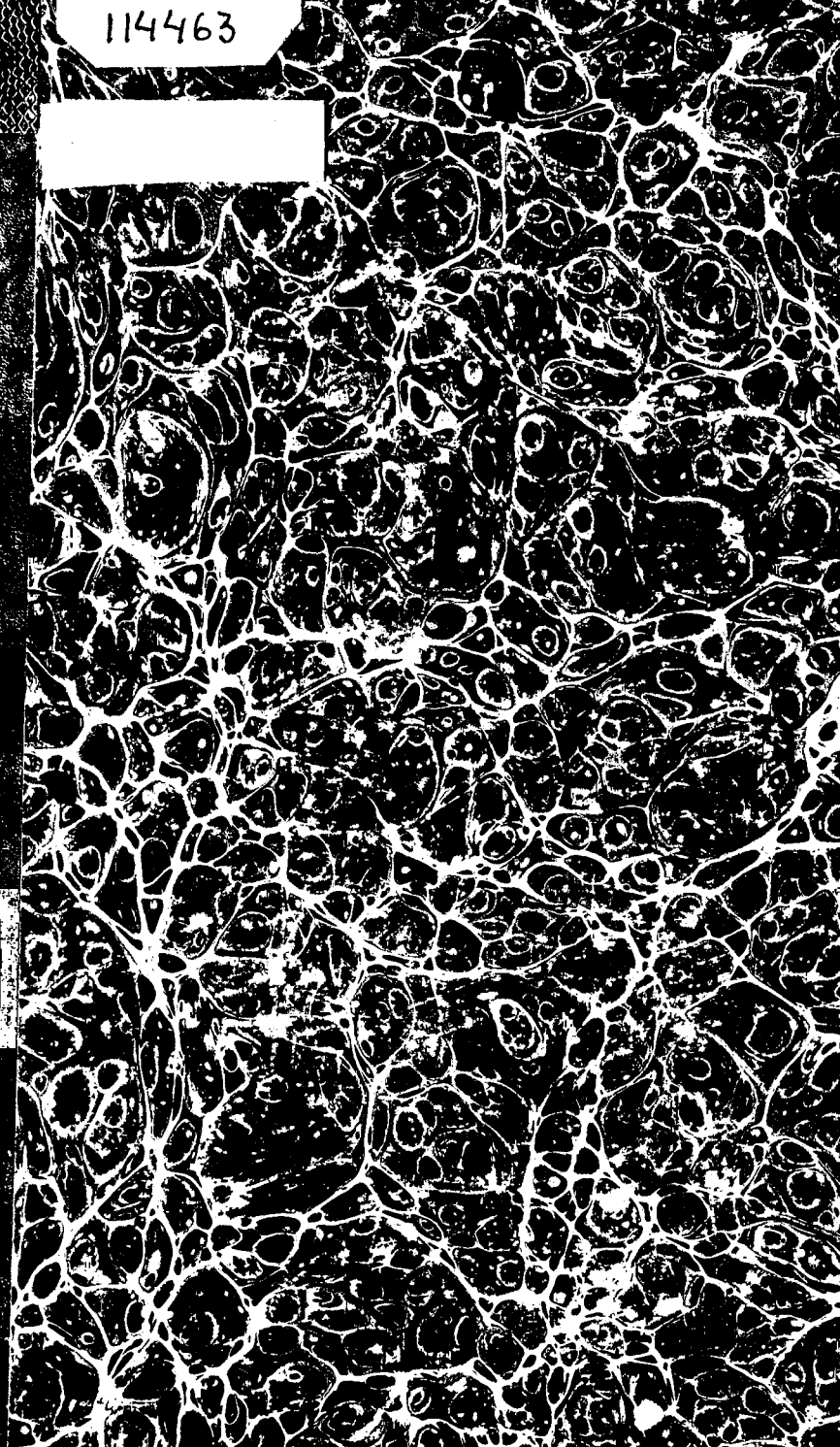


114463



2 СОХРАНИТЕ

ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО

ХОЗЯЙСТВА.

ТОМЪ ДЕСЯТЫЙ.

ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА,

СОДЕРЖАЩІЙ:

СОБРАНИЕ ПО АЗБУЧНОМУ ПОРЯДКУ, ОБЩИХЪ И ЧАСТНЫХЪ СВѢДѢНІЙ, ОТКРЫТІЙ И УЛУЧШЕНІЙ ВО ВСѢХЪ ОТРАСЛЯХЪ ХОЗЯЙСТВА, КАКЪ-ТО: ВЪ ЗЕМЛЕДѢЛІИ, ОГОРОДНИЧЕСТВѢ, САДОВОДСТВѢ, ЛѢСОВОДСТВѢ, СКОТОВОДСТВѢ, ПТИЦЕВОДСТВѢ, ПЧЕЛОВОДСТВѢ, ШЕЛКОВОДСТВѢ, ЗВѢРНОЙ, ПТИЧЬЕЙ И РЫБНОЙ ЛОВЛѢ; ВЪ ПОВАРЕННОМЪ, ДЕСТИЛЛАТОРСКОМЪ И КОНДИТЕРСКОМЪ ИСКУССТВАХЪ; ВЪ ВІНОДѢЛІИ, ВІНОКУРЕНІИ, МЕДОВАРЕНІИ, ПИВОВАРЕНІИ, УКСУСОДѢЛАНІИ, САХАРОВАРЕНІИ, МЫЛОВАРЕНІИ; ВЪ ЛЕЧЕНІИ ОБЫКНОВЕННѢЙШИХЪ БОЛѢЗНЕЙ ДОМАШНИМИ ЛЕКАРСТВАМИ; ВЪ РАЗНЫХЪ РЕМЕСЛАХЪ, НЕОБХОДИМЫХЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ БЫТУ, ВЪ УСТРОЙСТВѢ ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ СТРОЕНІЙ, ВЪ ЭКОНОМИЧЕСКИХЪ ПОСОБІЯХЪ ЗАМѢНЯТЬ ФАБРИЧНЫЕ ИЛИ ИНОСТРАННЫЕ ДОРОГО СТОЯЩІЕ ПРЕДМЕТЫ, И ВО ВСЕМЪ, ЧТО ВХОДИТЬ ВЪ КРУГЪ ХОЗЯЙСТВЕННЫХЪ ЗАНЯТІЙ, И МОЖЕТЪ СПОСРѢШЕСТВОВАТЬ НА ПРИУМНОЖЕНІЮ ДОСТАТКА; СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНІЕМЪ, ГДѢ НУЖНО, ИЗЪЯСНЕНІЙ ИЗЪ ЕСТЕСТВЕННОЙ ИСТОРИИ, ФИЗИКИ И ХИМИИ, И ПОЯСНЕНІЙ РИСУНКАМИ,

СОСТАВЛЕННЫЙ

Дѣйствительнымъ Статскимъ Совѣтникомъ и Кавалеромъ
Иваномъ Двигубскимъ.

ТОМЪ ДЕСЯТЫЙ.

Ш — О.

МОСКВА.

ВЪ ТИПОГРАФИИ С. СЕЛИВАНОВСКАГО.

1838.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ шѣмъ, чтобы по ошпечашаніи представлены были въ
Ценсурный Комитетъ три экземпляра. Москва. Августа
30 дня 1838 года.

Статскій Совѣтникъ, Ценсоръ и Кавалеръ И. Снегиревъ.

ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА.

III

ШЕЛЛАКЪ.

6263. СПОСОБЪ УЗНАВАТЬ ДОБРОТУ И ПОДМѢСЬ ШЕЛЛАКА. Шеллакъ, которой называютъ иногда и брусковою камедью и гуммилакомъ, употребляется для состава лучшаго сургуча и лаковъ. Онъ бываетъ красноватой и темножелтой, темной же и черноватой хуже, и очень трудно расплавливается; онъ долженъ съ шестью частями виннаго спирта составлять уже хорошій лакъ.

Если же шеллакъ поддѣлать канифолью, или другою какою нибудь смолою, то это можно легко узнать по его очень темному цвѣту, по его хрупкости, и по тому, что онъ не имѣетъ стекловатой поверхности, и когда его полочь, то онъ очень крошится и осыпается. Можно также эту подмѣсь узнать бросивши спертаго въ порошокъ шеллака на горячее уголье; запахъ тотчасъ покажетъ, есть ли въ немъ канифоль.

ШЕЛУХА СѢМЯННАЯ.

6264. УПОТРЕБЛЕНІЕ ШЕЛУХИ ГРЕЧНЕВОЙ. Внимательные экононы ничего не оставляютъ пропадать напрасно. Гречневая шелуха вездѣ почти остающаяся безъ употребленія, найдена способною замѣнять извѣстку въ насыпкѣ промежутковъ между полами. Она очень легка, неподвержена гніенію, и содержитъ покой въ совершенной сухости.

спи, почему, въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ можно имѣть ее въ большомъ количествѣ, она съ выгодою можетъ замѣнить известку и деревянные опилки, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ для этой же цѣли употребляемые.

6265. ДРУГОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ГРЕЧНЕВОЙ ШЕЛУХИ. Ее можно въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ есть недостатокъ въ топливѣ, употреблять вмѣсто дровъ и даже соломы, которая можетъ употреблена быть на другія надобности, по замѣчанію Графа Толстаго, хотя при топленіи печей гречневой шелухою нуженъ нѣкоторой навыкъ, но онъ скоро пріобрѣтается. Непріятность первыхъ попытокъ совершенно награждается двумя важными выгодами: 1) сбереженіемъ соломы и 2) большею степенью жара въ печи отъ шелухи; надобно только сморгать, чтобы шелуха хорошо перегорала, для чего и нужно чаще переворачивать ее кочергою. Горячая зола, остающаяся послѣ шелухи, содержишь жаръ болѣе сушекъ, въ одной раскаленной массѣ.

6266. ТРЕТЬЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ГРЕЧНЕВОЙ ШЕЛУХИ. Она можетъ большую пользу оказать при строеніи кирпичныхъ зданій по способу Герарда (§§ 5481—5490). Она будучи худымъ проводникомъ теплоты, препятствуетъ одинаково наружному холоду входить въ внутренность покоевъ, и внутренней теплотѣ выходить наружу, а потому и замѣнитъ золу, которая можетъ употребиться на дѣланіе пошата.

Гречневую шелуху, гдѣ ее много, можно запакивать передъ посѣвомъ яровыхъ хлѣбовъ, особливо на глинистыхъ почвахъ.

6267. УПОТРЕБЛЕНИЕ ПОЛБЕННОЙ ШЕЛУХИ. Она годится для корма свиней съ пересыпкою муки; на пересыпку крапивы въ чанахъ для корму рогатаго скота; на засыпку пустаго пространства бываетъ между стѣнами и пескомъ, которымъ ихъ обшиваютъ: она отменно хорошо не пропускаетъ, какъ и гречневая шелуха, ни холоду внутрь, ни тепла наружу, по замѣчанію Г. Якобіа.

ШЕРБЕТЪ.

6268. **ШЕРБЕТЪ** или **СОРБЕТЪ** есть собственно не Европейской напитокъ, но перешелъ въ Европу отъ Азіятскихъ народовъ. Онъ ничто иное есть какъ соръ какихъ нибудь плодовъ, разведенныхъ водою и подслащенныхъ сахаромъ. Чѣмъ вкуснѣе и пріятнѣе плоды, изъ которыхъ пригошвляется эшотъ напитокъ, тѣмъ и онъ бываетъ пріятнѣе. Впрочемъ въ разныхъ мѣстахъ Европы пригошвляется онъ нѣсколько различнымъ образомъ.

6269. **ШЕРБЕТЪ** **АВРИКОЗНЫЙ**. Берутъ двадцать чепыре абрикоза, вынимаютъ изъ нихъ косточки, кладутъ ихъ въ каменную чашу, а поверхъ ихъ разрѣзанныя половинки, которыя раздавливаютъ по одинакѣ пальцами. Къ нимъ приливаютъ полфунта кислаго винограднаго сока, а не имѣя его, другого какого нибудь кислаго сока, и оставляютъ шакъ стоять часа три, чепыре; потомъ косточки вынимаютъ и наливаютъ ихъ теплою водою, которой надобно полфунта.

Плоды разминаютъ деревяннымъ пестикомъ, такъ чшобы изъ нихъ вышелъ родъ жидкой каши, которую потомъ прожимаютъ сквозь рѣшето. Оставшіяся въ рѣшетѣ кожицы кладутъ въ воду, въ которой лежатъ косточки, перемѣшиваютъ ихъ между собою, а потомъ оставляютъ ихъ въ покой на четверть часа, послѣ чего процѣживаютъ вновь, и взявши восемь или десять косточекъ, разбиваютъ ихъ и ядра ихъ растираютъ съ сахаромъ въ самое мягкое тѣсто, которое и прикладываютъ въ шербетъ. Туда же приливаютъ двѣ чайныя полныя ложечки воды померанцовыхъ цвѣтцовъ.

6270. **ШЕРБЕТЪ** **ВАРВАРИСКИЙ**. Взявши барбарисныхъ ягодъ фунта чепыре, толкутъ ихъ въ ступкѣ и приливаютъ къ нимъ два фунта съ слишнимъ воды. Эшой смѣси даютъ стоять часъ времени, потомъ все процѣживаютъ сквозь толстую холстину, крѣпко выжимая остатокъ; въ процѣженной сокъ прибавляютъ двадцать чепыре унца

сахара, и когда онъ весь разойдется въ соку, тогда его процѣживаютъ.

6271. ШЕРВЕТЪ ВИШЕННОЙ. Набравши кислыхъ вишенъ, опрысываютъ отъ нихъ стебельки, и вынимаютъ косточки; этихъ очищенныхъ вишенъ взявши фунтовъ пять, раздавливаютъ ихъ въ ступкѣ, приливаютъ къ нимъ фунта полтора воды, и двѣ или три чайныхъ ложки лимоннаго сока; потомъ всю эту смѣсь оставляютъ стоять часа два или три; косточки разбиваютъ, вынимаютъ изъ нихъ ядра, кладутъ съ двадцатью двумя унцами сахара въ каменную чашу, и туда процѣживаютъ чрезъ сукно всю жидкость. Какъ только сахаръ совсѣмъ разойдется, то вновь процѣживаютъ всю жидкость.

6272. ШЕРВЕТЪ ВИНОГРАДНЫЙ. Дѣлаютъ настой изъ двухъ или трехъ золотниковъ бузиноваго цвѣта, высушеннаго въ тѣни, въ одной кружкѣ горячей воды, и когда она простынетъ, то разминаютъ фунта три мушкатнаго винограда но при томъ такъ, чтобы зерна остались цѣлыми; приливаютъ къ винограду настой, и все перекладываютъ въ каменную чашу, куда прибавляютъ двадцать два унца хорошаго сахара, и сокъ изъ шести или семи лимоновъ, потомъ все оставляютъ стоять часъ времени; послѣ чего процѣживаютъ чрезъ волосное сито, и ставятъ въ холодное мѣсто, гдѣ онъ свертывается въ родъ мороженаго.

6273. ШЕРВЕТЪ ЗЕМЛЯНИЧНОЙ. Набравши лучшей земляники и очистивши ее отъ стебельковъ, берутъ чепыринадцать унцовъ и разминаютъ ее въ каменной ступкѣ деревяннымъ песникомъ, и приливаютъ къ ягодамъ кружку воды. Прибавя туда же полную чайную ложку лимоннаго сока и столько же воды померанцовыхъ цвѣтковъ, оставляютъ смѣсь стоять часа два, три. Между тѣмъ кладутъ сахара восемь унцовъ въ особую чашу и накрывши ее холстиною, процѣживаютъ чрезъ нее всю жидкость въ чашу. Когда сахаръ разойдется совсѣмъ, то жидкость процѣживаютъ чрезъ суконную цѣдилку и дѣлаютъ изъ нее мороженое.

6274. **ШЕРВЕТЪ ЛИМОННОЙ.** Распускаютъ полшора фунта хорошаго сахара въ кружкѣ чистой воды, потомъ берутъ десять большихъ или одиннадцать маленькихъ лимоновъ, выдавливаютъ изъ нихъ сокъ въ сахарную воду, процѣживаютъ все чрезъ волосяное сито и дѣлаютъ мороженое.

6275. **ШЕРВЕТЪ ИЗЪ МАЛИНЫ.** Взявши очищенныхъ отъ себелныхъ и другихъ нечистотъ малиновыхъ ягодъ чепырнацать унцовъ, разминаютъ ихъ въ ступкѣ, приливаютъ кружку воды съ двумя чайными ложечками лимоннаго сока и оставляютъ всю смѣсь стоять такъ часа два или три; потомъ процѣживаютъ жидкость чрезъ холстинку, прибавляютъ восемнадцать унцовъ сахара, и когда онъ весь разойдется, то процѣживаютъ чрезъ шерстяную цѣдилку.

6276. **ШЕРВЕТЪ ПЕРСИКОВОЙ.** Разрѣзываютъ десять или двенадцать лучшихъ красныхъ персиковъ по поламъ, косточки изъ нихъ вынимаютъ и кладутъ въ каменную чашу, обкладываютъ сверху разрѣзанными персиками, которые раздавливаютъ руками. Приливаютъ къ эшимъ персикамъ полфунта кислаго какого нибудь сока, и оставляютъ такъ стоять три или чепыре часа, потомъ вынувши косточки, настаиваютъ ихъ въ полуфунтѣ теплой воды. Персики раздавливаютъ деревяннымъ пестикомъ и прожимаютъ сквозь рѣшето, а кожицы оставшіяся въ рѣшетѣ, складываютъ къ косточкамъ, вымѣшиваютъ все порядочно и давши постоять четверть часа, процѣживаютъ. Въ процеженную жижу кладутъ двадцать чепыре унца бѣлаго сахара, и одну чайную ложечку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, и когда сахаръ весь разойдется, то дѣлаютъ изъ этого отличное мороженое.

6277. **ШЕРВЕТЪ ИЗЪ ПОМЕРАНЦОВЪ.** Растворяютъ лучшаго сахара двадцать два унца въ кружкѣ чистой воды; потомъ берутъ шесть или семь горькихъ померанцовъ, и сперва обливаютъ съ нихъ цедру на сахаръ, которой и кладутъ въ сахарную

воду. Послѣ чего выдавливаютъ изъ нихъ сокъ въ ту же сахарную воду, куда приливаютъ такъ же и сокъ, выдавленный изъ чешырехъ или пяти лимоновъ, процѣживаютъ все и дѣлаютъ изъ этого мороженое.

6278. ШЕРВЕТЪ РОЗОВОЙ. Разбалшываютъ кошенильного порошка одну драхму въ полуфунтѣ винограднаго кислаго сока, закупыриваютъ плотно бутылку и оставляютъ ее такъ стояшь цѣлой день, по временамъ же побалшываютъ ее. Между тѣмъ растворяютъ двадцать два унца сахара рафинада въ полтора фунта рѣчной воды, прибавляютъ туда скрупулъ праганшной камеди; смѣшиваютъ все съ кошенильною пинктурою, и оставляютъ въ покоѣ на два часа; потомъ процѣживаютъ жидкость чрезъ суконную цѣдилку и приливаютъ полфунта розовой лучшей воды.

6279. ШЕРВЕТЪ СЪ ЛИЧНЫМИ ВЪЛКАМИ. Выпустишь изъ двухъ яицъ бѣлки, прибавишь къ нимъ сокъ изъ двухъ лимоновъ, два фунта сахара, шампанскую бутылку воды, шрешь олошника мускуса, и поварить все это на легкомъ огонькѣ, а снявши съ огня, прибавишь еще при бутылки воды, и процѣженное поставишь на ледъ, чтобъ оно застыло.

ШЕРЛОТЬ.

6280. КАКЪ ДѢЛАТЬ ШЕРЛОТЬ. Испекши 20 квасныхъ яблокъ, прошереть ихъ сквозь сито и осудить; наслоивъ каспрюльку орѣховымъ масломъ, обсыпашъ 2 бѣлыхъ хлѣба косячками; выливши бутылку краснаго вина въ каменную посудину, положишь въ нее мѣлкаго сахара фунтъ и смѣшать; нарѣзанными хлѣбными косячками, въ этомъ винѣ обмакнувшими, обкладывашъ дно каспрюльки плошнѣе, а потомъ бока ея, наблюдая, чтобы середина была пуста. Уложивши все, въ протертыя яблоки положишь полфунта мѣлкаго сахара, лимонной цедры и полфунта сахарнаго малиноваго варенья; смѣшавши все это и выложивъ

обложенную хлѣбомъ наспрюлку, сверху закладывать пшѣмъ же хлѣбомъ и ставишь въ печь, наблюдая, чтобы въ ней было не жарко; когда поспѣетъ, то вынувши обсыпать сахаромъ и подавать горячій на столъ.

ШЕРСТЬ.

6281. ШЕРСТЬ, покрывающая тѣло всѣхъ почти животнохъ млекопитающихъ, изъ которыхъ большая часть четвероногихъ, чрезвычайно различна, въ сужденіи своей густоты, длины, упругости, толщины, гибкости, прямизны, мягкости, жесткости и разныхъ цвѣтовъ. Вообще шерсть на животнохъ южныхъ странъ и рѣже и короче, а на животнохъ сѣверныхъ странъ и длиннѣе, хотя конечно не на всѣхъ, и гуще.

Шерсть животнохъ дикихъ снятая съ ихъ шкуры, рѣдко употребляется въ хозяйствѣ, но шерсть домашнихъ животнохъ въ большомъ употребленіи, а особливо овечья, которая по различной своей добротѣ, идетъ на безчисленныя надобности.

6282. Въ самомъ дѣлѣ шерсть есть одинъ изъ предметовъ первѣйшей потребности для человека, потому что служитъ для одежды всѣхъ состояній народа, отъ самаго низкаго до самаго вышшаго и если прибавить къ тому, что она сдѣлалась предметомъ роскоши, также матеріаломъ для многихъ искусствъ, то не удивительно, что во всѣхъ Государствахъ давно уже обращено особенное вниманіе на разведеніе разнаго рода овецъ, и, для полученія отъ нихъ большихъ выгодъ, на улучшение ихъ различнымъ образомъ.

6283. По различію издѣлій, требуется и шерсть различная; почему и нужно выбирать ее въ сыромъ видѣ, смотря по тому, для какихъ матерій она назначается: для суконъ ли, или для гладкихъ шерстяныхъ матерій, для чулковъ, для шляпъ и ш. п.

Надобность шерсти для суконъ есть безъ сомнѣнія самая важнѣйшая и постояннѣйшая: всѣ другія

шерстяныя издѣлія зависятъ отъ своенравія моды; а сукно рѣдко, или почти никогда, не перемѣняется въ своемъ видѣ, развѣ только въ цвѣтѣ. Длинная шерсть для суконъ негодится; и нужно, чтобы сукно съ обѣихъ сторонъ имѣло какъ можно болѣе ворсы. Чѣмъ длиннѣе шерсть, тѣмъ менѣе ворса поднимается при ворсованіи, и сукно болѣе походитъ на маперію. На сукно берется шерсть нѣсколько длиннѣе для основы, а короткая для ушка; самая тонкая употребляется для тончайшихъ суконъ, втораго сорта для тонкихъ, и такъ далѣе. Часто для одного и того же сукна употребляется шерсть не одинаково-тонкая, чтобы придать сукну красивѣйшій видъ. Разбираютъ также, для какого сукна какая шерсть годится: овечья ли, баранья ли, кладенаго или не кладенаго барана, ягнячья, живой или мертвою скотины? которая хуже другихъ. Для казимиру выбираютъ шерсть самую длинную, а особливо съ боковъ и съ спины живописнаго, потому что поверхность казимира не ворсуется, а остается гладкою; однако же для ушка по большей части берется шерсть короче. — Для фланели рѣдко употребляютъ тонкую шерсть, и всегда нѣсколько длиннѣе для основы и пр.

6284. Для прочихъ шерстяныхъ маперій употребляются иногда тѣже сорты шерсти, какіе и для сукна; но чаще самая длинная шерсть, годная для чески гребнями. Для издѣлій этого рода годится и простая шерсть, не самая тонкая, потому что она вообще бываетъ длиннѣе, а также и потому, что большая часть этихъ издѣлій, бываютъ низкихъ цѣнъ, слѣдовательно не стоитъ употреблять для нихъ дорогую шерсть.

Для чулковъ употребляется шерсть всякаго рода, и грубая, и самая тонкая, но всегда самая длинная, особливо съ годовалыхъ овецъ, съ спины и съ боковъ. Для самымъ тонкихъ чулковъ берется шерсть лучшихъ тонкошерстныхъ овецъ.

Для шляпъ употребляется наиболѣе двустриженная шерсть, а особливо ягнячья; первая для простыхъ, а послѣдняя для лучшихъ шляпъ. Чѣмъ то-

нѣе ягнячья шерсть, пѣмѣ лучше и плотнѣе бываетъ сдѣланный изъ ней покровъ. Длинная шерсть мало годится для шляпъ; потому что она не такъ хороша въ валкѣ, какъ короткая.

6285. ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШЕРСТИ для дальнѣйшей ея обработки. Шерсть для усовершенствованія своего должна пройти чрезъ многія руки, и это первоначальное ея приготовленіе должно быть всегда соотвѣтственно ея назначенію, и вообще состоить въ мытьѣ шерсти; въ сортировкѣ ея, въ перебивкѣ и очисткѣ, послѣ чего или чешутъ ее гребнями для гладкихъ матерій, или кардуютъ для суконъ.

6286. МЫТЬЕ ШЕРСТИ. Шерсть на овцахъ бываетъ больше или меньше не чиста, отъ насѣдающей на нее пыли, грязи и отъ собственныхъ испражнений, особливо около задней части шбля; а сверхъ того она сама по себѣ покрыва еще особымъ жирнымъ веществомъ, отъ котораго непременно надобно ее хорошенько очистить.

Чтобы можно ее употребить въ дѣло, для этого то обыкновенно шерсть моютъ, и при томъ различнымъ образомъ, какъ на самыхъ овцахъ, прежде нежели сприжкою снимутъ съ нихъ шерсть, такъ и по снятіи ея.

6287. МЫТЬЕ ШЕРСТИ на овцахъ, предъ ихъ стрижкою. Что мытье шерсти на овцахъ несравненно выгоднѣе мытья остриженной шерсти, это не подвержено теперь ни какому сомнѣнію, и вопросъ объ этомъ предметѣ рѣшенъ, особливо если обратитъ вниманіе на то, какимъ образомъ должно готовить и сортировать шерсть, чтобъ она имѣла требованіе и сбытъ на всѣхъ торгахъ.

Немытой шерсти никакъ не лзя порядочно рассортировать, потому что сортировщикъ не можетъ отличить шерсть лучшей и высшей доброты отъ низкаго сорта; шерсть же перемытая послѣ стрижки, теряетъ признаки, свойственныя высшимъ качествамъ ея, потому что при этой работѣ, съ уси-

ліемъ производимой, шерсть такъ перемѣшивается, что и фабриканшу невозможно ее послѣ рассортировать на разные соршы.

Совсѣмъ противное бываетъ при мытьѣ шерсти на живописныхъ, потому что она, обсыхая на нихъ, опять получаетъ натуральной свой видъ и положеніе косицъ. Такимъ образомъ вымытая шерсть не введетъ въ обманъ сортировщика, потому что сохраняетъ явные признаки своего качества какъ въ цѣломъ рунѣ, такъ и въ частяхъ его, и опытный сортировщикъ не ошибется въ опредѣленіи ея сорта и достоинства.

6288. По этому то торгующіе шерстью большею частію спрашиваютъ шерсть, мытую на овцахъ. Для такого мытья надобно выбрать, буде можно, такую рѣчку или прудъ, въ которомъ дно было бы врѣпкое изъ крупнаго хряща, не пинистое и не иловатое, а вода чистая и мягкая, то есть, годная для мытья бѣлья. Нашедши такую рѣчку или прудъ: 1. выбираютъ на берегу мѣсто удобное для сдѣланія загородки; потомъ вогнавши спудо въ рѣчку, заставляющъ его переплыть на другой берегъ, и опшуда назадъ; если же рѣчка глубока, то человѣкъ двадцать мушинъ или женщинъ, берущъ каждый по одной овцѣ, и спавши на плосу, погружаютъ ее нѣсколько разъ въ воду, стараясь, сколько можно держать уши закрытыми; послѣ чего вынимаютъ ее изъ воды.

2. На другой день загоняютъ въ загородку столько овецъ, сколько могутъ ихъ вымыть въ день; иначе трудно было бы ихъ поймать, гоняясь за овцами въ полѣ, гдѣ бѣгая, онѣ могутъ утомиться, что для нихъ было бы вредно. Каждый работникъ беретъ одну овцу и несетъ ее въ воду, къ тому мѣсту, гдѣ овца не можетъ достать до дна; здѣсь погружаетъ ее въ воду нѣсколько разъ, держа ее за спину; потомъ одною рукою выжимаетъ шерсть, чтобы вся грязь и нечистота съ ней сошла. При этомъ надобно сморѣть, чтобы работники не валяли шерсти; отъ чего она пушается и сваливается.

Когда грязь вымоешь, и съ овцы окунутой въ воду нѣсколько разъ, вода будетъ спекать чистая: то овца хорошо вымыта; если же одной мойки недостаточно, и вода будетъ спекать нечистая, то надобно повторить мойку на другой и даже на третій день, до тѣхъ поръ, пока овца сблается такъ чиста, какъ она бываетъ, когда только родится.

3. Слѣдующіе два дня пускаютъ мытыхъ овецъ пастись на лугахъ, избѣгая, сколько можно, песчаныхъ мѣстъ.

Для такого мытья овецъ надобно избирать погоду сухую, не вѣтреную и теплую.

6289. Немаловажное дѣло, имѣть прилизную для мойки овецъ воду. Рѣки и пруды всего приличнѣе для мытья шерсти на овцахъ, если только первыя не вблизи своихъ истоковъ, а послѣдніе находящіяся на чистомъ мѣстѣ, подверженномъ дѣйствию солнца и воздуха. Такая вода не должна имѣть въ себѣ никакихъ минеральныхъ частицъ, которыя легко могутъ соединиться съ жиромъ, всегда бывающимъ на шерсти овецъ, и дѣлаютъ его не растворимымъ.

Чѣмъ далѣе течетъ рѣка отъ своего источника, тѣмъ больше испаряются эти частицы. Въ прудахъ или озерахъ, гдѣ онѣ есть, чѣмъ больше вода подвергается солнечнымъ лучамъ и воздуху, тѣмъ мягче становится. Отъ жесткой воды руно теряетъ свою нѣжность или мягкость въ осязаніи, а потому и шерсть, при опличной своей бѣлизнѣ, выходитъ иногда груба и жестка на ощупь. Буде мягкой воды, годной для мытья овецъ не случится близко, то надобно стараться поправить и не хорошую воду искусственными средствами. Главное изъ этихъ средствъ состоитъ въ томъ, чтобы дать стоять на солнцѣ, что должно наблюдать во всякомъ случаѣ.

6290. Такое средство состоитъ въ томъ, чтобы имѣя вблизи овчарныхъ заводовъ какойнибудь

пропекающій ручей или рѣчку, найти на берегу ея мѣсто, гдѣ есть не большой скамѣ, и вырыть тутъ яму или бассейнъ (водохранилище) въ котормъ бы могло помѣститься столько воды, сколько надобно для мойки цѣлаго стада. Подлѣ этого бассейна не худо вырыть не большую сажалку, которой дно и бока выслать камнемъ или досками, и, наполнивши ее за нѣсколько времени прежде мойки водою, подбавлять ее каждый день по столько, сколько выходилъ парами. Приготовя такимъ образомъ бассейнъ и сажалку, вгоняють нѣсколько овецъ въ сажалку и даютъ имъ плавать до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается мутна; тогда выпускають ее вонъ и напускають свѣжей изъ бассейна; это продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока всѣ овцы чисто вымоются, для чего нужно бываетъ перемѣнять воду не больше трехъ разъ.

Чѣмъ долѣе будетъ стоять вода въ бассейнѣ и сажалкѣ, и при томъ на солнцѣ, тѣмъ она дѣлается мягче и мойка овецъ выйдетъ чище. Впрочемъ такія купальни нужны только въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ нѣтъ хорошей проточной воды для овецъ. Если близъ такихъ купалень будетъ еще по близости лугъ, на которой можно спускать съ нихъ воду, напивавшуюся самыми удобришельными для почвы частями, то мойка такого рода принесетъ двойную и при томъ большую пользу. Надобно только замѣтить, что такихъ купалень не надобно дѣлать близъ самаго лѣсу, гдѣ растетъ много дуба и ольхи, изъ которыхъ листья могутъ падать въ воду и ее поршить своимъ дубильнымъ свойствомъ.

6291. ПРОМЫВКА ШЕРСТИ НА ОВЦАХЪ ПОСРЕДСТВОМЪ МУЧНОЙ ВОДЫ. Какъ шерсть промываютъ именно для того, чтобы очистить ее отъ всѣхъ постороннихъ нечистотъ, по слѣдующимъ образомъ можно ее очистить лучше, нежели простою перегонкою овецъ черезъ воду.

1. На сто овецъ распускають десять фунтовъ муки въ пядидесяти фунтахъ кипячей воды, при

чѣмъ непрерывно мѣшаютъ эту смѣсь, чтобы не оставалось муки, слѣпившейся въ шарики. Потомъ наливаютъ въ кошлы чистой рѣчной воды и прибавляютъ на каждое ведро воды по третей части ведра мучнаго раствора, и разведши подъ кошлами огонь, доводятъ ее до кипѣнія. Когда вода вскипитъ, то ее выливаютъ въ корыты, нарочно для этого устроенныя. Длина ихъ бываетъ обыкновенно въ три аршина, ширина полтора аршина, и глубина полтора же аршина шамъ, чтобы въ каждомъ умѣщалось по чешыре овцы въ одно время.

2. Воду въ корытахъ содержатъ всегда въ такой степени теплоты, какую опущенная въ воду рука безъ боли вытерпитъ можетъ и не давать ей остывать болѣе; иначе жиръ, въ шерсти находящійся, не отдѣлится. Изъ опытовъ извѣстно, что овцы въ водѣ могутъ терпеть довольно высокую степень жара безъ вреда для нихъ.

3. Въ эту нагрѣтую воду, связавъ у овецъ заднія ноги, погружаютъ ихъ внизъ спиною, а брюхомъ вверхъ, и держатъ шамъ, отъ 12 до 15 минутъ, такимъ образомъ, чтобы изъ воды высывались только глаза, уши и ноздри; затылокъ же почащу смачивать рукою.

4. Когда вода начнетъ остывать, подливаютъ въ корыто кипячей воды изъ кошла, который для сего во все время мытья долженъ стоять на огнѣ, а изъ корыта опливаютъ сжолко же остывшей воды въ особый чанъ, гдѣ ее берегутъ для нагрѣванія вновь. Эта послѣдняя мучная вода, къ которой сверхъ того отъ первой промывки присоединились части жира и прочихъ нечистотъ шерсти, будучи опять нагрѣта, весьма годна для новыхъ промывокъ. Надобно только для очищенія ея имѣть три чана. Въ самый большой сливать всю оставшуюся мутную воду изъ корытъ; изъ него же отстоявшуюся сверху воду сливать во второй чанъ, а изъ этого сливать сверху очистившуюся воду въ третій чанъ; потомъ уже выливать въ кошелъ и кипятить, примѣшавъ въ

ней часть мучной воды, в такой пропорции, чтобы на 1000 овец употреблено было около 100 фунтов муки.

5. Продержав каждую овцу от 12 до 15 минут вышеописанным образом в теплой мучной воде, задние ноги ей развязать; потом, поставив овцу в корыто, выжать из шерсти мучную воду; а для ополоскания всех нечистот, поставив овцу на несколько времени в особый прудик, близь главного пруда или реки; после чего овцу вымыть в теплой воде и тем совершенно очистить.

6. Последнее очищение можно произвести заставляя овец кидаться в воду. Но это не так хорошо, а лучше очищать руками.

Работников ставят по берегу ручья или реки рядами, одно близь другого, так чтобы первые работники могли передавать овец вторым, вторые третьим, и при том так, чтобы смываемые нечистоты от овец более очищенных стекали к овцам еще не так очищенным. Каждую овцу держат два работника за передние и задние ноги, рыло и уши должны оставаться над водою, спину же обыкновенно обращают вниз, изменяя это положение как можно чаще, и при этом попирая рукою вверх по шерсти для удобнейшего очищения.

Первые работники берут овец, стараются очистить их от всех грубых нечистот, и держа животное, как выше сказано, за голову, передние и задние ноги, почасту погружают его в воду, а потом передают следующим работникам от них по течению воды вверх стоящим.

Вторые промывщики совершенно очищают овец от жира и грязи, и передают третьим работникам, которые довершают работу первых; а чтобы в шерсти не могло оставаться и малейших посторонних частиц, то до выпуска овец из воды, качивают их ею по несколько раз.

Чѣмъ вода теплѣе нагрѣта лучами солнца, тѣмъ лучше промывается шерсть.

6292. **ОВСУШКА ШЕРСТИ НА ОВЦАХЪ ПОСЛѢ МОЙКИ ИХЪ.** Очень не выгодно для овецъ, если онѣ прямо изъ воды должны итти долго по дорогѣ, гдѣ пыль крѣпко прилипаетъ къ мокрой ихъ шерсти, или если былъ дождь, и пыли нѣтъ, то грязь остающаяся на дорогѣ сядетъ на ноги и шерсть на нихъ потеряетъ свою цѣну. Чтобы избѣжать этой неприятности, то надобно имѣть лужокъ подлѣ самой купальни, куда и выгонять ихъ, пока шерсть на нихъ обсохнетъ совершенно.

6293. Еще надобно смотрѣть и на то, чтобъ овцы не вдругъ обсыхали, потому что отъ скорой высушки шерсть дѣлается жесткою и получаетъ наклонность скручиваться, отъ чего и теряетъ свое достоинство. Большой солнечный жаръ и слишкомъ сухой вѣтеръ производятъ эту перемѣну въ шерсти. Почему и хорошо имѣть подлѣ купальни особое мѣсто подъ тѣнью, гдѣ бы можно было пускать ихъ тотчасъ послѣ мытья, и поддерживать ихъ тамъ часа полтора или два, пока отъ внутреннего жара въ овцахъ соки придутъ опять въ прежнее состояніе и проникнутъ въ волоса шерсти, что дѣлается тотчасъ послѣ того, какъ овцы перестаютъ дрожать отъ купанья. По этой же причинѣ не надобно загонять овецъ послѣ купанья въ хлѣва и запираеть всѣ отверстія со всѣхъ сторонъ, чтобъ больше произвестъ духоты, отъ чего овцы нерѣдко занемогаютъ; а лучше оставляеть овецъ просыхать исподволь, и если надобно послѣ того загнать ихъ въ хлѣва, то опіюдь не запираеть дверей и оконъ, а стараться чтобы воздухъ вездѣ проходилъ свободно.

Само собою разумѣется, что хлѣвы, въ которые спавятъ мытыхъ овецъ, должны быть хорошо вычищены и густо постланы сухою свѣжею соломой.

6294. **МОЙКА ОВЕЦЪ ТЕПЛОЮ ВОДОЮ.** Нѣкоторые овцеводы думаютъ, что холодная мойка овецъ

не достаточна къ очищенію шерсти слишкомъ грязной, или очень жирной, а пошому и моютъ овецъ большею частію въ водѣ нагрѣтой до температуры человѣческой крови, то есть до 32° по Реомюрову термометру.

Овецъ погружаютъ по очереди въ воду, и держатъ въ ней до тѣхъ поръ, пока шерсть размокнетъ, и пошомъ моютъ ихъ въ рѣкѣ или прудѣ по обыкновенному.

6295. Въ Швеціи часто употребляютъ для мойки овецъ большіе чаны, которые наливаютъ одною частью щелока изъ одной древесной золы, двумя частями теплой воды и небольшимъ количествомъ урины.

Овецъ сперва окунываютъ въ этсмъ чану, пошомъ вынувши погружаютъ въ другой чанъ такой же температуры, но въ которомъ гораздо меньше щелока. Наконецъ овцу поворачиваютъ на спину, и окунываютъ въ претпемъ чанъ, налишомъ чистою теплою водою. Вынувши изъ послѣдняго чана овцу, и поставивши ее на ноги, обливаютъ ее достаточнымъ количествомъ чистой воды, и выжимаютъ шерсть руками. Этомъ способъ не очень затруднителенъ и для большихъ стадъ, и не дорого стоить. Такимъ образомъ можно мыть даже мериносовъ и ихъ мешисовъ.

6296. **ЛУЧШАЯ СТРИЖКА ОВЕЦЪ.** Когда шерсть на овцахъ совершенно высохнетъ, а это дѣлается обыкновенно чрезъ двое сутокъ, тогда можно начинать стрижку, которая также требуетъ большаго вниманія.

Мѣсто назначенное для стрижки должно быть совершенно чисто и опрятно; если стригутъ овецъ на лужайкѣ, и права на ней густа, суха и безъ пыли, то можно получить чистое руно; но если есть на ней хотя малѣйшая сырость, то мѣсто это легко можетъ загрязниться отъ ходьбы по немъ людей, и въ такомъ случаѣ руно пролежавши нѣсколько времени, потеряетъ блѣзну свою и глянецъ. По этой причинѣ всегда

лучше имѣть для сприжки особый сарай или навѣсъ, съ чистю настланнымъ поломъ или помостомъ. Для облегченія сприжки, можно постлать на такомъ полу родъ стола изъ гладко выстроганныхъ досокъ, и на него класть овцу, держаъ ее во время сприжки.

6297. При стрижениі овецъ надобно наблюдать слѣдующія правила:

1) Всего важнѣе, чтобы ножницы были хорошо напечены, и чтобы люди, спригающіе овецъ, знали свое дѣло исправно, были терпѣливы и обходились съ овцами сколько можно съ кротостію.

2) Спричь надобно только въ сухую и теплую погоду; въ холодную и мокрую погоду здоровье овецъ весьма легко можетъ пострадать. Если въ первые дни послѣ сприжки погода стоить холодная и сырая, то овцы чрезвычайно ослабѣваютъ, и не рѣдко даже умираютъ отъ поноса или поврежденія легкихъ, въ особенности если станутъ держаъ ихъ на открытомъ воздухѣ, и если къ тому еще до сприженія стояла теплая и сухая погода. Однако и весьма сильный солнечный зной вреденъ для сприженныхъ овецъ, особливо для ягнятъ. Онъ производитъ у нихъ параличъ и воспаленіе, копорые оканчиваются смертію.

3) Предъ сприженіемъ надобно отдѣлять овецъ отъ барановъ, и раздѣлять и пѣхъ и другихъ по качеству шерсти, а молодыхъ сверхъ того и по лѣтамъ; попомъ каждое отдѣленіе спричь особо. Если шерсть на овцахъ не однородна, то надобно раздѣлять овецъ не только по тонкости шерсти, но и по роду ея, отдѣляя напр. долгошерстныхъ овецъ отъ пѣхъ, у кошорыхъ шерсть коротка и гладка.

4) Въ сухую и теплую погоду обыкновенно спригутъ овецъ на чистомъ лужкѣ, вблизи хлѣва. Извѣстно, что всякая, самая малая нечистота легко пристаеъ къ шерсти, только что сръзанной; а потому владѣльцы большихъ стадъ тонношерстныхъ овецъ, должны стараться имѣть

для стрижения особый покой сь деревяннымъ поломъ. Тогда можно быть увѣрену, что шерсть несколько не загрязнится, и что овцы не поперяются отъ сильного зноя.

5) Стричь надобно плотно, и чтобы мѣстами не оставалось очень много шерсти, что случается иногда между рядами, если при стрижении захватываютъ въ ширину слишкомъ много шерсти.

Недолжно однако стричь овецъ и слишкомъ коротко, иначе здоровье этихъ нѣжныхъ животныхъ легко можетъ пострадать отъ дѣйствія неблагоприятной погоды.

6) Срѣзывать шерсть осторожно: не причинять овцамъ боли, не захватывать и не колоть ихъ тѣла ножницами, и вообще не дѣлать имъ ранъ на кожѣ.

7) Стараться не разрывать руна, а сохраняя цѣльнымъ, какъ оно срѣзано; иначе шерсть будетъ имѣть худой видъ и ее почти не возможно сортировать.

8) Во время стрижения складывать особо отъ цѣльнаго руна, отдѣльные небольшие клочки, также грубую и грязную шерсть.

9) После стрижения опрыскать отъ руна грязную шерсть, постукая при этомъ сколько можно осторожно, чтобы не разорвать руна.

10) При стрижкѣ должно разбирать шерсть на три сорта. Къ первому принадлежитъ та, которая снимается съ шеи, спины, съ верхнихъ частей плечъ, реберъ и ляшекъ. Второго сорта снимается съ заду, съ нижнихъ частей боковъ и съ живота. Наконецъ, шерсть третьего сорта покрываетъ нижнія части плечъ, ляшекъ, ягодицы, хвостъ и мѣста окружающія начало хвоста. Если овцы содержатся въ чистотѣ и не допускаются лежать на навозѣ, то и шерсть, получаемая съ живота, бываетъ столь же нѣжна и бѣла, какъ шерсть снимаемая съ спины.

6298. СРЕДСТВО ВЕРЕЧЬ ШЕРСТЬ ДОЛГО ОТЪ МОЛИ. Шерсть надобно укладывать въ мѣшки съ осо-

бенною рачительностію. Для ней лучшая кладовая каменные сухіе, холодные магазины или подвалы, гдѣ бы не могли на нее дѣйствовать ни солнечный свѣтъ, ни жаръ, которые убавляютъ въ ней; и чтобы они были безопасны отъ огня, сырости и пыли.

Шерсть не мытая или грязная сберегается лучше, нежели шерсть мытая, а мытая слегка лучше, нежели шерсть совершенно очищенная. Въ нечистой шерсти аммоніакальный ея запахъ долго еще защищаетъ ее отъ нападенія моли. Складывать въ тюки шерсть должно не прежде, какъ она совершенно уже высохнетъ; оставшаяся въ ней сырость чрезвычайно скоро можетъ ее испортить. Не должно также класть ее въ магазины нагрѣтую сильно солнечнымъ свѣтомъ.

Въ подвалахъ, подъ тюки съ шерстью, чтобы они не лежали на землѣ, и даже до нее не допрогивались, надобно подкладывать деревянные подкладки.

6299. Самый страшный врагъ для шерсти, лежащей въ магазинахъ, есть порода моли (*Tinea Sarcitella, Fabricij*). Она находясь въ состояніи личинки пожиратъ шерсть, и изверженія ея имѣютъ цвѣтъ сѣденной шерсти. Моль эта летаетъ съ начала весны до осени, и кладетъ въ шерсть маленькія яички, которые вылупляются осенью раньше или позже, смотря по температурѣ воздуха. Зимой личинки моли лежатъ оцепенѣлыми, но съ возвращеніемъ весны и они оживаютъ, увеличиваются и начинаютъ пожирать шерсть. Достигши надлежащаго роста, онѣ оставляютъ шерсть, прицѣпляются гдѣ нибудь въ темномъ углѣ къ потолку, чтобы превратиться въ куколку, изъ которой уже чрезъ три недѣли выходятъ въ видѣ крылатой моли.

6300. Трудно совершенно предохранить шерсть отъ вреда причиняемаго молью, но можно его избѣгать отчасти. Очень полезно по временамъ выколачивать шерсть, отъ чего моль улетаетъ,

садится на потолокъ или стѣны, гдѣ ее легко уже убивать. Для умерщвленія или отогнанія моли окуриваютъ по временамъ тюки сѣрою, кладутъ между ними пропускную бумагу, намоченную одною долею шерпеншина съ двумя долями виннаго спирта.

Моль не можетъ также терпѣть запаха летучей щелочной соли и это средство очень часто употребляютъ въ Германіи. Разбрасываютъ также между тюками множество сухой полыни и мелисшной травы съ цвѣтами.

**6301. ХОРОШІЙ СПОСОБЪ ОЧИЩАТЬ И ДОЛГО СВЕ-
РЕГАТЬ ШЕРСТЬ.** Для очищенія шерсти отъ природнаго, ее покрывающаго жирнаго вещества, надобно распушить въ трехъ кружкахъ горячей воды полтора фунта квасцовъ и полфунта креморшаршара; подлишь двадцать двѣ кружки холодной воды, и намочить въ этомъ растворѣ сколько шерсти, сколько можетъ помѣститься въ той посудѣ, куда налить растворъ и вода; положивши шерсть въ этотъ растворъ, оставить ее въ немъ на нѣсколько дней, потомъ вынуть ее, выполоскать и для просушки развѣсить на воздухъ. Когда шерсть совершенно высохнетъ, то можно беречь ее очень долго безъ вреда, потому что ни гусеницы моли, ни другія насѣкомыя ее не пронзятъ, и она никогда не испортится.

6302. СОРТИРОВКА ШЕРСТИ И ЕЯ ВЫГСДЫ. Всѣмъ извѣстно, что шерсть бываетъ различной доброты, не только на овцахъ разныхъ опродій, и даже на одной и той же овцѣ, каковъ бы ни была она породы, шерсть не одинакова, на ея спинѣ, брюхѣ, ногахъ и проч. и потому изъ шерсти, сняшой и съ одной овцы и употребленной въ дѣло, безъ разбору не выйдетъ порядочной и однообразной матеріи. Это обстоятельство давно уже обратило на себя вниманіе какъ овцеводовъ, такъ и занимающихся переработываніемъ шерсти въ разные матеріи. Въ Саксоніи, Англіи и въ другихъ государствахъ учреждены давно уже сортироваль-

ныя заведенія, гдѣ шерсть разбирается на разные сорты по своей добротѣ и такимъ образомъ облегчаетъ заботу покупающихъ шерсть, которые условившись въ названіи извѣстныхъ сортовъ, съ довѣренностію могутъ покупать тѣ, которые имъ нужны, не затрудняясь переборкою каждаго тюка отдѣльно, и вырабатывать въ большомъ количествѣ шерстяныя матеріи совершенно одинаго достоинства; эта сортировка полезна также и для тѣхъ, которые занимаются разведеніемъ овецъ и имѣютъ многочисленныя стада ихъ. Они могутъ опредѣленно судить о цѣнности своихъ стадъ и видѣтъ ихъ постепенное улучшение или упадокъ. И въ Россіи Правительство убѣдись въ этой выгодѣ, учредило также сортировальное заведеніе въ Москвѣ.

6303. ВОТЪ ПОКАЗАНІЕ СОРТОВЪ, на какіе разбирается шерсть въ Московскомъ Сортировальномъ заведеніи, съ приложеніемъ, для примѣра, названій сортовъ шерсти: № 1-й шерсти мылой и № 2-й грязной.

Сорты:

Шерсть:

№ 1-й.

№ 2-й.

	Пуавы.	Фунты	СКОЛЬКО на 100.	Пуавы	Фунты	СКОЛЬКО на 100.
Super Electa.....	—	—	—	—	—	—
1-я Electa.....	—	14	2,06	—	32	0,33
2-я Electa.....	3	26	21,54	10	1	4,16
1-я Prima.....	6	30	39,85	50	25	21,03
2-я Prima.....	3	9	19,04	72	34	30,27
Secunda.....	—	16	2,36	52	23	21,84
Tertia.....	—	—	—	17	9	7,15
Quarta.....	—	—	—	6	85	2,85
Quinta.....	—	—	—	2	35	1,29
Sexta.....	—	—	—	—	—	—
Тонкіе клочки (1 ste Spitzen)...	1	16½	8,26	12	3	5,02
Грубые клочки (2 te Spitzen)...	—	7½	—	6	18	2,68
Желтые клочки (Gelbe Locken)	—	27¼	—	—	—	—
Сорные клочки (Futter-Locken)	—	4	—	4	30	1,97
Прѣлые клочки (Brand-Spitzen)	—	2½	—	—	—	—
Обножки (Fuss-Locken).....	—	—	—	—	—	—
Обороши (Klunkern).....	—	5	—	3	21	1,45
ВСЕГО	16	37½	100	240	26	100

Показаніе, сколько какого сорта шерсти находится въ 10 часняхъ, необходимо при сравненіи достоинства руны. Такъ напримѣръ въ 100 часняхъ № 1-го шерсти первой Елены оказалось 2,06 частей, а въ № 2 только 0,33; слѣдственно первая сравнительно болѣе имѣетъ тонкой шерсти, нежели вторая.

Подобныя заведенія начинающъ учреждаются и въ южныхъ губерніяхъ Россіи, гдѣ болѣе занимаются овцеводствомъ.

6304. МЫТЬЕ СОРТИРОВАННОЙ ШЕРСТИ ПОСЛѢ СТРИЖКИ. Приготовленную вышеописаннымъ (§ 6291) образомъ мучную воду нагрѣваютъ до 55 градусовъ по Реом. Чанъ для мочки шерсти, который долженъ имѣть глубины отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ аршина, наполнивъ этою водою до трехъ четвертей вмѣстимости, и сортированную шерсть немедленно опустить въ него; когда чанъ наполнится шерстью, закрыть его крышкою.

Въ такомъ положеніи оставляющъ шерсть отъ тридцати до сорока минутъ; потомъ вынимающъ и кладущъ на сито, сквозь которое изъ шерсти вода вытекаетъ въ находящійся подъ ситомъ чанъ, гдѣ собирается, какъ выше сказано, для новаго употребленія. Однако при всякомъ новомъ нагрѣваніи надобно примѣшивать по немногу свѣжей мучной воды. Шерсть съ сита перекадывается въ большой чанъ съ чистою водою.

Тутъ оставляется шерсть на нѣсколько часовъ, пока не распустятся всѣ находящіяся въ ней нечистоты, а потомъ промывается и совершенно очищается въ чистой водѣ, изъ которой шерсть выходитъ уже какъ свѣтлѣ бѣлая.

Опыты такой промывки шерсти, дѣланные посредствомъ воды съ примѣсью, для сравненія, по ржаной муки, по ячной, по гречневой или кукурузной, а также варенаго и мѣлкораспершаго картофеля, были очень удовлетворительны. Находящіяся не рѣдко въ водѣ растворенными землястыми соли и другія постороннія вещества осѣдajúтся,

а земли осаждаются; такимъ образомъ, по опдѣленіи въ мучной водѣ всѣхъ известковыхъ солей и другихъ веществъ, которыя могли бы препятствовать очищенію шерсти, при окончательной промывкѣ въ чистой водѣ, не можеть уже образоваться въ шерсти шакъ называемаго известкового мыла.

Чѣмъ обильнѣе мучная вода крахмаломъ, тѣмъ чище шерсть вымывается. Такая промывка очень дешева и предъ другими способами промыванія, тѣмъ выгоднѣе, что естественная упругость шерсти лучше сохраняется, нежели при промывкѣ щелокомъ, или уриною.

6305. МЫТЬЕ ШЕРСТИ ПОСЛѢ СТРИЖКИ, ИЛИ ИСПАНСКОЕ. Этимъ способомъ шерсть моется чище и бѣлѣе, а припомъ и овцы не подвергаются ни малѣйшей опасности. Такое мытье производится слѣдующимъ образомъ: стриженную шерсть сначала соршируютъ, потомъ выколачиваютъ на проводныхъ или прутьяныхъ рѣшеткахъ, и такимъ образомъ очищаютъ отъ пыли и песку; послѣ чего кладутъ ее въ каменные бассейны, плотно утаптывая, и льютъ на нее нагрѣтую въ особомъ котлѣ до 50 или 55 градусовъ по Реомюру воду, пуская изъ крана. Тутъ она моется минутъ двадцать пять или тридцать, послѣ чего вынимаютъ ее вилами или граблями, и кладутъ въ корзины или въ дырявые ящики, чтобы жирная вода сбѣжала, ускоряя это пощипаніемъ шерсти. Отсюда относятъ шерсть въ каналъ, въ который проведена вода изъ рѣки или пруда; вода эша должна быть проточная. Здѣсь работники полощутъ ее и разщипываютъ; отсюда плыветъ она въ особый досчатый бассейнъ, въ которомъ находится воды на пятнадцать или шестнадцать дюймовъ; здѣсь другіе работники опять ее моютъ и распределяютъ; послѣ чего черезъ бассейнъ передаютъ претымъ работникамъ; которые еще ее перемываютъ; напоследокъ въ концѣ канала вынимаютъ ее изъ воды и разстилаютъ на покатоу помо-

спѣ, сдѣланномъ изъ большихъ каменныхъ плитъ, чтобы вода съ нея стекла; а наконецъ ее сушатъ. Дождь такой мойкѣ не вредитъ, а еще дѣлаетъ шерсть бѣлѣе. Такимъ образомъ вымывается изъ шерсти не только всякая нечистота, но отчасти также и жиръ, потому что теплая вода, въ которой шерсть моютъ, разводитъ нѣкоторую часть жира.

На фабрикахъ, гдѣ работаютъ шерстяныя матеріи, перемываютъ ее еще разъ, хотя бы она была мыта прежде, или послѣ стрижки.

6306. СУШКА МЫТОЙ ШЕРСТИ. Сушатъ мытую шерсть обыкновенно на открытомъ воздухѣ, разстилая ее на чистомъ дернѣ, или на каменистомъ мѣстѣ, подлѣ берега рѣки или пруда, тщательно вымытомъ, или на рѣшеткахъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ тонкую шерсть сушатъ на разостланныхъ полошняхъ, или на сѣтяхъ, кошорыхъ концы прикрѣплены къ кольямъ. Этимъ послѣдній способъ представляетъ возможность скоро убирать шерсть въ случаѣ дождя или грозы.

Многіе овцеводы разстилаютъ вымытую шерсть для сушки въ тѣни, чтобы шерстинки засыхая очень скоро отъ солнца, не пожелтели и не испортились.

Разостланную шерсть часто переворачиваютъ деревянными небольшими вилами, а вечеромъ собираютъ. Если въ одинъ день она не высохла, то ее сушатъ на другой день и въ послѣдующіе дни, пока она высохнетъ совершенно.

6307. ВЪЛЕНІЕ ШЕРСТИ. Шерсть покрыва въ естественномъ состояніи, особенною оболочкою или жиромъ, которой вредитъ ея качествамъ и препятствуетъ употребленію ея въ такомъ состояніи.

Этимъ покровъ состоитъ изъ жирнаго, скользкаго и весьма пахучаго вещества, которое, по всей вѣроятности, происходитъ отъ испарины овецъ, но которое отъ дѣйствія снаружи

воздуха, свѣта, воды и проч. измѣняея въ составѣ своемъ.

Эта жирная грязь составлена изъ различныхъ веществъ: 1) изъ поташнаго мыла, содержащагося въ немъ въ наибольшемъ количествѣ; 2) изъ довольно примѣтнаго количества уксуснокислаго поташа (кали); 3) изъ меньшаго количества углекислаго и аптома солянокислаго кали; 4) изъ небольшого количества извести, о которой неизвѣстно, въ какомъ она соединеніи находится; 5) и изъ двухъ, не довольно еще опредѣленныхъ животныхъ веществъ, изъ которыхъ одному приписывается запахъ всей грязи. На сырой шерсти встрѣчаются кромѣ того случайно и многія другія вещества, тогда какъ всѣ вышеупомянутыя должны быть почтиаемы всегда существенными въ составѣ жирной грязи, и находясь на всѣхъ различныхъ сортахъ шерсти. Пропорція ихъ не одинакова, но вообще замѣчено, что чѣмъ шерсть тонѣе, тѣмъ болѣе она содержитъ жирной грязи, такъ что, считая съ пылью и влагою, тонкая шерсть при очищеніи теряетъ до 45 процентовъ вѣса, тогда какъ низкихъ сортовъ шерсть теряетъ не болѣе 35 процентовъ.

6308. Жирная грязь шерсти, по причинѣ мыльнаго состава ея, растворяется въ водѣ, за исключеніемъ небольшого количества свободной сальной матеріи, которая однакожъ также отстаеетъ и поднимается на поверхность воды. По сему казалось бы, что для очищенія шерсти самой естественной способъ долженъ состоятъ въ мытьѣ ея въ проточной водѣ; но здѣсь должно замѣнить, что этотъ простой способъ никогда не бываетъ столько успѣшенъ, какъ вообще принятой и состоящей въ томъ, что держатъ нѣкоторое время шерсть въ небольшомъ количествѣ или обыкновенной теплой воды, или воды смѣшанной съ четвертью загнившей урины; пятнадцати или двадцати минутъ моченія достаточно, въ послѣднемъ случаѣ, если ванна содержитъ столь мен-

лою, что теплошу ея рука едва сносить можеть; надобно только часто мѣшать въ ней шерсть палкою. Послѣ 15 или 20 минутъ, шерсть вынимается изъ ванны, кладется для стеченія воды, потомъ укладывается въ корзины для промыванія въ рѣчной водѣ.

6309. Вообще думаютъ, что загнившая моча дѣйствуетъ въ этомъ случаѣ помощію амміака (лешучей щелочной соли) въ ней содержащагося, которой служитъ преимущественно для обращенія въ мыло свободного сальнаго вещества, въ шерстяной грязи находящагося. Но знаменитый Химикъ Вокелень, основываясь на томъ, что шерсть, будучи помещена для размачиванія въ смѣсь воды, нашатыря и извести, очищается отъ жирной грязи не лучше какъ и въ одной водѣ, полагаетъ, что хорошее дѣйствіе загнившей мочи въ предыдущемъ случаѣ надобно приписывать не амміаку, а какому нибудь другому веществу: но онъ соглашается, что свѣжая моча была бы болѣе вредна, нежели полезна для очищенія шерсти, потому что свободная кислота, въ ней содержащаяся, разложила бы мыло, составляющее основаніе грязи ея, и прилипла бы къ ней жирное вещество. Онъ предпологаетъ, что дѣйствіе мочи на грязь шерсти, должно быть приписано въ особенности *чуждому веществу* (*игѣе*), которое въ значительномъ количествѣ находится въ этой жидкости.

6310. Что шерсть лучше очищается чрезъ размачиваніе въ маломъ количествѣ простой воды, нежели чрезъ мытье въ проточной водѣ, это можно изъяснить тѣмъ, что жирная грязь, растворяясь постепенно, составляетъ въ первомъ случаѣ гущенной мыльной растворъ, и сама такимъ образомъ производитъ раствореніе жирнаго вещества, прилипшаго къ шерсти. Надобно замѣтить, что продолжительное дѣйствіе растворенной въ водѣ мыльной грязи можетъ быть вредно шерсти; она отъ этого мало по малу мякнетъ, надувается, или разбухаетъ, и наконецъ порекается и шерсть

крѣпость свою. При мытьѣ шерстя также надобно рачительно наблюдать, чѣобы отъ сильнаго мѣшанія она не сваллась въ войлочные комья, въ какомъ состояніи трудно приготавливать ее для хорошей пряжи.

Ванны въ которой очищается шерсть отъ жирной оболочки, никогда не должно нагревать выше 60° столбатурнаго термометра, попому что отъ теплоты кипящей воды можетъ скоро испортиться шерсть.

6311. Когда мытье шерсти кончено, то всѣ пѣсоршны ея, которые должны быть въ употребленіи бѣлыми, подвергаются дѣйствію сырноватой кислоты, газообразной или жидкой. Въ первомъ случаѣ сжигаютъ сыру въ запертой комнатѣ, въ которой шерсть разложена; во второмъ случаѣ погружаютъ шерсть въ нѣсколько ослабленный растворъ сырноватой кислоты. Выстилка на лугѣ можетъ также весьма много способствовать бѣленію шерсти.

6312. Нѣкоторые овчарные заводчики, побуждаемые корыстолюбіемъ, мочатъ шерсть, предъ продажею, въ разведенной смешанѣ, или пахшанѣ, отъ чего она увеличивается въ вѣсѣ на $\frac{1}{3}$ часть. Въ этомъ случаѣ, вброшно часть сырнаго вещества прилипаютъ къ шерсти. Съ такимъ же намѣреніемъ, обманывая покупателя, другіе разводяші въ водѣ послѣдней ванны нѣкоторое количество мѣла; часть его садится на шерсть и увеличиваетъ вѣсѣ и бѣлизну ея.

6313. Иногда бѣлятъ шерсть не пряденую, а иногда пряденую или въ нипкахъ; въ послѣднемъ случаѣ она всегда выходитъ чище. Постоянно также замѣчается, что шерсть съ нѣкоторыхъ частей животныхъ, и въ особенности съ паховъ, не столь удобно очищается какъ другая.

6314. СПОСОБЪ ОКУРИВАТЬ ШЕРСТЬ СЫРОЮ. Для доставленія шерсти самой отличной бѣлизны употребляется сырный дымъ. Гдѣ шерсть бѣлятъ такимъ образомъ въ значительномъ количествѣ,

шамъ обыкновенно имѣютъ для того особую, отдѣльную отъ другихъ комнапу, въ которой и развѣшиваютъ вымытую еще мокрую шерсть на жердяхъ, разстояніемъ отъ полу аршина на три или четыре. На сто фунтовъ шерсти, берутъ около полушора или двухъ фунтовъ сѣры, покупаютъ ее не очень мѣлко, и раскладываютъ по немногу въ нѣсколько черепковъ, на днѣ кошорыхъ насыпана зола, и расплавляютъ ихъ въ комнапѣ по разнымъ мѣстамъ, зажигаютъ сѣру и комнату запираютъ, чтобы сѣрной духъ никуда не могъ выходить вонъ. По прошествіи сутокъ, открываютъ комнапу, чтобы сѣрной дымъ могъ выйти и шерсть просохнуть. Зимой же надобно, выпустивши лишній дымъ, комнапу опять затворить, и поставивъ въ нее жаровни съ угольями, чтобы шерсть высохла.

6315. Шерсть выбѣленную сѣрнымъ дымомъ, трудно окрашивать; буде же надобность въ томъ будетъ, то сперва вымываютъ ее въ горячей водѣ, куда бросаютъ нѣсколько мѣла, и послѣ уже красятъ.

При осѣриваніи шерсти надобно брать сѣры соображаясь съ количествомъ шерсти и не слишкомъ много; при томъ, если сѣру очень скоро жечь, то на шерсти оказываются капельки, которыя шерсть разбѣдаютъ.

6316. СПОСОБЪ ДАТЬ ШЕРСТИ, ВЕЗЪ СЪРЕНІЯ, НАИЛУЧШУЮ ВЪЛИЗНУ. На одинъ фунтъ пряженой шерсти, берутъ два фунта мѣла, расширяютъ его очень мѣлко и смачиваютъ водою такъ, чтобы изъ него сдѣлался родъ тѣста; потомъ нашиваютъ имъ шерсть, точно такъ, какъ бы она мылась въ мылѣ. Чѣмъ болѣе такое мытье будетъ повторено, тѣмъ шерсть будетъ бѣлѣе. Однакожъ во всякомъ случаѣ надобно, чтобы шерсть стояла на мылѣ двадцать четыре часа. Послѣ того слѣдуетъ ее поласкать въ чистой водѣ до тѣхъ поръ, пока мѣлу будетъ совсѣмъ не примѣшно. Этимъ способъ будучи совершенно успѣшенъ,

вмѣстѣ есть и самой безвредной и самой дешевой.

6317. КРАШЕНИЕ ШЕРСТИ *. Должно запасшися двумя слѣдующими составами: Оловяннымъ и индиговымъ растворами. Первый употребляется при крашеніи въ алой, розовый, пунцовый и оранжевый цвѣта. Онъ описанъ въ § 2116-мъ. Этотъ составъ можетъ безъ вреда хранишья около трехъ дней.

6318. ИНДИГОВЫЙ РАСТВОРЪ, употребляемый, при крашеніи въ голубой, синей и зеленый цвѣта:

Индиго, иначе называемое *лаврою и камією*, надобно растереть мѣлко, и на 8 лошовъ его влить купороснаго масла одинъ фунтъ. Смѣшавши все хорошенько, поставивши на шрое сунувъ насполнѣся. Помомъ эту краску слить въ бутылку до употребленія. Она можетъ цѣлой годъ сберегашься безъ вреда.

6319. КРАШЕНИЕ ВЪ ПУНЦОВЫЙ ЦВѢТЪ. Шерсть въ этотъ цвѣтъ окрашивается въ два приѣма.

Въ 1-й разъ положишь въ мѣдной кошелѣ и кипячить 2 часа:

Кремортартара (cremor-tartari).	9 золот.
Кошенили.	8 ———
Крахмала.	6 ———
Оловяннаго раствора.	14 ———.

Въ другой разъ кипячить цѣлый часъ:

Кремортартара.	23. 36 гранъ
Кошенили.	6 ———
Желтянки (куркамен).	1 ———
Крахмала.	6 ———
Оловяннаго раствора.	24 ———

Примѣт. Всѣ и мѣра вездѣ назначены на одинъ фунтъ шерсти.

6320. КРАШЕНИЕ ФЕРНАМЕУКОВОЕ. Прежде заварить шерсть въ водѣ, въ кошорую положишь *квѣ-*

* О крашеніи шерсти сказано уже въ шретьемъ томѣ §§ 2115—2145. Здѣсь предлагается это съ нѣкоторыми ошмѣнками, опытомъ въ самой Россіи утвержденныхъ, особливо для ковровъ, шарфовъ, косынонъ и проч.

еще четверть фунта и винного камня (tartarus) 2 золотн. — Потомъ сварить въ мѣдномъ котлѣ пол-фунта фернамбука или краснаго сандала, наливая водой два раза. Сцѣдивъ окрашенную воду съ гущи, влишь въ нее двенадцать чайныхъ ложекъ оловяннаго раствора и положишь шуда пригото-вленную шерсть, которую и варишь, пока она не получитъ хорошаго цвѣта, такого какъ фернамбуковая гуща.

Изъ котла гуща не выбрасывается, а опять ва-ришся для *лиловаго* цвѣта; а когда нуженъ *мали-новый*, то окрашенную шерсть вымыть въ пошашѣ.

6321. РОЗОВЫЙ ЦВѢТЬ И ЕГО ОТТѢНКИ. Въ мѣдномъ котлѣ кипятишь цѣлый часъ:

Кремортаршара.	5	золотн.
Квасцовъ.	1	—
Крахмала.	1	— 36 гранѣ.
Кошенили.. . . .	3	—
Оловяннаго раствора. . . .	12	—

6322. ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ въ четыре сорта.

На 1-й сортъ: 2-й с. 3-й сор. 4-й сор.

Кошенили.	2 зол.	4 зол.	6 золотн.	1 зол.
Кремортаршара	12	—	—	—
Крахмала.	6	—	—	—
Квасцовъ.	1	—	—	1 зол.
Оловяннаго раст.	6	—	—	—

Прим. Прочихъ матеріаловъ не прибавляется.

6323. КРАШЕНІЕ ВЪ ВЛАНЖЕЕОЙ ЦВѢТЬ. Сварить въ мѣдномъ котлѣ:

Кошенили.. . . .	7	гранѣ.
Инбирю желтаго,	10	—
Кремортаршара.	8	золотн.
Крахмала.	5	—
Оловяннаго раствора.	12	—

6324. КРАШЕНІЕ ВЪ ОРАНЖЕВЫЙ ЦВѢТЬ. Варишь въ мѣдномъ котлѣ:

Кромортаршара.	5	золотн.
Кошенили.	4	—
Инбирю желтаго,	2	—

Крахмала.	4	золот.
Квасцовъ.	1	—
Оловянаго раствора.	12	—

6325. КРАШЕНИЕ ВЪ ОЛИВКОВЫЙ ЦВѢТЬ И РАЗНЫЕ ОТТѢНКИ ЕГО. Всыпать въ чугунный кошелъ:

Бразильскаго желтаго сандала. .	$\frac{1}{2}$	фунт.
Желѣзнаго или сапожнаго купороса.	2	лоша.
Чернильныхъ орѣшковъ, мѣлко стол.	2	золот.

Наливъ на это воды, дать хорошо перекипеть потомъ положить туда фунтъ мышой шерсти и варить цѣлый часъ. Послѣ того окрашенную пряжу вынуть, и на мѣсто ея положить другую, бѣлую, а вынутую выполоскать и повѣсить. Положенную пряжу варить цѣлый часъ, не прибавляя ни какихъ красокъ, кромѣ одной горячей воды въ кошелъ, и поступаютъ какъ въ первой разъ. Продолжая такимъ образомъ крашеніе шерсти до четырехъ разъ, можно получить четыре сорта пряжи оливковаго цвѣта.

Примѣч. Такой же цвѣтъ можно сдѣлать простымъ способомъ: выкрасивъ пряжу въ дрокъ, заварить ее потомъ въ водѣ, смѣшанной съ небольшимъ количествомъ купороса.

6326. КРАШЕНИЕ ВЪ КОРИЧНЕВОЙ ЦВѢТЬ. Взять дубовой коры часть, ольховой двѣ части, и крѣпко сварить. Пряжу надобно прежде вымыть въ гречишномъ щелокѣ, и высушить; потомъ обмокнуть въ краску и высушить, послѣ того намочить въ гречишномъ щелокѣ, и поже высушить. Такимъ образомъ продолжать, пока не окрасится пряжа въ желаемый цвѣтъ.

6327. КРАШЕНИЕ ВЪ СѢРЫЙ И ЧЕРНЫЙ ЦВѢТЫ. Въ чугунномъ кошелѣ кипятить цѣлый часъ:

Бразильскаго желтаго сандала. . .	$\frac{1}{2}$	фунт.
Чернильныхъ орѣшковъ.	$\frac{1}{2}$	лоша.
Желѣзнаго купороса.	1	лош.

Потомъ поспешенно класъ туда пряжу небольшими пачками, старательно ее переворачивать лопаткой, и продержавъ тамъ десять минутъ,

вынуть и выполаскать. Чѣмъ долѣе держать пряжу въ краскѣ, шѣмъ будетъ она темнѣе; и можно получить цвѣта отъ дико-сѣраго—до тернаго.

6328. **КРАШЕНИЕ ВЪ ГОЛУВОЙ И СИНИЙ ЦВѢТА.** Въ мѣдномъ ковшѣ вскипятить рѣчной воды чепыре фунта, и влить въ нее индиговаго раствора двѣ чайныя чашки; попомъ вскипятить все хорошенько и положить туда шерсть, обмочивъ ее прежде въ холодной водѣ; варить опять по произволу, и послѣ вымыть въ холодной водѣ.—Индиговаго раствора для темныхъ цвѣтовъ прибавлять, а для свѣтлыхъ уменьшать.

6329. **КРАШЕНИЕ ВЪ ЗЕЛЕНЫЙ ЦВѢТЪ И РАЗНЫЯ ЕГО ТѢНИ.** Взять нѣсколько горшковъ, наприм. пять, и въ нихъ варить какъ можно крѣпче дроку съ гречишною золою по равнымъ часпямъ. Снявъ съ огня, положить въ каждый горшокъ по фунту и болѣе, или сколько можетъ вмѣститься, пряжи, окрашенной прежде въ желтой цвѣтѣ дрокомъ. Перемѣшавъ хорошенько пряжу, вынуть ее, наблюдая однако, чтобъ въ каждомъ горшкѣ оставалось довольно дрока. Тогда влить въ каждый горшокъ индиговаго раствора слѣдующею мѣрою: въ первый горшокъ положить чепыре чайныя чашки, во второй шесть чашекъ, въ третій десять чашекъ, въ четвертый двенадцать чашекъ, въ пятый чепырнадцать чашекъ и т. д. прибавляя по чашкѣ, чѣмъ темнѣе долженъ быть зеленый цвѣтъ пряжи.

Когда индиговый растворъ совершенно смѣшается съ дрокомъ, тогда положить вынутую прежде пряжу, и всѣ пять горшковъ поставить на огонь; кипѣть имъ не очень долго, и снявъ съ огня, поставивъ горшки на теплое мѣсто, по крайней мѣрѣ на одну недѣлю. Не худо, если пряжа каждый день будетъ перемѣшана лопашкою и перебиша руками, отъ чего краска лучше и ровнѣе ложится. Чрезъ недѣлю вынувъ пряжу изъ горшковъ, очистить ее отъ дроку, и выполоскать въ чистой рѣчной водѣ. Когда вода совершенно стечетъ съ пряжи, тогда высушить ее и получится

пять лучшихъ сортовъ зелени, копорые будущъ разныхъ цвѣтовъ отъ самаго яркаго до самаго темнаго, смотря по количеству индиговаго раствора.

6330. СПОСОБЪ НЕМЫТУЮ ШЕРСТЬ КРАСИТЬ ПРОЧНО ВЪ СИНИЙ ЦВѢТЬ. Обыкновенно красящъ шерсть очищенную уже отъ всѣхъ нечистотъ и вымытую; но можно и нечистую окрашивать, по крайней мѣрѣ въ самой густой и самой свѣшлой синій цвѣтъ; и при томъ такъ, что краска выдерживаетъ всѣ опыты, каковы бы она ни подвергалась, лучше, нежели когда бы шерсть прежде обрабошыванія была мыта.

Берущъ чешыре унца лучшаго индига, распирающъ его въ самой мѣлкой порошокъ, и просѣвающъ чрезъ шелковое сито. На каждые чешыре унца индига берущъ двенадцать фунтовъ замаранной шерсти; кладущъ все въ мѣдной кошелъ, шакой величины, чшобъ можно было помѣститъ въ немъ всю окрашиваемую шерсть. Сперва на дно кошла насыпаешся тонкой слой индиговаго порошка; на него кладущъ слой шерсти, потомъ второй слой индига, и такъ послойно кладущся шерсть и индигъ, пока кошелъ будетъ полонъ; причеъмъ надобно наблюдать то, чшобъ первой и послѣднй слой состоялъ изъ индига, а шерсть вездѣ раздѣлена была слоями или рядами въ равномъ количествѣ.

Щелокъ изъ древесной золы или попаша готовится предварительно, крѣпостью въ два градуса по ареометру и въ довольномъ количествѣ, чшобъ кошелъ наполнить, и матеріалы совсѣмъ покрыть. Прежде налишя на нихъ щелока надобно ихъ нагрѣть, но не разгорячать, чшобъ не причинить въ работѣ помѣшательства.

Какъ скоро кошелъ наполненъ, то надобно шерсть въ немъ вездѣ равномерно прижать, чшобъ она красивнымъ растворомъ одинаково вездѣ напиталась. Въ кошлѣ умѣренная теплота поддерживается посредствомъ мѣлкихъ угольевъ до другаго дня, или подбрасывается только горячая зола подъ кошелъ.

Надобно стараться, чтобъ степень жара предъ обработываніемъ шерсти или производствомъ крашенія и во время его увеличиваема была, и чтобъ шерсть въ продолженіе почти цѣлой недѣли ежедневно обрабатываема была, и чѣмъ болѣе употребится труда на это, тѣмъ краска большую единообразность и плотность получитъ.

6331. Какъ скоро желаемый цвѣтъ появился на шерсти, то работа мытьемъ и сушеніемъ окончивается. Свѣтлосиній цвѣтъ можно получить, уменьшая количество индига, и поступая тѣмъ же образомъ. Остающійся растворъ отъ крашенія можно употреблять опять для произведенія свѣтлосиняго цвѣта.

Произведенный такимъ образомъ цвѣтъ такъ хорошъ и такъ проченъ, какъ лучшая синь, вайдою произведенная; но самое важное обстоятельство есть то, что при этомъ родѣ крашенія, шерсть менѣе въ вѣсѣ теряетъ, нежели какъ бы она передъ очищена была.

"

6332. **НОВОЙ СПОСОБЪ УЛУЧШАТЬ ОВЕЧЬЮ ШЕРСТЬ ПОСРЕДСТВОМЪ ОСОВЕННАГО ВЫМАЧИВАНІЯ И МОЙКИ.** Снятое съ овецъ руно, было ли оно сорпировано или нѣтъ, кладутъ тотчасъ послѣ сприжки въ большой деревянной чанъ, и крѣпко умявши, прикрываютъ свернутою вдвое толстою холстиною, на которую накладываютъ тоненькія досочки, и прижимаютъ тяжелыми камнями, чтобы шерсть внизу чана находящаяся, улеглась плотно.

Потомъ наливаютъ въ другую кадку воды, всего лучше рѣчной или дождевой, и на каждое ея ведро кладутъ около восьми фунтовъ сырой плотной и чистой глины, и два фунта съ тремя четвертями печной золы. Все это оставляютъ такъ стоять трое сутокъ. При чѣмъ каждый день по нѣскольку разъ вымѣшиваютъ смѣсь рачительно, и наконецъ оставляютъ на короткое время въ покой; чтобы щелокъ опстоялся. Когда большая часть глины сядетъ на дно, а зола будетъ плавать по верху, то снимаютъ эту послѣднюю чумичками, а воду

не совсѣмъ еще чистую, выливаютъ въ носелъ и нагрѣваютъ до 50 град. по Реомюру, при чѣмъ на каждое ведро этого щелока кладутъ по полуфунту квасцовъ, и мѣшаютъ долбе, чтобы они скорѣе распустились. Чѣмъ вязче и краснѣе глина и вынута глубже изъ земли сырая, тѣмъ она лучше для этого и дѣйствительнѣе.

6333. Щелочныя соли, отдѣлившіяся отъ золы, дѣйствуютъ на прилипшія къ шерсти постороннія вещи съ меньшею ѣдкостью и растворяютъ ихъ, не дѣлая никакого вреда самой шерсти, а квасцы какъ тѣло вяжущее, не допускаютъ образоваться гнилости и соединяются только съ тѣми частицами, которыя собственно не принадлежатъ къ шерсти. По этой то причинѣ и не надобно употреблять щелока слишкомъ горячій, чтобы волоски составляющіе шерсть, не разопрѣли и грязь не могла бы пройти внутрь ихъ. Въ намоченной щелокомъ шерсти образуется сама по себѣ теплота, которая долго въ ней удерживается, и имѣетъ слѣдствіемъ то, что шекучій или масляный жиръ распостраняется даже по внутренности волосовъ, и производитъ въ нихъ мягкость, нѣжность и надлежащую упругость.

Щелокъ этотъ выливается теплымъ въ чанъ съ шерстью, но не вдругъ, а по немногу, чтобы шерсть напишывалась имъ постепенно, и прибавляется до тѣхъ поръ, пока всѣ промежутки между волосами имъ наполнятся, и вода будетъ стоять на палецъ выше холстины. Такъ оставляютъ шерсть мокнуть въ щелокъ дня три; потомъ открывши чанъ, снова переминаютъ ее въ томъ же щелокѣ, а потомъ вынимая по частямъ, крѣпко выжимаютъ ее руками и споласкиваютъ въ чистой водѣ, что дѣлаютъ въ ручѣ или рѣкѣ; а гдѣ нѣтъ проточной воды, шамъ наливаютъ воду въ большой чанъ, берутъ прутьяную корзинку, выстилаютъ ее внутри рѣдкою холстиною, и въ нѣсколькихъ мѣстахъ привязываютъ ее къ прутьямъ. Въ эту корзинку кладутъ выжатую шерсть

и перемываютъ ее какъ можно чище. Если мойка производится не въ ручьѣ, то надобно подливать каждый разъ въ корзинку чистой воды, въ какомъ случаѣ можно употреблять и холодную воду.

6334. Вымывши такимъ образомъ шерсть на чисто, и выбравъ изъ нее руками лишня, солому и ~~во~~, что могло въ ней пристать крупнаго, выжимаютъ ее крѣпко, и раскладываютъ въ чистомъ тепломъ и сухомъ мѣстѣ, для окончательной высушки, а потомъ набиваютъ въ мѣшки.

Шерсть такимъ образомъ очищенная получаетъ превосходныя качества, несравненно прочнѣе другой и не пребудетъ больше никакихъ предварительныхъ работъ, не зависить отъ вліянія погоды; для перевозки гораздо удобнѣе, потому что легче вѣсомъ, и занимаетъ меньше мѣста. Доброша и качества ея видны съ перваго взгляда.

6335. СРЕДСТВО СДѢЛАТЬ ШЕРСТЬ НА ОВЦАХЪ ТОНШЕ ОВЫКНОВЕННОЙ. Это средство состоитъ въ защищеніи овечьяго руна отъ перемѣнъ погоды; для чего обшиваютъ барановъ какою нибудь грубою тканью. Отъ этого шерсть на нихъ сохраняетъ вся свою первообразную бѣлизну, тонину и чрезвычайную нѣжность. Когда ее, снявши съ барана очистиавъ, и выкутъ какую нибудь матерію, то она будетъ имѣть ослабительную бѣлизну. Разумѣется само по себѣ, что это средство можно употреблять только для самыхъ тонкошерстныхъ и дорогихъ овецъ, каковы мериносы; если же его употребить для другихъ овецъ, на которыхъ шерсть не такъ хороша, то такая забота о шерсти, ни мало не наградитъ издержекъ и заботъ на то употребленныхъ.

6336. СРЕДСТВО ПОЛУЧАТЬ БОЛЬШЕ ШЕРСТИ ОТЪ ОВЕЦЪ. Нѣкоторые иностранные экономы совѣтуютъ для того употреблять слѣдующее весьма маловажное средство.

Когда снимутъ шерсть съ овецъ, то надобно ихъ мыть по временамъ сывороткою, отъ чего не

только очень скоро растетъ шерсть на овцахъ, но и на всякомъ другомъ животномъ.

Когда не случится имѣть доспапочнога количества сыворотки: то можно для того употреблять и всякое молоко, надобно только разводить его небольшимъ количествомъ воды и прибавлять въ него побольше соли. При употребленіи такого мытья еще происходитъ другая польза, а именно истребленіе вшей. Чрезъ такое мытье исцѣляются овцы и отъ веросы.

6337. СРЕДСТВО, ЧТОБЪ ШЕРСТЬ НЕ ЛЪЗЛА ИЗЪ КОЖИ, КОТОРЫЯ НАЧИНАЕТЪ ПОРТИТЬСЯ. Когда кожа худо высушенная начинаетъ поршиться, то не только отъ нее дурно пахнетъ, но шерсть падаетъ при малѣйшемъ прикосновеніи. Чтобъ помочь этому, берутъ:

Воды—четыре кружки; — квасцовъ — фунтъ; — столовой соли—полфунта.—Въ эту холодную баню опускаютъ кожу, (нагрѣтую первоначально), на сорокъ восемь часовъ. Вынувъ кожу, жидкость нагрѣваютъ, и погружаютъ въ нее кожу опять, — послѣ чего ее вынувши изъ этой теплой жидкости, мгновенно опускаютъ въ самую холодную воду.

Внезапный переходъ, отъ тепла къ холоду, сжимаетъ всѣ поры кожи и волосъ укрѣпляется въ ней необыкновеннымъ образомъ.

6338. МЫТЬЕ ЦВѢТНЫХЪ ШЕРСТЯНЫХЪ МАТЕРІЙ. Разныя крашенныя или цвѣтныя шерстяныя матеріи, а также и шпеленныя отъ щелочныхъ солей или мыла линяютъ, или измѣняются въ своихъ краскахъ.

Когда нужно такія матеріи мыть, чтобъ сдѣлать ихъ чистыми, безъ измѣненія на нихъ цвѣтовъ, то надобно для этого употреблять воду, опваренную съ пшеничными отрубями.

Отрубной же отваръ приготавливаютъ такимъ образомъ: берутъ десять фунтовъ пшеничныхъ отрубей и наливши воды въ мѣдной котелъ, въ восемь разъ болѣе противъ нихъ по вѣсу, ки-

пятыяшъ до тѣхъ поръ, пока укипитъ четвертая часть жидкости; послѣ чего отваръ процѣживають чрезъ холстину.

6339. Въ этотъ горячій отваръ опускають крашеную матерію, какъ напримѣръ: плашки, плашья и ш. п. и когда онъ остынетъ до 40 гр. по Реомюрову термометру, тогда въ немъ хорошенько ихъ вымываютъ, потомъ споласкиваютъ на рѣкѣ, выкручиваютъ и высушиваютъ.

Отъ такого мытья матеріи будутъ и совершенно чисты, и цвѣты ихъ ни мало не полиняютъ, если только матеріи были окрашены настоящимъ прочнымъ образомъ.

Если такія матеріи мыть щелокомъ или съ мыломъ, то подготовка красокъ ими растворяется, а за тѣмъ мало по малу и краски испребляются. Но мытье съ опрубями не дѣйствуетъ на подготовку красокъ, а потому и онъ оспаются безъ всякой перемены.

6340. **ПОЛЬЗА ШЕРСТИ КАКЪ ЛЕКАРСТВА.** Въ флюсахъ и ревматическихъ боляхъ одно изъ лучшихъ и при томъ домашнихъ средствъ есть шерсть, или изъ нее сдѣланная фланель. Больную часть обвертываютъ фланелью, а еще лучше шерстью, въ которой есть еще ея природная жирность.

Замѣтимъ мимоходомъ, что и самые шерстяные очески, кромѣ другихъ надобностей, могутъ употребляемы быть на достованіе изъ нихъ горячаго газа для освѣщенія покоевъ.

ШЕРШЕНЬ.

6341. **СРЕДСТВО ИСТРЕВЛЯТЬ ШЕРШНЕЙ.** (Craigo, Linn.). Эти насѣкомыя очень падки до сладкихъ плодовъ, и потому осенью нападаютъ на сладкія яблоки, груши, а особливо дули и при томъ лучшія; портятъ и виноградъ. Нападаютъ также и на дыни растуція въ парникахъ, и у которыхъ кожа не очень шверда: они пробдають ее и добираются до внутренности, кошую иногда всю поршяшъ.

Гнѣзда свои дѣлаютъ въ разсѣлинахъ деревьевъ, на чердакахъ сстроений, подъ кровлею и въ землѣ. Гнѣзда эти похожи на пузыри изъ сѣрой бѣлесо-вавшей бумаги и дѣлаются ими изъ тончайшихъ древесныхъ пленокъ, которыя они склеиваютъ особенною клейкою жидкостью, въ нихъ находящеюся.

6342. Для истребленія ихъ, надобно опыски-вать ихъ гнѣзда и разрушать: висятія срывать, и раздавливать, а находящіяся въ землѣ, засы-пать ею, и плотно убивать это мѣсто; но прежде налить въ ихъ норы кипятку, отъ чего они всѣ пронадутъ. Это надобно дѣлать осенью упрямъ, когда они отъ холоду вберутся всѣ въ гнѣзда и по причинѣ холода, рано изъ нихъ не вылезаютъ.

6343. Можно ихъ также истреблять и посред-ствомъ клея, которымъ намазываютъ концы орѣ-ховыхъ или другихъ прутьевъ, къ которымъ они пристають, когда коснутся ими до сидящихъ на плодахъ шершней, и тогда ихъ убиваютъ. Ко-нечно этою способъ скученъ и медленъ, но имъ можно занять мальчиковъ и дѣвочекъ, для другихъ работъ еще не способныхъ.

6344. Шершни больно жалятъ, и ужаленное ими мѣсто на шлѣ вспухаетъ и рѣшетъ; для ути-шенія такой боли хорошо намазывать его бобко-вымъ масломъ, уксусомъ съ ячменною мукою, или медомъ съ уксусомъ.

ШЕЯ.

6345. ВРЕДЪ ПОВЯЗЫВАТЬ ТУГО ШЕЮ ГАЛСТУЖОМЪ. Медики давно уже замѣтили, что давленіе шеи, когда завязываютъ слишкомъ туго галстухъ или воротникъ у рубашки, и проч. бываетъ очень ча-сто причиною многихъ головныхъ и глазныхъ бо-лѣзней, обмороковъ, кровошеченія изъ носа и даже апоплексія или носпрѣла.

Во всѣхъ такихъ припадкахъ, скоропоспѣжно случающихся, должно потчасъ обратишь вниманіе, не спянуша ли чѣмъ либо крѣпко шея, и потчасъ сняшь галстухъ, и другія завязки ослабѣшь.

Все, что останавливаетъ обращеніе крови, или заставляетъ ее подниматься къ головѣ, очень вредно для здоровья.

ШИКША.

6346. УПОТРЕБЛЕНІЕ ШИКШИ, ВОДЯНИЦЫ, ЯГОДНАГО ВЕРЕСКА, (*Empetrum nigrum*, Linn.). Этошъ низкой кустарникъ расшетъ по всей почти Россіи, а особливо въ холодныхъ и умѣренныхъ ея Губерніяхъ, по гористымъ, болотистымъ лѣсамъ и лугамъ. — Ягоды на немъ чернаго цвѣта и имѣютъ въ себѣ нѣчто одуряющее; однакожъ въ Лапландіи употребляютъ ихъ вмѣсто коринки въ кушанье безъ всякаго вреда; въ другихъ же мѣстахъ выдавливаютъ изъ нихъ сокъ, и пьютъ его какъ прохладительной напитокъ вмѣсто лимонада. Тешеревы очень падки на эти ягоды. Травою же нашиваютъ цингоншныя десны и шѣмъ зубы укрѣпляютъ.

6347. Кустарникъ этошъ очень пригоденъ для укрѣпленія сыпучаго песка, которой не только корнями шикши удерживается, но и лежащими ея стеблями. Такія песчаная мѣста можно засѣвать ягодами шикши, а также засаживать ихъ съ корнемъ, и обвертѣвши мохомъ, пересаживать на новое мѣсто.

Ягоды употребляются и для крашенія шерстяныхъ матерій, послѣ подготовленія ихъ квасцами, въ пурпуровый цвѣтъ и въ фіолетовый.

ШИЛЬНИКЪ.

Это тоже что и ЧАСТУХА.

ШИПОВНИКЪ.

6348. РАЗВЕДЕНІЕ КРУПНАГО ШИПОВНИКА, ИЛИ СЕРВАРИННИКА (*Rosa canina*, Linn. Дв. 174). Есть особый выродокъ шиповника, производящій послѣ обыкновеннаго цвѣта, крупныя и величиною почти

сѣ малое лѣсное яблоко, красныя, ягоды, или шишки, изъ которыхъ многіе приготавливаютъ сахарное и медовое варенье. Эшотъ шиповникъ, всего лучше и удобнѣе заводить и размножать отъ сѣмянъ, родящихся въ помянутыхъ шишкахъ, и которыя предъ вареніемъ его изъ нихъ вычищаютъ. Сѣмяна эши надобно сѣять пою же осенью, въ которую они поспѣютъ, въ саду на грядкѣ, изъ хорошей земли приговоренной; всходящъ же они по прошествіи цѣлаго года, пролежавъ въ землѣ цѣлое лѣто и двѣ зимы, но всходящъ порядочно. Надобно только предохранять шу грядку, на которой они посѣяны, отъ заросанія сорными травами, для чего въ послѣдующую по посѣвѣ весну взборонивъ слегка поверхность земли, на эшой грядкѣ можно посѣять какое нибудь однолѣпнее растеніе, у котораго бы корни были не велики, какъ на примѣрѣ: крессалатъ, чаберъ и ш. п. для посѣва которыхъ нѣтъ нужды перерывать глубоко землю, и которыя менѣе прочихъ заростають всякою негодною травою. По снятіи ихъ, нужно очистить землю бережно отъ всѣхъ корней, и сравнявъ слегка поверхность ея, оставивъ грядку до будущей весны, въ которую и взойдутъ уже на ней сѣмяна шиповника. Года въ два онъ вырастетъ такъ великъ, что его можно будетъ разсаживать куда угодно.

6349. ПОЛЬЗА ОБЫКНОВЕННАГО ШИПОВНИКА.

Эшотъ кустарникъ, не рѣдко вырастающій вышиною въ сажень, растетъ по всему почти Государству по лѣсамъ и садамъ. Можно его также и пересаживать и размножать отдиркою корней; особливо онъ пригоденъ на живыя изгороды вмѣстѣ съ другими колючими кустарниками, и съ многими другими на опушку вокругъ лѣсовъ, чтобы эшимъ способомъ прекратить не позволенную рубку въ какомъ либо лѣсу, гдѣ оставляется одинъ только въ него проѣздъ.

Какъ шиповникъ въ разныхъ мѣстахъ вырастетъ довольно высоко и имѣетъ изрядную толщину,

шо дерево его употребляютъ для разныхъ мѣлочныхъ подѣлокъ; корою же его можно красить шерстяныя матеріи въ темнокрасный цвѣтъ.

6350. Въ разныхъ мѣстахъ разводятъ шиповникъ и для того, чтобъ прививать къ нему различные сорты розъ, къ роду кошорыхъ и онъ принадлежишь.

Цвѣтныя лепестки его довольно красивы и имѣютъ хотя не сильный, но пріятный запахъ. Ихъ сушатъ и употребляютъ въ лекарства. Настоявши ихъ краснымъ виномъ, пьютъ какъ пріятной и въ слабости желудка весьма полезной напитокъ, которой также полезенъ и въ недержаніи мочи, происходящемъ отъ разслабленія мочевого пузыря. Изъ нихъ также можно приготавливать гуляфную или розовую воду и розовое масло.

6351. *Плоды его*, а особливо шиповника крупнаго, употребляются различнымъ образомъ. Изъ нихъ дѣлаютъ варенье такимъ образомъ какъ показано въ § 304-мъ. Впрочемъ можно мѣлкя или полеваго шиповника ягоды заготовлять въ сахаръ и холодныя; въ этомъ случаѣ нѣтъ нужды варить ихъ, а только налить увареннымъ и вскипяченнымъ сахаромъ, и по прошествіи нѣсколькихъ дней слить, ~~з~~реварить и сгустить, что повторять до тѣхъ поръ, пока сахаръ будетъ очень густъ. Такимъ образомъ пригопшвенныя ягоды удерживаютъ лучше свой красивой цвѣтъ.

6352. **ШИПОВНИКОВЫЙ КИСЕЛЬ.** Очистивши ягоды отъ сѣмянъ, складываютъ ихъ въ чашу, и спавятъ ее въ погребъ или другое холодноватое мѣсто, гдѣ онѣ остаются до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются мягки какъ тѣсто, тогда прошираютъ ихъ сквозь сито, чтобъ мякоть отдѣлилась отъ кожицы. Надобно замѣтить, что когда ихъ прошираютъ и мѣшаютъ, то стараются проширать ихъ къ одной сторонѣ, чтобы красивый ихъ цвѣтъ не испортился.

На фунтъ этого прошерстаго тѣста берутъ три четверти фунта сахара рафинада, мѣлко стол-

ченаго и просбянаго, копорой подсынають кѣ пѣсту не вдругѣ, а по немногу; при чѣмѣ непре-
спанно мѣшають смѣсь. Послѣ чего складываютъ
въ банки, обвязываютъ вощанкою и берегутъ въ
холодномѣ мѣстѣ.

При употребленіи этого киселя въ пищу, при-
ливаютъ кѣ нему нѣсколько вина, лимоннаго сока,
и примѣшиваютъ сахаръ напершый лимонною
цедрою и послѣ сполченный.

6353. КОНСЕРВЪ ИЗЪ ШИПОВНИКА. Берутъ совер-
шенно зрѣлыя ягоды; очищаютъ ихъ отъ стебель-
ковѣ, вынимаютъ изъ нихъ зерна, потомѣ даютъ
полежать дни два, чтобы онѣ сдѣлались мягки
какѣ пѣсто; въ это время протираютъ ихъ
сквозь сито; послѣ чего прибавляютъ сколько са-
хара, сколько всѣятъ протертыя ягоды, и ста-
вятъ ихъ въ чистой сковородѣ на легкой жарѣ и
мѣшаютъ непрерывно, пока все довольно окрѣ-
пнѣтъ; послѣ чего это пѣсто вдавливаютъ въ
формы.

КОНФЕКТЪ СУХОЙ ИЗЪ ШИПОВНИКА; см. § 1813.

6354. ШИПОВНИКОВЫЯ ЯГОДЫ СУШАТЬ и берегаютъ
вирокѣ, и тогда варятъ ихъ въ супахѣ, или при-
готовляютъ съ изюмомѣ и виномѣ и подаютъ
какѣ приправу кѣ мяснымъ кушаньямъ; запекаютъ
ихъ, сперва разваривши съ сахаромѣ или медомѣ,
и въ шоршахѣ.

Какѣ ягоды отъ крупнаго шиповника велики и
вездѣ усажены длинными иглами, шо сперва надоб-
но эти иглы отъ нихъ отдѣлать, а потомѣ уже
сушить ихъ. Набравши въ Августѣ мѣсяцѣ ягодѣ,
когда онѣ уже поспѣютъ, но еще бываютъ тверды,
всыпаютъ ихъ въ толстой мѣшокѣ, которой взяв-
ши два человека за концы, различнымъ образомъ
трясутъ ихъ; отъ чего ягоды находясь въ непре-
спанномѣ движеніи и обтираясь одна обѣ другую,
теряютъ свои иглы или щепины, дѣлаются глад-
ки; тогда обрѣзываютъ ихъ стебельки, свер-
ху находящіяся чашечки, и вынимаютъ изъ нихъ

зерна, а потомъ уже сушатъ на солнцѣ, или въ печи умѣренно вытопленной.

6355. сокъ плода, который даетъ шиповникъ, можетъ замѣнять иногда сокъ лимона. Въ Германіи, по этой причинѣ, хозяева разводятъ его весьма много; въ деревняхъ пользуются этими плодами и предпочитаютъ его соку дурныхъ и незрѣлыхъ лимоновъ, которые должно покупать въ городѣ за дорогую цѣну.

6356. Изъ него дѣлаютъ поже довольно *пріятный напитокъ*; раздавивъ совершенно спѣлые плоды шиповника, берутъ около трети ихъ вѣса или мѣры, ржи, нѣсколько сахара или меду, и наливаютъ водою, содержа въ термостатѣ отъ 10 до 12 град. Реомюр. Когда броженіе совершенно кончилось, напитокъ разливаютъ въ бутылки.

ШИТЬЕ.

6357. **СРЕДСТВО ЧИСТИТЬ ЗОЛОТОЕ И СЕРЕБРЯНОЕ ШИТЬЕ.** Шитье можно чистить очень простымъ образомъ, и которой всегда можно употреблять, а особенно для шитья серебрянаго, которое очень легко чернѣетъ отъ сильно-пахучихъ шѣлъ. Нагрѣваютъ въ чистой печкѣ мякишъ черстваго хлѣба, горячій накладываютъ на шитье и трутъ ладонью руки, стараясь распереть повсюду, гдѣ только есть на матеріи шитье; потомъ покрываютъ его свернутыми салфетками или полотенцами, и когда хлѣбъ просыхнетъ совсѣмъ, то шитье выбиваютъ съ изнанки прутикомъ, и слегка чистятъ щеткою съ лица. Съ изнанки чистятъ шитье камедью или крахмаломъ ровно наложеннымъ.

ШИШГЕЛЬ.

Тоже что и желтый баканъ, приготовленіе котораго описано въ § 1930-мъ.

ШКУРА.

6358. СПОСОБЪ, ДѢЛАТЬ ИЗЪ НЕГОДНЫХЪ ШКУРЪ* НЕПРОНИЦАЕМУЮ ВОДОЮ БУМАГУ И КАРТОНЪ. Для этого употребляютъ разнаго рода бракованныя негодныя шкуры, какъ шо; дубленныя и недубленныя вырѣзки, обрѣзки, сшарыя ножи и проч. Изъ этой смѣси выходишь столько фунтовъ непроницаемаго водою картона, сколько употреблено бываешь фунтовъ матеріала, въ которой не кладется вовсе ничего посторонняго, и никакого клея.

Начинають съ того, что весь кожевенный матеріалъ превращаютъ въ тѣсто, употребляя для этого сшупы или колошущки, съ желѣзными наконечниками, какія употребляютъ на бумажныхъ фабрикахъ, для размятія обыкновеннаго пряпичнаго картона.

Въ шолчею съ чепырьмя колошущками, кладется около пятнадцати фунтовъ сухой кожи и наливаешь при ведра воды; все это надобно бить до того, пока смѣсь приметъ достаточную твердость, похожую на бумажную массу. Когда тѣсто хорошо выбито, то его складываютъ въ особый чанъ и дѣйствуютъ шочь въ шочь, также какъ и для выдѣлки бумаги и картона, а именно: погружаютъ форму въ чанъ, изъ котораго вынимають ее наполненную тѣстомъ, давши шечь водѣ, пока листъ не приметъ достаточной твердости; потомъ жмутъ листы для совершеннаго выдавленія воды, которая въ нихъ содержишя, сушатъ и наконецъ расплющиваютъ.

6359. Къ этому надобно присовокупить слѣдующія замѣчанія:

1) Картонъ, сдѣланный изъ кожаныхъ вырѣзковъ недубленныхъ, и обрѣзковъ сыромятной юфши, имѣетъ свойство непромокаемости.

* Негодныя кожи или обрѣзки выдѣланныхъ посредствомъ дубленія кожъ также для этого годятся.

2) Смѣсь того или другого сорта кожи съ размягченною и превращенною въ тѣсто дубленую кожею, придаетъ тоже свойство и этому сорту кожи.

3) Изъ всѣхъ этихъ размягченныхъ и превращенныхъ въ тѣсто кожъ, можно дѣлать и бумагу, и

4) наконецъ, можно этому тѣсту давать канія угодно формы: напримѣръ, можно изъ него дѣлать шляпы, кивера, фуражки, башмаки, сапоги и т. п.

ШЛЯПА.

6360. СРЕДСТВО ИСТРЕБЛЯТЬ СЪ ШЛЯПЪ ПЯТНА, ПРОИЗШЕДШІЯ ОТЪ ДОЖДЯ. Шляпу, намоченную дождемъ надобно хорошенько спяхнуть, чтобы вся вода съ ней стекла, потомъ вывернуть ее положенцомъ или плашкомъ, не взверошивая однакожъ ворсы; выправя края ея и пулюю какъ должно, чтобы она имѣла видъ хорошей шляпы, поставишь ее въ нѣкоторомъ разстояніи отъ огня, чтобы она высохла. Чрезъ нѣсколько часовъ или и на другой день положишь ее на столъ, и не спѣша тереть ее по ворсѣ мягкою щеткою и при томъ до тѣхъ поръ, пока на шляпѣ не примѣтно будетъ ни малѣйшаго слѣда дождевыхъ капель.

Если же шляпа и послѣ этого все еще не будетъ имѣть надлежащаго вида, то надобно утюгомъ, но не очень горячимъ, обвесить по ней два или три раза; потомъ шляпу вычистишь мягкою щеткою, отъ чего она будетъ столь же хороша какъ и новая.

6361. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ НЕПРОМОКАЕМЫМИ ШЛЯПЫ.
 Берутъ Аравійской камеди 4 драхмы.
 чистаго воска $\frac{1}{2}$ —
 маковаго масла 2 —
 канифоли 14 унцовъ.

Стерши камедь въ порошокъ, нагрѣваютъ ее съ масломъ на слабомъ огнѣ, перемѣшивая безпрерывно

донаточной, пока не получишься мягкое пѣсто; тогда прибавляютъ воскъ, мѣлко изрѣзанный, усиливая умѣренно жаръ; составъ будетъ гопковъ, когда все растопится и хорошо перемѣшается.

При употребленіи этого клея, должно растопить особо канифоль, въ которую (по растопленіи) прибавляютъ вышесказанный составъ; составившимся изъ того лакомъ намазываютъ, пока онъ еще не засыхъ, тонкую бумагу и накладываютъ ее на войлокъ, изъ котораго дѣлается шляпа.

Этотъ составъ образуетъ столь твердое тѣло, что никакая жидкость не можетъ пройти сквозь него; шляпа отъ того сохраняетъ свой первоначальный видъ. Означенная здѣсь пропорція достаточна для пятнадцати шляпъ.

6362. **МЫЛЬНОЙ ЛАКЪ ДЛЯ НЕПРОМОКАЕМЫХЪ ШЛЯПЪ.** Надобно сварить четырнадцать фунтовъ съ половиною гумми-лака, $\frac{5}{4}$ фунта чистаго попаша, семнадцать съ шрема чепвершями кружекъ воды, безпрестанно мѣшая смѣсь, пока смола растворится, что тотчасъ можно узнать потому, когда вся смѣсь будетъ кипѣть какъ чистая вода безъ всякой пѣны. Воду не всю выливаютъ сначала, но оставляютъ ее нѣсколько, чтобы приливать ее въ котелъ, когда кипячая въ немъ вода начинаетъ черезъ края его переливаться. Когда вся смѣсь остынетъ, то на поверхности ее плаваютъ тоненькая бѣловатая плѣнка, которую надобно снять. Шляпы опускаются въ эту смѣсь холодную, и когда ихъ вынутъ, то ихъ гладятъ Греческою губкою, или щеткою, чтобы жидкость вездѣ порядочно разошлась и вездѣ прошла въ шляпу. Буде на шляпѣ осталось лишнее количество состава, то его счищаютъ въ то время, когда шляпа высохнетъ, посредствомъ жесткой сухой щетки; послѣ сего шляпу опускаютъ на пять минутъ въ смѣсь изъ шестнадцати кружекъ холодной воды и пятой части кружки сѣрной кислоты (купороснаго масла), а потомъ вымываютъ въ чистой водѣ и высушиваютъ.

6363. средство поновлять старыя шляпы. Старую шляпу надобно сперва хорошенько вымыть въ кипячей мыльной водѣ, и ее выжать, чпо повпоришь нѣсколько разовъ, пока вся нечистота изъ нее выйдеть.

Въ тоже время наливають въ котелъ два шпофа съ половиною воды, и кладутъ въ нее два фунта съ лишнимъ спружекъ кампешеваго дерева, три унца вишеннаго клеа или сливянаго, или абрикосоваго и п. п. и пять унцовъ чернильныхъ орѣшковъ, разбирыхъ въ мѣлкіе куски. Разведши огонь, кипящая все это въ продолженіе двухъ часовъ съ половиною, помѣшивая по временамъ эту смѣсь палкою, а особливо, когда спружки упадутъ на дно котла. Потомъ мало по малу даютъ кипѣнію ослабѣть, и тогда прибавляютъ въ котелъ два унца яри, и чешыре унца желѣзнаго купороса; въ эту смѣсь опускаютъ шляпы и водятъ ихъ въ задъ и впередъ, за нѣсколькими приѣмами; къ этой же смѣси прибавляютъ бычачей желчи, чтобы мыло удобнѣе могло вывести изъ шляпы засалы; потомъ шляпы нѣсколько разовъ споласкиваютъ въ водѣ и приготавливаютъ къ обдѣлкѣ.

6364. Эта обдѣлка состоитъ въ растворѣ камеди или клеа вишеннаго и клеа мездринаго; сперва обѣ эти вещи кипятятъ порознь, а потомъ вмѣстѣ; но сперва процѣживаніемъ ихъ очищаютъ отъ всѣхъ нечистотъ, которыя могли въ нихъ находиться; подъ конецъ прибавляютъ бычачью желчь.

На жаровнѣ съ уголемъ ставятъ мѣдной шазъ, покрытой толстою мокрою холстиною, въ которой поддерживаютъ сырость, всприскивая ее по чаще водою. Теплота отъ жаровни заставляетъ безпрерывно исходить пары, надъ которыми держатъ шляпы; въ тоже время ее обдѣлываютъ посредствомъ щетки, и ощупывая руками, узнаютъ мѣста слабыя, которыя пребываютъ болѣе клеа. Потомъ снова держатъ шляпу надъ паромъ, заставляющимъ клей входить вездѣ въ шляпной войлокъ.

6365. Окончивши это, шляпу вѣшаютъ на гвоздь, и оставляютъ шакъ дня на два или на три. Можно ее сушить и въ печь, но это не шакъ хорошо.

Когда шляпа высохнетъ, то ее надѣваютъ на болванъ, и сперва шрутъ жесткою щеткою, потомъ щеткою другою, которая по мягче; наконецъ водятъ по ней утюгомъ, которой не былъ бы ни шакъ горячъ, чтобы могъ прижечь шляпу, ни шакъ холоденъ, чтобы никакой гладкости шляпъ не могъ бы доставить.

Чтобы эта обдѣлка была удачнѣе, то надобно водить по шляпъ мокрою щеткою. Когда шляпа получитъ на болванъ надлежащій видъ или форму; тогда въ послѣдній разъ очищаютъ ее щеткою, и потомъ обшиваютъ края и вшиваютъ подкладку.

6366. **Шляпы соломенные, стружковые, дроковые и другія лѣтнія.** Шляпы соломенные, стружковые, дроковые и проч. въ торговлѣ имѣютъ большое различіе, какъ по виду, шакъ и по разному ихъ качеству. Самыя лучшія привозятся изъ Италіи, не отдѣланными еще и не подклеенными, или просито въ клетешкахъ изъ 7, 9, 11, и даже изъ 13 полосокъ цѣльной, или разрывной соломы, изъ стружекъ бѣлаго лѣса, и проч. или въ видъ шляпы, происходящей отъ улишкообразнаго соединенія краями извѣснаго количества этихъ плешекъ такимъ образомъ, что съ одной стороны выходитъ шуля, а съ другой поля шляпы, вмѣстѣ или отдѣльно, смотря по желанію.

6367. Онѣ выдѣлываются изъ пригошовленной соломы гололома (*Lolium perenne*, Linn), сарачинскаго пшена, ржи, изъ стружекъ бѣлаго лѣса, а особенно изъ соломы * пшеничной и особой ея породы, называемой полбою (*Triticum spelta*, Linn).

* Замѣчаніе Г. Парри представляетъ значительный примѣръ вліянія почвы на свойства растений.

Онъ пишетъ, что солома отъ зерна, посѣяннаго на глинистомъ грунтѣ, очень часто бываетъ бѣдною, или

Въ Франціи и другихъ мѣстахъ пробовали подражать Италіянскому выдѣлыванію шляпъ, и ничего, казалось, не было легче. Однакожъ до сихъ поръ едва ли достигли въ томъ совершенства, по крайней мѣрѣ въ шляпахъ перваго сорща.

6368. Шляпы почитаются лучшими, когда онѣ выдѣланы изъ плешешковъ, которыхъ четырнадцать и болѣе, будучи сшиты вмѣстѣ, занимаютъ не болѣе 47 линій мѣста въ ширину. Онѣ называющіяся обыкновенными или грубыми, когда сотканъ въ такомъ же пространствѣ, какъ-то въ шляпахъ изъ соломы сарачинскаго пшена, головолома, или цѣльной полбы, содержитъ менѣе четырнадцати плешешковъ, а въ дроковыхъ, менѣе десяти. Впрочемъ выдѣлываніе шѣхъ и другихъ шляпъ совершенно одинаково.

Этотъ отраслю промышленности занимаются женщины, обыкновенно оказывающія болѣе му-

получаетъ пшана, что происходитъ отъ содержащагося въ глинѣ желѣза. Солома, снятая съ песчаной почвы, обыкновенно бываетъ жестка, ломка и не способна для соломенныхъ издѣлій, но причинъ кремнистой земли, поглощенной ею изъ почвы, а выросшая на известномъ или мѣловомъ грунтѣ, имѣетъ гибкость и крѣпость, необходимо нужныя для плетеныхъ соломенныхъ издѣлій, и лоскъ, по которому особенно шляпа уважается.

Легко понять, какъ важно познаніе приличной для соломы почвы, если хотѣть соревноваться Италіянкамъ въ пригошвленіи дѣствительско ошличныхъ соломенныхъ ихъ шляпъ.

Нажешся, должно прибавить и вліяніе влажности или сырости на свойства соломы. Въ самомъ дѣлѣ для всякаго свѣдущаго въ землѣдѣліи очевидно, что сѣбель будетъ содержать въ себѣ шѣмъ болѣе деревянистыхъ частей, и шѣмъ менѣе воды, чѣмъ почва, на которой онъ росъ болѣе суха, и что, при всѣхъ прочихъ равныхъ обстоятельствѣхъ, шѣмъ сѣбель шѣмъ будетъ водянистѣе, толще и менѣе имѣть швердоси, чѣмъ почва его была влажнѣе, или чаще орошаема дождями. Эти обстоятельствѣ не могутъ не имѣть болѣе или менѣе значительнаго вліянія на качества соломы.

щинѣ искусства въ такихъ работахъ, которыя пребудутъ бѣльшаго старанія, внимательности и шерпѣнія; и въ самомъ дѣлѣ легко понять, какъ трудно, и какое должно имѣть шерпѣніе въ при-
готовленіи соломы, раздѣленіи ея, плещеніи и проч. шакъ, чѣмъ не ломать ее.

6369. Какъ солома имѣетъ обыкновенно опѣш-
ки, болѣе или менѣе темныя, то прежде всего ее бѣлятъ, а потомъ дѣлятъ на полосы больше или меньше тонкія. Для приготовленія цвѣтовъ и другихъ украшеній на шляпы, требуются самыя тонкія полосы *.

Англичане, въ выдѣлываніи соломенныхъ шляпъ, опшечаются отъ Италіянцевъ шѣмъ, что упо-
требляютъ для шляпъ ячменную солому (*Hordeum distichon*, Linn), и дѣлятъ ее, иногда на 24 полосы для лучшихъ шляпъ, особеннымъ инструментомъ.** Впрочемъ предварительныя до дѣленія работы производятся точно также.

6370. Когда изговорятъ, какъ сказано, плещки длины и ширины сообразной съ сортомъ выдѣлываемой шляпы: то отдають другимъ мастерицамъ, которыя сшиваютъ ихъ, сверывая улитко-образно, или накладывая одинъ край на другой, но всегда шакъ, чтобы швовъ, ихъ соединяющихъ, не было примѣтно.

Замѣчено выше, что въ этомъ-то видѣ, или просто въ плещкахъ, доставляются эти пред-
меты шляпнымъ фабрикантамъ.

Остальная для фабрикантовъ работа состо-
итъ въ подклейкѣ шляпъ и доставленіи имъ фор-
мы, измѣняемой ежедневно прихоною моды.

Какъ бы искусно ни была выдѣлана шкань или рогожа шляпная, но она должна быть выглажена, и получишь подклейку, которая доставляетъ ей

* О раздѣленіи соломы на полосы и проч. сказано уже въ статьѣ о соломѣ. §§ 5391—5398.
** 5399 и слѣд.

вмѣстѣ блескъ и твердость. Для этого употребляютъ два средства: сгнѣшеніе въ прессѣ и глаженіе горячимъ утюгомъ.

Намочивши шляпную ткань растворомъ изъ сарачинскаго пшена, крахмала, или Аравійской камеди, и потомъ высушивши, очень сильно сгнѣпаютъ за одинъ разъ известное число шляпъ, надѣвши ихъ однѣ на другія, и ошдѣливши ихъ между собою заблаговременно, нагрѣтыми деревянными кружками. Такое гнѣшеніе производится прежде на поля, а потомъ почно также и съ пою же предосторожностію на бока и верхъ тульи. Шляпы должны оставаться такимъ образомъ въ прессѣ цѣлыя сутки.

6371. Многие шляпники замѣтили уже этотъ способъ сгнѣтанія глаженіемъ посредствомъ горячаго утюга, особливо съ того времени, какъ начали употреблять двѣ машины, которыя удивительно облегчаютъ и сокращаютъ эту работу. Изобрѣтеніемъ этого снаряда обязаны Парижскому машинисту Менъе. Снарядъ состоитъ изъ нѣкотораго рода висящихъ на воздухѣ станковъ, изъ которыхъ одинъ назначается для глаженія полей шляпы, а другой для боковъ и верхушки тульи. Шляпа, напишанная для подклейки такимъ же растворомъ какъ и въ предыдущемъ способѣ, надѣвается въ станкахъ на деревянный болванъ, который, медленно обращаясь около самаго себя, посредствомъ угловыхъ зубчатыхъ колесъ, приводимыхъ въ дѣйствіе самимъ шляпникомъ, увлекаетъ ее въ круговомъ своемъ движеніи, и постепенно подвергаетъ всѣ части наружной ея поверхности дѣйствію горячаго и неподвижнаго утюга, сильно пригнетимаго, сверху прилично усроеннымъ для того рычагомъ. Этотъ способъ, не оставляя ничего болѣе желать для усовершенствованія работы, до того ее сократилъ, что работникъ выглаживаетъ въ день до сѣи двадцати шляпъ, вмѣсто двадцати чепырехъ, которыя онъ съ трудомъ выглаживалъ, дѣйствуя ручнымъ утюгомъ по шляпѣ неподвижно лежащей.

6372. Солому, какъ извѣстно, можно окрашивать во всѣ цвѣты, каніе угодно. Шляпы, которыя не хотѣтъ оспавить бѣлыми, или въ натуральномъ ихъ цвѣтѣ, должно красить прежде подклейки и глаженія. Обыкновенно красятся только старыя шляпы, отдаваемые для поправки.

6373. Выдѣлываніе *спружковыхъ* шляпъ существенно не отличается отъ выдѣлыванія соломенныхъ: изъ спружекъ готовятъ плешки, изъ которыхъ составляютъ шляпы также, какъ и изъ соломы, или плешупъ ихъ подобно корзинкамъ, и проч.

Спружковыя шляпы въ выдѣлываніи особенно отличаются способомъ дѣленія дерева на спружки и бѣленіемъ ихъ.

Для этого употребляется сырое еще, липовое, поповое, ивовое и другое бѣлое, гибкое и не сучковатое дерево. Дѣлѣтъ его на пластинки опмѣнно тонкія посредствомъ столярнаго спруга или рубанка о двухъ желѣзкахъ, изъ которыхъ одно съ острыми зубцами въ вертикальномъ положеніи дѣйствуетъ прежде другаго обыкновеннаго такъ, что соспроганная полоска, при каждомъ разѣ оказывается раздѣленною на число узенькихъ полосокъ, больше одною полоскою прошивъ числа зубьевъ. Рубанокъ при этомъ долженъ ходить между брусочками для того, чтобы каждый зубецъ всегда проходилъ по тому же мѣсту.

Эти полоски бѣлѣтъ, или даже выдѣланныя изъ нихъ шляпы, опуская ихъ въ слабый и холодный мыльный растворъ, въ которомъ разводѣтъ немного кубовой краски; послѣ чего разстилаютъ ихъ на нѣсколько дней на лугу, и поливаютъ чистою водою, какъ скоро онѣ высохнутъ.

Окрашиваются онѣ также, какъ и соломенные шляпы.

Спружковыя шляпы нѣсколько тяжелѣ соломенныхъ, но за то прочнѣе ихъ, болѣе защищаютъ голову отъ жара, нежели валлыя, и не дорого стоятъ.

6374. Какъ скоро узнали въ Франціи способъ выдѣлыванія шляпъ изъ соломенныхъ плешешковъ: то начали упошреблять для того же шелкъ, ленъ, хлопчатую бумагу, и вообще всѣ вещества, изъ которыхъ можно прясъ или плесъ. Плешешки изъ этихъ веществъ выдѣлываютъ точно такимъ же образомъ, какъ и изъ соломы; также улишкообразно, и соединяють ихъ; наконецъ доспавляютъ имъ нужную швердосъ клеємъ, болѣе или менѣе крѣпкимъ, смотря по назначенному упошребленію шляпъ.

6375. Выдѣлываютъ также лѣпнія шляпы изъ шелковаго и бумажнаго плюшу. Плюшемъ называется матерія, имѣющая съ лица болѣе или менѣе длиннук флеровую основу или ворсу: она не толще и не тяжелѣ апласа, и не можетъ имѣть швердоспи нужной для выдѣланія шляпы, какъ бы ни была подклеена. И такъ надобно было выдумать каркасъ или ошовъ, которой бы служилъ основаніемъ для шляпы, а плюшъ покрывкою его.

Флорентинцамъ первымъ пришла мысль выдѣлывать такія шляпы; но въ Парижѣ выдуманъ способъ дѣлать каркасы для такихъ шляпъ изъ тонкаго, одно на другое наклееннаго полотна, и сообщать этимъ каркасамъ такую подклейку, которая дѣлаетъ ихъ очень прочными, упругими и сохраняетъ ихъ легкость. Потомъ покрываютъ ихъ черною краскою изъ увареннаго льнянаго масла и сажі, и дѣлають такимъ образомъ непроницаемыми для сырости.

6376. Покрывка дѣлается изъ шелковаго или бумажнаго плюша, цвѣта какому угодно. Частіи, ее составляющія, сшиваются очень искусно, и при этомъ наблюдается, чтобъ швы находились въ углахъ, гдѣ они не столько примѣшны. Чтобъ лучше скрыть шовъ шляпнаго вырѣзка, то вмѣстѣ съ этимъ, чтобъ дѣлать его вертикальнымъ или параллельнымъ съ осью этого вырѣзка, дѣлають улишкообразнымъ; такимъ образомъ онъ располагается около всей шляпы, и не столько примѣшенъ. Эти

покрышка наклеивается на каркас, и составляет как бы одно сплошное с ним шло, от чего увеличивается прочность шляпы.

Эти шляпы, по оптимной своей легкости и упругости, довольно подходяще к лучшим валяным шляпам.

6377. Плюшем покрывают также валяные шляпы, и точно таким же образом, как выше сказано. Каркас выдвывают из грубого и самого легкого войлока шляпного; покрывают его масляной краской, чтобы сделать непроницаемым для сырости, и наклеивают на него плюш точно таким же образом, как и на полотняный каркас. Эти шляпы гораздо тяжелее полотняных, которые легкостью подходят к соломенным.

6378. **КРАШЕНИЕ СОЛОМЕННЫХ ШЛЯПЪ.** Соломенные шляпы большею частью только выбеливаются, и редко красятся в другой цвет кроме черного. Но если бы захотелось кому либо окрашивать их в другие цвета, то это надобно делать тогда, когда солома только что приготовлена и разщеплена для деления шляп.

Солому, назначенную для крашения, надобно сперва мочить двадцать часов в ренском уксусе, или в крепком растворе квасцов с водою, чтобы сделать ее годною для принятия красок.

6379. Можно солому красить в алой цвет краскою из алого сукна доставаемою § 1924.

В голубой и синий цвет краскою из васильков § 1928, индиго § 1965 и берлинской лазори § 1966.

В желтой цвет краскою из колючей крушины §§ 1930, 1932, шафрана § 1934 и гуммигута.

В зеленый цвет краскою из крушины §§ 1940, 1941.

В оранжевый цвет краскою из орсели составлемою § 1952.

В темную краску можно красить таким образом как и дерево, § 2064.

Въ фиолетовой цвѣтѣ такимъ же образомъ какъ и дерево, § 2066.

6380. КРАШЕНИЕ СОЛОМЕННЫХЪ ШЛЯПЪ ВЪ ЧЕРНОЙ ЦВѢТЪ. Надобно ихъ варить часа три или чепыре въ крѣпкомъ отварѣ кампешеваго дерева, при чемъ надобно ихъ часто изъ него вынимать и давать просыхать на воздухѣ, и въ отварѣ прибавлять по немногу зеленого купороса.

Можно оставлять ихъ въ отварѣ на цѣлую ночь, а на другой день по утру вынуть ихъ изъ отвара, высушить на воздухѣ, и вычистить посредствомъ мягкой щетки. Наконецъ окунувши губку въ деревянное масло, выжимаютъ ее такъ крѣпко, что въ ней ничего почти масла не остается и она кажется сухою, и тогда вытираютъ шляпу ею внутри и снаружи. Послѣ чего можно уже ее обшивать.

Вмѣсто желѣзнаго купороса можно употреблять растворъ желѣзныхъ опилокъ въ уксусѣ.

6381. ЧЕРНОЙ ЛАКЪ ДЛЯ ПОКРЫТІЯ ПОПОРТИВШИХСЯ СОЛОМЕННЫХЪ ШЛЯПЪ. Надобно взять половину унца лучшаго чернаго сургуча и два унца крѣпкаго виннаго спирта; сургучъ столочь и положить въ спялянку, которая бы могла вмѣстить чепыре унца; налишь въ нее спиртъ и поставитъ въ горячій песокъ, чтобы сургучъ распустился. Можно также вмѣсто спирта для расплыва сургуча употреблять терпеншинъ. Обмочивъ въ эпитъ винной или терпеншинной теплой еще растворъ мягкую кисть, мазать шляпу на солнцѣ, или близь огня. Покрывая эпитъ лакомъ шляпа будетъ шверда, красива, не пропускаетъ влажности и ходитъ на новую; буде же она уже очень полиняла, то прежде покрытія лакомъ, надобно сперва ее вымазать чернилами, также употребляя для того кисть или щетку.

6382. МЫТЬЕ СОЛОМЕННЫХЪ ШЛЯПОКЪ. Прежде всего, должно снять съ шляпки всю уборку, какъ то: цвѣты, ленты и т. п.; потомъ взять чистый деревянный болванъ, которой бы плош-

но входилъ въ пустоту шляпки; которую и надѣвъ на него, и поставивъ на сполъ, такъ, чѣшобъ поля шляпки лежали на поверхности сполла. За тѣмъ, развесити въ водѣ немного самого чистаго поаша, и смыть всѣ пяшна посредствомъ губки. Наконецъ осипанешся только окуритъ шляпку сѣрою, и проклеитъ. Для этого напилавъ губку крахмальною или изъ сарачинскаго пшена водою, смочить ею всю шляпку, и потомъ разгладить ее горячимъ утюгомъ. Разглаживашъ не должно голой шляпки; а напередъ накрыть ее листомъ сѣрой бумаги, и по немъ уже гладить. Во все это время шляпка должна быть весьма плотно надѣта на деревянномъ болванѣ. Выгладивши шляпку, накалывающъ на нее, опять ленты и цвѣты.

ШМЕЛЬ.

6383. Это насѣкомое принадлежитъ къ роду пчелы и называется *земляною пгелою* (*Apis terrestris*, *Linna*) потому чѣшбъзда свои дѣластѣ въ землѣ, или на землѣ. Онъ больше пчелы, осенью поршитъ иногда нѣжныя плоды, почему, гдѣ ихъ много появилось, изшребляющъ ихъ тѣмъ же средствомъ какъ и шершней.

Ужаленье шмелемъ проходитъ отъ тѣхъ же средствъ, какія употребляютъ отъ ужаленья пгелами и шершняди.

ШОКОЛАДЪ.

6384. Употребленіе *шоколада* (школада), какъ напитокъ распространилось теперь по всей Европѣ.*

* Мексиканцы съ древнихъ временъ приготовляли изъ шоколадныхъ ядеръ этошъ любимый напитокъ: онъ состоялъ изъ поджаренныхъ и толченыхъ эшихъ ядеръ, которые разводили водою, а чѣшобы онъ былъ гуще и пріятнѣе, то прибавляли въ него муки майсовой (нукурузной) и перца, безъ сахара, которой имъ не былъ еще извѣстенъ.

Этотъ пріятной и здоровой напитокъ приготовляется изъ плодовъ *Шеколадины Какао* (*Theobroma Cacao, Linn*) пальмоваго дерева, распускаго въ самыхъ жаркихъ мѣстахъ южной Америки, особливо въ Мексикѣ, также вдоль береговъ Амазонской рѣки, на берегахъ Каракасскихъ и проч.; на Маршиникѣ же его нарочно воздѣлываютъ. Отъ климата, гдѣ растетъ какао, зависитъ и доброта шоколада. Изъ множества сортовъ какао, Каракасскій почитается лучшимъ всѣхъ.

Отъ Мексиканцевъ узнали его Испанцы и начали шоколадомъ торговать, приготовляя его впрочемъ сперва довольно дурно; и когда сахаръ вошелъ въ употребленіе, то его начали прибавлять въ шоколадное тѣсто; и мало по малу улучшили приготовленіе его.

6385. ПРИГОТОВЛЕНІЕ КАКАО ДЛЯ СДѢЛАНІЯ ИЗЪ НЕГО ШОКОЛАДА. Сперва плоды эти очищаютъ отъ всѣхъ постороннихъ нечистотъ, какъ то: отъ пыли, земли, камышковъ, для чего и просѣиваютъ ихъ чрезъ проволочное сито, въ которомъ плоды какао чистые остаются, а вся нечистота отдѣляется и чрезъ скважины сита выпадаетъ. Послѣ чего его поджариваютъ.

Поджариваютъ же или подсушиваютъ плоды какао для того, чтобы выгнать изъ нихъ всю сырость; но при этомъ смотрятъ прилѣжно, чтобы не сильно ихъ поджаривать; въ противномъ же случаѣ часть ихъ жирная или маслянистая можетъ пригорѣть и получить непріятной вкусъ.

Поджаривать же ихъ лучше всего въ особенныхъ желѣзныхъ цилиндрахъ, въ какихъ обжигаютъ и кофе. Величина этого снаряда должна быть такая, чтобы въ немъ могло помѣститься за одинъ разъ не болѣе четырехъ фунтовъ какао. Можно обжигать какао и въ плоскихъ желѣзныхъ сковородкахъ, только въ нихъ нельзя сообщать всему количеству какао однообразнаго жара. Обжигаютъ же какао на угольяхъ, а не дровами.

чтобы выходящій изъ нихъ дымъ не сообщалъ ему непріятнаго вкуса.

Во время обжиганія сыросшь изъ какао выходитъ въ видѣ упругихъ паровъ, отъ чего на какао разрывается и покрывающая ядра кожица; и какъ только будетъ это примѣчено, то обжиганіе надобно кончить, и какао высыпать на плоское блюдо. Распрескавшееся какао отъ обжиганія легко отдѣляется отъ своей кожицы, по отдѣленіи которой онъ годится уже къ дальнѣйшей обработкѣ.

6386. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ШОКОЛАДА, ИЛИ ШОКОЛАДНАГО ТѢСТА, ШОКОЛАДНЫХЪ ПЛИТОКЪ. Для превращенія обожженныхъ и очищенныхъ плодовъ какао въ шоколадъ, надобно ихъ распереть въ желѣзномъ кошликѣ или спункѣ при спешени тепла, не превосходящаго семи градусовъ по Реомюрову термометру.

Самой простой снарядъ, которой можно вездѣ въ домѣ употребить, для сдѣланія такого тѣста, есть чугунная хорошая спунка не столько глубокая, сколько широкая, и внутри гладко выполированная. Ее можно поставить на плиту печи, когда она топится. Въ эту спунку кладутъ какао, и желѣзнымъ же песшикомъ, снизу гладко выполированнымъ, до тѣхъ поръ расширяютъ его, пока онъ превратится въ нѣжную массу, подобную кашѣ, мягкую. Отъ теплоты расплавляются и составныя жирныя части какао, да и прочія составныя части превращаются въ жидкой видѣ.

5387. ДѢЛАНІЕ ШОКОЛАДНЫХЪ ПЛИТОКЪ. Чтобы изъ вышеописанной нѣжной массы какао сдѣлать плитки, въ которыхъ обыкновенно шоколадъ продается, то для этого употребляются формы изъ полуженаго желѣза или жести. Эти формы по произволу дѣлаются круглыя, продолговатыя, четвероугольныя и проч. Буде нужно выпечашивать на этихъ плиткахъ имя, или какія нибудь надписи, то ихъ выгравировываютъ на формахъ, и

онѣ оппечатавшись на мягкой массѣ, видными остаются и на шоколадѣ зашвердѣвшемъ. Формы дѣлаются такой величины, чтобы онѣ будучи наполнены шоколадною массою, имѣли извѣстной определенной вѣсъ; передъ тѣмъ, какъ въ нихъ класть шоколадъ, вымазываютъ ихъ внутри миндальнымъ масломъ или свѣжимъ несоленнымъ коровьимъ масломъ, чтобы можно было шоколадныя плитки, когда онѣ остынутъ, удобнѣе изъ формъ вынимать. Формы такъ же предъ наливаніемъ ихъ шоколадною массою, нѣсколько нагрѣваются.

6388. ПРИВЛЕЧЕНІЕ КЪ ШОКОЛАДНОЙ МАССѢ САХАРА И ПРЯНОСТЕЙ. Шоколадная масса рѣдко остается для употребленія такою, какъ она приготовлена прямо изъ какао, но большею частію смѣшиваютъ ее съ извѣстнымъ количествомъ сахара и разныхъ пряностей.

Сахаръ сперва толкутъ въ самой мѣлкой порошокъ, и прибавляютъ его, сколько нужно, къ горячей еще шоколадной массѣ, стирая всю смѣсь долго, чтобы сахаръ съ нею соединился сколько можно ровнѣе вездѣ.

Если нужно для приданія лучшаго вкуса шоколаду, прибавить къ нему какія нибудь пряности, какъ то: *ваниль, албру, корицу, гвоздику* и т. п. то сперва эти пряныя вещи толкутъ въ самой мѣлкой порошокъ и смѣшиваютъ съ незастывшею еще шоколадною массою и какъ можно скорѣе, чтобы запахъ пряныхъ вещей отъ теплоты не улетѣлъ.

6389. РАЗНЫЕ СОРТЫ ШОКОЛАДА:

ШОКОЛАДЪ ЗДОРОВОЙ (*chocolade de santé*). Берутъ одинъ фунтъ шоколадной массы и къ ней прибавляютъ полтора фунта сахара рафинада. Вообще должно сахаръ прибавлять къ шоколаду самой лучшей.

6390. ШОКОЛАДЪ ОБЫКНОВЕННОЙ. Берутъ шоколадной массы два фунта и смѣшиваютъ ее съ

двумя фунтами сахара и однимъ лошомъ корицы въ порошокъ.

6391. ШОКОЛАДЪ ЛУЧШІЙ (ПЕРВАГО СОРТА). Для него берутъ чепыре фунта шоколадной массы, три фунта сахара рафинада, три лоша лучшей корицы въ порошокъ, сброй амбры десяшую часть лоша. Вместо амбры кладутъ иногда одинъ золотникъ перуанскаго балсама.

6392. ХОРОШІЙ ШОКОЛАДЪ СЪ ВАНИЛЬЮ. Берутъ чепыре фунта шоколадной массы, чепыре фунта сахара рафинада; три лоша лучшей корицы въ порошокъ, одинъ лотъ гвоздики, полшора лоша ванили спертой съ сахаромъ рафинадомъ и одинъ золотникъ перуанскаго балсама.

6393. ХОРОШІЙ ШОКОЛАДЪ СЪ РАЗНЫМИ ПРЯНОСТЯМИ. Берутъ чепыре фунта шоколадной массы, три съ половиною фунта сахара рафинада, три лоша лучшей корицы въ порошокъ, одинъ золотникъ ванили спертой съ сахаромъ, одинъ золотникъ кардамона и четверть золотника мушкатнаго цвѣща.

6394. ШОКОЛАДЪ СЪ ИСЛАНДСКИМЪ МОХОМЪ. Этотъ шоколадъ употребляется для подкрѣпленія здоровья. Берутъ одинъ фунтъ шоколаднаго тѣста, три четверти фунта сахара, одинъ лотъ сухаго и въ порошокъ спертаго желе, сдѣланнаго изъ Исландскаго моху: полшора салеппаго порошка.

ШОКОЛАДНЫЕ БИСКВИТЫ; см. § 113.

ШОКОЛАДНЫЙ КОНСЕРВЪ; см. § 1804.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМЪ; см. § 2169.

ШОКОЛАДНЫЙ МАРЦИППИЦЪ; см. § 2737.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ; см. § 3001.

6395. ПОДДѢЛКА ШОКОЛАДА И СРЕДСТВО УЗНАВАТЬ ПОДДѢЛАННЫЙ ШОКОЛАДЪ. Поддѣлываютъ иногда шоколадъ (для котораго также употребляющъ и

худшее какао) сладкимъ миндалемъ, облупленнымъ и обожженнымъ, при чемъ вмѣсто сахару рафинаду кладущъ сахаръ мелющъ, и вмѣсто ванили, спираксу или лучше сказать опилки дерева, изъ котораго получается настоящая спиракса, и которые имѣющъ запахъ похожій нѣсколько на ваниль. Такой шоколадъ можно пошчасъ узнать по его вкусу и запаху.

6396. Хорошій шоколадъ темноватъ съ красною; чѣмъ эшотъ цвѣтъ блѣднѣе, тѣмъ шоколадъ хуже. Поверхность его должна быть гладка и даже лоснящаяся; буде же эшотъ лоскъ отъ легкаго прикосновенія пропадаетъ, то это признакъ не хорошаго шоколада. Внутри шоколадъ гладокъ и не зернистъ, и когда его жуютъ, онъ разсыпается во рту легко и не имѣетъ никакого неприятнаго вкуса, отдающагося приношнями.

Его должно держать въ сухомъ мѣстѣ; тогда онъ и чрезъ нѣсколько мѣсяцовъ не опсывается плѣсенью. Въ старомъ, давно уже приготовленномъ шоколадъ примѣшны иногда бываютъ дырочки, которыя происходятъ отъ заведшихся въ немъ насѣкомыхъ, особливо когда положено было въ него слишкомъ много сахара.

6397. какъ варить шоколадъ? Взявъ, на примѣръ пять чашекъ чайныхъ воды, вскипятить ее какъ обыкновенно на чай, и наскобля мѣлко шоколада, или наперши его на теркѣ, шридцать золотниковъ, (можно его класъ и не тершой, а шолько наколошой маленькими кусочками), всыпать его въ ту воду, и пошъ часъ поскорѣе мѣшашъ мушовною, чшобы вода отъ него вспѣнилась, варить же его не болѣе какъ чешверть часа на угольяхъ, мѣшая пришомъ безпрестанно: тогда онъ и готовъ.

Если сварить шоколадъ на неснятомъ хорошемъ молокѣ, то онъ будетъ гораздо лучше, а молока надобно шшолькоже сколько и воды.

Не худо, если такой шоколадъ, которой варенъ на водѣ, какъ уже гораздо поукинишъ, соспа-

сипь сѣ огня, дасть постоять ему полчаса времени, и попомѣ выпустя изѣ чепырехѣ свѣжихѣ лицѣ одни шолько желшки, разбишь ихѣ и влишь въ него, и размѣшавѣ ихѣ хорошенько, варишь его еще сѣ ними четверть часа, мѣшая безпрестанно муповкою, и смолѣшь, чтобѣ онѣ не очень густѣ и не очень жидокѣ былѣ.

6398. замѣна настоящаго шоколада. Взявъ восемь фунтовѣ мѣлко просѣянной хорошей гречишной муки, и всыпавѣ на чистую сковороду, поджаривашъ ее до шѣхѣ порѣ, пока покраснѣетѣ; тогда подложитѣ шуда два фунта краснаго леденца и одинѣ фунтѣ орѣховыхѣ ядерѣ, которыя прежде должно наспаивашъ цѣлыя сушки въ сладкомѣ виноградномѣ винѣ, и облупивѣ сѣ нихѣ кожу, сполочъ въ тѣсто; наконецѣ положитѣ шесть золошниковѣ мѣлко сполченной корицы, и все размѣшашъ на розовой водѣ, чтобѣ составилось шѣсто, изѣ котораго надѣлавѣ плитокѣ, засушитѣ въ печи. Если эшотѣ составѣ сваритѣ шакѣ какѣ варяшѣ настоящій шоколадѣ, то изѣ него выйдетѣ хотя дешевой, но очень вкусной и здоровой напшокѣ.

6399. шоколадѣ изѣ каштановѣ. Выбираютѣ лучшіе каштаны, снимаютѣ сѣ нихѣ верхнюю кожицу и кипящѣ въ водѣ, чтобѣ снятъ сѣ нихѣ другую; тогда вливаютѣ молока на осьмушку каштановѣ и даютѣ кипѣть имѣ до шѣхѣ порѣ, пока совсѣмѣ сварятѣся; тогда раздавливаютѣ ихѣ и процѣживаютѣ. Эшо тѣсто кладутѣ въ шоколадникѣ, прибавивши шуда довольное количество сахара и не много мѣлко шолченной корицы; все эшо спавятѣ на нѣсколько минутѣ на огонь и когда жидкость начнетѣ кипѣть, тогда снимаютѣ ее сѣ огня, напѣниваютѣ муповкой и разливаютѣ въ чашки.

6400. польза и вредѣ шоколада. Онѣ очень питателенѣ, и будучи хорошо приготовленѣ, составляетѣ пріятную легкую и удобоваримую пи-

щу, а пошому и медики не рѣдко совѣщаютъ его употреблять людямъ выздоравливающимъ отъ болѣзней, истощившимся отъ тяжелыхъ ранъ, и послѣ всякой потери крови. Его полезно пить во всѣхъ болѣзняхъ, гдѣ страдаетъ грудь, отъ сухости, бывающей слѣдствіемъ кори, красухи, коклюша и проч.

Особливо онъ полезенъ для людей очень нѣжныхъ, ведущихъ сидячую жизнь, имѣющихъ холодной желудокъ и для спариковъ, а особенно въ холодное время.

6401. не хорошо же употреблять его и при шомъ часто и въ большомъ количествѣ: людямъ молодымъ, горячаго сложенія, желчнаго и раздражительнаго, подверженнымъ многокровоію и бессонницѣ. Шоколадъ вареной на молоко горячѣе меньше, но тяжелѣе для желудка.

Въ наше время прибавляющъ къ шоколаду исландской мохъ, хину и другія лекарственныя вещи и продаютъ такіе составы подъ разными именами для употребленія больнымъ; что всего лучше дѣлать по совѣту медиковъ.

ШОЛУДИ.

6402. леченіе шолудей (шелудей). Это суть небольшія ранки, бывающія большею частію у дѣшей на чашкахъ головы, покрытыхъ волосами; изъ этихъ ранокъ сочится маперія, имѣющая клейкой и дурной запахъ. Онъ производятъ большой зудъ и образуютъ спрунья.

Эта болѣзнь бываетъ большею частію довольно легка, происходитъ иногда отъ того, когда дѣтямъ не моютъ головы, не чешутъ, и вообще не держатъ въ чистотѣ; въ такомъ случаѣ мытье головы, а особенно теплымъ слабымъ щелокомъ, или мыльною водою доспапочно бываетъ къ излеченію ихъ. Но вообще не надобно снаружи употреблять никакихъ мазей, какъ то не рѣдко дѣлаютъ, а особливо, свинцовыхъ, ртутныхъ, сѣрныхъ и шому по-

добныхъ, отъ чего могутъ шолуди спрятаться и причинить опасныя болѣзни.

Внупръ же можно принимать настой изъ правы проичной фіялки (*Herba Jaseae*) и по временамъ слабительное.

Бываетъ же эта болѣзнь и чрезвычайно упорною, и которую очень трудно излечить: она происходитъ отъ разныхъ внупреннихъ причинъ, и требуетъ леченія искуснаго медика.

ШПАЛЕРЫ.

6403. **шпалеры**, имя не Руское, и означаетъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ сѣбныя обои, и въ садахъ какъ высокія шакъ и низенькія сприженныя аллеи, или густо рядами насаженныя деревья; а иногда и плодовишыя деревья, у которыхъ вѣтви развязаны по нарочно сдѣланнымъ рѣшеткамъ. Въ садахъ шпалеры прежде были въ большомъ употребленіи. Они могутъ быть дѣланы изъ разныхъ деревьевъ и кустарниковъ. Высокія еловыя очень хороши, потому что они и зимою зелены; хороши также липовыя и акаціиныя. Низкія же и средней вышины дѣлаются изъ терновника и барбариса, а также изъ крыжовника и красной смородины.

Чтобы шпалеры всегда дѣлали красивый видъ, то надобно держать ихъ чисто, и каждый годъ подстригать непременно, не давая имъ скоро ростъ вверхъ, а также разрастаться и въ толщину.

6404. Что касается до шпалеръ изъ фруктовыхъ деревьевъ, то ихъ бываетъ два рода: однѣ *стоягія*, а другія *лежатія* или горизонтальныя. Обыкновенно такія деревья для стоячихъ шпалеръ сажаютъ близъ сѣбны, по которой разширяютъ древесныя вѣтви и къ ней привязываютъ ихъ въ извѣстномъ порядкѣ, представляющемъ различныя фигуры, гдѣ какія въ употребленіи. Вѣтви такихъ деревьевъ укоротивши и обрѣзавши надлежащимъ образомъ, посредствомъ мочалъ, веревочекъ и

проч. привязываютъ къ гвоздямъ, вбитымъ въ стѣну; или къ деревянной рѣшеткѣ, нарочно для того сдѣланной и поставленной у стѣны.

Смотря по климашамъ, дѣлаютъ шпалеры въ разныхъ мѣстахъ: изъ персиковыхъ деревьевъ, абрикосовыхъ, вишенныхъ, сливяныхъ, яблонныхъ, грушевыхъ, и проч.

6405. Цѣль развязыванія плодовыхъ деревьевъ шпалерами, состоитъ, по мнѣнію искусныхъ садоводцевъ, въ томъ, чтобы произвести плоды крупнѣе и вкуснѣе. При развязываніи вѣтвей на рѣшетки какою нибудь фигурою, непременно нужно выламывать всѣ ненужные побѣги при самомъ ихъ происхожденіи, а чрезъ это самое облегчается рѣзка ихъ и не бываетъ происходящихъ отъ того на деревѣ ранокъ. Выламываніе не нужныхъ побѣговъ, сощипываніе не нужныхъ глазковъ и вырѣзываніе каждый годъ весною вѣтвей кривыхъ, неправильныхъ, зараженныхъ ракомъ, или шѣхъ, изъ которыхъ вытекаетъ клей, суть дѣйствія необходимыя при развязываніи деревьевъ въ шпалеры: они производятъ то, что солнечный свѣтъ и воздухъ могутъ болѣе и ровнѣе дѣйствовать на всѣ части дерева, открывая ихъ вліянію.

Въ шпалерахъ же горизонтальныхъ, такое положеніе дерева усиливаетъ еще плодоносность его, ускоряетъ время зрѣлости плодовъ, меньше подвергаетъ ихъ вѣтру и бурямъ. Сверхъ того во время зимы можно удобнѣе закрывать нѣжные сорты, которыхъ нельзя приучить зимовать на открытомъ воздухѣ.

6406. СПОСОБЪ УСКОРЯТЬ ЗРѢЛОСТЬ ШПАЛЕРНЫХЪ ПЛОДОВЪ. Для этого надобно стѣну обращенную на полдень, и у которой посажены шпалерныя деревца, выкрасить черною краскою. Чрезъ это самое ускоряется не только самой ростъ деревьевъ, но и плоды ихъ скорѣе созрѣваютъ, бывающъ крупнѣе, вкуснѣе и количествомъ въ три и даже въ пять разъ болѣе. Этому причиною сильнѣйшее всасываніе и отраженіе солнечныхъ лучей

отъ черной стѣны. Надобно только панія дерева прилѣжно очищать отъ насѣкомыхъ, копоры по той же причинѣ на нихъ болѣе размножаются.

ШПАНСКАЯ МУХА.

СПОСОБЪ ЛОВИТЬ ШПАНСКИХЪ МУХЪ, СБЕРЕГАТЬ ИХЪ, И ПОЛЬЗА ИХЪ ОПИСАНЫ ПОДЪ СЛОВОМЪ МАЙКА; §§ 2656—2657.

ШПЕКЪ.

6407. СБЕРЕЖЕНІЕ ШПЕКА ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНІЯ. Шпекъ (слово вошло въ Руской языкъ отъ иностранныхъ поваровъ) есть свиное сало, которое снимаютъ у свиней тушъ отъ лопатки до окорока и съ спины по бокамъ до подчерева. Для сбереженія его въ прокъ рѣжутъ его въ куски, просоливаютъ и складываютъ въ кадки слоями, напирая каждый слой солью и пересыпая ею; класъ же куски надобно мясомъ къ мясу. Наполнивши саломъ кадку, закрываютъ ее крышкою, а на нее накладываютъ гнетъ изъ чистыхъ камней. Продержавши такимъ образомъ сало въ кадкѣ недѣли двѣ, вынимаютъ изъ ней, зашиваятъ его въ свиной сальникъ и привѣшиваютъ въ сухомъ мѣстѣ.

Лучшій шпекъ тотъ, который состоитъ изъ слоевъ мяса и сала, проросшихъ и перемѣшавшихся между собою.

6408. ДРОВНЫЙ ШПЕКЪ есть чистое сало безъ мяса, каково сало подчеревное.

Сало свиней, кормленыхъ дубовыми желудями, бываетъ тверже и вкуснѣе сала свиней, выкармливаемыхъ мѣсивомъ и другимъ кормомъ.

Въ яичницы и для шпекотанія коптеловъ употребляется сало подчеревное; а для обвершыванія жареныхъ маленькихъ пшицъ и для устланія каштрюлей для брезовъ, солятъ свиные сальники.

ШПЕРГЕЛЬ.

Тоже что и торица; §§. 5731—5732.

ШПИНАТЪ.

6409. РАЗВЕДЕНИЕ ШПИНАТА (*Spinacia oleracea*. Linn Ш. IV. 6). Шпинатъ разводится сѣмянами; онъ дикимъ растетъ въ Америкѣ, а въ Европѣ въ Испаніи; онъ пребудетъ хорошей земли и хорошо вспаханной. Первый сѣвъ дѣлается весною, а потомъ должно сѣять его всякія двѣ недѣли, особливо гдѣ его много употребляютъ; только въ жары должно сѣять его на сухомъ, влажномъ и тѣнистомъ мѣстѣ. Послѣдній сѣвъ дѣлается въ исходѣ Августа; но эшотъ шпинатъ можетъ быть употребленъ не прежде весны. Все зависитъ отъ того, чтобы шпинатъ еще до зимы хорошо окоренился въ проливномъ же случаѣ, хотя зимняя спужа его не повредитъ, но за то весенніе морозы пакъ вытянутъ его изъ земли, что онъ завянетъ и будетъ пропадать кучами. Осенній сѣвъ долженъ быть больше рѣдокъ, нежели частъ, чтобы шпинатъ былъ сильнѣе, лучше укуспился и могъ выдерживать зимнюю спужу безъ всякой покрывки. Впрочемъ, кромѣ полонья, не пребудетъ онъ особаго присмотра. Сѣмяна его бывають всхожи отъ пяти до шести лѣтъ; всходятъ черезъ въ семь или десять дней; ихъ клюють также охотнѣе пшцы, какъ бѣдѣ и мыши, почему и должно о нихъ сберегать.

6410. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИНАТА ИТАЛІЙСКОЕ. Очистивши, обланшировавши и изрубивши шпинатъ, кладутъ его въ каштрюлю съ порядочнымъ кускомъ коровьяго масла, крупно сполченнымъ перцемъ, и шершымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, давши всему поспоятъ на огнѣ довольно времени, приливаютъ къ шпинату жюса, или хорошаго бульона, потомъ прибавляютъ муки смѣшанной съ коровымъ масломъ и яицами.

Въ наше время найдено, что шпинатъ можетъ доставлять ранній и весьма питательный кормъ для скота.

6411. ШПИНАТЬ СЪ СМЕТАНОЮ И ФРИКАНДО. Опварить въ водѣ ошборнаго и перемышаго шпинаша, ошкинуть его на рѣшето, чѣтобѣ вода ошекла, и потомѣ изрубить его мѣлко. Положить въ кастрюлю коровьяго масла и ложку крупичишой муки, подпалить до шемна, положить шудажѣ шпинашѣ, приправя солю и мушкашнымѣ цвѣтомѣ, и дашѣ ожаритьсѣ. Послѣ шого подбѣшѣ соусѣ сметаной, бросить шуда же кусочикѣ сахара, и дашѣ упрѣшѣ на слабомѣ угольномѣ жару.

Фрикандо дѣлають слѣдующимѣ образомѣ: нарѣзавши отѣ шелячей задней ноги, мякоши ломшиками, очищають ее отѣ жилѣ и кожицѣ, бьють и расплющивають повареннымѣ деревяннымѣ молоткомѣ, нашпековываютѣ дробнымѣ вепчиннымѣ шпекомѣ, присоля, и прибавя лавроваго листа и нѣсколько луковицѣ начиненыхѣ гвоздикой, опваривають въ небольшомѣ количествѣ воды до полуспѣла. Между тѣмѣ подпалѣ въ кастрюлѣ коровьяго масла до шемна; фрикандо посыпають мукой, кладуть въ масло, и упаривають, поставя кастрюлю въ горячую золу, послѣ вливаютѣ ложку мяснаго опвара, и вспряхивають кастрюлю, отѣ чего соусѣ сгустѣетѣ. Потомѣ спавѣшѣ кастрюлю опять на горячую золу, наложивши крышку и дають ужаривашѣсѣ, пока соусѣ шакѣ сгустѣишѣсѣ, какѣ сиропѣ. Надобно кастрюлю вспряхиватѣ, чѣтобѣ масло отѣ соуса не опдѣлялось. Эшими фриканделями обкладываетѣсѣ пригошвленнѣй шпинашѣ, и для украшенѣй выкладываетѣсѣ длинными и узкими полосками корки бѣлаго хлѣба, обжаренными въ коровьемѣ маслѣ.

6412. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ШПИНАТА ПО ФРАНЦУЗСКИ. Опваришь сперва шпинашѣ въ водѣ * до шого, чѣтобѣ его можно было легко разминашѣ между пальцами, и потомѣ положишь въ холодную воду,

* Какѣ шпинашѣ причинѣетѣ иногда слабымѣ людямѣ шощношу, шо не худо первую воду выливашѣ вонѣ, и варишь его въ другой водѣ.

изъ которой вынувши дасть ей спечь, и когда она спечетъ, то изрубить его очень мѣлко. Этомъ мѣлко изрубленной шпинамъ положить въ распрюлю безъ воды, и поставитъ на горячій песокъ, присоливъ солью, прибавитъ перца, и тершаго мушкашнаго орѣшка, смѣшавъ ихъ съ шпинамомъ хорошенъко, и когда все это сдѣлается горячимъ, то положить туда кусокъ коровьяго масла и размѣшивать его съ шпинамомъ до тѣхъ поръ, пока оно совершенно хорошо разойдется.

ШРОМЪ.

6413. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ШРОМА. Этомъ ликеръ готовится такъ: Берутъ свѣжихъ лимоновъ десятка три, или чепыре; снимаютъ съ нихъ очень тонко желтую кожицу, а потомъ бѣлую кожу всю отдираютъ отъ мяса; лимоны разрѣзываютъ на нѣсколько половинокъ и смятки вынувши вонъ, выдавливаютъ сокъ изъ лимоновъ посредствомъ пресса, куда положивши снятую съ нихъ же желтую кожицу, расширяютъ ее въ соку, равно какъ и выжимки оспавшіяся въ прессѣ; потомъ переложивши все въ бочонокъ надлежащей величины, вливаютъ туда шесть шпофовъ Французской или лучшей Кизлярской водки. Между тѣмъ варятъ сиропъ изъ восьми фунтовъ сахара и двухъ шпофовъ воды, а чтобъ сиропъ былъ чистъ, то при вареніи подбиваютъ въ него яичный бѣлокъ и пѣну снимаютъ. Этомъ сваренный сиропъ вливаютъ туда же въ бочонокъ. Буде бочонокъ еще не полонъ, то доливаютъ Французскимъ или другимъ какимъ хорошимъ винограднымъ виномъ, и закупоря спавяивъ въ погребъ мѣсяца на полтора; послѣ чего разливаютъ въ бутылки и закупоря ихъ, засмаливаютъ. Этомъ ликеръ чѣмъ дольше стоитъ, тѣмъ дѣлается лучше.

6414. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ШРОМА СЪ МОЛОКОМЪ. Изъ шестидесяти свѣжихъ лимоновъ обрѣзываютъ верхнюю желтую кожицу, или цедру только такъ,

чтобы не захвачена была ни мало бѣлая кожа; которую потомъ сдирають и отбрасываютъ.

Лимоны изрѣзываютъ къ куски, очищаютъ отъ сѣмечекъ и кладутъ въ бутылъ, куда также кладутъ и срѣзанную цедру. Всыпавши въ ту же бутылъ десять фунтовъ толченаго и просѣянаго сахара, наливаютъ въ нее десять штофовъ Французской или Кизлярской водки, и двѣнадцать бутылокъ хорошаго бѣлаго винограднаго вина; даютъ всему настаиваться дней пять, шесть, взбалтывая бутылъ ежедневно, а наконецъ вливаютъ въ нее парнаго молока, и давъ постоять часа два, процеживаютъ сѣвось суконную цѣдилку и разливаютъ въ бутылки.

ШТИ.

Шти кислая, лѣнливая и проч. смотри подѣ словомъ *щи*.

ШТОКФИШЪ. *

6415. **ШТОКФИШЪ** или **ТРЕСКА**, (*Gadus Morhua*, *Linn.*) водится въ Сѣверномъ и Балтійскомъ моряхъ; ловится же въ бѣльшемъ количествѣ въ Сѣверномъ Океанѣ. Ее солятъ, вялятъ или сушатъ и въ такомъ видѣ развозятъ по другимъ мѣстамъ.

Треска составляетъ въ другихъ государствахъ предметъ обширной и богатой торговли. Всѣ части трески употребляются во чтонибудь, и потому заслуживаютъ вниманіе промышленниковъ ея. Кромѣ самаго мяса рыбы, употребляемаго различными образомъ въ пищу; особенно отрѣзываются языки, очень вкусно; пузыри рыбы, которые бѣлы и свѣжіе и соленые и достаютъ изъ нихъ клей, могущій замѣнять въ некоторыхъ случаяхъ клей осетровой; печенка трески доставляетъ масло для выдѣлки кожъ, сженія въ лампахъ и проч.

* Подѣ именемъ штокфиша разумѣется болѣе вяленая треска; но здѣсь эта снатья помѣщается по той причинѣ, что ошибкою пропущена въ IX-мъ томѣ Лексикона.

Тресковая икра служитъ кромѣ ѣды превосходною наживкою для ловли салакушки.

Треску обыкновенно ловятъ большими удками или желѣзными крючками прикрепленными къ крѣпкимъ веревкамъ, сажень въ тридцать, сорокъ, и даже въ пятьдесятъ, съ привязанною на концѣ ея тяжелою гирею, для погруженія и веревки и крючка въ воду.

Лучшею наживкою для трески и самую лакомою почитаются: макрели, сельди, салакушка, пескорой и разныя раковины; но въ случаѣ нужды употребляютъ другихъ рыбокъ, лягушекъ и кишки самой трески.

6416. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТРЕСКИ ПО ГОЛЛАНДСКИ. Голландскіе промышленники распластываютъ треску и солятъ ее въ бочкахъ. Отрубивши у пойманной трески голову, даютъ вытечь крови, чтобы шло было больше; разрѣзываютъ ее во всю длину, вынимаютъ кишки для употребленія вмѣсто наживки, и разрѣзываютъ желудокъ, въ которомъ также находятъ что нибудь годное для наживки, а особенно разнаго рода улитокъ, до которыхъ треска весьма лакома. Изъ головы вырѣзываютъ языкъ, и берегутъ для продажи; также вынимаютъ печень, и берегутъ ее, для добыванія изъ ней масла.

Распластавши рыбу во всю длину, вынимаютъ изъ ней всю спановую кость, оставляя только немного у хвоста, отсѣкаютъ концы плавательныхъ перьевъ, и выпотрошивши рыбу, моютъ ее въ морской водѣ, въ лоханкѣ, чтобы не осталось ни сколько крови; вымывши хорошенько, кладутъ ее въ корзинку, чтобы вода съ нея стекла.

Пока еще вода не совсемъ стечетъ, кладутъ треску въ бочки, посыпавши ее солью; при чемъ наблюдаютъ, чтобы въ брюхо положено было больше соли, потому что эта часть скорѣе другихъ подвержена бываетъ порчѣ. Въ этой первой соли рыба осматривается два дня; послѣ чего выкладываютъ

ее въ лаханки, моютъ въ собственномъ ея разсолѣ, кладутъ въ корзинки, чѣмбѣ вода спекла, и опять складываютъ въ тѣже бочки, пересыпавъ солью между каждымъ слоемъ. А какъ преска должна лежать плотно одна на другой, то кладутъ сверху фальшивое дно изъ толстыхъ досокъ, на которое работники спановишся ногами, и крѣпко при-
давливаютъ рыбу, что повторяетъ по нѣсколь-
ку разб; сжавши рыбу сколько можно площади, доба-
вляютъ пустошу; наконецъ накладываютъ на
бочку настоящее дно. Такимъ образомъ укупоренная въ бочки преска сохраняется до привоза
ея на мѣсто, гдѣ снова перебираютъ и солятъ ее
въ прокъ.

6417. ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ СОЛЕНІЕ ТРЕСКИ ВЪ ПРОКѢ.
Этимъ дѣломъ занимаются наиболѣе женщины. Онѣ
высыпаютъ въ огромный чанъ 45 или 46 бочекъ пре-
ски вмѣстѣ съ разсоломъ; если же изъ нѣкоторыхъ
бочекъ разсолъ выпекъ, то для нихъ пригото-
вляютъ свѣжій, распусшивши соли въ водѣ. Не-
премѣнно надобно наблюдать, чѣмбы рыба въ
чану была вся въ разсолѣ.

Женщины, спавши вокругъ чана, моютъ преску
одну за другою въ разсолѣ, держа ее въ лѣвой рукѣ,
прижавши къ чану шакъ, чѣмбы преска остава-
лась въ разсолѣ, а правою рукою прутъ ее неболь-
шимъ вѣничкомъ, остерегаясь, чѣмбѣ не содрать
съ ней кожи; сдѣлавши это раза три или четыре,
онѣ кладутъ вымытую рыбу въ кучу, въ томъ же
чану въ разсолѣ.

Вымывши такимъ образомъ преску, берутъ ее,
одну за другою, за хвостъ, и погружаютъ разъ
пять или шесть въ кадку, наполненную свѣжею
водою; потомъ погружаютъ также въ другую
кадку съ свѣжею водою; когда же вода сдѣлается
нечиста, то выливаютъ ее, и наливаютъ чистой
воды.

Вымывши такимъ образомъ около полуторы
бочки прески, сперва въ разсолѣ, а потомъ въ

двухъ чистыхъ водахъ, женщина беретъ преску, одну за другою, и ее осматриваетъ, счищаетъ ножикомъ всю кровь и всякую нечистоту, какая еще могла остаться въ шѣлѣ: однимъ словомъ, снимаетъ все, что можетъ вредить бѣлизнѣ и добротѣ прески, моетъ ее еще разъ, если то нужно, и тогда уже кладетъ на помостъ, для спока воды.

Чтобы удобнѣе вода спекала, кладутъ рыбу покашю, одну на другую, шѣломъ внизъ, а кожею вверхъ, чтобы шѣло отъ воздуха не пожелтѣло.

Естественно, что рыба въ нижнихъ слояхъ, будучи придавливаема верхними слоями, скорѣе сяннетъ, нежели эта послѣдняя; почему спуская дня три или четыре, ее перекладываютъ на другое мѣсто такъ, чтобы верхніе слои легли внизъ, а нижніе на верхъ. Нужно наблюдать, чтобы рыба на солнцѣ не лежала, даже въ бочкахъ; почему всѣ эти работы дѣлаются подъ навѣсомъ.

6418. Спуская восемь дней, когда преска довольно изсякнетъ, укладываютъ ее въ бочки; сперва посыпаютъ на дно горсти двѣ соли, также посыпаютъ немного соли на шѣло прески, заворачиваютъ края, и согнувши немного рыбу, кладутъ ее въ бочку такъ, чтобы она улеглась плотно около бочки внутри; двѣ шпуки прески составляютъ первый, или нижній рядъ; его посыпаютъ немного солью, и кладутъ также другой рядъ, и такъ далѣе, пока наполнятъ бочку, наблюдая, чтобы между каждыми двумя рядами насыпана была соль.

Надобно имѣть навыкъ, чтобы знать, по сколько соли сыпать между рядами.

Наложивши до половины бочку, бочаръ кладетъ на преску фальшивое дно и ставши на него, уминаетъ рыбу; придавивши сколько можно плотнѣе, вынимаетъ фальшивое дно, и женщины опять продолжаютъ укладывать рыбу по прежнему, пока наполнятъ бочку до верха, и не рѣдко даже выше краевъ; въ такомъ случаѣ перетаскиваютъ бочку оспорожно подъ прессъ, и наложивши фальшивое

дно, пригнешають понемногу и ровно, пока рыба давишся на ровнѣ съ упорами бочки; тогда снимають фальшивое дно, высыпають на рыбу остальную соль, чтобы въ каждой бочкѣ было 40 фунтовъ соли; бочаръ вставляетъ настоящее дно, наколачиваетъ крѣпко обручи, и кладетъ новыя, гдѣ нужно.

6419. УКУПОРКА ТРЕСКИ ВЪ БОЧКИ, НА МАНЕРЪ ДЮНКЕРХЕНСКОЙ. Какъ скоро треска изловлена и вышпачена на корабль, то опрубають ей голову, чтобы выпустить изъ ней кровь, отъ чего пѣло ея будетъ бѣлѣе; потомъ разрѣзываютъ ее почти во всю длину и попрошавъ; послѣ чего вынимають становую кость, оставивши только немного ея у хвоста; кладутъ рыбу въ лоханку, наполненную пресною водою, моютъ и прутъ ее маленькимъ вѣничкомъ, чтобы смыть всю кровь; вынувши изъ воды, кладутъ въ корзину, на четверть часа или на полчаса, чтобы дать водѣ стечь.

Вынувши изъ корзины, укладываютъ въ бочки, спиною внизъ, посыпая каждую рыбу бѣлою солью; для этого перваго соленія употребляется обыкновенно чепыре бочки соли на чепырнадцать бочекъ трески.

Рыба остаётся въ этой первой соли дня три или чепыре, она даетъ изъ себя рассолъ, въ потомомъ ее моютъ и снова укладываютъ въ другія бочки, посыпая весьма немного соли между прескою; наполнивши бочку рыбою, выливаютъ на нее бушылку крѣпкаго рассола. Для втораго соленія употребляется одна бочка соли на чепырнадцать бочекъ рыбы.

Въ каждой бочкѣ укладываются отъ тридцати до пятидесяти рыбъ, судя по величинѣ ихъ; такая бочка вѣситъ болѣе восьми пудовъ.

Наполнивши бочку, вставляютъ дно, и закупориваютъ крѣпко.

6420. СОЛЕНІЕ ТРЕСКИ ФРАНЦУЗСКИМИ ПРОМЫШЛЕННИКАМИ. Они предпочитаютъ, чтобы соленая

шреска имѣла видѣ рыбы; и для того, когда попрошатѣ ее, то разрѣзываютѣ брюхо отѣ горла до половины, а не до самого хвоста, какѣ то дѣлаютѣ Голландцы и Англичане. Въ такомѣ видѣ рыба оспаешя круглою, а особливо къ хвосту.

Когда у шрески отрѣжутѣ языкѣ, отрубятѣ голову, вынутѣ внутренности и спановую кость, тогда сперва всыпаютѣ въ брюхо ей сколько можно больше соли, и нашиваютѣ ею кожу со всѣхъ сторонѣ; сдѣлавши это, складываютѣ рыбу въ особое мѣсто, и при томѣ такѣ, чѣобы она лежала хвостомѣ внизѣ; положивши одинѣ рядѣ, посыпаютѣ сверху солью и кладутѣ другой рядѣ, и такѣ далѣе; такѣ лежатѣ рыба въ кучѣ однѣ или двое сутокѣ, и въ это время вода и кровь изѣ нея выпекаютѣ.

Когда воды и крови довольно вытечетѣ, то солельщикѣ начинаетѣ солишь въ прокѣ, чѣо дѣлаешѣ такимѣ образомѣ: сперва кладетѣ сухаго хворосту или жердины, и покрываетѣ цыновками; это служитѣ вмѣсто пошпилки; на эту пошпилку насыпаетѣ слой соли, и потомѣ уже укладываетѣ шреску рядами, посыпая каждый рядѣ слоемѣ соли, довольно толстымѣ, такѣ чѣобы рыба лежала на соли, не касаясь одинѣюда другой; не надобно однакоже класѣ слишкомѣ много соли; потому чѣо рыба отѣ того потеряетѣ свою доброту.

6421. Чѣо касается до языковѣ, хрящей и пузырей, то ихѣ солятѣ особо, бросающѣ на нихѣ нѣсколько лопатокѣ соли, и почаше переворачиваютѣ, чѣобѣ они хорошенько просолились; послѣ чѣо кладутѣ ихѣ внизѣ шрески, въ первомѣ ряду.

6422. ПРОМЫВАНИЕ И СУШЕНИЕ ТРЕСКИ. Какѣ шреску ловятѣ въ морѣ, то и промывальныя ящики должны споятѣ у самого берега въ морѣ, такѣ чѣобы вода проходила въ нихѣ, но не сверху. Въ эти ящики бросаютѣ соленую шреску, и работникѣ мѣшаетѣ ее лопатой, или лучше, помеломѣ сѣ сукномѣ на концѣ. Но этого не довольно: онѣ выни-

маешъ рыбу одну зъ другою и моешь руками въ водѣ. Вымывши всякую нечистоту опѣ соли и крови, когда преска будетъ совершенно чиста и бѣла, то вынимають ее изъ воды, и раскладываютъ на хворостѣ, въ кучи, чѣобы она ссыкла. Эши кучи дѣлаются вышиною въ пяшь и шесть фушовъ и походятъ на копны сѣна. А какъ большая рыба не такъ скоро сякнешъ, какъ малая, то ее кладутъ внизъ, а малую на верхъ, чѣобы первая опѣ лежащей на ней сяжеспи выжималась. Довольно одного или двухъ дней, чѣобѣ дашь рыбѣ высыкиушь; но иногда принуждены бывають оставишь ее въ кучахъ дней пяшь или шесть, въ ожиданіи благопріятной погоды, когда можно разложишь ее на берегу для просушки; въ такомъ случаѣ опасно, чѣобы мухи на нее не напали, и не зародили червей. При разбираниі кучъ, если примѣчена будетъ какая нибудь рыба, немного попорченная, то поправляютъ ее солью и сушкою; копорая же слишкомъ попорчена, шу бросають въ море.

Рыба, немного попорченная, поправляется и пѣмъ, чѣо ее моють въ крѣпкомъ рассолѣ и кладутъ въ кучи по прежнему.

6423. При насупленіи хорошей погоды, поушру, когда роса высохнетъ, разспилають преску на берегу (на гравелѣ или на булыжникѣ), одну подлѣ другой, пѣломъ вверхъ, но такъ, чѣобѣ одна къ другой не прикасалась; къ вечеру переворачивають ее кожею вверхъ. *На другой день* около полудня опять переворачивають пѣломъ вверхъ; къ вечеру, если погода хороша, кладутъ ихъ по шри вмѣстѣ одну на другую, кожею вверхъ. *На третій день* опять разспилають ихъ, каждую опдѣльно, на берегу, кожею вверхъ до полудня, а послѣ полудня до вечера пѣломъ вверхъ; ввечеру складываютъ ихъ въ небольшія кучи, по восьми рыбъ въ каждой, кожею вверхъ. *На четвертый день* повпоряють шоже, чѣо на прешій; но къ вечеру складываютъ преску на ночь въ кучи немного побольше, кожею вверхъ. *На пятый день* шоже, чѣо на чешвер-

шый; но кѣ вечеру складываютъ въ кучи еще больше, то есть, около ценшнера вѣсомъ, и также кожею вверхъ. *Шестой день* повтореніе пятаго; но кѣ вечеру складываютъ въ большія кучи, въ 30, 40 и даже во 100 ценшнеровъ, смотря по количеству рыбы, и все кожею вверхъ; эти кучи складываютъ кѣ верху на подобіе стога, то есть, покашо, для снога дождя. Такъ оставляютъ преску въ кучахъ до хорошей погоды; когдаже спусти шесть, восемь или двенадцать дней, настанетъ хорошая погода, то преску снова разстилаютъ на берегу, одну подлѣ другой, кожею внизъ, до полудня; а послѣ полудня переворачиваютъ кожею вверхъ: а верху собираютъ ее охапками и складываютъ въ большую кучу, положивши внизъ ту, которая была на верху, а нижнюю вверхъ, наблюдая при томъ, чтобы ту, которая не такъ суха, класъ на верхъ: это *седьмой день*.

6424. Продолжая такимъ образомъ сушку прески цѣлую недѣлю, оставляютъ ее въ кучѣ на двѣ недѣли; по томъ, когда погода хороша, разстилаютъ ее опять по берегу, подобно какъ въ *седьмой день*; кѣ вечеру складываютъ въ кучу: и это называется *осьмая сушка*. Оставляютъ ее въ кучѣ на цѣлой мѣсяцъ: и только каждый вечеръ покрываютъ кучи парусами, что продолжается до самой нагрузки въ корабль. Спусти мѣсяцъ, опять разстилаютъ преску на берегу по прежнему, а кѣ вечеру складываютъ въ кучи: это *девятая сушка*. Спусти сорокъ дней, повторяютъ тоже, и опять складываютъ въ кучи: это *девятая сушка*. Такъ оставляютъ ее на пятьдесятъ дней, а послѣ повторяютъ опять ту же операцію; но въ это разъ складывая преску въ кучи, отдѣляютъ ту, которая не совсѣмъ еще просохла: это бываютъ обыкновенно самыя большія рыбы, или тѣ копорыя мало просолились; такихъ надобно еще сушить одни или двое сутокъ. Наконецъ, при самой нагрузкѣ въ корабль, въ послѣдній разъ разстилаютъ преску, одну подлѣ другой, на берегу, и тѣмъ оканчиваютъ сушеніе.

Эти подробности суть необходимость наилучшаго способа сушенія трески, отъ котораго наиболѣе зависить доброта и превосходство этой рыбы.

6425. Дождь и солнечный жаръ весьма не благоприятствуютъ сушенію; а напрошивъ того прохладный и сухой сѣверный вѣтръ наилучше ускоряютъ его. По этой причинѣ надобно, сколько можно, стараться, чѣобы то мѣсто, на которомъ разстилается треска, было подвержено сѣверному вѣтру.

При изобильной ловлѣ, нужно бываетъ, работы производить ночью; для чего выдумали слѣдующій способъ освѣщенія: надъ шоломъ, на которомъ пригошворяютъ треску, вѣшаютъ горшокъ съ тресковымъ масломъ, а подъ нимъ ставятъ жаровню съ горячимъ углемъ; на днѣ горшка есть дыра, которую закрываютъ сѣномъ, такъ, чѣобы масло каплями капало на жаръ, отъ чего оно воспламеняется и даетъ большой свѣтъ.

6426. **ФЛАНДРСКИЙ СПОСОБЪ ЗАМАРИВАТЬ ТРЕСКУ ВЪ СОЛИ.** Въ Фландріи пригошворяютъ треску особеннымъ образомъ, и предпочитаютъ ее даже свѣжей трескѣ, пошому, чѣо она имѣетъ вкусъ нѣсколько солоноватый, опмѣнно пріятный. Ее кладутъ живую въ жеспяный сосудъ, въ которомъ бы она могла умѣститься, и насыпаютъ на нее много соли, отъ чего она умираетъ въ соли. Такая треска держится не болѣе двухъ недѣль; но если ее приготовить въ кушанье, какъ свѣжую треску, то она опмѣнно вкусна.

6427. **НОРВЕЖСКАЯ СОЛЕНАЯ ТРЕСКА, ИЛИ ЛАВАР-ДАНЪ.** Норвежцы пригошворяютъ треску, называемую *лабарданъ*, слѣдующимъ образомъ:

Изловивши треску близъ береговъ, они шутъ же на лодкѣ отрубаютъ ей голову и потрошатъ, то есть вынимаютъ изъ ней всю внутренность, однако же ее не разрѣзываютъ; пошомъ отвозятъ ее на берегъ и посыпаютъ солью; послѣ чего

моютъ ее въ морской водѣ, или въ разсолѣ, и снова солятъ въ бочкахъ. Кладутъ ее въ первую соль въ большихъ чанахъ, и осматриваютъ въ этомъ разсолѣ на восемь дней; послѣ чего вынувъ изъ чана, складываютъ въ большія кучи, чтобы разсолъ весь стекъ; наконецъ укладываютъ въ бочки съ крупною Португальскою солью; своя же Норвежская негодится *.

Голландцы, производя ловъ шрески въ сѣверныхъ моряхъ, приготавливаютъ ее гораздо лучше Норвежцевъ; они спрѣзываютъ голову и разрезавъ брюхо во всю длину до самаго хвоста, вынимаютъ внутренность; потомъ посоливъ ее въ первый разъ для укрѣпленія шѣла, укладываютъ въ бочки тщательно рядами, посыпая каждый рядъ крупною солью. Такая шреска называется *лабарданъ*. Она превосходнѣе Норвежскаго лабардана, не смотря на то, что приготавливается одинаковымъ образомъ; но Голландцы производятъ это съ большею тщательностію и чистотою, и употребляютъ соль лучшую.

6428. КАЧЕСТВА ЛУЧШЕЙ ТРЕСКИ. Лучшая шреска не должна имѣть ни одного недостатка, примѣчаемаго въ шрескѣ посредственной доброты; она должна быть цѣла, не помята, съ цѣлою кожею; а не избѣденная и изуродованная, бѣла шѣломъ, не мягко-шѣла, безъ пятенъ, и опнуодъ не должна имѣть дурнаго запаха, который показываетъ, что рыба испортилась.

6429. СВЕРЕЖЕНІЕ ТРЕСКИ. Надобно беречь ее въ холодныхъ погребахъ, или кладовыхъ, но гдѣ не было бы сырости. При такой осторожности, она долго сберегается безъ порчи; отъ жаровъ, она портится; однакоже въ сѣверныхъ мѣстахъ можно сберечь ее круглый годъ довольно хорошо; но она

* Равно какъ и наша Русская; и потому-то Русская соленая шреска хуже иностранной. Думаютъ, что Илецкая соль была бы для соленья шрески лучше, но провозъ въ Колѣ, гдѣ она ловится, очень бы дорого стоилъ

не можеть перенести жаровъ южныхъ, куда лучше привозись только сухая шреска.

Въ Франціи бывають большой расходъ на соленую шреску, особливо во время посповъ; въ Россіи собственныя наши промыслы не въ состояніи удовлетворить всѣмъ требованіямъ, и должно прибѣгать къ иностранцамъ, платя имъ изрядныя суммы.

6430. КАКАЯ ТРЕСКА ЛУЧШЕ, БѢЛАЯ ИЛИ ТЕМНАГО ЦВѢТА? Сухая шреска бывають, либо совершенно бѣлая, или болѣе или менѣе темноваго цвѣта.

Бѣлая треска есть та, которая получила много соли и высушена скоро; соль опчаси выпустяють на верхъ и покрывають рыбу тонкимъ бѣлымъ слоемъ.

Темная треска та, которая получила мало соли, высушена исподоволь, медленно, и въ кучахъ которой произошло маленькое броженіе. Такова бывають большею частію жирная шреска; она выпускають изъ себя жиръ, который смѣшавшись съ солью, и засохши съ нею, покрывають поверхность ея слоемъ темноваго цвѣта.

Искуснѣйшіе промышленники не могутъ приготовить шрески по своему желанію, либо бѣлую, либо темную; отъ того ли, что это зависитъ отъ самаго вѣрнаго количества соли, или отъ качества ея, или отъ жиру шрески, или наконецъ отъ погоды.

6431. Приготавливается же темнаго цвѣта шреска такимъ образомъ.

Когда шреска не совсѣмъ еще высушена, распилають ее на берегу, шломъ вверхъ, въ шуманную погоду, и когда она отсырѣетъ, складываютъ ее въ кучу на нѣсколько дней; она прѣетъ и опшякають; потомъ распилають ее на солнцѣ, пока она высохнетъ.

Эта шреска получаетъ темноватый цвѣтъ, на подобіе копченой; но она вкуснѣе и деликатнѣе,

нежели бѣлая; почему въ нѣкоторыхъ странахъ и предпочищается бѣлой.

А какъ шемный цвѣтъ получаетъ преска отъ легкаго броженія въ кучахъ, то не удивительно, что иной разъ грузъ прески дѣлается того же цвѣта самъ собою на кораблѣ.

6432. КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ТРЕСКУ ВЪ КУШАНЬЕ
Сперва надобно вымочить преску въ водѣ: для малой довольно 30 часовъ; преска средней величины, вѣсомъ въ одинъ фунтъ, должна мокнуть двое сутокъ, а большая при или чешыре дня; воду перемѣнять каждый день.

Если нужно приготоовать преску наскоро, то разогрѣть воду, чтобы она только не закипѣла, оплить немного, вымыть въ ней преску, и положить въ остальную мокнуть, прибавивши немного золы: такимъ образомъ преска скорѣе сварится, а зола дѣлаетъ ее еще вкуснѣе.

Чтобы сварить преску, надобно поставить ее на огонь въ холодной водѣ, дать покипеть чешыре часа, полчаса, или три чешверти часа, судя по величинѣ прески.

Нѣкоторые оставляютъ ее вариться на огнѣ часа чешыре или пять, но не давая кипѣть водѣ.

Сваривши преску, надобно подавать ее на столъ съ соусами, которые приготоовляются различно.

Дѣлаютъ соусъ изъ Прованскаго масла, съ перцемъ, солью и малою долею чесноку; все это толкутъ въ ступкѣ, подогрѣваютъ, и этимъ соусомъ обливаютъ преску, держа ее на горячей золѣ.

Дѣлаютъ также бѣлый соусъ изъ свѣжаго коровьяго масла, сливокъ, немного муки, немного уксуса и съ обыкновенными приправами. Сваривши соусъ, обливаютъ имъ преску, разрѣзанную кусочками. Въмѣсто сливокъ, можно прибавить хорошаго говяжьяго бульона.

6433. Можно приготоовать весьма вкусное блюдо съ прескою слѣдующимъ образомъ: крошите вареную преску мѣлко съ поваренными швами, мя

кишемъ хлѣба, намоченнаго въ молоко, яйцами и какою угодно приправою: это крошево сдѣлашь наподобіе рыбы, и помазашъ яичнымъ желткомъ, положишь на ломоть хлѣба, и поджаришь въ печи, чѣмъ оно сдѣлалось бѣлымъ; его подаютъ съ соусомъ изъ хорошаго бульона съ лимоннымъ сокомъ.

Простой народъ ѣстъ сухую преску такъ, какъ она есть, съ хлѣбомъ, безъ всякой приправы.

Вообще замѣчено, что преска свѣжая есть кушанье легкое, здоровое и питательное, особливо, когда приготавливаютъ ее съ небольшимъ количествомъ масла. Соленая и вяленая преска гораздо шверже, и пребудетъ крѣпкаго желудка. Маленькая преска лучше большой.

Когда хопятъ приготовить языки для спола, то поже надобно сперва вымочить ихъ въ водѣ, чѣмбы они сдѣлались мягче и не такъ солоны; пущрей же вымачивать не нужно.

6434. ДОВЫВАНІЕ ИЗЪ ТРЕСКИ МАСЛА. Тресковые промыслы безъ сомнѣнія производятся наиболѣе для самой прески, то есть, для продажи этой рыбы, свѣжей, соленой, или сушеной: однако же не надобно пренебрегать и масломъ, добываемымъ изъ печени трески, потому, что оно предпочтается киповому жиру, и составляетъ не маловажную статью торговли.

Обыкновенно, вынималъ внутренности трески, откладываютъ печенку особо въ бочку; отсюда перекладываютъ ее въ другія бочки, поставленныя стоймя, и крѣпко привязанныя веревками, чѣмбы онѣ отъ качанія корабля не опрокинулись; здѣсь печенка поршился, и масло изъ нея отдѣляется; лѣтомъ это дѣлается скорѣе, нежели зимою. Отъ времени до времени даютъ спекать крови изъ печенки въ дыры, нарочно для этого сдѣланныя въ бочкѣ немного выше дна; но какъ скоро примѣтятъ, что начинаетъ вытекать масло, то дыры запыкаютъ.

Потомъ сцѣживаютъ масло въ чистыя порожнія бочки, обыкновенно въ пѣ, въ кошорыхъ была

вода. Такимъ образомъ при хорошемъ ловѣ трески, добываютъ иногда ошъ пяти до восьми бочечъ масла.

Исландцы рачительно берегутъ печенки изъ прески; кладутъ ихъ въ бочки и даютъ имъ пошлтъ въ нихъ недѣль шесть; потомъ сцѣживаютъ изъ нихъ масло, само собою отдѣляющееся.

Тресковое масло употребляется также, какъ и киповое сало: его жгутъ въ лампахъ, а кожевники употребляютъ его въ большомъ количествѣ для выдѣлки кожъ.

Этимъ масломъ, смѣшаннымъ съ киповымъ, свинымъ саломъ и сажею, на кораблѣ мажутъ всѣ кожаныя вещи, обувь, передники, и проч. Оно имѣетъ дурной запахъ, но лучше всякаго инаго напишываетъ кожу, потому, что оно не сохнетъ; но по этой причинѣ оно не годится для живописи. Его жгутъ въ лампахъ для освѣщенія на корабляхъ. Чтобы оно чище и свѣжѣ горѣло, то даютъ ему устояться, и шихонько сливаютъ въ другую посудину; повторивши это нѣсколько разъ, масло очищается, горитъ свѣжѣ и меньше даетъ копоши.

6435. польза пузырей рыбы трески. Пузырь въ рыбѣ прескѣ бываетъ пусшой и только наполненъ воздухомъ. Онъ состоитъ изъ двухъ перепонокъ, которыя будучи соединены вмѣстѣ, составляютъ видъ мѣшка, длиною въ семь или восемь дюймовъ, шириною въ три или чепыре дюйма; эти перепонки бываютъ толщиною покрайней мѣрѣ въ двѣ линіи; ашотъ мѣшокъ сверху и снизу приростае къ спановой кости и къ окружающимъ ее частямъ, а съ боковъ и по срединѣ находится ошдѣльно и свободно, ни къ чему не приросши. Весь пузырь составленъ изъ клейкаго вещества, весьма вкуснаго, когда онъ свѣжъ.

Приготовлять клей изъ этихъ пузырей очень легко. Надобно только перепонку пузыря развѣсить на палочкѣ или на веревкѣ, и высушить.

Какъ у насъ въ сѣверномъ Океанѣ очень много прески, шо вмѣсто соленія пузырей, изъ кошорыхъ нельзя уже приготоовляшь клея, выгоднѣе было бы выдѣлывашъ клей, кошорый хопя хуже осепроваго, но все дорогѣ.

ШТУКАТУРКА.

6436. **ИСПЫТАННЫЙ СПОСОБЪ ШТУКАТУРИТЬ ДЕРЕВЯННЫЕ ПОКОИ ГЛИНОЮ.**

1) Спѣсны и пошолки нарубають двумя попорами, кошорые вмѣсто обыкновеннаго прямаго лезвѣя имѣють пять зубцовъ; эши попоры насаживаються на кривыя шопорища, кошорыя обыкновенно употребляютъ плошники при опшесываніи круглоавосши спѣсныхъ бревенъ внушри спроенія. При сильномъ ударѣ шанимъ шопоромъ вдоль бревна, опколки опщепливаються около чешверши вершка. При чѣмъ наблюдать надобно, чшобы опщепленные опколки не совсѣмъ опкалывашъ, потому, что они должны замѣняшь дрань, употребляемую при обыкновенной шпукатуркѣ; когда же они выскочашъ, шо останутся въ бревнѣ однѣ ямки и слѣдовательно глинѣ не къ чему будетъ приспавашъ. Когда спѣсны и пошолокъ будутъ совсѣмъ нарублены, шо они кажутся шершавыми. Если кто желаетъ општукатурить глиною деревянное спроеніе и внушри и снаружи, шо прежде надобно сѣ обоихъ споронъ сдѣлать насѣчку шопорами; въ прошивномъ случаѣ шпукатурка, сѣ одной спороны окончанная, при сильныхъ ударахъ шопора, сѣ другой спороны можетъ оплешѣшь.

2) Глина (годная для дѣланія кирпичей) смѣшивается сѣ чиспымъ пескомъ такъ, какъ употребляютъ ее для смазыванія кирпичей, шо есть: къ тремъ возамъ глины прибавляютъ одинъ возъ песку и пошомъ кладутъ въ нее рубленной соломы длинною въ половину вершка, до шридцати фунтовъ. Взявши эшого состава въ одну руку и наблюдая, чшобы не было въ немъ камешковъ, бросають его сильнѣе въ спѣсну; пошомъ, когда слой

глины будеть полщиною около четверти вершка, заглаживаютъ его штукатурной теркой; на пополкъ же намазываютъ слой глины гораздо тоньше, потомъ даютъ ей время совершенно высохнуть, при чемъ покажутся довольно величины трещины, особенно въ пазахъ. Для совершенной высушки этой штукатурки требуется около десяти дней, но много зависитъ и отъ погоды.

3) Когда стѣны совершенно высохнутъ, тогда смѣшавъ двѣ части песка съ одною частию глины и прибавивши въ нее, вмѣсто соломы, ржаной муки, которой на количество ведра жидко разпущенной съ пескомъ глины, кладутъ до полуфунта, потомъ лопаткою, теркою и кистью затираютъ и заглаживаютъ трещины, какъ и при обыкновенной штукатурной работѣ.

4) Когда эта замазка высохнетъ, то бѣлятъ ее мѣломъ; сваривши клей въ водѣ и положивши въ нее мѣлъ, красятъ стѣны и потолки, пока краска несовершенно остынетъ. На одинъ фунтъ клея надобно класть одинъ пудъ мѣла; сверхъ его можно даже покрывать и красками. Эпою штукатуркою также удобно можно штукатурить и каменные стѣны, что также испытано на двухэтажномъ домѣ, у котораго нижній этажъ каменный, а верхній деревянный, весь выштукатуренъ такимъ образомъ. Дешевизна ея въ сравненіи съ обыкновенною штукатуркою, кажется, не требуетъ никакого сравненія; потому, что сверхъ трудности, съ какою во многихъ мѣстахъ можно достать известъ, алебастръ и проч. при глиняной штукатуркѣ не нужно ни дроби, ни гвоздей.

6437. ТАКАЯ ЖЕ ШТУКАТУРКА ДЛЯ ДЕРЕВЯННЫХЪ ДОМОВЪ ВНУТРИ, НО БЕЗЪ СОЛОМЫ, ПО СПОСОБУ Е. В. С. Матеріалы, для этой штукатурки: простая ржаная мука хорошо смолотая, но не сѣяная, глина и песокъ. Песокъ надобно заготовлять заблаговременно и высушить на печи какъ можно суше, потомъ просѣять сквозь частое рѣшето или рѣд-

ное сито, и беречь въ самомъ сухомъ мѣстѣ въ кадкѣ; крѣпость штукатурки зависить отъ сухости песка.

Глина упошребляется не мятая, а прямо вынутая изъ земли, только надобно изъ нее вынуть всѣ камешки.

6438. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМА КЪ ЭТОЙ ШТУКАТУРКѢ. Когда новой деревянной домъ, довольно уже осядетъ, тогда надобно.

1. Запасъ обыкновенно пускаемый надъ дверными и оконными косяками, при рубкѣ дома, задѣлать деревянными задѣлками, а всѣ косяки какъ снаружи такъ и внутри законопашить крѣпко паклею или хлопками, остающимися отъ пряденія льняной и пеньковой пряжи.

2. Поверхность бревенъ внутри покоевъ выровнять топоромъ, насаженнымъ на прямое топориче.

6439. Если домъ сставленъ на мху *, то между бревенъ мохъ обрубить по самые пазы, которые и проконопашить. Также законопашить всѣ щели оказавшіяся отъ сухости бревенъ на спѣнахъ, а равно и въ углахъ. Конопашить такъ, чтобъ пакля

* Опытами дознано, что домъ, сставленный на мху, теплѣе сставленного на паклѣ; вошъ доказательство, которое болѣе въ томъ убѣдильно можешь. — Плосникъ во время рубки, причертя черною верхнее бревно къ нижнему, чтобы оно не могло задерживаться на нижнемъ, и чтобы наружный и внутренній бока верхняго бревна легли на нижніе плоскѣе, старается какъ можно вынуть глубже внутренній пазъ. Потомъ разсѣлая паклю, не можешь уровнять, чтобы внутренній пазъ вездѣ паклею ровно наполнился; следовательно въ немъ и остается пустота. Съ мохомъ бытъ этого не можешь, потому что онъ будучи разсѣланъ ровно по нижнему бревну, хотя по пухлости и кажется высоко насланнымъ, но когда положишь верхнее бревно, то отъ тяжести его и накладываемыхъ потомъ на него новыхъ бревенъ, внутренность паза наполняется всюду ровно, и мохъ крѣпко бываетъ сжатъ такъ, что во время ломки стараго деревяннаго строенія надобно его отъ иныхъ бревенъ съ немалую трудностью отскабливать.

изъ щелей не выходила, и опниудъ не превышала поверхности бревна, а оспавалась бы нѣсколько въ щеляхъ углубленною. Спавленной домъ на паклѣ надобно конопашить съ большимъ прилѣжаніемъ.

6440. Упошолокѣ, сдѣланныхъ изъ накатника или досокѣ, также неровность выровняшь шопоромъ, шляпки болшовъ или гвоздей *, которыми прикрѣплены къ внѣшнимъ перекладамъ доски или накатникѣ, внутри комнатъ обшанушь берестою (скала), прибивъ ее деревянными гвоздиками, наколовши напередъ бересту и пошолокѣ шиломъ, чшобы удобнѣе могли въ потолочины войти деревянные гвозди. Бересту около шляпокъ болшовъ пусшишь пошире, равно какъ и около гвоздяныхъ; даже можно пусшишь ее вдоль послѣднихъ чрезъ весь пошолокѣ. Попомъ дѣлаются для шпукашурки пошолка и стѣнъ подмостки. Когдажъ все такимъ образомъ устроено, то въ комнатахъ, которыя шпукашуришь, обмешають съ пошолка и стѣнъ пыль, а послѣ обширають все мокрою тряпицею, чшобы ни малѣйшей пыли на нихъ не оспалось.

6441. составъ самой штукатурки. Шпукашурка производится въ самые жаркіе лѣтніе дни. Надобно чугунной или желѣзной кошелъ, ошъ пяши до десяти ведръ воды или болѣе въ себя вмѣщающій, смотря по количеству комнатъ, которыя ошшпукашуриваются будущъ, навѣсить на крючья

* Черноша на шпукашуркѣ ошъ желѣзныхъ болшовъ и гвоздей происходитъ ошъ того, что болшы и гвозди проходя сквозъ балку и верхній перекладъ, первые заклиниваются надъ нимъ, а у послѣднихъ загибаются на той же перекладѣ концы, почему и оспаеется большая ихъ часть на вышкѣ, слѣдовательно и на внѣшнемъ воздухѣ. — Во время зимняго холода болшы и гвозди на вышкѣ насшываютъ, а во внутренности комнатъ шляпки у нихъ ошъ шеплоны пошбють; ошъ чего происходитъ ржавчина, которая проникая сквозъ шпукашурку, производитъ на ней черныя пяшна. — Если обложить ихъ берестою (скалою), то сквозъ нее не шолько никакая сырость проникнуть не можеть, но береста чрезъ нѣсколько десятковъ лѣтъ, въ каномъ бы ни была положеніи, не подвергается гнилости.

или вмазашъ въ горнѣ, наливъ водою, развестъ подъ нимъ огонь, и вскипятишь воду до блага ключа. А между тѣмъ:

Взяшь пудъ ржаной муки, пудъ глины и чешыре пуда пригошовленного, какъ выше писано, песку. Мука высыпается въ кадку и размѣшивается на холодной водѣ деревянною мѣшалкою до такой густоты, какъ обыкновенное хлѣбное тѣсто.

Когдажъ мука размѣшана хорошо, и никакихъ комьевъ не останеся, берутъ изъ кошла кипячую воду ковшомъ и поснепенно вливаютъ, при безпрестанномъ мѣшаніи, въ кадку до того времени, пока жидкость въ кадкѣ, отъ прибавленія кипячей воды, будетъ подобна густому пивному суслу * и не давая ему остынуть совсѣмъ, а тогда же въ опорожнившійся кошелъ, оставя въ немъ не много горячей воды, положитъ глину, размѣшавъ ее мѣшалкою, а потомъ вылитъ и изъ кадки всю жидкость въ кошелъ, и подложивши дровъ, начинаютъ кипятить. Во время кипяченія, при безпрестанномъ мѣшаніи мѣшалкою, сыпать пригошовленной песокъ, но не весь вдругъ, а по небольшимъ частямъ, мѣшая со дна кошла, а равно и отъ боковъ, чтобы не пригорало.

Всыпавши весь песокъ, смѣсь варить не менѣе чешырехъ часовъ; въ какое время едва дойдетъ она до степени густаго тѣста, какому и быть должно. Еслижъ и въ это время до надлежащей густоты не уварится, то прибавлять и еще сверхъ положеннаго количества изъ заготовленного песку. Потомъ отгрести изъ-подъ кошла огонь и давши смѣси остынуть, приступитъ къ шпукатуренію.

6442. способъ штукатуренія. Чтобы не испортить половъ въ комнахахъ, копорыя будутъ ошпукатуриваться, надобно прикрыть полы рогожками, или насыпать на нихъ песка, потому что падающая изъ рукъ иногда шпукатурка шакъ

* Эта жидкость не что иное есть, какъ поспа ржаной муки, копорую многіе умѣютъ дѣлать.

нрѣпко прилипаешѣ къ полу, что съ большимѣ трудомѣ ее отскабливать надѣбно. Работа начинается такимѣ образомѣ: если пополокѣ сдѣланѣ изѣ накатника, то замазываются сперва штукатуркою округлости между бревенѣ, и если на накатникѣ лѣсѣ мѣлкой, а округлости глубоки, то онѣ замазываются не вдругѣ, а въ два и въ три раза, давши каждой разѣ просохнуть. И для того въ комнатахѣ должно растворить двери, поднять окошки, или и совсѣмѣ рамы выставить, чтобы какѣ можно болѣе проходилѣ сквозной вѣтрѣ. Замазавши округлости потолка въ первой разѣ, замазывать и у стѣнѣ такѣже между бревенѣ округлости, какѣ и у потолка. Во время замазки какѣ можно шуже вдавливать штукатурку; падающую же иногда изѣ рукѣ на полѣ, можно опять употреблять для замазки. Когда округлости между бревенѣ выравниются штукатуркою равно съ поверхностью стѣнѣ, тогда по стѣнамѣ и по наполненнымѣ штукатуркою округлостямѣ, подмазывать все вмѣстѣ и ровнять всю стѣну, не намазывая однакожѣ слишкомѣ много на ровныя стѣны, равномерно и на доски потолка; довольно, подмазать толщиной на полпальца. — По совершенной высушкѣ, на что потребно въ лѣтнее и жаркое время не болѣе чепырехѣ или пяти дней, дѣлается вышеписаннымѣ же способомѣ штукатурка жидкая, въ которую обмакивается щетка изѣ щепинѣ такая, какою метутѣ полы; ею равняются пополокѣ и стѣны општукатуренной комнаты.

Для лучшаго уснѣха въ этомѣ дѣлѣ и по числу работниковѣ, надѣбно начинать општукатуривать вдругѣ три, чепыре или и болѣе комнатѣ; пошому что, замазавши первой разѣ округлости потолка и стѣнѣ одной комнаты, какѣ выше объяснено, начинать такуюжѣ подмазку и въ прочихѣ комнатахѣ; слѣдовательно, когда кончится такая работа въ послѣдней, то первая комната будетѣ уже готова къ подмазкѣ во второй разѣ—и такѣ далѣе.

6443. Шпукатурки сполько варить должно, чтобъ спановилось только на одинъ день, попому, что она очень скоро окисаетъ, и хотя вязкости своей не теряетъ, но если простоятъ сушки безъ употребленія, и попомъ ею подмазать комнаты; то въ шѣхъ комнатахъ, когда опшшукатурены будутъ, бываетъ чувствуемъ недѣли двѣ укусной запахъ.

Когда совершенно высохнетъ шпукатурка, то она дѣлается споль крѣпкою, какъ совершенной камень. Она не принимаетъ въ себя никакой влажности и никогда не прескается. Для приведенія въ совершенную ровность и гладкость пополковъ и стѣнъ, можно обтирать ихъ кирпичемъ; но кирпичъ болѣе стирается, чѣмъ самая шпукатурка.

По приведеніи пополка и стѣнъ въ желаемую ровность и гладкость, можно ихъ подбѣливать или расписывать, какъ кому угодно. — Если оклеить * стѣны обоями, бумагою или холстинною и по послѣднимъ расписать сухими или масляными красками: то это такая прочность, которая можетъ существовать до шѣхъ поръ, пока стоятъ будутъ и домъ.

ШУБА.

6444. спосовъ мыть шубные мѣха. Растворить чистое мыло въ водѣ и вскипятивши его, процѣдить сквозь сукно. Въ этомъ тепломъ, но не горячемъ растворѣ мыть мѣхъ, потряхивая его въ водѣ и тихо сдвигая, но не мять и не тереть. Такое мытье повторить нѣсколько разъ въ свѣжихъ мыльных растворахъ, а попомъ выполоскать въ рѣчной или дождевой водѣ, шакже не спирая его. Послѣ чего развѣсить его на воздухъ и давши вы-

* Въ оклейкѣ имѣть надобно только ту предосторожность, чтобъ напередъ шпукатурку смочить тряпцею, намочивъ ее въ теплой водѣ. Попомъ обои, бумагу или холстину намазавши клеестеромъ, приклеивать. Безъ этой же предосторожности оклейка, когда высохнетъ, отстанетъ отъ шпукатурки.

сохнуть, посыпать его пудрою и разчесать. На
конецъ выбивающъ его мягкими ремнями.

ШУСТРИКЪ.

Это поже, что и земляная блоха, о истребле
ніи кошорыхъ сказано въ §§ 135—141.



Щ.

ЩАВЕЛЬ.

6445. ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ РАЗНЫХЪ ПОРОДЪ ЩАВЛЯ. Распеній принадлежащихъ къ атому роду очень много дикорастущихъ по всему государству. Примѣчательнѣйшія изъ нихъ по своей пользѣ суть:

а) *Щавель горный* (*Rumex alpinus, Linn.*) распуцій въ Пермской губерніи по горамъ и другимъ Сибирскимъ мѣстамъ, имѣетъ толстой корень похожій на ревенный какъ видомъ своимъ такъ нѣсколько и слабительнымъ качествомъ, и иногда корысплюбивыми продавцами подмѣшивается къ ревеню. Онъ имѣетъ и такой же желтой цвѣтъ. Онъ горекъ, нѣсколько вяжетъ, и будучи принятъ внутрь, производитъ поношу и можетъ дѣйствовать, какъ слабое слабительное.

6446. б) *Щавель водяной* (*Rumex aquaticus, Linn.*) распуцій по всей почти Россіи по мокрымъ мѣстамъ и болопамъ, имѣетъ также желтый корень и на вкусъ горькій. Онъ полезенъ отъ цынги, и по своему спягивающему свойству отъ поносовъ, бѣлей и разныхъ кровопеченій. Снаружи прикладываяюшъ его толченый вмѣстѣ съ листьями, на гнилыя и кровавыя язвы. Высушивши и превративши въ порошокъ, употребляютъ его для чищенія зубовъ.

Траву его ѣдятъ лошади и овцы. Корнемъ можно красить суконныя матеріи, подготовленные квасцами, въ желтый и оливковый цвѣты.

6447. щ. кислый (*R. acetosa, Linn.*) растетъ по всему почти государству дикимъ. Какъ только сойдетъ снѣгъ съ земли, онъ начинаетъ ростъ и листья его какъ тогда, такъ и во все лѣто употребляются для варенія зеленыхъ щей вмѣсто капусты, также въ соусы и проч. для чего и солятъ его, и на всю зиму заготовляютъ.

Изъ молодыхъ его листьевъ по кислomu ихъ свойству, выдавливаютъ сокъ, и вмѣстѣ съ другими травами пьютъ отъ цынги и для очищенія крови.

Изъ этого же щавля готовятъ почно шаковую же соль какъ изъ кислицы (*Oxalis acetosella* Linn.), годную для вывода чернильных пятенъ изъ бѣлья. Изъ пятидесяти пудовъ свѣжей этой травы получается шестнадцать фунтовъ соли.

Изъ корня, варенаго съ квасцами, достается хорошая красная водяная краска для живописи.

Эту траву ѣстъ всякая скотина, для которой она служитъ и лекарствомъ.

6448. г) щ. конской (*R. acutus*, Linn.) растущій по мокрымъ мѣстамъ всего государства, также весною, пока листья его еще молоды, употребляется на вареніе щей. Корень его, имѣющій вяжущее свойство, почитается дѣйствительнѣе другихъ, касательно своихъ лекарственныхъ силъ, и его съ пользою отвариваютъ съ водою и пьютъ въ продолжительныхъ кожныхъ болѣзняхъ, какъ: чесотка и лишай. А сверхъ того такой же отваръ полезенъ и въ кровавыхъ поносахъ и въ цынги; сокъ же его, выжатый изъ молодыхъ еще листьевъ, пьютъ какъ кровоочистительное лекарство. Корень и сѣмя полезно давать скоту отъ поносовъ.

Траву его лошади и коровы ѣдятъ, а изъ корня его достаютъ краски: желтую съ квасцами и виннымъ камнемъ; красную съ мареною, и зеленую съ синимъ сандаломъ. Киргизы корнемъ этого щавля вмѣстѣ съ березовою корою, красятъ очень хорошо замшу въ зеленую краску.

Корень его содержитъ въ себѣ много дубильнаго начала, а потому и можетъ употребляться для выдѣлки всякихъ кожъ, а равно и для крашенія ихъ.

На этомъ растеніи обыкновенно бываетъ множество сѣмянъ, которыя въ нѣкоторыхъ мѣстахъ собираютъ, и мѣшая ихъ съ сѣмьями гречихи, кормятъ утокъ.

6449. **КРАСНАЯ КРАСКА ИЗЪ КОНСКАГО ЩАВЛЯ.**
Нагопова кореньевъ конскаго щавля въ осеннее время, сполочь ихъ и приготоуишь шѣмъ же образомъ, какъ приготоуляютъ корни крапа или марены. Когда ими надобно что либо окрашивашь, то берется фунтъ эшихъ кореньевъ и фунтъ марены: увариваются они по произволу, шемѣ или свѣплѣ. Чѣмъ больше будетъ краска варена, шѣмъ шемѣ она выдетъ. Но если щавельные корни варить нѣсколько часовъ, безъ прибавки марены, то сначала дадутъ они краску желшю соломеннаго цвѣта, а въ продолженіи варенія желшоваго-оливковую.

6450. **ЗЕЛЕНАЯ КРАСКА ИЗЪ ТѢХЪ ЖЕ КОРЕНЬЕВЪ.**
Нѣ фунту упомянутыхъ шолченыхъ кореньевъ, прибавить синяго сандала больше или меньше, какую зелень имѣть нужно, шемѣ или свѣплѣ. Эта краска дешева, и въ крашеніи въ большемъ количествѣ, много пользы доставить можетъ, какъ то на опытѣ дознано.

6451. **д) щ. курчавый** (*R. crispus*, *Linn.*) растетъ по мокрымъ мѣстамъ всей Россіи. Молодые его листья можно употреблять вмѣсто шпинаша, и можно выдавливать изъ нихъ сокъ и пить какъ кровочистишельное лекарство. Корень высушенный и шершый годится для чистики зубовъ.

До шравы его лакомы козы; а цвѣшущія его верхушки употребляются отъ поноса у рогашаго скоша; отваръ же корня вешеринарные врачи употребляютъ для обмыванія скопины, спраждушей шолудами.

Корень и верхушки шебля во время цвѣта содержатъ дубильное начало. Высушенные же его листья можно курить, какъ табакъ.

6452. **щ. сорочій, мелкій** (*R. acetosella*, *Linn.*) растушій по песчанымъ мѣстамъ и сухимъ высокимъ лугамъ всего государства, имѣетъ шѣже швойства, какъ и щавель кислый; но онъ еще кислѣ его; почему и можно его употреблять на

всѣ тѣ надобности, на якія употребляется Щ кислый.

Сорочій щавель доставляетъ и кислую соль, а овцамъ служитъ превосходнымъ, здоровымъ кормомъ. Коровамъ же вреденъ по видимому, попому, что онѣ набѣвшись эшой правы, даютъ молоко въ кровью. Впрочемъ можетъ быть это приключается имъ и не отъ щавля, но отъ яденія вмѣстѣ съ нимъ другихъ вредныхъ правъ.

Онѣ размножается иногда сильно на пашняхъ, и составляетъ сорную праву, которую довольно шрудно испреблять.

6453. щ. **АНГЛІЙСКІЙ ШПИНАТЪ** (*R. Patientia, Linn.*) растетъ въ южныхъ Россійскихъ губерніяхъ и въ Крыму дикимъ. Листья его имѣютъ пріятный кисловатый вкусъ, сочны, прохладительны, употребляющія вмѣсто шпината и весною составляютъ раннюю для стола зелень. Его же употребляютъ отъ цынги, особливо въ Франціи.

6454. **РАЗВЕДЕНІЕ ЩАВЛЯ.** Разводятъ въ большихъ городахъ большею частію только двѣ породы щавель кислый и щ. Англійскій шпинатъ. Кошоры оба растутъ въ Россіи дикими. Разведеніе щ. **кислаго** пребуетъ очень мало присмотра. Сѣмяна его сѣются въ исходѣ Апрѣля, или въ началѣ Мая въ легкую и жирную землю (но онѣ растутъ хорошо и въ щощей), заскораживающія не глубоко, и по всходѣ пересаживающія въ гряды рядами, кустъ отъ куста на 8 дюймовъ. Чѣмъ болѣе его рѣзать, тѣмъ нѣжнѣе онѣ растутъ. Послѣ легко разводятъ его раздѣленіемъ корней въ, только должно эшо дѣлать по крайней мѣрѣ всякіе три года: попому что на чешеватый годъ и далѣе, щавель даетъ листья мѣльче, а въ холодную зиму не рѣдко совсѣмъ пропадаетъ.

6455. **ЩАВЕЛЬ АНГЛІЙСКІЙ ШПИНАТЪ** разводится сѣмянами и отъ части раздѣленіемъ корней старыхъ кустовъ. Разводятъ его и поступающъ съ нимъ

точно также какъ и съ щавелемъ кислымъ, и весною можно употреблять его вмѣсто обыкновеннаго шпината, а лѣтомъ, когда листья очень загрубеютъ, давать въ кормъ скоту. Можно срѣзывать его всякой мѣсяцъ, и онъ отъ того болѣе кустится. Такъ какъ онъ очень плодovitъ, то довольно одной посредственной гряды для продовольствія имъ цѣлой фамиліи круглой годъ. Сѣмяна бываютъ годны къ посѣву при года и всходятъ черезъ недѣлю послѣ посѣва.

6457. **Французскій способъ готовить кислый и мягкій щавель на зиму впрокъ** Набравши въ Сентябрѣ щавля, рубятъ его, и прибавляютъ къ нему пепрушки, цибули, кервеля, латука и бѣлой свеклы, варятъ все, мѣшая безпрерывно палкою смѣсь, чтобы она не пригорѣла, и по мѣрѣ увариванія ея прибавляютъ вновь по немногу. Огонь поддерживается подъ кошломъ слабой, и когда уже видно будетъ, что щавель уварился, сколько нужно, что узнаютъ по вѣсу и густотѣ смѣси, солятъ ее нѣсколько больше, нежели сколько слѣдуетъ, когда бы ее тотчасъ употреблять въ пищу, перекладываютъ въ горшки, и когда смѣсь остынетъ, то заливаютъ расплавленнымъ коровьимъ масломъ.

Если по охлажденіи щавля, примѣтна бываетъ еще вода сверху, то это знакъ, что щавель не уварился какъ должно, и слѣдовательно непременно испортился, почему спавятъ его опять на огонь и увариваютъ.

6458. **Другой способъ.** Щавель и другія травы о которыхъ было говорено, въ предыдущемъ параграфѣ, рубятъ и варятъ также, потомъ выкладываютъ въ фаянсовую чашу, гдѣ онъ простываютъ и тогда кладутъ ихъ въ бушлы съ широкимъ горломъ, и плотно заткнувши, спавятъ въ кипячую воду, гдѣ онъ кипящая не болѣе четверти часа, отъ чего щавель остаетъ въ такомъ состояніи, какъ будто онъ недавно срѣзанъ съ корня.

6459. **изъ щавля рагу.** Щавелевые листья перебрать и выполоскать, попомб обварить въ кипящѣ и опкинуть на рѣшето, чшобы осякли. Положивши въ кастрюлю, смочить тонкимъ кулисомъ изъ телятины и вешчины, спрыснуть солью съ перцемъ и упарить на маломъ огонькѣ послѣ чего подбить вешчинною эссенцією.

ЩЕЛКУНЕЦЪ.

6460. **польза щелкунца собачьяго языка** (*Cinoglossum officinale*, *Linn.* Щ. V. 8.) Эта трава растущая вездѣ по сухимъ песчанымъ мѣстамъ, около заборовъ и проч. имѣетъ противный одуряющій запахъ, который однакожъ пропадаетъ совершенно, когда трава высохнетъ.

Въ садахъ и огородахъ иногда сильно разрастаясь, составляетъ сорную траву, пребывающую довольно трудовъ для испребленія. Корень ея, а особливо свѣжіе листья содержатъ въ себѣ много слизи; ихъ сваривши въ водѣ, прикладываютъ съ пользою въ видѣ припарокъ къ сильно болящимъ опухолямъ, опшвердѣlostямъ составовъ въ рукахъ и ногахъ.

Свѣжая трава будучи положена въ анбары, гдѣ лежитъ хлѣбъ, своимъ противнымъ запахомъ прогоняетъ крысъ; какъ то недавно замѣчено въ Германіи.

ЩЕЛОКЪ.

6461. **щелокъ**, какъ и всѣмъ извѣстно, есть вода напитанная щелочною солью изъ золы. Эта щелочная соль, или пошашъ достается изъ древесной золы посредствомъ наливки горячей воды на золу, для кипяченія ея въ водѣ. Раствор пошаша прежде уже добытаго изъ золы, или растворъ соды, соли, добываемой изъ пережженныхъ въ золу соленыхъ растений, растущихъ около морей и по солончакамъ, называется шавжѣ **щелокомъ**.

Обыкновенное дѣланіе щелока въ домахъ для мытья бѣлья или бученія, всѣмъ извѣстно, пошому что съ незапамятныхъ временъ вездѣ почти щелоки употребляются для очищенія бѣлья отъ разныхъ нечистотъ къ нему приставшихъ, а особливо жирныхъ, которыя лучшимъ образомъ выводятся отъ щелока, котораго соль (попашъ) соединяясь съ жирными частицами бѣлья, составляетъ родъ мыла.

6462. ЛУЧШЕЕ УПОТРЕБЛЕНІЕ ЩЕЛОКА ДЛЯ БѢЛЫЯ. Употребленіе щелока пребудетъ нѣкоторыхъ предосторожностей. Очень трудно давать щелокамъ постоянную степень крѣпости, и однакожъ опыты показали, что это обстоятельство имѣетъ большое вліяніе на слѣдствія отъ щелоковъ происходящія. Но какимъ образомъ можно имѣть щелоки всегда одинакой силы? Золы нельзя почти имѣть всегда одинакой доброты: а также и сода находящаяся въ продажѣ, никогда почти не бываетъ одинакой чистоты, и слѣдовательно, недостапочно для полученія одинакихъ слѣдствій, употребляя поже извѣстное количество воды и поже количество щелочныхъ веществъ. Конечно у Химиковъ есть средства, находить степени силы щелочныхъ растворовъ: у нихъ есть ареометры, которые при всѣхъ томъ не всегда опредѣляютъ крѣпость щелока вѣрно; у нихъ есть и алкалиметры (измѣрители щелочности), которые конечно вѣрнѣ ареометровъ, но за то и сложнѣ ихъ.

Но этихъ инструментовъ столь деликатныхъ, нельзя употреблять въ обыкновенной хозяйствѣ; чѣмъ же ихъ замѣнить? Однимъ обыкомъ: когда опустишь пальцы въ хорошій щелокъ, то можно почувствовать какую то какъ бы масляность. Щелокъ сдѣлавшись ѣдкимъ, соединяется съ жирною частью кожи пальцевъ, и превращается въ родъ мыла, такъ что пальцы скользя по видимому одни по другимъ, какъ бы намазаны были масломъ. Опытная рука въ такихъ случаяхъ можетъ замѣнить алкалиметръ, и разные степени

этой скользящести щелоча, могут указывать и на разные его степени.

6463. Ёдкость щелоча можно увеличить, прибавя къ нему известки кипѣлки, и вотъ почему: пошашъ содержащійся въ золѣ, (а равно продажный пошашъ и сода) содержащъ въ себѣ довольно большое количество угольной кислоты, уменьшающей ихъ силу; если же прибавимъ не большое количество известки растворенной въ водѣ, и смѣшавъ ее съ золою, съ пошашемъ или содою, то известка соединится съ угольною кислотою, и упадетъ на дно кадки, а пошашъ или сода останутся чистыми и ёдкими.

Многіе думаютъ, что известка сожжетъ въ этомъ случаѣ бѣлье, и потому никакъ не хотятъ ее употреблять, но они и не воображаютъ, что известка здѣсь дѣйствуетъ только на щелочныя соли, у которыхъ опнивается вещество, которое препятствовало щелочамъ дѣйствовать всею своею силою. А отъ этого надобно меньше золы, пошаша или соды; но если бы при такой экономіи щелокъ былъ еще слишкомъ крѣпокъ, то стоить только прилить къ нему столько воды, чтобы онъ имѣлъ надлежащую степень крѣпости.

Одна только предосторожность въ этомъ случаѣ состоитъ въ томъ, чтобы известки не смѣшивать съ бѣльемъ, или не пересыпать ею бѣлья, и это не для того, что щелокъ могъ бы сдѣлаться слишкомъ крѣпокъ и ёдокъ; но для того, что частицы известки землистыя, больше или меньше грубыя, могли бы насть на бѣлье находящееся въ кадкѣ, и послѣ, когда спануть его спирашъ, могли бы его повредить, потому что въ этомъ случаѣ известка какъ тѣло твердое, механически могла бы дѣйствовать на бѣлье; зола произведетъ тоже.

6464. Вообще, для сдѣланія щелоча на два пуда съ половиною бѣлья, сухаго и сильно замазаннаго, требуется воды при ведра, соды шесть фунтовъ,

или два фунта съ половиною хорошаго пошаша, или восемь фунтовъ пошаша не перекаленаго. Само по себѣ разумѣется, что крѣпость щелока должна быть соразмѣрна крѣпости бѣлья, ш. е. будетъ ли бѣлье толстое или тонкое, и при томъ крѣпко ли или мало оно замарано.

6465. Бѣлье разобранное по соршамъ, обыкновенно кладется слоями въ кадку и при томъ такъ, чтобы на днѣ лежало самое тонкое и не очень замаранное; на каждый слой бѣлья льютъ воду, чтобы оно хорошо промокло и въ такомъ состояніи оставляютъ его въ нѣкоторыхъ мѣстахъ лежащъ цѣлой день, прежде нежели начнутъ его бучить или щелочить. Въ другихъ мѣстахъ бѣлье споласкиваютъ передъ самымъ тѣмъ временемъ, какъ класъ его въ кадку, въ томъ предположеніи, что сполосканное такимъ образомъ бѣлье скорѣе очистится отъ грязи. Но такой способъ едва ли хорошъ: въ бѣлье смоченное уже водою, не легко пройдетъ щелокъ, потому что вода находящаяся уже въ промежуткахъ нитокъ бѣлья, будетъ тому препятствовать; сверхъ того частъ и щелока, проникнувшаго до нитокъ бѣлья, сбѣлается еще отъ воды слабѣе и потому останется почти безъ дѣйствія. Изъ этого можно видѣть, сколь много облегчится щелоченье бѣлья, уменьшивъ количество воды, труда и времени, если оставить обыкновеніе споласкивать бѣлье передъ бученьемъ его.

6466. Для щелоченья бѣлья, будетъ ли оно ополоскано или нѣтъ, берутъ большую щелочильную кадку, спавяя ея на деревянный преножникъ, или просто на какую нибудь подставку. Внизу этой кадки на боку ея находится скважина близь дна, которую заштыкаютъ просто скрученною соломой. Въ кадкѣ владутъ бѣлье по шпучно такимъ образомъ, чтобы оно лежало вездѣ ровно, и нигдѣ не было пустаго мѣста, для чего и сдавливаютъ его плотно, а иначе щелокъ не пройдетъ повсюду одинаково.

Кадку накрываютъ толстою и широкою холстиною шакъ, что она за края ея заходитъ. На этою холстъ насыпаютъ столько золы, сколько слѣдуетъ по количеству бѣлья, и закрывши ее сверху холстиною, льютъ на золу по немногу теплую воду. Углекислый пошакъ растворяясь въ водѣ, входитъ вмѣстѣ съ нею постепенно во всѣ слои бѣлья, пока дойдетъ до самаго дна кадки, гдѣ чрезъ скважину, о которой выше упомянуто, выпекается въ подставленное пониже судно. Эту собранную такимъ образомъ жидкость сливаютъ въ кошелъ, стоящій на огнѣ, и когда она нагреется сколько нужно, то ее опять выливаютъ на золу и шакъ поступаютъ цѣлой день. На другой день, или когда думаютъ, что операция уже кончилась, (что зависитъ отъ количества бѣлья) снимаютъ холстину съ кадки, вмѣстѣ съ золою, вынимаютъ бѣлье изъ кадки, а потомъ его споласкиваютъ въ чистой проточной водѣ.

Въ кадку не надобно класть бѣлья столько, чтобы она была вся имъ полна; потому что бѣлье вздувается, и въ то время надобно бываетъ сверху накладывать на кадку около золы широкой ободъ, одинакого поперечника съ кадкою.

Когда щелокъ хорошъ, то вода получаетъ цвѣтъ темной и пѣнился также какъ мыло.

6467. **лучшій способъ дѣлать щелокъ.** Вмѣсто того, чтобы класть золу на бѣлье, лучше приготовить щелокъ особо. Въ маленькую кадочку, на днѣ которой находится скважина, которую можно закрывать пучкомъ соломы, кладутъ золу. Отверстие это сверху того запыкаютъ пробкою, или деревяннымъ гвоздемъ.

Золу накрываютъ соломой и наливаютъ на нее попохоньку теплой воды, когда же она будетъ выше золы, тогда открываютъ внизу кадочки скважину. По мѣрѣ того, какъ вода выпекается, прибавляютъ новой воды, прежде нежели зола

сливается; впрочемъ воды не должно слишкомъ много подливать, чтобы щелока не сдѣлать очень слабымъ.

Эшотъ щелокъ употребляется обыкновеннымъ образомъ; и бѣлье достаточно прикрыть какимъ нибудь частымъ сукномъ которое удерживаетъ всѣ нечистоты могущія случиться въ щелокѣ.

Когда вмѣсто золы употребляютъ поташъ или соду, какъ шеперь вошло въ обыкновеніе въ Франціи, то стоитъ только эши соли растворить въ водѣ теплой или холодной.

6468. При щелоченіи бѣлья не надобно вдругъ подвергать его большому жару, которой препятствуетъ его очищенію отъ грязи. Лучше начинать съ теплоты самой слабой, и доходишь до жару кипячей воды поспешенно. Безъ эшаго, нечистоты, находящіяся на бѣльѣ, не только не отдѣляются отъ него; но какъ бы болѣе съ нимъ соединяются и вѣдаются въ шканъ его, отъ чего оно и бываетъ желтовато. Если жаръ дѣйствуетъ скороспѣжно на пятна бѣлья, то онъ ихъ запариваетъ, и они не пропадаютъ; но если поспешенно увеличивать теплоту, то шканъ бѣлья расширяется, вздувается и позволяетъ удобнѣе проходить въ него и жидкости и солямъ.

Весьма не хорошо также употреблять для щелоченья слишкомъ крѣпкой щелокъ, равно какъ не хорошо употреблять и слишкомъ слабой: въ первомъ случаѣ щелокъ сѣдаетъ такъ сказать и чернитъ бѣлье, во второмъ же случаѣ онъ недостаточенъ для разрѣшенія и очищенія нечистотъ, и бѣлье остается нехорошо вымытымъ и для здоровья вреднымъ.

6469. Надобно еще замѣтить, что при дѣланіи щелона слѣдуетъ хорошо пересмотрѣть и просѣять золу, которую намѣрены классть въ надку; въ нее попадаютъ иногда постороннія вещи, а особливо, когда выгребенную изъ печей золу не берегутъ въ закрытой посудѣ. Такимъ образомъ попавшія въ ней очиспки отъ плодовъ, гвозди или другіе

железные опломки и проч. могутъ сдѣлать пятна на бѣльѣ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ бѣлье сперва мочатъ въ мыльной не крѣпкой водѣ, и потомъ бѣлье, содержащее еще въ себѣ такую воду, кладутъ въ кадку для обыкновеннаго щелоченья, что также поршишь бѣлье, равно какъ и крѣпкое спиранье и битье валькомъ, а особливо шенкаго бѣлья.

6470. **мыльной щелокъ для вѣлья по способу шапталля.** Берутъ золу, но которая бы не лежала на дождѣ, или въ сырѣмъ мѣстѣ, и дѣлаютъ изъ нее обыкновеннымъ образомъ щелокъ, прибавя туда же и двѣ полныя пригоршни недавно замороженной хорошей извести. Давши постоять такому щелоку нѣсколько времени, чтобы всѣ постороннія частицы опали на дно посуды, процѣдись его чрезъ сукно; послѣ чего такой очищенной щелокъ годится для употребленія.

Если теперь понадобится сдѣлать изъ него мыльную жидкость, то берутъ, сколько нужно всего щелона и приливаютъ къ нему тридцатую или сороковую часть по объему, какогонибудь растительнаго масла, то въ то же мгновеніе вся жидкость дѣлается бѣловатою, которая, если вымѣшивашь ее хорошенько, приметъ какъ вода, въ которой распущено мыло. Этимъ мыльной щелокъ вливаютъ въ другую посуду, приливаютъ туда больше или меньше горячей воды, и моютъ въ немъ бѣлье обыкновеннымъ образомъ.

6471. **Замѣчанія.** 1) Щелокъ не надобно оставлять долго стоящимъ въ незакрытой посудѣ, отъ чего онъ сдѣлается слабѣе и не будетъ хорошо соединяться съ масломъ; почему и надобно щелокъ готовить въ то же время, какъ и слѣдуетъ его употреблять.

2) Для всего щелона надобно брать золу по возможности, самую свѣжую. Зола полежавшая долго на воздухѣ не имѣетъ уже такой силы; надобно болѣе прикладывашь извести свѣжей и недавно замороженной.

3) Зола изъ твердыхъ деревьевъ лучше золы изъ мягкихъ деревьевъ.

2) Жирныя густыя масла получаемыя изъ сбмянъ распеній суть лучшія для дѣланія мыльнаго щелюка, а жидкія негодящя. Самое дурное деревянное масло и масла употребляемыя для масляной живописи, преимущественно годящя для этого щелюка.

5) Если употребить для составленія этого мыльнаго щелюка пропущенное вонючее масло, то и бѣлье будетъ имъ пахнуть. Но чтобы истребить этотъ непріятный запахъ, надобно приготошить чистой и не очень слабой щелюкъ изъ одной золы, и опустивши въ него бѣлье, дать нѣсколько времени въ немъ лежать. Когда такое бѣлье послѣ высохнетъ, то весь дурной запахъ изъ него пропадетъ.

6) Когда смѣсь щелюка и масла будетъ имѣть желтоватый цвѣтъ, то надобно прибавить чистой воды.

7) Если масло поднимается изъ щелюка и плаваетъ на верху его маленькими капельками, то по тому причиною употребленное масло, то есть не очень густое, или бываетъ по тому причиною и щелюкъ слишкомъ крѣпкій, или не очень жидкій, когда при составленіи его употреблена худо выжженная известка, или положено ея мало; или щелюкъ сполна долго открытымъ.

8) Чтобы известка всегда была годною для составленія мыльнаго щелюка, и долго не потеряла своихъ хорошихъ свойствъ, то надобно ее разбить въ мѣлкіе куски и положить въ бушлы, плотно ихъ набивши, потомъ хорошо ихъ зашнуровать и замазать. Такая известка простоитъ нѣсколько лѣтъ не утратя ни одного изъ своихъ хорошихъ свойствъ.

ЩЕТИНА.

6472. способъ красить свиную щетину. Щетина, которую нужно для чего нибудь окрасить, должна быть лучшая бѣлая. Ее должно сперва хо-

рошенько перемышь, а потомъ положишь въ квасцовую воду, и дашь въ ней до шѣхъ поръ лежать, пока она не много пожелтѣетъ.

6473. КРАШЕНИЕ ЩЕТИНЪ ВЪ ЗЕЛЕНУЮ КРАСКУ. Для составленія этой краски берешь два лоша яри, два лоша горной сини и полштофа камедистой воды, и въ эту смѣсь опускаютъ щетину, сперва помочивши ее въ теплой водѣ.

6474. КРАШЕНИЕ ЩЕТИНЪ ВЪ КРАСНЫЙ ЦВѢТЬ. Варятъ два лоша мѣлихъ опилокъ фернамбукового дерева, одинъ лотъ квасцовъ и полштофа Кипайской красной краски въ полштофъ виннаго уксуса и потомъ въ эту смѣсь опускаютъ щетину.

Можно также красить щетину въ зеленой цвѣтъ и соковою зеленою краскою, извѣстною подъ именемъ заштрина.

6475. КРАШЕНИЕ ЩЕТИНЪ ВЪ СИНИЙ ЦВѢТЬ. Берется индиго два лоша и кусочекъ квасцовъ, величиною въ лѣсной орѣхъ, смѣшивается съ камедною водою; въ эту горячую смѣсь опускаютъ щетину, вынувши же ее развѣшиваютъ для сушки и потомъ выбиваютъ.

Можно красить также въ синій цвѣтъ щетину и посредствомъ бузиновыхъ ягодъ.

Для желтаго крашенія щетины употребляется шафранъ, а для пурпуроваго красная Кипайская краска и индиго.

ЩЕТКА.

6476. САДОВЫЯ ЩЕТКИ составляютъ вещь очень полезную и надобную для очищенія яблонныхъ и грушевыхъ деревьевъ отъ порословъ, нарастающихъ на сучьяхъ ихъ, а особливо въ развилинахъ, гдѣ трудно ихъ очищать другимъ образомъ, не причиняя деревьямъ никакого вреда.

Эти щетинныя щеточки дѣлаются также какъ и другія, напримѣръ сапожныя щетки, съ шѣмъ только различіемъ, что деревяшка или дощечка,

дѣлается по уже а ручка по длиннѣ, да и самая щетина пускается по длиннѣ нежели у сапожныхъ щетокъ, чѣобы она при шреніи ея сучьевъ, свободнѣ гнулась.

Чѣо касается до времени, когда должно употреблять эти щетки, то это есть дождливая погода, когда отъ дождя поростъ поопшмокнетъ и легче будетъ отставать отъ дерева. Въ такое время, если потереть щеткою дерево, то поростъ тотчасъ опадаетъ и не бываетъ надобности раза два тереть по одному мѣсту и щетина доспаетъ повсюду. А чѣобы она могла доставать и въ самыя тѣсныя развилины сучьевъ, то и надобно дощечку для этихъ щетокъ дѣлать различной ширины, такъ, чѣо самыя узкія должны быть не ширѣ пальца; да и щетинные пучки всаживающія въ нихъ иногда только въ одинъ рядъ. Для того же, чѣобы ребрышки дощечекъ и углы ихъ не могли при шреніи спирать коры у деревьевъ, то дощечки округляются и сверху и съ боковъ. Можно также ихъ дѣлать двойными, то есть: насаживая на нихъ щетину и сверху и снизу.

6477. ЩЕТКИ ДЛЯ ТРЕНІЯ ТѢЛА И ИХЪ ПОЛЬЗА. Такія щетки дѣлаются изъ щетинъ самыхъ мягкихъ; ими весьма полезно тереть все тѣло, или одну только больную часть отъ ревматизма. Это обыкновеніе весьма полезно, особливо въ сырое время и для тѣхъ людей, которые ведутъ сидячую жизнь; влажность же воздуха и недоспашокъ движенія тѣла много препятствуютъ нечувствительной испаринѣ.

Дѣйствіе же щетки дѣлая на тѣлѣ возбужденіе, очень хорошо пособляетъ выходу нечувствительной испарины. Треніе тѣла щетками особенно полезно людямъ холоднаго сложенія, также отъ сухости, золотухи, и Англійской болѣзни.

ЩИ.

6478. ХОРОШИЯ КРАПИВНЫЯ ЗЕЛЕНАЯ ЩИ. Перевравъ и перемывъ молодую крапиву, опши-

нуть ее на рѣшетѣ, ошпарить и изрубить по мѣльче; изрѣзать пять фунтовъ хорошей говядины кусками, перемыть, вскипятить ее въ водѣ, снимая пѣну по чище, и когда вполовину поспѣетъ, положить въ особую кастрюлю четверть фунта коровьяго масла, одинъ фунтъ изрѣзанной кусками, но безъ кожи, ветчины, двѣ мѣлко-изшинкованныя луковицы; поджарить все это немного и положить сюда же крапиву, поменьше горсти крупичатой муки и поджарить хорошенько; потомъ перебравъ говядину, положить въ кастрюлю и сквозь ситку накапать бульономъ; когда будетъ поспѣвать, приквасить кислыми щами, положить двѣ ложки хорошей смешаны и прокипятить хорошенько; предъ опускомъ положить зелени петрушки, укропа и очищенныхъ вареныхъ яицъ, разрѣзанныхъ половинками, или четвертинками.

6479. **ЩИ ПЕЧНЫЕ ВЪ ГОРШКѢ.** Берутъ четыре фунта говядины отъ грудины, также курицу и утку, разбиваютъ ихъ шпунками, перебиваютъ, кипятятъ, и выбравши, кладутъ въ горшокъ кислой капусты, моркови, рѣпы, соли и муки по пропорціи, накачиваютъ сквозь сито шѣмъ самымъ бульономъ, въ которомъ кипячена провизія, и положивши хорошей смешаны, накрываютъ горшокъ крышкою, края которой обмазываютъ шѣстомъ, ставятъ въ печь въ вольный духъ, и когда щи поспѣютъ, то горшокъ вынимаютъ, и обмазавъ крышку, подаютъ на столъ.

Примѣчаніе. Должно стараться, чтобы говядина, курица и утка были молодыя и чтобы щи не перепрѣли; для сего должно соображаться съ теплою печи, потому что малая теплота требуетъ лишній часъ стоянія горшка въ печи, а большая теплота требуетъ меньшаго стоянія горшка.

6480. **ЩИ ЛѢНІВЫЯ.** Изрѣзавъ кочанную капусту въ шпунки, положить говядину, баранину, курицу и ветчину въ кастрюлю и поставить кипятить; капусту же сперва обланшировать и вмѣстѣ съ

нею шуда же положить морковь, рѣпу и лукѣ; подквася и подправя мукою съ масломъ, дашь кипѣть; когда поспѣютъ, шо при опускѣ положишь рубленой пешрушки и забѣлишь смешанною.

Примѣжаніе. Капусту и корни класть тогда, когда говядина вполонину поспѣетъ, спараясь между шѣмъ, окольо можно, чшобъ баранина и курица не перепрѣли.

6481. **щи сворныя.** Берутъ говядину, вешчину, свинину, изрѣзаннаго на часпи гуся, и двухъ курицъ, кислой бѣлой капусты и накрошеннаго кружками лука. Все эшо варятъ вмѣстѣ, подправляющъ мукою съ масломъ, и послѣ забѣливаютъ смешанною.

6482. **щи постныя.** Перепереть капусту съ масломъ и мукою и поджаришь на сковородѣ; положить въ горшокъ вмѣстѣ съ мѣлко изрѣзанною пешкою, осеприною, или бѣлужиною, или другою какою нибудь обваленною въ мукѣ и поджаренною въ постномъ маслѣ рыбою. Прибавя шуда прошеннаго луку и нѣскольо муки, поставитъ въ печь и дашь кипѣть довольно; потомъ подправишь мукою съ масломъ и щанною жижею.

ЩУКА.

6483, **щуки** водятся въ рѣкахъ и озерахъ всего Государства; можно разводитъ ихъ и въ прудахъ. Онѣ растутъ скорѣе другихъ рыбъ, и въ Германіи составляютъ довольно прибыльный промыслъ. Бѣлое ихъ мясо, а особливо молодыхъ щукъ рѣчныхъ, здоровѣе озерныхъ и прудовыхъ, хотя послѣднія бываютъ и жирнѣе. Лучшій вкусъ въ щукахъ бываетъ въ началѣ весны, когда имѣютъ онѣ голубое перо. Ловятъ ихъ неводами, сѣтями и удками.

6484. **СОДЕРЖАНІЕ ЩУКЪ ВЪ ПРУДАХЪ.** Щука принадлежитъ къ числу хищныхъ и чрезвычайно прожорливыхъ рыбъ: она нешолько нападаетъ на маленькихъ рыбъ, служащихъ ей пищею, но напа-

даетъ и на такихъ, которыя ростомъ съ нее; не щадитъ также и маленькихъ своего рода, почему не надобно не только разводить щукъ въ одномъ прудѣ съ другими рыбами, даже съ карпями, которыя довольно велики; но и не слѣдуетъ сажать ихъ на время въ сажалки съ другими рыбами, но отдѣльно, а для корма ихъ пускаетъ шуда плотву и другую мѣлкую рыбу.

6485. СПОСОБЪ ПЕРЕСЫЛАТЬ ВЪ ОТДАЛЕННЫЯ МѢСТА ВОЛЫНИХЪ ЩУКЪ. Этотъ способъ состоитъ въ слѣдующемъ: мякишъ хлѣба, недавно спеченаго, мочатъ въ Французской водкѣ, и когда онъ хорошо разбухнетъ, набиваютъ имъ весь ротъ щукъ, и потомъ льютъ въ него еще полрюмки водки; рыба спланившись неподвижна и кажется упомленною: тогда обвертываютъ ее соломой и обвязываютъ, а наконецъ закрываютъ полотномъ. Задѣланные такимъ образомъ щуки могутъ быть въ дорогѣ восемь и десять дней. Какъ скоро онѣ привезены въ свое мѣсто, тотчасъ должно какъ полотно, такъ и солому снять, и положить ихъ въ воду, въ которой онѣ бывають около четверти часа, а иногда и полчаса, безъ всякаго знака жизни; но напоследокъ выбрасываютъ множество мокроты, и получаютъ прежнюю живость и прежнее движеніе. Такимъ образомъ можно пересылать и карповъ

Весьма полезно было бы, если бы тотъ же опытъ сдѣланъ былъ и надъ сперлядами.

6486. СРЕДСТВО, ЧТОВЫ ЩУКИ ВЪ ПРУДАХЪ НЕ ЛОВИЛИ ДРУГОЙ РЫБЫ. Когда сажаютъ щукъ въ пруды, то ставятъ только скалывающіе иглою зрачки въ глазахъ, отъ чего щуки лишася зрѣнія, не могутъ уже гоняться за рыбою, хватать ее и ѣсть. Впрочемъ этого средства нельзя совершенно одобрить.

6487. СПОСОБЪ СОЛИТЬ ЩУКЪ. Для соленія обтирають самыхъ крупныхъ щукъ, распарываютъ ихъ, вынимають изъ нихъ весь пошрокъ, какъ по

печенку и икру; все мясо вымывается лучшим образом чистою водою, а потомъ напирается солью, которою также каждая рыба и обсыпается. Приготовленные такимъ образомъ щуки закупориваются въ бочки.

Маленькихъ щучекъ такимъ образомъ посоливши, дня при или чешыре держашъ въ рассолѣ, а потомъ провѣшивающъ на воздухѣ, или копшатъ въ дыму.

6488. **ЩУКА ХОЛОДНАЯ СЪ МИНДАЛЕМЪ И ХРЪНОМЪ.** Щуку отварить въ водѣ съ солью и прибавкою уксуса, выложивъ на блюдо, и дать остынуть. Между тѣмъ намочить миндаль въ холодной водѣ, и держашъ въ ней пока кожица его опшанетъ; облупить миндаль и сполочь съ шерпыымъ хрѣномъ, развестъ уксусомъ и подаватъ къ холодной щукѣ.

6489. **ЩУКУ ВАРИТЬ ТАКЪ, ЧТОВЫ ПРИ ПОДАЧѢ НА СТОЛѢ ОНА КАЗАЛАСЬ ГОЛУБОЮ.** Сваривши ее неочищенную въ соленой водѣ, или въ бѣломъ винѣ, и вынувъ поспѣлую изъ кипятка, попрыскавъ на нее холодною водою, и пошчасъ послѣ шого накрытъ бумагою, чтобы не выходилъ изъ нее паръ; если же онъ выйдетъ, то щука не будетъ казаться голубою, но сѣрою, или черною.

6490. **ЩУКА ПО ГОЛЛАНДСКИ.** У очищенной, какъ должно, щуки, обобравъ все тѣло полосками, и поварить съ бѣлымъ виномъ, кускомъ коровьяго масла, горстью правы пепрушки, кореньями, луковицами, и малою долею соли. Сваренную щуку выложивъ на блюдо, а сокъ, въ которомъ она варилась, пропустивъ сквозь сито, и варить, пока онъ сгустится, тогда облишь имъ рыбу.

6491. **ЩУКА ПО ЖЕНЕВСКИ.** Берутъ щуку, и согнувши ее, опушываютъ снуркомъ или нитками, потомъ кладутъ въ кашпюлю надлежащей величины, куда прикладываютъ соли, перца, луковичъ напыканныхъ гвоздикою, лавроваго листа, корокъ бѣлаго хлѣба, приливаютъ при бушылки бѣлаго вина, и одну краснаго. Все это варятъ на силь-

номъ огнѣ, чтобѣ вина оспалось только меньше бупылки. Въ это время кладутѣ полфунта лучшаго коровьяго масла, и каштрюлю снявѣ съ огня, ставятѣ на горячую золу. Здѣсь еще приправляютѣ небольшимъ количествомъ соли, крупно столченымъ мушкатнымъ цвѣшомъ, гвоздиною, корицею, и митонируютѣ цѣлой часѣ, подкладывая по немногу масла, и хорошенько все вымѣшивая. Вынушую щуку на блюдо, обливаютѣ эшимъ соусомъ.

6492. **ЩУКА СЪ ЗЕЛЕНЫМЪ ГОРОХОМЪ.** Щуку очистя и выпотроша, наперешъ внутри солью, а съ наружи наппековашъ дробнымъ шпекомъ, вымазашъ сковороду коровымъ масломъ, положишъ на нее щуку, и жаритѣ въ печи, или въ шоршней сковородѣ. Между тѣмъ обжаритѣ зеленого гороха съ пучкомъ пепрушки въ коровьемъ маслѣ, накашитѣ мяснымъ отваромъ, ужаритѣ горохъ мягко, приправитѣ солью, чебромъ, мушкатнымъ цвѣшомъ, и подбитѣ кусочкомъ коровьяго масла, обваляннымъ въ мукѣ. Напослѣдокъ приваритѣ щуку въ горохѣ; или, выложя на блюдо горохъ, сверхъ его положитѣ жареную щуку.

6493. **ЩУКА ПО НѢМЕЦКИ.** Обобравши съ щуки мясо полосками, маринировашъ ее въ коровьемъ маслѣ, съ мѣлко изрубленными: пепрушкою, цибулею и шампиньонами; обжаривши въ маринадѣ, смочитѣ бульономъ и бѣлымъ виномъ; приваривши, подбитѣ соусъ сметаной съ яичными желтками.

6494. **ТѢЛЬНОЕ ИЗЪ ЩУКИ.** Обираютѣ мясо изъ цѣлой щуки, берутѣ мякишъ Французскаго хлѣба и размачиваютѣ его въ мѣлокѣ, выжимаютѣ и рубятѣ вмѣстѣ съ щучьимъ мясомъ; между тѣмъ берутѣ чешыре яйца цѣлыхъ и одни желтки отъ другихъ чешырехъ яицъ, фунтѣ распущеннаго чухонскаго масла; все это приправя перцомъ, изрубитѣ, и свалявши завязатѣ въ салфетку и варитѣ въ водѣ цѣлой часѣ. Между тѣмъ дѣлаютѣ рагу изъ выпущенныхъ раковыхъ щеемъ, обжариваютѣ

ихъ въ маслѣ съ щепотью муки, прибавляють рубленой петрушки, вливають спаканъ сливокъ, подбивають желтками, и обливають эшимъ свареное шѣльное.

6495. **ЩУКА ЧИНЕНАЯ** (полченики). Щуку расплашываютъ съ головы до хвоста, а въ другихъ мѣстахъ обрѣзавъ кожу около головы, сдирають ее къ хвосту; выбираютъ искусно все шѣло, не прогая позвонковъ. Изъ обобраннаго такимъ образомъ мяса дѣлають фаршъ съ прибавкою карпи, угря, соли, перца, поваренныхъ травъ, и шампинионовъ. Эшимъ фаршемъ начиняють щуку, зашиваютъ кожу, буде она была разрѣзана, и варятъ въ рыбномъ буионѣ съ прибавкою подпаленнаго съ мукою коровьяго масла, и нѣсколькихъ капель уксуса. Подавая на столъ, гарнируютъ жареными въ маслѣ ломпиками бѣлаго хлѣба, или петрушкою.

6496. **ЩУКА ЖАРЕНАЯ ВЪ ТОПЛЕНОМЪ КОРОВЬЕМЪ МАСЛѢ, СЪ ЖАРЕНОЮ ЖЕ ПЕТРУШКОЮ.** Очистивши щуку отъ шелухи, расплашатъ ее, выпотрошить, также и позвонки выбрать, потомъ въ крупные куски изрѣзать, и такимъ образомъ мѣлко надчеркать и солью посыпать, а послѣ обсушить, и при или чепыре яйца голичкомъ сбить, рыбу въ нихъ вывалять, мѣлко стертымъ бѣлымъ хлѣбомъ посыпать и положить на сковороду, въ топленомъ коровьемъ маслѣ зажарить. Какъ рыба поспѣетъ, то надобно горсть другую очищенной петрушечной травы въ горячее масло бросить, рѣшечкою чумичкою, что пѣну снимають, безпрестанно переворачивать до тѣхъ поръ, пока она вся закурдывится и листочки ея свернутся; послѣ чего топчасъ выбрать ее вонъ и на сѣрой бумагѣ покласть на блюдо, на которомъ должно рыбѣ быть; шарелку или небольшое блюдце опрокинувши вверхъ дномъ, на него жареную рыбу повыше покласть, и петрушкою чистенько обложить, а между ею положить разрѣзанныхъ по поламъ свѣжихъ лимоновъ.

Ѣ.

ѢЗДА.

6497. **ПОЛЬЗА ѢЗДЫ ВЕРХОМЪ.** Что шлодвиженіе полезно для здоровья, въ томъ нѣтъ ни малѣйшаго сомнѣнія. Кромѣ ходьбы пѣшкомъ, бѣганья, прыганья, танцованья, верховая Ѣзда есть одно изъ первыхъ шлодвиженій, и при томъ такихъ, въ которыхъ соединяются два поспрясенія: снаружи происходящія и внутреннія. Въ самомъ дѣлѣ, поспрясенія больше или меньше сильныя сообщаются ошѣ движенія лошади, и усилія больше или меньше значительныя дѣлаются самымъ сѣдокомъ на лошади, какъ для удержанія себя на ней, такъ и для управленія ею на бѣгу.

Лошадь сообщаетъ легкія или сильныя поспрясенія, смотря по своему скорому бѣгу и поступи, а также и по свойству земли, по которой она идешъ, бѣжишъ или скачешъ. Усилія Ѣздока пѣшъ бываютъ сильнѣе, чѣмъ меньше онъ привыкъ Ѣздить верхомъ, или когда подъ нимъ лошадь будетъ очень рѣзва, или болѣе упряма.

6498. Ѣзда на лошадяхъ можетъ быть чрезвычайно полезна, когда она происходитъ на чистомъ воздухѣ, на берегахъ рѣкъ, или близь лѣсовъ, на лугахъ и поляхъ. Удовольствія, и развлеченія верховою Ѣздою доставляемыя, дѣйствуютъ на мозгъ и нервы, уничтожая въ нихъ сильныя впечатлѣнія ошѣ долговременныхъ умствепныхъ упражненій, или другихъ непріятныхъ занятій.

6499. **ѢГАНЬЕ, ПРЫГАНЬЕ** ускоряютъ пульсъ, разгорячаютъ шло и производятъ сильной потъ; верховая же Ѣзда конечно перемѣняетъ ровность пульса, но не столько разгорячаетъ шло, и имѣетъ великое вліяніе на нервы; она оставляетъ мышцы въ поковъ, не изнуряетъ столько жизненныхъ силъ, какъ бѣганье, танцы и проч. Она способствуетъ дѣйствию желудка и лучшему пере-

варенію въ немъ пищи, доставляетъ шѣлу болѣе липшательныхъ соковъ, обращеніе крови дѣлаетъ правильнѣе, дыханіе свободнѣе; и потому то люди, которые по привычкѣ или по необходимости очень часто ѣздають верхомъ, бывають гораздо сильнѣе, здоровѣе и крѣпче шѣхъ, которые такого упражненія вовсе не имѣють. Разумѣется, что излишекъ всегда вреденъ.

6500. Примѣчено, что верховая ѣзда укрѣпляя слабое здоровье, предупреждаетъ чахотку и грудныя болѣзни, ипохондрію и подагру. Надобно только замѣтить, что нельзя совѣщовать верховой ѣзды для спраждующихъ сильнымъ гемороемъ, кровохарканіемъ, имѣющимъ сильное припеченіе крови къ головѣ, и имѣющимъ грыжи или килы.

6501. Надобно еще прибавить, что не все равно для всѣхъ людей, ѣздить верхомъ во всякое время дня, а также ѣздить тихо, рысью или навскачь. Можно ѣздить тихо послѣ обѣда, или вообще поѣвши; но рысью въ такихъ обстоятельствахъ ѣздить не такъ хорошо, а особливо на нѣкоторыхъ лошадяхъ, у которыхъ такая поспухъ очень упоминательна. Галопъ, или ѣзда вскачь, но не сильная, весьма пріятна и не упоминательна. Дѣломъ утро или вечеръ, а зимою полдень есть лучшее время для верховой ѣзды.

ЭКСТИРПАТОРЪ.

Описаніе и изображеніе этого снаряда находится въ собраніи рисунковъ въ Лексикону надлежащихъ.

ЭКСТРАКТЪ.

6502. **ЭКСТРАКТЪ** или **вытяжка** есть сгущенный сокъ, который приготовляютъ изъ наливокъ или настоекъ растений и животныхъ съ водою, виномъ или спиртомъ; или приготовляютъ экстракты изъ выжатыхъ изъ растений соковъ, сгущая ихъ посредствомъ теплоты (выпаривая ихъ на огнѣ). Они бываютъ и мягкіе и твердые, и удерживаютъ качества тѣхъ вещей, изъ которыхъ они добыты.

Для употребленія, разводятъ ихъ въ виноградномъ винѣ или водкѣ; въ домашнемъ быту употребляютъ только экстракты изъ горькихъ травъ, каковы напримѣръ: полынь, вахта или трифоль, горчанка, и проч.

ЭЛИОТРОПЪ.

6503. **РАЗВЕДЕНІЕ ЭЛИОТРОПА ПЕРУАНСКАГО** (*Heliotropium Peruvianum*, *Linn.*). Это растение вывезено изъ Перу, и по чрезвычайно пріятному запаху цвѣтовъ своихъ, имѣющихъ духъ ванили, вездѣ уважается. Присмотрѣ за нимъ весьма легокъ, если только будетъ оно содержано въ чистотѣ, которую оно весьма любитъ. Особливо зимою должно очищать его отъ всѣхъ сухихъ, и наипаче плѣсневѣющихъ, листьевъ, а иначе нападаютъ на него насѣкомыя и оно засыхаетъ. Зимою должно держать его въ оранжереѣ не далеко отъ оконъ и поливать весьма умѣренно. Это растение чрезвычайно любитъ свѣтъ и солнечное сіяніе. Лѣтомъ должно держать его въ оранжереѣ, или на воздухѣ, поливать сильно и давать сколько можно болѣе

солнечнаго свѣта. Землю любитъ оно хорошую, легкую, лучше всего листовую, съ прибавленіемъ весьма малаго количества дерновой и четвертой части песка. Размножается раздѣленіемъ куста, отводками и черенками. Пересаживать должно его ежегодно. Эліотропъ Европейскій (*Heliotropium Eurropeum*, *Linn.*) распускающійся въ Россіи, красивъ, но безъ пріятнаго запаха.

ЭЛИКСИРЪ.

6504. эликсиръ вадьянный. Стерши въ порошокъ драхму бадьяна, столько же мускатнаго орѣшка, и 24 грана шафрана; настаиваютъ въ продолженіе десяти дней съ пятью фунтами водки въ восемнадцать градусовъ, прибавляя къ нимъ по два фунта лучшаго сахара и рѣчной воды; мѣшаютъ въ сосудѣ два раза въ день, и потомъ давъ устояться жидкости въ продолженіи цѣлыхъ сутокъ, процѣживаютъ сквозь бумагу. Этотъ эликсиръ равняется своимъ пріятнымъ запахомъ съ лучшими ликерами. Онъ полезенъ для желудка, помогаетъ пищеваренію, унимаетъ колющее, и никогда не производитъ вредныхъ дѣйствій.

6505. эликсиръ гарюсовъ. Для составленія его берутъ:

Лучшаго сабура	2 драхмы.
Мирры	полунца.
Шафрана	_____
Гвоздики	24 грана.
Корицы	— —
Мушкатнаго орѣха	— —

Всѣ эти вещи сполочь въ порошокъ, налить полуштофомъ самаго крѣпкаго спирта и тремя унциями воды, и поставить на суши въ горячую золу, или лѣтомъ на солнце; послѣ чего настой сливъ, процѣдить и прибавить равное количество сиропа, такъ называемыхъ венереныхъ волосовъ (*Syrupus capillorum venenis*), который можно брать въ аптекѣ; для запаха можно класть нѣсколько воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

Этотъ эликсиръ въ большемъ употребленіи въ Франціи и Германіи, не только какъ ликеръ за столомъ, но и какъ превосходное средство, укрѣпляющее желудокъ и нервы, полезное въ коликахъ и въ невареніяхъ пищи желудкомъ. Его пьютъ по маленькой рюмкѣ.

6506. ЭЛИКСИРЪ ДОЛГОЙ ЖИЗНИ, ШВЕДСКАГО ДОКТОРА ІЕРНЕЛЯ. Подъ именемъ эликсира долгой жизни, находится множество рецептовъ, какъ его составлялъ. Предлагаемый здѣсь рецептъ найденъ въ бумагахъ по смерти доктора *Іернеля*, который умеръ на 104 году отъ роду, упавши съ лошади; дѣдъ его, сочинитель этого рецепта, жилъ 130 лѣтъ: онъ употреблялъ этотъ эликсиръ по утру и вечеру по семи или восьми капель въ красномъ винѣ, въ чаю, или буціонѣ. Мать Іернеля умерла на 107 году, а отецъ его умеръ на 112-мъ году. Они жили такъ долго, конечно ведя порядочную жизнь, а отчасти и отъ того, что употребляли этотъ эликсиръ. Онъ опубликованъ въ 1836 году *Дюбургомъ*.

6507. Для составленія его берутъ:

Сукопринскаго сабура	1 унцѣ.
Корня зедоаріи (<i>Radix zedoariae</i>).	} по одной
Корня горчанки.	
Лучшаго шафрана.	
— Ревеню.	
Бѣлой лиственичной губки.	} драхмѣ.
Венеціанскаго ееріака.	
Корня хины * (<i>Radix chinac</i>).	

Всѣ эти вещи кромѣ ееріака столочь, и просѣявъ сквозь сито и вмѣстѣ съ ееріакомъ всыпать въ бушль, куда влить и штофъ хорошей водки, и бушль обвязать мокрымъ пергаменомъ. Когда пергаменъ высохнетъ, то проколоть на немъ дырочки булавкою, чтобы бушль не могла лопнуть.

* Эта хина не есть Перуанская кора, употребляемая отъ лихорадокъ, но корень растенія *смилакса* (*Smilax china, Linn.*).

Этой бушлы надобно стоять въ тѣни девять дней, и каждый день по утру и вечеру должно ее болтать.

Въ девятый день жидкость надобно осторожно слить въ другую бушлы и зашкнувши ее, беречь.

Между тѣмъ на оставшуюся въ первой бушлы гущу налить вновь шшофъ водки, и дать стоять также девять дней и побалтывать бушлы по утрамъ и вечерамъ.

Въ десятый день жидкость сцѣдить сквозь хлопчатую бумагу, положенную въ воронку, которую еще накрыть полотенцемъ; обѣ процѣженные жидкости смѣшать вмѣстѣ и разливъ въ бутылки, закупорить ихъ хорошенько и беречь въ прохладномъ мѣстѣ.

6508. Этотъ эликсиръ укрѣпляетъ желудокъ и выгоняетъ глистовъ. Докторъ Тернель почитаетъ его противусудоржнымъ, укрѣпляющимъ тѣло, изгоняющимъ глистовъ, очищающимъ кровь, упишающимъ подагрическія боли и препятствующимъ подагрѣ подниматься къ желудку, которому онъ пособляетъ удобнѣе переваривать пищу.

Что касается до приемовъ, то Тернель совѣтуетъ принимать отъ неваренія желудка двѣ ложки эликсира въ четырехъ ложкахъ чая; отъ подагры три ложки чистаго эликсира безъ всякой примѣси; отъ глистовъ по ложкѣ въ кофѣ на тощакъ, въ продолженіе восьми дней; отъ колики двѣ ложки въ четырехъ ложкахъ водки; отъ опьяненія по двѣ ложки чистаго эликсира; какъ кровочистительное, по ложкѣ чистаго эликсира только утромъ. Когда нужно принять его, чтобы послабило то надобно принять на ночь три ложки; онъ дѣйствуетъ уже на другой день.

6509. эликсиръ желудочный. Взять:

Мушкатнаго орѣха	2 драхмы
Гвоздики	— —
Корицы	— —
Мушкатнаго цвѣта	— —
Водки	2 бутылки

Всѣ сухія вещи сполочь, и дасть имъ настояшсь съ водкою дней восемь, попомб распустишь въ чепырехъ фунтахъ воды чепыре фунта сахара и смѣшаешь съ первою настойкою; попомб процѣдишь.

Этомб эликсиръ очень хорошо помогаетъ въ слабости желудка, худомб пищевареніи, вѣтреноликиб; принимають же его по маленькой рюмочки.

6510. ЭЛИКСИРЪ ЖЕЛУДОЧНО-КРѢПИТЕЛЬНОЙ СТУТОНОВЪ. Для составленія его берутъ :

Верхушекъ сухой полыни.	6 драхм
Паклуна (<i>Teucrium chamaedris Linn.</i>).	— — — — —
Корня желшой горчанки (<i>Radix Gentianae</i>).	— — — — —
Корни горькихъ померанцовъ.	— — — — —
Каскарилы.	1 драхм
Ревеня.	4 — — — — —
Сабура.	1 — — — — —
Водки въ 22 градуса.	2 фунт.

Корни и корки сполочь, и все наливши водою, дасть постоять дней пятнадцать, а послѣ процѣдишь.

Этомб эликсиръ укрѣпляетъ желудокъ и выгоняетъ глистовъ.

Принимають его по чайной ложкѣ передъ обѣдомъ и ужиномъ; а для выгону глистовъ у дѣтей дають имъ отъ пяти до десяти капель въ рюмкѣ воды.

6511. ЭЛИКСИРЪ КРѢПИТЕЛЬНЫЙ. Надобно сполочь драхму корицы и столько же гвоздики, разрѣзавъ на маленькіе кусочки унцѣ корня дягелянаго и смѣшаешь ихъ съ шрема унцами очищеннаго померанцоваго цвѣта, полдрахмою шафрана и лимонныхъ корокъ, попомб все это положить въ два штофа виннаго спирта, и перегнаешь посредствомъ водяной бани. Между тѣмъ въ двухъ штофахъ рѣчной воды распускають три фунта лучшаго сахара, на огнѣ, и при первомъ вскипѣніи выливають его на унцѣ Канадскаго волосяника (*capellaire de Canades*) изрѣзаннаго въ крупные куски.

Когда же сахаръ остынетъ, то прибавляютъ къ нему при драхмы шафраннаго раствора, смѣшиваютъ ихъ и потомъ процѣживаютъ. Эпотъ эликсиръ есть совершенно крѣпительное лекарство, и принимается точно также какъ и элексиръ Гарюса.

ЭМУЛСІЯ.

6512. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭМУЛСІЙ. Эмулсія ничто иное есть какъ сокъ разныхъ сѣмянъ растений, изъ которыхъ можно добывать и масло выжиманіемъ. Обыкновенно такіе соки доспаютъ изъ миндальныхъ ядеръ, фисташковъ, сѣмянъ мака, дынь, огурцовъ, конопли и проч. Сперва сѣмяна толкутъ и подливаютъ между нѣмъ по немного воды; но превративши всѣ сѣмяна въ мягкую массу, подливаютъ уже воды сколько надобно, потомъ эпотъ сокъ процѣживаютъ, крѣпко выжимая остатокъ сѣмянъ и получаютъ больше или меньше густой сокъ бѣлаго молочнаго цвѣта.

Къ этимъ сокамъ для вкуса подбавляютъ сахара, а для запаха, воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Если эмулсія приготовлена будетъ изъ миндаля сладкаго съ миндалемъ горькимъ, то это будетъ оршадъ.

ЭНДИВІЯ.

6513. РАЗВЕДЕНИЕ ЭНДИВІИ (*Cynogonium indivia*, Linn.). Она вывезена изъ Индіи въ Европу и улучшена искусственнымъ оплодородиваніемъ и содержаніемъ въ огородахъ. Есть нѣсколько извѣстныхъ ея сортовъ, которыхъ различіе состоитъ въ листьяхъ, болѣе или менѣ курчавыхъ и при томъ широкихъ.

Какъ эпотъ салатъ употребляется только по недостатку кочаннаго салата, то должно сѣять его въ концѣ Іюня въ такую же землю, какъ и другіе салаты, и какъ скоро растенія выростутъ, вынимать ихъ, листья и корни обрѣзывать, и пересадивъ на $1\frac{1}{2}$ фута одно отъ другаго, поли-

вашь, пока они примушся и начнутъ росъ. Какъ скоро кусты достигнутъ совершенной своей величины, то должно для того, чтобы они сдѣлались бѣлы, связывать ихъ лыками, мочалами или соломою; но дѣлать это въ хорошую сухую погоду, и лучше по полудни, когда не будетъ дождя. При наступленіи холодовъ, надобно ихъ прикрывать. Сѣмяна не теряютъ способности всходить и чрезъ пять лѣтъ.

ЭНОТЕРА.

6514. РАЗВЕДЕНІЕ И УПОТРЕБЛЕНІЕ ЭНОТЕРЫ, (*Oenothera*, *Linn.*) Кромѣ красивыхъ эшихъ расшеній, большею частію Американскихъ, разводимыхъ въ оранжереяхъ посредствомъ сѣмянъ; есть еще одна порода, растущая и въ Россійскихъ южныхъ и даже умѣренныхъ губерніяхъ, и извѣстная Ботаникамъ подъ именемъ энотеры двулѣтней (*Oenothera biennis*, *Linn.*), которую также можно разводить въ садахъ для красивыхъ ея желтыхъ цвѣтвъ; но эта порода заслуживаетъ еще особое вниманіе по своему употребленію въ пищу.

Въ Россіи это кажется еще неизвѣстно, но въ Германіи давно уже ее употребляютъ для стола.

Разводятъ ее въ огородахъ сѣмянами, которыя надобно сѣять въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ, на грядахъ хорошо вскопанныхъ и удобренныхъ еще осенью; лѣтомъ ее пропалываютъ отъ сорныхъ травъ, и во время засухи поливаютъ.

Осенью выкапываютъ корни и берегутъ ихъ въ погребахъ и подвалахъ. Ихъ употребляютъ для приправы кушанья, какъ селерею, въ супы и соусы, а также ѣдятъ ихъ какъ и салатъ. Энотерные корни тѣмъ хороши, что они не только питательны, но и очень удобоваримы, такъ что годятся для самыхъ слабыхъ желудковъ; ихъ можно употреблять въ пищу почти до конца мѣсяца Марта, а далѣе они дѣлаются тверды.

ЭПИЛЕПСІЯ.

6515. ЭПИЛЕПСІЯ, ПАДУЧАЯ БОЛЕЗНЬ, РОДИМЕЦЪ.
 Это такая болѣзнь, которую и искусные медики не всегда вылѣчиваютъ; причинъ производящихъ ее, очень много, и надобно предоставить медикамъ изслѣдованіе ихъ, и пользованіе самой болѣзни. Здѣсь только замѣтимъ, что опъ больного эшою болѣзнію надобно стараться удалять всѣ причины какъ физическія такъ и нравственныя, которыя могутъ дѣйствовать на мозгъ; діету имѣть легкую и прохлаждающую и полнокровнымъ можно спавить пѣявки около задняго прохода.

Поспелъ такого больного надобно дѣлать широкую и самую низенькую; чшобы въ случаѣ конвульсій, онъ не могъ упасть, а если и упалъ бы, то не больно ушибся. Въ комнатѣ его надобно имѣть сколько можно меньше мебели, и теплому поддерживаешь самую умѣренную.

ЭСНАРСЕТЪ.

6516. РАЗВЕДЕНІЕ ЭСПАРСЕТА, ПЪТУШЬЯГО ГРЕВЕНШКА, ОСЛЯНКИ, ТУРЕЦКОЙ ДЯТЛИНЫ. (*Hedysarum onobrychis*, *Linn.*). Разведеніе эспарсета довольно просто, и не требуетъ очень большихъ издержекъ и хлопотъ; но климатъ холодной для него не годится.

Что касается до почвы, то лучшая для него почва сухая, извешковая, мѣста гористыя, или по крайней мѣрѣ высокія; впрочемъ эспарсетъ довольствуется самымъ тонкимъ слоемъ (опъ трехъ до четырехъ вершковъ) хорошей земли, и даже растетъ на всѣхъ грунгахъ сухаго материка. Это расшеніе можетъ росъ и на песчаной почвѣ, даже глинистой съ примѣсю только мѣловыхъ частей и легкаго песка, съ тѣмъ однакожъ, чтобы она была суха и имѣла бы крѣпкій извешковый или крупный хрящевой материкъ, чтобы длинныя корни его могли проникать глубоко въ землю. Обыкновенное углубленіе этихъ корней, бываетъ около полуаршина. Они углубляются между камнями и расклинами ихъ, для извлеченія изъ глубины

материка питательныхъ часпицъ; а пошому всема крѣпкія, вязкія, глинистыя и мокрыя земли не хороши для него, пошому что въ послѣднихъ, корни его гниютъ: Эспарсетъ даже на самой скудной почвѣ, такой, гдѣ другія травы едва могутъ расти, даетъ урожай, достапочно окупающій труды хозяина.

Эспарсетъ въ своемъ дикомъ состояніи растетъ на песчаныхъ холмахъ, горахъ, сухихъ лугахъ, выгонахъ, на почвѣ, имѣющей твердую известнякѣ или мергель материкомъ (подпочвою) и растетъ отъ двадцати до пятидесяти или шестидесяти лѣтъ. Хотя эспарсетъ и можетъ расти на почвѣ и не известковой; но въ такомъ случаѣ онъ растетъ только нѣсколько лѣтъ и послѣ двухъ или трехъ лѣтъ совершенно пропадаетъ. При недостаткѣ такого качества земли, съ большею пользою можно разводить его на песчаной почвѣ, удобренной рухлякомъ или мергелемъ, чѣмъ на глинистой, удерживающей продолжительно воду, и плошной.

Главное и отличительное преимущество эспарсета предъ всѣми другими расшеніями, состоитъ въ томъ, что онъ большую часть потребной для него пищи всасываетъ изъ подъ верхняго слоя, питающаго прочія растенія, и обогащаетъ этотъ слой растительными соками, которые иначе остались бы безъ пользы въ глубинѣ земли. Слѣдственно эспарсетъ, принося ежегодно питательнѣйшій кормъ, не только не истощаетъ почвы, но даже дѣлаетъ ее лучшею для послѣдующихъ посѣвовъ.

6517. УДОБРЕНІЕ ЗЕМЛИ. Эспарсетъ не требуетъ особеннаго удобренія. Если земля, назначенная подъ посѣвъ, слишкомъ истощена предыдущими хлѣбами, то для поправленія ея достапочно двухъ сотъ пятидесяти возовъ назема на экономическую десятину, или двухъ сотъ десяти на казенную, и то только въ такомъ случаѣ, если бы сѣвъ его былъ производимъ съ цѣлю приобрѣтенія сѣна или скормленія его въ зеленомъ состояніи. Для приобрѣ-

шенія же сѣмянѣ достаточно, если онѣ будутѣ посѣянѣ на такѣ называемомѣ яровомѣ полѣ; разумѣется удобренномѣ для предшеспиовавшаго озимаго посѣва. Для удобренія можно брать сильную навозную воду, человѣческій пометѣ, золу, гипсѣ, мергель; даже если можно, лучше не употреблять скотскаго навозу, чтобы не расплодить сорныхѣ травѣ; или по крайней мѣрѣ навозѣ вывозить осенью, чтобы сои его, смѣшавшіеся сѣ зимнею влажностью, могли проникнуть въ землю, а дурныя травы, которыхѣ зародыши содержатся частію въ самомѣ навозѣ, могли бы весною ранѣ выйти, и имѣвъ дасть возможность уничтожить ихѣ бороньбою.

6518. воздѣлываніе пашни. Осенняя перепашка земли, назначенной подѣ посѣвъ этой травы, необходима потому, что разрыхляя ее, она способствуетѣ силѣ морозовѣ и весеннихѣ вѣтровѣ, къ извлеченію изѣ земли излишней мокроты, вредной для эспарсета. Весною, перебуваются три, и не менѣ двухѣ перепашекѣ, и столько же боронованій, чтобы сдѣлать ее рыхлою.

Если бы почему либо не можно было пройти поля, назначеннаго подѣ посѣвъ эспарсета, то можно доволѣствоваться двоеніемѣ его, очистивъ только отѣ глыбѣ и даже отѣ сухихѣ комьевѣ въ земли, часто встрѣчаемыхѣ на поляхѣ. При паханіи надобно пускать соху глубже, чѣмѣ то обыкновенно дѣлается.

6519. посѣвъ смотря по климатамѣ, различенѣ: отѣ половины Апрѣля до половины Мая. При посѣвѣ должно смотрѣть, чтобы материкѣ имѣлъ умѣренную сырость, которая способствуетѣ лучшему выходженію зелени. Поздній сѣвъ, оптимая у растенія возможность усиливаться надлежащимѣ образомѣ и созрѣть сѣмянамѣ, представляетѣ еще ту невыгоду, что многія сѣмена, по излишней сухости материка, не всходятѣ, а растеніе подвергается опасности, быть сѣвденнымѣ земляными блохами. Посѣвъ производится обыкновеннымѣ порядкомѣ сѣ руки или въ разбросѣ,

и на казенную десятину упошребляется сѣмянъ отъ десяти до шринадцати четвериковъ, а на экономическую отъ шринадцати четвериковъ трехъ гарцовъ, до семнадцати четвериковъ трехъ гарцовъ. Но Англичане сѣютъ его бороздами, онъ удаешся лучше, когда земля хорошо обработана, уравниена кашкомъ и послѣ заборонена. Сѣмянъ его не должно ни глубоко закрывать землею, ни оставлять почши на самой поверхности земли, потому что въ первомъ случаѣ они рѣдко всходятъ, а въ другомъ хотя и всходятъ, но скоро пропадаютъ.

6520. При посѣвѣ надобно обращать особенно вниманіе на сѣмена, выборъ которыхъ чрезвычайна затруднителенъ, потому что не только они очень легко теряютъ свою распахительную силу; но въ время созрѣванія, очень часто высыпаются, а потому шѣ, которые занимаются сѣянiемъ ихъ для продажи, собираютъ ихъ еще до совершеннаго созрѣнія, въ избѣжаніе убыли. А потому должны преимущественно упошреблять сѣмена послѣдняго сбора, которыя должны быть сухи, чисты и блестящи; а еще лучше стараться хозяину самому имѣть собственные сѣмена.

6521. **УКАТЫВАНІЕ.** Если эспарсепъ будетъ посѣянъ на тяжеломъ, вязномъ, твердомъ грунтѣ, то укашываніе совершенно излишне и даже вредно, потому что тяжесью кашка, сѣмена по рытвинамъ земли, слишкомъ вдавливаются въ нее, а потому достаточно послѣ посѣва ихъ слегка бороновать. При легкомъ же несчаномъ грунтѣ послѣ боронованія, по посѣву укашываніе необходимо.

Когда засѣянная эспарсепомъ земля покроется зеленою, то весьма хорошо посыпать ее золою торфа, листьевъ, изъ печей, а еще лучше толченымъ гипсомъ, упошребляя его на казенную десятину отъ сорока пяти до шестидесяти фунтовъ, на экономическую десятину отъ полушора пуда до двухъ, смотря по густотѣ травы. Посыпать же

этимъ порошкомъ надобно въ мокрое время, или рано ушромъ послѣ дождя.

6522. **КОШЕНІЕ.** Какъ эспарсетъ цвѣтетъ весьма короткое время, то все количество, назначенное на сушеніе, для употребленія сѣномъ, надобно скашивать, съ возможною скоростію, при появленіи первыхъ цвѣтовъ. Если же онъ посѣянъ для того, чтобъ получить сѣмяна, то его оставляютъ на корнѣ до того времени, пока спручкы или бобы побурѣютъ, сѣмяна округлятся и отвердѣютъ. Надлежащее для кошенія время надобно строго наблюдать, и не дожидаться, если верхнія зерна не совсѣмъ еще созрѣли, что весьма обыкновенно въ эспарсетѣ, у котораго бобы, носящіе зерна, высыпаются по мѣрѣ выростанія растенія, а потому нижніе бобы поспѣваютъ ранѣе верхнихъ. Это обстоятельство не должно удерживать отъ кошенія эспарсета въ то время, когда нижніе бобы созрѣютъ. Надобно замѣтить, что эта работа предпринимается рано по ушрамъ, когда роса лежитъ еще на растеніи, чтобы оно было еще мягко отъ влаги и въ печеніе дня могло легче провянуть, и также потому, что при хорошей, ясной и сухой погодѣ, зерна, достигшія зрѣлости, разрывають бобы, и выпадаютъ отъ сотрясенія, получаемого при кошеніи. Въ случаѣ, если бы дождливая погода и помѣщала сушкѣ его, то можно его складывать въ копны, и смотря по количеству, даже въ стоги, наблюдая припомъ, чтобы воздухъ съ наружи могъ свободно проходить въ такое не досушенное сѣно и провѣтривая его, предохранять отъ гніенія, сопрѣванія и неминуемаго послѣдствія, воспламененія его. Въ избѣжаніе этого послѣдствія, употребляется перекладка рядовъ сѣна, крупною соломой или оставленіемъ вдоль всего стога опверстій, по горизонтальному и вертикальному направленіямъ его.

6523. Самое удобное время для кошенія эспарсета, на сѣмяна оставленнаго, есть то, когда большая часть его шелуховатыхъ спручкы или бобовъ сдѣ-

лается полными, когда сперва распустившіеся цвѣты созрѣвають, а послѣдніе начинаютъ открываться. Упустивъ изъвиду эту предосторожность, можно лишиться множества сѣмянъ отъ ихъ пересиблости. Оставленный на сѣмяна эспарсетъ всегда косить должно поутру, или ввечеру, потому что роса дѣлаетъ стебли его нѣжнѣе и мягче. Когда же косятъ его во время солнечнаго жару, то чрезъ усиліе, даваемое косъ въ этомъ случаѣ по необходимости, осыплется много сѣмянъ и они будутъ потеряны.

По скошеніи эспарсета, назначеннаго на сѣмяна, надобно при сушкѣ переворачивать праву его правильно, такъ чтобы верхнія части ея обращаемы были всегда въ одну сторону, чтобы тѣмъ избавиться отъ излишней работы и утраты. При обмолачиваніи перебивать всю праву.

6524. ОБМОЛАЧИВАНІЕ СѢМЯНЪ производится обыкновеннымъ образомъ, какъ обмолачиваются колосовыя растенія, въ ригѣ цѣпами, или на току; полученные сѣмяна чисто вывѣиваются, рачительно очищаются отъ сѣмянъ дикорастущихъ травъ и берегаются въ сухомъ мѣстѣ, а трава обращается въ кормъ скоту.

6525. Иногда сѣютъ эспарсетъ вмѣстѣ съ ячменемъ въ половинномъ количествѣ; но едва ли съ пользою.

При смѣшиваніи сѣмянъ эспарсета съ сѣмянами другихъ растеній, достойно болѣе уваженія, смѣшивать его съ небольшимъ количествомъ клевера, полагая по десяти фунтовъ на казенную, и по тридцати съ половиной на экономическую десятину. Причина преимуществва, отдаваемого клеверу очень ясна: онъ, произрастая съ большою силою, достигаетъ уже въ первое время большей вышины, и слѣдовательно выходящая зелень эспарсета, находясь подъ прикрытіемъ клевера, бываетъ ограждена уже отъ сильнаго вліянія солнца, и тѣмъ сохраняетъ въ материкѣ потребную влажность.

6326. спесовъ крейсига съять эспарсетъ. Осенью, а частію весною вывозятъ на поле навозъ, преимущественно корощій и хорошо перепрѣвшій, чтобы въ немъ не было длинной соломы. Разумѣется, что второе удобреніе должно быть произведено предъ самымъ посѣвомъ, когда уже температура воздуха и состояніе земли дозволишь предпринять посѣвъ. По окончаніи вывозки назема, надобно его вездѣ разсыпать, наблюдая чтобы онъ равно покрылъ поверхность земли; по этому разбросанному назему должно сѣять эспарсетъ ровно, сѣ руки; въ слѣдъ за тѣмъ запахать сѣмяна вмѣстѣ съ навозомъ и, если можно, то въ тотъ же день рачительно забороновать и укапашъ легкимъ деревяннымъ кашкомъ, въ два проѣзда. Молодое растеніе въ скоромъ времени начнетъ выходить изъ земли и при благопріятной погодѣ въ непродолжительномъ времени покроетъ всю поверхность пашни. Уже въ первую осень посѣва, эспарсетъ даетъ средственное количество сѣна: но его надобно косить заблаговременно, чтобы тѣмъ дать возможность молодому растенію опериться и, обросшись новыми побѣгами, собрать достаточныя силы, къ прошивудѣйшвію зимнимъ морозамъ.

Весною на другой годъ посѣва надобно эспарсетъ хорошо перебороновать, чрезъ что, не только поле засѣянное имъ очищается отъ безполезныхъ, дурныхъ травъ; но и силѣвшіяся опрасли растенія удобнѣе отдѣляются. Въ тотъ же годъ при благопріятной погодѣ, можно уже бываетъ косить его два раза во время цвѣша, и даже въ третій разъ въ концѣ Сентября.

6527. Въ третій годъ позднею осенью, или весною заблаговременно, чтобы дать проникнуть сокамъ въ землю, надобно удобрить поле, половиннымъ количествомъ, уже положеннаго на него въ первый годъ навоза рогатаго скота, и весною по разстояніи земли сильно перебороновать его. При строгомъ наблюденіи этихъ правилъ, то есть, ежегодномъ переборонованіи, и чрезъ годъ удобренія

поля, эспарсетъ даетъ въ годъ два, а гдѣ лѣшно по долѣ, три раза сѣно. Кошение во время цвѣта приноситъ сильный, сочный кормъ, а потому преимущественный передъ вшорою косью, которая хотя и даетъ сѣно почти одинакой доброты, но не въ такомъ количествѣ; впрочемъ всегда приноситъ болѣе прибыли, чѣмъ красная дашлина, пребующая хорошей почвы, потому что кромѣ разности пребуемыхъ эшими растеніями почвъ, каждый хорошій куствъ эспарсета даетъ около полуфунта сѣна. Трава этого растенія, въ первой разѣ скошеннаго, превосходитъ своею питательностію люцерну и красную дашлину.

6528. Эспарсетъ, скошенный почно до разцвѣтанія, составляетъ превосходный кормъ для скота рогатаго; а когда успѣютъ скосить его за благовременно, то даетъ и другой урожай въ то же лѣто. Но въ дождливую пору года лучше опашивъ его на корни до того времени, пока цвѣтъ совершенно образуется. Надобно всѣми мѣрами стараться, когда его сушатъ, чтобы цвѣты не опадали, потому что коровы охотнѣе ихъ любятъ.

Эспарсетъ служитъ лошадямъ такимъ хорошимъ кормомъ, что питаясь имъ, они не имѣютъ въ овсѣ никакой надобности, хотя бы въ то время исправляли самыя прудныя работы. Овцы упитываются также имъ скорѣе, нежели какимъ либо другимъ кормомъ.

Когда при посѣвѣ эспарсета, надлежащимъ образомъ удобряютъ и обрабатываютъ землю, приличную эспарсету, то онъ произрастаетъ отъ пятнадцати до восемнадцати лѣтъ, и пропавши, оставляетъ поле въ лучшемъ и сильнѣйшемъ состояніи, удобреннымъ поземомъ и согниемъ многочисленныхъ корней своихъ; принося передъ тѣмъ каждой годъ до того времени около пяти сотъ пудовъ сѣ десятины, а иногда и гораздо болѣе.

ЭСТАМПЪ.

6529. СПОСОБЪ РАСКРАШИВАТЬ (ИЛЛЮМИНОВАТЬ) ЭСТАМПЫ. Онѣ состоятъ въ покрытіи красками, распыраемыми на водѣ съ камедью, гравированныхъ эстамповъ, которые для этого надобно печатать на клееной бумагѣ. Иллюминировка особливо нужна для эстамповъ, представляющихъ предметы изъ Естественной Исторіи, которые не столько занимательны и полезны, буде не раскрашены надлежащимъ образомъ.

Раскрашиваютъ также и *эстампы литографированные*, которые большею частію печатающіяся на бумагѣ не клееной, а потому ихъ надобно прежде иллюминированія проклеивать. Впрочемъ и литографированные эстампы можно печатать на клееной бумагѣ, какъ то теперь и дѣйствительно дѣлаютъ.

Для литографическихъ эстамповъ приличіе другихъ прозрачныя краски, но иногда нужно употреблять и корпусныя, для уменьшенія ихъ прозрачности, гдѣ нужно.

6530. РАСКРАШИВАНІЕ ЭСТАМПОВЪ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХЪ ПЕЙСАЖИ. Раскрашиваніе ихъ требуетъ совершеннаго знанія красокъ и ихъ смѣшеній, а также и навыкъ раскрашивать ихъ. Какъ на такихъ эстампахъ обыкновенно бываешь много различныхъ предметовъ, то и надобно умѣть порознь раскрасить ихъ лучшимъ и приличнѣйшимъ образомъ.

Небо. Его надобно съ самаго начала раскрашивать. Небо обыкновенно голубаго цвѣта съ дымчатыми облаками. Голубой опшѣнокъ дѣлается Берлинскою лазорью, кобальтовою синью; а еще лучше ультрамариномъ. Этотъ цвѣтъ постепенно долженъ быть блѣднѣе сверху внизъ, и наконецъ соединиться съ розовымъ опшѣнкомъ, долженствующимъ представлять горизонтъ; для этого лучшая краска суримъ, дѣлаемый изъ свинцовыхъ бѣлилъ.

Облака бываютъ очень различнаго цвѣта: иллюминировать ихъ должно тонко, легко и такъ иску-

сно, чтобы не примѣшно было изысканности въ расположеніи тѣней; очень часто надобно бываетъ средину ихъ дѣлать темнѣе, а края свѣтлѣе, особливо въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ падаешь на нихъ солнечный цвѣтъ.

Небо ногное иллюминуетъ индигою съ Житайскою пылью въ разныхъ количествахъ.

Горизонтъ при восхожденіи и захожденіи солнца долженъ имѣть оттѣнки красные и желтые живые и яркіе, блестящіе, происходящіе отъ смѣшенія кармина съ сурикомъ и желтью.

6531. ПРЕДМЕТЫ ОТДАЛЕННЫЕ обыкновенно иллюминуются самыми слабыми цвѣтами и тонкими воздухомъ находящимся между глазомъ и предметамъ голубоватымъ; формы не опредѣленные и видъ какъ бы паровъ изображающихъ воздушную перспективу: формы и цвѣты должны часъ отъ часу быть яснѣе, по мѣрѣ близости предметовъ, и вся прелесть пейзажа зависить отъ этой постепенности колорита.

6532. Деревья, служащія лучшимъ украшеніемъ пейзажей, различествуютъ до безконечности цвѣтомъ и фигурою своихъ листьевъ, расположеніемъ вѣтвей и проч. Самые близкія деревья на эстампѣ имѣютъ легкіе, поверхностные оттѣнки и стоящія на солнцѣ иллюминуются гумми-гутомъ, почти чистымъ; но отдаленныя и неосвѣщаемыя солнцемъ иллюминуются смѣсью изъ индиго и гумми-гула.

Цвѣтъ засохшихъ листьевъ надобно располагать со вкусомъ, и если располагались они хорошо, то это разнообразіе придастъ много красоты пейзажу.

Вообще не должно употреблять яркой блестящей зелени, и не бояться желтоватыхъ красокъ, которыя въ общей массѣ производятъ отличное дѣйствіе.

Деревья стоящія подалѣе, должны быть не очень цвѣтны, но имѣть слабыя тѣни зеленыя съ голубоватыми, подобно съ постепеннымъ разцвѣтываніемъ всей картины.

Вѣтви и стволы деревьевъ надобно иллюминировать сообразно тому, каковы они въ самомъ дѣлѣ, съ опшѣнками темными, сѣрыми, красноватыми, зеленоватыми и проч.

6533. **ТЕРРАСЫ И МѢСТОПОСЛОЖЕНІЯ** опдѣляемая природою отъ другихъ мѣстъ ручьями, озерами, долинами, и проч. должны быть шакъ же рѣзко означены иллюминировкою свѣшлюю, смотря по положенію ихъ.

6534. **СКАЛЫ** пушуются сильно и покрывающся слегка сурикомъ, Сіенскою землею пережженою и другими яркими красками; спороны ихъ лежащія къ солнцу иллюминуются блѣднымъ индиго и фіолешовыми красками, а низъ ихъ зеленоватыми красками, изображающими ихъ часпи сырыя и покрышыя мхами.

6535. **СТРОЕНІЯ**, какъ то: дома, хижины, монументы, и проч. должно иллюминировать шѣми красками, какія они въ самомъ дѣлѣ имѣютъ. Старыя каменные стѣны не надобно иллюминировать очень темно, ни новыя строенія очень ярко, и однообразно.

6536. **ВОДЫ** иллюминуются послѣ всего въ эстампѣ и слегка; ихъ цвѣтъ часто зависитъ отъ шѣхъ предметовъ, которые ихъ окружаютъ и въ нихъ отражаются.

Если воды занимаютъ большое на картинѣ пространство, то въ нихъ отражается небо и облака различныхъ опшѣнковъ; часпи окружающія ручьи, отражаются въ нихъ, и пошому довольно шрудно хорошо иллюминировать ихъ; вообще же не надобно на нихъ накладывать много красокъ, но прикрывать слегка.

Правильныя и однообразныя шѣни, или прерывчатыя и смѣшанныя, служащія для показанія шиха стоянія воды, или шекучаго, или ея сильнаго движенія, волнъ и проч. Но большею часпію для показанія эшихъ измѣненій воды граверы и липографы дѣлаютъ надлежащія шѣни, а иллюминировщику остаешся шолько сдѣлать ихъ примѣшнѣ.

Фигуры людей и животных, находящихся на эстампѣ, должны хорошо опличены быть отъ другихъ, окружающихъ ихъ предметовъ.

6537. иллюминировка портретовъ. Эта работа пребудетъ большихъ пѣней, и широкихъ кистей. Начинаютъ сперва иллюминовать самыя темныя черты лица, какъ то: исподъ бровей, пѣнь отъ носа, губъ, подбородка и проч., потомъ уже накидываютъ полупѣни и опливы.

Биспрѣ, жженая Сіенская земля, также Кельская и нѣкошерыя другія подобныя краски употребляютъ для первой обработки.

Неаполитанская желть, или гумми-гупѣ и кобальтовая синь служатъ для произведенія опливовъ.

Красной бакаеъ, съ самою малою долею гумми-гупа, хороши для иллюминированія шѣла женщины и дѣшей; для мужчинъ же пѣже краски но съ прибавкою большаго количества гумми-гупа, а иногда и малаго количества темной желѣзной краски.

Волоса оппѣняютъ иногда лобѣ, и эта оппѣнка должна быть средняя между цѣптомъ волосѣ и шѣла.

Глаза пребудутъ рачительной опдѣлки. Рѣсницы можно иллюминовать кошенилью смѣшанною съ бакаеомъ; а нижнія нѣсколько сѣроватыя.

Глазной бѣлокъ не долженъ очень блестѣть, отъ чего онъ будетъ казаться кругловатымъ и вдавшимся подъ рѣсницы. Для этого нужна смѣсь кобальтовой сини съ малою долею бакана и еще меньшего желѣза.

Зрачокъ долженъ быть чисто опдѣланъ и блестящъ, что придаетъ живость и силу глазу: кобальтовая синь, Сіенская жженая земля для этого приличнѣе другихъ красокъ.

Носъ должно нѣжно оппущивать, чтобы онъ не опдѣлялся рѣзко отъ щекъ.

Ротъ иллюминируютъ оранжевымъ бакаеомъ съ красною желѣзною окисью и малою долею кобальтовой сини для полупѣней. Нижняя губа должна быть

свѣтлѣ верхней, и попому употребляютъ для нее сурикѣ свѣтлою красною для тѣней. углы рта можно иногда иллюминовать чистымъ карминномъ.

Подбородокъ долженъ быть выпукло округленъ, и для него иногда нужно нѣсколько сини.

Уши, шея и руки иллюминируются также какъ и лице.

6538. Волоса надобно иллюминовать свѣтлою разборчивостію, легко и красиво. Неаполитанская желть свѣтлою и сѣіею (желтоватою красною изъ караваншицы доставаемою) хороши для блондиновъ; а умбра, Сиенская жженая земля, бистръ и сѣія для волосовъ каштановыхъ; для черныхъ волосовъ чернь изъ свѣтлой копоти свѣтлою долею кобальтовой сини или индиго.

Тоже самое наблюдается при иллюминированіи бровей, усовъ и бороды. Впрочемъ опшники разнятся до безконечности во всѣхъ сказанныхъ частяхъ.

6539. Часто небольшое количество какой нибудь краски, входящее въ смѣсь, бываетъ совершенно непримѣтно, когда краски высохнутъ на бумагѣ; въ такомъ случаѣ наносятъ эти мѣста самою прозрачною краскою, а иногда и тою же краскою, какая была въ смѣси, только самымъ тонкимъ слоемъ.

Чистая охра, но разведенная большимъ количествомъ воды, употребляется для покрытія окончанныхъ уже мужскихъ лицъ; иногда же подмѣшиваютъ къ ней баканъ.

Поправки рѣдко удаются на частяхъ свѣтлыхъ, и попому надобно стараться никакъ не смывать красокъ, когда ихъ наложено много. Не употреблять для этого мокрую кисточку или губку; но лучше такія мѣста смачивать квасцовою водою, чтобы бумага не могла вобрать въ себя пушкови. Иногда употребляютъ для поправки густыхъ тѣней графшиха или липографическаго карандаша блѣла, или краски свѣтло смѣшанные.

6540. МАТЕРІИ ПЛАТЬЕВЪ сперва иллюминуются очень легко и свѣтло, а потомъ уже раскрашиваются шѣмъ же цвѣтомъ, но по шемнѣ на складкахъ и другихъ мѣстахъ, обращенныхъ къ свѣту, особливо въ матеріяхъ шерстяныхъ; но иногда надобно употреблять и бѣлые ошлески, не покрывая толсто бумаги.

Черное сукно особливо трудно иллюминовать; сперва покрываютъ его чернью, съ прибавкою самого малаго количества индиго, а шѣни ошдѣлываютъ чистою шущю.

6541. Бархатъ еще труднѣе иллюминовать пошму что на немъ много оплизовъ и измѣняющихся полутѣней. Для подражанія желтому бархату, сперва груншуютъ его гумми-гумомъ, не очень однакожъ покрывая шѣ мѣста, гдѣ долженъ назашься опливъ, которыя послѣ наводятъ желтоватою водою. Желтая Индійская краска *, искусственная охра, добываемая изъ желѣза, и шемная служить для ошдѣлки полутѣней.

Для представленія краснаго бархата употребляется карминъ съ сурикомъ, а для полутѣней прибавляютъ темнокрасной желѣзной охры; а для самыхъ темныхъ шѣней бистра или Кельнской земли.

6542. Для голубаго бархата употребляютъ кобальтовую синь, съ самою малою долею бакана, а для шѣней прибавляютъ индиго.

Для представленія зеленаго бархата употребляютъ Берлинскую лазорь и гумми-гумъ; для шѣней же Индійскую желть: впрочемъ навыкъ иллюминирующаго здѣсь необходимо нуженъ.

6543. шелковыя матеріи, имѣющія шакъ много оплизовъ, должно иллюминовать легче, нежели бархашы, и пришомъ красками самыми прозрачными

* Она недавно стала извѣстна чрезъ Англичанъ: это медь какого-то Индѣйскаго дерева. Она прозрачна, шверда, блестящаго золотого цвѣта.

6544. **ТЮЛИ, КРУЖЕВА, КИСЕИ** и другія тонкія и рѣдкія матеріи иллюминируются почти тѣми же красками какъ и самые предметы, которые они закрываютъ; тонкая покрашенная вода достаточна для представленія ихъ.

Граверы и липографы обыкновенно уже выдѣлываютъ надлежащимъ образомъ волоса и шерсть мѣховъ, съ ихъ тѣнями, и иллюминовщику остается только покрыть ихъ слегка тонкими прозрачными красками. Еще нѣжнѣе должно прикрывать перья, а особливо бѣлыя.

6545. **ДРАГОЦѢННЫЕ КАМНИ** должно иллюминировать скоро и смѣло. Чистыя и яркія краски, которыми надобно покрывать ихъ, должны быть противоположны блеску ихъ угловъ и факетовъ, для которыхъ употребляются бѣлила, чтобы придать имъ болѣе блеску и выпуклости.

6546. *Для золотого шитья* употребляется Индійская желть и гумми гутъ, а для тѣней ихъ желѣзная охра и Сіенская жженая земля.

Для серебрянаго же шитья можно бѣлизну бумаги усилить цвѣтною водою изъ кобальтовой сини или Нипайской шуши.

6547. Для иллюминированія большихъ частей или пространствъ, не худо сперва смачивать бумагу маленькимъ кусочкомъ губки, или широкою мокрою кистью. Когда бумага со всѣмъ почти высохнетъ, то взявши приличной краски большою кистью, кладутъ ее на бумагу, и разширяютъ по ней такъ, что краска представляеть каплю покрашенной воды, которую опадаяютъ по мѣрѣ подвиганія далѣе кисти, и наконецъ когда все пространство будетъ покрыто, остатокъ снимаютъ посредствомъ мокрой кисти.

Въ это же время, когда краска не совсѣмъ еще сдѣлалась сухою, можно положить кой-гдѣ полутѣни, которыя смѣшиваютъ и соединяютъ одну съ другою маленькою кисточкою. Эти полутѣни смѣшавшись съ краскою, сперва положенною, ко-

шорая не совсѣмъ еще высохла, производящъ очень пріятной видъ.

. Можно также покрыть бумагу сперва самою свѣтлою краскою, потомъ наводить на ней полутьни до тѣхъ поръ, пока все пространство будетъ имѣть довольно тѣней: разумѣется само по себѣ, что эти накладываемыя краски должны были размѣщены такъ, чтобъ переходъ отъ одной къ другой былъ бы почти нечувствителенъ; но такая иллюминаровка требуетъ большаго навыка и опытности.

6548. ИЛЛЮМИНОВКА РАСТЕКІЙ И ИХЪ ЦВѢТОВЪ
Буде иллюминуютъ стебли и листья растений, то надобно имѣть для того особую палитру (разумѣется, когда иллюминуютъ вдругъ очень много растений) для зеленыхъ красокъ.

Эти зеленыя краски состояются и располагаются такимъ образомъ:

- 1) Гумми-гутъ съ Берлинскою лазорью.
- 2) Гумми-гутъ съ лазорью Амстерпенскою.
- 3) — — — — съ индигомъ.
- 4) Индійская желть съ Берлинскою лазорью.
- 5) — — — — съ индигомъ.
- 6) Сиенская земля съ Берлинскою лазорью.
- 7) — — — — — съ индигомъ.
- 8) Сепія съ индигомъ.
- 9) Индійская желть съ кобальтовою синью.
- 10) — — — — — съ Кипайскою тушью.

Эти опшѣнки зелени могутъ еще измѣняться по надобности, чрезъ прибавленіе другихъ красокъ.

6549. Сперва иллюминуютъ листья растений и черешки ихъ одинаковымъ главнымъ цвѣтомъ, самымъ свѣтлымъ; потомъ поправляютъ въ мѣстахъ, гдѣ это нужно, зеленымъ цвѣтомъ по темнѣе и такимъ, которой приличенъ этому растенію; не надобно одно мѣсто покрывать нѣсколько разъ, потому, что этимъ можно измѣнить первоначальный цвѣтъ. Наконецъ все оканчиваютъ приличными тѣнями, по роду зелени. Бываютъ листья пожелтѣвшіе или листья очень цвѣтныя: ихъ должно иллюминовать очень разборчиво.

Иллюминовщикъ употреблять долженъ по шѣни золошисшя, по легкія фіолетовыя а иногда и сѣровашыя; по прибавлять, по убавлять густоту красокъ.

Иллюминуя расшенія выгравированныя или липографированныя, вездѣ должно рачительно слѣдовать за чертами, которыя уже проведены грабшпихомъ гравера, или карандашемъ липографа.

6550. ИЛЛЮМИНОВКА ЦВЕТОВЪ РАСТЕНІЙ. Нѣкоторыя краски совершенно подобны нѣкоторымъ цвѣтамъ: такимъ образомъ розы надобно всегда раскрашивать карминомъ или баканомъ, а если гравировка очень темна, по подбавлять не много бѣлилб; синевашыя же опливы можно дѣлать водою, слегка подкрашенною кобальптовою синью; средину лепестковъ чистымъ карминомъ. Плоды незрѣлые раскрашиваются гумми-гушомъ, покрытымъ сверху немного зеленью, а зрѣлые красные сурикомъ, смѣшаннымъ съ гумми-гушомъ, а иногда и съ малою долею кармина.

Росписные розаны сперва покрываются водою, слегка покрашенною кобальптовою синью, баканомъ и крошечною гумми-гуша; самая же пестроша подправляется карминомъ, а потомъ гдѣ нужно, полушѣни и шѣни фіолетовою краскою.

6551. КРАСНЫЯ ГВОЗДИКИ иллюминируются чистымъ баканомъ, карминомъ и сурикомъ, смотря по разнымъ полушѣниямъ и шѣниямъ.

Гвоздики росписные раскрашиваются какъ и росписные розаны.

ГВОЗДИКИ ПАЛЕВЫЯ И РОСПИСНЫЯ этого же цвѣта, раскрашиваются сурикомъ, и баканомъ, нѣ которыми подмѣшиваются не много бѣлилб, буде нужно.

6552. Голубые гіацинты раскрашиваются ультра-мариномъ, или кобальптовою синью и поправляются шѣми же красками по шемнѣ, а иногда индигомъ, или Берлинскою лазорью.

Гіацинты блѣдно-голубые раскрашиваются тѣми же красками, съ прибавкою иногда бѣлилъ, если штрихи очень темны.

Гіацинты гриделеневые раскрашиваются баканомъ, съ подбавкою къ нему небольшого количества кобальтовой сини.

Гіацинты бѣлые, буде тѣни не очень ясно сдѣланы гравировкою, подбѣляются Китайскою пшью блѣдною, или не большимъ количествомъ кобальтовой сини, а иногда въ тѣхъ мѣстахъ, которыя должны быть бѣлые другихъ, употребляется и примѣсь бѣлилъ.

6553. *скороспѣлки или аврикулы фіолетовыя* раскрашиваются смѣшеніемъ кобальтовой сини съ карминомъ, къ которымъ подбавляются иногда нѣсколько бѣлилъ для мѣстъ, которыя должны быть по свѣтлѣе.

Скороспѣлки темно-красныя раскрашиваются легко покрашенною карминомъ водою, смѣшанною съ баканомъ и гумми-гумомъ или Индійскою желшью. Для тѣней употребляется Сіенская земля или темнокрасная охра, а иногда фіолетовая вода.

Скороспѣлки сѣрыя раскрашиваются слегка смѣшеніемъ бакана и кобальтовой сини, къ которымъ подбавляются иногда не много бѣлилъ; тѣже краски, но не много по темнѣе, употребляются для тѣней. Середка этихъ цвѣтковъ раскрашивается гумми-гумомъ, и подправляется въ самомъ центрѣ кобальтовой синью или зеленою краскою.

6554. *цвѣты желтые* можно раскрашивать Индійскою желшью и охрою для полу-тѣней, а для тѣней Сіенскою землею и темною охрою, но очень тонко.

Ракункулы или лютики красноватыя раскрашиваются баканомъ съ сурикомъ, и покрываются карминомъ. Самыя же свѣтлыя мѣста покрываются водою кобальтовой сини, а иногда для полутѣней водою фіолетовою.

Ракункулы желтые или оранжевые раскрашиваются гумми-гушомъ и подправляются Индійскою желтью и сурикомъ.

Косатики или присы синіе и голубоватые покрываются сперва слегка индигомъ и зеленью, а разные ихъ опшѣнки гумми-гушомъ, Индійскою желтью и охраю. Для другихъ породъ употребляютъ сперва фіолетовую краску, приготовляемую изъ смѣшенія кобальтовой сини съ баканомъ или карминомъ, которые подправляютъ тѣми же красками но по шемѣ; желтыя жилки дѣлаются гумми-гушомъ.

6555. *Жасминные цвѣты* сперва покрываются слегка смѣшеніемъ кобальтовой сини и бакана, стараясь отдѣлить бѣлизну цвѣтка отъ бѣлизны бумаги; такимъ же образомъ отдѣляются туберозы, лиліи, эллеборы и другіе имъ подобные.

Жонкилы покрываются сперва гумми-гушомъ, а потомъ Индійскою желтью, или охраю.

Желтые нарциссы раскрашиваются также какъ и жонкилы, но самая середина Индійскою желтью, а края съ примѣсью сурика. Бѣлые же нарциссы покрываются вохрою, слабо покрашенною кобальтовою синью, иногда смѣшанною съ Китайскою пшьюю.

Нюготки покрываются гумми-гушомъ и раскрашиваются баканомъ, или съ прибавкою кармина и гумми-гуша; а отдѣляются совершенно Индійскою желтью съ карминомъ.

Подсолнежники покрываются гумми-гушомъ, а шѣни подправляются Индійскою желтью и охраю.

6556. *Тюльпаны* чрезвычайно разнообразны въ краскахъ; но у всѣхъ ихъ цвѣта яркіе, блестящіе. Самые обыкновенные изъ нихъ лучшіе расписные покрываются сурикомъ, а потомъ карминомъ или баканомъ; желтые опшѣнки дѣлаются гумми-гушомъ, Индійскою желтью и охраю. Фіолетовые опшѣнки дѣлаются карминомъ съ кобальтовою синью, или баканомъ и синью, иногда же требуются сурикъ и жженая Сіенская земля.

Анемоны фіолетовые покрываются смѣсю кобалтовой сини съ карминомъ; или чистымъ баканомъ, сурикомъ чистымъ, или смѣшаннымъ съ карминомъ, анемоны оранжевые покрываются гумми-гупомъ, а потомъ сурикомъ.

Сарана готовится сурикомъ, смѣшаннымъ не много съ Индійскою желтью, а потомъ карминомъ.

Пионъ готовится слегка баканомъ, а потомъ покрывается имъ же по шембѣ.

Шафранъ бываетъ желтый и фіолетовой: желтые покрываются гумми-гупомъ, а потомъ Индійскою желтью, а жилки ихъ желтью съ охрою или жженою Сіенскою землею; для нѣкоторыхъ тѣней нуженъ бываетъ и баканъ; фіолетовые раскрашиваются карминомъ, смѣшаннымъ съ малою долей кобальтовой сини.

6557. *скабіозы* бываютъ красныя и фіолетовыя: первыя раскрашиваются баканомъ, и тѣни ихъ дѣлаются имъ же, но по шембѣ; самая же середина цвѣтка смѣсю бакана съ кобальтовою синью; фіолетовыя покрываются кобальтовою синью съ баканомъ или карминомъ.

Шпажники окдѣлываются тѣмъ же образомъ.

Голубая живокость раскрашивается кобальтовою синью, баканомъ, съ нѣкоторыми зеленоватыми опшѣнками; а *розовая* розовымъ и оранжевымъ баканами.

Фіалки раскрашиваются смѣсю кармина, бакана кобальтовой сини и индиго для тѣней.

6558. *дали* или *георгины* бываютъ чрезвычайно различныхъ цвѣтовъ, и потому пребудутъ разныхъ красокъ: палевыя раскрашиваются гумми-гупомъ, съ тѣнями изъ кобальтовой сини; оранжевыя гумми-гупомъ съ сурикомъ и покрываются слегка фіолетовою краскою; пурпуровыя покрываются баканомъ, карминомъ, а фіолетовыя опшѣнки низверомъ золоша и проч. Эпихъ примбровъ довольно для показанія, какъ должно раскрашивать другіе безчисленные цвѣты.

Плоды раскрашиваются по тѣмъ же правиламъ какъ и цвѣты: они пребудутъ легкихъ оттѣнковъ, и хорошо между собою смѣшанныхъ.

6559. ИЛЛЮМИРОВАНИЕ ЭСТАМПОВЪ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХЪ РАЗНЫХЪ ЖИВОТНЫХЪ. Это собственно эстампы, принадлежащіе въ Естественной Исторіи; они чрезвычайно разнообразны и довольно трудны.

Всѣ животныя млекопитающія не представляють намъ слишкомъ много различныхъ цвѣтовъ: эти животныя встрѣчаются рыжія, шемныя, желтоватыя бѣлыя и черныя различныхъ оттѣнковъ. Эти всѣ животныя покрыты шерстью, которая уже большею частію выгравирована граверомъ; рѣдко случается у нѣкоторыхъ голова козьяная или чешуйчатая. Иллюминаторы сдѣлавши надлежащимъ образомъ тѣни, непримѣтно почти переходящія въ полутѣни, накладываютъ надлежащую краску, которая имѣетъ также свои не примѣтные постепенности.

6561. Если на примѣрѣ надобно раскрасить льва, напечатаннаго краскою * ему приличною (т. е. рыжаго цвѣта блѣднаго съ желтизною) то надобно сперва нанести самыя легкія фіолетовыя тѣни, мало по мало исчезающія въ полу-тѣняхъ; потомъ, смотря по цвѣту краски, которою онъ напечатанъ, надобно покрыть его сѣроватою краскою, или другою какою, соображаясь съ краскою на эстампѣ уже находящеюся, чтобы все согласовалось одно съ другимъ. Гриву его надобно выкрасить сильнѣе; радужная перепонка глазъ покрывается пополамъ смѣсью зеленой и желтой красокъ; а зрачокъ самою черною; ту же краску слѣдуетъ употребить для когтей и конца хвоста; наконецъ концомъ самой тонкой кисточки, которою захвачено нѣсколько и бѣлилъ, положить нѣсколько свѣтлыхъ точекъ на глазной впадинѣ, не дѣлая впрочемъ ее ни блестящею, ни широкою. Голову

* Эстампы печатаются обыкновенно черною, но иногда и красками, по которымъ раскраска бываетъ легче и удачнѣе.

надобно отдѣлывать также съ большимъ вниманіемъ.

6561. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ, иллюминую шерсть очень густую, и которой волосы очень тонки и нѣжны, надобно такъ уладить, чтобы цвѣтъ примѣтно какъ бы растворялся и исчезалъ на бумагѣ. Когда раскрашивается живошное полосатое, пестрое, то надобно эти части раскрашивать послѣ всего, какъ части составляющія мѣлкія подробности, но не рѣзко отдѣлять ихъ опѣнками отъ прочаго тѣла, потому, что въ природѣ все сближается, и раздробляется или смѣшивается едва примѣннымъ образомъ.

6562. РАСКРАШИВАНІЕ ПТИЦЪ. Эти живошные пребудутъ часто красокъ чистыхъ и самыхъ яркихъ, блестящихъ. Сперва надобно раскрасить главными цвѣтами, и лучше яркими, нежели тусклыми; а послѣ того можно уменьшитъ, гдѣ нужно яркость ихъ легкими опѣнками и тонкимъ прикрытіемъ полутѣней, отъ чего блескъ ихъ уменьшится, но не загрязнится, а свѣтлѣйшія чаши получаютъ всю свѣжесть и красоту.

6563. Если, напримѣръ надобно раскрасить Сенегальскаго попугая съ сѣрою головою, то сперва надобно опѣнить сѣрую его голову, посредствомъ смѣси кобальтовой сини, Китайской туши и крошечной доли бѣлизы и бакана; эту опѣнку надобно провести непримѣтно къ тому мѣсту, гдѣ начинается зеленой цвѣтъ; потомъ надобно пустить по шеѣ и груди зеленоватой опѣнокъ, которой можно усилить, прибавя къ нему немного гумми-гуша, а особливо въ тѣхъ мѣстахъ, которыя должны означать переходъ отъ зелени къ оранжевому цвѣту брюха. Послѣ этого, зеленью составленную изъ гумми-гуша, минеральной сини, или изъ Берлинской лазори, покрывается спина, крылья и верхняя часть хвоста; но плечи остаются свѣтло-оранжевыми, и этотъ цвѣтъ простирается до верхней части крыла и непримѣннымъ образомъ сливается съ зеленою шею. Брюхо

раскрашивается смѣсю сурина и гумми-гута; перья на ногахъ и исподъ хвоста у гузки однимъ только гумми-гумомъ. Самая темная часть головы покрывается чрезвычайно тонко водою, слегка покрашенною Китайскою тушью, смѣшанною нѣсколько съ баканомъ; шея, спина и верхняя часть крыльевъ опшѣною фіолетовою; большія перья крыльевъ (плавильныя) и исподъ хвоста покрываются сепіею.

Тѣни на брюхо наводятся слегка Индійскою желтѣю, и охрою, къ которымъ прибавляется иногда немного жженой Сіенской земли; клѣвъ раскрашивается чистою чернѣю слоновой кости, а края его краскою изъ сѣра-голубоватою; глаза покрываются слегка оранжевою краскою, а зрачокъ чернѣю; наконецъ на лапки наводится палевою опшѣною, сбивающійся нѣсколько на сѣрый цвѣтъ. Надъ глазами наводятся свѣшлыя почки и на клѣву бѣлизна, которая однакожъ должна быть самая малая и только въ углахъ клѣва.

6564. Птицы, у которыхъ перья *отливаютъ* разными цвѣтами, раскрашиваются также; только тѣни ихъ никогда не переменяются; онѣ изчезаютъ и сливаются однѣ съ другими не примѣтно. Птицъ, у которыхъ опливы бываютъ синіе, фіолетовые, зеленоватые или черные, какъ на примѣрѣ у дроздовъ, сперва начинаютъ раскрашивать фіолетовою краскою, синею и потомъ зеленою, даже до самыхъ темныхъ опшѣнковъ. Это самое лучшее средство сохранить всю живость цвѣтовъ, которые бы были замараны, если бы сперва употреблена была краска зеленая.

Всегда лучше оканчивать работу тѣнями, потому, что всегда можно ихъ сдѣлать тусклыми, чтобы выставить мѣста по свѣшлѣ, но если ихъ сперва раскрасить, то можно замарать самые лучшіе опшѣнки, чему и помочь бываетъ не можно.

6565. РАСКРАШИВАНИЕ ГАДОВЪ И РЫБЪ. Большая часть этихъ животныхъ имѣютъ гладкую и бле-

спящую поверхность. У многихъ изъ нихъ цвѣтъ ошибно ярки, другія покрывы множествомъ чешуй, пятами различной фигуры по кожѣ зеленой или красноватой, и также чешуйчатой, и проч. Всѣ эти разнообразности пребудуя, чтобы эти живошныя оппечашываемы были красками, и припомъ, чтобы оппечашки были легки и нѣжны.

Иллюминовщикъ оспается сперва раскраситъ все живошное пѣмъ цвѣтомъ, которой покрываеъ все пѣло, потомъ смягчитъ полушнѣ, пѣни; послѣ чего надобно уже приспустить къ оидѣльнымъ часпямъ: опдѣлать глаза, плавательныя перья, шипы, чешуи и наконецъ пятна, которыя очень часто вспрѣчаются на гадахъ. Наконецъ окончитъ все кой-какими подкрасками самымъ свѣтлымъ частей.

6566. Для приданія имъ больше живости и блеска буде нужно, покрываюъ ихъ камедною водою. Рспускаюъ Арабской камеди (или вишневаго самаго чистаго клея) въ небольшомъ количествѣ воды, и въ такомъ, чтобы растворъ не былъ густъ, и не запруднялъ работы, для чего и надобно сперва попробовать его на чистой бумагѣ; и когда онъ высохнетъ, то блескъ его покажетъ, хорошо ли онъ сдѣланъ. Когда онъ будетъ имѣть надлежащую текучесть, то обмакиваюъ въ него самую мягкую, нѣжную и гибкую кисточку, и ею водятъ слегка по раскрашенному живошному, такъ, чтобы нигдѣ онъ не ложился толсто; и припомъ по покрытому имъ мѣсту не надобно въ другой разъ проводить кистью.

По временамъ надобно промывать кисточку въ чистой водѣ, потому, что какое бы нибыло употреблено стараніе, то всегда гдѣ нибудь захватывается кисточкою краска, и можеъ загрязнить мѣста очень свѣтлыя, буде работа происходиъ долго.

6567. РАСКРАШИВАНІЕ РАКОВИНЪ. И эти часпи живошныхъ надобно оппечашывать красками, но

не яркими, а иллюминированными уже даетъ имъ надлежащую яркость, блескъ и тѣни.

Что сказано о печатаніи красками раковинъ, то надобно сказать и о всѣхъ предметахъ Естественной Исторіи, гдѣ не должно прибѣгать къ корпуснымъ краскамъ, а покрывать эти предметы одними прозрачными и самыми нѣжными красками.

Надобно замѣнить, что обороты въ раковинахъ бывающіе, не надобно раскрашивать всѣ одною краскою. Черта, соединяющая ихъ, должна быть всегда опличена и примѣтна, но тонка; а полосы надобно нѣжно опшусовывать по надобности; чтобы онѣ не примѣтно и постепенно терялись въ тѣняхъ и опливахъ. Выпуклости, колочки и шишки должны опличаться тѣнями, удачно расположенными.

Ваканъ, кобальтовая синь, нѣжные зеленые краски, смѣшиваясь, бывающіе очень похожими на перламутръ нѣкоторыхъ раковинъ, или на изумрудную зелень другихъ. Здѣсь отъ иллюминировщика зависить, умѣетъ ли придать раковинамъ блескъ, свѣжестъ и прозрачность особливо въ тѣняхъ.

6568. РАСКРАШИВАНІЕ НАСѢКОМЫХЪ. Насѣкомыхъ такъ много, что дать правила для раскрашиванія не только всѣхъ не возможно; но даже для порядковъ, на которые они обыкновенно раздѣляются испытателями природы, нѣтъ надобности, потому, что надобно бы одно и то же повторять очень часто; и потому здѣсь предлагаются только для примѣра; раскрашиваніе насѣкомыхъ жесткокрылыхъ, каковы жуки, и насѣкомыхъ чешуекрылыхъ или мошьяльковъ; соображаясь съ правилами для нихъ, можно уже знать, какъ должно раскрашивать и другихъ насѣкомыхъ, которые не столько разнообразны.

6569. РАСКРАШИВАНІЕ НАСѢКОМЫХЪ ЖЕСТКОКРЫЛЫХЪ. Надобно начинать окраскою всего насѣкомаго главнымъ цвѣтомъ, оставляя свѣтлыя мѣста, которые должны быть покрыты самыми

яркими и блестящими красками какъ и всѣ тѣмъ описывающія, а тѣмъ болѣе насѣкомыя, у которыхъ очень часто встрѣчаются металлическіе блестящіе, которыми едва ли можно подражать живописцу. Послѣ того наводятъ полутѣни тѣни. Можетъ случиться, что раскрашивая всѣ насѣкомое, какою нибудь краскою, захватятся части, которыя должны быть самыми свѣтлыми на ногахъ, головѣ и спинѣ, а особливо если насѣкомое очень мало, но объ этомъ безпокоиться ничего; ихъ надобно покрывать сколько можно меньше, и когда уже работа кончится, то можн эти части поправить тонкими и блестящими красками.

6570. Если, напримѣръ надобно раскрасить этого красиваго зеленого жука, у котораго на крыльяхъ, особливо при солнечномъ свѣтѣ, блеститъ чистое золото, то слѣдуетъ покрыть эти части самымъ чистымъ лучшимъ гумми-гумомъ, попомъ дать зеленоватой опѣнокъ и нечувствительно соединить его съ золотистымъ цвѣтомъ, прилѣжно обрисовывая по мѣсту, гдѣ онъ находится. Тѣни и полутѣни дѣлаются зеленою краскою, составленною изъ гумми-гуша и Берлинской лазори, и слегка покрываются эти послѣдніе водою, подкрашенною кобальтовою синью и баканомъ. Послѣ чего проходятъ по золотистому опѣнку сурikomъ на клею, оставляя желтый цвѣтъ только для самыхъ свѣтлыхъ мѣстъ, и оканчиваютъ слегка карминомъ легкіе переходы желтаго цвѣта къ зеленому. Если при всемъ томъ зеленой цвѣтъ не будетъ такъ блестящъ, какъ ему быть должно, то надобно покрыть его еще Швейнфуртскою зеленою краскою, смѣшанною съ крошечною частию гумми-гуша.

Фиолетовые жуки на самыхъ свѣтлыхъ мѣстахъ покрываются слегка фиолетовою краскою, составленною изъ бакана и кобальтовой сини. Берлинскою лазорью, наводятъ полутѣни, а черныя тѣни.

6571. РАСКРАШИВАНИЕ НАСЪКОМЫХЪ ЧЕШУЕКРЫДЫХЪ ИЛИ МОТЫЛЬКОВЪ И ВАВОЧЕКЪ. И эти насъкомыя оплочно красивы и разнообразны; раскрашиваніе ихъ требуетъ терпѣнія и ловкости. Крылья ихъ представляющъ всегда большія плоскости, и надобно начинать съ нихъ, покрывая ихъ краскою ровно, и такъ, чтобы опять за нихъ не приниматься. Но если на нихъ есть мѣста покрашенные болѣе прочихъ, то надобно ихъ покрывать въ другой разъ, буде нужно, посредствомъ самой мягкой и гибкой кисти, давая всегда высохнуть хорошо первой краскѣ, чтобы не надѣлать пятенъ, и избѣгая шрудности накладывать одну краску послѣ другой.

Хотя этого послѣдняго способа раскрашивать, иногда ни какъ избѣжать не можно, потому, что не рѣдко бываетъ нужно положить краски по толще, чтобы сравниться съ цвѣтомъ насъкомаго, а иногда никакое смѣшеніе, прежде заготовленное, не можетъ сравниться съ природнымъ цвѣтомъ насъкомаго. Это не рѣдко случается, что двѣ краски смѣшанныя вмѣстѣ, или наложенныя одна на другую, производятъ цвѣтъ совсѣмъ оплочной. Такимъ образомъ для раскраски самыхъ красивыхъ мотыльковъ, нужно иногда бываетъ прибѣгать къ этому послѣднему средству, какъ оно ни шрудно, чтобы мотылекъ раскрашенъ былъ лучшимъ и совершеннымъ образомъ. Такихъ мотыльковъ надобно сперва покрывать карминомъ, а потомъ гумми-гутомъ, или Индійскою желтью, смотря по опшѣнкамъ, какіе надобно произвести.

Чтобы увѣришься, что точно выйдетъ изъ смѣшенія красокъ такой-то цвѣтъ, то надобно сперва попробовать это на бѣлой бумагѣ, для избѣжанія порчи опшисковъ, которыхъ замѣнить иногда не можно.

6572. СПОСОБЪ ПЕЧАТАТЬ ЭСТАМПЫ КРАСКАМИ. Всѣ краски, которыя нужны для напечатанія какого-нибудь эстампа, кладутъ каждую особо въ

фарфоровыя чашечки, и посредствомъ кисточки сдѣланной изъ волосовъ выдры, и особенной для каждой краски, накладывающъ ихъ на ту часть выгравированнаго на мѣди эстампа, на которой ей надобно бытъ. Каждой разъ кисточку очищаютъ отъ краски масломъ, деревяннымъ или орѣховымъ, чтобы она не загубла; потомъ наложенное краскою мѣсто вытираютъ мягкой и чистою полотняною ветошкою, и такимъ образомъ поступающъ далѣе, пока весь эстампъ на мѣди покроется нужными красками.

Буде же кому не угодно вытирать краски э каждымъ разомъ особо; то сперва кисточками накладываются всѣ краски на своихъ мѣстахъ, тогда посредствомъ маца ихъ стираютъ, съ тою только осторожностію, чтобы каждую краску стирать особо и не замазывать ею другой краски, а доску всегда держа въ тепло, чтобы легче было ее стирать. Накладывать краски и обтирать доску надобно до тѣхъ поръ повторять, пока всѣ краски и ихъ тѣни будутъ имѣть надлежащій цвѣтъ; тогда пропускаютъ доску тихо и медленно чрезъ печатной прессъ и при томъ одинъ только разъ.

Ошибки въ краскахъ, оказавшіяся по пропуску, легко поправляются водяными красками.

6573. Для накладыванія свѣтлыхъ красокъ, употребляется орѣховое чистое свѣтлое масло, выжатое безъ подогрѣванія орѣховъ; къ нему прибавляется свѣтлая маслица и сандаракъ, которые въ немъ распускаются при помощи горячаго песка, въ который ставятъ посуду съ этою смѣсью.

6574. КРАСКИ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЯ ДЛЯ ТАКОГО ПЕЧАТАНІЯ, СУТЬ СЛѢДУЮЩІЯ:

а) Для краснаго цвѣта берется) Англійская алая
красна, свѣтлой охры четвертая часть, киновари
сколько можно захватить кончикомъ перочиннаго
ножика, и кармина еще меньше.

б) Для голубаго цвѣта: двѣ части Берлинской

лазори, и Франкфуртской черни, сколько можно захватишь кончиномъ ножичка, и одну часть бѣлилъ.

в) *Для свѣтло-зеленаго цвѣта*: три части свѣтлой охры, двѣ части Берлинской лазори, и шемной охры, сколько кончиномъ ножичка захватишь можно.

г) *Для темно-зеленаго цвѣта*: шемная пережженная охра съ Берлинскою лазорью.

д) *Для фиолетоваго цвѣта*: Берлинская лазорь съ баканомъ, или съ киноварью и бѣлилами.

е) *Для алаго цвѣта*: карминъ и бѣлила; а буде нужно сдѣлать его по шемнѣ, то баканъ съ карминомъ или пережженою охрою.

ж) *Для кофейнаго цвѣта*: Англійская красная краска, лазорь, съ небольшою долею кармина и киновари.

з) *Для бѣлаго цвѣта*: одна часть бѣлилъ съ небольшою долею Берлинской лазори.

и) *Для желтыхъ, свѣтлыхъ и темныхъ цвѣтовъ*: пережженная охра, съ частію свѣтлой охры и частію умбры; или: шишгель съ небольшою долею умбры, кармина или киновари.

і) *Для темныхъ цвѣтовъ*: пережженная охра и немножко умбры; или: не пережженной охры и умбры; или: пять частей шемной лазори, одну часть бакана, и одну часть Кельнской земли.

6575. *Легкой способъ снимать точныя копии съ эстамповъ*. Взявъ кусокъ прозрачнаго рога, каковы бывають для дѣланія фонарей, и положишь его на эстампъ, съ копюраго надобно снять копию; послѣ чего вороньимъ перомъ, обмоченнымъ въ Индійскія чернила, срисовать на роговой пластинкѣ, лежащей на эстампѣ, всѣ его чершы. Когда срисованный эстампъ этими чернилами, высохнетъ; то стоитъ только подушь на рисовку раза три или чешыре, и эту нарисованную сторону роговой пластинки наложитъ на мокрую бѣлую хорошую бумагу, потомъ прижать ладонью

руки по крѣпче пластинку; то нарисованное на ней изображеніе отстанетъ отъ ней и пристанетъ къ бумагѣ, а роги останутся чистыми.

6576. Что касается до *Индійскихъ гербилъ*, то они приготовляются слѣдующимъ образомъ: на тарелку налишю деревяннымъ масломъ, ставятъ шесть свѣщилень, а надъ ними вѣшаютъ вогнутой желѣзной или оловянной кружокъ; когда зажгутъ свѣщилни, то весь дымъ пристаетъ къ кружку, и когда довольно насядетъ на немъ копоти, то ее легонько посредствомъ пера собираютъ на бумагу и смѣшиваютъ съ прагантиною камедью до тѣхъ поръ, пока смѣсь сдѣлается довольно швердою.

6577. СПОСОБЪ ЭСТАМПЫ ПЕРЕВОДИТЬ НА СТЕКЛО. Расплавливаютъ вмѣстѣ двѣ части шерпеншина, и одну часть канифоли, и посредствомъ кисточки намазываютъ этимъ растворомъ одну сторону стекла, держа его надъ угольнымъ жаромъ; намазываютъ же очень тонко; потомъ эстампъ осторожно лицевою стороною кладутъ на намазанное стекло, придавливаютъ его слегка къ стеклу посредствомъ хлопчатой бумаги, стараюсь нигдѣ не сдѣлать складки или морщины, и оставляютъ стекло лежать въ тепломъ мѣстѣ нѣсколько дней.

Когда все хорошенько отвердетъ, то эстампъ приставшій къ стеклу, смачиваютъ водою, и попихоньку пальцемъ снимаютъ съ стекла бумагу. и при томъ такъ осторожно, чтобы чернь эстампа только осталась на стеклѣ, а бумага счистилась.

Послѣ этого опять высушиваютъ стекло и покрываютъ тонко самымъ чистымъ прозрачнымъ лакомъ, и накладываютъ золотомъ или серебромъ съ задней стороны.

6578. СПОСОБЪ СДѢЛАТЬ ЗА ОДНИМЪ РАЗОМЪ МНОЖЕСТВО КОПІЙ СЪ ЭСТАМПА. Если кто хочетъ такимъ образомъ снимать копію съ эстамповъ, то долженъ положить эстампъ на бѣлую бумагу, и посредствомъ иглки или булавки сдѣлать всѣ

очерки эстампа, прокалывая вмѣстѣ и подложенную бумагу; потомъ подложивъ подъ эту бумагу другую бѣлую бумагу, и завязавши въ кисею самага мѣлкого угольного порошка, переть имъ поверхность наколотой бумаги, и когда ее снять, то на подложенной на нее бѣлой бумагѣ будешь видна копія эстампа, а если подъ нее подложить другой листъ, и также поступить, то вновь получишься копія, что можно повторять сколько угодно разовъ.

6579. СРЕДСТВО СНИМАТЬ КОПИИ СЪ ЭСТАМПОВЪ НА СВѢТѢ. Надобно сдѣлать рамку, въ которую и вставить чистое бѣлое стекло; рамку поставить на придѣланныхъ къ ней ножкахъ; на стекло положить сверху эстампъ, и на него тонкую бѣлую бумагу, или прозрачную. Позади стекла поставить зажженную свѣчку, и рисовать карандашомъ, или чернилами посредствомъ пера.

Прозрачную же бумагу можно сдѣлать такъ: тонкую бумагу напереть слегка чѣмъ нибудь мягкимъ, прибавивши туда по равной части чистаго скипидара и льнянаго масла; потомъ эту бумагу повѣсить на что нибудь, чтобы она высохла, что и сдѣлается въ нѣсколько дней. Эту прозрачную бумагу можно употреблять и просто накладывая ее на эстампъ и рисуя на ней, все что есть на эстампѣ; а чтобы эта рисовка была прочнѣе, то можно къ черниламъ примѣшивать бычачей желчи, отъ чего нарисованное крѣпче пристанетъ къ масляной поверхности.

6580. СПОСОБЪ СООБЩАТЬ ЭСТАМПАМЪ ВЛЕСКЪ ПОДОВНЫЙ КРУСТАЛЬНОМУ.

Возьми: Смолистой воды 5 унцовъ.

Терценпина 3 унца.

Маслины $\frac{1}{2}$ —

Очищеннаго виннаго спирта . . . 1 унцъ.

Все это смѣшавши вмѣстѣ, сбивать цѣлый часъ, потомъ варить на легкомъ жару 7 или 8 минутъ; послѣ чего взять рыбьяго клею, или крахмала, и

смѣшавши вмѣстѣ, покрывать при или чешыре раза эстампѣ, наблюдая прилѣжно, чтобѣ не попалось ни одной крупинки. Потомѣ навеситъ кисточкою на эстампѣ при или чешыре слоя, но не вдругѣ, а дожидавши, пока наложенный слой высохнетѣ совершенно; въ эшотѣ лакѣ прибавляютѣ иногда и камфоры.

6581. **другой способъ.** Возьми:

Чистаго виннаго спирта 8 унцовѣ.

Еловаго масла 1 унцѣ.

Сандарака 1 —

Все эшо спуститѣ вмѣстѣ, и когда смолы смѣшаются совершенно, тогда еще ихѣ горячія наведишь кисточкою на эстампѣ, который долженѣ быть не много нагрѣтѣ.

5582. **печатаніе или переносъ эстамповѣ на стекло.** Фунтѣ еловаго или шерпеншиннаго масла кипятѣ слегка въ стеклянномѣ сосудѣ, чтобѣ выпаритѣ нечистыя частицы, отѣ чего масса уменьшился на цѣлую претѣ. Тогда берутѣ розовой воды, которую помѣшиваютѣ на маломѣ огнѣ, и эшою горячею жидкостію вымазываютѣ приготовленное стекло, держа его близь огня для шого, чтобѣ она вездѣ равно разошлась. Потомѣ пошчасѣ наложитѣ на стекло рисунокѣ, или эстампѣ, который напередѣ надобно держать цѣлые сутки въ водѣ.

Когда эстампѣ пристанетѣ къ стеклу, тогда даютѣ ему остынуть, и потомѣ обмочивши налѣцѣ въ воду, соскабливаютѣ осторожно бумагу, и изображеніе остаеися на стеклѣ, которое разрисовываютѣ потомѣ по произволу.

6583. **лакѣ для покрыванія раскрашенныхѣ эстамповѣ.** Берутѣ:

Перемышнаго шолченаго и высушеннаго сандарака. 5 унцовѣ.

Чистаго копала. 2 —

Бѣлой амбры. 1 —

Каждую изѣ эшихѣ смолѣ стереть въ порошокѣ особенно, растопитѣ гуммикопалѣ, а амбру и санда-

равѣ зысыпать въ сосудѣ съ чистымъ виннымъ спиртомъ, и кипящій исподоволь на огнѣ, чшобѣ они распустились, послѣ того поставитъ разпущенный копалѣ въ пещаную баню; потомъ все эшо перемѣшавши, поставитъ на легкій огонь, чшобѣ все хорошенько смѣшалось, и послѣ процѣдивъ беречь для употребленія.

6584. СРЕДСТВО ОЧИЩАТЬ ЗАМАРАННЫЕ ЭСТАМНЫ.
Всѣ эшампы, которые нужно очистишь отъ на-сѣвшихъ на нихъ нечистотъ, связывающъ вмѣстѣ между двумя картонными листами и кладутъ въ кошелѣ, въ которомъ находится щолокѣ, состав-ленный изъ одной части хорошей золы и чепы-рехъ часпей рѣчной воды; въ эшомъ щолокѣ кипя-тятъ эшампы, около четверти часа. Вынувши изъ кошла кладутъ ихъ подъ прессъ, чшобы выдавить изъ нихъ всю воду, которую они въ себя вобрали, и которая выпекаетъ изъ нихъ нечистою; по-томъ въ другой разъ опускаютъ ихъ въ томъ же щолокѣ и опять выжимаютъ подъ прессомъ. По-слѣ эшого опускаютъ ихъ въ ведро кипячей рѣч-ной воды, гдѣ оставляютъ также на четверть часа; а вынувши изъ нее окунаютъ два или три раза въ квасцовой растворъ въ водѣ, отъ чего бу-мага, на которой напечатаны эшампы, дѣлается крѣпче. Наконецъ развѣшиваютъ эшампы на ве-рвочкахъ для сушки; складывая ихъ по два вмѣ-стѣ и прикрѣпляя булавами; складывать же ихъ надобно одинъ съ другимъ шакъ, чшобы пыль на лицевую ихъ сторону не падала.

6585. ОЧИЩАТЬ ОТЪ НЕЧИСТОТЫ ЭСТАМНЫ СТАРЫЕ, ХУДЫЕ. Когда эшампы будутъ шакъ старые и ветхи, или разодраны и склеены, что если поло-жишь ихъ въ воду, то они могутъ расклеиться на части; то шакъ эшампъ надобно положить въ стаканъ шакъ величины, чшобы назначенный для очистки эшампъ могъ въ немъ помѣститься; эшотъ стаканъ опрокинуть надъ бушлыкою, въ которой находится хлоръ (соляная кислота насы-щенная кислородомъ); чшобы выходили изъ бу-

тылки удобнѣ пары, то ее немножко подогрѣваютъ. Эти пары наполняютъ всю внутренность спакана, и уничтожаютъ всю нечистоту, пыльна и чернила на эстампѣ, между тѣмъ какъ всѣ куски склееннаго эстампа остаются въ цѣлости.

Эстампы пожелтѣвшіе отъ времени, дѣлаются бѣлыми такимъ же образомъ.

ЭСТРАГОНЪ.

6586. РАЗВЕДЕНИЕ ЭСТРАГОНА, (*Artemisia dracuncul.*, *Linn.*). Это растение многолѣтнее; цвѣтетъ каждый годъ, но въ холодныхъ мѣстахъ рѣдко даетъ сѣмяна. Листья его имѣютъ пріятной ароматической запахъ и вкусъ. Онъ дикимъ растетъ въ южныхъ мѣстахъ Сибири. Онъ бываетъ вышиною отъ двухъ до трехъ футовъ, и растетъ почти во всякомъ грунтѣ, но гораздо лучше въ тѣнистомъ, легкомъ и жирномъ. Разножается сѣмьями, но еще лучше раздѣленіемъ корней, потому что корни его очень широко разрастаются; можно размножать его и отводками; впрочемъ онъ не требуетъ особаго за собою присмотра.

Такъ какъ старые кусты легко въ холодную зиму пропадаютъ, то должно всегда думать о молодыхъ растеніяхъ, и перемѣнять ихъ мѣсто всякіе три года, или по меньшей мѣрѣ поправлять хорошими перегнившимъ навозомъ.

Чѣмъ болѣе лѣтомъ рѣзать листьявъ, тѣмъ спановятся они лучше и нѣжнѣе.

Эту траву употребляютъ предпочтительно для соленья огурцовъ, въ салатъ, и для дѣланія эстрагоннаго уксуса. Для этого берется чистая бушылка, наливается уксусомъ, и по положенію труда горсти нѣжныхъ эстрагонныхъ листьевъ, крѣпко закупоривается и завязывается пузыремъ, спановится недѣли на четыре или на шесть на солнце, и послѣ процѣживается. Этотъ уксусъ придаетъ вкусъ салату.

6587. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЭСТРАГОНА. Одна щепотка эстрагона, сколько тремя пальцами захватить.

можно, употребляемая какъ чай съ половиною кружки воды, весьма полезна противъ слабости желудка, не варенія пищи и пошноты; въ салатѣ молодые эстрагонные листья весьма здоровы и производятъ пріятной вкусъ. Мѣлко изрубленные молодые листья примѣшиваются къ блинамъ или драгонѣ. Въ уксусъ положенные огурцы съ перцомъ и эстрагоннымъ листомъ, получаютъ отъ того очень хорошій вкусъ. Кладутъ также молодые эстрагонные листья или побѣги въ обыкновенной уксусъ, и даютъ ему двѣ недѣли на солнцѣ съ ними настаиваться, потомъ процѣживаютъ его чрезъ тонкую холстину; онъ принимаетъ отъ того вкусъ и зеленоватый цвѣтъ: тогда называется онъ эстрагоннымъ уксусомъ.

Въ Франціи уксусные фабриканты употребляютъ эту праву въ великомъ множествѣ, также и городскіе фабриканты употребляютъ эту молодую праву. Они дѣлаютъ наливку изъ эстрагона, обыкновеннаго бѣлаго вина, и даютъ стоять на ней двѣ недѣли, потомъ ее процѣживаютъ и мѣлко взмолотую горчицу съ нею смѣшиваютъ; также заготовляютъ они и горчицу съ эстрагоннымъ уксусомъ; смотря поному, какъ онъ долженъ быть вѣрнокъ или слабъ.

Лѣтомъ предохраняютъ свѣжее мясо отъ мухъ, которое напираютъ свѣжими эстрагонными листьями, и потомъ его покрываютъ ими же; мясо сохраняется нѣсколько времени, и худаго вкуса не принимаетъ.

Мѣлко изрубленные эстрагонные листья одинъ фунтъ или и два вѣсомъ, облитые чепырью или шестью штофами воды и настоянные на солнцѣ двое сутокъ, даютъ средство, земляныхъ блохъ удерживать, или прогонять отъ молодой науспной разсады, когда этою жидкостью каждой вечеръ по захожденіи солнца ихъ спрыскивать.

ЭССЕНЦИЯ.

6588. Подъ именемъ эссенціи, означающимъ собственно сущность какой нибудь вещи, въ торгов-

лѣ и хозяйствѣ разумѣются многіе жидкіе составы, приготовляемые не одинакимъ образомъ да и служащіе не къ одинакому употребленію; а притомъ многіе изъ нихъ имѣютъ еще другія названія. Для приготовления большей части изъ нихъ употребляютъ винный спиртъ, или воду съ некоторыми разныя пахучія шѣла, а особливо изъ растительной перегоняютъ, а другія съ спиртомъ настаиваютъ; употребляютъ также для дѣланія эссенцій и деревянное, а особливо миндальное масло, въ которыхъ настаиваютъ пахучія части растений. Есть и такія эссенціи, гдѣ не нуженъ ни спиртъ ни масло.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЭСSENCІИ АМЕРЫ; см. § 21.

6589. ЭССЕНЦІЯ АНИСНАЯ. Настаиваютъ дня три чешыре полченныя анисныя сѣмяна зеленныя въ прѣхъили чешырехъ частяхъ воды взятой противъ количества сѣмянъ, потомъ перегоняютъ воду чрезъ кубикъ безъ охлажденія холодильника, чтобы анисная эссенція (масло) была въ жидкомъ состояніи и не садилась на стѣнки перегоннаго снаряда.

Подобнымъ образомъ приготовляются эссенціи волоскаго укропа, шмина, кишнеца, бадьяна и пр.

6590. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Берутъ: виннаго спирта передвоеннаго съ квасцами двадцать золотниковъ, и наливши ими пять золотниковъ анисовыхъ сѣмянъ, даютъ имъ настояться нѣсколько времени, потомъ пропускаютъ сквозь хлопчатую бумагу, и эссенція готова.

6591. ЭССЕНЦІЯ ГВОЗДИЧНАЯ. Ошобравши здоровыхъ и хорошихъ гвоздикъ нужное количество, толкутъ ихъ и наливаютъ достаточнымъ количествомъ воды, оставляютъ такъ стоять нѣсколько дней, потомъ перегоняютъ не охлаждая холодильника.

6592. ЭССЕНЦІЯ КОРИЧНЕВАЯ. Берутъ десять лотовъ корицы и изломавши ее въ мѣлкіе кусочки, наливаютъ полу-фунтомъ спирта и даютъ нѣсколько времени настояться.

6593. **ЭССЕНЦИЯ ЛИМОННАЯ.** Берутъ двенадцать лимоновъ, изрѣзываютъ ихъ въ куски и вмѣстѣ съ сокомъ ихъ кладутъ въ чистую посудину, наливаютъ на нихъ полтора шпофа теплой воды и ставятъ на суши на теплую печь, потомъ перегоняютъ. Перешедшую въ пріемникъ жидкость переливаютъ въ бутылку, гдѣ эссенція (масло) всплываетъ на поверхность воды, тогда закрывши горло бутылки, опрокидываютъ ее вверхъ дномъ, и когда вся эссенція (масло) опустоится опять на поверхности воды, выпускаютъ воду вонъ осторожно, а эссенція остается въ бутылкѣ.

6594. **ЭССЕНЦИЯ ЛИМОННАЯ ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ.** Обрѣзавъ осторожно оспрымъ ножомъ наружную корку лимоновъ, надъ чашею съ водою, въ которой давши постоятъ день или два, перегнаютъ ее.

6595. **ЭССЕНЦИЯ МУСКУСНАЯ.** Для приготовления ея берутъ одинъ лотъ лучшаго мускуса, съ полунцемъ сахара, наливаютъ его въ стеклянной колбѣ двумя фунтами спирта, опверстіе колбы завязываютъ мокрымъ пузыремъ и все держатъ четыре недѣли въ шемпературѣ 40 град. по Реомюру; въ продолженіе этого времени почаще побалтываютъ колбу, потомъ жидкость сливаютъ, остатокъ выжимаютъ и жидкость процѣживаютъ.

Буде угодно, чтобъ эта эссенція имѣла запахъ еще пріятнѣе, то прибавляютъ къ мускусу двѣ драхмы амбры и одну драхму ванили, и вновь настаиваютъ въ пеналѣ.

6596. **ЭССЕНЦИЯ ПОМЕРАНЦОВАЯ.** Два фунта кожицы горькихъ померанцовъ, отдѣленныхъ отъ бѣлаго ихъ мяса, наливаютъ двумя фунтами спирта и настаиваютъ нѣсколько дней. Кожа отъ померанцовъ всего легче отдѣляется, когда ихъ сперва мочатъ часъ времени въ теплой водѣ, потомъ сливши воду, отдѣляютъ кожу отъ мяса оспрымъ ножомъ.

6597. **ЭССЕНЦИЯ ЦИБЕТОВАЯ.** Для приготовления ея берутъ полтора лота цибета, два лота сахара,

стирають ихъ вмѣстѣ, потомъ наливають въ колбѣ двумя фунтами виннаго спирта и ставятъ ее въ теплое мѣсто на сутки, но побалтывая: послѣ чего жидкость сливають и процеживаютъ.

6598. ФРАНЦУЗСКОЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ЭССЕНЦІИ ИЗЪ ЦВѢТОВЪ БЕЗЪ ОГНЯ. Набрать цвѣтотвъ въ класъ ихъ въ горшокъ по слойно съ столовою солью, начиная слоемъ цвѣтотвъ, потомъ соли, что продолжать до тѣхъ поръ, пока весь горшокъ будетъ полонъ. Закрывши горшокъ крѣпко и замазавши, поставить его въ погребъ на сорокъ дней по прошествіи которыхъ выкладываютъ цвѣты на сито, поставленное надъ какимъ нибудь каменнымъ блюдомъ, въ которое и будетъ стекать эссенція отъ подавливанія цвѣтотвъ; спекшую эссенцію перелить въ бутыль, но не полную, а только до двухъ третей, которую закрывши поставить на солнце, и держать тамъ дней двадцать пять, или тридцать, чтобы эссенція очистилась. Добытая такимъ образомъ эссенція бываетъ отменно хороша.

6599. ДРУГОЙ СПОСОБЪ ДОБЫВАТЬ, БЕЗЪ ПЕРЕГОНКИ, ИЛИ ХОЛОДНЫМЪ ПУТЕМЪ ЭССЕНЦІЮ ИЗЪ ДУШИСТЫХЪ ЦВѢТОВЪ. Можно готовить душистыя эссенціи изъ садовыхъ цвѣтотвъ нижеслѣдующимъ, весьма простымъ способомъ.

Пахучее вещество всѣхъ цвѣтотвъ находится въ лепесткахъ, составляющихъ вѣнчикъ. Упрямъ когда роса высохнетъ, надобно обобщать осторожно цвѣточные лепестки, розовые, яминные и жонкилевые, гвоздичные и п. п.

Очистивъ хорошенько цвѣты отъ всѣхъ постороннихъ частей, положить ихъ на солнце, на полчаса времени, если запахъ цвѣтотвъ весьма силенъ; если же онъ весьма лѣпучъ, то просто оставить цвѣты на короткое время въ комнатѣ, чтобы они просохли.

Послѣ этого, взявъ хорошо очищеннаго масла, напимѣръ миндальнаго, и напитавши имъ небольшіе слои или листики хлопчатой бумаги, укла-

дывать въ плотно закрывающуюся жестянку — сперва слой упомянутой напишанной маслом хлопчатой бумаги, а потомъ слой цѣѣшовъ. и продолжать это до тѣхъ поръ, пока вся жестянка наполнится. За тѣмъ положить сверху наменную или какую нибудь нѣсколько тяжелую, полированную, плотно входящую въ жестянку плишку, и старательно закрывши жестянку, поставить ее въ теплое мѣсто, на пр. на печь, на 7 или на 8 дней. — Послѣ чего вынувши хлопчатую бумагу, выжать изъ ней масло, которое совершенно будетъ напишано запахомъ цѣѣшовъ.

6600. Такимъ образомъ напитанное масло можетъ служить къ составленію помады и ш. п.

Сверхъ того, посредствомъ этого способа можно пригошлять весьма душистый спиртъ, замѣняющій благовонныя воды. Для этого берутъ примѣрно 2 или 3 унца душистаго масла, и кладутъ его въ бутылку, которую наполняютъ самымъ чистымъ виннымъ спиртомъ; закупоривши ее, взбалтываютъ жидкость довольно сильно; спиртъ напишывается чрезъ то душистыми частицами, находящимися въ маслѣ; это взбалтываніе повторяютъ въ печеніе нѣсколькихъ дней, въ продолженіе чего можно прибавлять раза два или три по нѣсколько упомянутаго масла, и продолжаютъ такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока спиртъ сдѣлается достаточно душистымъ. Наконецъ отдѣливъ масло (что весьма легко), получаютъ очень крѣпкую эссенцію.

6601. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ПАХУЧИХЪ ЭССЕНЦІЙ.** Пахучія эссенціи, каковы напримѣръ: гвоздичная, лавандная, мятная, баргамотная, анисная и ш. п. имѣютъ разныя качества. Нѣкоторые изъ нихъ какъ то: гвоздичная и лавандная будучи положены въ дождевую воду, или чернила, не даютъ имъ портиться; будучи положены въ клейстеръ, препятствуютъ ему плѣснѣть; онъ дѣлается твердымъ отъ эссенцій, но будучи смоченъ водою, приходитъ въ прежнее состояніе. Если въ клейстеръ поло-

жищъ сахара лумна и нѣсколько сулемы, шо въ немъ не заведутся насѣкомыя, и проч.

6602. **Эссенція изъ дичи.** Всякіе ошатки мяса изъ дичи, какъ то куропапокъ, рябчиковъ, шетерекъ и даже жареныхъ, съ ихъ костями изрубить и разбить мѣлко, потомъ все положить въ небольшой горшокъ или кастрюлю, съ ошатками же отъ шелятины; налить бѣлымъ виномъ и варить до тѣхъ поръ, пока все почти выкипитъ; тогда прилишь буліона, положить моркови, луковицъ перца и пряныхъ правъ и приварить на легкомъ огонькѣ; потомъ процѣдить сквозь сито.

6603. **Французская поварская эссенція.** Берутъ бушылку бѣлаго вина, пол-бушылки уксуса, лимонной сои изъ чепырехъ лимоновъ; прибавляють восемь унцовъ соли, два унца перца, золотникъ гвоздичныхъ головокъ, золотникъ мушкатнаго орѣшка или мушкатныхъ цвѣшковъ, два унца сухихъ шампиніоновъ, шесть лавровыхъ листьевъ, тридцать луковицъ шалота, унцъ сухихъ корней вѣпрушки, и кому угодно, одну чесночную луковичу. Это все варятъ почти до кипѣнія; потомъ спавятъ въ желѣзный ящикъ, обыкновенно бываемый въ поварскихъ печахъ, и закутавши ящикъ, держатъ въ теплѣ семь или восемь часовъ; потомъ все процѣживаютъ, выжимая крѣпко гущу, которую еще разъ процѣдивши, сливають въ маленькія стеклянки и закупоривши ихъ крѣпко, берегутъ въ прохладномъ мѣстѣ. Самая малая доля этой эссенціи отлично одобряетъ всякій соусъ.

Ю.

ЮЖОВНИКЪ.

6604. ПОЛЬЗА ЮЖОВНИКА (*Anabasis foliosa*, *Linn.*). Это растение растущее по солончакамъ степей лежащихъ около морей: Чернаго, Азовскаго, Каспійскаго, а также по солончакамъ Сибирскимъ, будучи еще молодо, вмѣстѣ съ другими подобными растеніями, наковы: *сольники* (*Salicornia*, *Linn.*) *сербаризники* (*Salsola*, *Linn.*) и другія, занимающія собою обширныя пространства въ степяхъ, гдѣ рѣдко между ними растутъ другія травы, служащія любимую и здоровою пасивою для скота.

Кромѣ того можно изъ нихъ добывать и соду, какъ то и дѣйствительно добываютъ ее живущіе въ Астраханской Губерніи Татары и Армяне, и употребляютъ ее на стекляныхъ заводахъ, красильняхъ, мыловарныхъ заводахъ и проч. Впрочемъ она добывается не въ большомъ еще количествѣ и при томъ не чистая.

6605. ДОБЫВАНІЕ ИЗЪ ЮЖОВНИКА СОДЫ. Когда стебли его начнутъ засыхать, то ихъ вырываютъ изъ земли и рубятъ; и когда они посохнутъ дня два, то выкопавши въ землѣ яму, глубиною въ сажень, а шириною вверху больше, а къ низу уже, кладутъ ихъ въ нее и пережигаютъ медленно. Яма наполнившаяся по сторбнѣ южовника, уголемъ и золою, покрывается проспникомъ и землею, и такимъ образомъ поддерживается жаръ, нужной для превращенія въ золу. Открывши яму, находятъ въ ней черную и сѣрую, больше или меньше скупившуюся массу, солоноватую на вкусъ. Вынувши ее изъ ямы, чѣобы она не расплылась на воздухъ, тотчасъ накладываютъ въ плосныя бочки, или войлочные мѣшки. Но такая сода содержишь еще въ себѣ глауберову соль, столовую и поташъ, а потому и пребуешь перечистки.

Точно такимъ же образомъ достаютъ соду и изъ другихъ соленыхъ травъ.

6606. **КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ УЗНАВАТЬ, БОГАТО ЛИ РАСТЕНІЕ СОДОЮ ИЛИ ВѢДНО?** *Г. Палласъ* показъ довольно легкой способъ отличать растенія богатые содою отъ тѣхъ, которыя имѣютъ ея мало. Надобно растеніе, съ которымъ хотѣшь сдѣлать пробу, высушить но не совсѣмъ, и потомъ жечь на свѣчѣ; бѣдные содою превращающіяся въ уголь и золу, а у богатыхъ ея, дѣлается спекловатый шарикъ сѣроваго цвѣта и на вкусъ соленоватъ.

Южовникъ содержитъ въ себѣ болѣе соды, равно какъ и *сербарагникъ сода* (*Salsola soda*), нежели другія имѣ подобныя растенія.

По новымъ замѣчаніямъ найдено, что для добыванія соды надобно брать не поблекшія и увядшія растенія, но свѣжія сорванные или срѣзанныя, и для эшаго также не сушить ихъ много на воздухѣ. Высохшіе на корнѣ стебли даютъ всегда меньше соды, и при томъ стораютъ скорѣе.

ЮЛЕНЬ.

6607. **ЮЛЕПЫ** суть напитки, составляемые изъ воды и сироповъ, или изъ воды, сахара и какихъ нибудь соковъ изъ плодовъ. Они бываютъ и вареные и не вареные. На штофъ воды кладется сока (буде изъ соку дѣлается юленъ) восемнадцать золотниковъ, сахара сколько угодно, смотря потому, какъ кому нравишься; для доставленія кислоты не кислымъ сокамъ, прибавляютъ иногда на штофъ воды отъ чепырехъ до пяти капель сѣрной кислоты (купороснаго масла).

6608. **ЮЛЕНЪ ИЗЪ ЯГОДЪ.** Набравши спѣлыхъ какихъ угодно ягодъ: на пр. малины, смородины, вишень и пр. раздавить ихъ деревянною ложкою, и прожать сквозь полотенцо, въ чашу. На полфунта сока кладутъ фунтъ толченаго сахара и потомъ варятъ. Уваренный сокъ разливаютъ въ

бушылки, закупоривающѣ ихѣ и берегущѣ въ холодномѣ мѣстѣ. Когда надобно сдѣлать юлепѣ для пишья, прибавляющѣ его, сколько нужно въ воду.

6609. юлепѣ крѣпительный. Берущѣ четыре драхмы лимоннаго сахара, шесть унцовѣ винной коричневой воды, по драхмѣ лимоннаго и гранатоваго сиропа и соспавляющѣ юлепѣ крѣпительный, полезный въ слабости.

6610. юлепѣ прохладительный. Взявши полдрахмы виннокаменной кислоты, восемь унцовѣ перегнашой простой воды изѣ вишенѣ, малиноваго сиропа 1 унцѣ, соспавляющѣ эту смѣсь, которую принимающѣ по столовой ложкѣ ошѣ внутренняго жара.

6611. юлепѣ утоляющій жажду. Смѣшавши при унца перегнашой воды и столько же щавельной соли съ унцомѣ барбарисоваго сиропа, и полдрахмы лимонной соли, соспавляющѣ юлепѣ утоляющій жажду.

6612. юлепѣ смородинный нѣмецкій. Берущѣ

красной смородины	7 фунтовѣ
вишенѣ съ вынушыми косточками	2 —————
малины	1 —————
сахару	2 —————

ягоды раздавливающѣ, и на двадцать четыре часа или на придцать часовѣ въ горшкѣ или корчагѣ спавящѣ въ погребѣ.

Вынувши изѣ погреба переширающѣ ихѣ слегка сквозь сито въ фарфоровое или фаянсовое блюдо и прибавляющѣ мѣлко сполченный сахарѣ.

Когда сахарѣ разойдется въ соку, то все процеживающѣ и вливающѣ въ тазикѣ изѣ желшой мѣди или и въ простой, но вылуженный; варящѣ четверть часа снимая во время варенія всплывающую на верхѣ пѣну; послѣ чего давши жидкости отстояться, разливающѣ въ бушылки для сбереженія.

ЮФТЬ.

6613. СПОСОБЪ ВЫДѢЛЫВАТЬ ЮФТЬ * КАЗАНСКУЮ. Кожи сперва сорпируютъ; кладутъ крупной сорти съ крупнымъ, средня и малая также вмѣстѣ, и выбираютъ, чтобъ мездра у нихъ была чиста, плотна и безъ свищей. Покупаютъ кожу только въ Октябрѣ и зимою.

Выдѣлываютъ ихъ такимъ образомъ: сперва ихъ мочатъ въ огромныхъ чанахъ, которые шире обширны, что въ каждой кладется крупныхъ 500, среднихъ 800 и мелкихъ 1000 кожъ, наливаютъ ихъ рѣчною водою и оставляютъ на двое сутокъ. Вынувъ изъ воды, бросаютъ ихъ на полъ, а изъ чановъ воду лейками выливаютъ въ другіе малые чаны, и въ нихъ наливаютъ щелокъ изъ золы и извести: первой кладется 5 ушатовъ, второй $1\frac{1}{2}$ и 2 ушата, и веслами размѣшиваютъ, чтобъ извѣсть и зола разошлись. Кожи мочатъ въ щелокъ и бросаютъ послѣ въ прежніе пустые чаны на шрое сутокъ: послѣ надъ ними стелютъ доски, кладутъ до 100 и болѣе кожъ, сбиваютъ съ нихъ шерсть желѣзными шупками въ низъ, отъ чего шерсть упадетъ на полъ; съ которыхъ же не сойдетъ, тѣ опять бросаютъ въ прежній щелокъ; не совсѣмъ же чистыя очищаются послѣ. Вынувъ опшуда, размѣшиваютъ на веревки съ пещельками, на которыя вздѣваютъ кожи въ дыру, прорѣзанную на задней лапѣ по 5 и 6 шшукъ, потомъ кладутъ въ небольшіе чаны, врытые въ землю, подобные тѣмъ, въ которыхъ золятъ, и наливаютъ холодною водою со льдомъ, на одни сутки. Вывозятъ на рѣку, опускаютъ въ прорубь на веревкахъ, привязанныхъ къ шестамъ на двое сутокъ и даютъ вызбынуть.

* Подъ общимъ названіемъ юфти разумѣютъ въ Казани большія кожи бѣлыя, черныя, желтыя и красныя; кожи козлинныя и бараныя; опойки и выростки: шелячи, яловочныя (подошвенныя); для нихъ отъ большихъ кожъ отдѣляются толстыя мѣста.

6614. Вынувши кожи изъ прорубей, привозяиѣ во вшорую кожевню, гдѣ помянутыми шупиками сбиваюшѣ мясо и сало; потомѣ козлы, опойки и другія малыя кожи мочаѣ въ собачьемѣ помешѣ, разведенномѣ на горячей водѣ въ малыхѣ чанахѣ, а крупныя въ киселѣ, зѣланномѣ изѣ овсяной муки. Послѣ пѣши часовѣ обравниваюшѣ края ихѣ, и ошавшую шерсть брѣюшѣ бритвами, сшиваюшѣ кошелями бахтармою внутрь; въ ошавленную небольшую дыру, посредствомѣ воронокѣ насыпаюшѣ корье и толоннянку по равнымѣ частямѣ; бросаюшѣ въ четвероугольныя лари, или ящички, налипыя дубовыми соками, которые ошавляются отѣ прежнихѣ работѣ, и доливаюшѣ ими; завязываюшѣ шнуромѣ, укладываюшѣ ихѣ по семи въ рядѣ въ девѣть рядовѣ, каждой замѣчая палочкою, чѣобы не смѣшались; на верхѣ кладушѣ гнетѣ (доску съ камнемѣ) и выдавливаюшѣ изѣ нихѣ дубовой сокѣ. Это наливаніе повторяюшѣ до двадцѣти разовѣ, или до пѣхѣ порѣ, какѣ кожи сѣлаются мягки; тогда поднимаюшѣ ихѣ на доски, даюшѣ сокамѣ спечь, распарываюшѣ, и дубѣ выбрасываюшѣ вонѣ; а кожи ополаскиваюшѣ въ водѣ въ другихѣ чанахѣ, или на рѣкѣ. Послѣ чѣго кладушѣ ихѣ въ неполныя чаны съ дубовымѣ сокомѣ къ одной сторонѣ, и оставляюшѣ на двое сутокѣ; потомѣ начинаюшѣ скапывать сложа ихѣ по поламѣ, и переносяшѣ въ красильню.

6615. Въ красильнѣ готовится въ котлѣ краска изѣ одного сандала, копорую кипячую черпаюшѣ деревяннымѣ уполовникомѣ, наливаюшѣ въ небольшія корыта, прибавляюшѣ шуда немного сапожнаго купороса, кашаюшѣ въ ней козлы и опойки взадѣ и въ передѣ скоро, нѣскольکو разѣ съ бережливостію, чѣобы не замарать мездры, не заварить, и не допустить пройти красѣ на сквозь. Это повторяюшѣ до чѣтырехѣ разовѣ, выносяшѣ на дворѣ, развѣшиваюшѣ на шестахѣ и даюшѣ замерзнуть: отсюда переносяшѣ на пространныя сушила, съ рѣтѣщатыми стѣ-

нами, чтобы вѣтрѣ имѣлъ свободное дѣйствіе, развѣшивающѣ на веревкахѣ и оставляющѣ кожи до тѣхѣ порѣ, какѣ ихѣ хорошенько продуетѣ и онѣ высохнутѣ; тогда снимаютѣ ихѣ, складываютѣ въ сухой анбарѣ въ кучи, и отдаютѣ въ мастерскую.

6616. Въ мастерской желѣзными широкими ножами выдираютѣ и очищаютѣ бахтарму, и капаютѣ досками съ рубчиками, а послѣ выносятѣ обратно въ анбарѣ, гдѣ разбираютѣ ихѣ, на что онѣ годятся въ дѣло, то есть: на глаженые, сапожныя, или опойки. Въ мастерской на столахѣ лощатѣ ихѣ стеклянными лощилами, смазывая немного шюленьимѣ жиромѣ до тѣхѣ порѣ, пока онѣ спанутѣ черноваты и свѣшлы, а бахтарму мѣлятѣ мѣломѣ; потомѣ накапываютѣ, обтираютѣ и развѣшиваютѣ на шесты. Свѣшлыя (кахшинскія) обдуваютѣ коноплянымѣ масломѣ, глядящѣ на кленовыхѣ кобылахѣ, которыя походятѣ на дугу; кожи по нимѣ шрутѣ и вытягиваютѣ до тѣхѣ порѣ, пока онѣ будутѣ казаться налакированными, потомѣ обтираютѣ, и тѣмѣ работу оканчиваютѣ.

Лѣтомѣ юфши не работаютѣ, а занимаются только отдѣлкою ихѣ. Выходитѣ всякая юфшѣ изѣ работы въ восемь и десять недѣль.

6617. для полнаго заведенія нужны слѣдующія строенія: 1) зольная; 2) кожевня для дубу; 3) на верху ея мастерскія покои; 4) красильня; 5) анбарѣ, гдѣ товарѣ сберегается; 6) на верху его сушило; 7) овинѣ для сушенія шолокнянки; 8) сарай, подѣ которымѣ берегутѣ корье, известь и шолокнянку, вытѣваютѣ изѣ ней рѣшетами землю, шолкутѣ въ широкихѣ ступахѣ песками, на которыхѣ насажено желѣзо лапами.



Я.

ЯБЛОКО.

6618. **ЯБЛОЧНЫХЪ САДОВЪ** по всей почти Россіи чрезвычайно много, а потому и яблоки находяшся вездѣ въ большомъ количествѣ, и употребленіе ихъ удивительно разнообразно; и какъ не всегда въ одно время по множеству ихъ, можно употребить ихъ въ дѣло, то для сбереженія ихъ придумано много различныхъ способовъ, а сверхъ того надобно умѣть и снимать ихъ осторожно съ деревьевъ. Яблоки будучи разныхъ сортовъ, и не могутъ собираемы и сберегаемы бытъ ясъ одинаковымъ образомъ.

6619. **СНИМАНІЕ ЯБЛОКЪ СЪ ДЕРЕВЬЕВЪ.** Если сады огорожены хорошо, такъ что ни скопина въ нихъ не можетъ заходить, ниже посторонніе люди рвать яблоки прежде времени, то лучше всего оставлять яблоки на яблоняхъ, пока они совершенно созрѣютъ, и начнутъ уже сами собою падать на землю.

Для сбереженія яблокъ цѣлыми, не должно ихъ ни сбивать съ яблоней, ни стряхивать; но снимать посредствомъ двойныхъ лѣспницъ, по которымъ, составя одну съ другою, человѣкъ легко можетъ лазить и обрывать руками верхнія яблоки, посредствомъ деревянныхъ тройныхъ вилъ, или особенныхъ для того дѣлаемыхъ снарядовъ, изъ которыхъ одинъ изображенъ въ собраніи рисунковъ въ Лексикону надлежащихъ.

Сорванные яблоки никогда не должно переносить въ строенія, когда они не обсохли еще отъ росы или дождя, потому что мокрыя, сложенные въ кучу яблоки легко портятся, чернѣютъ и загниваютъ.

Яблоки, назначенныя для дѣланія изъ нихъ сидра, можно потчасъ снявши съ дерева, переносить въ то строеніе, гдѣ пригшовляешся

сидръ, и можно ихъ въ шже время полочь, или класть въ жомы для выжатія изъ нихъ сока.

Яблоки, назначенныя для сбереженія въ прокъ или на продажу, не всѣ снимаются совершенно дозрѣлыми, но иногда снимаются раньше, и послѣ уже лежатъ въ опредѣленныхъ для нихъ мѣстахъ, дозрѣваютъ.

6620. для сннманнн ячннь нѣжныхъ ябллокъ можно ещѣ употребнть н слѣдующнй способъ: наколопнть въ землю околѠ яблонн сошекъ, аршн на полшора вышнню, обвязать ихъ жердннками, а пошомъ нзрѣшетнть нлн перепутать соломенными, лнповыми нлн другими веревочками, привязывая концы ихъ къ яблонн н къ жердочкамъ; сверху же ихъ накласть сухой простой соломы, а на верхъ ея нѣсколькѠ сѣна, чрезъ что подъ яблонею дѣлается родъ мягкой постелн, н свалнвшееся само собою яблоко нанизъ, не повреждается.

6621. способъ сберегать яблоки въ прокъ. Чтобы яблоки долго могли пролежать совершенно цѣлыми, шо во первыхъ, не надѠбно давать яблокамъ на деревьяхъ перезрѣвать, въ нѣкошорыхъ мѣстахъ наливашься (по садовнческн попекашь).

2) Какъ яблоки бываютъ не одинакихъ соршовъ: н однн изъ нихъ никакъ не могутъ долго лежать цѣлыми, какъ бы ихъ нн сберегать, другня же могутъ лежать цѣлыми до половины знмы; естъ н такня, которня могутъ пролежать почти всю зиму, до самой весны, почему при собнранн ихъ съ деревьевъ, не надѠбно складывать всѣ въ одно мѣсто безъ разбору; но разбнрать н класть по соршамъ; а для этого, разумѣется, надѠбно уже знать свойства всѣхъ своихъ ябллокъ, что впрѠчемъ года чрезъ два, при, хорошо узнать можно.

3) Лучшня яблоки пошчасъ относить по сорванн съ дерева, въ ледннкн н погребанн такъ складывать бережно въ шесання кадкн, въ которыхъ онн должны осшаваться до первыхъ знмнихъ холодовъ.

Яблоки начинаютъ путь потѣтъ, испуская изъ себя какую то влажностъ, которою они какъ са-ломъ покрываются, и которая, можетъ быть, служитъ къ сохраненію ихъ.

4) При наступленіи холодовъ, въ сильную глубокую осень вынимаются яблоки изъ кадокъ, и по опдѣленіи отъ нихъ всѣхъ, сколько нибудь порптившихся, перетираются полошницами на чистю, кладутся въ кадки слоями и пересыпаются по слойно просомъ, самымъ сухимъ и чистымъ овсомъ, или мѣлкою рѣзкою сухой соломой. Наполнивши всѣ кадки до верху и яблоками и овсомъ, переносятъ ихъ въ теплыя погреба, омшеники, или ставятъ даже въ самые сухіе подполья и оставляютъ тамъ на всю зиму.

5) Но какъ и при всемъ спараніи и оспорожности, нѣкоторыя яблоки загниваютъ и порптятся, то, чтобы отъ нихъ и другія не порптились, непременно надобно каждый мѣсяцъ ихъ перебирать, загнившіяся отбрасывать, а прочія перепирать вновь и засыпать, но уже свѣжимъ просомъ или овсомъ, и при томъ совершенно сухимъ.

6622. СПОСОБЪ Г. ПУТЯТЫ ВЕРЕЧЬ ЯБЛОКИ. Яблоки класъ въ кучи на разоспленной въ сараѣ соло-мѣ, гдѣ оспавить ихъ, пока не начнутся морозы, по наступленіи же небольшихъ морозовъ сперва покрыть кучи сухою соломой, а въ предупрежденіе сильныхъ морозовъ, покрыть ихъ для теплоты связанными изъ соломѣ щипами, и держать такъ, пока выпадетъ снѣгъ.

По наступленіи зимы яблоки класъ въ шюки, какъ обыкновенно дѣлаются они; беречь ихъ хорошо въ шѣхъ же сараяхъ, или въ садахъ, засыпая снѣгомъ по глубже. Такимъ образомъ можно беречь яблоки не только до зимняго пути, но даже до Апрѣля мѣсяца.

6623. ДРУГІЯ СРЕДСТВА СВЕРЕГАТЬ ЯБЛОКИ. I. Надобно выбирать крѣпкотѣлая, довольно вызрѣвшія яблоки, безъ червотчины и всякаго другаго по-

врежденія; шакія яблоки обвернуть каждое льномъ, потомъ обмакнувши въ расплавленной, но не очень горячій воскъ, опустить въ папку, или залить ею шакъ, чтобы яблоки совершенно ею покрылись.

II. Нарвавъ хорошихъ яблокъ, обвернуть каждое сухимъ мохомъ, покласть въ глиняной горшокъ или карчагу, и беречь въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

III. Квасныя яблоки снявъ бережно съ дерева руками, класъ въ чистой боченокъ слоями, перестилая всякой слой яблоновымъ листомъ; и когда боченокъ наполнится, то закрыть вшукъ крѣпко и поставить въ ледъ до наступленія глубокой осени, а потомъ беречь въ погребѣ, или въ другомъ какомъ мѣстѣ, гдѣ бы не могли они замерзнуть. Эти яблоки пролежатъ до новыхъ, и будутъ такъ хороши и сочны, какъ сняшыя недавно съ дерева.

IV. Засыпать яблоки чистыми, и безъ всякаго противнаго запаха деревянными опилками.

V. Накласъ свѣжихъ и ни чѣмъ не поврежденныхъ яблокъ въ оловянные сосуды, у которыхъ отверстія были бы не широкія, но такія, чтобы сквозь ихъ могли проходить яблоки. Закупоришь эти сосуды такъ, чтобы не могъ въ нихъ попасть воздухъ, и повѣсить ихъ въ колодезь, или въ проточную воду.

VI. Можно также беречь ихъ и въ крѣпкихъ бочонкахъ, сверху смолою облитыхъ и опущенныхъ въ воду.

VII. Высушить какъ можно лучше глиняный муравленый внутри горшокъ, положить на дно нѣсколько кремней или голышей, а на нихъ класъ яблоки, и наполнивши ими горшокъ до верха, покрыть его деревяннымъ чистымъ кружкомъ, который бы плотно могъ его прикрыть, и этотъ кружокъ примазать свѣжимъ цементомъ. Кремни вытягиваютъ изъ яблокъ сырость, а замазка не пропускаетъ въ горшокъ воздухъ, а такимъ обра-

зомъ сохраняеть яблоки отъ вреднаго его дѣйствія, потому что воздухъ по содержащейся въ немъ сырости бываетъ причиною ихъ гніенія. Сбереженные такимъ образомъ яблоки даже въ Іюль мѣсяцѣ бываютъ свѣжи, вкусны и здоровы.

6624. АМЕРИКАНСКОЕ СОХРАНЕНІЕ ЯБЛОКЪ. Американцы нашли весьма простое средство сохранять яблоки во время мороза, держа ихъ просто, до опшпелости, въ мѣстѣ совершенно темномъ. По увѣренію хозяевъ, мерзлыя яблоки не только никогда не портятся, если сохранены отъ прикосновенія свѣта, но почти не теряютъ своего запаха.

6625. ЗАМЕРЗШИМЪ ЯБЛОКАМЪ ВОЗВРАЩАТЬ ПРЕЖНЮЮ ИХЪ СВѢЖЕСТЬ. Въ холодную воду надобно подложить еще льду, и въ такую воду опустить замерзшія яблоки; они тотчасъ покроются льдомъ; потомъ опять переменить воду холодную же но безъ льда, и яблоки положить въ нее; они совершенно опшпелотъ и будутъ какъ свѣжія. Съ другими замерзшими плодами также можно поступать.

6626. СРЕДСТВО ДОСТАВИТЬ ЯБЛОКАМЪ ЗАПАХЪ И ВКУСЪ АНАНАСНЫЙ. Въ чистый небольшой ящикъ и при томъ съ крышкою, которая могла бы плотно закрываться, наложить слой бузиновыхъ цвѣтѣвъ, на которой положить рядъ яблокъ ранѣвъ, совершенно свѣжихъ, и при томъ такъ, чтобы они не касались одно другаго; для чего можно перекладывать ихъ тѣми же бузиновыми цвѣтами, а также и весь положенный рядъ ранѣвъ покрыть ими же; потомъ на нихъ такимъ же образомъ класть ранѣвы, и сдѣлать такихъ рядовъ яблокъ четыре; сверху запыкаютъ ихъ слоемъ же цвѣтѣвъ и закрываютъ бѣлою бумагою.

Наполнивши такъ ящикъ, закрыть его плотно. По прошествіи трехъ, четырехъ недѣль яблоки получаютъ запахъ и вкусъ ананасный.

6627. СУШЕНІЯ ЯБЛОКЪ. Яблоки сушатъ цѣлыя, или разрѣзанныя на половинки и даже на четвертинки, буде они очень велики.

Для сушки цѣлыми, отбираютъ яблоки не большія; сперва вынимаютъ изъ нихъ особою жестяною, нарочно для этого дѣлаемою шпунцовою сѣмянна съ ихъ хрящеватымъ сѣмянникомъ; потомъ ихъ облупливаютъ и кладутъ рядами на доски, на которыхъ поочередъ ставятъ въ особыя печи, нарочно для того вышопленныя; но можно сушить и въ печахъ обыкновенныхъ. Удобно только смотрѣть, чтобы онѣ были напередъ уже нагрѣты, а не тогда нагрѣваемы, когда облупленные яблоки уже въ нихъ поставлены; въ послѣднемъ случаѣ они не будутъ бѣлы, но темножелты.

Разрѣзанныя яблоки не только часто переворачиваются и перемѣшиваются въ печи; но верхнія внизъ, а нижнія на верхъ кладутся, чтобы скорѣе высыхали.

Можно даже для этого яблочные куски еще вновь разрѣзывать, чтобы сушка ихъ происходила скорѣе.

6628. Особливо при сушкѣ въ зимнее время надобно хорошенько смотрѣть, чтобы сохнуція яблоки не почернѣли. Когда куски сдѣлаются мягкими, то не легко уже поршятся. Замѣчено, что яблоки лучше пересушивать, нежели не досушивать, потому что они въ сырую погоду вбираютъ въ себѣ нѣсколько влаги изъ воздуха. Изъ пяти четвериковъ свѣжихъ яблокъ получается сухихъ яблокъ одинъ четверикъ.

Въ лѣтнее время въ теплыхъ мѣстахъ, разрѣзавши яблоки, сушатъ ихъ сперва на воздухѣ, а потомъ досушиваютъ въ печи; но они не такъ бываютъ хороши.

6629. ЯБЛОКИ ПРИГOTOВЛЕННЫЯ ГОРКОЮ. Берутъ лучшихъ яблокъ дюжины полторы, облупливаютъ ихъ, рубятъ въ мѣлкіе куски, и варятъ въ водѣ съ сахаромъ, корицею и цукатомъ: приливши

также шуда для запаха розовой воды или воды помаранцовыхъ цвѣтовъ; варятъ же до шѣхъ поръ, пока яблоки превращаются въ густой кисель.

Этотъ кисель выкладываютъ на блюдо, въ которомъ подавать ихъ, такими кругами, чтобы между ними оставлять пустое мѣсто.

Между шѣмъ взбиваютъ восемь яичныхъ бѣлковъ въ густую пѣну, и взбивши размѣшиваютъ ихъ съ мѣлкимъ сахаромъ, потомъ еще нѣсколько времени взбиваютъ и накладываютъ ихъ на яблочной кисель горкою, запекаютъ въ вольномъ печномъ духу, посыпавши сперва сверху мѣлкимъ сахаромъ.

6630. ЯБЛОКИ ПРИГОТОВЛЕННЫЯ ПО ИСПАНСКИ. Очищаютъ дюжину хорошихъ яблокъ, оставя одна-кожъ хвостики ихъ; наливши къ пазикъ претъ шпофа Бургонскаго или другого какого нибудь лучшаго вина, кладутъ шуда яблоки и варятъ, приливши рюмку Французской водки, и прибавя сахара и корицы. Сваривши яблоки, вынимаютъ ихъ вонъ, разваривши сахаръ карамелемъ, кладутъ въ него яблоки и оставляютъ въ немъ на нѣсколько времени, чтобы весь сиропъ въ нихъ вобрался и вокругъ ихъ облипъ; потомъ раскапываютъ слое-ное мѣсто тонкимъ листомъ, разрѣываютъ полосою, и обвертываютъ яблоки ею такимъ образомъ, какъ обрѣзываютъ съ лимона или яблока кожу, повертывая вокругъ; прокалываютъ спичками изъ корицы, обмазываютъ слегка лучшимъ свѣжимъ масломъ, и запекаютъ въ печи; потомъ гласируютъ сахаромъ.

6631. ЯБЛОКИ СЪ ПОМЕРАНЦОВЫМЪ ЦВѢТОМЪ. Берутъ при десятокъ лучшихъ яблокъ, обтираютъ ихъ полотенцомъ, крошатъ ломпиками, копорые кладутъ на сковороду, куда подливаютъ воды шпофъ и кладутъ два лимона, изрѣзанныхъ также ломпиками. Все это развариваютъ въ кисель, и жижу процѣживаютъ сквозь сито.

Между шѣмъ развариваютъ пять фунтовъ сахара большимъ перомъ (273) кладутъ въ него два фунта съ половиною прожатаго сока, и четверть фунта мармелада померанцовыхъ цвѣтовъ; вымѣшавши порядочно, горячее еще разкладываютъ въ стеклянныя формы и ставятъ въ сушильню, подъ которою разведенъ небольшой огонь, и когда высохнутъ, то выкладываютъ на бумагу.

6632. ЯБЛОКИ ПО ПОРТУГАЛЬСКИ ПРИГОТОВЛЕННЫЯ. Надобно яблоки сперва очистить отъ кожи, потомъ сверху вырѣзать осташокъ чашечки и выдолбивши ихъ, начинить фисташечнымъ кремомъ такъ: взбивши шесть яичныхъ желтковъ съ малою долею крупчатой муки, съ прибавкою сливокъ, сахара, розовой воды, и толченаго цуката, сварить это все, подмѣшавъ туда толченыхъ фисташечныхъ ядеръ, и начинить яблоки, накрыть сдѣланными сверху крышечками, обмочить въ кларъ или жидкое тѣсто, и обжарить въ несоленомъ коровьемъ маслѣ. Обжаренныя яблоки обсыпать толченымъ сахаромъ и гласировать раскаленною желѣзною лопаткою.

Вмѣсто фисташечнаго крема, можно еще лучше начинять яблоки кремомъ шоколаднымъ.

6633. ЯБЛОКИ СЪ САРАЧИНСКИМЪ ПШЕНОМЪ. Берутъ при унца лучшаго чистаго сарачинскаго пшена, и перемываютъ его въ нѣсколькихъ водахъ; кладутъ его въ кастрюльку съ четверкою сахара, щепоткою соли, полуштофомъ не снятаго молока, варятъ на легкомъ огнѣ не мѣшая; когда молоко сварится, прибавляютъ кусокъ чухонскаго масла; потомъ сарачинское пшено выкладываютъ на блюдо, и смѣшиваютъ съ прѣмъ свѣжими яичными желтками, а для придачи запаха, приливаютъ ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ или шершой лимонной корки.

6634. Между шѣмъ облупливаютъ шесть лучшихъ яблокъ, вычищаютъ изъ нихъ сѣмянники и такъ ихъ варятъ, чтобы они имѣли видъ яблокъ,

варятъ же въ сахарномъ сиропѣ съ небольшимъ количествомъ корицы.

Послѣ чего намазать блюдо, которое надобно пославить въ печь, на дно его положить слой свареннаго сарачинскаго пшена, а на него накласть яблоки, положивши внутрь каждаго изъ нихъ по ложечкѣ смородиннаго желе; остальнымъ сарачинскимъ пшеномъ закрыть яблоки, пригладить его ложкою, и присыпать мѣлкимъ сахаромъ; наконецъ блюдо пославить въ печь на полчаса или болѣе, смотря по шеплотѣ печи. Подавая на столъ, вылить на все оставшое сиропа, въ кошемъ варились яблоки.

6635. ЯВЛОЧНОЕ ПЕЧЕНОЕ. Три десятка хорошихъ яблокъ спереть на теркѣ; сполочь полтора фунта сухарей бѣлаго хлѣба самыхъ сухихъ, и просѣять сквозь сито. Сыворожить два шпофа молока, вливъ въ него не много ренскаго уксуса, сыворожку сѣдить, а шворогъ сгнѣть руками, положить въ спупку съ полуфунтомъ коровьяго масла, и переполочь; выложить въ чашу, и разиратьъ мало по малу двенадцать яичныхъ желтковъ и шесть яицъ цѣлыхъ, и вымѣшивать цѣлыхъ при четверти часа. Помомъ сполочь пол-фунта миндаля мягко, также корку съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, и собранные оны двенадцати яицъ бѣлки взбить въ пѣну. Все это съ прибавкою сахара и корицы, смѣшать съ терпыми яблоками, а миндаль и сухари съ шворогомъ въ чашѣ; наконецъ положить туда же и яблоки съ взбитыми бѣлками; вымѣшать все хорошенько, выложить въ жестяное блюдо съ высокимъ крайкомъ, и запекать въ печи не очень жаркой полтора часа.

6636. ЯВЛОКИ ЗАПЕЧЕННЫЯ ВЪ ТѢСТѢ. Очищенные яблоки, изрѣзавъ въ ломтики, вынуть сѣянники прочь, положить на нѣсколько часовъ въ маринадъ, состоящій изъ рюмки Французскаго вина, полчанаго сахара и корицы. Послѣ того сдѣлать жидкое тѣсто изъ муки и сахара на винѣ и лицахъ: обмочивши въ него яблоки, обжаривать въ свѣжемъ са-

лѣ. Подавать на столъ горячія , посыпавъ сахаромъ.

6637. самбукъ изъ яблѣкъ. Испекши десятокъ яблѣкъ, прибавишь при чепверши фунта толченато сахара, лимонной цедры, и взбиваешь лопашкою на льду до тѣхъ поръ, пока поднимется; послѣ сего положи осмью долю фунта развареннаго рыбьяго клея, влишь спаканъ бѣлаго вина, рома двенадцать капель, и размѣшавши все это хорошенько, выкладывать въ формы, а чтобы оно скорѣе остыло, то поставишь на снѣгъ или ледъ; передъ подачею къ столу, подогрѣвъ форму въ теплой водѣ, и выложив на круглое блюдо, подавать.

6638. яблѣки чиненныя. Отобравши крупныхъ опортовыхъ яблѣкъ, вывернушь изъ нихъ сѣмянники жеспиною трубочкою, а кожу очистишь; эти яблѣки начинишь смѣсью толченыхъ сухарей, коринки, толченой корицы, сахара и завернушь въ здобное тѣсто, которое раскашываютъ тонкимъ листомъ и разрѣзываютъ на чепвероугольные куски, чтобы въ каждой шакой кусокъ тѣста можно было завернуть по яблѣку. Обмазавши каждое яблѣко взбитымъ яйцомъ, кладутъ его на кусокъ раскашаннаго тѣста, и въ него завернувши, и загнувши края его, спавяютъ въ печь.

6639. способъ дѣлать яблѣчники или яблѣчные духовые пироги. Испекши десятокъ кислыхъ яблѣкъ, протерешь ихъ сквозь сито, и положишь туда пол-фунта мѣлака сахара, сперешь съ яблѣками хорошенько, потомъ выложишь на блюдо, въ видѣ копны, сгладить ножомъ и обсыпавши сахаромъ, поставишь въ печь и смогрѣшь чтобы онъ не пригорѣлъ.

6640. яблѣки съ коровьимъ масломъ. Берутъ дюжину самыхъ нѣжныхъ яблѣкъ, облупливаютъ съ нихъ кожу, вынимаютъ сѣмянники, и разрѣзываютъ сперва на восемь частей, а послѣ каждой кусокъ на двѣ части. Въ кастрюлю кладутъ большой кусокъ чухонскаго масла свѣжаго, и въ немъ обжариваютъ хлѣбные корки, потомъ ихъ вынима-

юшѣ; а яблоки кладушѣ въ масло, и прибавляюшѣ туда же толченаго сахара четверть фунша и щепотку корицы, сшертой въ порошокъ; эту смѣсь варяшѣ, чѣобы всѣ яблочныя куски сдѣлались мягки и нѣжны.

Когда надобно подавать ихъ на столѣ, то прибавляюшѣ еще кусокъ масла, величиною съ яйцо, и которое растапливаюшѣ особо. Положивши яблоки на блюдо, посыпаюшѣ ихъ мѣлкимъ сахаромъ, и гласируютъ раскаленною желѣзною лопаткою; по краямъ блюда кладушѣ хлѣбныя корки; подаюшѣ на столѣ горячими.

6641. **ВАРЕНІЕ ВЪ САХАРѢ МОЧЕНЫХЪ ЯБЛОКЪ.** О сахарномъ вареньи свѣжихъ яблокъ сказано въ § 305; но можно въ случаѣ нужды варить и яблоки моченые. Варяшѣ же ихъ такъ: нарѣзавши ихъ половинками и облупивши съ нихъ кожу, такъ же вынувши средину съ сѣмьями, варить въ сдѣланномъ густомъ сиропѣ. Такимъ образомъ сваренныя моченые яблока, бываюшѣ очень бѣлы и вкусны, и совершенно могушѣ замѣнить вареные свѣжія яблока.

6642. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ГНИЛЫХЪ ЯБЛОКЪ НА ДѢЛАНІИ ВОДКИ.** У людей, имѣющихъ большіе яблочные сады, конечно много бываетъ и такихъ яблокъ, которые ни въ продажу, ни на дѣло сидра негодятся, какъ то: негодная падалица и яблоки отъ долгаго лежанія, или другихъ причинъ поврежденныя гнилью. Но чѣобы и они не пропадали напрасно, то можно и изъ нихъ дѣлать довольно порядочную водку, весьма годную для дѣланія наливокъ. Водка же эта дѣлается слѣдующимъ образомъ:

Всѣ попортившіяся и никуда годныя яблоки и очистки отъ нихъ при дѣланіи изъ нихъ постилѣ, варенья и проч. складываются въ бочку, и налитыя водою, оспаюются въ такомъ положеніи, до самой зимы; между тѣмъ они мокнушѣ. При приближеніи зимы сцѣживаютъ налитую на нихъ воду, и перегоняюшѣ обыкновеннымъ образомъ. Сперва выходяшѣ изъ нихъ такая же почти рака, какъ

и изъ хлѣбнаго запору, потомъ, когда перегнать равну, то изъ ней выходитъ настоящая горѣлка, а если и ее перегнать, то получается водка.

6643. масло изъ яблочныхъ зеренъ. Въ шѣхъ мѣстахъ Россіи, гдѣ кромѣ садовыхъ, множесиво родится яблокъ и дикихъ по лѣсамъ, тамъ можно не только пользоваться ими для добыванія изъ нихъ водки; но стараться, чтобы и самыя зерна ихъ не пропадали, равно какъ и тамъ, гдѣ дѣлаютъ много сидра. Недавно найдено средство добывать изъ нихъ масло.

Способъ добыванія масла изъ яблочныхъ зеренъ простъ, и масло добывается также какъ и изъ другихъ сѣмянъ, т. е. посредствомъ выжиманія. Сперва выжимаются зерна безъ подогреванія и получается оплично хорошее масло, для употребленія въ пищу; изъ двадцати пяти фунтовъ зеренъ выходитъ масла четыре фунта. Если выжимки подогрешь, то можно получишь еще нѣсколько масла, очень годнаго для горѣнія въ лампахъ.

Выжимки остающіеся послѣ извлеченія масла, разбиваются, и вмѣстѣ съ другимъ кормомъ даются скоту.

6644. польза отъ яблокъ въ разсужденіи здоровья. Яблоки вообще суть очень здоровые плоды: они прохлаждаютъ и прошиваясь гнилости, особливо кисловатыя. Но у особъ, имѣющихъ слабый желудокъ, производящъ иногда вѣтры, и потому такимъ людямъ надобно отъ употребленія ихъ воздерживаться, а лучше бѣсть ихъ печеныя, или вареныя съ прибавкою корицы, аниса, шмина и проч.

6645. Печеныя яблоки съ жженымъ сахаромъ или леденцомъ, доставляютъ большое облегченіе въ кашлѣ и осиплости у дѣтей отъ простуды. Печеныя яблоки распершыя въ видѣ мази и приложенныя къ швердымъ и даже воспалительнымъ опухолямъ, размягчаютъ ихъ и утишаютъ боль.

6646. Изъ яблокъ же дѣлается слѣдующая *Розенштейнова губная помада*. Берутъ :

Свѣжаго не соленого коровьяго масла	$\frac{2}{3}$ фунта.
Яблокъ лучшихъ изрѣзанныхъ . . .	} по че- тыре лоша.
Изюму крупнаго изрѣзаннаго же . . .	
Желтаго воска	

Варятъ все въ глиняной чашкѣ до тѣхъ поръ, пока опущенный горячій уголь не будетъ шипѣть, потомъ эту кипящую еще массу процѣживаютъ чрезъ холстину, въ чашу наполненную розовою водою, и когда все простынетъ, то отдѣляютъ помаду отъ воды.

Эта мазь отмѣнно хорошо залививаетъ трещины на губахъ, также прѣлость около носа, бывающую отъ насморка. Въ боляхъ, причиняемыхъ геморроидальными шишками, она доставляетъ также большое облегченіе; ее же можно употреблять съ весьма хорошимъ успѣхомъ для сдѣланія рукъ у женщинъ мягкими и нѣжными. -

Приготовляемые изъ сушеныхъ яблокъ отвары служатъ пріятнымъ и полезнымъ питьемъ въ бо-
лѣзняхъ.

ЯБЛОЧНЫЯ ВАРЕНЬЯ САХАРНЫЯ; § 305.

ЯБЛОЧНЫЯ ВАРЕНЬЯ СЪ КОНФЕКТАМИ; § 306.

ЯБЛОЧНЫЯ ВАРЕНЬЯ МЕДОВЫЯ; §§ 322—324.

**ЯБЛОЧНОЕ ВИНО; ЯБЛОЧНИКЪ, СИДРЪ;
§§ 5103—5127.**

ЯБЛОЧНАЯ ВОДА; §§ 578—579.

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ; § 1105.

ЯБЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ; § 1579.

ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТЪ; §§ 1765—1768.

ЯБЛОЧНЫЕ СУХІЕ КОНФЕКТЫ; § 1814.

ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМЪ; § 2170.

ЯБЛОЧНОЙ МАРМЕЛАДЪ; § 2723.

ЯБЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ; § 3002.

ЯБЛОНОВАЯ ПАЛИВКА, ЯБЛОНОВКА; § 3211.

ЯБЛОЧНАЯ ПОСТИЛА; §§ 4126—4127.

ЯБЛОЧНЫЕ ПУДДИНГИ; §§ 4356—4357.

ЯБЛОЧНЫЙ СИРОПЪ; § 5156.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУСЪ; §§ 5836—5837.

ЯБЛОНЬ, ЯБЛОННОЕ ДЕРЕВО.

6647. РАЗВЕДЕНИЕ ЯБЛОННЫХЪ ДЕРЕВЕВЪ. Ихъ разводящъ обыкновенно или сбѣніемъ сбмянъ, или прививкою къ лѣснымъ; рѣдко другими способами.

6648. СБМЯНА СБЮТЪ или весною или осенью. Буде сбютъ весною то, чѣмъ сбсречь въ сохранности сбмяна во время зимы, осенью зарывающъ ихъ въ землю такимъ образомъ: перемѣшавши ихъ съ землею мѣлко просѣянною, всыпающъ все вмѣстѣ въ горшокъ, или маленькую кадочку, но такъ, чтобы они, сколько можно, не лежали вмѣстѣ, но порознь. Попомъ выкапывающъ яму глубиною въ аршинъ, спавящъ туда горшокъ или кадочку съ сбмянами, и закрывающъ все землею; когда же спанущъ наступать морозы, то это мѣсто покрывающъ неслишкомъ толсто навозомъ.

6649. ПО НАСТУПЛЕНИИ ВЕСНЫ, какъ можно раньше приговоряющъ грядки, и попомъ вырываютъ изъ земли горшки или кадочки съ сбмянами и поспасъ ихъ сбютъ вмѣстѣ съ землею рядами. Большая часть ихъ въ это время бываетъ уже съ ростками, и такія гораздо надежнѣе другихъ. На ночь покрывающъ ихъ сдѣланными изъ соломы или рогожи щитами, чтобы не повредили ихъ бывающіе ночью и по ушрамъ морозы, днемъ же въ хорошую погоду открывающъ.

Когда всходы будутъ вышиною въ пол-аршина, то выпалываютъ вокругъ ихъ траву, и окладываютъ ихъ перегорѣлымъ навозомъ: отъ этого земля вокругъ ихъ будетъ всегда сыровата, и они будутъ лучше ростъ; а сверхъ того негодная трава не

такъ скоро сквозь навозъ пробьется; въ это время поливаютъ ихъ простою водою.

6650. На другой годъ весною вынувши сѣянцы изъ грядъ, и выкопавши для нихъ на приготовленныхъ заблаговременно грядкахъ ямы, сажаютъ ихъ въ здѣланный въ ямѣ водою растворъ; ямы дѣлаются также рядами. Во время посадки ихъ, обрѣзываютъ всѣ тѣ корни, которые идутъ прямо внизъ, или редькою, иногда же и кончики ихъ раскалываютъ; посадивши ихъ, не допускаютъ землю опшвердѣть.

6651. Когда эти пересаженные яблоньки начнутъ давать листья, то верхушки у нихъ немножко срѣзываются, и всѣ лишніе листья обрываются, чтобы на стволѣхъ оставалось ихъ, не болѣе шести или семи; отъ этого они будутъ расти лучше въ толщину, и скорѣе поспѣютъ для прививки.

6652. **ЛУЧШАЯ ПОСАДКА ЯБЛОЧНЫХЪ СЕМЯНЪ ОСЕНЬЮ.** На черноземныхъ грядкахъ, или по крайней мѣрѣ хорошо унаваженныхъ за годъ, и которыя при томъ хорошо перекопаны и перебиты, такъ чтобы не было нигдѣ правы, выкапываются продолговатыя ямы въ извѣстныхъ разстояніяхъ одна отъ другой; копаются же онѣ до самой глины, на которую кладутъ старой тесъ, или драницы, или лубки, или другое какое нибудь негодное дерево.

Это дѣлается для того, чтобы корень сѣянцовъ, идущій обыкновенно прямо въ глубь, не слишкомъ могъ далеко углубиться въ землю, пошому что такіе корни, при выкапываніи яблонь изъ земли обрываются, а чрезъ это и самыя яблоньки сдѣлавшись больными, худо принимаются, а иногда и совсѣмъ пропадаютъ.

Когда ямы такимъ образомъ будутъ изготовлены, и опять засыпаны вынутою изъ нихъ же землею, то на нихъ сѣютъ яблочныя сѣмена уже по заморозкамъ осеннимъ, чтобы они въ шуже осень не могли взойти; весною же они рано всходятъ.

Такиѣ же образомъ осенью можно сажать и сѣмяна грушъ.

6653. КАКИЯ СѢМЯНА ВЫБИРАТЬ ДЛЯ ПОСѢВУ, ЧТОБЫ ИЗЪ НИХЪ ВЫШЛИ ЛУЧШІЕ СОРТЫ ЯБЛОКЪ? Извѣстно, что лучшіе сорта яблонъ получаютъ чрезъ прививку, но они же опѣ этого и перерождаются. Одинъ Англичанинъ предлагаетъ для разведенія лучшихъ сортовъ яблонъ слѣдующее средство: въ каждомъ, совершенно дозрѣвшемъ яблонѣ есть одно или два круглыхъ сѣмечка, между шѣмѣ, какъ другія сѣмяна больше или меньше плоски: эти-то круглыя сѣмечки и надобно брать для размноженія хорошихъ сортовъ; потому, что опѣ сѣмянъ плоскихъ выходятъ сорта яблонъ худшіе.

6654. СРЕДСТВО ВЫВОДИТЬ ЛУЧШІЕ НОВЫЕ СОРТЫ ЯБЛОНЪ ОТЪ СѢМЯНЪ ИХЪ. Для этого надобно выбрать изъ шѣхъ сортовъ, которые хочешь развести въ большемъ количествѣ, нѣсколько яблонъ, которыя еще ни разу не цвѣли, хотя впрочемъ въ этомъ нѣтъ большѣй надобности, и посадить ихъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы онѣ были далеко отъ всѣхъ другихъ яблонныхъ деревьевъ, чтобы во время ихъ цвѣтша, не могла на нихъ попасть плодотворная пыль другихъ яблонъ. Такия яблони могутъ почестъся расадниками лучшихъ плодовъ и сѣмянъ ихъ, посредствомъ которыхъ можно производить шѣже самыя сорта. Ихъ-то сѣмяна надобно сѣять, и опѣ нихъ выйдутъ хорошія яблони.

6655. Касательно сѣмянъ, надобно смотрѣть, чтобы для посѣва выбираемы были самыя здоровыя, взятыя отъ самыхъ красивыхъ и самыхъ зрѣлыхъ яблонъ, которыя не были бы повреждены червями или личинками насѣкомыхъ; самыя же сѣмяна должны быть полныя и кругловатыя а не плоскія.

Такия сѣмяна, сберегши ихъ надлежащимъ образомъ до времени сѣянія, садить въ землю, собственную и приличную тому сорту яблонъ, опѣ

которыхъ они взяты, и съ вышедшими отъ нихъ деревцами поступать такъ, какъ и съ другими сѣянцами, опредѣляемыми для произведенія лучшихъ сортовъ.

6656. Надобно еще замѣнить, что по первымъ плодамъ никогда не должно судить о другихъ плодахъ, которые тоже дерево въ слѣдующіе годы будетъ приносить, потому, что первые плоды большею частію бывають не хороши, и при томъ пѣмъ хуже, чѣмъ моложе дерево, на которомъ они выросли. Можно нѣкоторымъ образомъ предугадывать напередъ, какія деревца и въ первый разъ принесутъ хорошіе плоды, именно тѣ, которыя имѣють сильный, хорошій ростъ, и толстые листья, и при томъ никакихъ не имѣють иглъ или колючекъ. На такія то деревца надобно особенное обращать вниманіе; напротивъ того тѣ деревца, которыя отъ самаго своего, такъ сказать, дѣтства, тонки, безсильны, кривы, невзрачны, съ тонкими листьями, никогда не будутъ имѣть хорошихъ плодовъ.

6657. отъ посадки и разведенія хорошихъ сортовъ ябллокъ изъ сѣмянъ та выгода, что деревья будучи крѣпче, не будучи повреждены ни мало прививкою; разрѣзы дѣлаемые въ деревѣ, при его прививкѣ, а особенно черенками, причиняють дереву больше или меньше примѣтный вредъ, дѣлая помѣшательство въ притеченіи его соковъ, въ то самое время, когда всѣ они отъ наружнаго раздраженія (теплоты и свѣта) находятся въ сильномъ движеніи. Давно уже примѣчено, что тѣ деревья, которыя никогда и никакимъ способомъ не бы прививаемы, гораздо крѣпче, и лучше переносятъ холодъ, морозъ и всѣ воздушныя перемены. По этому надобно думать, что прививаніе быстъ причиною многихъ древесныхъ болѣзней. Только привитыхъ деревьевъ пропадаетъ въ одну холодную зиму, или покрайней мѣрѣ остаются на всегда больными, и можетъ быть ни одного изъ при-

вишнихъ деревьевъ не доживаетъ вѣка, ему при родою назначеннаго!

6658. Выращенныя изъ сѣмянъ яблони бываютъ крѣпче, здоровѣе, а потому и гораздо полезнѣе. Хотя онѣ сперва и не такъ скоро начинаютъ приносить плоды, какъ деревья привитыя; но когда уже одинъ разъ пришли съ плодами, то начинаютъ приносить ихъ много, и при томъ плоды ихъ не такъ бываютъ подвержены нападенію гусеницъ насѣкомыхъ. И какъ они гораздо долѣе живутъ и приносятъ плоды, нежели деревья привитыя, то слѣдовательно они доставляютъ и больше выгодъ. Сколько надобно терять и времени и трудовъ пересаживая привитыя деревья, и подсаживая новыя на мѣсто пропадающихъ изъ нихъ, между тѣмъ какъ не привитыя деревья, а выращенныя изъ хорошихъ сѣмянъ, живутъ лѣтъ по пятидесяти и болѣе, принося ежегодно плоды. Нѣтъ надобности упоминать о множествѣ трудовъ и заботъ, относящихся до прививки дичковъ, часто иногда по разнымъ обстоятельствомъ повторяемой, о перевязкахъ прививокъ, и даже о издержкахъ на садовой варѣ, и проч.

6659. Эти обстоятельства очень важны и должны обращать на себя все должное вниманіе расчетливыхъ садоводцевъ, которые различнымъ образомъ измѣняя способъ выращивать изъ хорошихъ сѣмянъ яблонныя деревья, не только могутъ размножать лучшіе ихъ сорты, но и производить новыя сорты. Это всѣмъ теперь извѣстно, что отъ сѣмянъ выходятъ какъ у деревьевъ такъ и у другихъ растений новыя сорты.

Конечно могутъ быть изъ яблоней такіе сорты, которыхъ плодовъ безъ прививки улучшить не можно, каковы напримѣръ, по опытамъ оказывающія нѣкоторыя яблони приносящія ранеты. Это надобно помнить, при разведеніи яблоней отъ хорошихъ сѣмянъ, и не отчаяваться, когда нѣкоторыя опыты не удадутся.

Лучшіе сорты грушъ, вишень и сливъ также можно выводить отъ хорошихъ сѣмянъ.

6660. СПОСОБЪ Г. ШВАРЦА, ЗАСТАВИТЬ ВЫРОЩЕННЫЯ ИЗЪ СѢМЯНЪ ЯБЛОННЫЯ ДЕРЕВЬЯ СДѢЛАТЬСЯ ВЕСЬМА СКОРО ПЛОДОНОСНЫМИ. Можетъ быть, многіе желали бы дѣлать опыты для полученія изъ сѣмянъ новыхъ лучшихъ сортовъ яблокъ и грушъ, но останавливаются и оставляютъ намѣреніе свое, предсавя себѣ долгое время, пока сѣянцы начнутъ давать плодъ; извѣстно, что яблонныя дички рѣдко начинаютъ цвѣсть прежде восьмага или десямага года. Г. *Шварцъ* основываясь на теоріи *Найта* вразсужденіи круговращенія древеснаго сока, и замѣчая перемѣны листьевъ при большемъ ростѣ сѣянцовъ, счелъ возможнымъ ускорять усовершенствованіе ихъ, и ранѣ производить организацію листьевъ, нужную для произведенія плодовой почки. Слѣдующіе опыты оправдываютъ правильность его заключеній.

Въ Ноябрь и Декабрь 1809 года посѣяны были зерна различныхъ грушъ въ особые горшки, которые и стояли всю зиму въ оранжереѣ. Въ Февраль начали зерна всходить, а въ Мартъ поставлены горшки съ ними въ виноградную теплицу, гдѣ и стояли до половины лѣта. Тогда пересажены молодыя деревца весьма бережно въ сѣмянную гряду, разстояніемъ одно отъ другаго на пятнадцать дюймовъ, гдѣ и сидѣли они до осени 1811 года; а тогда пересажены въ школу (питомникъ), одно отъ другаго на шесть футовъ. Всякую весну срѣзывали всѣ ненужные ихъ побѣги, а сильныя и здоровыя боковыя вѣтви оставляли не обрѣзывая, и при томъ давали сучьямъ такое положеніе, что листья верхнихъ побѣговъ не могли давать тѣни сидящимъ внизу. Такимъ образомъ каждый листокъ исполнялъ свое назначеніе, не будучи совершенно открытъ дѣйствию и вліянію свѣта. Выросши до шести футовъ, перестали деревцы производить спицы и листья, начали принимать на себя видъ образованности. Многіе изъ яблон-

ныхъ дичковъ дали плодъ на четвершомъ году, а почти всѣ, какъ яблонные, такъ и грушевые, на пятомъ и шестомъ.

6661. КАКЪ СПОСЫЩЕСТВОВАТЬ ЛУЧШЕМУ РОСТУ И ПЛОДОРОДИЮ ЯБЛОНЕЙ? Всѣ охотники до садовъ хопятъ, чтобы молодая яблонная деревья ихъ приходили какъ можно скорѣе съ плодами; а это заспавляло и прежде, и теперь заспавляетъ многихъ выдумывать и употреблять разные средства, принуждать къ тому шѣ деревья, которые долго не приносятъ плодовъ. Но покойный *Болтовъ*, одинъ изъ лучшихъ садоводцевъ въ Россіи испытавши всѣ бывшіе ему извѣстными способы скорѣе сдѣлать плодоносными яблонныя деревья заключилъ, что едва ли не тщетно мы стараемся переиначить природныя свойства нѣкоторыхъ породъ, и насильно принудить деревья къ тому, въ чему они по природѣ своей неспособны; и поному обратилъ все свое вниманіе на другой предметъ, и именно на спосыществованіе лучшему и скорѣйшему росту вновь посаженныхъ яблоней, и къ лучшему содержанію ихъ въ первыя десять или двѣнадцать лѣтъ по посадкѣ. Вотъ его побудишельныя къ тому причины:

6662. Во первыхъ, не воѣ, а нѣкоторыя только породы яблонныхъ деревьевъ не скоро приходятъ съ плодомъ, или не часто, но за то чрезъ нѣсколько лѣтъ приносятъ ихъ въ большомъ множествѣ; не приходятъ же скоро, какъ кажется по натуральному ихъ свойству; почему никакими насильственными средствами ихъ къ тому принудить нельзя, и скорѣе можно имъ причинить шѣмъ вредъ и даже самую смерть. И такъ въ разсужденіи всѣхъ такихъ деревьевъ не остается другаго средства, какъ вооружиться терпѣніемъ и спокойно ожидать того времени, въ которое они сами собою начнутъ приходить съ плодомъ, и въ которое большая часть изъ нихъ многоплодіемъ своимъ и частыми урожаями замѣнитъ съ лихвою прежній недостатокъ плодовъ.

Напротивъ того есть породы, которыя сами собою и безъ всякаго принужденія не только приходящъ очень скоро съ плодами, но и приносящъ ихъ ежегодно очень много, хотя и не всегда въ одинакомъ количествѣ. Къ такимъ принадлежатъ, на примѣръ, изъ лучшихъ въ Тульской Губерніи породъ, извѣстныя въ торговлѣ подъ названіемъ: *боровинокъ*, *титовокъ* и нѣкоторыя другія, особливо же первыя.

6663. Есть и такія яблони, которыя, приходящъ хотя нѣсколько медленнѣе, но часпо съ крупными плодами; къ такимъ изъ лучшихъ породъ принадлежатъ *опорты* и нѣкоторыя другія.—Есть и еще яблони, которыя приходящъ съ плодами еще медленнѣе и имѣющъ по свойство, что не всякой годъ приносятъ плоды свои, а чрезъ годъ, а иногда и болѣе; къ такимъ принадлежатъ *плодовитки*, *анисовки*, *крыжанели* и многія другія; къ тѣмъ же, которыя хотя не скоро приходящъ съ плодами, но замѣняющъ это своимъ многоплодіемъ, принадлежатъ *ранетки*, *андреевки*.—А потому полезнѣе, при заведеніи и размноженіи садовъ, стараться сажать въ нихъ тѣ породы, которыя приносятъ скоро, часпо и много плодовъ.

6664. Во вторыхъ, опыты показали, что для способствованія скорѣйшему приходу съ плодами, не столько нужно убавлять въ деревьяхъ сокъ, какъ содѣйствовать лучшему и скорѣйшему ихъ росту, а особливо въ первыя 10, или 12 лѣтъ по посадкѣ.

Такія наблюденія побудили Г. Болотова, обративъ вниманіе и старанія свои наиболѣе на эшотъ предметъ.

Долго и нѣсколько лѣтъ сряду Болотовъ употреблялъ для эшого: взрываніе земли вокругъ деревьевъ растущихъ на обросломъ луговою травою грунѣ, унавоживаніе ея по временамъ, усыпаніе разными веществами и самое даже поливаніе эсихъ деревьевъ при случающихся большихъ засухахъ, а

для сохраненія на долгое время въ землѣ сырости, устилалъ ее сверху соромя, выпаляваемыми въ садахъ травами, соломой и проч., но всебѣмъ тѣмъ никакъ не достигалъ до желаемой цѣли и получалъ очень мало пользы, удословившись только въ томъ, что молодымъ яблонкамъ въ облужаломъ грунтѣ ростъ никакъ негодится, и что имъ ни ежегодное окапываніе, ни временное унавоживаніе и никакія осыпки ничего почти для хорошаго роста не помогаютъ. Многія яблони, не смотря на всѣ старанія, росли худо, а инныя начинали каржѣть, скорбѣть и въ самой молодости своей дѣлались дряхлыми: всѣ эти средства никакъ не можно сравнить съ добротою и полезностію того, которое случилось ему лѣтъ за 30 до сего нечаянно почти узнать, и чрезъ всегдашнее уже употребленіе этого средства сады свой до того довести, что они довольно награждали труды его, сдѣлавшись капиталными и въ Тульской Губерніи именитыми, принадлежащими къ числу первокласныхъ, или, такъ называемыхъ, пысячныхъ.

6665. Это средство, которое *Болотовъ* непременно всякой годъ употреблялъ, есть самое простое, хотя и сопряженно съ нѣкоторымъ излишнимъ трудомъ, но онъ вознаграждается получаемой отъ того тройною пользою. Все дѣло состоитъ въ томъ, чтобы вновь посаженныя яблонки въ первые десять, или двенадцать лѣтъ по посадкѣ росли не иначе, какъ на унавоживаемыхъ чрезъ три года, и ежегодно лопатками взрывааемыхъ, порядочно обрабатываемыхъ, и разными огородными овощными растеніями засаживаемыхъ широкихъ грядкахъ. Надоумили его и побудили къ употребленію этого способа нѣсколько яблоней случайнымъ образомъ посаженныхъ въ огородъ на грядахъ съ овощами. Примѣтивъ опмѣнно хорошій ростъ ихъ и то, что онъ скоро приходятъ съ плодами, *Болотовъ* захотѣлъ испытать это и въ садахъ; оказавшійся опмѣнной успѣхъ побудилъ его къ установленію того порядка, какой ежегодно наблюдался имъ въ теченіе очень многихъ лѣтъ.

6666. Первый опытъ сдѣлалъ Болотовъ въ одномъ, присоединенномъ вновь къ садамъ своимъ, довольно пространномъ мѣстѣ, на которомъ была старинная большая березовая роща, по срубкѣ которой года за три до того засажены были между пней яблонныя, двухвѣтвныя, прививочныя деревца, въ ямы выкопанныя и хорошою землею наполненныя, разстояніемъ одна отъ другой въ рядахъ на шести, а между рядовъ на семи аршинахъ. Какъ это мѣсто отъ пней и корнейевъ нельзя было вспахать сохами, то надобно было оставить его подъ заросшею правою, отъ чего яблонки хотя и принялись, но росли не очень успѣшно, а это и побудило Болотова назначить эшотъ новой садъ къ сказанному опыту.

И такъ дождавшись осени, при помощи шнура, назначены вдоль всѣхъ рядовъ яблоней грядки, въ три аршина шириною, и по вскопаніи всего дерна какъ можно мѣльче лопатками, устланы навозомъ и такъ оставлены на зиму. По наступленіи весны вновь перекопаны грядки съ навозомъ и такъ обработаны, чтобъ каждая гряда была шириною аршина два и окружена широкими и глубокими бороздами. Гряды засажены капустною росадою; капуста родилась хорошая.

Эти грядки въ послѣдующую вторую весну были вновь перекопаны лопатками, обдѣланы и отчасти засажены Виргинскимъ шабакомъ, отчасти засѣяны огурцами, макомъ, морковью, свеклою, горчицею и другими огородными растеніями.

Въ третью весну засажены онѣ были картофелемъ, а отчасти бобами и самымъ даже горохомъ, а осенью опять унавожены. Въ четвертую же весну опять засажены капустою и шабакомъ, а въ пятую и шестую такимъ же образомъ другими огородными растеніями.

6667. Всѣ эти яблонки какъ будто ожили, и уже въ первые три года, имѣя свѣжій и прекрасный ростъ, не только выросли болѣе, нежели сколько

моглибѣ они выростѣ въ пять или шесть лѣтъ, еслибы ихѣ оставили въ луговомѣ грунѣ; но большая часть изѣ нихѣ пришли во второе и претѣе лѣто съ плодами и потомѣ ежегодно ихѣ приносили. Это побудило *Болотова* продолжатѣ съ ними поже еще шесть лѣтъ, при наблюдѣнии такого же порядка. Кѣ десятому году онѣ такѣ разрослись и увеличились, что огороднымѣ растеніямѣ не можно уже было ростѣ между ими съ прежнимѣ успѣхомѣ; почему пересѣтали ихѣ унавоживатѣ и перерыватѣ, а засадивѣ грядки шпанскою земляникою, оставили деревья ростѣ далѣе; имѣ не было уже нужды въ большемѣ унавоживаніи, потому что онѣ росли прекрасно и ежегодно приносили множество плодовѣ.

6668. Видя такой успѣхѣ, *Болотовѣ* началѣ поже самое дѣлатѣ и съ другими вновь присоединяемымѣ кѣсадамѣ, опчастѣ залужалымѣ, опчастѣ пахашнымѣ мѣстами, и имѣлѣ удовольствіе видѣтъ одинакіе послѣдствія; яблони росли вездѣ съ удивительнымѣ и невѣроятнымѣ почти успѣхомѣ и всѣ очень скоро приходили съ плодомѣ; плоды на нихѣ были крупные, чистые, свѣжіе и созрѣвали, какѣ нельзя лучше. Всего пріятнѣе было то, что ѣни особливо будучи еще молодыми, не подвергались почти никогда естественнымѣ поврежденіемѣ отѣ вредныхѣ росѣ, шумановѣ и насѣкомыхѣ, какія не рѣдко претерпѣвающѣ большія яблони, въ другихѣ мѣстахѣ растущія.

Это доказалѣ *Болотовѣ* особенно 1824 годѣ. Весною и лѣтомѣ этого досшопамыянаго и несчастнаго для *Тульскихѣ* садовѣ года, претерпѣли сады, какѣ отѣ морозовѣ во время самаго цвѣтѣа, такѣ отѣ вредныхѣ росѣ, шумановѣ и другихѣ погодѣ, столько и такихѣ бѣдѣ, какихѣ до того никогда не видали. На примѣрѣ: съ иныхѣ яблоней обвалился не только весь цвѣтъ, но и самой листѣ, и вѣтвѣа принуждена была производитѣ изѣ кожи новые глазки и листѣя; а у кошорыхѣ листѣ и не обвалился, но будучи изуродованѣ шуманами и

росами, оспавался до Августа какъ бы помершвѣлымъ, не имѣя обыкновенной своей хорошей зелени, что заставляло опасаться, чтобы сады всѣмъ не погибли. Къ счастью этого не случилось; но за то въ слѣдующемъ году отъ помянутыхъ бѣдъ сады оспались безъ плодовъ, яблоки родились только на молодыхъ яблонкахъ, распущихъ на помянутыхъ грядкахъ, а на прочихъ почти ничего не было, а на копорыхъ и было яблокъ 5 и до 40, но и тѣ такъ изуродованы росами, что ни къ чему не годились, родившіяся же на грядкахъ были и здоровы, и получили всю свою величину. Это служило яснымъ доказательствомъ полезности, воспитывать молодые яблонныя деревья на грядкахъ; и побудило *Болотова* не только въ новозаводимыхъ и молодыхъ, но и въ самыхъ старыхъ садахъ, подъ всѣми молодыми яблонями, педсаживаемыми между большими, дѣлать такія же грядки, и гдѣ нельзя дѣлать прямыхъ, тамъ съ переломами и кривыя.

6669. Весьма вѣроятно, что много помогаетъ такому плодородію порядочное перерываніе земли лопатками, также поливаніе и полонье распущихъ на грядкахъ огородныхъ растеній, а сверхъ того и самая глубина бороздъ по обѣимъ сторонамъ ихъ. Дождевая вода, скопляющаяся въ бороздахъ, даетъ грядкамъ болѣе влаги, а излишняя, въ большія ненастья, въ нихъ стекаетъ и не оспается на грядкахъ; прудъ же, сопряженный съ перерываніемъ ихъ, награждается довольно изобильнымъ урожаемъ и самыхъ огородныхъ растеній.

6670. НОВОЙ СПОСОБЪ РѢЗКИ И ВЫРАЩИВАНІЯ ПШТАМБОВЫХЪ ЯБЛОННЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ, г. ШВАРЦА. Весьма часто можно видѣть въ садахъ яблонныя деревья, которыя такъ близко другъ къ другу посажены, и при томъ такъ обременены вѣтвями и сучьями, что не могутъ почти давать плода, да и приносимый ими далеко уступаетъ приносимому тѣми деревьями, которыя содержатъ надлежащимъ образомъ.

Г. Шварцъ обрѣзалъ нѣкоторыя вѣтви въ одномъ году, и вырѣзалъ многія изъ самыхъ большихъ вѣтвей совершенно, сравнивая срѣзанныя мѣста сколько можно глаже. Оставшіяся вѣтви прорѣжены надлежащимъ образомъ, такъ, чтобъ воздухъ и свѣтъ могли доходить и до малѣйшихъ вѣтокъ.

Въ слѣдующее лѣто обрѣзанныя такимъ образомъ деревья дали весьма сильныя побѣги, на того и ожидать должно было: они были длиннѣе отъ прехъ до пяши фушовъ и болѣе. Въ концѣ Іюня, нѣсколько ранѣе и нѣсколько позже, смотря по различному росну вѣтвей, привѣшены были къ концамъ ихъ глиняные шарики, которые были довольно тяжелы, чтобъ держать ихъ согнутыми. Какъ этимъ образомъ сокъ былъ отведенъ отъ своего натуральнаго пути восхожденія и низхожденія, то почти всѣ глазки ихъ превратились въ плодовищныя, а въ нѣкоторыхъ деревьяхъ способность производить плодовищную почку, дошла до того, что они дали ее даже на самыхъ сильныхъ вѣтвяхъ.

6671. Этотъ способъ не новъ, и давно уже въ нѣкоторыхъ мѣстахъ употребляется; Г. Шварцъ только вновь подтвердилъ пользу его собственнымъ опытомъ. Кромѣ множества плодовъ этимъ образомъ доставляемыхъ, легкая тѣнь весьма прорѣженныхъ вѣтвей не мѣшаетъ росши подъ ними и въблизи ихъ небольшимъ растеніямъ; нѣтъ нужды въ кольяхъ для пригибанія и привязыванія вѣтвей; а также плоды дѣлаются гораздо крупнѣе и вкуснѣе, получая возможность обильно наслаждаться благошворными вліяніями солнца и воздуха; да и вѣтви дѣлаются гораздо гибче, и потому не такъ сильно обиваются съ нихъ вѣтромъ плоды.

Съ грушевыми деревьями точно такимъ же образомъ можно поступать для полученія тѣхъ же выгодъ.

6672. ОСОВЕННЫЙ СПОСОБЪ РАЗВЯЗЫВАТЬ ЯВЛЕННЫЯ ВѢТВИ. Въ нѣкоторыхъ садахъ Англіи заве-

день не такъ давно особенной способъ развязыванія яблоней на опшкрытомъ воздухѣ. Спволы эшихъ деревъ имѣютъ шесть фушовъ высоты, и отъ самой вершины ихъ вѣшви, имѣющія при или чешыре года, простираются почти горизонтально во всѣхъ направленіяхъ на чешыре или пять фушовъ отъ середины. Около каждого дерева, въ прехъ футахъ отъ спвола и въ двухъ футахъ отъ земли, укрѣпленъ на подпорахъ кругъ. Вѣшви нагибаются къ этому кругу и привязываются снурками. Такимъ образомъ онѣ составляютъ выпуклую, въ срединѣ кривую линію, которой верхній конецъ выходитъ изъ центра, а нижній приближается къ низу спвола, почти на чешыре фута разстояніемъ отъ земли. Расположенное такимъ образомъ дерево представляетъ видъ развернушаго зонтика или шара. По собраніи плодовъ, снурки развязываются, вѣшви во время зимы обрѣзываются, и тѣ изъ нихъ, которыя выходятъ изъ вершины въ вертикальномъ направленіи, очень укорачиваются, исключая впрочемъ тѣ, которыя считаются нужными для дополненія правильности фигуры дерева. Весною ихъ опять привязываютъ снурками къ кругу. По мѣрѣ возрастанія дерева, кругъ ставится отъ спвола далѣе и далѣе. Впрочемъ наблюдая прилѣжно обрѣзваніе лишнихъ побѣговъ и надлежащую кривизну, можно сохранить первоначальную форму даже и у стараго дерева. Рядъ такихъ деревьевъ представляетъ весьма пріятную картину не только по единообразію высоты и правильности роста, но и по красотѣ развертывающихся на нихъ цвѣтовъ и плодовъ, чему много спосибѣшествуетъ расположеніе вѣшвей.

6673. Выгоды отъ такого расположенія многочисленны и важны. Кривизна вѣшвей увеличиваетъ ихъ напряженіе къ образованію цвѣточныхъ глазковъ, и слѣдственно къ произведенію обильныхъ плодовъ; листья ихъ лучше подвергаются вліянію воздуха и свѣта; плоды располагаются

единообразно на всей поверхности дерева и не запыняются шорчащими неправильно вставками; вставки, будучи прикреплены твердо шнурами, не шатаются от ветров, не позволяют сбивать ими плодов и не трутся друг о друга. Лучшие яблони давно уже совмещают развязывание почти таким же образом Г. Болотов § 6691.

В саду Г. Кикина в С. Петербурге, сделано было, кажется, еще лучшее для северных климатов расположение яблоней. Стволы и вставки их пригнуты почти к самой земле и расположены, на расстоянии от ней около двух футов, в горизонтальном направлении по устроенным для того деревянным рамкам. Зимой они заносятся снегом и тем защищаются от замерзания.

6674. предосторожность при посадке яблонных деревьев в мягком грунте г. пetersa. Эта предосторожность состоит в том, чтобы, при посадке фруктовых деревьев в грунт мягком, где тонкий слой распыленной земли лежит на пласте туфа, крупного песка, ила, и т. п., сделать под каждым деревом род помоста из каменной плиты, что принуждает корни, вместе того, чтобы росли в низ, ложиться горизонтально и искать пищи в верхнем слое земли, где они ее удобно находят. Несколько усиленных опытов подтвердили и оправдали такую садку яблоней.

6675. новое средство заставить яблонные деревья приносить больше плодов. Это средство есть кольцообразное снятие коры с вставки дерева, о чем и писано во втором том § 962. Но предлагаемое здесь кольцообразное снятие коры, придуманное не так давно Пастором Гелтелем, отличается от упомянутого тем, что кору надобно сдирать не до мезги или заболони, но до самого дерева. Данные в некоторых местах опыты с этою новою операцією, подтвердили ее пользу.

Весною, когда цвѣтныя глазки сильно надуются, и гошovy уже развернутся, дѣлаютъ острѣе ножемъ надрѣзъ коры на вѣтви, которую хотѣтъ принудить принести больше плодовъ; этотъ надрѣзъ коры дѣлается отступя на половину, или на цѣлый дюймъ отъ большой вѣтви, а если это маленькая вѣточка, то отъ другой большей вѣтки, изъ которой выходитъ та вѣтьвь, на которой должно сдѣлать надрѣзъ, которой и дѣлаютъ вокругъ ея, разрѣзывая кору даже до самаго твердаго дерева. На четверть дюйма отъ перваго надрѣза дѣлаютъ другой надрѣзъ, точно такой же, и кора между обѣими надрѣзами представляетъ кольцо, шириною въ четверть дюйма. Это кольцо или кору, находящуюся между надрѣзами яблони снимаютъ долой даже до твердаго дерева, такъ что не остается ни между верхнею корою, ни между ея заболонью и малѣйшаго соединенія, и дерево очищенное въ этомъ мѣстѣ совершенно отъ коры, представляется бѣлымъ и гладкимъ.

Это обнаженное отъ коры мѣсто ни чѣмъ не обвязываютъ, и обѣ немъ ни мало не заботятся, пошому, что въ томъ же годѣ обыкновенно зарастаетъ эта кольцеобразная ранка безъ всякаго вреда дереву, и той вѣтви, на которой она сдѣлана; на этомъ мѣстѣ нарастаетъ родъ шишки, которая оба края коры соединяетъ.

На другой годъ эта вѣтьвь, на которой сдѣланъ кольцеобразный надрѣзъ, приноситъ гораздо больше плодовъ. Нижній разрѣзъ коры надобно дѣлать нѣсколько вносъ, чтобы дождевая вода не могла въ ранкѣ застаиваться.

На главномъ стволѣ или штамбѣ не слѣдуетъ, дѣлать такого кольцеобразнаго надрѣза пошому, что отъ этого дерева пропадаютъ, да и на всѣхъ вѣтвяхъ одного дерева въ одинъ и тотъ же годъ такихъ надрѣзовъ дѣлать не должно.

6676. Этотъ кольцеобразный надрѣзъ не только заставляетъ вѣтьвь приносить болѣе плодовъ, но заставляетъ приносить и лучшіе плоды и раньше

доводить ихъ до зрѣлости; служить хорошимъ средствомъ для правильнаго образованія коры; а особливо шпалерныя деревья содержишь въ правильной формѣ, а припомъ избавляешь отъ гибели деревья, у которыхъ корень поврежденъ, и заставляешь ихъ отпустить новые главные корни.

Грушевыя деревья, сливяныя, вишенныя, персиковыя и абрикосныя этимъ же способомъ можно сдѣлать плодоносными.

ПРИВИВКА ЯБЛОЧНЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ Они прививаются также какъ и другія деревья, о чѣмъ можно справиться въ седьмомъ томѣ Лексикона §§ 4218—4242.

6677. НОВОЙ СПОСОБЪ ПРИВИВКИ ЯБЛОНЕЙ ГРАФА ДЖИУВАНЕЛЛИ, такой, что вышедшія изъ ихъ сѣмянъ яблоньки приносятъ самые лучшіе плоды. Этимъ способъ состоитъ въ слѣдующемъ.

Прививаютъ обыкновеннымъ образомъ хорошій черенокъ или глазокъ къ стеблю сѣянца, сидящаго еще въ питомникѣ, но такъ близко къ корню, сколько по можно сдѣлать. Если привитой черенокъ примется, то по прошествіи года, когда онъ пустилъ хорошіе побѣги, а въ проливномъ случаѣ чрезъ два года, выкапываютъ все привитое деревцо изъ земли, и пересаживаютъ его въ другое мѣсто такъ глубоко, чтобы привитое мѣсто было по крайней мѣрѣ на чешыре дюйма землею покрыто; или посадивши деревцо и не такъ глубоко, обкладываютъ его хорошею жирною землею такъ, чтобы она была кругомъ выше прививки на чешыре же дюйма. Этимъ привитой къ дичку черенокъ, когда его нижняя часть покрыва землею, обыкновенно пускаетъ отъ себя новые корни и корешки или мочки.

6678. Буде прилѣжно смотрѣли за прививкомъ, то онъ въ два года вырастетъ деревцомъ, и тогда надобно посмотреть въ землѣ, пустилъ ли онъ собственнo отъ себя корни, которые образовали бы мочку, тогда въ другой разъ весною, а еще лучше

позднею осенью выкапываютъ все деревцо и обрѣзываютъ весь старой пенекъ дичка, близъ самыхъ вышедшихъ отъ прививаго черенка корней и ихъ мочекъ, и припомъ такъ, чтобы отъ дичка совершенно ничего не осталось.

Обрѣзанное такимъ образомъ деревцо надобно посадить опять въ землю, наблюдая, чтобы его новые корни были не попорчены ни мало, и въ землѣ расположены, какъ слѣдуетъ; посадивши деревцо, надобно, какъ и о другихъ прививкахъ, сморѣть, чтобы оно хорошо росло; и оно дѣйствительно вырастаетъ и приноситъ плодъ.

6679. Плоды такого деревца не только будутъ хороши и точно такіе же, каковы были плоды на томъ деревѣ, отъ котораго взяты прививки; но и сѣмяна этихъ плодовъ улучшатся, такъ, что будучи посѣяны, произведутъ хорошія деревья, а не дички, потому что они сами произошли отъ такого дерева, котораго и стволъ и корни улучшены.

Этимъ образомъ отъ всѣхъ такихъ деревьевъ получаютъ безпрерывно такіе плоды, отъ сѣмянъ которыхъ вырастаютъ опять хорошія деревья, не требующія прививки.

6680. Надобно только замѣтить, что близъ такихъ хорошихъ яблоней, никакъ не должно садить яблонныхъ дичковъ; выросшіе же близко по какому нибудь случаю дички, уничтожать. Въ противномъ случаѣ цвѣты дичковъ посредствомъ своей плодотворной пыли могутъ легко испортить цвѣты улучшенныхъ яблоней; отъ чего онѣ начнутъ приносить такія яблоки, изъ сѣмянъ которыхъ будутъ выходить деревья хуже и хуже. Не одни только яблонныя деревья, но и грушевыя и вишенныя и сливяныя {можно улучшить}, наблюдая показанныя правила.

6681. какъ превращать большія яблони изъ худыхъ въ хорошія, посредствомъ привитія ихъ глазками. Обыкновенно обрѣзвая такія яблони, прививаютъ къ оставшимся ихъ стволамъ или сучь-

ямлѣ черенни изѣ лучшихъ яблоней; но можно и гораздо лучше прививать ихъ глазками, потому что:

1) Можно такимъ образомъ поправить яблонь почти не примѣшнымъ и нечувствительнымъ образомъ, не имѣя надобности вдругъ и всю ее обрѣзывать.

2) Глазками можно прививать скорѣе и прививковъ на яблони сдѣлать гораздо больше.

3) Глазками прививать не такъ хлопотливо и дешеваѣ, потому, что не надобно шпиль ни смолы, ни воску.

4) Можно выбирать глазки въ своемъ саду изъ лучшихъ яблоней, и при томъ, они какъ самые свѣжіе, будутъ надежнѣе и прочнѣе.

5) Сучья или побѣги на яблоняхъ надобно будетъ сбрѣзывать тогда уже, когда прививки совершенно примутся и вырастутъ, чего нельзя сдѣлать съ привитыми черенками.

6682. самый способъ прививанія глазками. Если дурная яблонь молода и не велика, на примѣръ не выше еще чешырехъ или пяти аршинъ, то такія можно пошчасъ прививать, какъ только наступитъ время глазковой или окуляціонной прививки; т. е. въ началѣ Іюля мѣсяца; прививать же въ тонкимъ вѣтвямъ въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ онѣ не толще мизинца, и очистивши всѣ ниже прививокъ находящіяся побочные сучки и вѣшки, оставить такъ до весны, въ которое время надобно опять всѣ ихъ пересмотрѣть, и на которыхъ вѣшкахъ прививки не принялись, тѣ сбрѣзывать тогда же, и буде угодно, привить черенками, или оставить ростъ до Іюля мѣсяца и тогда вновь привить.

6683. Буде яблонь уже велика такъ, что не можно на всѣхъ ея тонкихъ сучьяхъ прививать прививки, то надобно только привить глазкомъ на нижнихъ ея тонкихъ боковыхъ отпрыскахъ, годныхъ подѣ такіе прививки, и оставить такъ до весны въ которое время принявшіяся обрѣзать, какъ слѣдуетъ; и въ то же время спилить большую часть

нижнихъ большихъ сучьевъ съ яблони, отступая на аршинъ отъ главнаго ствола, и смотря по обстоятельствуспамѣ, иногда далѣе а иногда и ближе. Изъ числа же верхнихъ сучьевъ обрѣзывать не всѣ, чтобы не обнажить всей яблони отъ листьевъ за однимъ разомъ, которые же срѣзаны, у шѣхъ засмоливши концы, оставить ихъ безъ всякаго прививанія. И какъ на всѣхъ эпихъ голыхъ оставшихъ вырастетъ множество побѣговъ и они сдѣлаются довольно толсты, то на другой годъ и ихъ также привить; что можно продолжать каждаго года до шѣхъ поръ, пока ихъ будетъ довольно; тогда не надобно уже допускать ростъ излишнимъ отращивать, а всѣ ихъ срѣзывать, чтобы онѣ не мѣшали прививочнымъ разрастаться. А лучше всего, чтобы рѣзкою не дѣлать напрасно ранокъ, всегда портящихъ дерево, съ начала лѣта какъ можно чаще ихъ осматривать и въ самомъ началѣ только что показавшіеся отщипывать и обрывать.

Еще надобно замѣтить, что къ такимъ яблонямъ, на которыхъ должно сдѣлать значительное число прививокъ, должно брать глазки съ яблоней одинакаго оорша, а не различныхъ.

6684. средство поновлять старыя яблонныя деревья. Когда у которой яблони, старой и безнадѣжной, пень еще довольно твердъ, и не требуетъ подкрѣпленія, то надобно съ такой яблони очистить всю старую и грубую кору посредствомъ ножей и скребковъ; потомъ пересмотрѣвъ всѣ ея сучья, нѣтъ ли на нихъ между пресохшими и молодыми, выходящихъ изъ боковъ толстыхъ вѣтвей, и хотя не большихъ, но надежныхъ, а особливо внизу не далеко отъ земли.

Будетъ ли такая, то оставя только ихъ, спилить почти вполнѣ къ нимъ весь верхъ и всѣ толстыя и устарѣлыя сучья, не смотря на то, что они еще не совсѣмъ засохли, и спиленныя мѣста замазать коровьимъ помѣшомъ съ небольшою долей глины, и обязать тряпичею.

6685. Около всей такой яблони взрыть всю землю аршина на четыре кругом во все стороны, и опикинуть ее прочь, даже изъ подъ толстых корней выкопать нѣсколько земли; на мѣсто которой засыпать все лучшею навозною землею такъ, чтобы все корни покрылись; на верхъ этой земли наваливъ вынутую старую землю, очистивши ее напередъ отъ дерна, и перебивши и перемѣшавши порядочно по поламъ съ шарымъ навозомъ, и такъ оставить на всю зиму.

Коренья напитавшись навознымъ сокомъ, начинаютъ дѣйствовать съ новою силою, и оставшіеся сучья весною начинаютъ сильно расти, и въ одинъ годъ вырастаютъ болѣе, нежели могли бы вырасти въ три или даже четыре года; въ немногіе годы сдѣлавшись великими, начинаютъ приносить здоровыя яблоки.

6686. Что касается до такихъ яблоней, у которыхъ *моложавыхъ вѣтвей не найдется*, сперва спиливъ нѣсколько большихъ сучьевъ, да и то не вполнѣ, а оставляя концы на пол-аршина, а прочіе укоротить только до половины; съ оставшихся толстыхъ сучьевъ всю грубую старую кожу счистить скребнемъ, и это для того, чтобы лишній сокъ произвелъ на этихъ остаткахъ сучьевъ молодые побѣги; и когда они вырастутъ, тогда спиливать безъ всякой пощады все остальные сучья.

Бываютъ и такія старыя яблони, у которыхъ стволы очень хилы, имѣютъ дупла, и такъ извѣшались, что едва держатся и качаются; такія яблони оплестъ вокругъ плетнями, а еще лучше, какъ по дѣлабъ Г. Болотовъ, сдѣлать около яблоней порядочные четвероугольные ящики изъ брусьевъ или толстыхъ досокъ, и раскрасить ихъ краскою, чтобы они имѣли видъ садовыхъ ящиковъ и наполнивъ ихъ землею на аршинъ и выше отъ поверхности почвы. Это средство иногда поддерживаетъ устарѣлыя, уже совсѣмъ почти погибающія деревья, еще нѣсколько лѣтъ.

6687. **ЛУЧШІЙ СПОСОБЪ ОХРАНЯТЬ ЯБЛОНИ ОТЪ ТОГО, ЧТОВЫ ВѢТВИ ИХЪ НЕ ЛОМАЛИСЯ ОТЪ МНОЖЕСТВА ПЛОДОВЪ.** Наблюденія показываютъ, что не всѣ вѣтви или сучья, обремененныя множествомъ плодовъ ломаются, но только нѣкоторыя, а другія хотя отъ тяжести плодовъ пригибаются къ самой землѣ, но остаются цѣлыми; ломаются же именно только тѣ, которыя при выходѣ своемъ изъ другихъ составляютъ узкія развилины, а не широкія, и находящійся между ими уголъ очень острѣ; особливо же скорѣе ломаются изъ нихъ тѣ, которыя выходя изъ одного мѣста расходясь въ разныя стороны и будучи оба равно велики, толсты и длинны, составляютъ чрезвычайно острые развилины еще въ самомъ, такъ сказать, своемъ младенчествѣ.

Такія развилины никакъ не могутъ выдерживать большой тяжести, но потчасъ раскалываются, и кошорая нибудь изъ двухъ вѣтвей опламывается прочь, подвергая опасности и другую вѣтвь; но чѣмъ развилины въ началѣ своемъ ширѣ, и побочной сукъ выходящій изъ главнаго ствола или большаго сука, чѣмъ прямѣе выходитъ въ сторону, и составляетъ уголъ ширѣ, тѣмъ онъ безопаснѣе и тѣмъ болѣе снесетъ тяжести.

6688. Слѣдовательно и надобно брать предосторожность, чтобы яблони съ молодую не получили такихъ узкихъ развилинъ; и какъ скоро изъ молодыхъ побѣговъ окажутся два раздвоившихся и выходящихъ изъ одного мѣста, или начинающихъ дѣлать узкія развилины, то не давая имъ далѣе рости, одинъ изъ нихъ оставишь рости, а другой почти весь, или оставя только на вершкѣ длины, срубзять, чтобы онъ не былъ никогда длиннымъ, а составлялъ побочной сукъ.

6689. Буде же этого не сдѣлано съ молодыми яблонями, а на старыхъ окажется много плодовъ, то слѣдуетъ непременно осмотрѣть всѣ сучья или вѣтви, и если найдутся съ узкими развилинами, хотя нѣсколько сомнительныя, то на-

добно потчасѣ эти развилины, отступя отъ начала ихъ на четверть, или смотря по величинѣ вѣтви, на пол-аршина, иногда и болѣе, постыгнувъ ихъ веревкою, лыками, или тонкими ивовыми прутьями, связать, и укрѣпить такъ, чтобы эти связки не допускали вѣтви и развилины, ни мало болѣе разгибаться.

6690. Что касается до подпорокъ, обыкновенно въ такихъ случаяхъ, когда очень много на яблоняхъ яблокъ, употребляемыхъ, то онѣ не такъ удобны, во первыхъ потому, что для большихъ садовъ требуется очень много подпорокъ, а чрезъ то изводится много лѣса; во вторыхъ; отъ этихъ подпорокъ повреждается кора на сучьяхъ, потому, что онѣ не стоятъ твердо, но отъ вѣтра шатаются, покачиваются и въ томъ мѣстѣ сучка, гдѣ онѣ подперты, спираютъ съ него кору, отъ чего и весь иногда большой сукъ поршится и пропадаетъ.

6691. другой способъ. Для лучшихъ яблоней, и приносящихъ множество плодовъ, можно вокругъ ихъ вбить въ землю нѣсколько высокихъ кольевъ такимъ образомъ, чтобы имъ пришлось стоять между большими сучьями или вѣтвями: эти колья перевязываются жердочками на такомъ распоянии отъ земли, какъ того требуетъ расположеніе сучьевъ, почему и дѣлается столько перевязей сколько нужно; этими поперечными жердочками подхватываются и поддерживаются по нѣскольку сучьевъ, которыя должны опираться на жердочки, и чтобы одни только тонкіе концы ихъ и вѣточки свѣшивались ниже; а чтобы эти сучья не терлись объ жердочки, то надобно привязывать къ нимъ лыками или мочалами.

Такія подставки конечно требуютъ большаго хлопотъ, но для лучшихъ яблонь жалѣть того не должно; сверхъ того онѣ, кромѣ того, что препятствуютъ сучьямъ ломаться, не дозволяютъ сильнымъ вѣтрамъ прежде времени обивать и опрессать яблокъ, какъ то обыкновенно бываетъ.

6692. **НУЖНО ЛИ ВЪ ЗИМНЕЕ ВРЕМЯ ИМѢТЬ КАКОЙ НАДЗОРЪ ЗА ЯБЛОНЯМИ?** Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, какъ выпадетъ глубокой снѣгъ, то около молодыхъ яблонекъ, ошпывають снѣгъ крѣпко, чтобы мыши подъ рыхлымъ снѣгомъ не могли ходишь и порпигишь у яблоней молодую кору.

Въ зимнее время нерѣдко случается, что мокрой снѣгъ, при шихомъ воздухѣ падаетъ большими хлопьями, и упавъ на деревья, ложится иногда на частые сучья, а особливо на ихъ развилины и оставаясь тамъ, накапливается иногда въ такомъ количествѣ, что тяжестью своею разламываетъ сучья и портитъ деревья; въ такихъ случаяхъ не худо опрыскивать деревья отъ снѣгу.

Вмѣстѣ съ эшимъ дѣломъ и осматривать, нѣтъ ли на яблоняхъ гдѣ нибудь сухихъ, свернувшихся и не обвалившихся листьевъ, которые обрывать и принеши домой сжигать на огнѣ, потому, что въ такихъ листьяхъ скрываются часто яйца вредныхъ насѣкомыхъ, которые вывелись бы весною.

6693. **СПОСОБЪ Г. ВОЛОТОВА ПРЕДОХРАНЯТЬ ЯБЛОННЫЯ ДЕРЕВЬЯ ОТЪ ПОВРЕЖДЕНІЯ МОРОЗОМЪ.** Извѣстно изъ наблюдений, что не всѣ деревья одинаково повреждаются морозомъ; и при томъ деревьямъ причиняють вредъ большіе морозы, бываемые болѣе въ первыхъ мѣсяцахъ зимы, а особливо въ послѣднихъ числахъ Ноября и въ Декабрѣ, когда внутренность наружной кожи деревъ еще очень наполнена сокомъ и водянистыми жидкостями. Другое опасное для нихъ время бываетъ при самомъ окончаніи зимы, въ Мартѣ и Апрѣлѣ мѣсяцахъ, когда дѣйствіе солнечныхъ лучей во время дня начинаетъ уже разогрѣвать замерзшія во внутренности наружной кожи жидкости, а случающіеся въ то же время по ночамъ сильныя морозы опять ихъ замораживаютъ.

6694. Подвергаются дѣйствіямъ морозовъ болѣе старыя, или довольно взрослые, нежели малыя плодовишья яблони.

6695. Морозы не всегда равнымъ образомъ вредятъ деревьямъ, и рѣдко случается, чтобъ дерево вдругъ отъ нихъ пропало; но слѣдствія ихъ оказываются въ послѣдующіе годы и продолжаются до двухъ, трехъ, чешырехъ и болѣе лѣтъ, въ теченіе которыхъ поврежденное морозами дерево начинаетъ мало по малу слабѣть, хирѣть, шеряшь сукъ за сукъ, наконецъ совсѣмъ погибаетъ—и къ сожалѣнію ничѣмъ его спасти не можно. А какъ поврежденіе отъ морозовъ оказывается уже и въ первую весну, и это можно замѣтить по тому болѣе, что листья на деревѣ слишкомъ долго не разворачиваются, гораздо позже оказавшихся цвѣтковыхъ распуколокъ, и противъ обыкновеннаго слабѣе, а новыхъ побѣговъ почти не оказывается: то примѣтивъ это, нужно уже думать о употребленіи всѣхъ средствъ, которыми бы можно было сохранить существованіе поврежденнаго дерева, сколько можно, долѣе *.

6696. Вредное дѣйствіе сильныхъ морозовъ проспирается болѣе на наружную кожу, или кору главныхъ стволовъ и толстѣйшихъ сучьевъ; по тому, что въ ней болѣе находится жидкостей, а мѣлкимъ и тонкимъ сучьямъ дальняго вреда не причиняетъ.

Въ самую же внутренность отвердѣвшаго древеснаго тѣла поврежденіе проникаетъ мало, по сухости его и по малому количеству находящейся въ немъ жидкости, и почти ни какого вреда ему не причиняетъ; а что оно получаетъ красноватый цвѣтъ, проспирающійся даже до мѣлкихъ сучьевъ, то это происходитъ уже отъ натуральнаго свойства яблоней, и по одному поврежденію въ мѣлкихъ сучьяхъ, не можно еще дѣлать вѣрнаго заключенія о поврежденіи морозомъ цѣлаго дерева.

6697. Вредъ, производимый жестокими морозами, состоитъ болѣе въ томъ, что они, замораживая

* Нѣкоторыя для этого средства предложены во 2-мъ томѣ Лексикона § 969.

находящіяся внутри кожи жидкости, принуждаютъ ее во многихъ мѣстахъ створа и толстѣйшихъ сучьевъ разспрескиваться, или разрываться. Замерзшая жидкость занимаетъ болѣе пространства, отъ чего кожа должна не только расщепляться, но по краямъ трещинъ ошдѣляться отъ внутреннего древеснаго тѣла, что и причиняетъ дереву великой вредъ, потому, что изъ разрывовъ и трещинъ вытекаетъ наружу особая вредная жидкость, которая производитъ подъ краями расщепшейся кожи гниль и во всѣхъ натуральныхъ дѣйствіяхъ внутренности дерева великой безпорядокъ и поврежденіе. Почему всѣ такія трещины и разрывы, еще до наступленія весны, надобно разчистить до самаго тѣла и до неотдѣлившейся разорванной кожи; скорѣе замазывать садовою мазью и все это мѣсто чѣмъ нибудь обвертывать, чтобы отвратить выпеканіе вредной жидкости и способствовать скорѣйшему зараспанію этого мѣста новою кожею.

6698. Что же касается до вреда, причиняемаго деревьямъ морозами вмѣстѣ съ солнцемъ въ первые мѣсяцы весны: то онъ случается гораздо чаще и происходитъ отъ рановременнаго распаиванія замерзлой жидкости въ наружной кожѣ яблонныхъ деревьевъ съ полуденнаго бока стволловъ и толстыхъ сучьевъ, и отъ замерзанія ночью при сильныхъ морозахъ, и повторенія этого нѣсколько дней сряду. Отъ этого въ натуральныхъ дѣйствіяхъ сока, во всей внутренности кожи, дѣлается замѣшательство и такое расстройство, что вся кожа съ полуденной стороны сперва краснѣетъ, потомъ ошскаетъ отъ тѣла и разспрескавшись, производитъ подъ собою гниль; тогда вся яблонь терпитъ такой вредъ, которому и пособить трудно.

6699. Предохранять же яблони отъ этого можно только прикрываніемъ полуденнаго бока стволловъ чѣмъ нибудь такимъ, чтобы мѣшало лучамъ солнца слишкомъ рано жидить и разогрѣвать жидкости, въ кожѣ находящіяся; для чего можно на

это время толсто обмазывать бокѣ дерева какою нибудь мазью, которая бы препятствовала лучамъ солнца сильно дѣйствовать на кожу, или обвязывать отѣ бокѣ узкими лубочками, а всего лучше узкими, длинными и обширными кругомъ холстиною полосками изъ простыхъ коровихъ войлоковъ, которыя при умѣньи могутъ прослужить для такого употребленія нѣсколько лѣтъ. Этимъ и подобными средствами можно сколько нибудь предохранить отъ пагубы, если не всѣ, то по крайней мѣрѣ, лучшія и болѣе замерзанію подверженныя яблони.

6700. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ОТЛИЧНОЙ ЖЕЛТОЙ КРАСКИ ДЛЯ РИСОВАНІЯ, ИЗЪ ЯБЛОННОЙ КОРЫ. Приготовленіе этой краски легко, и всего лучше это дѣлать зимою, а особливо предъ наступленіемъ весны, когда въ корѣ бываетъ болѣе сока.

Стоитъ только наскоблить съ молодыхъ яблонныхъ сучьевъ (будутъ ли то садовые или лѣсные яблони) коры полосками, и накласть ее въ большую фаянсовую чашу, потомъ налить ее горячею водою такъ, чтобы вся кора была покрыта ею; послѣ чего накрывши чашу крышкою, дать стоять цѣлыя сутки.

Въ это время вода вышлестъ изъ яблонной коры всѣ ея красильныя частицы; на другой день эту жидкость сливаютъ, и кладутъ въ нее не много квасцовъ, отъ чего она тотчасъ перемѣняется свой цвѣтъ и дѣлается желтѣе.

6701. Но какъ такая краска чрезвычайно жидка, то и надобно ее *сгустить*; для чего и разливаютъ ее по глинянымъ или фаянсовымъ маленькимъ шарелочкамъ, или по чистымъ и вымытымъ раковинамъ. Краска разлитая по шарелочкамъ ставится въ печи на поставленныхъ нарочно туда кирпичехъ, и чтобы жаръ не слишкомъ сильно на краску дѣйствовалъ, то шарелочки ставятъ уже передъ вечеромъ, въ умѣренную теплоту, гдѣ оставляютъ на цѣлую ночь къ утру; краска высыхаетъ, буде не слишкомъ много ее налито; что и должно всегда

дѣлать, чтобы она могла въ одну ночь вся высохнуть.

Краска, налиная въ раковины, ставится на лѣжанкахъ Голландскихъ печекъ, или въ бываемыхъ у нихъ впадинахъ, гдѣ она скоро засыхаетъ и бываетъ цвѣтомъ очень хороша.

6702. На краску, засушенную на шарелкахъ, льютъ немного воды, и всю краску распирая пальцемъ, распускаютъ, и сливаютъ въ спаканы, которые накрывши бумажкою, ставятъ на окно, или въ другое мѣсто на сутки, гдѣ она и опстываетъ: на дно спакана опускается довольно количество желтоватой матеріи, которую надобно отдѣлить отъ краски. Опстоявшуюся же сверху темножелтую, прозрачную жидкость сливать посредствомъ чайной ложечки въ раковины и дать ей въ нихъ засохнуть.

Можно получать изъ наскобленной коры и болѣе краски, когда настоявшую съ корою воду подварить, вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ квасцовъ; но такая краска не будетъ такъ хороша, какъ первымъ образомъ приготовленная.

6703. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗЪ ЯБЛОЧНОЙ КОРЫ ЗЕЛЕННОЙ КРАСКИ. Для этого употребляется засушенная въ раковинахъ желтая яблонная краска, а къ ней примѣшивается растертая кубовая краска или индиго.

Индиго надобно растирать на плитѣ, съ водою, какъ можно дольше и мягче, и когда онъ будетъ гошовъ, тогда положивъ его самое малое количество въ раковину, съ засушенною въ ней желтою краскою, расширяя пальцемъ до шѣхъ поръ, пока онъ совершенно смѣшается съ желтою краскою. Отъ этого выйдетъ отличная желтозеленая, или темнозеленая краска, смотря по тому, сколько прибавится индиго; ей надобно дать засохнуть въ раковинѣ.

Ее надобно держать въ сухомъ мѣстѣ, чтобы она не опвердѣла и не сдѣлалась липкою. Эта краска лучше зафшгриня, извѣстной соковой краски.

ЯВОРЬ.

Это тоже что и Чинарь.

ЯГНЕНОКЪ.

6704. Это молодой баранчикъ или овечка, ярокъ. Ягняшъ можно ѣсть, когда имъ будетъ мѣсяца три. Мясо ихъ нѣжное и очень питательное; но оно можетъ сдѣлаться и вреднымъ, какъ и всякое мясо молодыхъ животныхъ, если ѣсть его много, а особливо оно не такъ хорошо для меланхоликовъ и флегматиковъ.

Ягнята двухъ мѣсяцовъ съ половиною, сушь лучшіе для ѣды, а мясо кормленыхъ однимъ только матернымъ молокомъ составляетъ превосходную пищу: оно тогда имѣетъ опличную бѣлизну и жирныя почки.

6705. **ЯГНЕНОКЪ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ФРАНЦУЗСКИ.** Сваришь переднюю часть ягненка вмѣстѣ съ цѣлою грудинкою, потомъ разрѣзашъ ихъ на овальные кусочки, величиною въ хлѣбный сухарикъ, съ одного конца заостренный; смочишь ихъ соусомъ, а потомъ окунушь въ растопленное коровье масло, обсыпашъ хлѣбными крошками и зажаришь. Эти кусочки должны быть не много побольше кофлетовъ.

Потомъ надобно взять лопатки, бывшія уже на вертелѣ, очистишь ихъ отъ всѣхъ кожицъ и жилъ: хрящи и ребрышки положишь кругомъ на блюдѣ, а въ средину наливъ бѣлаго соуса.

6706. **ЯГНЯЧЬИ ГОЛОВКИ ЖАРЕННЫЯ.** Приготовя ихъ какъ и шелячью голову, опваришь въ водѣ съ солью; развара ихъ до мягкости, обобращъ щеки, ушки обрѣзашъ съ частью мяса, облунить съ языковъ кожу, и вынушь мозги. Далѣе, взбивъ ложкою яйца, омочишь въ нихъ каждой кусокъ, и обжаривашъ въ коровьемъ маслѣ. Можно для этого дѣлать тѣсто изъ крупичатой муки на сметанѣ и яйцахъ, головки на двое разнятыя въ немъ омочишь, и обжаришь въ коровьемъ маслѣ.

6707. ЯГНЕНОКЪ ЖАРЕНОЙ СЪ ЖЮСОМЪ. Изжаривши заднюю, или другую какую либо часть ягненка, обыкновеннымъ образомъ; посыпашъ мукою или спертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и поливашъ коровымъ масломъ, пока начнетъ пѣнишься. Тогда взявъ молодой ржаной правы, перемышь ее, также взять перца, зубокъ чеснока, грѣнокъ хлѣба въ уксусъ размоченный, сполочъ все въ супъ и прошереть сквозь сито смачивая не много уксусомъ. Этимъ жюсомъ или сокомъ выложитъ подъ ягненка.

6708. ЦѢЛОЙ ЖАРЕНОЙ ЯГНЕНОКЪ, ПО ФРАНЦУЗСКИ. Небольшаго барашка, оправитъ по обыкновенному, и нѣсколько пообжаритъ на рашнарѣ; послѣ чего заднія ноги нашнековать шалфеємъ и пепрушкою; лопатки же вешчиннымъ саломъ. Спереть или изрубить фунтъ каштановыхъ ядеръ, смѣшашъ съ рубленнымъ эшалопомъ и съ двадцатью разболтанными яйцами, приправитъ перцомъ и гвоздикомъ, начинитъ внутренность барашка, и зашивъ брюхо, взоткнушь на вертелъ, и жаритъ, намазывая коровымъ масломъ. Подавая, гарнировавъ коркою свѣжаго лимона и лимономъ въ кружки изрѣзаннымъ.

6709. ГРУДИНКА ЯГНЯЧЬЯ ПО МЕНЕГУЛЬСКИ. Грудинку варитъ на легкомъ огнѣ часа два вмѣстѣ съ кусочками телятины, лукомъ, морковью, гвоздикомъ, лавровымъ листомъ, шимьянкою и п. п. Посыпашъ ее не много солью и толченымъ перцомъ, и потомъ дасть осыпнуть. Вынуть изъ грудинки кости, обмочитъ въ коровьемъ маслѣ и обложитъ хлѣбнымъ мякишемъ; и потомъ все пожаритъ четверть часа на рашнарѣ передъ подачею на столъ.

6710. ГРУДИНКА ЯГНЯЧЬЯ ПО МѢЩАНСКИ ПРИГОТОВЛЕННАЯ. Грудинку обжаритъ, а между тѣмъ положишь шампинионовъ въ растопленное коровье масло, и прибавитъ шуда ложку муки, лавроваго листа, пепрушки и луку; все это вымѣшашъ хо-

рошенько, и попомб уваривать эпомб соусб до шѣхб порб, пока онб сдѣлается довольно густб; послѣ чего шампиніоны вынимаютб, а соусб процѣживаютб сквозь сито. Передб самую подачею на столб, взбиваютб два яичныхб желтка сб соусомб, и заправляютб лимоннымб сокомб, кому угодно.

О другихб приготовленіяхб бараньихб можно справиться въ первомб томѣ §§ 65—75.

6711. АППЕРТОВЪ СПОСОБЪ СОХРАНЯТЬ ДОЛГО МЯСО ЯГНЯТЬ ВЕЗЪ ПОРЧИ. Цѣлаго ягненка, или какія нибудь его части поварить или пожарить при четверти часа, потомб дать этому мясу остынуть; послѣ чего, разрѣзавб на куски, классть въ стеклянныя банки надлежащей величины; закупорить ихб хорошенько, завязать, и обвершѣвши полотенцомб, опустить въ кошелб сб водою и дать ей покипѣть полчася, потомб составивши сб огня, дать остынуть, и банки поставитъ въ темное мѣсто, гдѣ бы не было свѣта.

Такимб образомб, лишь бы только воздухб не прошелб въ банки, можно сберечь мясо безб всякой порчи нѣсколько лѣтъ. И всякое другое мясо свѣжее берегається безб порчи, если и сб нимб поступить такъ же.

ЯГОДНИКИ.

Это сущь варенья изб ягодб, о дѣланіи которыхб и показано подб спашьями: *Варенья, Мармелады*, и проч.

ЯДРА.

6712. Это сущь зерна разныхб плодовб сб косточками (костянокб), каковы вишни, сливы, персики, миндаль и п. п., такъ же зерна орѣховб, какб простыхб такб и волоскихб, кедровыхб и другихб. Многія изб нихб употребляются въ пищу сырыми или различнымб образомб пригошовленные. Для употребленія во что бы то ни было, они обыкновенно очищаются отб своей скорлупы.

6713. ЯДРА АБРИКОСОВЫЯ. Въ разныхъ мѣстахъ употребляя абрикосы въ пищу, не бросають ядеръ ихъ, но перебиваютъ ихъ, высушиваютъ и сухія берегаютъ въ мѣшкахъ; по надобности, употребляютъ ихъ для дѣланія сухихъ конфетовъ, для варенья въ сахарѣ, для бланманже и вездѣ, гдѣ нужно употреблять ядра горькаго миндаля, коюрой они замѣняютъ. Также поступаютъ и съ ядрами персиковыми.

6714. ЯДРА ВИШНЕВЫЯ ВЪ САХАРѢ. Надобно посушить, но не пересушить, дня при, шесть фунтовъ вишневыхъ ядеръ; потомъ прибавивши къ нимъ не много клея, положить въ тазикъ и поставить на огонь; туда же положить восемь фунтовъ сахара, раствореннаго въ рѣчной водѣ и увареннаго до степени ниточнаго сахара (273), коюрой должно сварить предварительно; поваривши ядра вмѣстѣ, высушить ихъ.

6715. ЯДРА КЕДРОВЫХЪ ОРЕХОВЪ ВЪ ВИСКИТАХЪ. Ядра должны быть совершенно свѣжія, коюрыхъ и взять, на примѣръ, четверть фунта, обварить ихъ и облупить съ нихъ кожицу, потомъ сполочь ихъ въ сѣпкѣ, смачивая по немногу яичнымъ бѣлкомъ; прибавить къ нимъ четверть фунта толченаго сахара и хорошенько съ ними перебивать; послѣ чего взбивши голичкомъ чепыре яичныхъ бѣлка, туда же вмѣшать. Посыпавши ихъ мукою, перебивать ихъ, чтобы составила однородная масса, коюрую и раскладывать въ бумажныя коробочки, и запечь въ легкомъ печномъ теплѣ.

6716. ЯДРА КЕДРОВЫХЪ ОРЕХОВЪ ВЪ САХАРѢ. Свѣжія кедровыя ядра сперва обвариваютъ, облупливаютъ, и сушатъ въ печномъ вольномъ духу; послѣ чего на конфетной сковородѣ ставятъ на огонь, ворочаютъ безпрестанно, пока они высохнутъ; въ то время подкладываютъ мало по малу вишеннаго клея или аравійской камеди вмѣстѣ съ сахаромъ, что дѣлается такъ: распуска-

юшѣ въ водѣ клей или намедѣ, пропускаюшѣ сквозь вешошну и прибавляюшѣ къ нему столько же сахара, увареннаго до степени нишчнаго. Эшотѣ сахарѣ кладушѣ по немногу въ сковородку, когда она стоитѣ на легкомѣ огнѣ, мѣшаюшѣ непрерывно, пока сахарѣ облипнетѣ около ядерѣ. Когда ядра начнушѣ обсыхатѣ, то прибавляюшѣ еще сахара. Послѣ чего кладушѣ чистой сахарѣ, уваренный малымѣ нишчнымѣ (273) безѣ камеди. Такимѣ образомѣ накладываюшѣся на ядра яйца, которыхѣ должно бытѣ двѣнадцать слоевѣ. Вынувши ядра, перекладываюшѣ ихѣ въ другую чистую сковородку, подбавляюшѣ еще нишчнаго сахара, вымѣшиваюшѣ, и когда сахарѣ на ядрахѣ сядетѣ, ядра досушиваюшѣ въ сушильнѣ.

6717. **ЯДРА КЕДРОВЫХЪ ОРЕХОВЪ ЖАРЕННЫЯ.** Очишивши фунтѣ кедровыхѣ свѣжихѣ ядерѣ, приставишѣ ихѣ на огонь въ сковородкѣ, съ небольшимѣ количествомѣ воды и фунтомѣ сахара. Варишѣ ихѣ до тѣхѣ порѣ, пока начнушѣ прѣщатѣ, тогда снятѣ съ огня и вымѣшивать безпрестанно лопашкою.

Когда ядра покроются сахаромѣ, подбавишѣ не много Нонпарели *, смѣшанной съ цукатомѣ, мѣлко изрубленнымѣ; вымѣшавши все порядочно, выложишѣ ядра на жестяной листѣ, смазанной слегка прованскимѣ масломѣ, расправишѣ лопашкою, и когда остынетѣ, разрѣзашѣ на куски и досушитѣ.

ЯДЪ.

6718. **ПОДЪ ИМЕНЕМЪ ЯДОВЪ** разумѣюшѣся обыкновенно всѣ тѣ вещества, которыя и въ самыхѣ малыхѣ количествахѣ будучи приняты внутрь, или приложены снаружи, причиняюшѣ здоровью чловѣка и животныхѣ вредѣ, а иногда и самую смерть. Эши вредныя тѣла дѣйствуютѣ не одинаково на наше тѣло; иногда производятѣ вредѣ

* Нонпарель, есть родѣ варенья или дробѣ, съ корнемѣ хосатика и сахара сдѣланнаго.

потчасъ по принятіи внутрь, или приложенія снаружи, а иногда дѣйствіе ихъ оказывается со временемъ.

6719. **ПРИПАДКИ** отравленія какимъ нибудь тѣломъ, оказывающіяся большею частію:

а) Значительнымъ разстройствомъ мозга и чувственныхъ жилъ; или

б) Очень сильною болью желудка и кишокъ; или

в) Припадки отравленія оказываются вмѣстѣ и въ мозгу, нервахъ и въ желудкѣ.

6565. **ОРГАНЫ**, на которые наиболѣе дѣйствуютъ ядовитыя вещества, и отъ которыхъ уже распространяющіяся на другія части тѣла, суть:

а) Желудокъ и кишки,—когда ядъ будетъ проглоченъ.

б) Наружная кожа, а отчасти и легкія, когда ядъ дѣйствуетъ въ лепучемъ воздухообразномъ состояніи.

в) Кровяные сосуды, когда при пораненіи инструментомъ, намазаннымъ какимъ нибудь ядомъ, или при укускѣ ядовитыми животными, ядъ сообщается непосредственно крови.

6720. Можно вдругъ и нечаянно получить вредъ отъ ядовитыхъ веществъ при слѣдующихъ случаяхъ:

1) Когда необдуманно употребляютъ ядовитыя вещества для истребленія какихъ нибудь вредныхъ или докучливыхъ животныхъ, какъ то: мухъ, таракановъ, мышей, крысъ и ш. п. Въ этихъ случаяхъ надобно быть очень оспорожнымъ, при употребленіи средствъ, называемыхъ секретными, и которыя большею частію ядовиты.

2) Когда также не берутъ никакой оспорожности на фабрикахъ, гдѣ для работъ, по необходимости употребляются ядовитыя вещества, какъ то въ красильняхъ, въ мастерскихъ серебряныхъ и золотыхъ дѣлъ, и проч.

3) При недосмотрѣ въ химическихъ лаборато-

рїяхъ, когда приготавливаютъ разные препараты и даже лекарства.

4) Когда употребятъ по ошибкѣ или не знанію въ кушанье ядовитыя растенія вмѣсто употребляемыхъ въ пищу, какъ то: корень цикуты вмѣсто пепрушки, грибы ядовитые вмѣсто здоровыхъ и ш. п., что въ деревняхъ не рѣдко случается.

5) При употребленіи лекарствъ однихъ вмѣсто другихъ, когда напримѣръ ѣдкое лекарство, которое слѣдовало бы приложить снаружи, будетъ по неосторожности принято больнымъ внутрь, или когда нѣкоторыя сильныя лекарства, прописываемыя обыкновенно для приема внутрь въ малыхъ количествахъ, будутъ неосторожно приняты въ большомъ количествѣ.

6) Когда мѣдная кухонная и другая посуда будетъ худо полужена, или когда полуда съ такой посуды сойдетъ, и въ ней будутъ держаться кислыя, соленыя и ш. п. вещи, и проч.

6721. Яды бываютъ или ѣдкіе, острые, которые будучи приняты внутрь, производятъ въ желудкѣ и кишкахъ сильное раздраженіе и воспаленіе, а не рѣдко и антоновъ огонь; при чѣмъ бываютъ слѣдующіе припадки: по самомъ принятіи яда внутрь, потчасъ иногда чувствуется сильная боль и жженіе въ глоткѣ, жженіе и давленіе подъ ложечкою въ желудкѣ, рвога, поносъ, чрезвычайная жажда, холодъ, дрожаніе всего тѣла, холодной потъ, къ чему присоединяются иногда конвульсіи, икота, обмороки и ш. п.

2) Бываютъ яды *одуряющіе*, которые будучи приняты внутрь, дѣйствуютъ преимущественно на мозгъ, и чувствительныя жилы; при чѣмъ обнаруживаются слѣдующіе припадки: конвульсіи, икота, дрожаніе, подпрыгиваніе сухихъ жилъ; перемѣна въ зрѣніи, оцепенѣніе, бредъ, сонливость, холодной потъ, непроизвольное теченіе мочи, и испражнений, и апоплексическій ударъ.

3) Есть и такіе яды, которые дѣйствуютъ вмѣстѣ какъ острые и одуряющіе, и обнаруживаются смѣшанными припадками.

6722. Самые сильные яды, суть яды минеральные острые, каковы: *бѣлой мышьякъ* употребляемый не рѣдко къ испребленію мышей, таракановъ и проч.; *мышьякъ желтой или оперментъ* нѣскольکو его слабѣе, равно какъ и *красный*, или *Реалгаръ*.

Мышьякъ есть самый опасный ядъ и припадки его самые сильные и мучительные: воспаление оказывається не только въ желудкѣ и кишкахъ, но даже въ глоткѣ, рпу и на губахъ; острый вкусъ, теченіе слюны, болѣзненное сжатіе горла и глотки, нестерпимый жаръ и тоска подъ ложечкою въ желудкѣ, чрезвычайная жажда, біеніе сердца, тяжелое дыханіе, кровавая моча, синій кругъ подъ глазами, крайняя слабость, бредъ, конвульсіи и смерть.

6723. Вообще во всѣхъ такихъ опасныхъ случаяхъ пребуется помощь искуснаго медика; но какъ такіе несчастные случаи пребуютъ и немедленной помощи, то до прибытія врача надобно потчасъ, почувсвдовавши нѣкошорые изъ описанныхъ припадковъ, пить теплую воду, сыворотку, молоко, клейкіе напитки, стараться произвестъ рвоу, пить мыльную воду, а снаружи къ живому прикладываясь припарки изъ овсяной крупы, льняныхъ сѣмянъ и п. п.

6724. Къ острымъ же ядамъ принадлежитъ и *сулема*, и производишь такіе же почши припадки какъ и мышьякъ; принятая внутрь, и снаружи прикладываемая очень вредна.

Помогать оправленнымъ сулемою слѣдуетъ тѣми же средствами, какія показаны выше при мышьякѣ; а сверхъ того можно еще принимать яичной бѣлокъ съ сахарною водою, потому что сахаръ разлагаетъ химически сулему.

6725. *Соли изъ мѣди*: сюда особливо принадлежитъ *Ярь*, кошорая такъ легко происходитъ на жѣдной посудѣ, худо полученной, и въ кошорой

стояла нѣсколько времени какая нибудь кислая жидкость, и когда по не знанію или нерадѣнію такая посуда будетъ употреблена для пригото-вленія пищи, то легко можетъ причинить весьма вредныя и опасныя послѣдствія.

Помогать въ такомъ случаѣ слѣдуетъ тѣми же средствами; какія показаны при ошравленіи мышьякомъ и сулемою.

6726. *Сурмяныя соли*, а особливо *рвотный винный камень*; буде онъ по ошибкѣ будетъ принятъ внутрь въ большомъ количествѣ, то слѣдуетъ сильная рвоша, посредствомъ которой сама иногда природа помогаетъ прекращенію опасности.

6727. Рѣдко можно принять внутрь ошибкою такъ называемый *адскій камень*, который есть серебро, соединенное съ селипряною кислотою, и который употребляютъ для испребленія дикаго мяса и другихъ наростовъ на тѣлѣ, прикладывая его снаружи.

6728. Еще рѣже можно ошибиться принятіемъ внутрь золота соединеннаго съ соляною кислотою и золота гремѣчего, равно какъ и солей оловянныхъ и цинковыхъ, дѣйствіе которыхъ также чрезвычайно опасно: но эти ядовитыя составы рѣдко и пригошворяются.

6729. **Ядовиты также и ѣдкія щелочныя соли**, какъ то *ѣдкой поташъ* или *сода*, и летучая щелочная соль или спиртъ нашатырный: они производятъ сильныя поносы, колику въ кишкахъ, задержаніе мочи и судороги.

Помогать такимъ людямъ принявшимъ по неосторожности много эшихъ вредныхъ веществъ, надобно потчасъ уксусомъ, смѣшаннымъ по поламъ съ водою, которой надобно пить сначала чашки двѣ, а потомъ по чашкѣ, минушы черезъ три, пока послѣдуетъ рвоша. За неимѣніемъ уксуса, можно пить кислое молоко, кислое пиво, кислый квасъ, лимонный, клюковный сокъ смѣшанный съ водою, лимонадъ и п. п.

Когда щелочи насытившись кислотами, то можно пить какіе нибудь слизистые напитки, каковы опвары изъ льнянаго сѣмьяни, алшейнаго корня, ячменной крупы и ш. п.

6730. **МИНЕРАЛЬНЫЯ КИСЛОТЫ**, какъ то : сѣрное или купоросное масло, селипреная кислота или такъ называемая крѣпкая, проправная водка; кислота соленая; въ которыхъ надобно причислить и кислоту *кислицную*, которую достаютъ изъ распеченій, и именно изъ кислицы и щавля. Эта кислота есть соль бѣлаго цвѣта, въ которой въ большемъ количествѣ находится кислота. Въ домахъ держатъ ее иногда для выведенія пятенъ изъ бѣлья, и были въ сожалѣнію примѣры, что принявши ее внутрь, ошибкою вмѣсто горькой слабительной соли, умирали очень скоро. Это такъ же оспрой ядъ, дѣйствіе котораго можно ослабить, принявши магнезію, мѣлъ, а такъ же теплую воду и клейкіе напитки.

6731. Магнезія такъ же полезна и опъупомянутыхъ минеральныхъ кислотъ, принятыхъ внутрь какимъ нибудь случаемъ. Магнезію, особенно жженую, разводятъ въ теплой водѣ; (на двѣ бутылки воды, два лота Магнезіи) и пьютъ по половинѣ чайной чашки чрезъ двѣ минуты, пока кислота ослабѣетъ и не будетъ болѣе вскипать съ мѣломъ; вмѣсто магнезіи можно такъ же принимать и мѣлъ.

Помогаетъ такъ же и мыло, котораго берутъ два лота или кусокъ, величиною съ куриное яйцо, распускаютъ поже въ бутылкѣ теплой воды и пьютъ чрезъ три минуты по половинѣ чайной чашки, пока послѣдуешь рвою. Для скорѣйшаго произведенія рвоты, можно щекотать въ горлѣ перышкомъ, намазаннымъ масломъ; послѣ рвоты пить слизистые напитки.

6732. **изъ числа растений**, какъ дико распускающихся въ разныхъ мѣстахъ Россійскаго Государства, такъ и разводимыхъ по садамъ и огородамъ, можно замѣнить слѣдующія распеченія, содержащія въ себѣ оспрой ядъ.

1) *У лютиковъ* (*Ranunculus*, *Linn.*) ядовиты наиболѣ корни, и сѣмяна; не столько стебли и листья, а еще меньше цвѣты. Ядовитѣ другихъ: *лютикъ острый* (*R. acris*, *Linn.*), *луковичный* (*R. bulbosus*, *Linn.*) *бѣдый* (*R. sceleratus*, *Linn.*)

2) *Черной Эллеборъ* (*Helleborus niger*, *Linn.* Дв. 110) котораго ядовиты корни.

3) *Купальница Европейская* (*Trollius Europaeus*, *Linn.*); корни ея ядовиты.

4) *Стародубка весенняя* (*Adonis vernalis*, *Linn.* Дв. 51.); корни ея ядовиты.

5) *Желтоголовинкъ болотный* (*Caltha palustris*, *L.*) корни его ядовиты, хотя нераспустившіеся цвѣты приготавливаются какъ наперсы для кушанья безъ всякаго вреда.

6) *Колосистый воронецъ* (*Actaea spicata*, *Linn.*), котораго ягоды вредны.

7) *Ломоносъ* (*Clematis vitalba*, *Linn.*); какъ эта порода такъ и другія въ свѣжеи состояніи ядовиты.

8) *Анемонъ лѣсной* (*Anemone nemorosa*, *Linn.*); *Ан. луговой* (*An. pratensis*, *Linn.* Дв. 154); *А. вѣтреница* (*A. pulsatilla*, *Linn.* Дв. 153) свѣжіе ядовиты.

9) *Ластовень* (*Asclepias vincetoxicum*, *Linn.* Дв. 147) свѣжій будучи принятъ внутрь, производитъ рвош и поносъ.

10) *Мологай* (*Euphorbia*, *Linn.*). Почти всѣ породы его содержатъ въ себѣ бѣдой бѣлой сокъ; особенно же: *М. болотный* (*E. palustris*, *Linn.*). *E. perfoliatus*, *lathyrus* et *esula*).

11) *Пролѣска многолѣтняя* (*Mercurialis perennis*, *Linn.*) свѣжая ядовита; а прол. однолѣтняя (*M. annua*, *Linn.*) не столько вредна.

12) *Клещинецъ пестрый* (*Arum maculatum*, *Linn.*); свѣжіе корни его вредны, а высушенные теряютъ это свойство.

13) *Бѣдый озитокъ* (*Sedum acre*, *Linn.* Дв. 116) вреденъ; а *Оч. заячья капуста* (*Sedum telephium*, *L.*) почти безвредна.

14) *Гречиха водяной перецъ* (*Polygonum hydropiper*, *Linn.* Дв. 171); свѣжіе его листья вредны.

15) *Волжникъ волгии ягодки* (*Daphne mezereum, L.* Дв. 55); содержитъ ядовитыя качества въ корнѣ, корѣ, и сѣминахъ.

16) *Переступень* (*Bryonia alba, Linn.* Дв. 179) и *П. двудомной* (*B. dioica, Linn.*); корни ихъ будучи приняты внутрь, производятъ сильную рвошу и поносъ.

17) *Крушина обыкновенная* (*Rhamnus europaeus, L.*) и *крушина колюгая* (*Rh. catharticus, Linn.* Дв. 146). Кора и плоды ихъ производятъ колику, и поносъ.

18) *Дріаква Европейская* (*Cyclamen Europaeum, L.*) Свѣжій его корень производитъ рвошу, поносъ, и рвѣ въ животи.

19) *Слабительный ленъ* (*Linum catharticum L.* Дв. 125); листья его будучи приняты внутрь въ большемъ количествѣ, причиняютъ не только поносъ, но и рвошу.

20) *Бузина черная* (*Sambucus nigra, Linn.* Дв. 43) *кистистая* (*S. racemosa, Linn.*). Свѣжія ихъ ягоды причиняютъ тошноту и рвошу; хотя цвѣтъ черной бузины есть полезное лекарство.

21) *Гордовина* (*Viburnum lantana, Linn.*). Ягоды ея производятъ еще большую рвошу нежели ягоды бузины.

22) Большее число *фіалокъ*, а особенно *фіалка подлѣсокъ* (*Viola canina, Linn.* Дв. 105); *ф. душистая* (*V. odorata, Linn.* Дв. 107); *ф. щетинистая* (*V. hirta, Linn.* Дв. 106); *ф. болотная* (*V. palustris, L.*) производятъ рвошу.

23) *Кирказонъ* (*Aristolochia clematitis, L.* Дв. 38) корень его и шкура ядовиты.

24) *Одноягодникъ* (*Paris quadrifolia, Linn.* Дв. 29); ягоды его и корень причиняютъ рвошу и колику.

25) *Кудрявка* (*Fritillaria imperialis, L.*); корень ея или луковицы ядовиты.

26) *Осѣнникъ* (*Colchicum autumnale, Linn.* Дв. 6); корни его, цвѣты и сѣмена вредны.

27) *Чемерица бѣлая* (*Veratrum album, L.*); корень ея ядовитъ.

28) *Частуха водяной попутникъ* (*Alisma plantago, L.*); въ большомъ количествѣ принятой свѣжей корень ядовитъ, хотя онъ же сушеный пользуется отъ укушенія бѣшеною собакою.

29) *Чистотѣль* (*Chelidonium majus, Linn. Дв. 152*) имѣетъ желтой бѣдой сокъ, употребляемый простымъ народомъ для испребленія бородавокъ; но будучи принятъ внутрь, ядовитъ.

30) *Плауиъ* (*Lycorodium selago, Linn.*) имѣетъ вредныя качества и производитъ рвош.

6733. изъ одуряющихъ ядовъ растительныхъ, первое мѣсто занимаетъ синильная кислота, которая впрочемъ для нѣкоторыхъ надобностей готовится изъ крови животныхъ. Но она содержится и въ растеніяхъ, какъ то въ листьяхъ сливы лавро-вишневой (*Prunus Lauro-cerasus, Linn. Дв. 150*) и въ миндалѣ горькомъ; также въ ядрахъ вишенъ, сливъ, шерна, въ цвѣтахъ и корѣ черемухи и ш. п. Она въ чистомъ видѣ принятая, умерщвляетъ чрезвычайно скоро, но готовится только въ аптекахъ.

Какъ она находится въ упомянутыхъ растеніяхъ, то надобно только замѣнить, что должно остерегаться въ большомъ количествѣ употреблять въ пищу горькой миндаля, въ которомъ синильной кислоты болѣе, чѣмъ въ другихъ ядрахъ.

Въ случаѣ вреда причиненнаго этою кислотою отъ лишняго употребленія горькаго миндаля, хорошо принимать по пясти капель чрезъ каждую четверть часа, нашатырнаго виннаго спирта (*Liquor ammonii anisati*).

0734. опій, доставаемый изъ маковыхъ головокъ, и привозимый въ Европу изъ Азіи, есть одуряющій ядъ, если принятъ будетъ въ большомъ количествѣ, а въ малыхъ приемахъ, какъ извѣстно, служитъ хорошимъ лекарствомъ.

Въ случаѣ нечаяннаго принятія большаго количества опія, лучшее средство избавиться отъ бѣды, есть рвошное, которое потчасъ слѣдуетъ принять, а потомъ хорошо принимать уксусъ, лимонной сокъ съ водою, клюковной сокъ и ш. п.

6735. **ВЪЛЕНА** (*Hyosciamus niger*, *L.* Дв. 25). Листья его, спелбли и сбмяна ядовиты.

Въ случаѣ ошибкою принятія ихъ внутрь, рвошное ешь лучшее средство. Также хорошо пишь уксуь и ставить клиспирѣ.

6736. **ОДУРЪНИКЪ** (*Atropa belladonna*, *Linn.* Дв. 30) всѣ части этого растенія ядовиты, особенно же корень и ягоды съ сбмянами.

И ошъ этого ядовитаго растенія, котораго ягоды иногда по незнанію бдяшъ, лучшее средство ешь рвошное, а попомъ лимонной и клюковной сокъ, или уксуь съ водою.

6737. **ДУРМАНЪ** (*Datura stramonium*, *Linn.*). Корень, листья и сбмяна этого растенія ядовиты. Помогашъ надобно въ случаѣ оправленія шѣми же средствами, какъ и въ оправленіи бѣленою и одуръникомъ.

6738. **ЛАТУКЪ** (*Lactuca sativa*, *Linn.*) упошребляемый безвредно въ салашъ, дѣйствительно не содержишъ въ себѣ ничего ядовитаго; но другія его породы, какъ то: *латукъ ядовитый* (*L. virosa*, *L.*) и *Л. лѣсной* (*L. scariola*, *Linn.*) содержишъ въ себѣ одуряющій ядъ.

6739. **ГОЛОВОЛОМЪ ПЛЕВЕЛЬ** (*Lolium temulentum*, *Linn.* III. II. 7). Сбмяна его принятыя внутрь какъ пища, производяшъ головную боль и круженіе, боль подъ ложечкою, слабость.

Подаютъ помощь въ этомъ случаѣ: рвошное изъ бѣлаго купороса (цинковаго), 24 грана на приѣмъ за два раза, послѣ рвошы уксуь, и кислые соки.

Такія же вредныя дѣйствія производяшъ и сбмяна коспера (*Trifolium secalinum*, *Linn.*) и вредъ ошъ нихъ шѣмъ же опвращается.

6740. **РОЖКИ** или спорынья (§ 5454) (*Secale cornutum*) бывающіе на колосьяхъ ржи, ячменя и овса, будучи смолошы съ мукою и упошреблены въ пищу въ большемъ количествѣ, производяшъ головокруженіе, головную боль, рвошу.

Рвотное и кислые напитки и здѣсь оказываютъ помощь.

6641. ИЗЪ РАСТИТЕЛЬНЫХЪ ЯДОВЪ, ОСТРЫХЪ И ОДУРЯЮЩИХЪ вмѣстѣ, особенно примѣчательны:

1) *Цикута*, или *вехъ ядовитой* (*Cicuta virosa*, L. Дв. 26). Корень ея чрезвычайно ядовитъ, а справа не сполько, а особливо высушенная. Свѣжій корень, приняый внутрь, производитъ сухость во рту, помешение въ глазахъ, опьяненіе, икошу, судороги, вздутіе брюха и смертъ.

Рвотное есть первое средство противъ этого яда, потомъ слабительное и клистиры, а наконецъ кислые напитки.

6742. 2) *Болиголовъ* *Conium maculatum*, L. Дв. 45) которой иногда по незнанію употребляютъ вмѣсто пепрушки (*Apium petroselinum*, Linn.) и *кербеля* (*Scandix cerefolium*, Linn.) также вреденъ какъ и цикута; только дѣйствія его гораздо слабѣе, и средства избавиться отъ вреда тѣже.

6743. 3) *Кокорьникъ* (*Aethusa cinarium*, L.) также иногда вмѣсто пепрушки употребленный въ пищу вреденъ; избавляясь же отъ вреда имъ причиненнаго надобно мытьемъ головы холодною водою, ставленіемъ укусовыхъ клистировъ, питьемъ лимонада, или клюковнаго сока.

6744. 4) *Паперстанка пурпуровая* (*Digitalis purpurea*, Linn. Дв. 194). Эта справа употребляется и въ лекарства, но въ большомъ количествѣ принятая производитъ тошноту, сильную рвоту, круженіе головы и п. п.

Для уничтоженія вредныхъ послѣдствій отъ принятія ея внутрь, надобно пить теплую воду для произведенія рвоты, а потомъ кислые напитки съ водою.

Таковы же дѣйствія и отъ *Аврана* (*Gratiola officinalis*, Linn. Дв. 1), только нѣсколько слабѣе.

6745. 5) Разныя породы *Аконита*, какъ то: *Аконитъ прострѣль* (*Aconitum napellus*, Linn. Дв. 190). *А. желтый* (*A. Lycostonum*, Linn.) *А. волгій корень*,

(*A. anthora*, *L.*) и другіе суть сильныя яды, а особливо ихъ корень.

Средства помогаютъ суть тѣже, какія употребляются и для другихъ подобныхъ расшеній.

6746. 6) *Табакъ* (*Nicotiana tabacum*, *Linn.*). Всѣ его породы больше или меньше вредны. Всѣмъ извѣстно, что у тѣхъ, которые не привыкли курить табакъ, кружится голова и даже бывають обмороки, когда они начинаютъ курить табакъ, особливо крѣпкой. Отъ принятія табаку внутрь, дѣлается рвоша. При куреніи табака отдѣляющееся пригорѣлое масло также вредно.

Рвотное, слабительное и клистиры въ такихъ случаяхъ полезны.

6747. 7) *Багульникъ* (*Ledum palustre*, *Linn.* Дв. 48) бывають очень вреденъ для тѣхъ, которые пьютъ пиво, приправленное непозволительнымъ образомъ багульниковыми листьями. Вспомогательныя средства тѣже, какія показаны и подъ № 6.

6748. 8) *Пустостебельникъ желтоватой* (*Oenanthera crocata*, *L.*). Листья его и корень, принятыя внутрь по ошибкѣ вмѣсто другихъ, похожихъ на него расшеній, производятъ жестокое жженіе въ глоткѣ и желудкѣ, круженіе головы, бредъ, конвульсіи и поносъ.

Такъ же дѣйствуетъ, но гораздо слабѣе: и *лѣсной бутень* (*Chaerophyllum sylvestre*, *L.*) *бутень луковичной* (*Chaeroph. bulbosum*, *L.*) и *мытникъ болотной* (*Pedicularis palustris*, *L.*); отъ вреднаго которыхъ дѣйствія полезны выше приведенныя средства.

6749. Къ ѡнимъ же *одуряющимъ ядамъ* надобно причислить и *разныя грибы*, отъ которыхъ, если поѣсть ихъ, привлючаются: боль подъ ложечкою, рвоша, поносъ, бредъ, вздутость брюха и проч. Болѣе другихъ найдены ядовитыми:

а) *Мухоморъ* (*Agaricus muscarius*, *Linn.*).

б) *Сплоень весенній* (*Agaricus vernus*, *Bulliard*).

в) *Сплоень зеленоватый* (*Agaricus virescens*, *Florae Danicae*, *A. Phalloides Fries*).

г) *Сплоенъ пучегный* (*Agaricus fascicularis, Linn.*).

Впрочемъ есть множество другихъ грибовъ, хотя не столь ядовитыхъ какъ упомянутые, но также больше или меньше вредныхъ.

О вспоможеніи оббывшимся вредныхъ грибовъ упомянуто во второмъ томѣ лексикона § 865.

Признаки грибовъ подозрительныхъ, также показаны въ § 852.

6750. **ядъ животныхъ**, отличенъ отъ яда растений и минераловъ. Конечно попортившееся мясо обыкновенныхъ животнохъ домашнихъ также рыбъ, употребленное въ пищу производить иногда вредныя послѣдствія; но собственно ядовитыя животноя наносятъ и вредъ, а иногда и смерть своимъ угрызеніемъ, когда ядовитая ихъ жидкость сообщается непосредственно крови укушеннаго чловѣка.

6751. Изъ млекопитающихъ или четвероногихъ животнохъ и птицъ нѣтъ ни одного ядовитаго: однѣ только взбѣсившіяся собаки, волки а иногда и кошки, въ это только время дѣлаются чрезвычайно опасными, когда кого укусятъ; о подаіи помощи такимъ людямъ показано во второмъ томѣ лексикона §§ 1128—1133.

Гады, и именно *змѣи*, суть такія животноя, изъ числа копорыхъ многія причиняютъ угрызеніемъ своимъ не только большой вредъ, но и самую смерть.

6752. Въ Россіи по ядовитости своей извѣстны слѣдующіе змѣи: *Гадюка сѣрая* (*Coluber berus, Linn. Vipera berus, Pallas; Pelias berus Merrem.*) *.

Гадюка зерная (*Vipera prester, Pallas; Pelias prester, Merrem.*)

Гадюка жбдянка (*Coluber cherssea, Linn. Vipera cherssea, Pallas; Pelias cherssea, Merrem.*)

* Изображеніе и описаніе этой, самой обыкновенной во многихъ Россійскихъ Губерніяхъ змѣи, находится въ *опытѣ Естеств. Исторіи всѣхъ животнохъ Россійск. Имперіи*, изданномъ *Иваномъ Девигубскимъ*. Книжка III Гады или животноя пресмыкающіяся. Москва 1829 года.

Козюлька глазковая (*Coluber Halys*, *Linn.* *Vipera Halys*, *Pallas*; *Vipera Aspis*, *Merrem*).

О распознаваніи ядовитыхъ змѣй опѣ не ядовитыхъ сказано въ §§ 1252—1253.

О легеніи укушенныхъ ядовитыми змѣями показано въ §§ 1254—1256.

6753. изъ насѣкомыхъ ядовитыхъ въ Россіи, кромѣ Тарангула, и то только въ самыхъ южныхъ областяхъ, и кошорой извѣстенъ тамъ подв именемъ *Мизгира* * (*Aranula tarantula*, *Linn.*), другихъ нѣтъ.

Чтоже касается до пчелъ, осъ, шершней и проч., то о ужаленіи ихъ сказано подв этимъ словомъ.

Для излеченія слѣдствій опѣ укушенія мизгира, производящихъ, лучшее средство къ уничтоженію яда есть обмываніе ранки нашатырнымъ лепучимъ (нюхальнымъ) спиртомъ; въ случаѣ же, когда его нѣтъ, и нельзя скоро достать, можно употребить и обыкновенную споловую соль, распуспивши ее въ водѣ, или мочу. Если такая примочка будетъ потчасъ приложена, то не бываетъ никакихъ худыхъ послѣдствій.

Но когда долго не позаботятся о укушенномъ мизгиремъ человекѣ, то иногда приключается сильная горячка, и въ такомъ случаѣ надобно просить помощи у Медика.

Внупръ для большой предосторожности можно принять капли три, чешыре того же нашатырнаго спирта въ бузинномъ или рамашкомъ настоѣ на подобіе чая.

ЯЗВЫ ГНОЙНЫЯ, ЗАСТАРѢЛЫЯ.

6754. язвы, или гнойныя раны суть такія раны, кошорыя иногда опѣ обыкновенныхъ ранъ, причиненныхъ какимъ нибудь острымъ тѣломъ и худо

* Изображеніе и описаніе *Мизгира* находится въ изображеніяхъ и описаніяхъ животныхъ Россійской Имперіи *Ивана Двигубскаго* Москва 1817 года, книжка II.

леченныхъ, или отъ внутреннихъ причинъ, послѣ разныхъ нарывовъ производящъ, изъ которыхъ безпрестанно вытекаеть жидкій, вонючій, желтаго, зеленого или чернаго цвѣта гной, отъ чего рана мало по малу увеличивается и сильно болитъ.

Застарѣлыя раны и производящія отъ внутреннихъ причинъ, надобно предоставить лечишь искусному Медику; онъ одними наружными лекарствами рѣдко излечивающся.

Здѣсь только замѣтимъ, что такія язвы надобно содержать опрятно, перевязывая ихъ два въ день и при томъ, ту часть тѣла, на которой онѣ находящся, должно держать въ покой и ничѣмъ не вередить. Не должно также такому человѣку употреблять крѣпкихъ напитковъ, и бсть разгорячающія, жирныя, кислыя и острыя кушанья.

ЯЗЫКЪ.

6755. ЧТО ДѢЛАТЬ, КОГДА ЯЗЫКЪ РАСПУХНЕТЪ ОТЪ МНОГАГО КУРЕНЬЯ ТАБАКА? Распускишь селистры въ водѣ, и держать во рту; отъ чего языкъ скоро придетъ опять въ прежнее состояніе.

ЯЗЫКИ ЖИВОТНЫХЪ.

6756. ЯЗЫКИ ВАРЯНЪ, ВЪ БУМАЖКАХЪ. Языки отварить въ водѣ, слущить съ нихъ кожу, мариновать въ Прованскомъ маслѣ съ солью, перцемъ, мѣлко изрубленною пепрушкою, цибулею, шампиніонами, зубкомъ чеснока, и половиною лимона, изрѣзаннаго ломшиками.

Каждой языкъ разрѣзать вдоль на двое, и потомъ каждую половину приправивши, положить въ бумажку, смазанную Прованскимъ масломъ, подложь снизу по ломшику вешчиннаго сала, такимъ же ломшикомъ накрыть его сверху, завернуть плотно въ бумажку, чтобы ничего не могло вытечь, зажарить надъ жаромъ на рашпарѣ, и подавать въ бумажкахъ.

**6757. ЯЗЫКИ БАРАНЬИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ФРАН-
ДУЗСКИ.** Сваришь языка при бараньихъ въ водѣ, и потомъ изрѣзать ихъ въ тонкія полоски. На дно блюда положишь немного кулиса, мѣлко изрубленной петрушки, лука, чеснока, эшалопа; на нихъ класъ полоски языка въ одинъ рядъ, спрыснуть солью, присыпать крупнымъ перцемъ и облить не много кулисомъ; потомъ наложить второй рядъ полосокъ языка, а если блюдо не большое, то такимъ же образомъ можешь помѣститься сверху и третій рядъ, которой и засыпать крошками бѣлаго хлѣба, и запечь въ печи; подавая на столъ, подавши на нихъ соку изъ лимона.

6758. ЯЗЫКИ СЪ ВИНОМЪ ШАМПАНСКИМЪ. Съ опваренныхъ въ водѣ языковъ, слупливаютъ кожу; и положивши въ кастрюлю нѣсколько ломшей телятины и ветчины, кладутъ на нихъ языки, посыпаютъ солью, крупнымъ перцемъ, рубленой петрушкою, цибулею, чеснокомъ, шампиніонами, обливаютъ расплавленнымъ ветчиннымъ саломъ, и закрывши кастрюлю крышкою, упариваютъ на легкомъ огнѣ. Когда все упаришься до половины, то вливаютъ спаканъ шампанскаго вина, и еще упариваютъ, полъ чего выкидываютъ на блюдо; въ оставшуюся въ кастрюлѣ жижу прибавляютъ не много кулиса, и счерпавши жиръ, процѣживаютъ ее сквозь сито, прибавляютъ лимоннаго сока и выливаютъ все на языки.

6759. ЯЗЫКИ БАРАНЬИ НА СПИЧКАХЪ. Сваренные въ водѣ языки разрѣзываютъ на четвероугольные куски, обжариваютъ ихъ въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, съ солью, перцемъ, петрушкою, цибулею, шампиніонами; смачиваютъ кулисомъ, или бросаютъ на нихъ щепотку муки, разведенной бульономъ, увариваютъ и подбиваютъ двумя яичными желтками, потомъ даютъ этому рагу остынуть.

Возмкнувши куски языка на спички, обмакивать ихъ въ рагу шакъ, чтобъ оно вездѣ на нихъ осталось; потомъ обваливъ языки въ крошкахъ

бѣлаго хлѣба и жарить, помазывая слегка располенымъ коровьимъ масломъ.

6760. ЯЗЫКИ ВАРЯНЫЯ ВЪ КОРОВОЧКАХЪ. Съ нѣсколькихъ бараньихъ языковъ, сваренныхъ въ водѣ, слупливаютъ кожу, и обжариваютъ ихъ въ располенномъ вѣщинномъ салѣ, съ обыкновенными приправами, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ въ сливахъ и облипымъ яичнымъ желткомъ; эшотъ фаршъ кладутъ въ бумажную коробочку или и жестяную, вымазанную масломъ, а на фаршъ языки, которые и накрываютъ сверху шѣмъ же фаршемъ, сглаживаютъ взбитымъ яйцомъ, посыпаютъ крошками бѣлаго хлѣба и запекаютъ въ печи; вынувши изъ ней, жиръ сливаютъ, и подбавляютъ лимоннаго сока.

6761. РАГУ ИЗЪ ВАРЯНЫХЪ ЯЗЫКОВЪ. Очищенные бараньи языки, обсыпавши солью, крошками бѣлаго хлѣба, и бѣлымъ перцемъ, жарятъ на рашпарѣ. Между шѣмъ дѣлаютъ къ нимъ рагу изъ шампинионовъ, бараньихъ почекъ, коровьяго вымяни, съ полнымъ пучкомъ травъ, и прибавкою коровьяго масла, и все эшо приправляется такимъ образомъ, чтобы было вкусно. Обжаривши эшо все, подбиваютъ подпальной мукою, привариваютъ въ немъ языки и подаютъ горячее.

6762. ЯЗЫКИ ВАРЯНЫЯ СЪ СЛАДКИМЪ СОУСОМЪ. Сперва надобно очищенные языки обварить въ водѣ, подбитой мукою, потомъ обжарить въ коровьемъ маслѣ, и выложить на блюдо. Между шѣмъ взявши уксуса, сахара, не много соли, корицы, и не много свѣжаго лимона, все эшо поварить, приправя перцомъ и лимоннымъ сокомъ, и эшимъ соусомъ облить языки.

6763. СПОСОБЪ КОПТИТЬ ЯЗЫКИ НА ВЕСТФАЛЬСКОЙ МАНЕРЪ. Языки разныхъ большихъ животныхъ употребляющся въ пищу, и хотя они не составляютъ очень пищательнаго кушанья, при всемъ шомъ языки говяжьи, бычачьи, шелячьи и бараньи очень вкусны, нѣжны и удобны къ скорому сваре-

нію въ желудкѣ; напрошивъ того свиные, оленье и другихъ животныхъ, гораздо хуже.

Коптятъ же ихъ въ Вестфалии слѣдующимъ образомъ: берутъ совсѣмъ свѣжіе языки, кладутъ ихъ въ корыто такъ, чтобъ верхняя и острая сторона приходилась къ низу, пересыпаютъ солью, которой надобно по двѣ горсти на каждой языкъ, мнутъ и трутъ ихъ нѣсколько времени въ корытѣ, чтобъ вошла въ нихъ соль, наблюдая при томъ, чтобы они по прежнему лежали острою стороною къ низу. Послѣ чего оставляютъ ихъ въ комнатѣ стоятъ такъ всю ночь, а потомъ вспрыскиваютъ ихъ уксусомъ, и даютъ опять дня три или четыре стоять въ холоднаго мѣста, а потомъ складываютъ ихъ такимъ же порядкомъ въ кадочку, нарѣзываютъ тонкими кружками вареной свеклы, и кладутъ по три или по четыре кружка ея на каждой языкъ, смотря по его величинѣ; посыпаютъ еще языки солью, и наконецъ берутъ по равному количеству винограднаго вина, воды и уксуса, смѣшиваютъ съ соленымъ разсоломъ, сдѣланнымъ отъ языковъ, заливаютъ все это на нихъ такъ, чтобъ все они этою жидкою покрылись; потомъ кладутъ на нихъ кружокъ съ тяжелымъ камнемъ, и даютъ стоять цѣлыхъ три недѣли; послѣ чего вынимаютъ изъ рассола и вѣшаютъ ихъ для копченія въ дыму, однако не близко къ огню, и коптятъ ихъ непрерывно три недѣли; и при томъ въ первые два дни коптятъ можжевельникомъ.

6764. другой способъ. Бычачьи языки не мочатъ, а напередъ ихъ сколько можно болѣе растягиваютъ, и посоля въ корытѣ, мнутъ и трутъ ихъ всею силою и втираютъ въ нихъ соль, а потомъ опять растягиваютъ, иногда и бьютъ ихъ по столу, и растягиваютъ, что продолжаютъ какъ можно долѣе, и даютъ лежать имъ дни три или четыре въ соли, а между тѣмъ варятъ свеклу, очищаютъ и изрѣзываютъ кружками; берутъ кадочку, кладутъ въ нее слой этихъ свекольных

кружковъ, а на него слой языковъ, а шамъ опять слой свеклы и слой языковъ, и шакъ далѣе; такимъ образомъ даюшъ лежатъ двѣ недѣли и вѣшаютъ попомъ въ копильню.

6765. языки говяжьи; копченье ихъ по французски. Сперва варятъ ихъ чепвертъ часа въ водѣ, потомъ слупливаютъ съ нихъ верхнюю кожу ножомъ; и облупивши ихъ, перемываютъ въ свѣжей водѣ, даюшъ имъ хорошенько просякнушъ, и посыпавши солью, кладутъ въ горшокъ; когда еще соль разойдется, то пересыпаютъ ею вновь.

Просоливши языкъ, сколько надобно, кладутъ его въ бычачью толстую кишку, вмѣстѣ съ поваренными правами и кореньями, мѣлко изрубленными; послѣ чего вѣшаютъ въ копильнѣ или въ трубѣ, гдѣ онъ и остаётся до тѣхъ поръ, пока прокопшится сколько нужно. Дымъ придаетъ такому языку особенной вкусъ и сберегаетъ его отъ порчи. Для спола можно его отваривать въ водѣ или въ бульонѣ.

6766. языки говяжьи въ брезѣ миротонѣ. Варятъ ихъ на самомъ легкомъ огнѣ съ солью, перцомъ, разными поваренными правами, лавровымъ листомъ, гвоздикою, лукомъ, кореньями и бульономъ, котораго кладутъ столько, чтобы только языки покрыло.

Сваривши языки, снятъ съ нихъ кожу, мясо изрѣзашъ ломпиками, выложивъ на блюдо и приваривъ въ соусъ, копорой дѣлается шакъ: толкушъ эшалотъ съ чеснокомъ, кладутъ это въ кастрюлю, прибавивъ ложку бульона, двѣ гвоздичныхъ головки, двѣ ложки кулиса, соли, перца; сваривши, процѣживаютъ сивозъ сипо, и приправляютъ нишечкою уксуса.

6767. языки говяжьи въ трюфельномъ рагу. Отваривши языки въ водѣ съ солью и перцомъ, снятъ съ нихъ кожу, напекуютъ мѣлкимъ шпекомъ, поддерживаютъ въ брезѣ, распластать по сре-

динѣ, чтобы шпекѣ видѣнѣ былѣ, и подавашъ съ шрюфельнымѣ рагу.

6768. **ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ СЪ ОГУРЦАМИ.** Сперва задерживающѣ огурцы въ брезѣ, потомѣ облупливающѣ съ нихѣ кожу и остужающѣ. Сдѣлавши огуречное рагу, половину его кладущѣ въ блюдо, а языки изрѣзавши ломтиками, кладущѣ на него, чтобы имѣ напишались, а подавая на столѣ, выкладывающѣ и остальное рагу.

6769. **ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ СЪ СЫРОМЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.** Языки вымывающѣ, и обланшировавши въ кипящѣ, варящѣ въ хорошемѣ бульонѣ съ надлежащими приправами. Сваривши же ихѣ, слупливающѣ съ нихѣ верхнюю кожицу, разрѣзываютѣ ломтиками, кладущѣ въ кашпрюлю, куда приливаютѣ рюмку Шампанскаго вина, двѣ ложки кулиса, и поспавя на огонь, варящѣ, пока все почти выкипитѣ.

Половину оставшагося соуса положить на блюдо, посыпашъ шерпымѣ пармезаномѣ и на него положить ломти языка, на языки выложить остальной соусѣ и еще усыпавши его пармезаномѣ, запечь въ печи.

6770. **ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ ИА 'СПИЧКАХЪ.** Вымывши языки и обваривши ихѣ въ кипящѣ, доваривающѣ въ бульонѣ съ солью, перцомѣ, двумя луковицами, и поваренными шравами; когда онѣ будутѣ уварены почти совсѣмѣ, то ихѣ вынимающѣ, облупливающѣ съ нихѣ кожу и давши остынуть, изрѣзываютѣ въ куски, величиною въ палецѣ.

Изгопоставивши кашпрюлю, кладущѣ въ нее эти куски вмѣстѣ съ кусками вешчиннаго сала, такой же величины и столько же числомѣ. Обжаривающѣ все это съ кускомѣ коровьяго масла, поваренными кореньями и шравами, щепоткою муки, и смачивающѣ бульономѣ, двумя или тремя ложками кулиса, и рюмкою шампанскаго вина.

Когда рагу поспѣетѣ, и сокѣ въ немѣ уварится, подбивающѣ чепырю яичными желтками, и дающѣ остынуть. Каждый кусокѣ языка взоткнувши

на спичку сб куском сала, обмакиваютъ въ рагу, обваливаютъ въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, поджариваютъ, помазывая по временамъ горячимъ вешчиннымъ саломъ слегка, чшобы куски не засохли.

6771. ЯЗЫКИ ГОВЯЖЬИ ПРИГOTOВЛЕННЫЕ ПО ГОЛЛАНДСКИ. Ошвариваютъ языки въ кипятокѣ, и пришомъ такъ, чшобы они нѣсколько проварились, слупливаютъ сб нихъ кожу, изрѣзываютъ въ тоненькія полоски и кладутъ въ кастрюлю, вмѣстѣ сб поваренными правами и кореньями, мѣлко изрубленными, сб солью, крупнымъ перцомъ, прованскимъ масломъ, и варятъ на самомъ маломъ огнѣ. Когда рагу закипитъ, вливаютъ въ него рюмку бѣлаго вина, немного кулиса, славливаютъ жиръ, и если кому угодно, приправляютъ лимоннымъ сокомъ.

6772. ЯЗЫКИ СВИНЫЕ КОПЧЕНЫЕ. Сперва обвариваютъ ихъ, вытираютъ и снимаютъ сб нихъ первую кожу, потомъ положивши въ горшокъ слоями сперва разныхъ поваренныхъ правъ, сб солью и перцомъ, кладутъ на нихъ языки, пошомъ слой шравъ, а шамъ опять слой языковъ, пока горшокъ будетъ весь полонъ. Горшокъ накрывши крышкою, примазываютъ ее къ краямъ горшка, и шамъ осматриваютъ на цѣлую недѣлю, послѣ чего вынувши языки, даютъ сшечь сб нихъ рассолу. Для пересыпки языковъ высушиваютъ въ печи можжевельновыя ягоды, лавровой листъ, кишинецъ, шминъ, шалфей, базиликъ, петрушку; все эшо толкутъ, и просѣявши смѣшиваютъ сб солью и шолченою селипрою.

Просоленные языки обверпываютъ въ свиные сальники и копшатъ недѣли двѣ или три.

6773. ПРИГOTOВЛЕНИЕ КОПЧЕНЫХЪ СВИНЫХЪ ЯЗЫКОВЪ ДЛЯ СТОЛА. Варятъ ихъ въ красномъ винѣ сб солью, перцомъ и гвоздикою, или въ брезѣ; подаютъ же ихъ на столъ цѣлые, или ломтями. Свиные копченые языки употребляемые послѣ коп-

ченія мѣсяца черезъ два, гораздо лучше тѣхъ, которые долѣе сберегаются.

6774. ЯЗЫКИ ТЕЛЯЧЬИ ЖАРЕННЫЕ. Сваривши ихъ въ брезѣ, очищаютъ съ нихъ кожу, наппековы-ваютъ мѣлкимъ шпекомъ, втыкаяющъ на маленькой вершелъ, и зажариваютъ.

6775. ЯЗЫКИ ТЕЛЯЧЬИ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ. Опвариваютъ ихъ въ водѣ съ прибавкою бѣлаго вина, уксуса, вешчинныхъ обрѣзковъ и пучка шравъ, и когда они остынутъ, шо каждой языкъ разрѣзываютъ вдоль по поламъ; послѣ чего кладутъ ихъ на сковороду, поливаютъ немного расплавленнымъ коровьимъ масломъ, усыпаютъ першымъ сыромъ пармезаномъ и жарятъ въ печи.

6776. ЯЗЫКИ ТЕЛЯЧЬИ ЧИНЕННЫЕ. На очищенныхъ языкахъ дѣлаютъ маленькимъ ножичкомъ ямки и разширяютъ пальцемъ вдоль. Между тѣмъ дѣлаютъ фаршъ изъ куриного бѣлаго мяса, вареной вешчины, шампиніоновъ, пепрушки, цибули, соли, вешчинного обваренного и говяжьяго сала, мякиша бѣлаго хлѣба, обмоченного въ сливахъ, прехъ или чепырехъ сырыхъ личныхъ желшковъ; все это рубящъ мѣлко, смѣшиваютъ и шолкутъ въ ступкѣ; эшою начинкою начиняютъ языки, облупливаютъ съ нихъ кожу, и варятъ ихъ въ брезѣ, съ луковицами, паспернакомъ и морковью. Поваривши языки не много, прибавляютъ въ брезъ ложку говяжьяго жюса.

Такіе языки подаютъ на столъ съ рагу изъ теллячьяго сладкаго мяса, подбигаго теллячьимъ же кулисомъ, или съ рагу вешчиннымъ, или съ соусомъ аше.

ЯЙЦА И ЯЧНИЦА. *

6777. ПТИЧЬИ ЯЙЦА назначены природою къ размноженію пшицъ; однакожъ множество ихъ пропа-

* Личницы приготавливаются изъ взбитыхъ яицъ и съ разными подмѣсами мясными, грибными и другими, и обжаривающси въ маслѣ. Поварскія приготавливанія яицъ

дають, не достигши этой цѣли, отъ разныхъ причинъ. Какъ многія изъ нихъ ссоставляютъ пріятную и питательную пищу, то люди давно уже обратили на это вниманіе и разводяють въ домахъ тѣхъ птицъ, которыя доставляютъ яйца и вкусныя и въ довольноомъ количествѣ. Таковы суть простыя и Индѣйскія куры, утки, гуси, и гдѣ по шеплѣ, цесарки.

Яйца всѣхъ этихъ птицъ очень вкусны и здоровы, а особливо простыхъ куръ, которыя и вкуснѣе и нѣжнѣе другихъ, и при томъ вездѣ находясь въ большемъ несравненно, простивъ другихъ, количествѣ.

6778. *яйца* ссоставляютъ пищу самую питательную. Яичный бѣлокъ имѣетъ большое сходство съ водянистою частію человѣческой крови, а въ яичномъ желткѣ заключается сладкое нѣжное вещество.

Для людей слабыхъ, истощенныхъ, чахоточныхъ, выздоравливающихъ, яйца сваренныя въ смятку, ссоставляютъ лучшую пищу, не обременяя ихъ желудка и возстановляя силы лучше другихъ кушаньевъ; ихъ можно всячески готовить для бды, но самое простое приготавленіе состоитъ въ томъ, что ихъ, такъ какъ они есть въ скорлупѣ, варяють въ водѣ и при томъ немного, чтобы они не сдѣлались швердыми. Какъ только вода зачнетъ закипать на огнѣ, надобно ихъ тотчасъ вынимать.

Недавно снесенныя яйца несравненно лучше давно снесенныхъ.

6779. *яйца* не только употребляются въ пищу, но служатъ еще и *лекарствомъ* въ разныхъ болѣзняхъ.

Яичный желтокъ, растертый съ сахаромъ, весьма хорошо употребляютъ въ кашлѣ и осиплости; а

такъ разнообразны теперь, что многія кушанья съ яйцами суть почти яичницы, хоши извѣстны подѣ другими названіями.

сырые яичные желтки въ желпухѣ, а особливо бывающей иногда у новорожденныхъ дѣшей; къ нимъ прибавляющъ сыворошку и легкія слабишельныя.

Три части яичнаго желтка, стертыя съ одною или двумя частями маковаго масла, составляютъ хорошую болеушолительную мазь въ простыхъ, но сильно болящихъ ранахъ. Если по несчастію заштоишься въ горлѣ рыбаго кости, по проглоченный за однимъ разомъ яичный желтокъ въ этомъ случаѣ приноситъ помощь.

Изъ яицъ достаютъ также яичное масло.

Яичный бѣлокъ, растертый съ водкою, составляетъ весьма хорошую мазь отъ пролежней.

При жаркой сухой погодѣ весьма полезное прохладительное питье пошчасъ можно составить изъ яичныхъ желтковъ, растертыхъ съ сахаромъ и разведенныхъ водою, куда прибавляется рюмка рейнвейна и нѣсколько лимоннаго сока.

Даже скорлупу яичную вымытую, высушенную и растертую въ самой мѣлкой порошокъ, можно употреблять вмѣсто раковыхъ жернововъ.

6780. СРЕДСТВА УЗНАВАТЬ, СВѢЖИ ЛИ ЯЙЦА? Недавно снесенныя яйца безъ всякаго сомнѣнія лучше другихъ; узнавать же ихъ свѣжи ли они, есть много способовъ.

а) Если поднесешь яйцо къ горячей свѣчѣ и смотришь на свѣчу сквозь яйцо, то жидкости въ яйцѣ, буде оно свѣжее, будутъ чисты, прозрачны, и легко переливаются; буде же онѣ мушны, или темны, или очень густы, то яйцо не свѣжее, и жидкости его измѣнились отъ времени.

б) Если яйцо поднесешь къ огню, то оно, буде свѣжее, покроется едва примѣшною влажностію, потому, что его скорлупа еще не засохла.

в) Буде яйцо положишь въ холодную воду и оно опустится въ ней на дно, то оно свѣжее, а буде будетъ плавать на поверхности воды, то оно не свѣжее; потому что означаетъ потерю, сдѣлавшуюся въ яйцѣ испареніемъ отъ долгаго лежанія;

если само оно совсѣмъ испортилось, то въ немъ освободится болѣе воздуха, которой дѣлаетъ его легче.

Въ яйцѣ всегда находится очень маленькая пуспота, которая примѣтна уже бываетъ въ яйцѣ на третій или четвертый день, и каждый день болѣе увеличивается, почему привычные торговцы шотчасъ узнаютъ вѣрно, только по величинѣ этой пуспоты старые ли и какъ старые яйца, которые они покупаютъ. Эта пуспота, собственно не пуспота, но полоса, наполненная атмосфернымъ воздухомъ и находящаяся на широкомъ концѣ яйца, на остромъ же концѣ ее не бываетъ, но на боку бываетъ.

6781. еще проще средство предложенное Бекеромъ: споймъ только языкомъ коснувшись какъ пупаго, такъ и остраго конца яйца; если яйцо свѣжее, то языкъ почувствуетъ холодъ, прикоснувшись къ острому концу яйца, а прикоснувшись къ тупому, почувствуетъ не большую теплоту; если же яйца старые, или испортились, то этой разности въ температурѣ не будетъ примѣтно.

6782. способъ имѣть вольшой величины куриныя яйца. Для полученія самыхъ крупныхъ яицъ, употребляется слѣдующее безвредное средство. Берутъ какое нибудь количество льняной шелухи, въ которой уже нѣтъ сѣмянъ, сушатъ ее въ печкѣ, наполенной не слишкомъ жарко и, поколотивши ее не много, кладутъ въ кипячую воду. Потомъ берутъ такое же количество пшеничныхъ отрубей, и прибавляютъ къ льняной шелухѣ, и всю смѣсь порядочно вымѣшиваютъ. Наконецъ такую же часть прибавляютъ муки изъ дубовыхъ желудей и дѣлаютъ изъ всей смѣси родъ тѣста, которыми и кормятъ куръ, приносящихъ весьма большія яйца, изъ которыхъ многія всятъ около четырехъ лоповъ съ половиною, и большее число ихъ имѣютъ двойной желтокъ.

6783. другой способъ имѣть крупныя яйца. Устричныя раковины, сполченныя въ крупной по-

рошокъ и подмѣшенныя въ кормъ курамъ, имѣютъ свойство увеличивать объемъ яицъ.— Это простое средство извѣстно крестьянамъ, живущимъ въ деревняхъ между Выборгомъ и Кексгольмомъ, которые давно его употребляютъ.

6784. СРЕДСТВО ИМѢТЬ ЯЙЦА ВЪ ТЕЧЕНІЕ ЗИМЫ. Чтобы имѣть свѣжія яйца въ теченіе всей зимы, то должно примѣшивать къ корму курицъ порошокъ устричныхъ черепковъ или другихъ раковинъ, а равно и порошокъ обыкновеннаго шифера. Известъ, содержащаяся въ раковинахъ, способствующая образованію яичной скорлупы, шиферъ же дѣлаетъ яйца вкуснѣе. Впрочемъ для этого курицъ и пѣшуха надобно держать въ теплѣ.

6785. СРЕДСТВА СБЕРЕГАТЬ ЯЙЦА ОТЪ ПОРЧИ. Для сбереженія яицъ чрезъ цѣлую зиму свѣжими, лучше всего годятся яйца, снесенныя въ Августѣ мѣсяцѣ и гораздо позже. Ихъ надобно держать въ одинакой шемперашурѣ, не подвергая ни большому холоду ни лишнему теплу, ни сырости, и защищая со всѣмъ отъ воздуха. Замѣчено, что иногда одна только капля воды можешь испортишь внутренность яйца.

Надобно также рачительно избѣгать всего того, что можешь находящійся въ яйцѣ зародышъ или уничтожить (умертвить) или побудишь его къ росту.

Для сбереженія яицъ выдуманно множество средствъ, которыя вообще должны быть шаковы, чтобы не пропусками теплоты, воздуха и сырости.

Впрочемъ сберегаютъ яйца даже въ водѣ, перемѣняя ее часто, и яйца бывають полны и свѣжи; но вкусъ ихъ нѣсколько измѣняется.

6786. СБЕРЕЖЕНІЕ ЯИЦЪ ВЪ МАСЛѢ ИЛИ САЛѢ. Къ сбереженію въ зимнее время яицъ свѣжими, лучшими, простиѣйшими, и легчайшими средствомъ почитается обмазываніе ихъ какою нибудь мягкой, жирною или сальною машеріею, на примѣръ: ко-

ровымъ, или постнымъ масломъ, жиромъ или вѣщиннымъ саломъ или кожею съ окороковъ. Яйца сперва перемываютъ на чисто, если они грязны и нечисты, и обсушиваютъ, а потомъ обмазываютъ ихъ которою нибудь изъ помянутыхъ матерій, такъ чтобы на поверхности ихъ не оставалось ни малѣйшаго пятнышка не вымазаннымъ; особливо же надобно лучше обмазывать полые ихъ концы или пуги. Это дѣлается для воспрепятствования воздуху, дѣйствовать сквозь скорлупу на внутренность. Обмазавши же, кладутъ ихъ для сбереженія въ такое мѣсто, гдѣ бы они отъ мороза и отъ большого жара были въ безопасности, и надобно стараться уложить ихъ такъ, чтобы и при укладкѣ обмазка съ нихъ не спиралась. Также надобно, чтобы были они свѣжія и не насиженные. Такимъ образомъ сберегаемыя яйца не подвержены уже никакой перемѣнѣ, и могутъ долѣе года быть свѣжими, и даже къ варенію въ смятку годными, а не способны только уже къ высиживанію изъ нихъ цыплятъ.

6787. СВЕРЕЖЕНІЕ ЯИЦЪ ВЪ СОЛИ, ИЛИ ЗОЛѢ. Въ соли можно сберегать яйца только въ теплыхъ сторонахъ, гдѣ воздухъ бываетъ всегда почти сухъ; но въ мѣстахъ холодныхъ и дождливыхъ это негодится, пошому что соль вбираетъ въ себя сырость. Конечно, холодъ производимый расплывающеюся солью, способствуешь нѣсколько къ должайшему сбереженію яицъ; но если воздухъ очень сыръ, то яицъ не лзя уберечь безъ порчи болѣе мѣсяца.

6788. СВЕРЕЖЕНІЕ ЯИЦЪ ВЪ ЗОЛѢ. Это средство многими рекомендованное, дѣйствительно хорошо, когда золою просѣяною ситомъ, засыпаютъ яйца и перемѣняютъ ее часно; въ прошивномъ случаѣ испарина выходящая изъ яицъ дѣлаетъ сырою золу, а пошому, если ее не перемѣнять, яйца не могутъ долго лежать безъ порчи.

6789. СВЕРЕЖЕНІЕ ЯИЦЪ ВЪ ВОСКѢ. Сперва яйца перемываютъ чисто, потомъ опускаютъ въ воскъ

распoпленный, но не горячій; яйца сберегаются въ немъ хорошо, гдѣ воскъ не дорогъ; впрочемъ воскъ по вынyтiи всѣхъ яицъ, опять годится на всякія надобности.

6790. НОВОЕ СРЕДСТВО СБЕРЕГАТЬ ЯЙЦА. Св недавняго времени вошелъ въ употребленіе, сперва во многихъ мѣстахъ Швейцаріи извѣстный спoльнo простой, спoльнo же дешевый и надежный способъ сохранять яйца, состоящій въ погруженіи ихъ въ горячую воду. Для этого, вскипятивши воду въ большoмъ котлѣ, опускаютъ въ него плетеную корзинку, наполненную яйцами, держащъ ихъ въ кипяткѣ не долѣе одной или много двухъ минутъ, отъ чего, подъ самою скорлупою, бѣлокъ свертывается весьма тонкимъ слоемъ, который и образуетъ оболочку, предохраняющую внутреннія части яйца отъ испаренія, и вліянія воздуха, составляющаго главнѣйшую причину ихъ порчи.

Вынувъ яйца изъ кипятка, обыкновенно зарывающъ ихъ въ золу, овесъ, опилки древесные, или мѣлкій сухой песокъ, и вынимающъ опшуда только по мѣрѣ надобности.

Этoтъ способъ гораздо удобнѣе и дешевле многихъ другихъ.

6791. НОВЫЙ СПОСОБЪ СОХРАНЯТЬ ЯЙЦА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ. Яйца для сбереженія, кладущъ въ опруби, золу и держащъ въ прохладныхъ мѣстахъ, намазываютъ ихъ иногда и масломъ коровьимъ, а другіе даже, держащъ и въ маслѣ; но эти средства не всегда достаточны, или дороги.

Г. Каде предлагаетъ для продолжительнаго сохраненія яицъ, опускать ихъ въ чанъ съ густымъ известковымъ молокомъ (вода разболтанная съ известью). Коммиссія, наряженная Минхенскимъ Политехническимъ Обществомъ, испытывала это средство, и въ полной мѣрѣ его одобрила: яйца хранившіяся такимъ образомъ безъ малаго цѣлый годъ, трудно было отличить отъ свѣжихъ; только одно изъ нихъ, лежавшее на верху, получило слабый вкусъ зыма.

Коммиссія полагаетъ, что было бы еще лучше, яйца назначенныя для сохраненія впрокъ, обмакивать только нѣсколько разовъ въ известковое молоко, каждый разъ просушивая ихъ на особыхъ полкахъ, отъ чего известъ составила бы около яйца непроницаемую для воздуха пленку, которая предохранитъ его отъ порчи на долгое время, только цѣлѣ желтка дѣлается слабѣе.

6792. СВЕЖЕЖЕНІЕ ЯИЦЪ ВЪ АЛЕБАСТРѢ. Разводятъ въ водѣ пережженной алебастръ, (надобно приготовить вѣдру довольное его количество, потому что онъ очень скоро швердѣетъ) и этимъ растворомъ покрываютъ яйца.

Или яйца опускаютъ въ воду, а потомъ сыплютъ туда же нѣсколько алебастрового порошка, и будутъ имъ не хорошо покрывающіяся яйца, то прибавляютъ порошка еще сколько нужно. Этимъ средствомъ яйца сохраняются очень хорошо и долго.

Можно вмѣсто алебастра употребить для этой же цѣли глину смѣшанную съ кровью, какимъ нибудь масломъ, молокомъ и проч.

6793. АНГЛИНСКІЙ СПОСОБЪ СВЕЖЕЖАТЬ ЯЙЦА. Въ бочку кладутъ пудъ известки кипѣлки, два фунта бузуна и восемь унцъ креморшаршара; потомъ наливаютъ ее водою; вымѣшиваютъ всю смѣсь, чтобы она лучше смѣшалась и потомъ кладутъ туда яйца, которыя остаются свѣжими нѣсколько лѣтъ.

6794. ЗАМЕРЗШИМЪ ЯЙЦАМЪ ВОЗВРАЩАТЬ ПРЕЖНЮЮ СВѢЖЕСТЬ. Буде яйца замерзли, но до замерзанія были свѣжи и не испортились, то спойтъ ихъ только положивъ въ самую холодную воду и оптаиваятъ такъ, какъ и замерзшіе плоды, живность и проч., то они оптаивши будутъ также хороши, какъ бы и не замерзали; только надобно ихъ потчасъ употреблять. Но если во время замерзанія, лопнула ихъ скорлупа, то они скоро портятся.

6795. ЯИЧНИЦА ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПО АДАНСОНСКИ. Выпустивши изъ восьми свѣжихъ яицъ бѣлки, сбить ихъ крѣпко; въ широкую и не глубокую каспрюлю налить пол-штофа неснятаго молока, и когда оно закипитъ на огнѣ, прибавить въ него четверть фунта мѣлаго сахара, и лимонной свѣжей корки.

Три ложки бѣлковъ положить особо въ молоко, и когда они вздуются, перевернуть ихъ ложкою и подержавши минушы двѣ или три, вынуть; а на мѣсто ихъ положить другіе бѣлки и пакъ продолжать, пока всѣ восемь бѣлковъ употребятся. Между тѣмъ надобно глядѣть, чѣобы молоко во все это время не переставало кипѣть; наконецъ вынуть и лимонную корку и всѣ желтки взбить и положить въ блюдо, а сваренные бѣлки опдѣлавши ихъ въ видѣ продолговатыхъ кусковъ, положить на взбитые желтки.

6796. ЯИЧНИЦА СЪ ЗЕЛЕНЫМИ БОБАМИ. Вылущенные бобы обжарить въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ съ прибавкою пепрушки, цибули и сметаны, чѣо все приправить слегка солью, перцомъ и варить на маломъ огнѣ. Яичницу сдѣлать съ сливками, выложить на блюдо, а бобы подбивши двумя яичными желтками, выложить на яичницу. Подавать на столъ горячую.

6797. ЯИЧНИЦА СЪ ВЕТЧИНОЮ. Выпустить и разболтать 6 яицъ и присоля примѣшать къ нимъ першаго бѣлаго хлѣба столько, сколько можно захватить пятью пальцами; далѣе, растопить въ сковородѣ немного коровьяго масла, повершывать и встряхивать сковороду, чѣобъ масло вездѣ разлилось: тогда вылить на нее половину яичнаго раствора, и встряхивать держа надъ огнемъ, чѣобъ яичница не пригорѣла. Когда яичница съ нижней стороны пропечется, перевернуть ее, наклонъ на нее тоненькихъ ломтиковъ вареной ветчины, налить остатковъ яичнаго раствора, и опять приставить на огонь. Когда яичница сверху сядетъ, перевернуть ее на другую сторону, и прижарить. — Въ-

сто тершаго бѣлаго хлѣба, можно въ яичницу подбавлять жидкаго раствора муки съ молокомъ.

6798. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯИЦЪ ВЪ КУШАНЬЕ ВЗБИТЫМЪ. Людей очень слабыхъ и которыхъ желудокъ не можетъ никакой другой пищи переваривать, можно кормить яичами взбитыми съ холодною водою и подслащенными сахаромъ. Опытъ давно уже подтвердилъ это подкрѣпляющее кушанье.

6799. ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЯ СЪ АНЧОУСНЫМЪ СОУСОМЪ. Выпустишь яйца въ кипячую воду, и когда они сварятся, выложишь ихъ на блюдо. Въ кастрюлю растопишь кусокъ коровьяго свѣжаго масла съ рубленными анчоусами, подпаленною мукою, лимоннымъ сокомъ, и щепоткою соли; пропустишь этою соусъ сѣвось сито и имъ облишь яйца.

6800. ЯЙЦА СЪ ВОДОЮ РОЗОВОЮ, выпустивши желтки изъ сырыхъ яицъ, растереть ихъ съ розовою водою, прибавя шуда лимонной корки, макароновъ и щепотку соли; обжарить все съ кусочкомъ коровьяго масла; потомъ загласировать сахаромъ съ розовою водою, позапечь и подавать на столъ горячимъ.

6801. ЯЙЦА ПРИГОТОВЛЕННЫЯ ПО ГЕНУЕЗКИ. Изрѣзавши въ мѣлкіе жеребейки чешыре луковицы, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ, вымѣшивая безпрестанно, чтобы не покраснѣли; послѣ чего положивши щепотъ муки, смочить густыми сливками, посолить, приправить крупно толченымъ перцемъ и мушкатнымъ орѣшкомъ и поварить.

Отъ двухъ яицъ бѣлки взбить въ густую пѣну, а желтки положить въ луковицамъ, потомъ шуда же приложить и бѣлки; вымѣшавши все хорошенько, выложить на листъ бумаги вымазанный масломъ и запечь въ печи; когда же запечется, то выпрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

6802. ЯЙЦА ПО ГЕРЦОГСКИ ПРИГОТОВЛЕННЫЯ. Положить въ кастрюлю четверть фунта сахара, сирощенную кожу свѣжаго лимона, кусочекъ ко-

рицы и съ водою варить, пока сахаръ сгустится въ сиропъ; тогда лимонъ и корицу вынуть вонъ, а прилить немного померанцовой воды, или розовой; протереть сквозь сито пятнадцать яичныхъ желтковъ, разболтанныхъ съ спяканомъ сливокъ; выложить въ сиропъ съ щепоткою соли, и уварить при безпрерывномъ мѣшаніи. Когда яйца сдѣлаются очень густы, то подавить соку изъ лимона и подавать на столъ.

6803. яйца гласированныя. Ошъ восьми яицъ въ густую сваренныхъ, взять одни только желтки, положить ихъ въ кастрюлю съ четвертью фунта мѣлкаго сахара, нѣсколькими каплями померанцовой или розовой воды и кусочкомъ корки, обтертой съ свѣжаго лимона; все это вымѣшавши хорошенько, поставивъ на огонь, чтобы сгустилось, и когда сгустится, то передѣлать это въ шарики.

Разваривши полфунта сахара большимъ перомъ, класъ въ него шарики когда сахаръ немножко поостынетъ, и сбивать ложкою къ одной сторонѣ; когда сахаръ станетъ бѣлѣть, повертывать въ немъ шарики вилками, а потомъ вынувши изъ сахара, покласть ихъ на рѣшета и высушить.

6804. яйца горкою. Сдѣлавши изъ сахара съ бѣлымъ виномъ сиропъ, положить туда смотря по количеству сиропа, яичныхъ желтковъ и варить. Когда же яйца сварятся, то прилить въ сиропъ немножко померанцовой или розовой воды и лимоннаго сока. Потомъ пропустить сквозь сито на блюдо, вывезть горкою, и подавать гарнировавши кусочками цукаша.

6805. яйца по деревенски. Положивши на сковородку смешаны, поставивъ на жаровню, и когда она закипитъ, выпустить туда яицъ, сколько нужно, приправить солью и крупно толченымъ перцомъ; когда же они начнутъ пропекаются, водить сверху раскаленною желѣзною лопаткою, остерегаясь, чтобы желтки не сгустились; подавать горячими.

6806. **яйца приготовленные по дижонски.** Выпусти въ кашрюлю нѣсколько яицъ, подмѣшай нѣ нимъ, сколько нужно, жюса шелячьяго и кулиса; посолишь, приправишь перцомъ, выложишь сквозь сито на блюдо, поддержишь надъ жаромъ и сверху поводишь раскаленною желѣзною лопашкою. Когда яйца слегка сядутъ, подавай горячіи на столъ.

6807. **яичница дутая.** Изъ десяти самыхъ свѣжихъ яицъ выпустишь бѣлки въ чашку, два бѣлка смѣшай съ четвертью фунта мѣлкаго сахара и кусочкомъ лимонной кожицы стершой. Бѣлки взбей голычкомъ такъ крѣпко, чтобы они держались въ видѣ пирамиды.

Разогрѣй опрометку сковородки такъ, чтобы она не раскалилась и не прижгла яичницы; въ глубокое блюдо, положишь кусочекъ коровьяго масла величиною съ грецкой орѣхъ и поставишь на легкой огонь; бѣлки смѣшай съ желтками и когда масло начнетъ шипѣть, выложишь въ блюдо, сверху посыпашъ мѣлкимъ сахаромъ и накрой опрометкою, а на нее положишь раскаленныхъ угольевъ. Подъ опрометкою держай яичницу не болѣе четверти часа предъ подаваніемъ на столъ. Она должна быть подрумянена, но не сожжена. Можно ее дѣлать и въ формѣ.

6808. **яйца по женеvски.** Восемь яицъ, сваренныхъ крупо, нарежь кружечками; такимъ же образомъ изрежь шесть луковъ поненькими кружечками, и варишь около получаса на легкомъ огнѣ съ четвертью фунта коровьяго масла, пока они позарумянятся не много; тогда прибавишь щепотку муки, перца и соли, смочишь не большимъ стаканомъ сливокъ. Положивши яйца, дай имъ вскипѣть раза три или четыре.

6809. **яйца съ жюсомъ.** Смѣшавши съ жюсомъ три ложки шелячьяго и ветчиннаго кулиса, выпустишъ шуда восемь яичныхъ желтковъ, приправишь солью и перцомъ, и варишь безпрестанно мѣшая, пошомъ приправишь мушкатымъ орѣшкомъ.

6810. ЯЙЦА СЪ ЖЮСОМЪ И СЛИВКАМИ. Смѣшавши по поламѣ кулиса шелячьяго и вѣшчиннаго и спольно же жюса шелячьяго съ щепоткою соли, перца, и мушкатнаго орѣшка, выпустишь шуда шесть личныхъ желтковъ и процѣдишь сквозь сито. Поспавъ въ блюдѣ на горячей золѣ, запечь накрывши крышкою шортной сковороды, и какъ ссядущя яйца, шотчасъ подавашъ на столѣ.

6811. ЯИЧНИЦА СЪ ИЗЮМОМЪ. Полную ложку смешаны, поваренную чумичку муки и мѣлко сврошеннаго бѣлаго хлѣба, взбихъ съ четьрыю яицами; положишь на сковороду коровьяго масла, и когда оно разгорячится, выложишь вышесказанную смѣсь, и запечь не очень твердо. Запекшееся изломашъ въ куски, и когда ошпынетъ, прибавить къ нему изюма и коринки, если угодно, розовой воды, сахара и корицы, взбихъ еще пять яицъ и выѣшашъ шуда же; и разгорячивъ опять масло въ сковородѣ, выложишь пригошовленное и вшорично зажаришь. Если эшу яичницу подавашъ сухую, то должно посыпашъ ее сахаромъ; а можно подавашъ ее съ молокомъ или сливками.

6812. ЯЙЦА ПО ИСПАНСКИ. Свареннаго рябчика сполочь вмѣстѣ съ костями, и положишь въ кулисѣ, шоторой съ шампильонами, шправами и вѣшчиною не очень жирною поваришь нѣсколько на огнѣ; разболтавши шолченаго рябчика въ кулисѣ, пропустишь жижу сквозь сито.

Между тѣмъ взять восемь яицъ, и изъ четьрехъ изъ нихъ бѣлки выпустишь, а прочія яйца и желтки всѣ выпустишь въ чашку, и приправя ихъ солью и перцемъ, протереть сквозь сито. Смѣшавши кулисѣ и яйца, сварить посредствомъ водяной бани; а подавая на столѣ, облишь немного жюсомъ.

6813. ЯЙЦА СГОТОВЛЕННЫЯ ПО ИТАЛІАНСКИ. Разварить въ водѣ сахаръ въ сиропъ, и спускать въ него съ ложки личные желтки одинъ по другому. Сваривши ихъ, выложить на блюдо, гарнировавъ полосками цукаша и фисшашечными ядрами. Въ

оставшемся сиромъ сваришь померанцовыхъ цвѣтловъ и облить имъ все.

6814. ЯЙЦА СЪ КАРПІЕЮ. Очистивши и выпотрошивши не большую карпію (карпа рыбу) снять съ нее кожу, шѣло обобрать и изрубить очень мѣлко, положить въ настрюю съ коровымъ масломъ, изрубленными пепрушкою, цибулею, шампиньонами, зубкомъ чеснока и разными пахучими правами; бросить щепотку муки; смочить двумя рюмками Шампанскаго вина, приправить солью, перцемъ и варить; когда соусъ погустится, подбить его мѣсколькими личными желтками.

Выпустить пятнадцать яицъ, приправить ихъ солью и пряностями и смѣшавши съ ложкою сливокъ, взбить ложкою. Изъ половины этой смѣси сдѣлать личницу, положить ее на блюдо, а на нее карпѣеваго крошева, скапать въ трубку и разрѣзать на три части. Такимъ образомъ поступающъ и съ остатками взбитыхъ яицъ. Всѣ эти шесть кусковъ личницы смачивающъ расплывшимъ коровымъ масломъ, осыпающъ крошками бѣлаго хлѣба, смѣшаннаго по поламъ съ тертымъ сыромъ пармезаномъ; по зарумяня въ печи, подающъ съ приличнымъ соусомъ.

6815. ЯЙЦА ПРИГОТОВЛЕННЫЯ ПО КАРДЕЛЬЕВУ. Въ разгоряченное свѣжее свиное сало выпустить свѣжихъ восемь яицъ, и обжарить ихъ; нарѣзать изъ ломпиковъ бѣлаго хлѣба восемь кружковъ; накрошить ветчиннаго сала, и съ нимъ эти кружечки обжаривши, выложить на блюдо, въ которомъ ихъ и подавать; на кружечки положить яйца, а между ними сало; подавая на столъ, смочить ветчинною эссенціею.

6816. ЯЙЦА ПО КЕЛЬНСКИ. Изъ четырехъ яицъ выпустить бѣлки, и изрубивши щепотку капорсовъ, два анчоуса, пепрушки и цибули, смѣшать съ желтками. Блюдо въ которомъ подавать это кушанье, намазать коровымъ масломъ, и выпустить въ него шесть яицъ.

Выпущенные чепыре бѣла взбить голичномъ въ пѣну, и положивши пуда же чепыре желтка съ ихъ приправами, вновь все взбить вмѣстѣ, попомъ приправя солю, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, выложитъ на яйца, выпущенныя на блюдо, и подержавши въ печи минушу, подаватъ на столъ.

6817. **яйца съ кремомъ.** Положитъ въ кастрюльку кусочекъ свѣжаго коровьяго масла, ложку муки, петрушки, цибули, соли, перца, мушкатнаго шертаго орѣшка и спаканъ крему или смешаны, и когда надобно подаватъ на столъ, положитъ пуда яйца сваренныя круто, и изрѣзанныя кружечками.

6818. **яйца въ крепинѣ.** Сваривши дюжину яицъ круто, сполочъ ихъ въ ступикъ; также сполочъ, но особю, бѣлаго мяса жареной пулярды, не много вешчиннаго сала, говяжьихъ мозговъ изъ костей, мякиша бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливахъ и два желтка изъ яицъ сваренныхъ въ смятку. Приправя это все солю, перцомъ и мушкатнымъ цвѣшомъ, еще посполочъ.

Между шѣмъ разрѣзавши на четверо сальникъ, обмочитъ его въ кипятокъ, обтереть, и въ каждой его кусокъ положитъ толченаго фарша, запечъ и подаватъ горячимъ сухое или обливное шрюфельнымъ рагу.

6819. **яйца крокетами.** Сваривши яйца круто, положитъ ихъ въ маленькя чашечки, и сверху на нихъ наложитъ соуса съ сливами, не большею долею петрушки, цибули, мѣлко изрубленныхъ; когда они совсѣмъ сдѣлаются холодны, то обвалять ихъ въ хлѣбномъ мякишѣ, омочитъ въ взбитыя яйца, обвалять въ хлѣбѣ въ другой разъ, поджаритъ и подаватъ на столъ.

6820. **личница съ лимономъ.** Обрѣзатъ съ свѣжаго лимона корку и разрѣзатъ ее въ кусочки съ орѣховыя ядра, смѣшатъ съ девяшью яйцами, выдавитъ сокъ изъ половины лимона, прибавитъ соли, перца, коровьяго свѣжаго масла, и ложку буліона.

Варить взбивая голичкомъ , и какъ следетъ, подаватьъ.

6821. **яйца съ коровьимъ масломъ на влюда.** Положивши на глиняное блюдо коровьяго масла, и соли, разбивающъ нѣсколько яицъ и выпускающъ ихъ шакъ, чтобы желтки были цѣлы, на нихъ сверху въ разныхъ мѣстахъ кладутъ по маленькому кусочку коровьяго масла съ ложечкою сливокъ и першымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, а потомъ подпалишь ихъ посредествомъ раскаленной желѣзной лопатки, копорую водишь надъ яйцами.

6822. **яичница съ миндалемъ.** Сполочь въ сшупкѣ вмѣстѣ: два миндальныхъ бисквита, два макарона, и не много цукаша, смачивая ихъ по немногу водою розовою или померанцовою, и прибавя шуда же кусокъ сахара. Послѣ чего вмѣшати въ толченую смѣсь щепотку муки, чепыре яйца, доброй спаканъ сливокъ; пропустишь все чрезъ сито и сварить въ водяной банѣ.

6823. **яйца съ мозгами.** Въ облупленный и сполченный миндаль подкладываютъ мало по малу говяжий мозгъ изъ костей; подбавляющъ шуда же изрубленного цукаша, и померанцовыхъ цвѣшковъ, поджаренныхъ съ сахаромъ, два абрикоза вареныхъ въ сахарѣ. Все это сполочь и подправишь солью; кладутъ шуда же два сырыхъ яйца и рюмку вина.

Между тѣмъ взбивающъ двенадцать яичныхъ бѣлковъ, и смѣшиваютъ съ сдѣланною смѣсью. Вымазавши черепню коровьимъ масломъ, выкладываютъ въ нее смѣсь и запекающъ въ печи; потомъ опрокидываютъ ее на блюдо, глассирующъ сахаромъ и раскаленною желѣзною лопаткою.

6824. **яйца въ мышечкѣ.** Въ кастрюлю полную кипячей воды, разбить два или три свѣжихъ яйца легонько; когда бѣлки сдѣлаются пшвердыми, то вынуть ихъ ложкою не разорвавши ихъ, и потомъ выпускать шуда другія яйца. Подчислитель ножичкомъ края бѣлка, чтобы они имѣли видъ правильный и пріятный; обсыпать ихъ перцомъ и мѣлкой

солью и подавать на столъ съ хорошимъ жюсомъ, смѣшаннымъ съ кулисомъ; или съ бѣлымъ соусомъ или другимъ хорошимъ, напередъ приготовленнымъ.

Такъ сваренныя яйца гораздо нѣжнѣ сваренныхъ обыкновеннымъ образомъ въ густую.

6825. яичница изготовленная по нантски. Разболтать въ кашпрюлѣ ложку муки Сарачинскаго ишена съ неснятымъ молокомъ и двумя сырыми яичными желтками, и прилишь еще шреть шпофа молока съ рюмкою самыхъ густыхъ сливокъ, прибавишь кусочекъ корицы и сахара сколько нужно. Поставя на огонь, варишь мѣшая безпрерывно; когда же начнетъ кипѣть, снѣшь съ огня и дашь остынуть.

Изрубить кусокъ цуката съ бисквидами изъ сладкаго и горькаго миндаля, смѣшавъ это въ сливки, а корицу вынуть.

Выпустя свѣжихъ яицъ, сперва взбить голичкомъ одни бѣлки, а послѣ взбить и желтки и все смѣшавъ съ сливками, а потомъ вымазавши форму или кашпрюлю коровьимъ масломъ, вылишь въ нее смѣсь и запечь въ печи, а когда запечется, то выпрокинуть на блюдо и подавать горячую.

6826. яйца панадомъ. Изрѣзавъ мякишъ Французскаго хлѣба въ ломтики и сдѣлавъ изъ него придцать кружковъ, величиною въ грошевикъ, обжарить въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ. На этоиъ мякишъ выпустишь пятнадцать яицъ вмѣстѣ съ цибулею и пепрушкою мѣлко скрошенными, двумя ложками густыхъ сливокъ, солью и крупно сполченымъ перцомъ; сдѣлавши изъ этого яичницу, скатать ее шрубкою.

6827. яичница съ печенками. Очистивши печенки изъ курицы, индѣевъ, гусей или утокъ, изрубить ихъ и обжарить въ коровьемъ маслѣ, вмѣстѣ съ изрубленными пепрушкою, цибулею, грибами и зубкомъ чеснока. Когда они обжарятся, то дать имъ остынуть. Вынуть дюжину яицъ на печенки, прилишь ложку сливокъ, посолить, при-

бавить пряностей, вымѣшать и обжарить въ ковѣмъ маслѣ.

6828. яичница печная. Четверть фунта сала изрѣзаннаго маленькими кусочками, положить въ кашпюлю, съ луковицею разрѣзанною кружечками, и четвертью фунта коровьяго масла, и все немножко поджарить. На эту смѣсь налишь стакана два хорошаго краснаго вина, прибавить нѣсколько перца, соли, пучокъ шравъ, и зубокъ чеснока разрѣзаннаго на двѣ части; варить все полчаса.

Другую четверть фунта масла свалать съ ложкою муки и распустишь въ соусѣ, и когда онъ закипитъ, выпускашь шуда свѣжихъ яицъ по два и при томъ такъ, чтобы они не разорвались, сварить ихъ въ мѣшечкѣ, и вынувши положить на теплое блюдо, по снявши съ огня. Потомъ соусъ пропустить сквозь сито, и выливши на яичницу, потчасъ подавать.

6829. яйца полосками. Изъ бѣлаго вина и сахара сдѣлать сиропъ; выпустивши яйца, взбивать ихъ плоскою ложкою съ скважинами и пускать изъ нее въ сиропъ, приварить и прибавя самую малую долю розовой воды подавать на столъ эти полоски.

6830. яичница съ почками. Телячьи почки жарить на рашпарѣ, изрубить ихъ съ небольшою долею петрушки, цибули, прибавить соли и перца.

Взбить шесть яицъ, и прибавить ихъ нѣ изрубленнымъ почкамъ. Почешный жиръ положить въ сковороду, и когда онъ въ печи распопится, положить его ложки двѣ и сдѣлать съ нимъ яичницу.

6831. яйца приготовленные по португальски. Положить въ кашпюлю сахара и влить немного воды; прибавя кусочекъ корицы, поварить не много сахаръ. Между тѣмъ пятнадцать яичныхъ желтковъ, разтереть съ стаканомъ молока въ другой кашпюль и пропустить сквозь сито. Когда сахаръ уварится, положить въ него два куса кожи

отъ свѣжаго лимона. Вымѣшавши все, положиши въ сахаръ яйца и приварить, чтобъ яйца сѣлись. Снявши съ огня, бросить на яйца щепотку соли; мѣшать, пока все остынетъ и выдавить на яйца сокъ изъ одного лимона; подавать холодныя, вынувши лимонную корку и корицу.

6832. яйца приготовленные по провански. Крошатъ прюфели малыми жеребейками, и нарѣзываютъ величину поненькими ломтиками, обжариваютъ въ коровьемъ маслѣ, выливаютъ на это рюмки двѣ шампанскаго вина, ложки двѣ кулиса, кладутъ пучокъ травъ и крупно сполченнаго перца. Снимаютъ жиръ и варятъ на легкомъ огнѣ.

Между тѣмъ берутъ семь выпущенныхъ яицъ и обжаривши ихъ въ свѣжемъ свиномъ салѣ, выдавливаютъ изъ нихъ желтки и кладутъ въ рагу, а пустошъ бѣлковъ начиняютъ прюфелями, и все привариваютъ на горячей золь. Подавая на столъ, обливаютъ соусомъ изъ шампанскаго вина.

6833. яйца съ раковымъ кулисомъ. Взявши по равной части шелячьяго жюса, шелячьяго и величиннаго кулиса, смѣшавъ и все раздѣливъ на двѣ половины: одну половину приправишь солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ; а другую раковымъ кулисомъ. Въ обѣ эти половины выпустить десять свѣжихъ яицъ, пропустить сквозь сито на блюдо, стоящее на горячей золь, запечь подъ крышкою шорпной сковороды, насылавъ на нее жару.

6834. яичница съ раковымъ рагу. Дѣлаютъ рагу изъ раковыхъ шеекъ, съ прюфелями, шампиньонами, донушками артишоковъ, что все должно быть мелко крошено; обжаривъ ихъ въ коровьемъ маслѣ, смочивъ не много бульономъ, приправишь солью и перцемъ и варить на слабомъ огнѣ четверть часа; жиръ снять и подбить раковымъ кулисомъ. Подавать на столъ съ заваренными въ кипяткѣ яйцами.

6835. яйца разсыпныя. Разбиваютъ дюжину свѣжихъ яицъ и отдѣляютъ бѣлки отъ желтковъ;

бѣлки сбиваютъ голичкомъ шаръ, какъ для бѣ. сквишовъ.

Въ кашпрюлю наливаютъ около штофа не снѣгаго молока, кладутъ полфунта сахара и не много воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Когда молоко закипитъ, кладутъ въ него полную ложку бѣлковъ, варятъ ихъ, и потомъ вынимаютъ и кладутъ на блюдо; опливаютъ часть молока, разбалтываютъ желшки, кладутъ ихъ въ молоко, которое мѣшаютъ деревянною ложкою. Когда они начнутъ сгущаться, то кашпрюлю снимаютъ съ огня и этомъ соусъ выливаютъ на блюдо, гдѣ лежатъ бѣлки, но такъ, чтобы ихъ не закрыть, и они должны оспаваться бѣлыми. Когда нужно это кушанье сдѣлать еще по нѣжибе, то варятъ въ молокѣ минуты три, прежде нежели его выльютъ на желшки, кусочекъ ванили, величиною съ фасоль.

6836. **румяныя яйца.** Вскипятишь спаканъ сливокъ съ бѣлымъ виномъ, мѣлкимъ сахаромъ и розовою водою. Выпустишь дюжину свѣжихъ яицъ; одну половину бѣлковъ разпереть въ горячемъ молокѣ, и вмѣстѣ съ прочими бѣлками пропусъя сквозъ сито на блюдо, поставитъ на огонь и запекаетъ слегка, а сверху зарумянивать раскаленною желѣзною лопаткою.

Шесть желшковъ также смѣшать съ молокомъ и малою долею муки, и выпустивши на то же блюдо, позанечь; оспальные же желшки сварить крушо, изрѣзать, положить сверху, посыпать сахаромъ и спрыснуть для духу розовою, или померанцовою водою.

6837. **яйца румяныя.** Сваренныя крушо яйца нарѣзать кружечками, желшки оплосить олобо, бѣлки обжарить въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, вмѣстѣ съ луковичами, нарѣзанными кружками.

Желшки распереть съ бѣлымъ виномъ, выложитъ въ бѣлкахъ, дать вскипеть нѣсколько разовъ и подавать на столъ горячими. Вмѣсто вина и луку можно употреблять сливки и цешпушку.

6838. **ЯИЧНИЦА СЪ САХАРОМЪ.** Выпущенныя свѣжія яйца взбитьъ голичкомъ, прибавишь въ нихъ мѣлко изрубленной свѣжей лимонной корки, нѣсколько сливокъ и щепотку соли.

Яичницу сдѣлашь съ свѣжимъ коровьимъ масломъ, и не выкладывая на блюдо, обсыпать мѣлкимъ сахаромъ, а выложивши, посыпать сахаромъ и съ другой стороны. Подавать на столъ горячую.

6839. **ЯИЧНИЦА СЪ СЕЛЬДЯМИ.** Распластавши вдоль по спинѣ соленыхъ сельдей, обжаришь на рашнарѣ, разрубивъ на небольшія полоски и смѣшавъ съ взбитыми яйцами, прибавя шуда перца, рубленной петрушки, сдѣлашь обыкновенную яичницу, выложивъ на блюдо, завернувши края ея шавъ, чѣмъ она заняла только дно блюда.

6840. **ЯЙЦА, ИЗГОТОВЛЕННЫЯ ПО СИЦИЛИЙСКИ.** Выпустишь сырыя яйца въ кипящую воду и позаваришь ихъ, а вынувши изъ нее, пообрѣзавъ кругомъ и положишь въ холодную воду. Разрѣзавши съ боку, вынуть желтки, а бѣлки вымыть и начинить фисташечнымъ кремомъ, сложить по прежнему и склеишь взбитымъ яйцомъ.

Эти яйца положишь на блюдо и держаешь на горячемъ поду.

На Шампанскомъ винѣ съ корицею сдѣлашь изъ сахара сиропъ, и вылишь его на яйца.

Если яйца будутъ кремомъ начинены полны, то можно класать каждое яйцо на ломтикъ бисквиша; разваришь сахаръ карамелью и захватывая его на вилки, наложивъ на яйца съточкою и послѣ усыпать нонпарелью.

6841. **ЯИЧНИЦА СКАТАННАЯ.** Нарѣзавъ изъ сухихъ корокъ бѣлаго хлѣба кружечковъ, изрубить не много петрушки, цибули и шампиніоновъ. Взбить свѣжихъ яицъ сколько надобно, прибавишь сливокъ, соли и перца. Растопишь въ сковородѣ коровьяго масла, въ кошоромъ и обжа-

ришь цибулю, шампиніоны, хлѣбные кружки съ шпретью взбитыхъ яицъ, при безпрестанномъ мѣшаніи.

Изъ остатковъ яицъ сдѣлать при яичницы, скашать ихъ трубочками, и употребить для гарнированія яичницы съ кружками и шампиніонами.

6842. **яичница съ сливками.** На шпретъ шпофа сливокъ взять кусочекъ корицы, при кусочка корки свѣжаго лимона, сахара сколько будетъ нужно, четверть фунта сладкаго миндаля, и двенадцать ядеръ миндаля горькаго. Корки и ядра сполочь въ сгущенкѣ, смачивая ихъ молокомъ. Послѣ прилить шуда сливки и прибавивши восемь свѣжихъ яичныхъ желтковъ, пропустить сквозь сито два или три раза, на блюдо, которое посыпавши на горячую золу, и накрыть торшною сковородою съ насыпаннымъ на нее жаромъ, и запекши румяно, подавать.

6843. **яйца въ смятку съ кулисомъ.** Въ кипящую воду положить яйца и варить минушъ двѣ, потомъ желтки отбѣловъ отдѣлить, растереть ихъ съ кулисомъ, солью, перцомъ, и ложною жюса, пропустить сквозь сито, и пропущенное опять разложить въ яичныя скорлупы, сварить, и подавать на ленишкахъ, сдѣланныхъ изъ слоенаго тѣста.

6844. **яйца въ смятку съ лимономъ.** Разбить десять яицъ очень осторожно и при томъ сверху, чтобы въ скорлупѣ осталось по небольшому отверстию, чрезъ которое выпустить всю внутренность яйца, а скорлупы вымыть и дать имъ обсохнуть. Изъ шести яицъ отдѣлить бѣлки, а прочее пропустить сквозь сито, и смѣшать съ малою долею кулиса, жюса и свѣжаго сока изъ половинны лимона выжатаго, куда прибавить и лимонной корки, мѣлко изрубленной, также соли и перца. Этою смѣсью наполнить яичныя скорлупы, сварить въ водѣ, и подавать на столъ въ ленишкѣ, сдѣланной изъ слоенаго тѣста.

6845. яйца въ смятку съ сливками. Разбивши яйца осторожно, выпустишь сквозь эти разбишныя отверстія бѣлки и желтки, и сперешь ихъ съ хорошими густыми сливками, приготовленными такимъ образомъ: Взявъ рюмку молока и стаканъ сливокъ, и варить съ кишнецомъ, кускомъ кожицы свѣжаго лимона, кускомъ сахара, и небольшимъ количествомъ розовой воды, или воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

Когда укипитъ половина всего, то пропустишь сквозь сито, и разшерешь желтки, прибавишь чайную ложечку крупичатой муки, еще пропустишь сквозь сито и наложитъ въ скорлупы, а потомъ сварить въ водѣ и подавать, на лепешкѣ слоенаго тѣста.

6846. личница съ спаржею. Спаржу надобно очистишь, опваришь и скрошишь; послѣ того съ мѣлко изрубленными петрушкою и лукомъ, обжа-ришь въ коровьемъ маслѣ. Взбивши нѣсколько личныхъ желтковъ съ смешаною, вмѣшатъ шуда же обжаренную спаржу, и вымѣшатъ хорошенько. Приставишь на огонь сковороду, распустить въ ней масла, выложишь помянутой растворъ, и запечь или обжарить съ обѣихъ сторонъ, какъ и обыкновенную личницу.

6847. яйца съ спаржею, другимъ образомъ. Спаржа берется свареная на канунъ, разрѣзывается на кусочки, величиною въ горошину, и отбирается только зеленая; ее спавятъ на огонь въ кастрюлькѣ съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, соли и перца, и по прошествіи десяти минутъ снимаютъ съ огня.

Сбиваютъ восемь яицъ и въ той же кастрюлѣ растапливаютъ около четверти фунта коровьяго масла, кладутъ шуда яйца съ солью и перцомъ и ихъ хорошенько мѣшаютъ, а когда они поспѣютъ, то кладутъ шуда спаржу, и еще нѣсколько времени помѣшиваютъ, и подаютъ на столъ.

6848. яйца въ густую сваренныя съ сыромъ. Отваришь въ водѣ нѣсколько раковъ, взломишь на нихъ черепки, ноги обрѣзать. снять лузгу съ клешней и шеевъ, но такъ, чтобъ раки остались цѣлыми, и обжарить раковъ слегка въ коровьемъ маслѣ. Сваришь шесть яицъ въ густую. Наконецъ взять столько мяснаго отвара, сколько надобно на соусъ, приставить въ каштрюль на огонь, положить туда же тертаго бѣлаго хлѣба, кусокъ коровьяго масла, и нѣсколько изрубленной правы пшенички. Когда раковъ посылашь на столъ, то скорлупы начинить желтками съ сыромъ, бѣлки изрѣзать въ полоски и покласать около раковъ на блюдѣ, и облить приготовленнымъ соусомъ.

Въ начинку раковъ къ личнымъ желткамъ можно прибавить обжареннаго въ маслѣ тертаго бѣлаго хлѣба, и не много изрубленныхъ анчоусовъ.

6849. яйца съ сыромъ, другимъ образомъ. Взбивающъ восемь яицъ съ четвертью фунта сыра Грюйерснаго, или пармезана тертаго; растапливающъ осьмушку коровьяго масла, кладущъ въ него яйца и ихъ перемѣшиваютъ хорошенько; прибавляющъ не много соли, перца и подающъ на столъ.

6850. личной сыръ. На при шпофа молока выпустить отъ двенадцати до пятнадцати яицъ, разболтать ихъ съ молокомъ, прибавить сахара, лимонной корки, кусокъ цѣломъ корицы, и двѣ чайныхъ ложки розовой воды, поставивъ съ эшимъ посудину, которая должна быть каменная или оловянная, въ котелъ налитый водою, и варить до шѣхъ поръ, пока смѣсь ссядется, но не очень твердо, и можетъ быть вынута. Тогда опкинуть на сито, чтобъ осякла, и какъ скоро начнешъ оказывать на себѣ кудрявость, сложить въ сырную форму, съ малыми скважинами на днѣ, и поставивъ на горшокъ, чтобъ жидкость сошла. Для соуса взять около буылки смешаны, приставивъ на огонь, и когда закипишь, подбавить

пяшью личными желтками и щепотью муки, приправивъ сахаромъ, на которой обтерта корка съ одного лимона, и снесъ въ погребъ. Опуская на столъ, выпрокинуть на блюдо, утыкать миндалемъ въ полоски изрѣзаннымъ, посыпать сахаромъ, корицею, мѣлко скрошенною лимонною коркою, и подавать къ этому сыру вышепомянутой соусъ.

6851. Личной сюрпризъ. Выпустить изъ яицъ осторожно бѣлокъ и желтокъ, скорлупы вымыть и высушить на воздухѣ; въ сыважину ихъ, чрезъ которую выпущены бѣлокъ и желтокъ, положить посредствомъ воронки шоколаднаго крему, или другаго какаго заблагоразсудится; залпивши опверстие пѣстомъ, поварить въ водѣ, но не давая ей кипѣть. Снявши пѣсто, подавать на столъ въ салфеткѣ.

6852. Личница съ травами. Положить въ глиняное блюдо ложку молока, щепотку соли и немножко перца; прибавить щепотку пепруши, цибули и зубокъ чеснока; все это мѣлко скрошить. Взбить семь свѣжихъ яицъ въ пѣну. Въ сковороду не очень глубокую положить ложку растопленнаго коровьяго масла, и поставивъ на огонь; когда масло разгорячится, вылить въ него яйца, и перемѣшивать вилками все, чтобы то, что было наверху опустилось внизъ, встряхивать изрѣдка сковороду, чтобы личница къ ней не приставала, и когда она довольно и сколько нужно обжарится, то ее приподнять съ сковородки вилками и скашивать на блюдо.

6853. Яйца крутыя съ травами. Положить коровьяго масла въ кашпюлю и покипятить его; послѣ чего положить въ него разныхъ нѣжныхъ поваренныхъ правъ изрубленныхъ, и когда онѣ поджарятся, тогда прилить въ кашпюлю уксуса и положить туда же яицъ сваренныхъ круто и нарѣзанныхъ кружечками. Прилить снова не много уксуса въ кашпюлю и выложить въ соусъ.

6854. **яичница съ трюфелями.** Изрѣзавши трюфели ломшинами, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ, смочить не много бульономъ, и варить четверть часа на маленькомъ огнѣ. Жиръ снять и подбить кулисомъ, яйца выпустить въ горячее коровье масло, заварить, очистить ихъ вокругъ, и выложить на блюдо. Приправивши трюфели, выложить ихъ на яйца и подавать горяче.

6855. **яйца съ цикоріею.** Яйца выпустить въ кипятокъ и сварить ихъ. Между тѣмъ сварить нѣсколько цикоріи въ брезѣ, разрѣзавъ ее на нѣсколько частей, смочить бульономъ, приварить не много и передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, накрошить шуда эшалопа.

6856. **яйца съ хлѣвомъ и молокомъ.** Въ кипячемъ молокѣ размочить четверть фуэпа Фрайцускаго хлѣба и выложить его въ глиняное блюдо, обсыпать ложкою мѣльнаго сахара, бросить шуда щепотку соли и влить ложку воды помаранцовыхъ цвѣтовъ. Смѣшавши все хорошенько, выпустить шуда шесть свѣжихъ яицъ и взбить ихъ какъ яичницу. Въ сковороду положить полпоры ложки расплавленнаго коровьяго масла, и сбѣлавъ изъ нихъ яичницу, посыпать сахаромъ, и сверху поддерживать желѣзную раскаленную лопатку.

6857. **холодное яичное.** Выпустить въ горшокъ десятокъ яицъ, прибавить не много розовой воды и хорошихъ сливокъ, шакже сахара, присолишь не много, разбить муповкою, и поставивъ горшокъ въ кошелъ съ кипячею водою, накрыть горшокъ и не прогать, пока растворъ ссядется; тогда вынуть горшокъ, и оставить цѣлой часъ стоявъ близъ слабаго огня. Если употреблены для этого будутъ сливки, а не молоко; то это кушанье сверху ссядется очень крѣпко, но отъ прошаго молока будетъ водяно.

Ссѣвшееся выбрать изъ горшка уполовную ложкою на блюдо, накласть горкою, и снести на ледъ, чтобъ охолодѣло. — Если это кушанье окажется

водянисто, надобно его усыпать пертыми корками бѣлаго хлѣба.

6858. яйца чиненныя. Шестъ яицъ вареныхъ круто, разрѣзать по поламъ вдоль. Желтки вынуть и въ ступкѣ сполочь ихъ хорошенько съ рубленою цибулею и пепрушкою, солью и перцемъ и съ мякишемъ хлѣба, величиною въ яйцо, смоченнымъ въ молоко.

Разрѣзанные бѣлки начинить эшимъ фаршемъ. На глиняное блюдо, которое надобно спавить на огонь, положить не много коровьяго масла, а на него смѣсь хлѣба съ рубленнымъ эшаломъ, перцемъ и солью.

Въ кастрюлѣ растопить немного коровьяго масла, и смѣшать его съ остаткомъ фарша, и имъ же накрыть каждое яйцо сверху, и положить на блюдо, которое поставить на самой легкой жарѣ, и накрыть крышкою портной сковороды, закрытою сверху также раскаленными угольями. По прошествіи четверти часа смочить все холоднымъ соусомъ изъ уксуса, прованскаго масла, перца и соли; сверху яйца присыпать хлѣбными крошками.

6859. яичница съ шампиньонами. Выпустивши свѣжихъ яицъ, взбить ихъ съ рубленою пепрушкою и солью, шампиньоны перемять и разрѣзать на двѣ или на три части, опварить въ водѣ съ повареными шпанами и кускомъ коровьяго масла, обваляннаго въ мукѣ съ солью, и смѣшавши съ яйцами поджарить, прибавя шуда же при желтка разби-тыхъ въ сметанѣ.

Такія же яичницы готовить съ опенками, сморчками и другими грибами.

6860. яичница по шведски. Сдѣлать нѣсколько маленькихъ яичницъ на сливахъ, чѣшбъ они были

Для фарша рубятъ щавель, смѣшиваютъ его съ рубленнымъ мясомъ и рыбою, хлѣбнымъ мякишемъ и пряностями.

тонки и широки. Въ щавельный фаршъ прибавишь шерстаго сыра пармезана, не много мякиша Французскаго хлѣба, нѣсколько яичныхъ желтковъ, крупо сваренныхъ и изрубленныхъ.

Яичницы разложивши на скашертѣ, накласть на нихъ фаршъ и скашати въ шрубки.

Края блюда, на которомъ подавати яичницу, укласть полосками изъ бѣлаго хлѣба, обмоченными въ взбитое яйцо, и обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

Каждую яичницу разрѣзати на двѣ части, положить по срединѣ блюда, а между ими ошпаренный фаршъ, облить не много густыми сливками, и покрыти простою яичницею, усыпати сыромъ пармезаномъ, смазати коровьимъ масломъ и подержати въ печи полчаса.

6861. яйца съ эстрагономъ. Обваривши эстрагонъ въ кипятокъ, изрубить его мелко; и выпустя въ кастрюлю яйца, смѣшати съ ними эстрагонъ, приправити солью и перцемъ.

Взбить яйца съ прибавкою сливокъ и сдѣлать изъ нихъ три маленькія яичницы, свернуть ихъ шрубками и положить на блюдо.

Сдѣлать изъ муки и масла подпалку, смочити ее бульономъ, и рюмкою бѣлаго вина, жиръ сняти и уварити этотъ соусъ на легкомъ огнѣ. Прикрывъ его какъ слѣдуетъ, процѣдити сквозь сито и выложить на яичницы.

6862. яичница съ яблоками. Очисти кожу съ самыхъ спѣлыхъ яблокъ, разрѣзати каждое на четверо, смяттики выкинуть и потомъ изрѣзати яблоки въ тоненькіе ломтики, обжариши въ небольшомъ количествѣ коровьяго масла, пересыпавъ сахаромъ, пока сдѣлаются мягки. Послѣ того выпустити въ кастрюлю столько яицъ, сколько надобно; прибавити кусокъ коровьяго масла, вымѣшати, сдѣлать обыкновенную яичницу, положить въ нее яблоки, и еще вымѣшати.

6863. яичница съ яблоками. Дѣлаютъ обыкновенную яичницу безъ всякихъ лишнихъ приправъ, и

когда она поспѣетъ, то положить въ средину ея шеплаго яблочнаго мармелада (2723).

Половину яичницы сложить на блюдо, а другою накрыть. Сверху присыпать мѣлкимъ сахаромъ и провести зикзакъ чистою раскѣденною желѣзною лопаткою.

Вмѣсто яблочнаго мармелада можно положить другого по вкусу, или какое нибудь варенье.

6864. СРЕДСТВО СЧИЩАТЬ СЪ СЕРЕБРЯНОЙ ПОСУДЫ ВУРЫЯ ПЯТНА, ПРОИСХОДЯЩІЯ ОТЪ ВАРЕНІЯ ВЪ НЕЙ ЯИЦЪ. Они даже бывають на серебряныхъ ложечкахъ, которыми ѣдая горячія лица въ смятку; но стоитъ только выпереть серебряную посуду сажею, и пятна исчезнутъ.

6865. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЯИЧНАГО МАСЛА. Сваривши вруто самыхъ свѣжихъ яицъ, которыя были бы снесены по крайней мѣрѣ не болѣе одной недѣли, а чѣмъ раньше тѣмъ лучше, вынимають изъ нихъ желтки, толкутъ ихъ въ ступѣ, а потомъ выложивши на сковороду, спавяютъ ее на огонь и толченые желтки мѣшаютъ непрерывно до тѣхъ поръ, пока они превращаются въ масляное вещество. Тогда кладутъ ихъ въ холстинный крѣпкой мѣшечекъ и посредствомъ двухъ желѣзныхъ толсыхъ плитокъ, выжимають масло.

6866. УПОТРЕБЛЕНІЕ ЯИЧНАГО МАСЛА. Это масло полезно въ разныхъ случаяхъ: будучи прикладываемо снаружи, какъ по наприм.; приложенное къ обожженному мѣспу, скоро облегчаетъ боль и помогаетъ зажить ранъ, приложенное къ геморoidalнымъ болящимъ шишкамъ, утишаетъ ихъ боль; имъ съ пользою мажутъ щечины на губахъ и у женщинъ на грудяхъ. Оно также сгоняетъ съ лица веснушки, мажежи, шакже лишаи и оспенные знаки.

ЯЛАПНИКЪ.

6867. РАЗВЕДЕНІЕ ЯЛАПНИКА, НОЧНОЙ КРАСАВИЦЫ. (*Mirabilis jalappa, Linn.*). Это растение, вывезенное въ Европу изъ Перу, разводять въ цвѣтникахъ.

Оно по множеству и пріятному запаху цвѣтовъ своихъ вездѣ разводитсѣ. Его можно держать, какъ расшеніе однолѣтнее или многолѣтнее, по произволению, пошому что оно разводитсѣ сѣмянѣми и цвѣтетъ въ первый годъ, но на другой годъ кустъ его бываетъ гораздо болѣе. Сѣмяна должно сѣять въ Мартѣ или Апрѣлѣ въ комнатѣ, и когда они взойдутъ, то пересадить каждое растение въ особый и довольно большой горшокъ, въ легкую хорошую землю, какъ на прим. листовную, смѣшанную съ трѣтьюю частію дерновой и пятою или шестію частію песка, и при достаточной поливкѣ держать въ оранжереѣ или на воздугѣ, когда погода сдѣлается тепла.

Они будутъ цвѣсть лѣтомъ, и по принесеніи сѣмянъ, начнутъ по колѣнцѣмъ ломаться, такъ, что наконецъ останется одинъ корень; въ это время должно держать ихъ сухо. Зимой держать ихъ въ горшкахъ въ оранжереѣ въ ненужномъ углу и поливаютъ весьма мало; а весною, когда надобно ихъ приставить, то пересадить и достаточной поливкѣ спановятъ къ окнамъ въ оранжереѣ или комнатѣ, гдѣ они пойдутъ въ ростъ и зацвѣтутъ очень скоро. Ихъ можно садить и въ грунту въ цвѣтникѣ, гдѣ въ хорошей землѣ вырастаютъ они чрезвычайно велики. Сидящіе въ цвѣтникахъ корни осенью должно вынимать и беречь въ горшкахъ или ящикахъ въ легкой и пещаной землѣ.

6868. Эти цвѣты имѣютъ видъ воронки и бываютъ бѣлые, желтые и красные, также бѣлые или желтые съ краснымъ; разцвѣтаютъ каждый вечеръ въ великомъ множествѣ и имѣютъ весьма пріятный запахъ ночью; на другой день по утру свертываются, а къ вечеру замѣняются новыми въ такомъ же множествѣ, шому то на нѣкоторыхъ языкахъ, въ томъ числѣ и на Русскомъ, называющіеся ночью красавицею.

ЯМА.

6869. СПОСОБЪ СОХРАНЯТЬ ЗЕРНОВОЙ ХЛѢБЪ ВЪ ПОДЗЕМНЫХЪ ЯМАХЪ. Это самый древній способъ, са-

мый дешевый и самый прочный. Онѣ были въ употребленіи съ незапамятныхъ временъ у разныхъ народовъ, когда еще не умѣли строить порядочныхъ строеній, изъ дерева и камня; а въ другихъ мѣстахъ можетъ быть не имѣли для того и машеріаловъ.

Во всѣхъ почти Европейскихъ Государствахъ давно уже заботились и теперь заботятся о улучшеніи анбаровъ для сбереженія на долгое время зерноваго хлѣба безъ порчи, и множество находится предположеній и плановъ для устройенія ихъ какъ деревянныхъ, такъ и дорогихъ каменныхъ, между тѣмъ какъ земля вездѣ, гдѣ только нѣтъ сырости, представляетъ самое простое и дешевое для того средство, въ которому теперь опять обратились въ разныхъ мѣстахъ Франціи и также въ Германіи; хотя эти земляныя ямы, у Французовъ извѣстныя подъ именемъ *силосъ*, заимствованнымъ отъ Бискайскаго нарѣчія, гораздо дороже, нежели дѣлаемые въ южныхъ мѣстахъ Россіи, Венгрии, и проч.

6870. **выгоды земляныхъ ямъ** состоятъ въ томъ, предъ всѣми анбарами строеными на поверхности земли, подъ какими именами ни были бы онѣ извѣстны, что 1) въ эти подземныя хранилища не могутъ проходить ни воздухъ, ни тепло, ни холодъ, ни сырость, которыя разрушаютъ и изменяютъ самый составъ сѣмянъ внутри земли; въ разстояніи отъ поверхности ея ни слишкомъ большому ни слишкомъ малому, теплота бываетъ почти постоянная во весь годъ и почти нигдѣ не ниже десяти градусовъ по термометру Реомюра. (Отъ такой постоянной теплоты во всѣ времени года, и сверхъ того по причинѣ не вхожденія въ ямы наружнаго свѣжаго воздуха, въ хлѣбныхъ сѣменахъ не можетъ произойти никакого броженія ни гніенія, ни сырой плѣсени и заплосости.

6871. 2) Въ такихъ ямахъ, не могутъ водиться ни мыши, ни крысы, причиняющія чрезвычайно много вреда хлѣбнымъ зернамъ, а особливо въ мѣстахъ

южныхъ, гдѣ они водяшся не сотнями а тысячами, и копорыхъ никакими ловушками, кошками, и дѣлыми средствами, иногда и опасными, истребить всѣхъ не можно.

6872. 3) Въ этихъ ямахъ не могутъ завестись ни гусеницы вредныхъ для хлѣба насѣкомыхъ, (черви) ни самыя насѣкомыя; да если бы какимъ нибудь образомъ съ хлѣбомъ они и попали въ ямы, то они безъ воздуха должны скоро умереть, яйца ихъ остаться въ такомъ видѣ, какъ они туда попали, не превращаясь въ гусеницъ.

6873. 4) Самые сильные пожары, не могутъ повредить хлѣба лежащаго въ ямахъ.

6874. 5) Дешевизна и скорость устройствъ этихъ ямъ, которой не можно сравнить ни съ какимъ дешевымъ строеніемъ анбаровъ въ мѣстахъ самыхъ изобильныхъ лѣсомъ; а въ мѣстахъ безлѣсныхъ, каковы степныя въ Россіи Губерніи, такія ямы не пребудущія даже и никакого ремонта, еще полезнѣе и нужнѣе. Онѣ могли бы съ большою выгодною употреблены быти для мирскихъ хлѣбныхъ магазиновъ, не требуя возобновленія и освѣщенія хлѣбныхъ сѣмянъ въ продолженіе многихъ лѣтъ, даже десятковъ годовъ.

6875. 6) Хлѣбъ въ такихъ ямахъ лежащій не боясь расхищенія ни отъ своихъ, ни отъ непріятелей, не пребудетъ ни карауловъ, ни смотрителей, ни вѣдомостей, ни переписокъ и перемѣрокъ, что сопряжено нерѣдко съ большими издержками и хлопотами при значительномъ количествѣ хлѣба.

6876. 7) Эти ямы не только хороши для храненія хлѣбныхъ зеренъ на долгое время, но даже для сбереженія въ продолженіе нѣсколькихъ мѣсяцовъ сѣмяннаго ярового хлѣба, какъ это оправдано самымъ опытомъ.

Сѣмяна въ такихъ ямахъ не теряютъ ни вса, ни цвѣща, и будучи посѣяны весною, всходятъ также удачно и какъ и всякія другія сѣмяна, сбе-

реженныя въ анбарахъ, въ кошорыхъ иногда при дурномъ смощрѣніи онѣ слеживаются, портятся и теряють способность дать ростки; а сверхъ того такія сѣмяна яроваго хлѣба обмолоченныя съ осѣни, занимають во всю зиму значительное число закромовъ въ анбарахъ, не рѣдко нужныхъ и для другаго хлѣба, и тѣмъ приводятъ хозяина въ немалое затрудненіе.

6877. Что касается до самаго *выкапыванія* и устройства этихъ ямъ, извѣстнаго впрочемъ и самымъ крестьянамъ въ разныхъ Губерніяхъ каковыхъ наприм. Малороссійскія, Курская, Орловская и пр. конечно есть не большія разницы въ устройствѣ ихъ какъ по количеству хлѣба, и самаго грунта земли, такъ и другихъ мѣлочныхъ впрочемъ обстоятельствъ, но въ главномъ все онѣ сходны.

Вотъ производство всего дѣла, описанное Эпифанскимъ помѣщикомъ Г. Протопоповымъ.

6878. Главное наблюденіе состоитъ въ *выборѣ прилignaго мѣста* для ямы: никакое низменное и сырое мѣстоположеніе не годится, также и такое, гдѣ близко отъ поверхности земли имѣются ключи и родники.

Все высокія, напротивъ того, мѣста, гдѣ материкъ отъ 4-хъ до 5-ти аршинъ въ глубину (а болѣе и того лучше) не показываетъ никакой сырости, гдѣ притокъ дождевыхъ и наружныхъ водъ имѣть мѣста не можетъ, а внутреннія подземныя воды находясь въ значительной глубинѣ—очень удобны для рытья хлѣбныхъ ямъ. Можно предварительно испытывать мѣсто землянымъ буравомъ; но впрочемъ, какъ эти ямы должны находиться близъ жилья, гдѣ и безъ того глубина почвы при рытьѣ фундаментомъ, колодезей и погребовъ довольно извѣдана, то большаго затрудненія въ присканіи мѣста не будетъ.

Назначивъ наконецъ пунктъ, гдѣ быть ямѣ, вбивають шамъ колъ и около него, діаметромъ въ ширь

четверти аршина, описываютъ правильный кругъ. По величинѣ сего круга вырываютъ перпендикулярно яму на глубину одного сѣ четвертью или полтора аршина, а если материкъ, или плотная глина лежатъ ниже, то нѣсколько и болѣе. Но и въ томъ случаѣ, когда материкъ близко, эта часть ямы, называемая шейкою или горломъ, не должна быть менѣе одного сѣ четвертью аршина. Опускаясь ниже горла, работникъ начинаетъ постепенно разширять въ стороны внутренность ямы, стараясь дѣлать это, сколько можно, правильнѣе. Для чего онъ долженъ часто себя повѣрять посредствомъ отвѣса, опускаемого сверху черезъ центръ горла: гдѣ этотъ отвѣсъ ляжетъ внутри ямы, тамъ работникъ вбиваетъ колъ и наблюдаетъ, чтобы отъ этого кола всѣ стороны ямы были въ равномъ разстояніи. Разширеніе это прибавляется очень по немногу, такъ на примѣрѣ, что если предположено яму сдѣлать глубиною въ четыре аршина, то разширеніе должно постепенно прибавлять до двухъ аршинъ глубины, считая отъ внутреннего края горла. Доведя же разширеніе до половины глубины, допускаемой грунтомъ, начинаютъ яму точно въ той же постепенности суживать, оканчивая дно плоскосо-круглою² впадиною, такъ чтобы яма была совершенно подобна круглодонному графину, кувшину, или кубышкѣ.

6879. Для рытья ямы потребны два человека, изъ которыхъ одинъ наверху вытаскиваетъ землю, которую другой внутри роетъ; для вытаскиванія земли на поверхность спавятъ по обѣимъ сторонамъ горла, или шейки на поверхности двое жозелъ, кладутъ на нихъ толстый, круглый колъ, на который надѣваютъ крестьянское телѣжное колесо сѣ длинною сѣпицею. Къ спицѣ колеса привязана веревка, на которой спускается въ яму плетушка; работающій внутри прямо въ нее накладываетъ землю, а стоящій наверху, верша колеса, ее вытаскиваетъ и разсыпаетъ ровно около всей окружности горла, стараясь дать насыпан-

ной землѣ правильное, во всѣ стороны отъ ямы, склоненіе, для опивращенія притока дождевой и полоой воды. Вынимаемую внутри глину должно разсмаивривать, и если сырость ея будетъ становиться необыкновенно холодна, то дальнѣйшее окончаніе ямы останавливается и такое мѣсто признается для ней неспособнымъ, также и тогда, еслибъ внизу, или гдѣ съ боку оказался слой сыпучаго песка.

6880. Окончивъ рытье ямы, дають ей обчахнушь и обвѣтриться въ печеніе нѣсколькихъ дней, а между шѣмъ заготовляють тонкіе обручи изъ свѣжихъ дубовъ или изъ палочекъ другаго гибкаго лѣса двухъ и трехъ аршинъ длины, раскалываемыхъ надвое, и нѣсколько сошенъ дубовыхъ гвоздей, длиною отъ четырехъ до пяти вершковъ, тонко заостренныхъ и не круглыхъ, а перегранныхъ. Шляпка у этихъ гвоздей дѣлается толстая, посредствомъ прямой зарубки, а верхняя часть шляпки срѣзывается острымъ ребромъ. Потомъ берутъ хорошей, цѣльной, березовой скалы (бересны), и предварительно намочивъ ее немного, чтобы не ломалась, приступаютъ внутренность ямы выстилать этою скалою, начиная съ дна, куда кладутъ нѣсколько скалинъ, крестъ на крестъ, и прижимають обручами въ нѣсколькихъ мѣстахъ, приколачивая ихъ въ землю гвоздями, чтобы нигдѣ скала не вздувалась и края ея не задирались.

Тамъ, гдѣ начинаютъ стѣны ямы отъ дна возвышаться, прибаваютъ скалу рядами вокругъ всей ямы винтообразно и чрезъ все горло до самой поверхности земли, наблюдая, чтобы каждая скалина была прижимаема въ срединѣ и по краямъ или швамъ, то есть по шѣмъ мѣстамъ, гдѣ одна скалина ляжетъ на другую, и непременно чтобы верхняя закрывала нѣсколько нижнюю. Обручи ведутся также улишкою непрерывно, и гвозди прибаваются снизу, чтобы шляпка зарѣзомъ захватывала и придерживала обручъ, а острое ребро

шляпки оборачивать вверхъ, чтобы хлѣбныя зерна не могли на нихъ оспаваться. Скала должна быть повсюду ровно и плотно прижата, нигдѣ не вдуваясь и не задираясь, чтобы хлѣбъ не могъ засыпаться за скалу. Гвозди вбиваются на двѣ и на три четверти аршина другъ отъ друга, или смотря по надобности.

6881. Скалы пойдешъ на яму, вмѣстимостию въ пятьдесятъ четвертей, отъ пятидесяти до шестидесяти шпукъ. Она бываетъ, какъ извѣстно, двойная, шириною отъ восьми до двенадцати вершковъ, а длиною до двухъ съ половиною аршинъ; сошняя ея на мѣстѣ стѣбитъ отъ пяти до шести рублей. Теперь яма почти готова: оспаешся только обдѣлать наружную часшь горла. Для этого кладушъ два или три деревянныхъ вѣнчика, срубленныхъ въ лапу изъ брусчатыхъ бревешекъ вершка въ четыре толщиною. Выходящая изъ горла скала прибавается еще лишнимъ обручемъ у самого верха и концы ея не обрѣзываются, а загибаются подъ деревянный срубецъ, такъ, чтобы ни земля, ни зерно не могли никакъ засыпаться на скалу. Размѣръ вѣнцовъ или срубца соотвѣтствуетъ діаметру горла. Въ самомъ верхнемъ вѣнчикѣ вынимается четверть, на которую кладется плотная, на шпонкахъ сбитая, крыша съ кольцомъ на верху.

6882. Такъ отдѣланная яма совершенно готова. Въ хорошемъ грунтѣ, внутри ямы, воздухъ долженъ быть сухъ и не холоденъ. Лучшее время для рытья ямъ есть Іюнь, Іюль и Августъ. Два человека совсѣмъ отдѣлываютъ ее въ недѣлю. Цѣнностию матеріаловъ, какъ видно, она не превышаетъ десяти рублей. Для предосторожности даюшъ ей простоять порожнею мѣсяцъ или два, закрывая ее во время дождей и сырой погоды, и открывая въ ясное сухое время. Если замѣчено будешъ, что яма повсюду суха и безъ гребнаго воздуха не имѣетъ, то можно безъ опасенія насыпать въ нее хлѣбъ. Рожь должна быть овинная сухая,

равно какъ и всякой хлѣбъ, назначаемый на долгое временное сбереженіе, а яровой, назначаемый для посѣва на пяти-и-шести-мѣсячное пребываніе въ ямѣ, можетъ быть и не оwinный, однако же ведреной осенней молотъбы; потому, что сыромолотный хлѣбъ зимней молотъбы всегда содержишь въ себѣ кусочки льда, опрывающіеся отъ шоку.

6883. Зерно насыпается по начало горла, прочая же пуста горла набивается сухою соломою, закрывается рогожею, или скалиною и попомъ накладывается крыша съ кольцомъ, сверху которой кладется скалина и насыпается земли бугоръ, плотно соединяющійся съ окружною около шеи насыпью, такъ, чтобы западинъ нигдѣ не было. Такимъ образомъ герметически закрытый хлѣбъ сохраняется невредимо нѣсколько десятковъ лѣтъ.

Если бы на поверхности зеренъ около горла, куда еще можетъ какъ нибудь проникать воздухъ, верхній слой нѣсколько отсырѣлъ и даже проросъ, то это нисколько не вредишь, потому, что отъ времени, образуется отъ зерновыхъ ростковъ родъ корки, вершка въ два, совершенно уже непроницаемой для воздуха.

Вынимается хлѣбъ изъ ямы опять посредствомъ колеса, или иначе, помощію опускаемыхъ на веревкѣ мѣшковъ и кадокъ. Это конечно нѣсколько медленно, — за то безопасно отъ расхищенія.

6884. Для *повѣрки* количества хлѣба, имѣющагося въ ямѣ, можно спавить въ нее деревянную плоскую палку, не высовывающуюся изъ хлѣба, но вмѣстѣ съ нимъ оканчивающуюся у горла. На этой мѣркѣ или шкалѣ, при насыпаніи хлѣба, послѣ каждой четверти нарѣзываютъ мѣшки какъ на биркѣ, а въ срединѣ ямы можно замѣчать и получетверти, разравнивая по ямѣ хлѣбъ до поставленія мѣшки. Эта мѣрка можетъ служить надежнымъ и скорымъ средствомъ освидѣтельствованія ямъ.

Если ямъ много, то на верхней сторонѣ срубца, кошорымъ оканчивается горло, вырубается №

и самый шотѣ же номерѣ спавишся и на мѣрнѣ сверху; въ хлѣбной же книгѣ стоишѣ только записать, сколько ямѣ и въ каждой изѣ нихѣ хлѣба, а для повѣрки, вскрывѣ яму, взглянуть на мѣрку, не вынимая ее вонѣ и не прогая хлѣба.

Если бы случилась надобность расходовать хлѣбѣ изѣ ямы, то лучше уже всю ее вдругѣ опорожнить, а иначе частое открываніе сравнишѣ ее съ обыкновеннымѣ хлѣбнымѣ закромомѣ, допуская пришокѣ воздуха, влаги и шеплошы, но оставя сверхѣ того неудобство провѣтривашѣ, перемѣняшѣ и освѣжашѣ хлѣбѣ въ ямѣ.

6885. Въ вырытыхѣ у Г. *Протопопова* ямахѣ, глубины до трехѣ съ половиною аршинѣ, ширины, въ самомѣ выпукломѣ мѣстѣ, до двухѣ съ половиною, входивѣ сѣмянѣ до пятидесяти чешвершей, изѣ чего, по соображенію, можно заключишѣ, что для ямѣ во сто и сто пятидесяти чешвершей грунтѣ земли долженѣ быть весьма глубокѣ и благонадеженѣ, а глубина ямы отѣ шести до восьми аршинѣ, при соразмѣрной ширинѣ. Впрочемѣ онѣ дѣлающія сѣ нѣкоторыми измѣненіями въ другихѣ мѣстахѣ. Въ Малороссіи, южной Польшѣ, Бессарабіи, на Кавказѣ и другихѣ мѣстахѣ, такія ямы обжигаются огнемѣ, если свойство глины, достаточно содержащей въ себѣ песку, это позволяешѣ. Въ другихѣ мѣстахѣ шпикашурятѣ внутренніи стѣны ямы горшечною глиною и потомѣ обжигаютѣ, отѣ чего онѣ звенятѣ какѣ настоящій кувшинѣ, и такія ямы безспорно должны быть самыя лучшія.

6886. Въ Орловской Губерніи, по описанію Г. *Попова*, такія ямы устроиваютѣ слѣдующимѣ образомѣ: 1) избирается мѣсто сколько можно возвышенное, а если такого нѣтъ, то ровное. Земля, выкапываемая изѣ ямы, насыпается около нея буромѣ; яма внутри земли бываешѣ овальная, наподобіе куриного яйца, если его поставишѣ внизѣ острымѣ концомѣ, а пугою къ верху, а отѣ этой

пуги яма дѣлается въверху какъ бы съ шейкою. Начиная копать яму, отъ поверхности земли, сперва дѣлаютъ шейку и пускаютъ ее обыкновенно въ три четверти аршина въ поперечникъ. Когда прокопаютъ шейку глубиною на одинъ съ половиною аршинъ, тогда начинаютъ подворачиваться подъ шею въ бока для образованія самой ямы. Въ это время идетъ самая трудная работа; когда же разширятъ бока, то человекъ свободно можетъ тамъ поворачиваться. Яму на сто четвертей два человека могутъ въ три дня совсѣмъ окончить.

6887. По выкопаніи совершенно ямы, въ томъ мѣстѣ, гдѣ она начинается, упиваютъ поперекъ бревно, на которое кладутъ покрывку, или дѣлаютъ во всю шею срубъ изъ деревьевъ, что еще крѣпче. На поперечное бревно кладутся доски, вмѣсто крышки. На эти доски ставится опрубокъ дерева, толщиною въ поперечникъ ямной шеи, а длиною аршина съ полтора. Тогда землю, вынутую изъ ямы, уколачиваютъ около того опрубка довольно крѣпко, и такъ оставляютъ дни на три, чтобы земля могла совершенно окрѣпнуть; послѣ чего опрубокъ вынимаютъ вонъ, а спѣнки шеи очищаютъ и углаживаютъ надъ досками, такъ, чтобы положенныя доски свободно вынимались. Потомъ берутъ дровъ, или соломы снопа четыре, кладутъ внутрь ямы и зажигаютъ, для того, чтобы яму осушить и обжечь немного. Дѣйствительно, яма отъ этого жару довольно крѣпко опалится. Для осторожности, чтобы не выкинуло изъ ямы огня, кладутъ на шею ямы старое колесо, или какое нибудь старое дерево. Огонь довольно держать часа два времени. Когда огонь совсѣмъ погаснетъ, надобно соръ и золу изъ ямы вычистить.

Тогда берутъ размоченную бересту, и обиваютъ ею яму, по стѣнамъ, приколачивая бересту деревянными гвоздями длиною шрехъ вершковъ. Внизу ямы оставляютъ на три четверти аршина

не обитыхъ стѣнъ, для того, чтобы вода или мышь какъ нибудь повапшя, когда ходящъ въ яму, или когда весной отъ непредвидимыхъ случаевъ вода въ яму попадешъ, то могли бы внизъ уйти; однако этого никогда не случается. Когда надобно хлѣбъ сыпать въ яму, то прежде въ необитое мѣсто всыпаютъ лукошко мякины, и потомъ уже начинаютъ хлѣбъ сыпать. Такая жипница или кладовая на сто четвертей, будешъ стоить только за бересту, считая за чепыре пучка коры березовой по два рубли, да работы двухъ чело-вѣкъ, на три дня.

Важность этихъ хранилищъ въ томъ состоитъ, что хлѣбъ, въ нихъ лежащй, хотя бы двадцать лѣтъ лежалъ, всегда цѣлъ остается: сколько насыплютъ, столько и будетъ. Вышесказанная мѣра ямы показана для сравненія, а онѣ дѣлаются различной величины, смотря по грунту земли, какъ позволишъ мѣсто: если мѣсто высокое, то можно рыть въ двѣ сажени глубины и въ двѣ сажени ширины, считая отъ шеи, которая бываетъ въ два аршина.

6888. ПОДЗЕМНЫЯ ЯМЫ ДЛЯ ХРАНЕНІЯ КАРТОФЕЛЯ. Эти же самыя ямы, только по меньше и не обитыя берестюю, однако же просушенныя, могутъ лужить, и дѣйствительно служащъ для сбереженія картофеля, которой вырвыши изъ земли, прямо возящъ въ яму и сыпаютъ; когда яма на-мѣнишя, то закладываютъ ее досками, сверху соекъ кладутъ свѣжую пучками ржаную солому, и потомъ засыпаютъ яму землею такъ, чтобы земля была сверху горкою. Такимъ же образомъ и хлѣбъ засыпается. Когда оставленный картофель въ подвалахъ весь выдещъ, то среди зимы крываютъ яму и берутъ картофель; только надобно смотрѣть, чтобы для этого день былъ ясный; яма поскорѣ опять закрывается, и картофель остается въ ней безъ вреда.

Въ этихъ же самыхъ ямахъ крестьяне берегутъ свои соленые свиные окорока по нѣскольку лѣтъ.

и они бываютъ такъ свѣжи, какъ бы сегодня положенные, только что сдѣлающся очень сухи.

6889. Слѣдуетъ еще замѣнить, что въ эши ямы, открываемыя для выниманія изъ нихъ хлѣба, особливо, когда онѣ не полны, не надобно поспѣшъ по вскрытіи ихъ опускаться, но дать сперва имъ постоять нѣсколько времени открытыми, или опустить туда сперва фонарь съ свѣчею, и когда свѣча не погаснетъ, то можно и человѣку опуститься въ яму. Несчастные опыты показали, что въ такихъ ямахъ накаплиется иногда много азотнаго газа, не способнаго для дыханія, и пошому умерщвляющаго людей.

6890. подземныя ямы для хлѣва, саксонскія. Сперва выкапываютъ круглую яму аршина въ три съ лишнимъ шириною и тоже аршина три съ лишнимъ глубиною; потомъ дно ея устилаютъ глиною и плотно убиваютъ ее вышиною около четверти аршина; а стѣны обкладываютъ кирпичами изъ чистой глины сдѣланными, и хорошо высушенными, употребляя для соединенія ихъ ту же глину. Эши стѣны выводятся аршина на два въ вышину и полщиною въ восемнадцать дюймовъ; оставленное не большое пространство между ими и землею наполняютъ угольнымъ порошкомъ; на эсихъ стѣнахъ выводятъ куполъ изъ хорошо выжженныхъ кирпичей на известковомъ растворѣ, и для отводу воды, могущей иногда причинить сырость на сводѣ, дѣлаютъ при основаніи его вѣнецъ изъ кирпичей покашо положенныхъ къ наружной стѣнѣ.

На верху купола дѣлается отверстіе около аршина въ поперечникъ, внутри котораго прилаживается дубовой ободъ, съ такою же крышкою и желѣзнымъ кольцомъ для подниманія ея.

6891. Сдѣланную такимъ образомъ яму обжигаютъ цѣлой день непрерывно деревяннымъ угольемъ. Произшедшія отъ этого прещины равно какъ и стѣнные спайки, упомянутымъ растворомъ

замазываются, также края стѣны у дна ямы и вся внутренняя ея поверхность, равно какъ и свода внутренняя и наружная поверхность имѣ же обмазываются. Сверху того дно ямы устилается щипами, сдѣланными изъ соломы, и тогда уже яма насыпается хлѣбными сѣмьями.

6892. Насыпавши яму полною, кладутъ сверху деревянный крестъ, на крестъ пучки соломы толщиной въ одинъ дюймъ, потомъ закрываютъ отверстіе крышкою и ее плотно замазываютъ; на крышку кладутъ два ряда кирпичей крестъ на крестъ, и смазываютъ все известковымъ растворомъ. Наконецъ накладываютъ сверху глину, вышиною дюйма на четыре и ее плотно убиваютъ, и закрываютъ все желѣзными окалинами и выравниваютъ.

Въ другихъ мѣстахъ Европы внутренность ямъ обиваютъ свинцовыми или цинковыми листами.

ЯНТАРЬ.

6893. СПОСОБЪ СКЛЕИВАТЬ ЯНТАРЬ. Изъ янтаря выдѣлываютъ прекрасныя и иногда очень цѣнныя вещи; и если такая вещьца разобьется, то вотъ самой простой, и притомъ весьма хорошій способъ склеить ее такъ, чтобы склейка была не примѣтна. Стоитъ только разбитыя мѣста намазать льнянымъ масломъ, и подержавши нѣсколько минутъ близь огня, сложить разбитыя половинки, то онѣ крѣпко пристанутъ одна къ другой. Можно вмѣсто льнянаго масла употреблять и маковое.

6894. СПОСОБЪ ВЕРЕЧЬ ЯНТАРНЫЯ ВЕЩИ, ЧТОБЫ ОНѢ НЕ ТЕРЯЛИ СВОЕГО ЦВѢТА И ВЛЕСКА. Во первыхъ не надобно держать ихъ въ теплыхъ комнатахъ, а второе не покрывать ихъ ничѣмъ цвѣтнымъ, но завершивать въ бѣлую хлопчатую бумагу.

6895. КАКЪ ВЫВАРИВАТЬ НЕ ЧИСТОЙ ЯНТАРЬ И ДѢЛАТЬ ЧИСТЫМЪ? Янтарь попадаетъ не всегда

свѣплымъ и чистымъ, но иногда непрозрачнымъ и мушнымъ; чѣмъ испребитъ въ немъ эти недостатки, поступающъ двоякимъ образомъ:

1) Завернувши его въ бумагу, кладутъ въ горшокъ, наполненный пескомъ, ставятъ въ горячую золу и раскладываютъ около него легкой огонь, которой поддерживаютъ такъ въ продолженіе сорока часовъ и болѣе

2) Варятъ его въ горшкѣ съ льнянымъ или сурьпичнымъ масломъ цѣлые два дня сряду, усиливая постепенно огонь; отъ этого онъ становится очень чистъ и годится на выдѣлку всякихъ вещей, которыя изъ него вытачиваютъ и послѣ шлифовкою обдѣлываютъ.

6896. СПОСОБЪ УЗНАВАТЬ ПОДДѢЛЬНОЙ ЯНТАРЬ. Настоящій янтарь, особливо красиваго золотищаго цвѣта, довольно дорогъ, почему найденъ способъ его поддѣлывать, или дѣлать янтарь искусвомъ изъ самаго чистаго терпеншина и черной смолы, которую распускаютъ въ мѣдномъ тазикѣ на маломъ огнѣ, но послѣ даютъ этому составу раза два вскипѣть. Изъ него выливаютъ разныя вещи, которыя походять на сдѣланныя изъ настоящаго янтаря.

Въ настоящемъ янтарѣ, попадаются разныя мѣлкія насѣкомыя, вѣроятно попавшія въ него въ то время, когда онъ былъ еще въ жидкомъ состояніи; эти насѣкомыя остаются въ своемъ видѣ, когда онъ и отвердѣлъ. Подражаютъ и этимъ кусочкамъ, распуская въ водѣ окрашенной шафраномъ, самую чистую Аравійскую камедь, и опустивши въ нее какое нибудь насѣкомое, наприм. маленькаго жучка, божью коровку, мушку, и проч. даютъ камеди сгуститься, которая засохши, будетъ походить на желшой янтарь, въ ней видно будетъ посаженное насѣкомое, совершенно цѣлое.

6897. Но чѣмбы узнать такую поддѣлку, стоитъ только кусокъ потереть объ сукно, то буде вещь сдѣлана изъ настоящаго янтаря, она полу-

читѣ свойство припаягивашъ къ себѣ легкія шѣла, какѣ наприм. кусочки бумажки, и проч.; но поддѣльной янтарь этого свойства не имѣетѣ.

Особливо же въ янтарь, находящійся въ мѣлкихъ кусочкахъ, и въ першой янтарь, употребляемый для составленія лаковъ и на другія надобности, подмѣшивающѣ иногда канифоль; но эшотѣ обманѣ можно узнать потчасѣ, если канифоли много подмѣшано, бросивши щепотку эшой мѣлочи на раскаленное уголье, то канифольной запахъ обнаружитѣ обманѣ.

А еще лучше можно его опкрыть, распустивши нѣсколько подозрѣваемой смѣси въ крѣпкомъ винномъ спиртѣ; буде янтарь безѣ всякой подмѣси, то растворѣ будетѣ желтаго золотистаго цвѣта, а съ канифолью будетѣ темнокраснымъ, и если выпаритѣ его, то останетѣся смола.

Сверхъ многихъ другихъ употребленій янтаря даже въ лекарства, составляющѣ изѣ него очень хорошіе лаки, примѣшивая къ другимъ смоламъ, какѣ примѣръ показано въ §§ 2307—2308—2327.

ЯРИЦА.

6898. **ЯРИЦА** есть ничто иное какѣ яровая рожь, и сѣмая пошому весною съ другими яровыми хлѣбами. О ней упомянуто въ восьмомъ томѣ Лексикона § 4760. Сѣютѣ ее въ Апрѣлѣ, и солома ея вкуснѣе для скота нежели озимой.

ЯРОВОЕ.

6899. **ЯРОВОЕ, ЯРОВЫЕ ХЛѢВА** суть шѣ, копорые сѣются весною, коковы суть: овесѣ, ячмень, гречиха, яровая пшеница, яровая рожь, просо, кукуруза, сѣемые и поспѣвающіе въ одно лѣто.

ЯРУТКА.

6900. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ЯРУТКИ** (*Thlaspi*). Изѣ числа дикорастущихъ по всей Россіи породѣ эшого растенія, особенно примѣчательны двѣ породы: *ярутка полевая* или *комелекъ* (*Thlaspi arvense*, *Linn.*),

которая употребляется въ настояхъ для произведенія испарины и пота; она также гонитъ мочу и потому въ остановкѣ мочи полезна, равно какъ и въ остановкѣ мѣсячныхъ кровей у женщинъ.

Приложенная снаружи на раны, испребляетъ дикое мясо.

2) *Ярутка пастушья сумка* (*Thlaspi bursa pastoris*, Linn.). Ее свѣжую ѣдятъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ какъ салатъ, для укрѣпленія желудка и очищенія крови. Рогатому скоту и лошадямъ она служитъ кормомъ.

ЯРЬ.

6901. **Ярь** есть соединеніе мѣдной окиси съ уксусною кислотою и водою. Она обыкновенно бываетъ зеленаго цвѣта, больше или меньше красиваго; употребляется въ краски: будучи принята внутрь составляетъ опасный ядъ; но снаружи употребляется въ нѣкоторыхъ пластыряхъ. Для употребленія готовится искусствомъ.

6902. **ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЯРИ МѢДЯНИКИ.** Ее большею частію готовятъ въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ растетъ виноградъ. Для этого берутъ плитки изъ красной мѣди, дающъ имъ лежать между ярью, уже готовою, и потомъ нагрѣвши ихъ, кладутъ въ глиняные не муравленые, нарочно для того дѣлаемые ящики; сперва кладутъ на дно ящиковъ слой виноградныхъ выжимокъ, на нихъ кладутъ мѣдную плитку, на нее виноградныя выжимки, потомъ опять мѣдную плитку и такъ далѣе, пока весь ящикъ будетъ полонъ, тогда накрывши его соломеннымъ щиткомъ, ставятъ въ погребъ. Черезъ нѣсколько дней виноградныя выжимки нагрѣваясь, и сперва верхнія доски, а потомъ и другія покрываются зеленою, и когда на нихъ окажутся бѣлая паша, то ихъ вынимаютъ, спрыскиваютъ еще раза три водою или уксусомъ, и чрезъ двѣ недѣли соскабливаютъ ярь шупымъ ножомъ, потомъ ее сушатъ и толкутъ.

6903. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТЛИЧНОЙ ЯРИ ПО СПОСОБУ АНГЛИЧАНИНА КНАЛЛА. Этотъ способъ, подтвержденный собственными опытами известнаго Химика *Гермштедта*, заслуживаетъ особенное вниманіе потому, что ярь такимъ образомъ можно готовитьъ легко и въ тѣхъ мѣстахъ гдѣ вовсе не росшетъ винограды.

Красную мѣдь разрѣзываютъ на такія досчечки, чтобы каждая изъ нихъ всила около полутора фунта; передъ употребленіемъ ихъ въ дѣло, опускаютъ ихъ на двадцать четыре часа въ уксусной растворъ яри.

Намачиваютъ куски самой дурной губки въ винномъ или пивномъ уксусѣ, и кладутъ ихъ въ немурзавленные горшки или каменные ящики вмѣстѣ съ мѣдными досками по слойно, но такъ, чтобы куски губки свободно лежали, не будучи сдавливаемы мѣдными досками, чтобы между ними могъ свободно проходить воздухъ, и тѣмъ ускорять окисленіе; а чтобы доски не давили сильно губокъ, то между досками кладутъ деревянные перекладки.

Вмѣсто дорогой губки, можно употреблять старые куски шерстяныхъ матерій, или куски стараго войлока.

6904. Положивши такимъ образомъ двенадцать или пятнадцать достокъ, покрываютъ горшковъ или ящикъ соломой, или толстою холстиною.

Послѣ чего горшки или ящики переносятъ въ погребъ и оставляютъ ихъ тамъ стояшь до тѣхъ поръ, пока уксусъ выпарится и достаточное количество яри насядетъ на доскахъ, что довольно скоро происходитъ.

Губки очищаютъ отъ яри, которая на нихъ нашла; ихъ выжимаютъ, вымываютъ, смачиваютъ опять уксусомъ, и вновь сказаннымъ порядкомъ кладутъ съ мѣдными досками въ горшки.

За каждымъ разомъ, когда хотятъ употребить губки вновь въ дѣло, хорошенько ихъ выжимаютъ,

и для совершеннаго освобожденіи отъ яри, опускають ихъ на нѣкоторое время въ купоросную кислоту, разведенную водою, потомъ промываютъ ихъ въ чистой водѣ, хорошенько выжимають и опять смачиваютъ уксусомъ.

6905. Буде мѣдныя доски будутъ сильно уже разбѣдены и на нихъ насядетъ довольно толстой слой яри, то ее еще мягкую соскабливаютъ и въ мѣдныхъ же сковородахъ высушиваютъ, потомъ разбиваютъ на куски извѣстной величины, досушиваютъ совершенно, и ярь готова на продажу, или въ дѣло.

Очищенные доски опять употребляются на то же производство яри, пока онѣ мало по малу всѣ превращаются въ ярь.

Такимъ образомъ приготовленная ярь ни въ чемъ не уступаетъ лучшей Французской яри мѣднѣй, приготовляемой съ виноградными выжимками.

6906. СПОСОБЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ ЯРЬ ВЕНЕЦІАНСКУЮ, или въ хрусталяхъ. Въ каменные или стеклянные большія кружки, поставленные въ теплое мѣсто, наливаютъ крѣпкаго перегоннаго уксуса, а въ него кладутъ хорошей мѣлко сполченной яри по немногу, и все вымѣшиваютъ длинною деревянною палкою; по прошествіи чепырехъ или пяти дней, когда уксусъ получитъ хорошій темнозеленый цвѣтъ, сливаютъ его съ остатка, на которой опять наливаютъ свѣжаго уксуса и поступаютъ по прежнему.

Когда слипой уксусъ сдѣлается совершенно чистъ, то выпариваютъ его въ большихъ мѣдныхъ не глубокихъ кошлахъ до густоты сиропа.

Этою стуспившеюся ярю наполняютъ большіе горшки, въ которые ставятъ сперва по нѣсколько деревянныхъ распорокъ, разщепленныхъ во всю длину ихъ, куда складываютъ маленькія деревянные палочки, потомъ наливаютъ въ горшки хорошей горѣлки и ставятъ горшки надѣли на двѣ въ теплое мѣсто; въ горшкахъ мало по малу начинаютъ садиться на распорки крупныя хрустали, которые

вынимають и сушатъ въ теплой комнатѣ. На мѣлкіе хрустали, приставшіе внутри къ сѣбѣнкамъ горшковъ, и къ оспавшейся на днѣ жидкости приливаютъ слабой известковой воды или уксуса, а если яри оспалось уже въ горшкѣ мало, то прибавляютъ и ее и поступаютъ по прежнему, пока вся ярь, бывшая въ растворѣ, сядетъ въ хрустали.

6907. СРЕДСТВО УЗНАВАТЬ ДОБРОТУ ЯРИ. Кори-стлюбивые продавцы подмѣшиваютъ иногда къ яри известъ, мѣлѣ или гипсѣ; но эти обманы легко можно узнать; спойивъ только ярь растворить въ купоросномъ маслѣ (сѣрная кислота), въ такомъ случаѣ растворяется одна только ярь, а будетъ есть примѣшенные къ ней мѣлѣ и проч., то они упадутъ на дно; мѣлѣ и известъ соединясь съ кислотою въ видѣ гипса, а гипсѣ самъ по себѣ, какъ вещество въ кислотѣ не растворяющееся.

Если ярь смѣшана съ мѣломъ, то она вскипаетъ и ошѣ прилипѣнія какой нибудь кислоты.

ЯСЕНЕЦЪ.

6908. РАЗВЕДЕНІЕ И ПОЛЬЗА ЯСЕНЦА. (*Dictamnus albus*, Linn. Дв. 185). Это довольно красивое растение растетъ дикимъ по гористымъ мѣстамъ, каменистымъ и по перелѣсамъ югозападной Россіи, въ Крыму и по Кавказу; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Россіи извѣстно оно подъ именемъ *дикаго бадьяна*.

По красотѣ блѣдно-красныхъ и розовыхъ цвѣткѣ этого растения, разводятъ его въ садахъ.

Размножаютъ ясенецъ сѣмянами, сѣя ихъ весною въ легкую землю и при томъ лежащую на полдень; но какъ сѣмяна очень долго лежатъ въ землѣ безъ всхода, то легче размножать его ошѣ корней, разрывая ихъ.

Все растение содержитъ въ себѣ много пахучаго, впрочемъ не очень пріятнаго масла, и въ теплое, сухое время выпускаетъ изъ себя пахучій паръ, который легко загорается ошѣ приближенія къ нему огня.

Въ лекарства же употребляется одинъ только корень для изгнанія глистовъ, и излеченія женскихъ бѣлей. Дающъ его въ порошокъ и въ насѣвъ. Цвѣты доставляютъ пчеламъ медъ.

ЯСЕНЬ.

6909. **РАЗВЕДЕНИЕ ЯСЕНИ.** Ясень (*Fraxinus excelsior*, *Linn.*), растетъ по всей Россіи, но нигдѣ не составляетъ большихъ лѣсовъ, а попадаетъ вмѣстѣ съ другими лиственными деревьями. Это дерево прямое и высокое, хотя и не бываетъ очень толстымъ; онъ любитъ больше землю влажную и хорошо растетъ по берегамъ рѣкъ, но растетъ и по гористымъ мѣстамъ.

Ясень размножается сѣмянами, которыя посѣваютъ осенью, и сѣются поспѣшнѣе на посредственной влажной землѣ, и закрывается землею на полвершка или не много больше; всходитъ же по большей части на другой годъ. Какъ ясеновое дерево не очень разборчиво касательно почвы, то можно его разводить и на мокрой и сухой почвахъ.

Какъ сѣмянами размножать ясеновый лѣсъ не выгодно по причинѣ ихъ медленнаго всхода, особливо въ странахъ сѣверныхъ, то гораздо легче разводить его отводками и укоренившимися отпрысками.

6910. **ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯСЕНОВОЙ КОРЫ.** Если опварить ее въ водѣ съ желѣзнымъ купоросомъ, то опваръ получитъ черной цвѣтъ какъ чернила, и можно имъ красить въ черной цвѣтъ; буде опваръ ея сдѣланъ будетъ съ квасцами, то будетъ темнаго цвѣта. Если пряжу сперва окрасить въ желтой цвѣтъ, то она выйдетъ голубою, когда ее поварятъ съ корою ясени. Ясеновая кора содержишь въ себѣ дубильное начало, и потому можно употреблять ее для выдѣлки кожъ.

Кора ясени, по горькому своему вкусу можетъ служить для изгнанія изъ тѣла глистовъ, въ какомъ случаѣ принимающъ ее столченную въ порошокъ по полу-

золотника, разовѣ пять вѣ сунки; можно и отваривать ее, наливая фунтѣ воды на чешыре золотника коры.

6911. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ЯСЕНОВЫХЪ ЛИСТЬЕВЪ.** Ихъ очень любяшѣ овцы и козы; вѣ нѣкошорыхъ же мѣстахъ Германіи готворяшѣ ихъ, сръзывая вѣмѣстѣ сѣ молодыми вѣтвями вѣ кормѣ на зиму и рога-тому скопу; а вѣ Женевѣ кормяшѣ и лошадей ясе-новыми листьями, связывая вѣтви ихъ пучками и высушивая вѣ тѣни.

Листья отваривши вѣ водѣ, пьютѣ эмотѣ от-варѣ отѣ разныхъ лихорадокъ вѣмѣсто хины, так-же отѣ простыхъ и кровавыхъ поносовъ; толченые же прикладываюшѣ снаружи на гнилыя язвы и кро-вавыя раны сѣ пользою.

6912. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ДЕРЕВА.** Оно будучи очень крѣпко и бѣло, употребляется на многія надобно-сти; по вязкости и гибкости своей идетѣ на дѣло обручей кѣ кадкамъ и бочкамъ.

По этому же свойству, и потому, что оно стру-исто, жестко, и крѣпко, сполары, шокари, ше-лежники и колесники употребляютѣ его вѣ свои работы, дѣлая изѣ него дроги, дышла, оси, ступи-цы, спицы, корыта, шельжки, грабли, цѣпы, ка-дочки, столы, спулья и проч.

Кромѣ того пилатѣ изѣ него доски посредствен-ной величины, обшесываюшѣ же его и брусьями. Корни его по твердости своей и неспрошѣ, годят-ся для оклейки разной мебели; да и самое дерево будучи выкрашено слегка красною краскою, доволь-но походитѣ на красное дерево.

6913. Какѣ ясенъ довольно скоро растетѣ, то лѣтѣ чрезѣ шесть или семь всегда можно имѣшѣ колья для дровѣ.

Изѣ всѣхъ листовяныхъ и сырыми срубаемыхъ деревьевѣ, ясеновое не только горитѣ очень хорошо, но и даетѣ довольно жару и тепла и гораздо бо-лѣе противу другихъ мягкихъ деревьевѣ. Уголья его также отмѣнно хороши.

ЯСНОТКА.

6914. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯСНОТКИ** (*Lamium L.*) Нѣсколь-ко породъ изъ этого рода растутъ дикими по всей Россіи, и одна только чужестранная порода имен-но: *яснотка бѣло-цвѣтная* (*Lamium orula, Linn.*) раз-водится въ садахъ по красотѣ своихъ большихъ бѣлыхъ цвѣтковъ съ розовыми оцѣнками; размно-жается же сѣмянами. Изъ дикорастущихъ же по-родъ примѣчательнѣе другихъ:

1) *Яснотка бѣлая* (*Lamium album, Linn.*), кото-рой цвѣты употребляются какъ чай въ настой-кахъ отъ простуды, кашля, золотухи, бѣлей; а снаружи всю праву прикладываятъ какъ при-парку въ жестокихъ болѣзняхъ. Молодые ея листья весною употребляются въ Швеціи въ кушанье какъ и молодая крапива.

Изъ цвѣтковъ ея пчелы доспаютъ много меду; а овцы и козы большія до ней охотницы.

2) *Яснотка пурпуровая* (*L. purpureum, Linn.*), а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Россіи и *курдюкою слѣпотою* называемая, также употребляется въ Швеціи весною въ кушанье и служитъ кормомъ овцамъ, козамъ и лошадямъ; касательно лекарственныхъ своихъ свойствъ сходна съ ясноткою бѣлою.

3.) *Яснотка крѣслолистная* (*Lam. amplexicaule, Linn.*), касательно своихъ лекарственныхъ силъ имѣетъ такіе же свойства, какъ и обѣ предыду-щія, только гораздо ихъ сильнѣе и дѣйствитель-нѣе: особливо толченая прикладывается къ ранамъ съ великою пользою; козамъ, овцамъ и лошадямъ служитъ пріятнымъ кормомъ.

ЯСТРЕБИКА.

6915. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯСТРЕБИКИ** (*Hieracium L.*) Это чрезвычайно многочисленный родъ распеій, котораго множество породъ растетъ по всѣмъ мѣ-стамъ всей Россійской Имперіи. Изъ нихъ примѣ-чательнѣе другихъ:

а) *ЯСТРЕБИКА мышье ушко* (*Hieracium pilosella, Linn.*). Она замѣчательна тѣмъ, что желтые цвѣты

ея служатъ нѣкоторымъ образомъ для показанія времени. Они открываются утромъ въ 8 часовъ, а закрываются по полудни въ 2 часа. Для козъ составлѣнъ она пріятный кормъ.

У корней ея находятъ насѣкомое, извѣстное подъ именемъ *гервеца*, употребляемое для крашенія въ красный цвѣтъ разныхъ матерій.

Ее пьютъ какъ чай отъ кровавыхъ поносовъ и кровошеченій; ее также съ пользою можно употреблять для изстребленія каменной болѣзни въ мочевомъ пузырь. Толченая и снаружи прикладываемая очищаетъ отъ лишая, а какъ полосканье укрѣпляетъ десны и зубы.

2) *Ястребинка сомнительная* (*Hieracium dubium*, Linn.).

3) *Ястребинка ушастая* (*H. auricula*, Linn.), и

4) *Ястр. короткокоренная* (*H. praemorsum*, Linn.). Имѣютъ почти одинакія силы и употребленіе съ ястребинкою мышинымъ ушкомъ.

5) *Ястр. ползунтизная* (*H. cymosum*, Linn.) свойствами своими сходна также съ предыдущими; но сверхъ того сокъ ея полезно пускать по капелькѣ въ глаза для согнанія съ нихъ пиянъ, и потомъ смывать чистою водою.

6) *Ястр. болотная* (*H. paludosum*, Linn.). Сверхъ свойствъ сходныхъ съ другими породами этого рода, будучи толчена приложена къ мѣстамъ укушеннымъ насѣкомыми, облегчаетъ боль ихъ.

7) *Ястр. Савойская* (*H. subaudum*, Linn.) Листья ея толченые съ медомъ прикладываются для размягченія и разведенія швердыхъ и болящихъ опухолей, случающихся около ушей, глазъ и носа.

8) *Ястр. зонтичная* (*H. umbellatum*, Linn.) кромѣ другихъ сходныхъ съ предыдущими породами свойствъ, считается полезною отъ чахошки, когда пьютъ ея отваръ.

Будучи варена съ квасцами и виннымъ камнемъ, она отлично хорошо окрашиваетъ шерстяныя и другія матеріи въ желтый цвѣтъ.

9) *Ястр. померанцовая* (*H. aurantiacum*, *Linn.*) по красивымъ своимъ померанцовымъ или темнокраснымъ большимъ цвѣшамъ, разводится въ садахъ.

ЯТРЫШНИКЪ.

6916. ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНІЕ ЯТРЫШНИКОВЪ (*Orchis*, *Linn.*). Многія изъ породъ этого рода могутъ служишь украшеніемъ въ садахъ, хотя разводять ихъ и трудно; но главная польза ихъ состоитъ въ добываніи изъ корней питательнаго и лекарственнаго вещества, извѣстнаго въ торговлѣ подъ именемъ *салепа*. Вотъ имена дикораспускающихъ въ Россіи ятрышниковъ, изъ которыхъ можно добывать салепа (4914).

1) *Ятрышникъ любка* (*Orchis bifolia*, *Linn.* *Platanthera bifolia*, *Richard. Дв.* 198), растетъ вездѣ по лѣсистымъ и влажнымъ мѣстамъ.

Она называется и *ножною фіалкою* пошому что ночью цвѣшы ея опмѣнно хорошо пахнутъ.

2) *Ятрыш. широколистный* (*O. latifolia*, *Linn.*), растетъ по болотистымъ и лѣсистымъ мѣстамъ, корень ея въ нѣкоторыхъ мѣстахъ сырой кладутъ въ молоко, чтобъ оно скорѣе скисло и спало гуще. Это пріятной кормъ для коровъ.

3) *Ятрыш. съ пятнами* (*O. maculata*, *Linn.*), доставляетъ вкусной кормъ овцамъ и рогатому скоту. Растетъ по мокрымъ лугамъ.

4) *Ятрыш. пахучій* (*O. odoratissima*, *Linn.*), растетъ по лѣсистымъ и гористымъ мѣстамъ; для его пріятнаго запаха разводятъ и въ садахъ.

5) *Ятрыш. звездчатый* (*O. conopsea*, *Linn.*) растетъ по гористымъ и тѣнистымъ лугамъ; цвѣшы его пахнутъ гвоздикою; идетъ въ кормъ рогатому скоту и овцамъ.

6) *Ятрыш. мужской* (*O. mascula* *Linn. Дв.* 79). Растетъ по лѣсистымъ горамъ и идетъ овцамъ въ кормъ.

7) *Ятрыш. дремликъ* (*O. morio*, *Linn. Дв.* 80) растетъ по сухимъ лугамъ и идетъ въ кормъ скоту.

8) *Ятрыш. дымчатый* (*O. ustulata, Linn.*). Растетъ по гористамъ мѣстамъ; имѣетъ цвѣты красивѣе всѣхъ породъ и потому разводится въ садахъ.

9) *Ятрыш. темный* (*O. fusca, Linn.*), также отличенъ по своимъ красивымъ цвѣтамъ.

10) *Ятрыш. солдатской* (*O. militaris, Linn.*). Растетъ по лѣсиснымъ горамъ. Изъ всѣхъ этихъ породъ и нѣкоторыхъ другихъ готовится салеъ показаннымъ въ § 4916-мъ образомъ.

6917. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ САЛЕЪ ИЗЪ ЯТРЫШНИКОВЫХЪ КОРНЕВЫХЪ ШИШЕКЪ Г. МАРСИЛЬЯКА. Шишки всѣхъ вышеисчисленныхъ породъ ятрышника собираются для сала въ то время, когда расцвѣтъ начнетъ опцвѣтать, и когда шишка предыдущаго года почти совсѣмъ завянетъ. Если выкапывать шишки прежде этого времени, то шишки потеряли бы много вѣса при сушкѣ и салеъ не былъ бы хорошъ. То же самое было бы, еслибъ выкапывать шишки въ то время, когда уже сѣмяна созрѣли; въ это время зародышъ, находящійся въ новой шишкѣ, началъ бы развертываться и салеъ въ ней содержащійся началъ бы уже измѣняться.

Какъ только вынуши изъ земли шишки, то тотчасъ и начинаютъ готовить изъ нихъ салеъ. Сперва рачительно отдѣляютъ маленькіе корни и зародыши отъ шишекъ, которыя опускаютъ въ холодную чистую воду, гдѣ ихъ перемываютъ, а перемывши нанизываютъ на нитки, какъ чешки; эти нитки съ шишками опускаютъ въ кипятокъ, и продолжаютъ кипятить воду еще минутъ двадцать пять или тридцать, т. е. до тѣхъ поръ, пока увидятъ, что нѣкоторыя шишки начнутъ превращаться въ слизь или кисель. Надобно весьма прилѣжно смотрѣть на это послѣднее производство, потому что, если продержатъ ихъ въ кипяткѣ менѣе этого времени, то салеъ сдѣланный изъ такихъ шишекъ имѣлъ бы винный запахъ. Когда шишки пробудутъ довольное время въ кипяткѣ, то нитки съ шишками вынимаютъ изъ воды и сушатъ на солнцѣ, а еще лучше въ сушильнѣ.

6918. Если для этого отобраны однѣ только круглыя шишки япрышника, то салепѣ выйдетъ совершенно таковѣ, какой привозится въ Европу изъ Азіи. Вообще вкусъ салепа, приготовленнаго хорошо изъ Европейскихъ япрышниковѣ, ни мало не разнится отъ привозимаго изъ Азіи. Если передъ опущеніемъ шишекъ въ кипятокъ очиститъ ихъ отъ верхней кожицы, то салепѣ выйдетъ еще бѣлѣе; очищаютъ же ихъ отъ кожицы, соскребая ее тупымъ ножомъ, или стирая ее жесткою щеткою.

6919. УПОТРЕБЛЕНІЕ ЯПРЫШНИКОВЫХЪ ШИШЕКЪ ВЪ ЗАМѢНЪ ХЛѢБА. Какъ эти шишки содержатъ въ себѣ очень много питательнаго вещества, то ихъ можно употреблять вмѣсто хлѣба въ пищу, и даже печь хлѣбъ, смѣшивая ихъ съ картофельною мукою. Для превращенія же шишекъ въ муку, сушатъ ихъ, и высушенные толкутъ въ ступкахъ и просѣиваютъ сквозь сито.

Лучшія шишки отбираютъ для приготовленія салепа, а маленькія превращаютъ въ муку для употребленія въ пищу людямъ, или въ кормъ скоту *. Осмнадцать фунтовъ япрышниковыхъ шишекъ, которыхъ можетъ накопить одинъ человѣкъ въ день, даютъ муки девять фунтовъ.

О пользѣ салепа см. § 4914.

6920. РАЗМНОЖЕНІЕ ЯПРЫШНИКОВЪ. Многія породы этого растенія имѣютъ очень красивыя и даже пахучіе цвѣты, почему разводятъ ихъ иногда въ садахъ. Какъ всѣ эти растенія растутъ по тѣнистымъ, лѣсистымъ и влажнымъ мѣстамъ, то и при пересадкѣ ихъ въ сады надобно соображаться съ этимъ. Вотъ лучший способъ ихъ пересадки: во время цвѣта этихъ растеній надобно замѣнить тѣ мѣста, гдѣ ихъ больше находится, втыкая близь нихъ въ землю палки; и когда они опцвѣтутъ и стебли ихъ завянутъ, тогда надобно ихъ вына-

* Одинъ лотъ салепаго порошка, сваренный въ двухъ фунтахъ воды при безпрестанномъ ея мѣшаніи, превращается въ желе, котораго достаточно для насыщенія здороваго человѣка.

пывать и переносить на мѣста, имѣющія сходную съ ихъ прежнимъ мѣстомъ почву, и такое же положеніе въ отношеніи къ солнцу, что впрочемъ довольно бываетъ трудно сдѣлать съ породами, распускающимися по шурфянымъ мѣстамъ.

ЯЧМЕНЬ.

А. ЯЧМЕНЬ НА ГЛАЗУ (болѣзнь).

6921. **ЛЕЧЕНІЕ ЯЧМЕНЯ НА ГЛАЗУ.** Такъ называется бывающая на вѣкахъ глазъ маленькая опухоль, похожая видомъ на ячменное зерно; она бываетъ сначала красна и жестка, а потомъ наполняется гноеобразною матеріею, причиняетъ боль съ зудомъ и затрудняетъ зрѣніе.

Надобно стараться разбить такую опухоль, что и можно дѣлать, намазывая ее, особливо, по утрамъ слюною, или употребляя для того какую нибудь слизь съ розовою водою.

6922. *Или:* можно взять розмариновой настойки чайную ложку и воды холодной одну рюмку: и этою смѣсью примачивать глаза раза по два въ день.

6923. **ЕЩЕ ПРОСТОЕ ЛЕКАРСТВО.** Взять бѣлокъ яйца, не много камфары и сахара, и сбивши все на тарелкѣ въ пѣну, намазать на корнѣю или полотною вѣпошку и приложить ко лбу. Смачиваніе ячменя чайною холодною водою также хорошо:

Б. ЯЧМЕНЬ (распеніе).

6924. **РАЗВЕДЕНІЕ ЯЧМЕНЯ.** Теперь извѣстно въ Россіи нѣсколько сорисовъ ячменя, по всѣмъ они почти требуютъ одинакаго воздѣлыванія; разницы мало. Вообще для ячменя требуется земля плодородная, рыхлая, нѣсколько вязкая для удержанія въ ней влажности, но не мокрая. Для крупнаго ячменя лучше земля глинистая, а для мѣлкаго съ большею примѣсью песка. Холодные и мнрыя почвы для ячменя негодятся. Но и теплыя и сухія почвы должны быть не щощи, а тучны или сами по себѣ, или отъ хорошаго удобренія навозомъ; если въ почвѣ есть извѣсть, то это для ячменя выгодно.

6925. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ПАШНИ состоитъ въ совершенномъ и глубокомъ ея разрыхленіи посредствомъ перепашки раза два или три; когда сѣютъ его послѣ озимыхъ хлѣбовъ, то зимніе морозы много способствуютъ къ разрыхленію почвы, если пашня остается на зиму взмешанная пласмами. Буде же на той пашнѣ, на которой предположено сѣять ячмень, были расшенія плугопольныя, тогда и одной запашки довольно.

Если пашня вспахана осенью, то весною, какъ скоро земля просохнетъ, пашню слѣдуетъ передройти, заборонить и вспахать подъ посѣвъ, буде сѣютъ его послѣ бывшихъ на той пашнѣ озимыхъ хлѣбовъ. Примѣчено, что для быстраго и совершеннѣйшаго развитія ячменя нужно: 1-е, ранній посѣвъ, который можетъ быть производимъ, коль скоро земля нагрѣется нѣсколько отъ весенняго солнца, и не лзя уже опасаться ночныхъ морозовъ; 2-е, погуще посѣвъ и 3-е, боронованіе пашни до посѣва и мелкое заборонованіе сѣмянъ.

Вѣрнѣйшее средство къ полученію на глинистой почвѣ лучшаго ячменя, который она только въ состояніи произвестъ, есть разведеніе его рядами.

6926. ВРЕМЯ ПОСѢВА въ различныхъ мѣстахъ бываетъ различное: такъ какъ ячмень скорѣ другихъ хлѣбовъ вызрѣваетъ; нрвообще не надобно сѣять его позже первыхъ чиселъ Мая, а гдѣ по теплѣе и позднихъ упренниковъ не бываетъ, тамъ сѣютъ его и въ Апрѣлѣ.

На хозяйственную десятину высѣваютъ обыкновенно отъ 10 до 16 чешвериковъ. Отъ сѣмянъ полныхъ, здоровыхъ, не слежавшихся, очищенныхъ рѣшетами или промываніемъ отъ всѣхъ постороннихъ сѣмянъ и высѣянныхъ какъ можно ровнѣе и посѣянныхъ даже рѣдко, на прим. отъ 6 до 7 чешвериковъ на десятину, можно получить такой же урожай, какъ и отъ самаго густаго, т. е. отъ 10 до 12 чешвериковъ. Вообще крупный ячмень, который болѣе кушится, надобно сѣять рѣже, а мальй гуще.

Сбмяна всѣхъ сортовъ ячменя пребудуть довольно толстой покрывки землею. Если сбють его подъ соху, то можно запахивать его дюйма на три или на четыре въ глубину, а на песчаныхъ и легкихъ земляхъ для хорошаго урожая совершенно необходима глубокая заплата.

Что касается до заборонованія, то не худо бороною пробхать два раза вдоль лѣховъ и столько же поперекъ.

6927. Если по всходѣ ячменя случатся *цтреники*, то хотя бы и позябли верхушки молодыхъ всходовъ, но большаго вреда ячменю не будетъ, потому что на хорошей паши онъ растетъ скоро, и отъ того въ ростѣ не остановится. Если спустя нѣсколько времени послѣ всходовъ случится погода холодная и мокрая, то ячмень начинаетъ желтѣть и пропадать; однакожъ случившаяся потчасъ за холодною погодою теплая, можетъ его очень поправить, и то что не пропало, начнетъ сильно куститься.

Если потчасъ послѣ посѣва случится большой дождь, который прибьетъ землю, то непременно должно потчасъ ее переборонить, какъ скоро земля высохнетъ и прежде нежели ячмень взойдетъ, чтобы земля не успѣла сдѣлаться твердою, чрезъ которую ростки не могутъ прорасть. Припомъ боронить надобно легкою бороною, и невзадъ и впередъ, а въ одну только сторону и, чтобы лошадь шла широкимъ шагомъ. Если же дождь и сухая погода взаимно смѣняются, то это боронованіе не нужно.

6928 Если ячмень уже взошелъ хотя и не весь, а земля послѣ дождей потчасъ отъ засухи сдѣлалась твердою, то также боронованіе не выгодно, потому что молодые листья ячменя очень ломки, и можно потерять большую часть посѣва.

Во время роста ячменя, съ нимъ никакихъ работъ нѣтъ, а только иногда въ нѣхъ мѣстахъ, гдѣ множество съ ячменемъ вырастаютъ сорныхъ травъ, а особливо сурѣлицы, тамъ нужно его пропалывать.

6929. **ЖАТЬ** или **КОСИТЬ** ячмень надобно тогда, когда зерна его начнутъ становиться твердыми; и когда у большей части зеренъ уже бѣлаго сова (молока), когда его раздавить не будетъ; если же дать ему долѣе ростъ, то онъ переспѣваетъ; у него много опламывается колосевъ, а слѣдовательно пропадаетъ и сѣмянъ. Лучше сжать его раньше, и дать зернамъ его доспѣть на валахъ.

Возить ячмень на гумно и складывать въ скирды и сараи надобно совершенно сухой, чтобы онъ будучи складенъ въ кучи сырымъ, не разгорячился, и не испортился; даже солома его въ такомъ случаѣ плѣснѣетъ и дѣлается для корму скота не здоровою.

6930. Когда убираютъ ячмень при очень сухой погодѣ, то онъ бываеиъ очень хрупокъ, отъ чего много теряется опломившихся колосевъ, почему лучше вязать его въ снопы и перевозить рано утромъ или поздно вечеромъ и даже ночью, когда колосья онъ росы дѣлаются гибкими и не такъ легко опламываются; роса же въ этомъ случаѣ, находясь только сверху сноповъ, легко высыхаетъ, не причиняя ячменю ни малѣйшаго вреда.

Когда же случится убирать ячмень въ дурную сырую погоду, то онъ будучи сжатъ или скошенъ, и лежа долго на жнивѣ, проросаетъ, и какъ для посѣва, такъ и для варенія пива дѣлается не годнымъ. Этой бѣдѣ можно помочь, переверачивая его чрезъ два или три дни, смотря по времени; и какъ только сдѣлается хотя небольшое ведро, надобно тотчасъ вязать его въ снопы и перевозить на гумно.

6931. **УРОЖАЙ** ячменя, какъ и всѣхъ другихъ хлѣбныхъ расшеній, бываетъ различенъ, по различію почвъ и погоды; крупной ячмень даетъ съ хозяйственной десятины отъ восьми до двадцати четвертей и болѣе, а особливо въ этомъ отношеніи заслуживаютъ особое вниманіе: ячмень небесный голый, и ячмень Гималайскій, не давно еще входящій въ употребленіе.

Ячмень мелкой при одинакихъ обстоятельствахъ приноситъ меньше сѣмянъ противъ крупнаго.

6932. Ячмень крѣпче другихъ хлѣбныхъ расшеній и не подверженъ никакимъ особымъ болѣзнямъ: одна только сажная головня, производящая вмѣсто муки въ зернахъ черную пыль, нападаетъ и на ячмень, но впрочемъ не причиняетъ ему много вреда, которому впрочемъ и пособить нечѣмъ; моченіе сѣмянъ съ известью, какъ нѣкоторые агрономы предлагали, головни, зависящей по видимому отъ погоды, не отвращаетъ.

6933. **ЯЧМЕНЬ ОЗИМЫЙ.** Озимый ячмень извѣстный давно уже въ Европѣ, разводится въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ зимняя снѣга умѣренная и преимущественно на пучныхъ пашняхъ, на которыхъ опасаются, что пшеница ляжетъ. Впрочемъ онъ родится хорошо и на доспашочно влажной средней почвѣ (песчано-суглинистой и суглинисто-песчаной), если прежде тамъ росло такое расшеніе, которое не оказываетъ на него невыгоднаго вліянія. Но какъ озимый ячмень сильно кустится, то онъ непременно пребудетъ сильной почвы, изобилующей удобреніемъ отъ прежнихъ годовъ. Легкая, сухая, и въ особенности пощая почва для него не хороша.

Климатъ страны непременно должно принимать въ уваженіе, потому что если онъ слишкомъ холоденъ или сухъ, то урожай озимаго ячменя весьма ненадеженъ. Весьма многіе опыты надъ разведеніемъ его отъ того только не имѣли желаемаго успѣха, что были произведены въ климатъ, ему не благоприятномъ.

6934. Расшенія, которыя всего лучше приготавливаютъ пашню для озимаго ячменя, суть: рапсъ, бобы и клеверъ, послѣ которыхъ онъ родится столь же хорошо какъ и на паровомъ полѣ. Можно высѣвать его также послѣ пшеницы и овса, а на пучной почвѣ даже два раза сряду на одномъ и томъ же мѣстѣ. Такъ какъ его убираютъ съ поля нѣсколько ранѣе другихъ зерновыхъ хлѣбовъ, потому, что онъ посѣвается шире или чепырьми

почти недѣлями раньше прочихъ и онѣ при томъ менѣе истощаетъ почву, чѣмъ яровой ячмень, то послѣ него въ томъ же году можно высѣвать озимую рожь или смѣсь изъ ржи и пшеницы; одну пшеницу можно высѣвать только на низменной почвѣ.

6935. Ни одно распеніе не приготовляетъ почвы такъ хорошо для озимаго ячменя, какъ рапсѣ. Даже тамъ, гдѣ почва и климатъ не очень хороши для ячменя, урожай его бываетъ надеженъ послѣ рапса. Еслибъ даже справедливо было, что яровой ячмень не довольно хорошо родится послѣ озими, слѣдовавшей за рапсомъ, то, чтобы помочь этому, стоить только вмѣсто яроваго ячменя высѣвать озимый послѣ рапса, а за озимымъ ячменемъ рожь или пшеницу.

Озимый ячмень боится морозовъ, и потому надобно высѣвать его прежде всѣхъ другихъ озимыхъ хлѣбовъ; въ такомъ случаѣ онъ сильно кустится до зимы, и слѣдственно лучше выдерживаетъ спужу.

Полошье и разрыхленіе земли полезнѣе для озимаго ячменя чѣмъ для всякаго другаго хлѣба. Работа эта не трудна, потому что ячмень не должно сѣять густо. На десятину сѣютъ отъ 6 до 8 чешвериковъ озимаго ячменя.

Къ жатвѣ ячменя непременно должно присту-
пать во время. Его молотятъ поспѣе послѣ жатвы. Озимый ячмень мало идетъ на обыкновенную крупу и муку; но мелкія его зерна даютъ опличную перловую крупу.

6936. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ЯЧМЕНЯ.** Сѣмяна ячменя содержатъ въ себѣ болѣе всѣхъ почти другихъ хлѣбныхъ зеренъ сахарнаго вещества, которое въ нихъ легко раскрывается посредствомъ броженія, потому что ихъ и употребляютъ преимущественно предъ прочими для дѣланія пива, а въ Россіи и кваса, для чего ихъ сперва превращаютъ въ солодъ; по этой же причинѣ начали ихъ употреблять и для дѣланія картофельной папки.

Зерна очищенные отъ наружной шелухи, даютъ ячменную крупу для кашъ; перловая крупа приготавливается также изъ ячменя.

6937. **ЯЧМЕНЬ УПОТРЕБЛЯЕТСЯ КАКЪ ЛЕКАРСТВО.** Изъ муки его дѣлають родъ жидкаго киселя. Именно берутъ одну или двѣ ложки ячменной муки и шестнадцать унцовъ молока и разваривають ее. Этотъ кисель очень пишашеленъ и полезенъ въ чахоткѣ, сухоткѣ и другихъ изнурительныхъ болѣзняхъ; для взрослыхъ это пропорція на одинъ разъ, а для дѣтей довольно половины. Эта же самая мука, будучи смѣшана съ медомъ и приложена къ крѣпкимъ, твердымъ опухолямъ и нарывамъ, приводитъ ихъ въ зрѣлость.

Изъ ячменной крупы дѣлають питье для больныхъ, когда крупу варятъ до пѣхъ поръ, пока она излопается.

6938. **ХЛѢБЪ ИЗЪ ЯЧМЕНЯ.** Для сдѣланія хлѣба изъ ячменной муки, надобно всегда употреблять горячую воду, чтобы взошедшая опара была въ половину почти прошиву употребленной муки; когда придетъ время мѣсить тѣсто, то надобно его порядочно вымѣшивать, чтобы оно получило надлежащую вязкость, къ которой оно способно.

Что касается до печенія хлѣба, то печи надобно быть не столько горячей, какая требуется для пшеничнаго хлѣба, но ячменной хлѣбъ надобно долѣе въ немъ держать. Такой хлѣбъ будетъ больше или меньше красноватъ, по причинѣ вытяжной матеріи (экстрактивной), въ немъ находящейся въ большомъ количествѣ; онъ не будетъ ни упругъ, ни рыхлъ, ни нѣженъ, ни влаженъ, каковъ бываетъ обыкновенно всякой хлѣбъ, только что вынутой изъ печи. Онъ очень скоро дѣлается черствымъ.

Но не всякой хлѣбъ плотной и тяжелой бываетъ вреденъ для здоровья. Люди, съ незапамятныхъ временъ пишались ячменнымъ хлѣбомъ и были очень здоровы, какъ то извѣстно, между прочимъ, изъ Греческой Исторіи, что у Аѳинянъ и у жителей другихъ Греческихъ городовъ ячменной хлѣбъ былъ въ великомъ употребленіи.

6939. Но чтобъ ячменной хлѣбъ сдѣлать еще вкуснѣе и здоровѣе, то можно для дѣланія его смѣшивать по равной части муку ячменную, пшеничную и ржаную. Опытомъ въ Франціи давно уже дознано, что изъ соединенія эшихъ прехъ соршовъ муки, хлѣбъ выходитъ очень пишашеленъ, и которой не только для деревенскихъ жителей годится, но и для городскихъ.

6940. ЯЧМЕННЫМИ СЕМЯНАМИ можно очень хорошо опкармливать пшицъ и свиней. Одинъ его гарнецъ столько же пишашеленъ, какъ два гарнца овса, и солома служитъ хорошимъ кормомъ скоту.

6941. ЯЧМЕННОЙ САХАРЪ. На одинъ фунтъ ячменя берется при фунта сахара; ячмень сперва развариваютъ въ водѣ и когда зерна его полопаются, тогда опваръ процѣживаютъ. Въ этомъ опварѣ растворяютъ сахаръ, и освѣтляютъ его топчасъ яичнымъ бѣлкомъ, взбитымъ съ самымъ малымъ количествомъ воды, которую приливаютъ за нѣсколько приемовъ. Когда сахаръ сдѣлается чистымъ и свѣплымъ, то надобно поварить его на большомъ огнѣ, пока онъ уварится до степени ломкаго сахара (§ 273); во время варки надобно губкою обтирать края пазика.

Уваривши сахаръ, вылить его на мраморной столѣ, смазанный хорошенько прованскимъ масломъ, и когда онъ застынетъ, тогда разрѣзывать его на маленькіе кусочки, длиною около шести или восьми дюймовъ, которыхъ края округлить палочкою.

Если пребудется, чтобы сахаръ былъ красиваго желтаго цвѣта, то надобно къ нему прилить легкаго шафрайнаго опвара полдрахмы: для этого даютъ шафрану вскипѣть одинъ только разъ, и послѣ его процѣживаютъ.

6942. Хорошій ячменный сахаръ долженъ имѣть пріятный желто-лимонный цвѣтъ, долженъ быть прозраченъ, сухъ и ломокъ.

Этотъ сахаръ очень хорошъ для уменьшенія кашля и для удобнѣйшаго отхаркиванія мокроты; онъ также полезенъ отъ насморка. Его берутъ по маленькому кусочку въ ротъ, гдѣ онъ мало по малу расходится, и это повторяютъ нѣсколько разовъ.

6943. ЯЧМЕННЫЙ БУЛІОНЪ. Зерна лучшаго ячменя перечиспивши, наливъ водою, и варить на маломъ огнѣ часовъ пять или шесть, пока отваръ сдѣлается густъ. Сначала варки положить въ него самаго свѣжаго чухонскаго масла не много, а подъ конецъ его присолишь. Сваренный буліонъ слить и процѣдить.

Для вкуса можно положить въ него миндаля и сахара.

Если этотъ буліонъ готовился для того, чтобы пить его какъ прохладительный напитокъ, то прибавляютъ къ нему толченныя дынные и пыжовныя сѣмена.

Этотъ буліонъ очень питателенъ и для слабыхъ желудковъ удобоваримъ, и пошому полезенъ выздоравливающимъ отъ болѣзней.

6944. СПОСОБЪ УЗНАВАТЬ ДОВРОТУ ЯЧМЕНЯ ДЛЯ ПИВОВАРЕНІЯ. У зеренъ хорошаго ячменя концы должны быть ни красны, ни черны, а когда раскусить зерно, то оно должно быть мучнисто, а не твердаго роговаго вещества.

Германскіе пивовары замѣчаютъ вообще, что для пивоваренія не очень годится жирной ячмень, росшій на землѣ унавоженной овечьимъ пометомъ.

ЯШМА.

6945. ИСКУССТВЕННАЯ, ВЕСЬМА КРАСИВАЯ ЯШМА. Берутъ негашеной извести и разводятъ ее на яичныхъ бѣлкахъ и льняномъ маслѣ такъ, чтобы составилось густоватое тѣсто, изъ котораго напашиваютъ нѣсколько произвольной величины ша-

ровѣ. Въ одинѣ изъ эшихъ шаровъ подмѣшиваютъ мѣлко спертого бакану, въ другой лазори, въ претій яри, а въ прочіе другихъ какихъ угодно красокъ, оставя одинѣ или два шара бѣлыми. Потомъ раскатываютъ эти шары на подобіе лепешекъ, и положивъ ихъ другъ на друга такъ, чтобы бѣлые пришлись въ срединѣ, изрѣзываютъ острыми ножами полосками во всю длину, перемѣшиваютъ эти ломши, и покладъ въ сину, сшираютъ пескомъ въ одну массу.

Изъ этой смѣси выходитъ прекраснѣйшая яшма, которую желѣзною каменщицьею лопаткою, или просто руками, накладываютъ на сполы, или на другія какія, подъ яшму поддѣлываемыя вещи, и полируютъ лопаткою, пока не будешь она приставать. Когда же хорошенько выгладится, то высушиваютъ въ тѣни, а опяудъ не на печи и не на солнцѣ, припомъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы не было пыли.

6946. для сдѣланія черной яшмы пребуешя вода, въ которой распущена извесь кипѣлка, съ селифреною кислотою (прошправная, крѣпкая водка) и зеленая орѣховая шелуха, которую въ ней размѣчаютъ и потомъ все хорошенько размѣшиваютъ. Послѣ чего этотъ черной составъ посредствомъ кисти намазываютъ на колонны, сполы или другія вещи, которыя хотятъ сдѣлать похожими на яшму; можно также къ этимъ составамъ прибавлять меду и воды, въ которой растворена Аравійская камедь.

Каждой сорти выкрашеннаго такимъ образомъ тѣсша, которое готовятъ и потемнѣе и посвѣтлѣе особенно, и дѣлаютъ изъ него маленькія палочки, толщиной въ большой палецъ, кашаютъ ихъ между двумя дощечками, чтобы онѣ получили такую толщину, какая нужна для извѣстнаго употребленія, потомъ кладутъ ихъ на чистую доску, или на бумагу и осцавляютъ сохнушь дня два;

огня же для этого не употребляютъ, да и отъ солнца защищаютъ, чшобъ онъ сохли въ пѣни. Наконецъ уже, когда онъ высохнушъ, досушиваютъ ихъ въ печкѣ или на солнцѣ; послѣ чего можно дѣлать изъ нихъ какія угодно вещи.



О.

ОИМИАННИКЪ.

6947. РАЗВЕДЕНІЕ ОБЫКНОВЕННАГО ОИМИАННИКА, ТИМЬЯНИКИ (*Thymus vulgaris*, *Linn.*). Въ Россіи есть нѣсколько и дикорастущихъ породъ этого растенія. Обыкновенный оиміанникъ разводится какъ сѣмянами, такъ и раздѣленіемъ старыхъ кустовъ: послѣднее должно дѣлать весною. Сѣютъ же его въ началѣ Маія въ легкую и жирную землю, зарывая очень мѣлко, или лучше, засыпая немного землею и прилѣжно выпалываютъ, а въ Іюлѣ разсаживаютъ кустъ отъ куста на восемь дюймовъ. Онъ употребляется для обсаживанія цвѣтныхъ рабашокъ. Позже Августа никогда не должно его обрѣзывать; въ противномъ случаѣ онъ по большей части вымерзаетъ, если не будетъ достаточно покрытъ снѣгомъ. Сѣмяна всходятъ черезъ недѣлю и могутъ быть годны къ всходу отъ одного до двухъ лѣтъ.

Его зеленые листья имѣютъ пріятный запахъ и пряный вкусъ, почему и употребляются для приправы соусовъ и другихъ кушаньевъ, высушенные употребляются на тѣ же надобности.

Листья сверхъ того употребляются какъ сухія припарки, въ подушечкахъ, для разбиванія опухолей и какъ мокрая припарки, когда ихъ сварятъ въ водѣ и прикладываютъ.

Дѣйствіе ихъ особенно зависитъ отъ летучаго масла, въ нихъ содержащагося, которое цвѣшомъ желтовато, очень пріятно пахнетъ и на вкусъ немного бѣдо.

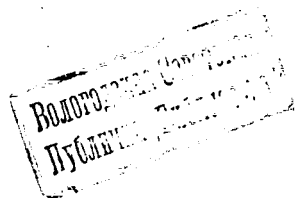
6948. ОИМИАННИКЪ ВОГОРОДСКАЯ ТРАВА. (*Thymus serpyllum*, *Linn.* Дв. 193.) растетъ дикою по всей Россіи на сухихъ, гористыхъ и песчаныхъ мѣстахъ и также по хвойнымъ лѣсамъ; это пріятно пахучее растеніе одно изъ лучшихъ домашнихъ средствъ, укрѣпляющихъ чувствительныя жилы. Листья и цвѣшущія верхушки правы наиболѣе упо-

пребительны. Ее снаружи прикладываютъ въ видѣ припарки для разбиванія холодныхъ опухолей. Внутрь же принимаютъ въ видѣ чайнаго настоя отъ слабости желудка и кишекъ, въ застарѣлыхъ бѣляхъ, простыхъ поносахъ, головныхъ боляхъ отъ пьянства происходящихъ.

Богородскую праву даютъ и овцамъ отъ круженія головы; даютъ же имъ толченую въ пивѣ.

Пчелы собираютъ много изъ ней меда.

КОНЕЦЪ X-го ТОМА.



п. 53 г.

56

65

85

001

70

