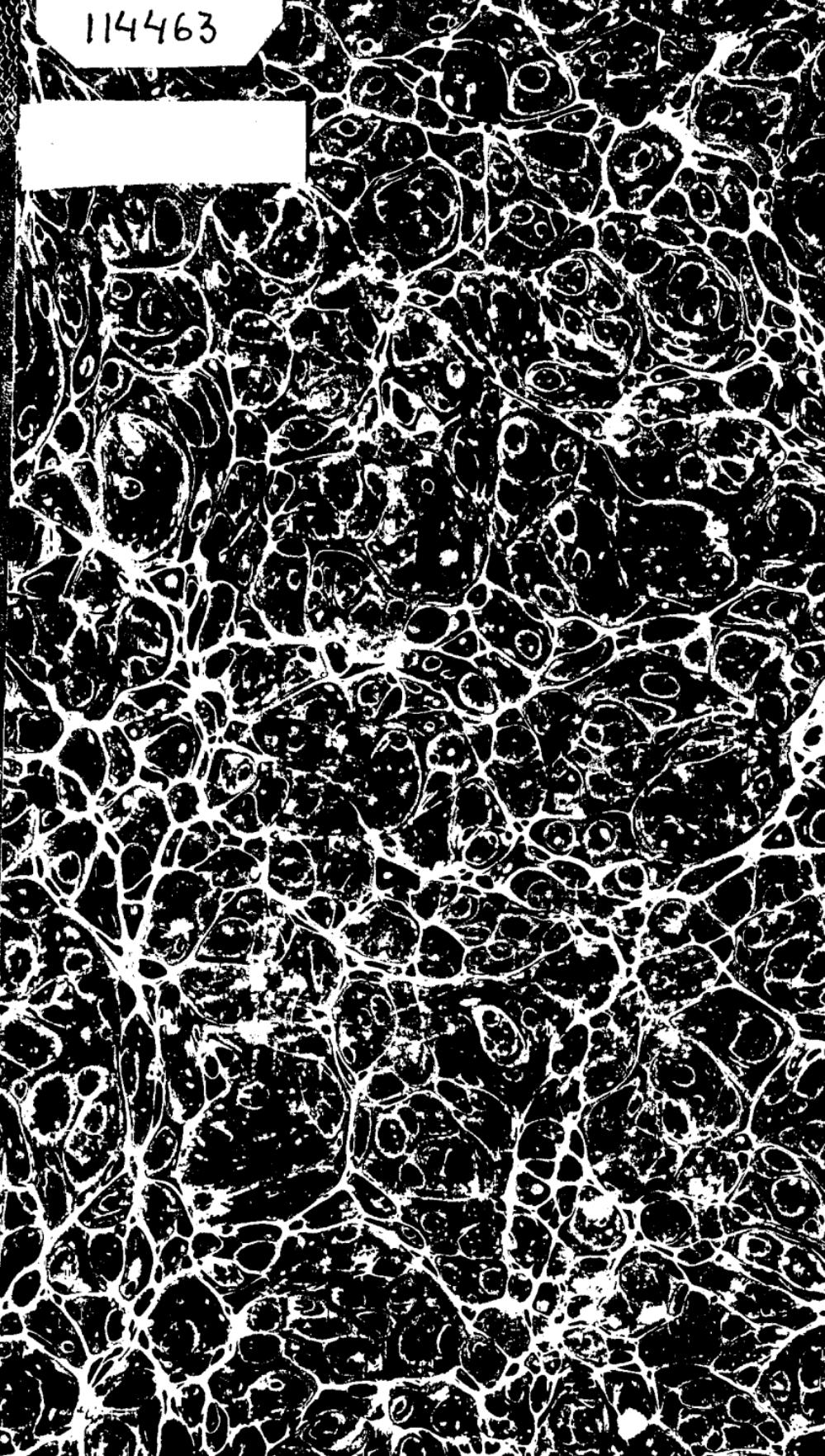


114463





2. СОХРАННОСТЬ



**ЛЕКСИКОНЪ**  
**ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО**  
**ХОЗЯЙСТВА.**  
**томъ десятый.**



# ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО

## ХОЗЯЙСТВА,

СОДЕРЖАНИЙ:

СОБРАНИЕ по азбучному порядку, общихъ и частныхъ съѣдѣній, открытій и улучшеній во всѣхъ отрасляхъ хозяйства, начь-то: въ земледѣліи, огородничествѣ, садоводствѣ, лѣсоводствѣ, снотоводствѣ, птицеводствѣ, пчеловодствѣ, шелководствѣ, звѣриной, птичьей и рыбной ловлѣ; въ поваренномъ, дестилляторскомъ и кондитерскомъ искусствахъ; въ винодѣліи, винокуреніи, медовареніи, пивовареніи, уксусодѣланіи, сахаровареніи, мыловареніи; въ лечении обыкновеннѣйшихъ болѣзней домашними лекарствами; въ разныхъ ремеслахъ, необходимыхъ въ домашнемъ быту, въ устройствѣ городскихъ и сельскихъ строеній, въ экономическихъ пособіяхъ замѣнять фабричные или иностранные дорогостоящіе предметы, и во всемъ, что входить въ кругъ хозяйственныхъ занятій, и можетъ способствовать къ приумножению достатка; съ присовокупленіемъ, гдѣ нужно, изысканій изъ естественной истории, физики и химии, и пояснений рисунками,

СОСТАВЛЕННЫЙ

Дѣйствительнымъ Статскимъ Совѣтникомъ и Кавалеромъ

Михаиломъ Двигубскимъ.

Т О МЪ Д Е С Я Т Ы Й.

III — Ф.

МОСКВА.

ВЪ ТИПОГРАФІИ С. СЕЛИВАНОВСКАГО.

1838.

**ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ**

съ щѣмъ, чтобы по ошпечашаніи предспавлены были въ  
Ценсурный Комитетъ шри экземпляра. Москва. Августа  
30 дня 1838 года.

*Статскій Советникъ, Цензоръ и Кавалеръ И. Снегиревъ.*

# ЛЕКСИКОНЪ ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО

## ХОЗЯЙСТВА.

### III

#### ШЕЛЛАКЪ.

6263. способъ узнавать довроту и подмѣсь шеллака. Шеллакъ, которой называютъ иногда и брусковою камедью и гуммилакомъ, употребляется для состава лучшаго сургуча и лаковъ. Онъ бываетъ красноватой и шемножелтой, шемной же и черноватой хуже, и очень трудно расплавляется; онъ долженъ съ шестью частями виннаго спирта составлять уже хороший лакъ.

Если же шеллакъ подѣлать канифолью, или другою какою нибудь смолою, то это можно легко узнать по его очень шемному цвѣту, по его хрупкости, и потому, что онъ не имѣетъ спекловатой поверхности, и когда его полочь, то онъ очень крошится и отскакиваетъ. Можно также эту подмѣсть узнать бросивши сперва въ порошокъ шеллака на горячее уголье; запахъ щопчасъ покажется, если ли въ немъ канифоль.

#### ШЕЛУХА СЪМЯЩАЯ.

6264. употребление шелухи гречневой. Внимательные экономы ничего не оставляютъ пропадать напрасно. Гречневая шелуха вездѣ почти остающаяся безъ употребленія, найдена способною замѣнять извеситку въ насыпкѣ промежушковъ между полками. Она очень легка, неподвержена гниению, и содержитъ покой въ совершенной сухо-

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

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

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

Гречневую шелуху, гдѣ ее много, можно запахивать передъ посѣвомъ яровыхъ хлѣбовъ, особенно на глинистыхъ почвахъ.

**6267. УПОТРЕБЛЕНИЕ ПОЛЕННОЙ ШЕЛУХИ.** Она годится для корма свиней съ пересыпкою муки; на пересыпку крапивы въ чанахъ для корму рогатого скота; на засыпку пустаго проспранспива бываемаго между сѣнами и шесомъ, которымъ ихъ обшиваются: она омынно хорошо не пропускаетъ, какъ и гречневая шелуха, ни холodu внуши, ни тепла наружу, по замѣчанію Г. Якобія.

## ШЕРБЕТЬ.

**6268. ШЕРБЕТЬ ИЛИ СОРВЕТЬ** есть собственно не Европейской напитокъ, но перешелъ въ Европу отъ Азіатскихъ народовъ. Онъ ничто иное есть какъ сокъ какихъ нибудь плодовъ, разведенныхъ водою и подслащенныхъ сахаромъ. Чѣмъ вкуснѣе и пріятнѣе плоды, изъ которыхъ приготавляется ѿтотъ напитокъ, тѣмъ и онъ бываетъ пріятнѣе. Впрочемъ въ разныхъ мѣстахъ Европы приготавляется онъ нѣсколько различнымъ образомъ.

**6269. ШЕРБЕТЬ АБРИКОЗНЫЙ.** Берутъ двадцать четыре абрикоса, вынимаютъ изъ нихъ косточки, кладутъ ихъ въ каменную чашу, а поверхъ ихъ разрѣзанныя половинки, которыя раздавливаютъ по одиначкѣ пальцами. Къ нимъ приливаютъ полфунта кислого винограднаго сока, а не имѣя его, другаго какого нибудь кислого сока, и оставляютъ шакъ стоять часа три, четыре; попомъ косточки вынимаютъ и наливаютъ ихъ теплою водою, которой надобно полфунта.

Плоды разминаютъ деревяннымъ пестикомъ, шакъ чтобы изъ нихъ вышелъ родъ жидкой каши, которую потомъ прожимаютъ сквозь рѣшето. Оставшися въ рѣшетѣ кожицы кладутъ въ воду, въ которой лежатъ косточки, перемѣшивающъ ихъ между собою, а потомъ оставляютъ ихъ въ покое на четверть часа, послѣ чего процѣживаютъ вновь, и взявши восемь или десять косточекъ, разбивающъ ихъ и ядра ихъ распираютъ съ сахаромъ въ самое мягкое място, которое и прикладываютъ въ шербеть. Туда же приливаютъ два чайныхъ полныхъ ложечки воды померанцовыkh цвѣтовъ.

**6270. ШЕРБЕТЬ ВАРВАРИСНЫЙ.** Взявши барбарисныхъ ягодъ фунта четыре, полкутъ ихъ въ спущкѣ и приливаютъ къ нимъ два фунта съ слишкомъ воды. Этой смѣси даютъ стоять часъ времени, потомъ все процѣживаютъ сквозь толстую холщину, крѣпко выжимая осипокъ; въ процѣженной сокѣ прибавляютъ двадцать четыре унца

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

**6271. шерветь вишненой.** Набравши кислыхъ вишенъ, отрывающъ отъ нихъ стебельки, и вынимаютъ косточки; этихъ очищенныхъ вишенъ взявши фунтовъ пять, раздавливающъ ихъ въ спупкѣ, приливающъ къ нимъ фунта полтора воды, и двѣ или три чайныхъ ложечки лимоннаго сока; потомъ всю эту смѣсь оставляютъ стоять часа два или три; косточки разбиваются, вынимаютъ изъ нихъ ядра, кладутъ съ двадцатью двумя унцами сахара въ каменную чашу, и туда процѣживающъ чрезъ сукно всю жидкость. Какъ только сахаръ совсѣмъ разойдется, то вновь процѣживающъ всю жидкость.

**6272. шерветь виноградный.** Дѣлаютъ настой изъ двухъ или трехъ золотниковъ бузинового цвѣта, высущенного въ пѣни, въ одной кружкѣ горячей воды, и когда она проспышетъ, то разминаютъ фунта при мушкатного винограда но притомъ такъ, чтобы зерна оспались 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 процѣживающъ чрезъ волосяное сито, и спавяющъ въ холодное мѣсто, гдѣ онъ свершивається въ родѣ мороженаго.

**6273. шерветь земляничной.** Набравши лучшей земляники и очистивши ее отъ стебельковъ, берутъ четырнадцать унцовъ и разминаютъ ее въ каменной спупкѣ деревяннымъ пестикомъ, и приливаютъ къ ягодамъ кружку воды. Прибавя туда же полную чайную ложечку лимоннаго сока и сполько же воды померанцовыхъ цвѣтовъ, оставляющъ смѣсь стоять часа два, три. Между тѣмъ кладутъ сахара восемь унцовъ въ особую чашу и накрывши ее холстиною, процѣживающъ чрезъ нее всю жидкость въ чашу. Когда сахаръ разойдется совсѣмъ, то жидкость процѣживающъ чрезъ суконную цѣдилку и дѣлаютъ изъ нее мороженое.

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

**6275. ШЕРВЕТЬ ИЗЪ МАЛИНЫ.** Взявши очищенныхъ отъ стебельныхъ и другихъ нечистотъ малиновыхъ ягодъ четырнадцать унцийъ, разминаютъ ихъ въ ступкѣ, приливаютъ кружку воды съ двумя чайными ложечками лимоннаго сока и оспавляютъ всю смесь споясть шакъ часа два или три; потомъ процѣживаютъ жидкость чрезъ холстину, прибавляютъ восемнадцать унцийъ сахара, и когда онъ весь разойдется, то процѣживаютъ чрезъ шерстянную щѣдилку.

**6276. ШЕРВЕТЬ ПЕРСИКОВОЙ.** Разрѣзываютъ десять или двенадцать лучшихъ красныхъ персиковъ по поламъ, косточки изъ нихъ вынимаютъ и кладутъ въ камennую чашу, обкладываютъ сверху разрѣзанными персиками, которые раздавливаютъ руками. Приливаютъ къ єстеству персикамъ полфунта кислаго какого нибудь сока, и оспавляютъ шакъ споясть три или четыре часа, потомъ вынувши косточки, наспаиваютъ 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 процѣженную жижу кладутъ двадцать четыре унца благо сахара, и одну чайную ложечку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, и когда сахаръ весь разойдется, то дѣлаютъ изъ єшего отличное мороженое.

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

**воду.** После чего выдавливаютъ изъ нихъ сокъ въ шту же сахарную воду, куда приливаютъ такъ же и сокъ, выдавленный изъ четырехъ или пяти лимоновъ, процѣживающъ все и дѣлающъ изъ этого мороженое.

**6278. ШЕРВЕТЬ РОЗОВОЙ.** Разбалтываютъ кошенильного порошка одну драхму въ полуфунтъ винограднаго кислого сока, закупыриваютъ плотно бутылку и оспавляютъ ее шакѣ стоящъ цѣлой день, по временамъ же побалтываютъ ее. Между тѣмъ растворяютъ двадцать два унца сахара рафинада въ полупорѣ фунта рѣчной воды, прибавляютъ туда скрупуль траганпиной камеди; смѣшиваютъ все съ кошенилью шинкатурою, и оставляютъ въ покой на два часа; поспомъ процѣживаютъ жидкость чрезъ суконную цѣдилку и приливаютъ полфунта розовой лучшей воды.

**6279. ШЕРВЕТЬ СЪ ЛИЧНЫМИ ВѢЛКАМИ.** Выпучишь изъ двухъ яицъ бѣлки, прибавишь къ нимъ сокъ изъ двухъ лимоновъ, два фунта сахара, шампанскую бутылку воды, прещь ~~з~~олошника мускуса, и поваришь все это на легкомъ огонькѣ, а снявши съ огня, прибавишь еще три бутылки воды, и процѣженное поставишь на ледѣ, чтобы оно застыло.

### ШЕРЛОТЪ.

**6280. КАКЪ ДѢЛАТЬ ШЕРЛОТЪ.** Испекши 20 квасныхъ яблокъ, пропереть ихъ сквозь сито и осущудишь; наслойвъ каспрюльку орѣховымъ масломъ, обсыпашь 2 бѣлыхъ хлѣба косячками; выливши бутылку краснаго вина въ каменную посудину, положишь въ нее мѣлкаго сахара фунтъ и смѣшашь; нарѣзанными хлѣбными косячками, въ әтомъ винѣ обмакнувшись, обкладывашь дно каспрюльки плошнѣе, а поспомъ бока ея, наблюдая, чтобы средина была пуста. Уложивши все, въ пропертый яблоки положишь полфунта мѣлкаго сахара, лимонной цедры и полфунта сахарнаго ма-линоваго варенья; смѣшивши все это и выложа въ

обложенную хлѣбомъ каспрюльку, сверху закладывать шѣмъ же хлѣбомъ и ставишь въ печь, наблюдая, чтобы въ ней было не жарко; когда поспѣешь, то вынувши обсыпать сахаромъ и подавать горячій на сполв.

### ШЕРСТЬ.

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

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

6282. Въ самомъ дѣлѣ шерсть есть одинъ изъ предметовъ первѣйшей потребности для человѣка, потому что служитъ для одежды всѣхъ состояній народа, отъ самаго низкаго до самаго вышшаго и если прибавишь къ тому, что она сдѣлалась предметомъ роскоши, также материаломъ 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 улучшеніе ихъ различнымъ образомъ.

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

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

шерстяных издѣлія зависятъ отъ своеуравнія 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 споронъ имѣло какъ можно болѣе ворсы. Чѣмъ длиннѣе шерсть, тѣмъ менѣе ворса поднимается при ворсованіи, и сукно болѣе походитъ на матерію. 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 видѣ. Разбираютъ также, для какого сукна какая шерсть годится: овечья ли, баранья ли, кладенаго или не кладенаго барана, ягнятъя, живой или мертвой скопины? кочтвоя хуже другихъ. Для казимира выбираютъ шерсть самую длинную, а особливо съ боковъ и съ спины живопнаго, потому что поверхность казимира не ворсуется, а оспаеется 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 матерій употребляются иногда тѣ же сорты шерсти, какіе и для сукна; но чаще самая длинная шерсть, годная для чески гребнями. Для издѣлій этого рода годится и проспая шерсть, не самая тонкая, потому что она вообще бываетъ длиннѣе, а также и потому, что большая часть этихъ издѣлій, бывающихъ низкихъ цѣнѣ, слѣдовательно не споитъ употребляясь для нихъ дорогую шерсть.

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

Для шляпъ употребляется наиболѣе двусприжная шерсть, а особливо ягнятъя; первая для проспыхъ, а послѣдняя для лучшихъ шляпъ. Чѣмъ то-

иѣе ягнечья шерсть, пѣмѣ лучше и плошнѣе бываєтъ сдѣланный изъ ней поярокъ. Длинная шерсть мало годится для шляпъ; потому что она не такъ хороша въ валкѣ, какъ корошка.

**6285. ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШЕРСТИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ЕЯ ОБРАБОТКИ.** Шерсть для усовершенствования своего должна пройти чрезъ многія руки, и это первоначальное ея приготовление должно быть всегда соотвѣтственно ея назначенію, и вообще состоять въ мытьѣ шерсти; въ сортировкѣ ея, въ перебивкѣ и очисткѣ, послѣ чего или чешущь ее гребнями для гладкихъ машерий, или кардующь для суконь.

**6286. МЫТЬЕ ШЕРСТИ.** Шерсть на овцахъ бываетъ больше или меньше не чиста, отъ наѣдающей на нее пыли, грязи и отъ собственныхъ испражненій, особенно около задней части шѣла; а сверхъ того она сама по себѣ покрыта еще особымъ жирнымъ веществомъ, отъ кошего непремѣнно надобно ее хорошоенько очистить.

Чтобы можно ее употребить въ дѣло, для этого же обыкновенно шерсть моютъ, и при томъ различнымъ образомъ, какъ на самыхъ овцахъ, прежде нежели сприжкою снимушъ съ нихъ шерсть, шакѣ и по снялѣи ея.

**6287. МЫТЬЕ ШЕРСТИ НА ОВЦАХЪ, ПРЕДЪ ИХЪ СПРИЖКОЮ.** Что мытье шерсти на овцахъ несравненно выгоднѣе мытья остирженной шерсти, это не подвержено теперь ни какому сомнѣнію, и вопросъ обѣ этомъ предметѣ решенъ, особенно если обратишь вниманіе на то, какимъ образомъ должно приготавлять и сортировать шерсть, чтобы она имѣла требование и сбытъ на всѣхъ торгахъ.

Немытой шерсти никакъ не лзя порядочно разсортировать, потому что сортировщикъ не можетъ отличить шерсть лучшей и высшей доброды отъ низкаго сорта; шерсть же перемышая послѣ сприжки, теряющъ признаки, свойственные высшимъ качествамъ ея, потому что при этой работе, съ усил-

лемъ производимой, шерсть такъ перемѣшиваешься, что и фабриканту невозможно ее послѣ разсортироваша на разные соры.

Совсѣмъ прошивное бываетъ при мытьѣ шерстяи на живопынхъ, потому что она, обсыхая на нихъ, опять получаетъ на шуральной 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 опредѣлении ея сорта и достоинства.

6288. По этому то торгующіе шерстью большею частію спрашивають шерсть, мытую на овцахъ. Для такого мытья надобно выбратьъ, буде можно, такую рѣчку или прудъ, въ которомъ дно было бы врѣпкое изъ крупного хряща, не тинистое 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 спадо въ рѣчку, заставляють его переплыть на другой берегъ, и оттуда назадъ; если же рѣчка глубока, то человѣкъ двадцать мужчинъ или женщинъ, берущъ каждый по одной овцѣ, и спавши на плоскую, погружаютъ ее нѣсколько разъ въ воду, спарайась, 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 упомиться, что для нихъ было бы вредно. Каждый рабочникъ беретъ одну овцу и несетъ ее въ воду, кѣ тому мѣсту, гдѣ овца не можетъ доспашь до дна; здѣсь погружаетъ ее въ воду нѣсколько разъ, держа ее за спину; потомъ одною рукою выжимаетъ шерсть, чтобы вся грязь и нечистота съ неї сошла. При этомъ надобно смешать, чтобы рабочники не валли шерсти; отъ чего она пушаешься и сваливается.

Когда грязь вымоется, и съ овцы окунутой въ воду нѣсколько разъ, вода будеъ спекашь чистая: то овца хорошо вымыта; если же одной мойки недостаточно, и вода будеъ спекашь нечистая, то надобно повториши мойку на другой и даже на третій день, до тѣхъ поръ, пока овца сдѣлается такъ чиста, какъ она бываетъ, когда только родилась.

3. Слѣдующіе два дня пускають мытыхъ овецъ паслись на лугахъ, избѣгая, сколько можно, песчаныхъ мѣстъ.

Для такого мытья овецъ надобно избираТЬ по году сухую, не вѣтреную и теплую.

6289. Немаловажное дѣло, имѣТЬ прилигнью для мойки овецъ воду. Рѣки и пруды всего приличнѣе для мытья шерсти на овцахъ, если только первыя не вблизи своихъ испуковъ, а послѣдніе находятся на чистомъ мѣстѣ, подверженномъ дѣйствію солнца и воздуха. Такая вода не должна имѣТЬ въ себѣ никакихъ минеральныхъ частицъ, копория легко могутъ соединиться съ жиромъ, всегда бывающимъ на шерсти овецъ, и дѣлающъ его не расшворимъ.

Чѣмъ далѣе течетъ рѣка отъ своего источника, тѣмъ больше испаряются эти частицы. Въ прудахъ или озерахъ, гдѣ онѣ есть, чѣмъ больше вода подвергаешься солнечнымъ лучамъ и воздуху, тѣмъ мягче становится. Отъ жесткой воды руно теряетъ свою нѣжность или мягкость въ осязаніи, а потому и шерсть, при ощущеніи 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 водѣ дать стоять на солнцѣ, что должно наблюдать во всякомъ случаѣ.

6290. Такое средство состоитъ въ томъ, чтобы имѣть вблизи овчарныхъ заводовъ какой нибудь

протекающей ручей или рѣчку, найти на берегу ея мѣсто, гдѣ есть не большой склонъ, и вырыть тутъ яму или бассейнъ (водохранилище) въ которомъ бы могло помѣститься столько воды, сколько необходимо для мойки цѣлаго сѣада. Подѣлъ 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 стопѣ, сколько выходитъ парами. Приготовя такимъ образомъ бассейнъ и сажалку, вгоняютъ нѣсколько овецъ въ сажалку и даютъ имъ плавать до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается мутна; тогда выпускаютъ ее вонъ и выпускаютъ свѣжей изъ бассейна; это продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока все овцы чисто вымоются, для чего нужно бывать перемѣнять воду не больше трехъ разъ.

Чѣмъ дольше будетъ споласывать 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 нѣть хорошей пропочной воды для овецъ. Если близъ такихъ купаленъ будетъ еще по близости лугъ, на которой можно спускать съ нихъ воду, напитавшуюся самыми удобрительными для почвы часплицами, то мойка такого рода принесетъ двойную и при томъ большую пользу. Надобно только замѣтить, что такихъ купаленъ не надо дѣлать близъ самого лѣсу, гдѣ распашъ много дуба и ольхи, изъ которыхъ листья могутъ падать въ воду и ее испортить своимъ дубильнымъ свойствомъ.

**6291. промывка шерсти на овцахъ посредствомъ мучной воды.** Какъ шерсть промываютъ именно для того, чтобы очистить ее отъ всѣхъ постороннихъ нечистотъ, то слѣдующимъ образомъ можно ее очистить лучше, нежели прошлю перегонкою овецъ черезъ воду.

1. На спо овецъ распускаютъ десять фунтовъ муки въ пятидесяти фунтахъ кипячей воды, при

чѣмъ безпрерывно мѣшаютъ эту смѣсь, чтобы не оставалось муки, слѣпившейся въ шарики. Потомъ наливаютъ въ коплы чистой рѣчной воды и прибавляютъ на каждое ведро воды по третью части ведра мучного раствора, и разведши подъ коплами огонь, доводятъ ее до кипѣнія. Когда вода вскипитъ, то ее выливаютъ въ корыты, нарочно для этого устроенные. Длина ихъ бываетъ обыкновенно въ три аршина, ширина полпора аршина, и глубина полпора же аршина шакъ, чтобы въ каждомъ умѣщалось по четыре овцы въ одно время.

2. Воду въ корытахъ содержатъ всегда въ такой степени теплоты, какую опущенная въ воду рука безъ боли вытерпѣть можетъ и не давать ей оспывать болѣе; иначе жиръ, въ шерсти находящійся, не отѣлится. Изъ опытовъ известно, что овцы въ водѣ могутъ терпѣть 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 тамъ, отъ 12 до 15 минутъ, такимъ образомъ, чтобы изъ воды высовывались только глаза, уши и ноздри; запылокъ же почасы смачивать рукою.

4. Когда вода начнетъ оспывать, подливаютъ въ корыто кипячей воды изъ копла, который для сего во все время мытья долженъ стоять на огнѣ, а изъ корыта опливаютъ сколько же оспывшей воды въ особый чанъ, гдѣ ее берегутъ для нагреванія вновь. Эта послѣдняя мучная вода, къ которой сверхъ того отъ первой промывки присоединились частии 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 очищющуюся воду въ третій чанъ; пошомъ уже выливать въ копель и кипятишь, прымѣшивъ въ

ней часінь мучной воды, въ такой пропорції, чтобы на 1000 овецѣ употреблено было около 100 фунтовъ муки.

5. Продержавъ каждую овцу отъ 12 до 15 минутъ вышеописаннымъ образомъ въ теплой мучной водѣ, заднія ноги ей развязать; попомъ, поставя овцу въ корыто, выжатъ изъ шерсти мучную воду; а для ополоскания всѣхъ нечистотъ, поспавши овцу на нѣсколько времени въ особый прудикѣ, близъ главнаго пруда или рѣки; послѣ чего овцу вымыть въ теплой водѣ и тѣмъ совершенно очистить.

6. Послѣднее очищеніе можно произвести заставляя овецѣ кидаться въ воду. Но это не такъ хорошо, а лучше очищать руками.

Работниковъ спавяты по берегу ручья или рѣки время опадленіями, одно близъ другаго, такъ чтобы первые работники могли передавать овецѣ вторымъ, впорые третиимъ, и при томъ такъ, чтобы смываемыя нечистоты отъ овецѣ болѣе очищенныхъ спекали къ овцамъ еще не такъ очищеннымъ. Каждую овцу держатъ два работника за переднія и заднія ноги, рыло и уши должны оставаться надъ водою, спину же обыкновенно обращаютъ внизъ, измѣняя это положеніе какъ можно чаще, и прильжно попирая рукою вверхъ по шерсти для удобнѣйшаго очищенія.

Первые работники берутъ овецѣ, спариваются очистить ихъ отъ всѣхъ грубыхъ нечистотъ, и держа животное, какъ выше сказано, за голову, переднія и заднія ноги, по часту погружаютъ его въ воду, а попомъ передаютъ слѣдующимъ работникамъ отъ нихъ по теченію воды вверхъ стоящимъ.

Вторые промывщики совершенно очищаютъ овецѣ отъ жира и грязи, и передаютъ третиимъ работникамъ, которые совершаютъ работу первыхъ; а чтобы въ шерсти не могло оставаться и малѣйшихъ постороннихъ частичекъ, то до выпуска овецѣ изъ воды, окачивающъ ихъ ею по нѣсколько разъ.

Чѣмъ вода теплѣе нагрѣпа 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 идти долго по дорогѣ, гдѣ пыль крѣпко прилипаетъ къ мокрой ихъ шерсти, или если былъ дождь, и пыли нѣтъ, то грязь оспающаяся на дорогѣ сидѣтъ на ноги и шерсть на нихъ теряетъ свою цѣну. Чтобы избѣжать этой непріятности, что надобно имѣть лужокъ подъ самой купальни, куда и выгоняютъ ихъ, пока шерсть на нихъ обсохнетъ совершенно.

**6293.** Еще надобно смотрѣть и на то, чтобы овцы не вдругъ обсыхали, потому что отъ скорой высушки шерсть дѣлается жестокою и получаешь наклонность скручиваться, отъ чего и теряетъ свое достоинство. Большой солнечный жаръ и слишкомъ сухой вѣтеръ производятъ эту перемѣну въ шерсти. Почему и хорошо имѣть подъ купальни особое мѣсто подъ тѣнью, гдѣ бы можно было пустить ихъ тощасѣ послѣ мытья, и поддержать ихъ тамъ часа полтора или два, пока отъ внушення жара въ овцахъ соки придутъ опять въ прежнее состояніе и проникнутъ въ волоса шерсти, что дѣляется тощасѣ послѣ того, какъ овцы переспаютъ дрожать отъ купанья. По этой же причинѣ не надобно загонять овецъ послѣ купанья въ хлѣва и запирать всѣ отверстія со всѣхъ споронѣ, чтобы больше произвесить духоты, отъ чего овцы нерѣдко занемогаютъ; а лучше оставлять овецъ просыхать исподволь, и если надобно послѣ того загнать ихъ въ хлѣва, то опинють не запирать дверей и оконѣ, а спарапться чтобы воздухъ вездѣ проходилъ свободно.

Само собою разумѣется, что хлѣвы, въ которыя спавшіе мытыхъ овецъ, должны быть хорошо вычищены и густо посланы сухою свѣжею соломою.

**6294. мойка овецъ теплою водою.** Нѣкоторые овцеводы думаютъ, что холодная мойка овецъ

не доспашочна къ очищенню шерстии слишкомъ грязной, или очень жирной, а попому и моютъ овецъ большою частю въ водѣ нагрѣтой до температуры человѣческой крови, то есть до  $32^{\circ}$  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 большия чаны, которые наливаютъ одною частью щелока изъ одной древесной золы, двумя частями теплой воды и небольшимъ количествомъ урины.

Овецъ сперва окунываютъ въ эпсмѣ чану, пошомъ вынувши погружаютъ въ другой чанъ такою же температурой, но въ которомъ гораздо меньше щелока. Наконецъ овцу поворачиваютъ на спину, и окунываютъ въ препѣль чанѣ, налипомъ чистою теплою водою. Вынувши изъ послѣдняго чана овцу, и поставивши ее на ноги, обливаютъ ее доспашочнымъ количествомъ чистой воды, и выжимаютъ шерсть руками. Этотъ способъ не очень затруднишенъ и для большихъ стадъ, и не дорого стоитъ. Такимъ образомъ можно мыть даже мериносовъ и ихъ мописовъ.

**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 спригутъ овецъ на лужайкѣ, и праца на ней гуспа, 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 тутъ нѣсколько времени, потеряетъ бѣлизну свою и глянецъ. По этой причинѣ всегда

лучше имѣть для стрижки особый сарай или на-  
вѣсъ, съ чисто настланнымъ поломъ или помо-  
стомъ. Для облегченія стрижки, можно поспа-  
вить на такомъ полу родъ стопа изъ гладко вы-  
строганныхъ досокъ, и на него класть овцу,  
держать ее во время стрижки.

6297. При стрижениіи овецъ надобно наблюдать  
следующія правила:

1) Всего важнѣе, чтобы ножницы были хорошо  
наточены, и чтобы люди, стригущіе овецъ, знали  
своё дѣло исправно, были терпѣливы и обходились  
съ овцами сколько можно съ кротостію.

2) Стричь надобно только въ сухую и теплую  
погоду; въ холодную и мокрую погоду здоровье  
овецъ весьма легко можетъ пострадать. Если въ  
первые дни послѣ стрижки погода споишь холод-  
ная и сырая, то овцы чрезвычайно ослабѣваютъ, и  
не рѣдко даже умираютъ отъ поноса или повреж-  
денія легкихъ, въ особенности если станутъ дер-  
жать ихъ на открытомъ воздухѣ, и если къ шуму  
еще до стрижениія стояла теплая и сухая погода.  
Однако и весьма сильный солнечный зной вреденъ  
для стриженныхъ овецъ, особенно для ягнятъ. Онъ  
производитъ у нихъ параличъ и воспаленіе, ко-  
торые оканчиваются смертію.

3) Предѣлъ стрижениемъ надобно опредѣлять овецъ  
отъ барановъ, и раздѣлять и тѣхъ и другихъ по  
качеству шерсти, а молодыхъ сверхъ того и по  
дѣламъ; потому каждое определеніе стричь особо.  
Если шерсть на овцахъ не однородна, то на-  
добно раздѣлять овецъ не только по тонкости  
шерсти, но и по роду ея, опредѣля напр. долго-  
шерстныхъ овецъ отъ тѣхъ, у которыхъ шерсть  
коротка и гладка.

4) Въ сухую и теплую погоду обыкновенно спри-  
гутъ овецъ на чистомъ лужкѣ, вблизи хлѣва.  
Извѣстно, что всякая, самая малая нечистота  
легко пристаетъ къ шерсти, только что срѣ-  
занной; а потому владѣльцы большихъ спадѣ тон-  
кошерстныхъ овецъ, должны стараться имѣть

Томъ X.

для сприженія особый покой съ деревяннымъ поломъ. Тогда можно быть увѣрену, что шерсть никакъ не загрязнишся, и что овцы не поперпятъ отъ сильного зноя.

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

Недолжно однако спричь овецъ и слишкомъ коротко, иначе здоровье этихъ нѣжныхъ животныхъ легко можетъ пострадать отъ дѣйствія неблагопріятной 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 сохранять цѣльнымъ, какъ оно срѣзано; иначе шерсть будетъ имѣть худой видъ и ее почти не возможно сортировать.

8) Во время сприженія опкладывать особо отъ цѣльного руна, опѣльные небольшие клочки, также грубую и грязную шерсть.

9) Послѣ сприженія отрывать отъ руна грязную шерсть, поскупая притомъ сколько можно осторожнѣе, чтобы не разорвать руна.

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

6298. средство вегеть шерсть долго отъ моли. Шерсть надобно укладывать въ мѣшки съ осо-

бенною рачительностью. Для ней лучшая кладовая каменные сухие, холодные магазины или подвалы, где бы не могли на нее действовать ни солнечный свет, ни жаръ, которые убавляютъ всѣ въ ней; и чтобы они были безопасны отъ огня, сырости и пыли.

Шерсть не мытая или грязная берегається 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 шюки 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 нагрѣшую сильно солнечнымъ светомъ.

Въ подвалахъ, подъ шюки съ шерстью, чтобы они не лежали на землѣ, и даже до нее не допривались, надобно подкладывать деревянныя подкладки.

6299. Самый спрашный врагъ для шерсти, лежащей въ магазинахъ, есть порода моли (*Tinea Sarcitella, Fabricij*). Она находясь въ состояніи личинки пожираетъ шерсть, и изверженія ея имѣютъ видъ сѣдѣнной шерсти. Моль эта лепаетъ съ начала весны до осени, и кладетъ въ шерсть маленькия яички, которые выплываются осенью раньше или позже, смотря по температурѣ воздуха. Зимою личинки моли лежатъ оцепенѣлыми, но съ возвращеніемъ весны и они оживаютъ, увеличиваются и начинаютъ пожирать шерсть. Достигши надлежащаго роста, они оставляютъ шерсть, прицѣпляются где нибудь въ темномъ углѣ къ попонку, чтобы превратиться въ куколку, изъ которой уже чрезъ при недѣли выходятъ въ видѣ крылатой моли.

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

садится на пополокъ 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 лепучей щелочной соли и это средство очень часто употребляютъ въ Германіи. Разбрасываютъ также между тюками множество сухой полыни и мелилоптной травы съ цвѣтами.

**6301. хороший способъ очищать и долго свергать шерсть.** Для очищенія шерсти отъ природнаго, ее покрывающаго жирнаго вещества, необходимо распустить въ трехъ кружкахъ горячей воды полтора фунта квасцовъ и полфунта кремортарпара; подливъ двадцать две кружки холодной воды, и намочить въ этомъ растворѣ сплюсну шерсти, сколько можетъ помѣститься въ той посудѣ, куда налипъ растворъ и вода; положивши шерсть въ этотъ растворѣ, оставить ее въ немъ на нѣсколько дней, пошомъ вынуть ее, вымыть и для просушки развесить на воздухѣ. Когда шерсть совершенно высокнеетъ, то можно беречь ее очень долго безъ вреда, потому что ни гусеницы моли, ни другія насѣкомыя ее не тронутъ, и она никогда не испортиется.

**6302. сортировка шерсти и ея выгода.** Всѣмъ извѣстно, что шерсть бываешь различной доброты, не только на овцахъ разныхъ отродий, и даже на одной и той же овце, какой бы ни была она породы, шерсть не одинакова, на тя спинѣ, брюхѣ, ногахъ и проч. и потому изъ шерсти, снятой 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 разныя матеріи. Въ Саксоніи, Англіи и въ другихъ государствахъ учреждены давно уже сортироваль-

иная заведенія, гдѣ шерсть разбирается на разные сорты по своей добромъ и пакимъ образомъ облегчающаю заботу покупающихъ шерсть, которые условившись въ названіи извѣстныхъ сортовъ, съ довѣренностю могутъ покупать шѣ, которые имъ нужны, не затрудняясь переборкою каждого шюка отдельно, и выработывать въ большомъ количествѣ шерстяная матерія совершенно однаго достоинства; эта сортировка полезна также и для тѣхъ, которые занимаются разведеніемъ овецъ и имѣютъ многочисленныя стада ихъ. Они могутъ опредѣлению судить о цѣниности своихъ стадъ и видѣть ихъ постепенное улучшеніе или упадокъ. И въ Россіи Правительство убѣдилось въ этой выгодѣ, учредило также сортировальное заведеніе въ Москвѣ.

**6303. вотъ показаніе сортовъ, на какіе разбирается шерсть въ Московскомъ Сортировальномъ заведеніи, съ приложениемъ, для примѣра, названій сортовъ шерсти: № 1-й шерстя мышой и № 2-й грязной.**

**Сорты:**

**Шерсть:**

**№ 1-й. № 2-й.**

Пузы.	Рулетъ	сколько на 100.	Пузы.	Рулетъ	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	35	2,85
Quinta.....	—	—	2	35	1,29
Sexta.....	—	—	—	—	—
Гонные клоочки (1ste Spitzen) ..	1 16 $\frac{1}{2}$	8,26	12	3	5,02
Грубые клоочки (2te Spitzen) ..	7 $\frac{1}{2}$	—	6	18	2,68
Желтые клоочки (Gelbe Locken)	27 $\frac{1}{4}$	—			
Сорные клоочки (Futter-Locken)	4	—	4	30	1,97
Прѣлье клоочки (Brand-Spitzen)	2 $\frac{1}{2}$	—			
Обломки (Fuss-Locken).....	—	—	3	21	1,45
Обороши (Klunkern).....	5	—			
<b>ВСЕГО</b>	<b>16,37<math>\frac{1}{4}</math></b>	<b>100</b>	<b>240</b>	<b>26</b>	<b>100</b>

Показаніе, сколько какого сорта шерсти находиться въ 10 часахъ, необходимо при сравненіи достоинства рунъ. Такъ напримѣръ во 100 часахъ № 1-го шерсти первой Елецкы оказалось 2,06 частей, а въ № 2 только 0,33; слѣдствено первая сравнишельно болѣе имѣетъ тонкой шерсти, неожели вторая.

Подобный заведенія начинающѣ учреждаться и въ южныхъ губерніяхъ Россіи, гдѣ наиболѣе занимаются овцеводствомъ.

**6304. мытье сортированной шерсти послѣ стрижки.** Приготовленную вышеописаннымъ (§ 6291) образомъ мучную воду нагреваютъ до 55 градусовъ по Реом. Чанъ для мочки шерсти, который долженъ имѣть глубины отъ  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  аршина, наполнишь эгою водою до трехъ четвертей вмѣстимости, и сортированную шерсть немедля опустить въ него; когда чанъ наполнится шерстью, закрыть его крышкою.

Въ такомъ положеніи оставляющѣ шерсть отъ тридцати до сорока минутъ; потомъ вынимаютъ и кладутъ 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 нагреваніи надобно примѣщивать по немногу свѣжей мучной воды. Шерсть съ сита перекладываєтся въ большой чанъ съ чистою водою.

Тушь оставляется шерсть на нѣсколько часовъ, пока не расpusпятся всѣ находящіеся въ ней нечистоты, а поѣтомъ промываєтся и совершенно очищаєтся въ чистой водѣ, изъ котоrой шерсть выходить уже какъ сиѣгъ блая.

Опыты такой промывки шерсти, дѣланные посредствомъ воды съ примѣсью, для сравненія, по ржаной муки, по ячной, по гречневой или кукурузной, а также варенаго и мѣлкорасщершаго картофеля, были очень удовлетворительны. Находящіеся не рѣдко въ водѣ растворенными землистыя соли и другія посгороннія вещества ошѣделяются,

а земли осаждаются; такимъ образомъ, по отдаленіи въ мучной водѣ всѣхъ известковыхъ солей и другихъ веществъ, которые могли бы препятствовать очищению шерсти, при окончательной промывкѣ въ чистой водѣ, не можетъ уже образоваться въ шерсти шакъ называемаго известковаго 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 бѣлѣ, а при этомъ и овцы не подвергаются ни малѣйшей опасности. Такое мытье производится слѣдующимъ образомъ: стриженнную шерсть сначала соршируютъ, попомъ выколачиваютъ на проволочныхъ или пружинныхъ рѣшеткахъ, и такимъ образомъ очищаютъ отъ пыли и песку; послѣ чего кладутъ ее въ каменные бассейны, плотно утаптывая, и льютъ на нее нагрѣвшую въ особомъ коплѣ до 50 или 55 градусовъ по Реомюру воду, пуская изъ крана. Тушь она можетъ 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 топтаніемъ шерсти. Отсюда относятъ шерсть въ каналъ, въ который проведена вода изъ рѣки или пруда; вода эта должна быть прощечная. Здѣсь рабочники полощутъ ее и разчищаютъ; отсюда плаваетъ она въ особый досчатый бассейнъ, въ которомъ находится воды на пятьнадцать или шестьнадцать дюймовъ; здѣсь другіе рабочники опять ее моютъ и расстремливаютъ; послѣ чего черезъ бассейнъ передаютъ третиймъ рабочникамъ; которые еще ее перемываютъ; напослѣдокъ въ концѣ канала вынимаютъ ее изъ воды и разсплашиваютъ на покатомъ помо-

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

На фабрикахъ, гдѣ работаютъ шерстяные машины, перемываюшъ ее еще разъ, хотя бы она была мыта прежде, или послѣ стрижки.

**6306. СУШКА МЫТОЙ ШЕРСТИ.** Сушатъ мытую шерсть обыкновенно на открытомъ воздухѣ, разспилая ее на чистомъ дернѣ, или на каменистомъ мѣстѣ, подлѣ берега рѣки или пруда, тщательно вымытому, или на рѣшеткахъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ тонкую шерсть сушатъ на разоспленныхъ полотнищахъ, или на сѣтяхъ, кошорыхъ концы прикреплены къ вольямъ. Этотъ послѣдній способъ предстаетъ возможность скоро убирать шерсть въ случаѣ дождя или грозы.

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

Разоспленную 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 высохнешъ совершенно.

**6307. ВЪЛЕНИЕ ШЕРСТИ.** Шерсть покрыта въ естественномъ состояніи, особенно оболочкою или жиромъ, которой вредитъ ея качествамъ и препятствуетъ употребленію ея въ такомъ состояніи.

Этотъ покровъ состояніи изъ жирнаго, скользкаго и весьма ухутаго вещества, которое, по всей видимости, происходитъ отъ испаринъ овецъ, но которое отъ действія снаружи

воздуха, света, воды и проч. измѣняется въ со-  
ставѣ своемъ.

Эта жирная грязь соспавлена изъ различныхъ веществъ: 1) изъ попашного мыла, содержащагося въ немъ въ наибольшемъ количествѣ; 2) изъ довольно примѣтнаго количества уксуснокислого попаша (кали); 3) изъ меньшаго количества углекислого и атома солянокислого кали; 4) изъ небольшаго 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, когда какъ всѣ вышеупомянутыя должны быть починаемы всегда существенными въ составѣ жирной грязи, и находящимся 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 мыльного соспава ея, растворяется въ водѣ, за исключениемъ небольшаго количества свободной сальной матеріи, которая однождѣ также отспаивается и поднимается на поверхность воды. По сему казалось бы, что для очищенія шерсти самой естественной способъ долженъ состоять въ мытьѣ ея въ проточной водѣ; но здѣсь должно замѣтить, что этотъ простой способъ никогда не бываетъ столько успѣшенъ, какъ вообще принятой и состоящей въ томъ, что держатъ некоторое время шерсть въ небольшомъ количествѣ или обыкновенной теплой воды, или воды смѣшанной съ четвертью загнившей урины; пятинацати или двадцати минутъ моченія достаточно, въ послѣднемъ случаѣ, если ванна содержитъ столь же-

лою, что теплоту ея рука едва сносить можешъ; надобно только часпо мѣшать въ ней шерсть палкою. Послѣ 15 или 20 минутъ, шерсть вынимается изъ ванны, кладется для спечения воды, по-тому укладывается въ корзины для промыванія въ рѣчной водѣ.

6309. Вообще думаютъ, что загнившая моча дѣйствуетъ въ этомъ случаѣ помошью амміака (лещучей щелочной соли) въ ней содержащагося, которой служитъ преимущественно для обращенія въ мыло свободнаго сальнаго вещества, въ шерстяной грязи находящагося. Но знаменитый Химикъ Вокелень, основываясь на томъ, что шерсть, будучи положена для размачиванія въ смѣсь воды, нашатыря и извести, очищается отъ жирной грязи не лучше какъ и въ одной водѣ, полагаешь, 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 прильнула бы къ ней жирное вещество. Онъ предполагаетъ, что дѣйствіе мочи на грязь шерсти, должно быть приписано въ особенности *уриному веществу* (*urée*), которое въ значительномъ количествѣ находится въ этой жидкости.

6310. Что шерсть лучше очищается чрезъ размачивание въ маломъ количествѣ простой воды, нежели чрезъ мытьё въ проточной водѣ, то можно изъяснишь шѣмъ, что жирная грязь, растворяясь постепенно, составляетъ въ первомъ случаѣ сгущенной мыльной растворѣ, и сама такимъ образомъ производишь 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 мякнеть, надуваясь, или разбухаетъ, и наконецъ трескается и шерсть

крѣпость свою. При мытьѣ шерсти также надобно рачительно наблюдатьъ, чтобы отъ сильнаго мѣшанія она не свалилась въ войлочные комья, въ какомъ состояніи прудно приготавлять ее для хорошей пряжи.

Ванны вѣ копорой очищаются шерсть отъ жирной оболочки, никогда не должно нагревать выше  $60^{\circ}$  стоградуснаго термометра, потому что отъ теплоты кипящей воды можетъ скоро испортиться шерсть.

6311. Когда мытье шерсти кончено, то все тѣ сорты ея, копорые должны быть въ употребленіи бѣлыми, подвергаютъ дѣйствію сѣрноватой кислоты, газообразной или жидкой. Вѣ первомъ случаѣ сожигаютъ сѣру въ запертой комнатаѣ, вѣ копорой шерсть разложена; во второмъ случаѣ погружаютъ шерсть въ нѣсколько ослабленный растворъ сѣрноватой кислоты. Выспилка на лугѣ можетъ также весьма много способствовать бѣленію шерсти.

6312. Нѣкоторые овчарные заводчики, побуждаемые корыстолюбіемъ, мочатъ шерсть, предѣ продажею, вѣ разведенной смешанї, или пахшанѣ, отъ чего она увеличивается вѣ вѣсѣ на  $\frac{1}{8}$  часть. Вѣ этомъ случаѣ, вѣроятно часть сырнаго вещества прилипаетъ къ шерсти. Сѣръ такимъ же намѣреніемъ, обманывая покупателя, другое разводятъ вѣ водѣ послѣдней ванны нѣкоторое количество мыла; часть его садится на шерсть и увеличивается вѣсѣ и бѣлизну ея.

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

6314. спосовъ окуривать шерсть сѣрою. Для доспавленія шерсти самой отличной бѣлизны употребляется сѣрный дымъ. Гдѣ шерсть бѣлять такимъ образомъ вѣ значительномъ количествѣ,

шамъ обыкновенно имѣютъ для того особую, отдельную отъ другихъ комнапу, въ которой и развѣшиваютъ вымыщену еще мокрую шерсть на жердяхъ, разспониемъ отъ полу аршина на три или четыре. На спо фунтовъ шерсти, берутъ около полупоры или двухъ фунтовъ сѣры, толкушъ ее не очень мѣлко, и раскладываютъ по немногу въ нѣсколько черепковъ, на днѣ кошорыхъ насыпана зола, и разспавливаютъ ихъ въ комнатѣ по разнымъ мѣстамъ, зажигаютъ сѣру и комнапу запираютъ, чтобы сѣрной духъ никуда не могъ выходить вонъ. По прошествіи сутокъ, открываютъ комнапу, чтобы сѣрной дымъ могъ выйти и шерсть просохнуть. Зимою же надобно, выпустивши лишній дымъ, комнапу опять запирать, и поставивъ въ нее жаровни съ угольями, чтобы шерсть высыхла.

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

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

**6316. способъ дать шерсти, везъ сѣренія, наилучшую вѣлизну.** На одинъ фунтъ пряденой шерсти, берутъ два фунта мѣла, расширяютъ его очень мѣлко и смачиваютъ водою шакъ, чтобъ изъ него сдѣлался родъ шѣсна; попомъ напираютъ имъ шерсть, точно шакъ, какъ бы она мылась въ мылѣ. Чѣмъ болѣе шакое мылье будетъ повторено, тѣмъ шерсть будетъ бѣлѣе. Однакожъ во всякомъ случаѣ надобно, чтобъ шерсть стояла налиша мѣломъ двадцать четыре часа. Послѣ этого слѣдуетъ ее полоскать въ чистой водѣ до тѣхъ поръ, пока мѣлу будетъ совсѣмъ не примѣшено.

Этотъ способъ будучи совершенno успѣшенъ,

вмѣстѣ есть и самой безвредной и самой дешевой.

**6317. КРАШЕНИЕ ШЕРСТИ** \*. Должно запасшись двумя слѣдующими составами: Оловяннымъ и индиговымъ растворами. Первый употребляется при крашении въ алої, розовый, пунцовый и оранжевый цвета. Онъ описанъ въ § 2116-мъ. Этотъ составъ можетъ безъ вреда храниться около трехъ дней.

**6318. ИНДИГОВЫЙ РАСТВОР**, употребляемый, при крашении въ голубой, синей и зеленый цвета:

Индиго, иначе называемое лаврою и камію, необходимо расщереть мѣлко, и на 8 лоптovъ его влить купороснаго масла одинъ фунтъ. Смѣшавши все хорошоенько, поставишь на трое сутокъ насполняясь. Потомъ эту краску сливъ въ бутылку до употребленія. Она можетъ цѣлой годъ сберегаться безъ вреда.

**6319. КРАШЕНИЕ ВЪ ПУНЦОВЫЙ ЦВѢТЪ.** Шерсть въ этомъ цветѣ окрашивается въ два приема.

Въ 1-й разъ положишь въ мѣдной котель и кипятить 2 часа:

Кремормаршара (сремер-tartari).	9 золот.
Кошенили.	8 ——
Крахмала.	6 ——
Оловяннаго раствора.	14 ——

Въ другой разъ кипятить цѣлый часъ:

Кремормаршара.	2 в. 36 гранъ
Кошенили.	6 ——
Желтянки (куркамен).	1 ——
Крахмала.	6 ——
Оловяннаго раствора.	24 ——

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

**6320. КРАШЕНИЕ ФЕРНАМУКОВОЕ.** Прежде заваришь шерсть въ водѣ, въ кою которую положишь ква-

\* О крашении шерсти сказано уже въ шрефтьемъ томъ §§ 2115—2145. Здѣсь предлагаемъ это съ иѣюторыми ошибками, опытномъ въ самой Россіи утвержденными, особенно для ковровъ, шарфовъ, косынокъ и проч.

**ецоѣ чеpверть фунца и виннаго камня (tartarus)**  
**2 золоти.** — Попомѣ сваришъ въ мѣдномѣ коплѣ  
 пол-фунца фернамбука или краснаго сандала, на-  
 ливая водой два раза. Сѣбѣдивѣ окрашенную воду  
 сѣ гущи, влишь въ нее двенадцать чайныхѣ ложекѣ  
 оловяннаго распвора и положишь шуда пригопов-  
 ленную шерсть, которую и варишь, пока она не  
 получитѣ хорошаго цвѣта, шакого какъ фернамбу-  
 ковая гуща.

Изѣ копла гуща не выбрасываетсѧ, а опять ва-  
 ришся для *миловаго* цвѣта; а когда нуженѣ *мали-  
 новый*, то окрашенную шерсть вымыть въ попашѣ.

**6321. розовый цвѣтъ и его оттенки.** Въ мѣдномѣ  
 коплѣ кипятишь цѣлый часъ:

Креморшарпара.	5	золоти.
Квасцовѣ.	1	—
Крахмала.	1	— 36 гранѣ.
Кошенили..	3	—
Оловяннаго распвора..	12	—

**6322. другимъ способомъ въ четыре сорта.**

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

Кошенили.	2 зол.	4 зол.	6 золот.	1 зол.
Креморшарпара	12	—		
Крахмала.	6	—		
Квасцовѣ.	1	—		
Оловяннаго расп.	6	—		

*Прим.* Прочихѣ матеріаловѣ не прибавляется.

**6323. крашение въ вланжевої цвѣтѣ.** Сваришъ  
 въ мѣдномѣ коплѣ:

Кошенили..	7	гранѣ.
Инбирию желтаго,	10	—
Креморшарпара.	8	золот.
Крахмала.	5	—
Оловяннаго распвора.	12	—

**6324. крашение въ оранжевої цвѣтѣ.** Варишъ въ  
 мѣдномѣ коплѣ:

Кроморшарпара.	5	золот.
Кошенили..	4	—
Инбирию желтаго,	2	—

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

6325. **КРАШЕНИЕ ВЪ ОЛИВКОВЫЙ ЦВѢТЬ И РАЗНЫЕ ОТТЕНКИ ЕГО.** Всыпать въ чугунный кошель:

Бразильского желтаго сандала.	$\frac{1}{2}$	фунци.
Желѣзнаго или сапожнаго купороса.	2	лопта.
Чернильныхъ орѣшковъ, мѣлко спол.	2	золот.

Налипъ на это воды, дать хорошо перекипѣть потомъ положить туда фунтъ мытой шерсти и варить цѣлый часъ. Послѣ того окрашенную пряжу вынуть, и на мѣсто ея положить другую, бѣлую, а вынутую выполоскать и повѣсить. Положенную пряжу варять цѣлый часъ, не прибавляя никакихъ красокъ, кроме одной горячей воды въ кошель, и поступають какъ въ первой разѣ. Продолжая такимъ образомъ крашеніе шерсти до четырехъ разъ, можно получить четыре сорта пряжи оливковаго цвѣта.

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

6326. **КРАШЕНИЕ ВЪ КОРИЧНЕВОЙ ЦВѢТЬ.** Взять дубовой коры часть, ольховой дѣбѣ частки, и крѣпко сварить. Пряжѣ надо бѣше прежде вымыть въ гречишномъ щелокѣ, и высушить; потомъ обмакнуть въ краску и высушить, послѣ того намочить въ гречишномъ щелокѣ, и тоже высушить. Такимъ образомъ продолжать, пока не окрасится пряжа въ желаемый цвѣтъ.

6327. **КРАШЕНИЕ ВЪ СЪРГИЙ И ЧЕРНЫЙ ЦВѢТЫ.** Въ чугунномъ котлѣ кипятить цѣлый часъ:

Бразильского желтаго сандала.. .	$\frac{1}{2}$	фунци.
Чернильныхъ орѣшковъ. . . . .	$\frac{1}{2}$	лопта.
Желѣзнаго купороса. . . . .	1	лоптъ.

Потомъ постепенно клади туда пряжу небольшими пачками, спарательно ее переворачивать лопаткой, и продержавъ памъ десять минутъ,

вынуть и выполоскать. Чемъ долье держать пряжу въ краскѣ, шѣмъ будеть она темиѣ; и можно получить цвета отъ дико-сбраго—до чернаго.

**6328. КРАШЕНИЕ ВЪ ГОЛУВОЙ И СИНІЙ ЦВѢТА.** Въ мѣдномъ котлѣ вскипятить рѣчной воды четыре 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 цветовъ прибавлять, а для светлыхъ уменьшать.

**6329. КРАШЕНИЕ ВЪ ЗЕЛЕНЫЙ ЦВѢТЬ И РАЗНЫЯ ЕГО ТѢНИ.** Взять нѣсколько горшковъ, наприм. пять, и въ нихъ варить какъ можно крѣпче дрокъ съ греchiшною золою по равнымъ частямъ. Снявъ съ огня, положить въ каждый горшокъ по фунту и болѣе, или сколько можно въмѣстившися, пряжи, окрашенной прежде въ желтой цветѣ дрокомъ. Перемѣшавъ хорошенько пряжу, вынуть ее, наблюдалъ однако, чтобъ въ каждомъ горшкѣ оставалось довольно дрона. Тогда влить въ каждый горшокъ индиговаго раствора слѣдующею мѣрою: въ первый горшокъ положить четыре чайныя чашки, во второй шесть чашекъ, въ третьей десять чашекъ, въ четвертый двенадцать чашекъ, въ пятой четырнадцать чашекъ и т. д. прибавляя по чашкѣ, чѣмъ темиѣ долженъ быть зеленый цветъ пряжи.

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

пять лучшихъ сортовъ зелени, которые будуть разныxъ цветовъ отъ самого яркаго до самаго темнаго, смотря по количеству индигового раствора.

**6330. спосовъ немытую шерсть красить прочно въ синій цветъ.** Обыкновенно красятъ шерсть очищенную уже отъ всѣхъ нечистотъ и вымытую; но можно и нечищую окрашивать, по крайней мѣрѣ въ самой густой и самой свѣтлой синій цветѣ; и при томъ такъ, что краска выдерживаетъ всѣ опыты, какимъ бы она ни подвергалась, лучше, нежели когда бы шерсть прежде обработанія была мыта.

Берутъ чепыре унца лучшаго индига, распирающъ его въ самой мѣлкой порошокъ, и просеиваютъ чрезъ шелковое сито. На каждые чепыре унца индига берутъ двенадцать фунтовъ замаранной шерсти; кладутъ все въ мѣдной кошелѣ, шакой величины, чтобы можно было помѣстить въ немъ всю окрашиваемую шерсть. Сперва на дно копла насыпается тонкой слой индигового порошка; на него кладутъ слой шерсти, попомъ вшорой слой индига, и такъ послойно кладутся шерсть и индиго, пока кошелѣ будеиъ полонѣ; причемъ надобно наблюдать то, чтобъ первой и послѣдній слой состояли изъ индига, а шерсть вездѣ раздѣлена была слоями или рядами въ равномъ количествѣ.

Щелокъ изъ древесной золы или попаша приготавляется предварительно, крѣпостью въ два градуса по ареометру и въ довольною количествѣ, чтобы кошелѣ наполнить, и материалы совсѣмъ покрыть. Прежде налипія на нихъ щелока надобно ихъ нагрѣть, но не разгорячать, чтобъ не причинить въ работе помѣшательства.

Какъ скоро кошелѣ наполненѣ, то надобно шерсть въ немъ вездѣ равномерно прижать, чтобы она красильнымъ растворомъ одинаково вездѣ напиналась. Въ коплѣ умѣренная теплота поддерживается посредствомъ мѣлкихъ угольевъ до другаго дня, или подбрасывается только горячая зора подъ кошелѣ.

Надобно стараться, чтобы степень жара предъ обработыванием шерсти или производством крашения и во время его увеличиваема была, и чтобы шерсть въ продолжение почти цѣлой недѣли ежедневно обрабатываема была, и чѣмъ болѣе употребленія труда на это, тѣмъ краска большую единобразность и плотность получитъ.

6331. Какъ скоро желаемый цвѣтъ появится на шерсти, то работа мытьемъ и сушениемъ окончается. Свѣплосиній цвѣтъ можно получить, уменьшая количество индига, и поступая тѣмъ же образомъ. Остающейся разтворъ отъ крашения можно употреблять опять для произведенія свѣплосиняго цвѣта.

Произведенный такимъ образомъ цвѣтъ такъ хорошъ и такъ проченъ, какъ лучшая синь, найдено произведенная; но самое важное обстоятельство есть то, что при этомъ родѣ крашения, шерсть менѣе въ всѣхъ теряется, нежели какъ бы она напередъ очищена была.

6332. новой способъ улучшать овечью шерсть посредствомъ осовинного вымачивания и мойки. Снятое съ овецъ руно, было ли оно сортировано или нѣтъ, кладутъ тощасъ послѣ стрижки въ большой деревянной чанѣ, и крѣпко умывши, прикрываютъ свернутою вдвое толстою холстиною, на которую накладываютъ тоненькия досечки, и пригнепаютъ тяжелыми камнями, чтобы шерсть внизу чана находящаяся, улеглась плѣно.

Потомъ наливаютъ въ другую кадку воды, всего лучше рѣчной или дождевой, и на каждое ведро кладутъ около восьми фунтовъ сырой плотной и чистой глины, и два фунта съ тремя четвертьями печной золы. Все это оставляютъ такъ споять прое супокъ. При чѣмъ каждый день по нѣсколько разъ вымѣшиваютъ смѣсь рачительно, и наконецъ оставляютъ на короткое время въ покой; чтобы щелокъ опостоялся. 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 копель и нагрѣваютъ до 50 град. по Реомюру, при чѣмъ на каждое ведро этого щелока кладутъ по полуфунту яvasцовъ, и мѣшаютъ долѣе, 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, опадѣлившіяся отъ золы, дѣйствующіе на примишія къ шерсши поспороннія вещи съ менышею бѣдкостію и растворяющіе ихъ, не дѣлая никакого вреда самой шерсши, а яvasцы какъ тѣло вяжущее, не допускающіе образоваться гнилости и соединяющіе только съ тѣми частицами, которыя собственно не принадлежатъ къ шерсши. По этой то причинѣ и не надобно употреблять щелокъ слишкомъ горячій, чтобъ волоски сославляющіе шерсть, не разопрѣли и грязь не могла бы пройти внутрь ихъ. Въ намоченной щелокомъ шерсши образуется сама по себѣ теплота, которая долго въ ней удерживается, и имѣетъ слѣдствіемъ то, что шекучій или масленый жиръ распроспраниется даже по внутренности волосовъ, и производитъ въ нихъ мягкость, нѣжность и надлежащую упругость.

Щелокъ этошъ выливаешь теплымъ въ чанѣ съ шерстью, но не вдругъ, а по немногу, чтобы шерсть напитывалась имъ постепенно, и прибавляешь до тѣхъ поръ, пока всѣ промежутки между волосами имъ наполняются, и вода будещъ споять на палецъ выше холстины. Такъ оставляютъ шерсть можноуть въ щелокѣ дня три; потомъ открывши чанѣ, снова переминаешь ее въ томъ же щелокѣ, а потомъ вынимая по частямъ, крѣпко выжимаешь ее руками и споласкиваешь въ чистой водѣ, что дѣлаютъ въ ручью или рѣкѣ; а гдѣ нѣтъ проточной воды, тамъ наливаешь воду въ большой чанѣ, берутъ пружинную корзинку, высыпаешь ее внутрь рѣдкою холстиною, и въ нѣсколькоихъ мѣстахъ привязываешь ее къ пружинѣ. Въ эту корзинку кладутъ выжатую шерсть

и перемываюшъ 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 такими образомъ шерсть на чисто, и выбравъ изъ нее руками листья, солому и ~~все~~, чѣто могло къ ней пристасть крупнаго, выжимаютъ ее крѣпко, и раскладываютъ въ чистомъ тепломъ и сухомъ мѣстѣ, для окончательной высушки, а постѣ набиваютъ въ мѣшки.

Шерсть такимъ образомъ очищенная получаетъ превосходныя качества, несравненно прочнѣе другой и не требуетъ больше никакихъ предварительныхъ работъ, не зависитъ отъ вліянія погоды; для перевозки гораздо удобнѣе, потому что легче вѣсомъ, и занимаетъ меныше мѣста. Доброта и качества ея видны съ первого взгляда.

6335. СРЕДСТВО СДѢЛАТЬ ШЕРСТЬ НА ОВЦАХЪ ТОНЬШЕ ОВЫКНОВЕННОЙ. Это средство соспойшъ въ защищениіи овѣчьяго 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 изѣжность. Когда ее, снявши съ барана очистяпъ, и выпкупивъ какую нибудь матерію, то она будетъ имѣть ослѣпительную бѣлизну. Разумѣется само по себѣ, что это средство можно употреблять только для самыхъ тонкотерстныхъ 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 ВОЛЬШЕ 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 ростешъ шерсть на овцахъ, но и на всякомъ другомъ животномъ.

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

**6337. СРЕДСТВО, ЧТОВЪ ШЕРСТЬ НЕ ЛЪЗЛА ИЗЪ КОЖЬ, КОТОРЫЯ НАЧИНАЮТЪ ПОРТИТЬСЯ.** Когда кожа худо высушенная начинаетъ портиться, 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 нагреваютъ, 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 холodu, сжимаетъ всѣ поры кожи и волосъ укрѣпляется въ ней необыкновеннымъ образомъ.

**6338. МЫТЬЕ ЦВѢТНЫХЪ ШЕРСТЯНЫХЪ МАТЕРИЙ.** Разныя крашеные или цветные шерстяные матеріи, а также и писенныя отъ щелочныхъ солей или мыла линяютъ, или измѣняются въ своихъ краскахъ.

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

Отварной же отваръ приготавлиаютъ такимъ образомъ: берутъ десять фунтовъ пшеничныхъ отрубей и наливши воды въ мѣдной копѣль, въ восемь разъ болѣе пропивъ нихъ по вѣсу, ки-

пямять до тѣхъ порѣ, пока увишишь четвертая часть жидкости; послѣ чего отваръ процѣживашъ чрезъ холстину.

6339. Вѣтвь горячій отваръ опускаюшъ краемъ матеріи, какъ напримѣръ: плашки, плашъи и т. п. и когда онъ остынетъ до 40 гр. по Реомюрову термометру, тогда вѣнь немѣ хорошенко ихъ вымываюшъ, попомъ сполоскиваюшъ на рѣкѣ, выкручиваюшъ и высушиваюшъ.

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

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

6340. ПОЛЬЗА ШЕРСТИ КАКЪ ЛЕКАРСТВА. Вѣ флюсахъ и ревматическихъ боляхъ одно изъ лучшихъ и припомъ домашнихъ средствъ есть шерсть, или изъ нее сдѣланная фланель. Большую часть обвертываюшъ фланелью, а еще лучше шерстью, вѣ которой есть еще ея природная жирность.

Замѣтимъ мимоходомъ, что и самые шерстяные очески, кромѣ другихъ надобносостей, могутъ употребляемы быть на доспованіе изъ нихъ горючаго газа для освѣщенія покоевъ.

### ШЕРШЕНЬ.

6341. СРЕДСТВО ИСТРЕВЛЯТЬ ШЕРШЕНІЙ. (Стаѣго, Linn.). Эши насѣкомыя очень падки до сладкихъ плодовъ, и потому осеню нападаютъ на сладкія яблоки, груши, а особенно дули и припомъ лучшія; портятъ и виноградъ. Нападаютъ также и на дыни распушущія вѣ парникахъ, и у которыхъ кожа не очень шверда: они прободаюшъ ее и добираются до внутренности, кошорую иногда всю поршаюшъ.

Гнѣзда свои дѣлаютъ въ разѣлинахъ деревьевъ, на чердакахъ спроеній, подъ кровлею и въ землѣ. Гнѣзда эти похожи на пузыри изъ сброй блескавшей бумаги и дѣлаются ими изъ шончайшихъ древесныхъ пленокъ, которыя они склеивающъ особенною клейкою жидкостью, въ нихъ находящуюся.

6342. Для испребленія ихъ, надобно опыскивать ихъ гнѣзда и разрушать: висячія срываютъ, и раздавливаютъ, а находящіяся въ землѣ, засыпать ею, и плотно убивать это мѣсто; по прежде наливъ въ ихъ норы кипятику, отъ чего они всѣ проадушъ. Это надобно дѣлать осенью утромъ, когда они отъ холода вберутся всѣ въ гнѣзда и по причинѣ холода, рано изъ нихъ не вылѣшаютъ.

6343. Можно ихъ также испреблять и посредствомъ kleя, которыми намазывающъ концы оѣховыхъ или другихъ прушьевъ, къ которымъ они пристаютъ, когда коснущься ими до сидящихъ на плодахъ шершней, и тогда ихъ убивающъ. Конечно эшотъ способъ скученъ и медленъ, но имъ можно занять мальчиковъ и девочекъ, для другихъ работъ еще не способныхъ.

6344. Шерши болѣо жалятъ, и ужаленное ими мѣсто на шѣлѣ вспухаетъ и рдѣетъ; для утишенія такой боли хорошо намазывать его бобковымъ масломъ, уксусомъ съ ячменною мукою, или медомъ съ уксусомъ.

### ШЕЯ.

6345. ВРЕДЪ ПОВЯЗЫВАТЬ ТУГО ШЕЮ ГАЛСТУКОМЪ. Медики давно уже замѣтили, что давленіе шеи, когда завязываютъ слишкомъ туго галстукъ или воротникъ у рубашки, и проч. бываетъ очень часто причиною многихъ головныхъ и глазныхъ болѣзней, обмороковъ, кровоизлиянія изъ носа и даже апоплексіи или носпрѣла.

Во всѣхъ такихъ припадкахъ, скоропоспѣжно случающихся, должно поспешѣ обратить вниманіе, не спянуша ли чѣмъ либо крѣпко шея, и поспѣшѣ снять галстукъ, и другія завязки ослабить.

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

### ШИКША.

**6346. УПОТРЕВЛЕНИЕ ШИКШИ, ВОДЯНИЦЫ, ЯГОДНAGO ВЕРЕСКА,** (*Empetrum nigrum*, *Linn.*). Этотъ низкой кустарникъ расщеплъ по всей почти Россіи, а особенно въ холодныхъ и умѣренныхъ ея Губерніяхъ, по гористымъ, болотистымъ лѣсамъ и лугамъ. — Ягоды на немъ чернаго цвѣта и имѣютъ въ себѣ нечто 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 нашираютъ цингонтия десны и щѣмы зузы укрѣпляютъ.

**6347. КУСТАРНИКЪ** этотъ очень пригоденъ для укрепленія сипагаго песка, копорой не только корнями шикши удерживается, но и лежачими ея сшеблями. Такія песчаныя мѣста можно засѣвать ягодами шикши, а также засаживать ихъ съ корнемъ, и обвертывши мохомъ, пересаживать на новое мѣсто.

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

### ШИЛЬНИКЪ.

Это тоже ч то и ЧАСТУХА.

### ШИПОВНИКЪ.

**6348. РАЗВЕДЕНИЕ КРУПНAGO ШИПОВНИКА, ИЛИ СЕРВАРИННИКА** (*Rosa canina*, *Linn.* № 174). Есть особый выродокъ шиповника, производящій послѣ обыкновеннаго цвѣта, крупныя и величиною почки

съ малое лѣсное яблоко, красныя, ягоды, или шишкы, изъ которыхъ многіе приготавлюють сахарное и медовое варенье. Эшотъ шиповникъ, всего лучше и удобнѣе заводить и размножать отъ сѣмянъ, родящихся въ помянутыхъ шишкахъ, и которыя предъ варенiemъ его изъ нихъ вычищають. Сѣмяна эти надобно сѣять пою же осенью, въ которую они поспѣютъ, въ саду на грядкѣ, изъ хорошей земли приготовленной; всходяшъ же они по прошествіи цѣлаго года, пролежавъ въ землѣ цѣлое лѣто и двѣ зимы, но всходяще порядочно. Надобно только предохранять ту грядку, на которой они посѣяны, отъ заразанія сорными шравами, для чего въ послѣдующую по посѣвѣ весну взборошивъ слегка поверхность земли, на этой грядкѣ можно посѣять какое нибудь однолѣтнее расщепеніе, у котораго бы корни были не велики, какъ на примѣрѣ: кressалашъ, чаберъ и т. п. для посѣва которыхъ нѣшь нужды перерывать глубоко землю, и которыя менѣе прочихъ зарастаютъ всякою негодною правою. По снятіи ихъ, нужно очистить землю бережно отъ всѣхъ кореньевъ, и сравнявъ слегка поверхность ея, оставивъ грядку до будущей весны, въ которую и взойдущъ уже на ней сѣмяна шиповника. Года въ два онъ выросшій шакъ великъ, что его можно будешъ разсаживать куда угодно.

**6349. ПОЛЬЗА ОВЫКНОВЕННAGO ШИПOVНИKA.** Эшотъ кустарникъ, не рѣдко выросшающій вышиною въ сажень, расшетъ по всему почши Государству по лѣсамъ и садамъ. Можно его также и пересаживать и размножать опидиркою кореньевъ; особенно 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 оспавляется одинъ только въ него проѣздъ.

Какъ шиповникъ въ разныхъ мѣстахъ выросшающъ довольно высоко и имѣющъ изрядную площадину,

шо дерево его употребляютъ для разныхъ мѣлоч-  
ныхъ подѣлокъ; корою же его можно красить шер-  
спианыя матеріи въ темнокрасный цвѣтъ.

6350. Въ разныхъ мѣстахъ разводятъ шиповникъ  
и для птицъ, чтобъ прививать къ нему различные  
сорты розъ, къ роду которыхъ и онъ принадле-  
житъ.

Цвѣтные лепестки его довольно красивы и имѣ-  
ютъ хотя не сильный, но пріятный запахъ. Ихъ  
сушатъ и употребляютъ въ лекарства. Наспояв-  
ши ихъ краснымъ виномъ, пьютъ какъ пріятной  
и въ слабости желудка весьма полезной напитокъ,  
которой также полезенъ и въ недержаніи мочи,  
происходящемъ отъ разслабленія мочеваго пузыря.  
Изъ нихъ также можно приготавлять гуляфную  
или розовую воду и розовое масло.

6351. Плоды его, а особливо шиповника круп-  
наго, употребляются различными образомъ. Изъ  
нихъ дѣлаютъ варенье такимъ образомъ какъ по-  
казано въ § 304-мъ. Впрочемъ можно мѣлкія или  
полеваго шиповника ягоды заготовлять въ сахарѣ  
и холодныя; въ этомъ случаѣ нѣшь нужды варить  
ихъ, а только наливъ увареннымъ и вскипячен-  
нымъ сахаромъ, и по прошествіи несколькихъ дней  
слипъ, преварить и сгустить, что повторять  
до тѣхъ поръ, пока сахаръ будетъ очень густъ.  
Такимъ образомъ приготовленныя ягоды удержи-  
ваютъ лучше свой красивой цвѣтъ.

6352. **шиповниковый кисель.** Очистивши ягоды  
отъ сѣмянъ, складываютъ ихъ въ чашу, и спа-  
вятивъ ее въ погребѣ или другое холдиноватое мѣ-  
сто, гдѣ онъ останется до тѣхъ поръ, пока сдѣ-  
лаются мягки какъ пѣсто, тогда пропираютъ  
ихъ сквозь сито, чтобъ мякоть отѣлилась отъ  
кожицѣ. Надобно замѣтить, что когда ихъ про-  
пираютъ и мѣшаютъ, то стараются пропинаять  
ихъ къ одной сторонѣ, чтобы красивый ихъ цвѣтъ  
не испортился.

На фунтъ этого пропищенаго пѣста берутъ три  
четверти фунта сахара рафинада, мало спол-

чеснаго и просеянаго, которою подсыпаюшъ къ шѣсту не вдругъ, а по немногу; при чѣмъ безпрѣспанно мѣшаютъ смѣсь. Послѣ чего складываюшъ въ банки, обязываюшъ вощанкою и берегушъ въ холодномъ мѣстѣ.

При употреблениіи этого киселя въ пищу, приливаюшъ къ нему нѣсколько вина, лимоннаго сока, и примѣшиваюшъ сахаръ нашерпшій лимонною цедрою и послѣ сполченій.

**6353. консервъ изъ шиповника.** Берутъ совершенно зрѣлые ягоды; очищаюшъ ихъ отъ спебельковъ, вынимаютъ изъ нихъ зерна, попомъ даютъ полежать дни два, чтобы онѣ сдѣлались мягки какъ шѣсто; въ это время пропираюшъ ихъ сквозь сито; послѣ чего прибавляютъ сколько сахара, сколько вѣсятъ пропертые ягоды, и ставятъ ихъ въ чистой сковородкѣ на легкой жарѣ и мѣшаютъ безпрерывно, пока все довольно окрѣпнѣтъ; послѣ чего это шѣсто вдавливаюшъ въ формы.

**конфектъ сухой изъ шиповника;** см. § 1813.

**6354. шиповниковые ягоды сушатъ** и сберегаюшъ вирокъ, и тогда варятъ ихъ въ супахъ, или приготавляютъ съ изюмомъ и виномъ и подаютъ какъ приправу къ мяснымъ кушаньямъ; запекаютъ ихъ, сперва разваривши съ сахаромъ или медомъ, и въ шоршахъ.

Какъ ягоды отъ крупнаго шиповника велики и вездѣ усажены длинными иглами, то сперва надобно эти иглы отъ нихъ отдѣлить, а попомъ уже сушишь ихъ. Набравши въ Августѣ мѣсяцѣ ягоды, когда онѣ уже поспѣютъ, но еще бываюшъ тверды, всыпаютъ ихъ въ толстой мѣшокъ, которой взявшіи два человѣка за концы, различнымъ образомъ трясущъ ихъ; отъ чего ягоды находясь въ безпрѣспанномъ движениіи и обтираясь одна обѣ другую, теряютъ свои иглы или щепинки, дѣлающіяся гладкими; тогда обрѣзываютъ ихъ спебельки, сверху находящіяся чашечки, и вынимаютъ изъ нихъ

зерна, а попомъ уже сушатъ на солнцѣ, или въ печи умѣренно выпопленной.

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

6356. Изъ него дѣлаюшъ може довольно пріятный напитокъ; раздавивъ совершенно спѣлые плоды шиповника, берутъ около трети ихъ вѣса или мѣры, ржи, нѣсколько сахара или меду, и наливаюшъ водою, содержа въ шемпературѣ отъ 10 до 12 град. Рейнсбург. Когда броженіе совершенно кончилось, напитокъ разливаюшъ въ бутылки.

### ШИТЬЕ.

6357. СРЕДСТВО ЧИСТИТЬ ЗОЛОТОЕ И СЕРЕБРЯНОЕ ШИТЬЕ. Шитье можно чистить очень проспымъ образомъ, и которой всегда можно употреблять, а особенно для шитья серебряного, которое очень легко чернѣетъ отъ сильно-пахучихъ шѣль. Нагреваюшъ въ чистой печи мякишъ черстваго хлѣба, горячій накладываюшъ на шитье и пружь ладонью руки, стараясь распереть повсюду, где только есть на машеріи шитье; попомъ покрываюшъ его свернутыми салфешками или полотенцами, и когда хлѣбъ проспышетъ совсѣмъ, то шитье выбиваюшъ съ изнанки прушникомъ, и слегка чистяюшъ щечкою съ лица. Съ изнанки чистяюшъ шитье камедью или крахмаломъ ровно наложенными.

### ШИШГЕЛЬ.

Тоже чпо и желтый баканъ, приготовленіе ж-пораго описано въ § 1930-мъ.

## ШКУРА.

**6358. спосовъ, дѣлать изъ негодныхъ шкуръ\* непроницаемую водою бумагу и картонъ.** Для этого употребляюшь разнаго рода бракованныя негодныя шкуры, какъ то; дубленыя и недубленыя вырѣзки, обрѣзки, сшарыя кожи и проч. Изъ этой смѣси выходитъ сполько фунтовъ непроницаемаго водою картона, сколько употреблено бывающъ фунтовъ машеріала, въ которой не кладется вовсе ничего поспоронняго, и никакого клея.

Начинаютъ съ того, что весь кожевенный матеріалъ превращаютъ въ пѣсто, употребляя для этого спупы или колопушки, съ желѣзными наконечниками, какія употребляются на бумажныхъ фабрикахъ, для размятия обыкновенного пряничного картона.

Въ шолчею съ четырьмя колопушками, кладется около пяшинадцати фунтовъ сухой кожи и наливается при ведра воды; все это надобно бить до того, пока смѣсь приметъ доспашочную твердость, похожую на бумажную массу. Когда пѣсто хорошо выбито, то его складываютъ въ особый чанъ и дѣйствуютъ щечь въ щечь, также какъ и для выѣлки бумаги и картона, а именно: погружаютъ форму въ чанъ, изъ котораго вынимаютъ ее наполненную пѣстомъ, давши спечь водѣ, пока листъ не приметъ доспашочной твердости; потомъ жмутъ листы для совершенного выдавленія воды, которая въ нихъ содержится, сушатъ и наконецъ расплющиваютъ.

**6359. Къ этому надобно присовокупить слѣдующія замѣчанія:**

1) Карпонъ, сдѣланный изъ кожаныхъ вырѣзковъ недубленныхъ, и обрѣзковъ сыроятной юфти, имѣетъ свойство непромокаемости.

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

2) Смѣсь того или другаго сорта кожи съ размягченною и превращеною въ тѣсто дубленою кожею, придающе шо же свойство и эпому сорту кожи.

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

4) наконецъ, можно эпому тѣсту давать какія угодно формы: напримѣръ, можно изъ него дѣлать шляпы, кивера, фуражки, башмаки, ка-лоши и т. п.

### ШЛЯНА.

6360. СРЕДСТВО ИСТРЕВЛЯТЬ СЪ ШЛЯПЪ ПЛЯНА, ПРОИЗШЕДШІЯ ОТЪ ДОЖДЯ. Шляпу, намоченную дождемъ надобно хорошенъко спряхнуть, чтобы вся вода съ ней спекла, потомъ выпереть ее полотенцомъ или плашкомъ, не взвершивая однокожъ ворсы; выправя края ея и шулью какъ должно, чтобы она имѣла видъ хорошей шляпы, поспавиши ее въ нѣкоторомъ разстояніи отъ огня, чтобы она высохла. Чрезъ нѣсколько часовъ или и на другой день положиши ее на сполвъ, и не спѣша тереть ее по ворсѣ мягкою щеткою и при пломѣ до шѣхъ поръ, пока на шляпѣ не примѣтно будетъ ни ма-лѣйшаго слѣда дождевыхъ капель.

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

6361. СПОСОВЪ ДѢЛАТЬ НЕПРОМОКАЕМЫМИ ШЛЯПЫ.  
Берушъ Аравійской камеди . . . . . 4 драхмы.

чистаго воска . . . . .  $\frac{1}{2}$  —

маковаго масла . . . . . 2 —

канифоли . . . . . 14 унцовыхъ.

Сперши камедь въ порошокъ, нагрѣваюши ее съ масломъ на лабомъ огнѣ, перемѣшивая безнreveыно

допаточкой, пока не получишся мягкое пѣсчо; тогда прибавляютъ воскъ, мѣлко изрѣзанный, усиливая умѣренно жаръ; составивъ будешь головъ, когда все растопится и хорошо перемѣшается.

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

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

**6362. мыльной лакъ для непромокаемыхъ шляпъ.** Надобно сварить четырнадцать фунтовъ съ половиною гумми-лака,  $\frac{5}{4}$  фунта чистаго поташа, семнадцать съ премя чайвериями кружекъ воды, безпреспанно мѣшая смѣсь, пока смола расстворится, что почастъ можно узнать по тому, когда вся смѣсь будешь кипѣть какъ чистая вода безъ всякой пѣны. Воду не всю выливаютъ сначала, но оставляютъ ея нѣсколько, чтобы преливать ее въ котелъ, когда кипящая въ немъ вода начинаетъ черезъ края его переливаться. Когда вся смѣсь остынетъ, то на поверхности ея плаваетъ тоненькая бѣловатая пленка, 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 щеснкой сухой щепки; послѣ сего шляпу опускаютъ на пять минутъ въ смѣсь изъ шестнадцати кружекъ холодной воды и пяти частей кружки сѣрной кислоты (купороснаго масла), а потомъ вымываютъ въ чистой водѣ и высушиваютъ.

**6363. СРЕДСТВО ПОНОВЛЯТЬ СТАРЫЯ ШЛЯПЫ.** Старую шляпу надобно сперва хорошошенько вымыть в кипячей мыльной водѣ, и ее выжать, чѣм повторить нѣсколько разовѣ, пока вся нечистота извѣстна выйдетъ.

Вѣнгоже время наливаютъ вѣнготь копель два шпона сѣв половиною воды, и кладутъ вѣнгне два фунта сѣв лишнимъ спружекъ кампешеваго дерева, три унца вишенного ялея или слиянаго, или абрикосованаго и т. п. и пять унцовъ чернильныхъ орѣхниковъ, разбитыхъ вѣнгокіе куски. Разведши огонь, кипятятъ все это вѣнгне продолженіе двухъ часовъ сѣв половиною, помѣшивая по временамъ эту смѣсь палкою, а особливо, когда спружки упадутъ на дно копла. Потомъ мало по малу даютъ кипѣнію ослабѣть, и тогда прибавляютъ вѣнготь копель два унца яри, и чешыре унца желѣзного купороса; вѣнгну смѣсь опускаютъ шляпы и водятъ ихъ вѣнгне задѣ и впередѣ, за нѣсколькими приемами; кѣ этой же смѣси прибавляютъ бычачей желчи, чтобы мыло удобнѣе могло вывести изъ шляпы засалы; потомъ шляпы нѣсколько разовѣ споласкиваютъ вѣнгомъ и приготавливаютъ кѣ обдѣлкѣ.

**6364. ЭТА ОБДѢЛКА** состоитъ вѣнгне растворѣ камеди или кляя вишенного и кляя мездриннаго; сперва обѣ эти вещи кипятятъ порознь, а потомъ вмѣстѣ; но сперва проѣживаніемъ ихъ очищаются отъ всѣхъ нечистотъ, которыя могли вѣнгне в нихъ находиться; подѣ конецъ прибавляются бычачью желчь.

На жаровнѣ сѣв угольемъ спавяты мѣдной пазъ, покрытой толстою мокрою холстиною, вѣнгне которой поддерживаются сырости, всприскивая ее по чаше водою. Теплота отъ жаровни заставляетъ безпрерывно исходить пары, надѣ которыхъ держатъ шляпы; вѣнгже время ее обдѣлываютъ посредствомъ щепки, и ощупывая руками, узнаютъ мѣста слабыя, которыхъ требуютъ болѣе кляя. Потомъ снова держатъ шляпу надѣ паромъ, заставляющио клей входить вездѣ вѣнгне шляпной войлокъ.

**6365.** Окончивши это, шляпу вѣшаютъ на гвоздь, и оставляютъ шакъ дни на два или на три. Можно ее сушишь и вѣ печкѣ, но это не шакъ хорошо.

Когда шляпа высохнетъ, то ее надѣваютъ на болванъ, и сперва труятъ щепкою щепкою, пошомъ щепкою другою, которая по мягче; наконецъ водятъ по ней ушюгомъ, которой не былъ бы ни шакъ горячъ, чтобы могъ прижечь шляпу, ни шакъ холodenъ, чтобъ никакой гладкости шляпѣ не могъ бы доставить.

Чтобы эта обѣлка была удачнѣе, то надобно водить по шляпѣ мокрою щепкою. Когда шляпа получитъ на болванѣ надлежащій видъ или форму; тогда вѣ послѣдній разъ очищаютъ ее щепкою, и потомъ обшиваютъ края и вшиваютъ подкладку.

**6366. ШЛЯПЫ СОЛОМЕННЫЕ, СТРУЖКОВЫЕ, ДРОКОВЫЕ И ДРУГИЯ ЛЪТИЯ.** Шляпы соломенные, сружковые, дроковые и проч. вѣ торговлѣ имѣютъ большое различіе, какъ по виду, шакъ и по разному ихъ качеству. Самыя лучшія привозятся изъ Испаніи, не отбеланными еще и не подклѣенными, или просено вѣ плетешкахъ изъ 7, 9, 11, и даже изъ 13 полосокъ цѣльной, или разрѣзной соломы, изъ спружекъ бѣлаго лѣса, и проч. или вѣ видѣ шляпы, происходящей отъ улишкообразнаго соединенія краями извѣснаго количества этихъ плетешковъ шакимъ образомъ, что съ одной стороны выходить шулья, а съ другой поля шляпы, вмѣстѣ или отдельно, смотря по желанію.

**6367.** Онѣ выдѣлываются изъ приготовленной соломы головолома (*Lolium regenne, Linn.*), сарачинскаго пшена, ржи, изъ спружекъ бѣлаго лѣса, а особенно изъ соломы \* пшеничной и особой ея породы, называемой полбою (*Triticum spelta, Linn.*).

\* Замѣчаніе Г. Парри представляется значительный примеръ вліянія почвы на свойства расщепленій. Онѣ пшеницѣ, чѣмъ солома озъ зерна, посѣяннаго на глинистомъ грунѣ, очень часто бываетъ блѣдною, или *Томъ X.*

Въ Франціи и другихъ мѣстахъ пробовали почдражашь Ишаліянскому выдѣливанію шляпъ, и ничего, казалось, не было легче. Однакожъ до сихъ поръ едавали достигли въ шомъ совершенства, по крайней мѣрѣ въ шляпахъ первого сорта.

6368. Шляпы почишаются лучшими, когда онъ выдѣланы изъ племешковъ, копорыхъ четырнадцать и болѣе, будучи сшины вмѣстѣ, занимаютъ не болѣе 47 линій мѣста въ ширину. Онъ называющіяся обыкновенными или грубыми, когда сопкань въ шакомъ же пространствѣ, какъ-то въ шляпахъ изъ соломы сарачинскаго пшена, головолома, или цѣльной полбы, содержитъ менѣе четырнадцати племешковъ, а въ дроковыхъ, менѣе десяти. Впрочемъ выдѣливаніе тѣхъ и другихъ шляпъ совершенно одинаково.

Этюю оправлію промышленности занимаются женщины, обыкновенно оказывающія болѣе му-

получаешь пята, чѣо происходитъ отъ содержащагося въ глиниѣ желѣза. Солома, сняшая съ песчаной почвы, обыкновенно бываетъ жесткна, ломка и не способна для соломенныхъ издѣлій, но причинѣ кромнѣстой земли, поглощенной ею изъ почвы, а выросшная на извѣстновомъ или мѣловомъ грунѣ, имѣетъ гибкость и крѣпость, необходимо нужная для племенныхъ соломенныхъ издѣлій, и лоскъ, по которому особенно шляпа уважаєтся.

Легко понять, какъ важно познаніе приличной для соломы почвы, если хотятъ соревноваться Ишаліянцамъ въ пригошовленіи дѣствителько ощличныхъ соломенныхъ ихъ шляпъ.

Кажется, должно прибавить и вліяніе влажности или сырости на свойства соломы. Въ самомъ дѣлѣ для всякаго свѣдущаго въ землѣдѣліи очевидно, что сшебель будеѣ содержать въ себѣ тѣмъ болѣе деревянистыхъ частей, и тѣмъ менѣе воды, чѣмъ почва, на которой онъ росъ болѣе суха, и чѣо, при всѣхъ прочихъ равныхъ обстоятельствахъ, тошь сшебель тѣмъ будеѣ водянистѣе, толще и менѣе имѣть твердости, чѣмъ почва его была влажнѣе, или чаще орошаема дождями. Эти обстоятельства не могутъ не имѣть болѣе или менѣе значительного вліянія на качества соломы.

шинъ искусства въ такихъ работахъ, копорыя требуютъ большаго спаранія, внимательности и терпѣнія; и вѣ самомъ дѣлѣ легко понять, какъ трудно, и какое должно имѣть терпѣніе вѣ приготовленіи соломы, раздѣленіи ея, плетеніи и проч. такъ, чтобы не ломать ее.

6369. Какъ солома имѣеть обыкновенно опѣнки, болѣе или менѣе шемные, то прежде всего ее бѣлятъ, а по томъ дѣлятъ на полоски больше или менѣе тонкія. Для приготовленія цвѣтовъ и другихъ украшеній на шляпы, требуются самыя тонкія полоски \*.

Англичане, вѣ выдѣлываніи соломенныхъ шляпъ, отличаються отъ Италіянцевъ тѣмъ, что употребляютъ для шляпъ ячменную солому (*Hordeum distichon, Linn.*), и дѣлятъ ее, иногда на 24 полоски для лучшихъ шляпъ, особеннымъ инструментомъ.\*\* Впрочемъ предварительная до дѣленія работы производится точно так же.

6370. Когда изготавливаютъ, какъ сказано, плетешки длины и ширины сообразной съ сортомъ выдѣливаемой шляпы: то отдають другимъ масперицамъ, копорыя сшиваютъ ихъ, сверху вая улитко-образно, или накладывая одинъ край на другой, но всегда такъ, чтобы швовъ, ихъ соединяющихъ, не было примѣнно.

Замѣчено выше, что вѣ эпомъ-то видѣ, или просто вѣ плетешкахъ, доставляются эти предметы шляпнымъ фабрикантамъ.

Оспальная для фабрикантовъ работа состоитъ вѣ подклейкѣ шляпъ и доставленіи имъ формы, измѣняемой ежедневно приходью моды.

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

\* О раздѣлѣніи соломы на полоски и проч. сказано уже вѣ стащѣ о соломѣ. §§ 5391—5398.

\*\* 5399 и слѣд.

вмѣстѣ блескъ и твердость. Для этого употребляюшъ два средства: сгнетеніе въ прессѣ и глаженіе горячимъ уплюгомъ.

Намочивши шляпную штань расщоромъ изъ сарачинскаго пшена, крахмала, или Аравийской меди, и попомъ высушивши, очень сильно сгнетающъ за одинъ разъ извѣстное число шляпъ, надѣвши ихъ одинъ на другія, и ошѣливши ихъ между собою заблаговременно, нагрѣтыми деревянными кружками. Такое гнетеніе производится прежде на поля; а потомъ точно такоже и съ пою же предосторожностию на бока и верхъ шульи. Шляпы должны оставаться такимъ образомъ въ прессѣ цѣлые сутки.

6371. Многіе шляпники замѣнили уже эшотъ способъ сгнетанія глаженіемъ посредствомъ горячаго уплюга, особенно съ того времени, какъ начали употреблять двѣ машины, которыя удивительно облегчаютъ и сокращаютъ эту работу. Изобрѣтеніемъ этого снаряда обязаны Парижскому машинисту Менье. Снарядъ состоитъ изъ нѣкотораго рода висящихъ на воздухѣ спанковъ, изъ которыхъ одинъ назначается для глаженія полей шляпы, а другой для боковъ и верхушки шульи. Шляпа, напитанная для подклейки такимъ же расщоромъ какъ и въ предыдущемъ способѣ, надѣвается въ спанкахъ на деревянный болванъ, который, медленно обращаясь около самаго себя, посредствомъ угловыхъ зубчатыхъ колесъ, приводимыхъ въ движение самимъ шляпникомъ, увлекаетъ ее въ круговомъ своемъ движении, и постепенно подвергаетъ всѣ части наружной ея поверхности движению горячаго и неподвижнаго уплюга, сильно пригнетаемаго сверху прилично устроеннымъ для того рычагомъ. Эшотъ способъ, не оставляя ничего болѣе желать для усовершенствованія работы, до того ее сократилъ, что рабочий выглаживаетъ въ день до ста двадцати шляпъ, вмѣсто двадцати четырехъ, который онъ съ трудомъ выглаживалъ, движениемъ ручнымъ уплюгомъ по шляпѣ неподвижно лежащей.

6372. Солому, какъ извѣстно, можно окрашивать во всѣ цвѣты, какое угодно. Шляпы, кояорыя не хотятъ оспавить бѣлыми, или въ нашуральномъ ихъ цвѣтѣ, должно красить прежде подклейки и глашенія. Обыкновенно красятъ только спарыя шляпы, отдаваемыя для поправки.

6373. Выдѣлываніе стружковыхъ шляпъ сущесвенно не отличается отъ выдѣлыванія соломенныхъ: изъ спружекъ приготовляютъ племешки, изъ которыхъ составляютъ шляпы также, какъ и изъ соломы, или племушъ ихъ подобно корзинкамъ, и проч.

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

Для этого употребляется сырое еще, липовое, шиполовое, ивовое и другое бѣлое, гибкое и не сучковатое дерево. Дѣлять его на пластинки определено тонкія посредствомъ сполярного спруга или рубанка о двухъ желѣзкахъ, изъ которыхъ одно съ острыми зубцами въ вертикальномъ положеніи дѣйствуетъ прежде другаго обыкновенного пакъ, чѣмъ сосногоранная полоска, при каждомъ разѣ оказывается раздѣленной на число узенькихъ полосокъ, болѣе одною полоскою прописывъ числа зубьевъ. Рубанокъ при этомъ долженъ ходить между брусками для того, чтобы каждый зубецъ всегда проходилъ по тому же мѣсту.

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

Окрашиваются они также, какъ и соломенные шляпы.

Стружковые шляпы нѣсколько тяжелѣ соломенныхъ, но за то прочнѣе ихъ, болѣе защищающъ голову отъ жара, нежели валяныя, и не дорого стоять.

6374. Какъ скоро узнали въ Франціи способъ выдѣливанія шляпъ изъ соломенныхъ плетешковъ: что начали употреблять для того же шелкъ, ленъ, хлопчашую бумагу, и вообще всѣ вещества, изъ которыхъ можно прядсть или плести. Плетешки изъ этихъ веществъ выдѣливаютъ точно такимъ же образомъ, какъ и изъ соломы; также улипкообразно, и соединяютъ ихъ; наконецъ доспавляютъ имъ нужную твердость kleемъ, болѣе или менѣе крѣпкимъ, смотря по назначенному употребленію шляпъ.

6375. Выдѣливаютъ также лѣпнія шляпы изъ шелковаго и бумажного плюшу. Плюшемъ называется маперія, имѣющая съ лица болѣе или менѣе длинную флеровую основу или ворсу: она не толще и не тяжелѣ атласа, и не можетъ имѣть твердости нужной для выдѣланія шляпы, какъ бы ни была подклеена. И такимъ надобно было выдумать каркасъ или основу, которой бы служилъ основаниемъ для шляпы, а плюшъ покрышикою его.

Флореншинцамъ первымъ пришла мысль выдѣливать шакія шляпы; но въ Парижѣ выдуманъ способъ дѣлать каркасы для такихъ шляпъ изъ тонкаго, одно на другое наклеенного полотна, и сообщать этимъ каркасамъ шакую подклейку, которая дѣлаешь ихъ очень прочными, упругими и сохраняешь ихъ легкость. Потомъ покрываешь ихъ черною краскою изъ уваренного льнянаго масла и сажи, и дѣлаютъ такимъ образомъ непроницаемыми для сырости.

6376. Покрышка дѣлается изъ шелковаго или бумаажнаго плюша, цвѣта какого угодно. Частпи, ее со спавляющія, сшиваются очень искусно, и притомъ наблюдаются, чтобы швы находились въ углахъ, гдѣ они не сполько примѣтины. Чтобы лучше скрыть шовъ шляпнаго вырѣзка, то вмѣстѣ съ тѣмъ, чтобы дѣлать его вертикальнымъ или параллельнымъ съ осью этого вырѣзка, дѣлаютъ улипкообразнымъ; такимъ образомъ онъ располагается около всей шульи, и не сполько примѣщенъ. Эши-

покрышка наклеивающаяся на каркасъ, и составляюща какъ бы одно плошное съ нимъ шѣло, отъ чего увеличивается прочность шляпы.

Эти шляпы, по оптимальной своей легкости и упругости, довольно подходятъ къ лучшимъ валянымъ шляпамъ.

6377. Плюшемъ покрывають также валяные шляпы, и точно такими же образомъ, какъ выше сказано. Каркасъ выдѣлывають изъ грубаго и самаго легкаго войлока шляпнаго; покрывають его масляною краской, чтобы сдѣлать непроницаемымъ для сырости, и наклеивають на него плюшъ точно такими же образомъ, какъ и на полотняный каркасъ. Эти шляпы гораздо тяжелѣ полотняныхъ, которыхъ легкостію подходятъ къ соломеннымъ.

6378. КРАШЕНІЕ СОЛОМЕННЫХЪ ШЛЯПЪ. Соломенные шляпы большею частию только выбѣливаются, и рѣдко красятся въ другой цвѣтѣ кроме чернаго. Но еслибы захотѣлось кому либо окрашивать ихъ въ другіе цвѣты, то это надобно дѣлать тогда, когда солома только что приготвлена и разщеплена для дѣланія шляпъ.

Солому, назначенную для крашенія, надобно сперва мочить двадцать часовъ въ ренскомъ уксусѣ, или въ крѣпкомъ растворѣ квасцовъ съ водою, чтобы сдѣлать ее годною для принятия красокъ.

6379. Можно солому красить въ алой цвѣтѣ краскою изъ алаго сукна доспаваемою § 1924.

Въ голубой и синій цвѣтѣ краскою изъ васильковъ § 1928, индиго § 1965 и берлинской лазори § 1966.

Въ желтой цвѣтѣ краскою изъ колючей крушины §§ 1930, 1932, шафрана § 1934 и гуммигутца.

Въ зеленый цвѣтѣ краскою изъ крушины §§ 1940, 1941.

Въ оранжевый цвѣтѣ краскою изъ орсели составляемою § 1952.

Въ темную краску можно красить такими образами какъ и дерево, § 2064.

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

**6380. КРАЩЕНИЕ СОЛОМЕННЫХЪ ШЛЯПЪ ВЪ ЧЕРНОЙ ЦВѢТѢ.** Надобно ихъ варить часа три или четыре въ крѣпкомъ опварѣ кампешеваго дерева, при чемъ надобно ихъ часто изъ него вынимать и давать проспывать на воздухѣ, и въ опварѣ прибавлять по немногу зеленаго купороса.

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

Вмѣсто желѣзного купороса можно употреблять распворѣ желѣзныхъ опилковъ въ уксусѣ.

**6381. ЧЕРНОЙ ЛАКЪ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ПОПОРТИВШИХСЯ СОЛОМЕННЫХЪ ШЛЯПЪ.** Надобно взять половину унца лучшаго чернаго сургуча и два унца крѣпкаго виннаго спирта; сургучъ сплошь и положить въ сплюнку, которая бы могла вмѣстить четыре унца; налипъ въ нее спиртъ и поспавить въ горячій песокъ, чтобы сургучъ распустился. Можно также вмѣсто спирта для распвора сургуча употреблять терпенпинѣ. Обмочивъ въ эпите винной или терпенпинной теплой еще распворѣ мягкую кись, мазать шляпу на солицѣ, или близъ огня. Покрытая эпите лакомъ шляпа будешь ливерда, красива, не пропускаетъ влагности и походитъ на новую; буде же она уже очень полиняла, то прежде покрытія лакомъ, надобно сперва ее вымазать чернилами, также употребляя для этого кись или щепку.

**6382. МЫТЬЕ СОЛОМЕННЫХЪ ШЛЯПОКЪ.** Прежде всего, должно снять съ шляпки всю уборку, такъ что: цвѣты, ленты и т. п.; попомъ взять чистый деревянный болванъ, которой бы плот-

но входилъ въ пустоту шляпки; копорую и надѣшь на него, и поставишь на сполѣ, такъ, чтобъ поля шляпки лежали на поверхности спола. За тѣмъ, развесши въ водѣ немногого самаго чистаго пошаша, и смыпь всѣ пятна посредствомъ губки. Наконецъ осипанешся только окуришь шляпку сѣрою, и проклеишь. Для этого напишавъ губку крахмальною или изъ сарачинскаго ишена водою, смочишь ею всю шляпку, и пошомъ разгладишь ее горячимъ уплюгомъ. Разглаживать не должно голой шляпки; а напередъ накрыши ее листомъ сѣрой бумаги, и по немъ уже гладишь. Во все это время шляпка должна быти весьмаплощно надѣта на деревянномъ болванѣ. Выгладивши шляпку, накалываешь на нее опять ленины и цвѣты.

### ШМЕЛЬ.

6383. Это насѣкомое принадлежащее къ роду пчелы и называемое земляною пчелою (*Apis terrestris*, Linn) пошому что гнѣзда свои дѣластъ въ землѣ, или на землѣ. Онь больше пчелы, осенью портитъ иногда нѣжные плоды, почему, гдѣ ихъ много появится, изпотребляютъ ихъ тѣмъ же средствомъ какъ и шершней.

Ужаленіе шмелемъ проходитъ отъ тѣхъ же средствъ, какія употребляютъ отъ ужаленія пчелами и шершнями.

### ШОКОЛАДЪ.

6384. Употребленіе шоколада (шоколада), какъ напитка распроспарилося теперь по всей Европѣ.\*

\* Мексиканцы съ древнихъ временъ приготавливали изъ шоколадныхъ ядеръ эпошъ любимый напитокъ: онъ состоялъ изъ поджаренныхъ и шолченыхъ эскихъ ядеръ, которыя разводили водою, а чтобы онъ былъ гуще и пріятнѣе, то прибавляли въ него муки майской (кукурузной) и перца, безъ сахара, который имъ не былъ еще извѣщенъ.

**Этотъ пріяпній и здоровои напитокъ приготовляется изъ плодовъ Шеколадины Какао (Theobroma Cacao, Linn) пальмового дерева, распущаго въ самыхъ жаркихъ мѣстахъ южной Америки, особенно въ Мексикѣ, также вдоль береговъ Амазонской рѣки, на берегахъ Каракасскихъ и проч.; на Маршиникѣ же его нарочно воздѣлывають. Отъ климата, гдѣ распеть какао, зависитъ и доброша шоколада. Изъ множества сортовъ какао, Каракаскій почитается лучшимъ всѣхъ.**

Отъ Мексиканцевъ узнали его Испанцы и начали шоколадомъ торговаться, приготовляя его впрочемъ сперва довольно дурно; и когда сахаръ вошелъ въ употребление, то его начали прибавлять въ шоколадное тесто; и мало по малу улучшили приготовление его.

**6385. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАКАО ДЛЯ СДЪЛАНІЯ ИЗЪ НЕГО ШОКОЛАДА.** Сперва плоды эти очищаются отъ всѣхъ посвиреннихъ нечистотъ, какъ что: отъ пыли, земли, камышковъ, для чего и просеиваются ихъ чрезъ проволочное сито, въ которомъ плоды какао чистые остаются, а вся нечистота отдѣляется и чрезъ скважины сита выпадаетъ. Послѣ чего его поджариваются.

Поджаривающъ же или подсушивающъ плоды какао для того, чтобы выгнать изъ нихъ всю сырость; но при этомъ смопрятие прильжно, чтобы не сильно ихъ поджаривать; въ проливномъ же случаѣ часть ихъ жирная или маслянистая можетъ пригорѣть и получить непріятной вкусъ.

Поджаривашъ 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 выходящий изъ нихъ дымъ не сообщилъ ему непріятнаго вкуса.

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

**6386. приготовление шоколада, или шоколаднаго тѣста, шоколадныхъ плитокъ.** Для превращенія обожженыхъ и очищенныхъ плодовъ какао въ шоколадъ, надо бно ихъ расшереть въ желѣзномъ компактѣ или спупкѣ при степени тепла, не превосходящаго семи градусовъ по Ремюрову термометру.

Самой простой снарядѣ, которой можно вездѣ въ домѣ употребить, для сдѣланія такого теста, есть чугунная хорошая спупка не слишкомъ глубокая, сколько широкая, и внутри гладко выполненная. Ее можно поставить на плиту печи, когда она теплится. Въ эту спупку влагутъ какао, и желѣзнымъ же пещникомъ, снизу гладко выполненнымъ, до тѣхъ поръ распираютъ его, пока онъ превращится въ нѣжную массу, подобную кашѣ, мягкую. Отъ теплоты расплавляются и еославныя жирныя части какао, да и прочія составныя части превращающиеся 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 жестки. Эти формы произволу дѣлаются круглые, продолговатыя, четырехугольные и проч. Будетъ нужно выпечатывать на этихъ плиткахъ имѧ, или какія нибудь надписи, то ихъ выгравировываютъ на формахъ, и

онъ опечатавшись на мягкой массѣ, видными оспаются и на шоколадѣ запвердѣвшемъ. Формы дѣлаются такої величины, чтобы онъ будучи наполнены шоколадною массою, имѣли извѣсній определенной вѣсъ; передъ тѣмъ, какъ въ нихъ класть шоколадѣ, вымазываютъ ихъ внутри миндальными масломъ или свѣжимъ несоленымъ коровьимъ масломъ, чтобы можно было шоколадные плишки, когда онъ остынутъ, удобнѣе изъ формъ вынимать. Формы таکъ же предъ наливаніемъ ихъ шоколадною массою, нѣсколько нагрѣваются.

**6388. ПРИГАВЛЕНИЕ КЪ ШОКОЛАДНОЙ МАССѢ САХАРА И ПРЯНОСТЕЙ.** Шоколадная масса рѣдко оспавливается для употребленія таюю, какъ она приготовлена прямо изъ какао, но большую частію смѣшиваются ее съ извѣсніымъ количествомъ сахара и разныхъ пряносей.

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

Если нужно для придания лучшаго вкуса шоколаду, прибавить къ нему какія нибудь пряности, какъ то: ваниль, амбрѣ, корицу, гвоздику и т. п. то сперва эти прянныя вещи толкуютъ въ самой мѣлкой порошокъ и смѣшиваются съ незастывшему еще шоколадною массою и какъ можно скорѣе, чтобы запахъ прянныхъ вещей отъ теплоты не улетѣлъ.

**6389. РАЗНЫЕ СОРТЫ ШОКОЛАДА:**

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

**шоколадъ огыновеній.** Берутъ шоколадной массы два фунта и смѣшиваются ее съ

двумя фунтами сахара и однимъ лотомъ корицы въ порошкѣ.

**6391. шоколадъ лучший (перваго сорта).** Для него берутъ четыре фунта шоколадной массы, три фунта сахара рафинада, три лота лучшей корицы въ порошкѣ, сърой амбры десятую часть лота. Вместо амбры кладутъ иногда одинъ золотникъ перуанскаго балсама.

**6392. хороший шоколадъ съ ванилью.** Берутъ четыре фунта шоколадной массы, четыре фунта сахара рафинада; при лота лучшей корицы въ порошкѣ, одинъ лотъ гвоздики, поллота лота ванили спертои съ сахаромъ рафинадомъ и одинъ золотникъ перуанскаго балсама.

**6393. хороший шоколадъ съ разными пряностями.** Берутъ четыре фунта шоколадной массы, три съ половиною фунта сахара рафинада, при лота лучшей корицы въ порошкѣ, одинъ золотникъ ванили спертои съ сахаромъ, одинъ золотникъ кардамона и четверть золотника мускатнаго цвѣта.

**6394. шоколадъ съ исландскимъ мохомъ.** Этотъ шоколадъ употребляется для подкрепленія здоровья. Берутъ одинъ фунтъ шоколаднаго тѣста, при четверти фунта сахара, одинъ лотъ сухаго и въ порошокъ спершаго желе, сдѣланнаго изъ Исландскаго моху: поллота салепнаго порошка.

**ШОКОЛАДНЫЕ БИСКВИТЫ;** см. § 113.

**ШОКОЛАДНЫЙ КОНСЕРВЪ;** см. § 1804.

**ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМЪ;** см. § 2169.

**ШОКОЛАДНЫЙ МАРЦИПАНЪ;** см. § 2737.

**ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ;** см. § 3001.

**6395. поддѣлка шоколада и средство узнавать поддѣленный шоколадъ.** Поддѣлываютъ иногда шоколадъ (для контораго также употребляютъ и

худшее какао) сладкимъ миндалемъ, облупленнымъ и обожженнымъ, при чёмъ вместо сахара рафинаду кладушъ сахаръ мелюсъ, и вместо ванили, спираксу или лучше сказать опилки дерева, изъ котораго получается настоящая спиракса, и которые имѣютъ запахъ похожій нѣсколько на ваниль. Такой шоколадъ можно попечась узнать по его вкусу и запаху.

6396. Хорошій шоколадъ имеетъ краснотою; чѣмъ этоѣшь цвѣтъ блѣднѣе, тѣмъ шоколадъ хуже. Поверхность его должна быть гладка и даже лоснящаяся; буде же этоѣшь лоскъ отъ легкаго прикосновенія пропадаетъ, то этоѣ признакъ не хорошаго шоколада. Внутри шоколадъ гладокъ и не зернистъ, и когда его жуютъ, онъ разсыпается во рту легко и не имѣетъ никакого непріятнаго вкуса, отдающагося пряносшими.

Его должно держать въ сухомъ мѣстѣ; тогда онъ и чрезъ нѣсколько мѣсяціовъ не отзываются плѣсенемъ. Въ спаромъ, давно уже приготовленномъ шоколадъ примѣшны иногда бывающіе дырочки, которыя происходятъ отъ заведшихся въ немъ насѣкомыхъ, особенно когда положено было въ него слишкомъ много сахара.

6397. какъ варить шоколадъ? Взять, на приѣрѣ пять чашекъ чайныхъ воды, вскипятить ее какъ обыкновенно на чай, и наскобля мѣлко шоколада, или наперши его на перкѣ, придать золотниковъ, (можно его класть и не перкой, а только наколотой маленькими кусочками), всыпать его въ ту воду, и шоѣ часъ поскорѣе мѣшать мушковою, чтобы вода отъ него вспѣнилась, варить же его не болѣе какъ четверть часа на угольяхъ, мѣшая припомъ безпрестанно: тогда онъ и готовъ.

Если сварить шоколадъ на неснятой хорошо молокѣ, то онъ будетъ гораздо лучше, а молока надобно сшолько же сколько и воды.

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

сипь съ огня, дать поспояшь ему полчаса времени, и попомъ выпустя изъ чешырехъ свѣжихъ яицъ одни шолько желтки, разбить ихъ и влишь въ него, и размѣшавъ ихъ хорошенько, варишь его еще съ ними четьверть часа, мѣшая безпрестанно мунтовкою, и смотрѣшь, чтобъ онъ не очень густъ и не очень жидокъ быль.

**6398. замѣна настоящаго шоколада.** Взять восемь фунтовъ мѣлко просѣянной хорошей гречишной муки, и всыпавъ на чистую сковороду, поджаривать ее до шѣхъ поръ, пока покраснѣетъ; тогда подложить туда два фунта краснаго леденца и одинъ фунтъ орѣховыхъ ядеръ, которыя прежде должно наспаиватъ цѣлыя супки въ сладкомъ виноградномъ винѣ, и облупивъ съ нихъ кожу, сполосочь въ тѣсто; наконецъ положить шесть золотниковъ мѣлко сполченной корицы, и все размѣшать на розовой водѣ, чтобы составилось тѣсто, изъ котораго надѣлавъ плитокъ, засушишь въ печи. Если этотъ составъ сваришь такъ какъ варятъ настоящій шоколадъ, то изъ него выйдешь хотя дешевой, но очень вкусной и здоровой напышокъ.

**6399. шоколадъ изъ каштановъ.** Выбираютъ лучшіе каштаны, снимаюшь съ нихъ верхнюю кожицу и кипятятъ въ водѣ, чтобы снять съ нихъ другую; тогда вливаютъ молока на осьмушку каштановъ и даютъ кипѣти имъ до шѣхъ поръ, пока совсѣмъ сварятся; тогда раздавливаютъ ихъ и процѣживаютъ. Это тѣсто кладутъ въ шоколадникъ, прибавивши туда довольно количества сахара и не много мѣлко сполченой корицы; все это ставятъ на нѣсколько минутъ на огонь и когда жидкость начнетъ кипѣть, тогда снимаютъ ее съ огня, напѣниваютъ мунтовкой и разливаютъ въ чашки.

**6400. польза и вредъ шоколада.** Онъ очень питательенъ, и будучи хорошо приготовленъ, сошавленъ пріятную легкую и удобоваримую пи-

щу, а потому и медики не рѣдко совѣтуютъ его употреблять людямъ выздоравливающимъ отъ болѣзней, испоющившимся отъ тяжелыхъ ранъ, и послѣ всякой потери крови. Его полезно пить во всѣхъ болѣзняхъ, гдѣ спрадаешь грудь, отъ сухости, бывающей слѣдствиемъ 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, желчного и раздражительного, подверженнымъ многокровію и безсонницѣ. Шоколадъ вареной на молокѣ горячіе меньше, но тяжелѣ для желудка.

Въ наше время прибавляютъ къ шоколаду исландской мохѣ, хину и другія лекарственные вещи и продаютъ такіе соспавы подъ разными именами для употребленія больнымъ; что всего лучше дѣлашь по совѣту медиковъ.

### ШОЛУДИ.

**6402. ЛЕЧЕНИЕ ШОЛУДЕЙ (ШЕЛУДЕЙ).** Это суша небольшія ранки, бывающія большею частію у дѣтей на часпяхъ головы, покрытыхъ волосами; изъ этихъ ранокъ сочится матерія, имѣющая клейкій и дурній запахъ. Онъ производятъ большой зудъ и образуютъ спрупья.

Эта болѣзнь бываетъ большею часпію довольно легка, происходиша 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 доспашечно бываетъ къ излеченію ихъ. Но вообще не надобно снаружи употреблять никакихъ мазей, какъ то не рѣдко дѣлающъ, а особливо, свинцовыхъ, ртутиныхъ, сѣрныхъ и тому по-

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

Внутрь же можно принимать настой изъ правы проичної фіялки (Нерѣа Ясейас) и по временамъ слабительное.

Бываетъ же эта болѣзнь и чрезвычайно упорнаю, и которую очень трудно излечить: она проходитъ отъ разныхъ внутреннихъ причинъ, и требуетъ леченія искуснаго медика.

### ШПАЛЕРЫ.

**6403. ШПАЛЕРЫ**, имя не Руское, и означаетъ въ иѣкоторыхъ мѣстахъ стѣнныя обои, и въ садахъ какъ высокія шакъ и низенькія сприженныя аллеи, или густо рядами насаженныя деревья; а иногда и плодовитыя 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 липовые и акаційные. 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 непремѣнно, не давать имъ скоро ростъ вверхъ, а также разросшаться и въ шолщину.

**6404.** Что касается до шпалеръ изъ фруктовыхъ деревьевъ, то ихъ бываетъ два рода: однѣ *стоячія*, а другія *лежатія* или горизонтальныя. Обыкновенно шакія деревья для стоячихъ шпалеръ сажаютъ близъ стѣны, по которой разширяютъ древесныя вѣтви и къ ней привязываютъ ихъ въ извѣспномъ порядкѣ, представляющемъ различные фигуры, гдѣ какія въ употребленіи. Вѣтви такихъ деревьевъ укоропивши и обрѣзвавши надлежащимъ образомъ, посредствомъ мочалъ, веревочекъ и

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

Смотря по климатамъ, дѣлаютъ шпалеры въ разныхъ мѣстахъ: изъ персиковыхъ деревьевъ, абрикосовыхъ, вишеныхъ, слияныхъ, яблонныхъ, грушевыхъ, и проч.

**6405.** Цѣль развязыванія плодовищъ деревьевъ шпалерами, сосплють, по мнѣнію искусственныхъ садоводцевъ, въ шомѣ, чтобы произвестъ плоды крупнѣе и вкуснѣе. При развязываніи вѣтвей на рѣшетки какою нибудь фигурою, непремѣнно нужно выламывать всѣ ненужные побѣги при самомъ ихъ происхожденіи, а чрезъ это самое облегчающеся рѣзка ихъ и небываетъ происходящихъ отъ этого на деревѣ ранокъ. Выламываніе не нужныхъ побѣговъ, сощипываніе не нужныхъ глазковъ и вырѣзываніе каждый годѣ весною вѣтвей кривыхъ, неправильныхъ, зараженныхъ ракомъ, или тѣхъ, изъ которыхъ выпекаетъ клей, супъ дѣйствія необходимыя при развязываніи деревьевъ въ шпалеры: они производятъ то, что солнечный свѣтъ и воздухъ могутъ болѣе и ровнѣе дѣйствовать на всѣ части дерева, открытыя ихъ вліянію.

Въ шпалерахъ же горизонтальныхъ, такое положеніе дерева усиливаетъ еще плодоносность его, ускоряешь время зрѣлости плодовъ, меныше подвергаешь ихъ вѣтру и бурямъ. Сверхъ этого во время зимы можно удобнѣе закрывать нѣжные сорпы, кооторыхъ нельзя пріучить зимовать на открытомъ воздухѣ.

**6406.** спосовъ ускорять зрѣлость шпалерныхъ плодовъ. Для этого надоно сѣнну обращенную на полдень, и у кооторой посажены шпалерныя деревца, выкрасить черною краскою. Чрезъ это самое ускоряется не только самой ростъ деревьевъ, но и плоды ихъ скорѣе созрѣваютъ, бывающиѣ крупнѣе, вкуснѣе и количествомъ въ три и даже въ пять разъ болѣе. Этому причиною сильнѣйшее всасываніе и отраженіе солнечныхъ лучей

отъ черной спѣны. Надобно только такія деревья прилежно очищать отъ насѣкомыхъ, кооторыя по той же причинѣ на нихъ болѣе размножаются.

### ШПАНСКАЯ МУХА.

**Спосовъ ловить шпанскихъ мухъ, свергать ихъ, и польза ихъ описаны подъ словомъ майка;**  
§§ 2656—2657.

### ШПЕКЪ.

**6407. СВЕРЕЖЕНИЕ ШПЕКА ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ.**  
Шпекъ (слово вошло въ Русской языкѣ отъ иностранныхъ поваровъ) есть свиное сало, кооторое снимаютъ у свиныхъ тушъ отъ лопатки до окорока и съ спины по бокамъ до подчеревка. Для сбереженія его въ прокѣ рѣжутъ его въ куски, просоливають и складываютъ въ кадки слоями, напирая каждый слой солью и пересыпая ею; кладшъ 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, зашиваютъ его въ свиной сальникѣ и привѣшиваютъ въ сухомъ мѣстѣ.

Лучшій шпекъ тотъ, кооторый 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 яичница и для шпекованія коплетовъ употребляется сало подчеревное; а для обвершыванія жареныхъ маленькихъ птицъ и для устиланія кашрюлей для брезовъ, солящъ свиные сальники.

## ШПЕРГЕЛЬ.

Тоже что и торица; фф. 5731—5732.

## ШПИНАТЬ.

**6409. РАЗВЕДЕНИЕ ШПИНАТА** (*Spinacia oleracea. Linn.* Ц. IV. 6). Шпинатъ разводится сѣянами; онъ дикимъ ростетъ въ Америкѣ, а въ Европѣ въ Испаніи; онъ требуетъ хорошей земли и хорошо вспаханной. Первый сѣвъ дѣлается весною, а потомъ должно сѣять его всякія двѣ недѣли, особенно гдѣ его много употребляютъ; только въ жары должны сѣять его на шучномъ, влажномъ и щѣнисшомъ мѣстѣ. Послѣдній сѣвъ дѣлается въ исходѣ Августа; но въ это время шпинатъ можетъ быть употребляемъ не прежде весны. Все зависитъ отъ того чтобы шпинатъ еще до зими хорошо окоренился въ прошивномъ же случаѣ, хотя зимняя спужа его не повредитъ, но за то весенне морозы такъ вытѣнуштъ его изъ земли, что онъ завянѣшъ и будеши пропадашъ кучами. Осенний сѣвъ долженъ быть больше рѣдокъ, нежели частъ, чтобы шпинатъ былъ сильнѣе, лучше укусился и могъ выдерживать зимнюю спужу безъ всякой покрышки. Впрочемъ, кроме полонья, не требуетъ онъ особаго присмотра. Сѣяна его бывающъ всхожи отъ пяти до шести лѣтъ; всходяще черезъ восемь или десять дней; ихъ клюютъ также охопники, какъ Ѣдяшъ и мыши, почему и должно о нихъ сберегашъ.

**6410. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИНАТА ИТАЛІАНСКОГО**  
Очистивши, обланшировавши и изрубивши шпинатъ, кладутъ его въ каспрюю съ порядочными кускомъ коровьяго масла, крупно сполченымъ перцемъ, и первымъ мушкатинымъ орѣшкомъ давши всему постоять на огнѣ довольно времени приливаютъ къ шпинату яюса, или хорошаго булена, потомъ прибавляютъ муки смѣшанной съ коровьимъ масломъ и яицами.

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

**6411. ШПИНАТ СЪ СМЕТАНОЮ И ФРИКАНДО.** Опвариши въ водѣ ошборнаго и перемышаго шпината, откинуши его на рѣшето, чтобы вода оттекла, и попомъ изрубиши его мѣлко. Положиши въ каспрюлю коровьяго масла и ложку круничишой муки, подпалиши до темна, положиши туда же шпинатъ, приправи солью и мушкапнымъ цвѣтомъ, и дашь ожариться. Послѣ того подбиши соусъ смектаною, бросиши туда же кусочки сахара, и дашь упрѣти на слабомъ угольномъ жару.

Фрикандо дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: нарѣзавши опѣ шеячей задней ноги, мякоши ломтиками, очищаюши ее опѣ жилъ и кожицѣ, бьюши и расплющиваюши поваренымъ деревяннымъ молоткомъ, нашпековываюши дробнымъ вепчиннымъ шпекомъ, присоля, и прибавя лавроваго листа и нѣсколько луковицъ начиненыхъ гвоздикою, отвариваюши въ небольшомъ количествѣ воды до полуспѣла. Между тѣмъ подпали въ каспрюлю коровьяго масла до темна; фрикандо посыпаюши мукою, кладутъ въ масло, и упариваюши, поставя каспрюлю въ горячую золу, послѣ вливаюши ложку мяснаго отвара, и всѣряхиваюши каспрюлю, отъ чего соусъ сгустѣетъ. Попомъ спавяши каспрюлю опять на горячую золу, наложивши крышку и даюши ужариваться, пока соусъ такъ сгущишся, какъ сиропъ. Надобно каспрюлю всѣряхивать, чтобы масло отъ соуса не отѣлялось. Эими фриканделями обкладывается приготовленной шпинатъ, и для украшенія выкладывается длинными и узкими полосками корки бѣлаго хлѣба, обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

**6412. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИНАТА ПО ФРАНЦУЗСКИ.** Опвариши сперва шпинатъ въ водѣ \* до того, чтобы его можно было легко разминать между пальцами, и попомъ положиши въ холодную воду,

\* Какъ шпинатъ причиняетъ иногда слабымъ людямъ тошноту, то не худо первую воду выливашъ вонъ, и вариши его въ другой водѣ.

изъ которой вынувши дать ей спечь, и когда она спечеть, то изрубишь его очень мѣлко. Этотъ мѣлко изрубленной шпинатъ положить въ каспрюлю безъ воды, и поставить на горячій песокъ; присолить солью, прибавить перца; и терпаго мушкашнаго орѣшка, смѣшать ихъ съ шпинатомъ хорошоенько, и когда все это сдѣлается горячимъ, то положить туда кусокъ коровьяго масла и размѣшивать его съ шпинатомъ до тѣхъ поръ, пока оно совершенно хорошо разойдется.

### ШРОМЪ.

**6413. приготовление шрома.** Этотъ ликеръ приготавляется такъ: Берутъ свѣжихъ лимоновъ десятина три, или четыре; снимаютъ съ нихъ очень тонко желтую кожицу, а попомъ бѣлую кожу всю отдираютъ отъ мяса; лимоны разрѣзываютъ на нѣсколько половинокъ и сѣмячки вынувши вонъ, выдавливаютъ сокъ изъ лимоновъ посредствомъ пресса, куда положивши снятую съ нихъ же желтую кожицу, расширяютъ ее въ соку, равно какъ и выжимки оставшіяся въ прессѣ; попомъ переложивши все въ бочонокъ надлежащей величины, вливаютъ туда шесть шпофовъ Французской или лучшей Кизлярской водки. Между тѣмъ варяютъ сиропъ изъ восьми фунтовъ сахара и двухъ шпофовъ воды, а чтобы сиропъ былъ чистъ, то при вареніи подбивають въ него яичный бѣлокъ и пѣну снимають. Этотъ сваренный сиропъ вливаютъ пуда же въ бочонокъ. Буде бочонокъ еще не полонъ, то доливаютъ Французскимъ или другимъ какимъ хорошимъ винограднымъ виномъ, и закупоря спаяютъ въ погребѣ мѣсяца на полтора; послѣ чего разливаютъ въ бутылки и закупоря ихъ, засмаливаютъ. Этотъ ликеръ чѣмъ дольшестоитъ, тѣмъ дѣлается лучше.

**6414. приготовление шрома съ молокомъ.** Изъ шесстидесяти свѣжихъ лимоновъ обрѣзываютъ верхнюю желтую кожицу, или цедру только такъ,

чтобы не захвачена была ни мало бѣлай кожа; которую попомъ сдираютъ и отбрасывающ.

Лимоны изрѣзываютъ къ куски, очищають отъ сѣмяшекъ и кладутъ въ бушыль, куда также кладутъ и срѣзанную цедру. Всыпавши въ ту же бушыль десять фунтовъ шолченаго и просеянаго сахара, наливаютъ въ нее десять штофовъ Французской или Кизлярской водки, и двѣнадцать бушылокъ хорошаго бѣлаго винограднаго вина; даютъ всему наспаиваться дней пять, шесть, взбалшывая бушыль ежеденно, а наконецъ вливаютъ въ нее парнаго молока, и давъ постоять часа два, процѣживаютъ сквозь суконную щѣдилку и разливаютъ въ бушылки.

### ШТИ.

*Шти* кислая, лѣнивая и проч. смоши подъ словомъ *ши*.

### ШТОКФИШЪ. \*

6415. *штокфишъ* или *треска*, (*Gadus Morhua, Linn.*) водится въ Сѣверномъ и Балтійскомъ моряхъ; ловится же въ большемъ количествѣ въ Сѣверномъ Океанѣ. Ее солятъ, вялятъ или сушатъ и въ шакомъ видѣ развозятъ по другимъ мѣстамъ.

Треска составляетъ въ другихъ государствахъ предметъ обширной и богатой торговли. Всѣ части трески употребляются во чшо нибудь, и потому заслуживаютъ вниманіе промышляющихъ ею. Кромѣ самаго мяса рыбы, употребляемаго различнымъ образомъ въ пищу; особенно отрѣзываются языки, опмѣнно вкусные; пузыри рыбы, которые Ѳдятъ и свѣжіе и соленые и доспаваютъ изъ нихъ клей, могущій замѣнять въ нѣкоторыхъ случаяхъ клей осетровой; печенка трески доспавляется масломъ для выѣлки кожъ, сженія въ лампахъ и проч.

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

Тресковая икра служитъ кромъ ѿды превосходною наживкою для ловли салакушки.

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

Лучшею наживкою для прески и самою лакомою почитаються: макрели, сельди, салакушка, пескострой и разныя раковины; но въ случаѣ нужды употребляютъ другихъ рыбокъ, лягушекъ и кишкы самой трески.

**6416. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТРЕСКИ ПО ГОЛЛАНДСКИ.** Голландскіе промышленники распласываютъ треску и солятъ ее въ бочкахъ. Опрубивши у пойманной прески голову, даютъ выпечь крови, чтобы шѣло было бѣлѣ; разрѣзываютъ ее во всю длину, вынимаютъ кишкы для употребленія вмѣсто наживки, и разрѣзываютъ желудокъ, въ которомъ также находятъ что нибудьгодное 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 неї масла.

Распласставши рыбу во всю длину, вынимаютъ изъ неї всю спановую кость, оставляя только немного у хвоста, отсѣваютъ концы плавательныхъ перьевъ, и выпотрошивши рыбу, моютъ ее въ морской водѣ, въ лоханкѣ, чтобы не осталось ни сколько крови; вымывши хорошенъко, кладутъ ее въ корзинку, чтобы вода съ неї спекла.

Пока еще вода не совсѣмъ спечетъ, кладутъ треску въ бочки, посыпавши ее солью; при чемъ наблюдаютъ, чтобы въ брюхѣ положено было больше соли, потому что эта часть скорѣе другихъ подвержена бывающѣй порчи. Въ этой первойсоли рыба оспаешся два дня; послѣ чего выкладываютъ

е въ лаханки, моютъ въ собственномъ ея разсолѣ, кладутъ въ корзинки, чтобъ вода спекла, и опять складываютъ въ пѣже бочки, пересыпавъ солью между каждымъ слоемъ. А какъ треска должна лежать плотно одна на другой, то кладутъ сверху фальшивое дно изъ толстыхъ досокъ, на которое рабочникъ становился ногами, и крѣпко придавливаешь рыбу, что повторяетъ по нѣсколько разъ; сжавши рыбу сколько можно плотнѣе, добавляютъ пустоту; наконецъ накладываютъ на бочку настоящее дно. Такимъ образомъ укупоренная въ бочки треска сохраняется до привоза ея на мѣсто, гдѣ снова перебираютъ и солятъ ее въ прокѣ.

**6417. окончательное соление трески въ прокѣ.**  
Этимъ дѣломъ занимаются наиболѣе женщины. Онѣ высыпаютъ въ огромный чанъ 45 или 46 бочекъ трески вмѣстѣ съ разсоломъ; если же изъ нѣкоторыхъ бочекъ разсолъ выпекъ, то для нихъ приготовляютъ свѣжій, распустивши соли въ водѣ. Непремѣнно надобно наблюдать, чтобы рыба въ чану была вся въ разсолѣ.

Женщины, ставши вокругъ чана, моютъ треску одну за другою въ разсолѣ, держа ее въ лѣвой руцѣ, прижавши къ чану пакѣ, чтобы треска осипавась въ разсолѣ, а правою рукою шрутъ ее небольшимъ вѣничкомъ, остерегаясь, чтобъ не содрать съ неї кожи; сдѣлавши это раза три или четыре, онѣ кладутъ вымышую рыбу въ кучу, въ томъ же чану въ разсолѣ.

Вымывши такимъ образомъ треску, берутъ ее, одну за другою, за хвостъ, и погружаютъ разъ пять или шесть въ кадку, наполненную свѣжею водою; попомъ 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 трески, сперва въ разсолѣ, а попомъ въ

двуих чистыхъ водахъ, женщина береть треску, одну за другою, и ее осматриваешь, счищаешь ногикомъ всю кровь и всякую нечистоту, никакая еще могла оспаться въ тѣлѣ: однимъ словомъ, снимаешь все, что можетъ вредить бѣлизнѣ и добротѣ трески, моешь ее еще разъ, если это нужно, и тогда уже кладешь на помостъ, для спокоя воды.

Чтобы удобнѣе вода спекала, кладутъ рыбу покато, одну на другую, тѣломъ внизъ, а кожею вверхъ, чтобы тѣло отъ воздуха не пожелѣло.

Естественно, что рыба въ нижнихъ слояхъ, будучи придавливаема верхними слоями, скорѣе скажется, нежели эта послѣдняя; почему спустя 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. Спустя восемь дней, когда треска довольно измякнетъ, укладываютъ ее въ бочки; сперва посыпаютъ на дно горстки двѣ соли, также посыпаютъ немного соли на тѣло трески, заворачиваютъ края, и согнувши немного рыбу, кладутъ ее въ бочку такъ, чтобы она улеглась плотно около бочки внутри; двѣ штуки трески составляютъ первый, или нижній рядъ; его посыпаютъ немного солью, и кладутъ также другой рядъ, и такъ даѣте, 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 треску 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 верху, и не рѣдко даже выше краевъ; въ такомъ случаѣ перепаскиваютъ бочку осторожно подъ прессъ, и наложивши фальшивое

дно, пригнепшаюшъ понемногу и ровно, пока рыба удавится на ровнѣ съ упорами бочки; тогда снимаютъ фальшивое дно, высыпаютъ на рыбу осмальную соль, чтобы въ каждой бочкѣ было 40 фунтовъ соли; бочарѣ вспавляешъ настоящее дно, наколачиваешь крѣпко обручи, и кладешъ новыя, где нужно.

**6419. УКУПОРКА ТРЕСКИ ВЪ БОЧКИ, НА МАНЕРЪ ДЮНКИРХЕНСКОЙ.** Какъ скоро треска изловлена и выпращена на корабль, то отрубаютъ ей голову, чтобы выпустить изъ неї кровь, отъ чего тѣло ея будетъ блѣдѣ; потомъ разрѣзываютъ ее почки во всю длину и попрошашъ; послѣ чего вынимаютъ спановую коспѣ, оставивши только немнога ея у хвоста; кладутъ рыбу въ лоханку, наполненную пресною водою, моютъ и прупятъ 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, спиной внизъ, посыпая каждую рыбу блѣдою солью; для этого первого соленія употребляется обыкновенно четыре бочки соли на четырнадцать бочекъ трески.

Рыба оспаєтся въ этой первой соли дня три или четыре, она даетъ изъ себя разсолъ, въ ишторомъ ее моютъ и снова укладываютъ въ другія бочки, посыпая весьма немнога соли между трескою; наполнивши бочку рыбью, выливаютъ на нее бушылку крѣпкаго разсола. Для втораго соленія употребляется одна бочка соли на четырнадцать бочекъ рыбы.

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

Наполнивши бочку, вспавляютъ дно, и закупориваешь крѣпко.

**6420. СОЛЕНІЕ ТРЕСКИ ФРАНЦУЗСКИМИ ПРОМЫШЛЕННИКАМИ.** Они предпочитаюшъ, чтобы соленая

треска имѣла видъ рыбы; и для того, когда попрошаютъ ее, то разрѣзываютъ брюхо отъ горла до половины, а не до самаго хвоста, какъ то дѣлають Голландцы и Англичане. Въ такомъ видѣ рыба оспаєтъ круглою, а особливо къ хвосту.

Когда у трески отрѣжутъ языкъ, опрубытъ голову, вынутъ внутренности и становую кость, тогда сперва всыпаютъ въ брюхо ей сколько можно больше соли, и напираютъ ею кожу со всѣхъ сторонъ; сдѣлавши это, складываютъ рыбу въ особливое мѣсто, и припомъ таکъ, чтобы она лежала хвостомъ внизъ; положивши одинъ рядъ, посыпаютъ сверху солью и кладутъ другой рядъ, и таکъ далѣе; таکъ лежитъ рыба въ кучѣ одинъ или двое супокъ, и въ это время вода и кровь изъ нея выпекаютъ.

Когда воды и крови довольно выпечешь, то солельщикъ начинаешь солить въ прокъ, чѣмъ дѣлаешь таکимъ образомъ: сперва кладешь сухаго жвороству или жердины, и покрываешь цыновками; это служитъ вмѣсто пострилки; на эту пострилку посыпаешь слой соли, и пошомъ уже укладываешь треску рядами, посыпая каждый рядъ слоемъ соли, довольно толстымъ, таکъ чтобы рыба лежала на соли, не касаясь отнюдь одна другой; не надобно однакоже кладь слишкомъ много соли; помните чѣмъ рыба отъ этого потеряетъ свою доброшу.

6421. Чѣмъ касается до языковъ, хрящей и пузрей, чѣмъ солять особо, бросаютъ на нихъ нѣсколько лопатокъ соли, и почаще переворачиваютъ, чтобы они хорошоенько просолились; послѣ чего кладутъ ихъ внизъ трески, въ первомъ ряду.

6422. **ПРОМЫВАНІЕ И СУШЕНІЕ ТРЕСКИ.** Какъ треску ловятъ въ морѣ, то и промывальные ящики должны стоять у самаго берега въ морѣ, таکъ чѣмъ вода проходила въ нихъ, но не сверху. Въ эти ящики бросаютъ соленую треску, и рабочникъ мѣшаютъ ее лопатой, или лучше, помеломъ съ сукномъ на концѣ. Но этого не довольно: онѣ выни-

маєшъ рыбу одну зъ другою и моєшъ руками въ водѣ. Вымывши всякую нечистоту отъ соли и крови, когда преска будешъ совершенно чиста и бѣла, то вынимашъ ее изъ воды, и раскладывашъ на хворостѣ, въ кучи, чтобы она ссыкла. Эти кучи дѣлаюшъ вышиною въ пять и шесть фунтовъ и походяшъ на копны сѣна. А какъ большая рыба не такъ скоро съкнешъ, какъ малая, то ее кладушъ внизъ, а малую на верхъ, чтобы первая отъ лежащей на ней тяжести выжималась. Довольно одного или двухъ дней, чтобы дать рыбѣ высакиупь; но иногда принуждены бываюшъ оставишъ ее въ кучахъ дней пять или шесть, въ ожиданіи благопріятной погоды, когда можно разложиши ее на берегу для просушки; въ такомъ случаѣ опасно, чтобы мухи на нее не напали, и не зародили червей. При разбираніи кучь, если примѣчена будешъ какаянибудь рыба, немного попорченая, то поправляюшъ ее солью и сушкою; которая же слишкомъ попорчена, ту бросаюшъ въ море.

Рыба, немного попорченная, поправляется и тѣмъ, что ее моютъ въ крѣпкомъ разсолѣ и кладушъ въ кучи по прежнему.

6423. При наступлениі хорошой погоды, поупру, когда роса высохнетъ, разспилаюшъ преску на берегу (на гравелѣ или на булыжникѣ), одну подъ другой, тѣломъ вверхъ, но такъ, чтобы одна къ другой не прикасалась; къ вечеру переворачиваюшъ ее кожею вверхъ. На другой день около полудня опять переворачиваюшъ тѣломъ вверхъ; къ вечеру, если погода хороша, кладушъ ихъ по три вмѣстѣ одну на другую, кожею вверхъ. На третій день опять разспилаюшъ ихъ, каждую отдельно, на берегу, кожею вверхъ до полудня, а послѣ полудня до вечера тѣломъ вверхъ; ввечеру складываюшъ ихъ въ небольшія кучи, по восьми рыбѣ въ каждой, кожею вверхъ. На четвертый день повторяюшъ тоже, что на третій; но къ вечеру складываюшъ преску на ночь въ кучи немного побольше, кожею вверхъ. На пятый день тоже, что на четвер-

тый; но кѣ вечеру складываюшъ въ кучи еще больше, то есть, около ценшиера вѣсомъ, и пакже кожею вверыхъ. Шестой день повтореніе пятаго; но кѣ вечеру складываюшъ въ большія кучи, въ 30, 40 и даже во 100 ценшиеровъ, смотря по количеству рыбы, и все кожею вверыхъ; эти кучи складываюшъ кѣ верху на подобіе стога, то есть, покашо, для спокоя дождя. Такъ оспавляюшъ преску въ кучахъ до хорошей погоды; когдаже спустя шесть, восемь или двенадцать дней, настанетъ хорошая погода, то преску снова разспилаюшъ на берегу, одну подлѣ другой, кожею внизъ, до полудня; а послѣ полудня переворачиваюшъ кожею вверыхъ: а вверху собираюшъ ее охапками и складываюшъ въ большую кучу, положивши внизъ шу, которая была на верху, а нижнюю вверыхъ, наблюдая при шомъ, чтобы шу, которая не пакъ суха, класть на верыхъ: это седьмой день.

6424. Продолжая пакимъ образомъ сушку прески цѣлую недѣлю, оспавляюшъ ее въ кучѣ на двѣ недѣли; пошомъ, когда погода хороша, разспилаюшъ ее опять по берегу, подобно какъ въ седьмой день; кѣ вечеру складываюшъ въ кучу: и это называется *осьмая сушка*. Оспавляюшъ ее въ кучѣ на цѣлой мѣсяцѣ: и только каждый вечеръ покрываютъ кучи парусами, что продолжается до самой нагрузки въ корабль. Спустя мѣсяцѣ, опять разспилаюшъ преску на берегу по прежнему, а кѣ вечеру складываюшъ въ кучи: это *девятая сушка*. Спустя сорокъ дней, повторяюшъ тоже, и опять складываюшъ въ кучи: это *девятая сушка*. Такъ оспавляюшъ ее на пятьдесятъ дней, а послѣ повторяюшъ опять шу же операцио; но въ эпошѣ разѣ складывая преску вѣ кучи, отѣдѣляюшъ шу, которая не совсѣмъ еще просохла: это бываюшъ обыкновенно самыя большія рыбы, или тѣ копорыя мало просолились; такихъ надобно еще сушить одни или двое супокъ. Наконецъ, при самой нагрузкѣ въ корабль, вѣ послѣднїй разѣ разспилаюшъ преску, одну подлѣ другой, на берегу, и тѣмъ оканчиваюшъ сушеніе.

Эти подробности суть необходимость наилучшаго способа сушки трески, отъ котораго наиболѣе зависитъ доброта и превосходство эшой рыбы.

6425. Дождь и солнечный жаръ весьма не благопріятствуютъ сушению; а напротивъ того прохладный и сухой сѣверный вѣтръ наилучше ускоряютъ его. По эшой причинѣ надобно, сколько можно, спараться, чтобы по мѣсту, на которомъ разсшилается преска, было подвержено сѣверному вѣтру.

При изобильной ловлѣ, нужно бываєтъ, работы производить ночью; для чего выдумали слѣдующій способъ освѣщенія: надѣть споломъ, на которому приготавляютъ преску, вѣшаютъ горшокъ съ пресковымъ масломъ, а подъ нимъ ставятъ жаровню съ горячимъ угольемъ; на днѣ горшка есть дыра, которую запекаютъ сѣномъ, такъ, чтобы масло каплями капало на жаръ, ошѣ чего оно воспламеняется и даетъ большой свѣтъ.

6426. ФЛАНДРСКІЙ СПОСОВЪ ЗАМАРИВАТЬ ТРЕСКУ ВЪ СОЛИ. Въ Фландріи приготавляютъ преску особеннымъ образомъ, и предпочитають ее даже свѣжей прескѣ, потому, что она имѣетъ вкусъ нѣсколько солоноватый, опимѣнно пріятный. Ее кладутъ живую въ жестяный сосудъ, въ которомъ бы она могла умѣститься, и насыпаютъ на нее много соли, отъ чего она умираетъ въ соли. Такая преска держится не болѣе двухъ недѣль; но если ее приготовить въ кущанье, какъ свѣжую преску, то она ощущаетъ вкусна.

6427. НОРВЕЖСКАЯ СОЛЕННАЯ ТРЕСКА, ИЛИ ЛАВАРДАНЪ. Норвежцы приготавляютъ преску, называемую лабарданъ, слѣдующимъ образомъ:

Изловивши преску близъ береговъ, они шупѣ же на лодкѣ отрубаютъ ей голову и потрошатъ, то есть вынимаютъ изъ неї всю внутренность, однако же ее не разрѣзываютъ; потомъ 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 осушавшую въ этомъ разсолѣ на восемь дней; послѣ чего вынувъ изъ чана, складываютъ въ большія кучи, чтобы разсолѣ весь спекъ; наконецъ укладывають въ бочонки съ крупною Португальскою солью; своя же Норвежская негодится \*.

Голландцы, производя ловъ трески въ сѣверныхъ моряхъ, приготовляютъ ее гораздо лучше Норвежцевъ; они отрѣзываютъ голову и разрѣзваютъ брюхо во всю длину до самаго хвоста, вынимаютъ внутренность; попомъ посоливъ ее въ первый разъ для укрѣпленія цѣла, укладывають въ бочки птицельно рядами, посыпая каждый рядъ крупною солью. Такая треска называется *лабарданъ*. Она превосходнѣе Норвежского лабардана, несмотря на то, что приготовляется одинаковымъ образомъ; но Голландцы производятъ это съ большою птицельностью и чистотою, и употребляютъ соль лучшую.

**6428. КАЧЕСТВА ЛУЧШЕЙ ТРЕСКИ.** Лучшая треска не должна имѣть ни одного недостатка, прѣмѣчаемаго въ трескѣ посредственной добромы; она должна быть цѣла, не помята, съ цѣлою кожею; а не изѣденная и изуродованная, бѣла тѣломъ, не мягко-щѣла, безъ пяпенъ, и опинюдь не должна имѣть дурнаго запаха, который показываетъ, что рыба испортилась.

**6429. СВЕРЕЖЕНИЕ ТРЕСКИ.** Надобно беречь ее въ холодныхъ погребахъ, или кладовыхъ, ногдѣ небыло 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 треска хуже иностранной. Думають, что Илецкая соль была бы для соленія трески лучше, но провозъ въ Колѣ, где она ловится, очень бы дорого стоилъ.

не можеть перенести жаровъ южныхъ, куда лучше привозицся только сухая треска.

Въ Франціи бываєшъ большой расходъ на соленую треску, особливо во время посповъ; въ Россії собственые наши промыслы не въ соспояніи удовлетвориши всѣмъ требованіямъ, и должно прибѣгать къ иностраницамъ, плаша имъ изрядныя суммы.

**6430. какая треска лучше, белая или темного цвета?** Сухая треска бываєшъ, либо совершенно белая, или болѣе или менѣе шемноватаго цвѣта.

*Бѣлая треска* есть та, которая получила много соли и высушена скоро; соль отчашши высупаєшъ на верхъ и покрываєшъ рыбу шонкимъ бѣлымъ слоемъ.

*Темная треска* та, которая получила мало соли, высушена исподоволь, медленно, и въ кучахъ которой произошло маленькое брожение. Такова бываєшъ большою частю жирная треска; она выпускаєшъ изъ себя жиръ, который смѣшившись съ солью, и засохши съ нею, покрываєшъ поверхность слоемъ шемноватаго цвѣта.

Искуснѣйшие промышленники не могутъ приготовиши трески по своему желанію, либо белую, либо темную; отъ того ли, что это зависиши отъ самого вѣрнаго количества соли, или отъ качества ея, или отъ жиру трески, или наконецъ отъ погоды.

**6431. Приготавляется же темного цвѣта треска такими образомъ.**

Когда треска не совсѣмъ еще высушена, разспилающи ее на берегу, шломъ вверхъ, въ шумную погоду, и когда она опсыреетъ, складывающи ее въ кучу на нѣсколько дней; она прѣстъ и ошмякаетъ; попомъ разспилающи ее на солнцѣ, пока она высохнетъ.

Эта треска получаетъ шемноватый цвѣтъ, на подобіе копченой; но она вкуснѣе и деликатнѣе,

и нежели белая; почему въ нѣкоторыхъ спранахъ и предпочитаешьъ белой.

А какъ шемный цвѣтъ получаешьъ треску отъ легкаго броженія въ кучахъ, то не удивительно, что иной разъ грузъ трески дѣлаешьъ шого же цвѣта самъ собою на кораблѣ.

**6432. какъ приготовлять треску въ куашанье**  
Сперва надобно вымочить треску въ водѣ: для малой довольно 30 часовъ; треска средней величины, вѣсомъ въ одинъ фунтъ, должна мокнуть двадцати пять минутъ, а большая при или четыре дня; воду перемѣняй каждыи день.

Если нужно приготвить треску наскоро, то разогрѣть воду, чтобы она только не закипѣла, оплишь немнога, вымыть въ ней треску, и положить въ осталую мокнуть, прибавивши немнога золы: такимъ образомъ треска скорѣе сварится, а зола дѣлаешьъ ее еще вкуснѣе.

Чтобы сварить треску, надобно поставить ее на огонь въ холодной водѣ, дать покипѣть четверть часа, полчаса, или при четверти часа, судя по величинѣ трески.

Нѣкоторые оставляютъ ее вариться на огне часа четыре или пять, но не давая кипѣть водѣ.

Сваривши треску, надобно подавать ее на споле съ соусами, кошорые приготвляются различно.

Дѣлаютъ соусъ изъ Провансаго масла, съ первомъ, солью и малою долею чесноку; все это положишь въ спунѣ, подогрѣвающъ, и эшимъ соусомъ обливаешь треску, держа ее на горячей золѣ.

Дѣлаютъ также белый соусъ изъ свѣжаго коровьяго масла, сливокъ, немнога муки, немнога уксуса и съ обыкновенными приправами. Сваривши соусъ, обливаютъ имъ треску, разрѣзанную куничками. Вмѣсто сливокъ, можно прибавишь хорошаго говяжьяго бульона.

**6433. Можно приготвить весьма вкусное блюдо съ трескою слѣдующимъ образомъ:** скрошишь варенную треску мялко съ повареннымиправами, мя

нишемъ хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, яйцами и какою угодно приправою: это крошево сдѣлать наподобіе рыбы, и помазать личнымъ желткомъ, положишь на ломоть хлѣба, и поджариши въ печи, чтобъ оно сдѣлалось бѣлымъ; его подаютъ съ соусомъ изъ хорошаго буліона съ лимоннымъ сокомъ.

Простой народъ вѣспѣ сухую преску таѣвъ, какъ она есть, съ хлѣбомъ, безъ всякой приправы.

Вообще замѣчено, что преска свѣжая есть кушанье легкое, здоровое и питательное, особливо, когда приготавляющъ ее съ небольшимъ количествомъ масла. Соленая и вяленая преска гораздо сильнее, и требуетъ крѣпкаго желудка. Маленькая преска лучше большей.

Когда хотятъ приготавливать языки для спола, то тоже надобно сперва вымочить ихъ въ водѣ, чтобы они сдѣлялись мягче и не таѣвъ солоны; пузырь же вымачивать не нужно.

**6434. добывание изъ трески масла.** Тресковые промыслы безъ сомнѣнія производятся наиболѣе для самой прески, то есть, для продажи этой рыбы, свѣжей, соленой, или сушеної: однако же не надобно пренебрегать и масломъ, добываемымъ изъ печени прески, потому, что оно предпочитается киповому жиру, и составляющъ не маловажную статью торговли.

Обыкновенно, вынимая внутренности прески, откладываютъ печеньку особо въ бочку; отсюда перекладываютъ ее въ другія бочки, поставленныя стоймѣ, и крѣпко привязанныя веревками, чтобы онѣ отъ качанія корабля не опрокинулись; здѣсь печенька портился, и масло изъ нея отдѣляется; лѣтомъ это дѣлается скорѣе, нежели зимою. Отъ времени до времени даютъ спекать кровь изъ печени въ дыры, нарочно для этого сдѣланныя въ бочкѣ немного выше дна; но какъ скоро примѣтишь, что начинаетъ выпекаться масло, то дыры запыкаютъ.

Потомъ сдѣживающъ масло въ чистыхъ порожнія бочки, обыкновенно въ пѣ, въ кошорыхъ была

вода. Такимъ образомъ при хорошемъ ловѣ трески, добывающѣ иногда ошѣ пяпи до восьми бочекъ масла.

Исландцы рачищельно берегутъ печенки изъ трески; кладутъ ихъ въ бочки и даютъ имъ по-шлѣпъ въ нихъ недѣль шесть; пошомъ сцѣживающѣ изъ нихъ масло, само собою отѣдѣляющееся.

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

Эшимъ 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 иного напитывающѣ 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 свѣшлѣе горѣло, то даютъ ему успояться, и шихонько сливающѣ въ другую посудину; повторивши это нѣсколько разъ, масло очищающѣ, горитъ свѣшлѣе и меныше даетъ копоти.

**6435. ПОЛЬЗА ПУЗЫРЕЙ РЫБЫ ТРЕСКИ.** Пузырь въ рыбѣ трескѣ бываетъ пусшой и только наполненъ воздухомъ. Онъ соспоишъ изъ двухъ перепонокъ, которыя будучи соединены вмѣстѣ, сошпавляющѣ видъ мѣшка, длиною въ семь или восемь дюймовъ, шириной въ три или четыре дюйма; эти перепонки бываютъ толщиною покрайней мѣрѣ въ двѣ линіи; эшотъ мѣшокъ сверху и снизу приросшаетъ къ спановой кости и къ окружающимъ ее частямъ, а съ боковъ и по срединѣ находятся ошѣльно и свободно, ни къ чему не приросши. Весь пузырь сошпавленъ 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 приготавлять клея, выгоднѣе было бы выдѣливашь клей, который хотя хуже осеншроваго, но все дорогъ.

### ШТУКАТУРКА.

**6436. испытанный способъ штукатурить деревянные покосы глиною.**

1) Сѣбѣны и пополки нарубаютъ двумя попорами, которые вмѣсто обыкновенного прямаго лезвія имѣютъ пять зубцовъ; эти попоры насаживаются на кривыя шпорища, которые обыкновенно употребляютъ плопники при опесываніи кругловатоспи сѣбѣныхъ бревенъ внути спроенія. При сильномъ ударѣ шакимъ шпоромъ вдоль бревна, опколки отщепляются около четверти вершка. При чѣмъ наблюдать надо, чтобы отщепленые опколки не совсѣмъ откалывались, потому, что они должны замѣняться дранью, употребляемую при обыкновенной штукатуркѣ; когда же они выскочатъ, то останутся въ бревнѣ одни ямки и слѣдовательно глина не къ чему будешь приставать. Когда сѣбѣны и пополокъ будущ совсѣмъ нарублены, то они кажутся шершавыми. Если кто желаетъ оштукатурить глиною деревянное спроеніе и внутри и снаружи, то прежде надо сѣбѣ обоихъ споронъ сдѣлать насѣчку попорами; въ пропивномъ случаѣ штукатурка, сѣбѣ одной споронѣ окончанная, при сильныхъ ударахъ попора, сѣбѣ другой споронѣ можетъ отлѣтѣть.

2) Глина (годная для дѣланія кирпичей) смѣшиваєтъ сѣбѣ чистымъ пескомъ такъ, какъ употребляютъ ее для смазыванія кирпичей, то есть: кѣ премъ возамъ глины прибавляютъ одинъ возъ песку и попомъ кладутъ въ нее рубленной соломы длиною въ половину вершка, до приданіи фунтовъ. Взявши этого сосипава въ одну руку и наблюдая, чтобы не было въ немъ камешковъ, бросають его сильнѣе въ сѣбѣну; попомъ, когда слой

глины будемъ плоскою около четверти вершка, заглаживають его шпукатурной теркой; на пополамъ же намазываютъ слой глины гораздо тоньше, попомъ даютъ ей время совершенно высохнуть, при чёмъ покажутся довольно величины трещины, особенно въ пазахъ. Для совершенной высыпки этой шпукатурки требуется около десяти дней, но много зависитъ и отъ погоды.

3) Когда спѣны совершенно высохнутъ, то смѣшавъ двѣ части песка съ одною частию глины и прибавивши въ нее, вместо соломы, ржаной муки, которой на количество ведра жидкое спущенной съ пескомъ глины, кладутъ до полуфунта, попомъ лопаткою, теркою и кистью защираютъ и заглаживають трещины, какъ и при обыкновенной шпукатурной работе.

4) Когда эта замазка высохнетъ, то бѣлять ее мѣломъ; сваривши клей въ водѣ и положивши въ нее мѣль, красить спѣны и пополки, пока краска несовершенно осѣнитъ. На одинъ фунтъ клей надобно класить одинъ пудъ мѣла; сверхъ его можно даже покрывать и красками. Этюю шпукатуркою также удобно можно шпукатурить каменные спѣны, что также испытано на двухъэтажномъ домѣ, у которого нижній этажъ каменный, а верхній деревянный, весь вышпукатуренъ такимъ образомъ. Дешевизна ея въ сравненіи съ обыкновенною шпукатурою, кажется, не требуетъ никакого сравненія; потому, что сверхъ трудности, съ какою во многихъ мѣстахъ можно доспать известіе, алебастръ и проч. при глиняной шпукатурѣ не нужно ни драні, ни гвоздей.

**6437. ТАКАЯ ЖЕ ШПУКАТУРКА ДЛЯ ДЕРЕВЯННЫХЪ ДОМОВЪ ВНУТРИ, НО БЕЗЪ СОЛОМЫ, ПО СПОСОВУ Е. В. С. Машеріялы, для этой шпукатурки: проспая ржаная мука хорошо смолотая, но не сѣянная, глина и песокъ. Песокъ надобно заготовлять заранее и высушить на печи какъ можно суще, попомъ просеять сквозь частое решето или рѣд-**

кое сипо, и беречь въ самомъ сухомъ мѣсѣцѣ въ кадѣ; крѣпость штукатурки зависиша отъ сухости песка.

Глина употребляется не мягкая, а прямо вынутая изъ земли, только надобно изъ нее вынуть всѣ камешки.

**6438. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМА КЪ ЭТОЙ ШТУКАТУРКѢ.**  
Когда новой деревянной домѣ, довольно уже осядѣть, тогда надобно.

1. Запасъ обыкновенно пускаемый надѣ дверными и оконными косяками, при рубкѣ дома, задѣлашь деревянными задѣлками, а всѣ косяки какъ снаружи шакѣ, и внутри законопатишь крѣпко паклею или хлопками, оспающимися отъ прѣденія льняной и пеньковой пряжи.

2. Поверхность бревенъ внутри покоевъ выровняешь топоромъ, насаженнымъ на прямое шопорице.

**6439.** Если домѣ спавленъ на мху \*, то между бревенъ мохъ обрубиши по самые пазы, которые и проконопатишь. Также законопатишь всѣ щели оказавшіяся отъ сухости бревенъ на стѣнахъ, а равно и въ углахъ. Конопатишь шакѣ, чтобы пакля

\* Опытами дознано, что домѣ, спавленной на мху, теплѣе спавленного на паклѣ; вошь доказательство, которое болѣе въ томъ убѣдительъ можетъ. — Плошникъ во время рубки, причерпя чертою верхнее бревно къ нижнему, чтобы оно не могло задерживаться на нижнемъ, и чтобы наружный и внутренний бока верхняго бревна легли на нижніе плошнѣ, спаравшися какъ можно вынуть глубже внутренній пазъ. Потомъ разстилая панлю, не можетъ уровнять, чтобы внутренній пазъ вездѣ паклею ровно наполнился; слѣдовательно въ немъ и остаетъся пустота. Съ мохомъ бышь этого не можетъ, потому что онъ будучи разосланъ ровно по нижнему бревну, хощя по пухлости и виждя высоково насланнымъ, но когда положится верхнее бревно, то отъ тяжести его п накладываемыхъ потомъ на него новыхъ бревенъ, внутренность паза наполняется всюду ровно, и мохъ крѣпко бываетъ сжашъ шакѣ, что во время ломки спараго деревяннаго строенія надобно его отъ иныхъ бревенъ съ немалою трудносщю отскабливать.

изъ щелей не выходила, и ошинють не превышала поверхности бревна, а осипавалась бы нѣсколько въ щеляхъ углубленною. Ставленной домъ на пакли надобно конопасть съ большими приложениемъ.

**6440.** У пополковъ, сдѣланныхъ изъ накашника или досокъ, также неровность выровнять шпоромъ, шляпки болтовъ или гвоздей \*, копорыми прикреплены къ виѣшнимъ перекладамъ доски или накашникъ, внутри комнатъ обшиты берескою (скала), прибивъ ее деревянными гвоздиками, наколовши напередъ береску и пополокъ шиломъ, чтобы удобнѣе могли въ пополочины войти деревянные гвозди. Береску около шляпокъ болтовъ пускать по шире, равно какъ и около гвоздяныхъ; даже можно пускать ее вдоль послѣднихъ чрезъ весь пополокъ. Попомъ дѣлаются для шпукашурки пополка и спѣни подмостки. Когдажъ все такимъ образомъ устроено, то въ комнатахъ, которыя шпукашурки, обмешаютъ съ пополка и спѣни пыль, а послѣ обшираютъ все мокрою пряжицею, чтобы ни малѣйшей пыли на нихъ не осталось.

**6441. составъ самой шпукатурки.** Шпукашурка производится въ самые жаркие лѣтніе дни. Надобно чугунной или желѣзной котелъ, ошѣ пяши до десяти ведръ воды или болѣе въ себя вмѣщающей, смопря по количеству комнатъ, которыя опишпукашуриваясь будущъ, навѣсить на крючья.

\* Черноша на шпукашуркѣ ошѣ желѣзныхъ болтовъ и гвоздей происходящѣ ошѣ того, что болты и гвозди проходя сквозь балку и верхній перекладъ, первые заклиниваются надѣ нимъ, а у послѣднихъ загибаются на той же перекладинѣ концы, почему и осипается большая ихъ часть на вышкѣ, слѣдовательно и на виѣшнемъ воздухѣ. — Во время зимняго холода болты и гвозди на вышкѣ насыпающіе, а во внутренностихъ комнатахъ шляпки у нихъ ошѣ шеплопы потѣюющіе; отъ чего происходитъ ржавчина, которая проницая сквозь шпукашурку, производяща на ней черныя пятна. — Если обложить ихъ берескою (скалою), то сквозь нее не только никакая сырость проникнуть не можетъ, но береска чрезъ нѣсколько десятиковъ лѣтъ, въ каномъ бы ни была положеніи, не подвергающаяся гнилости.

или вмазашь въ гориѣ, налишиь водою, развесишь подъ нимъ огонь, и вскипяшишь воду до бѣлаго ключа. А между тѣмъ:

Взяши пудъ ржаной муки, пудъ глины и чешире пуда приготовленного, какъ выше писано, песку. Мука всыпается въ кадку и размѣшиваешься на холодной водѣ деревянною мѣшалкою до такой густоты, какъ обыкновенное хлѣбное тесто.

Когда же мука размѣшана хорошо, и никакихъ комьевъ не останется, берешь изъ копла кипящую воду ковшомъ и постепенно вливаешь, при безпрестанномъ мѣшаніи, въ кадку до того времени, пока жидкость въ кадкѣ, отъ прибавленія кипячей воды, будешь подобна густому пивному суслу \* и не давая ему осѣнуть совсѣмъ, а тогда же въ опорожнившійся копель, оставя въ немъ не много горячей воды, положишь глину, размѣшавшую мѣшалкою, а потомъ вылиши и изъ кадки всю жидкость въ копель, и подложивши дровъ, начинай кипятить. Во время кипяченія, при безпрестанномъ мѣшаніи мѣшалкою, сыпать приготовленной песокъ, но не весь вдругъ, а по небольшимъ частямъ, мѣшая со дна копла, а равно и отъ боковъ, чтобы не пригорало.

Всыпавши весь песокъ, смѣсь варить не менѣе чеширехъ часовъ; въ какое время едва дойдетъ она до степени густаго теста, какому и быть должно. Если же и въ это время до надлежащей густоты не уварится, то прибавляешь и еще сверхъ положенного количества изъ заготовленного песку. Потомъ отгрешив изъ-подъ копла огонь и давши смѣси осѣнуть, приступишь къ штукатуренію.

**6442. спосовъ штукатуренія.** Чтобъ не испортишь половъ въ комнатахъ, которыя будущъ општукатуриваться, надобно прикрыть полы рогожками, или насыпать на нихъ песка, потому что падающая изъ рукъ иногда штукатурка такъ

\* Эта жидкость не чѣо иное есть, какъ поспа ржаной муки, которую многіе умѣютъ дѣлать.

крѣпко прилипаетъ къ полу, что съ большими трудами ее отскабливать надобно. Работа начинается такимъ образомъ: если потолокъ сделанъ изъ накашника, то замазываются сперва штукатуркою округлости между бревенъ, и если на накапникѣ лѣсѣ мѣлкой, а округлости глубоки, то онъ замазываются не вдругъ, а въ два и въ три раза, давши каждой разѣ просохнуть. И для того въ комнатахъ должно растворить двери, поднять окошки, или и совсѣмъ рамы выставишь, чтобы какъ можно болѣе проходилъ сквозной вѣтръ. Замазавши округлости потолка въ первой разѣ, замазывать и у стѣнъ шакіяжъ между бревенъ округлости, какъ и у потолка. Во время замазки какъ можно туже вдавливать штукатурку; падающую же иногда изъ рукъ на полъ, можно опять употреблять для замазки. Когда округлости между бревенъ выровняются штукатуркою равно съ поверхностью спѣнъ, тогда по спѣнамъ и по наполненнымъ штукатуркою округлостямъ, подмазывать все вмѣстѣ и ровнять всю спѣну, не намазывая однажды слишкомъ много на ровные спѣны, равномерно и на доски потолка; довольно, подмазать толщиною на полпальца. — По совершенной высушкѣ, на что потребно въ лѣтнее и жаркое время не болѣе четырехъ или пяти дней, дѣлается вышеописаннымъ же способомъ штукатурка жидкая, въ которую обмакиваются щотка изъ щепинъ такая, какою метутъ полы; ею равняются потолокъ и спѣны опишштукатуреної комнаты.

Для лучшаго уснѣха въ этомъ дѣлѣ и по количеству работниковъ, надобно начинать опишштукатуривать вдругъ при, четыре или и болѣе комнатъ; потому что, замазавши первой разѣ округлости потолка и спѣнъ одной комнаты, какъ выше объяснено, начинать шакуюжъ подмазку и вѣ прочихъ комнатахъ; слѣдовательно, когда кончиться такая работа въ послѣдней, то первая комната будешъ уже готова къ подмазкѣ во второй разѣ—и такъ далѣе.

**6443. Шпукатурки** сполько варипъ должно, чтобы сцановилось только на одинъ день, потому, что она очень скоро окисаетъ, и хотя вязкости своей не шеряетъ, но если проспоишъ сушки безъ употребленія, и попомъ ею подмазашъ комнаты; то въ тѣхъ комнатахъ, когда ошшукатурены будутъ, бываетъ чувствуетъ недѣли двѣ уксусной запахъ.

Когда совершенно высохнетъ шпукатурка, то она дѣлается споль крѣпкою, какъ совершенной камень. Она не принимаетъ въ себя никакой влажности и никогда не трескается. Для приведенія въ совершенную ровность и гладкость потолковъ и стѣнъ, можно обширатъ ихъ кирничемъ; но кирпичъ болѣе спирается, чѣмъ самая шпукатурка.

По приведеніи потолка и стѣнъ въ желаемую ровность и гладкость, можно ихъ подѣливать или расписывать, какъ кому угодно.—Если оклеить \* стѣны обоями, бумагою или холстинсю и по послѣднимъ расписать сухими или масляными красками: то это такая прочность, которая можетъ существовать до тѣхъ поръ, пока стоять будешъ и домъ.

### ШУБА.

**6444. спосовъ мыть шубные мѣха.** Растворипъ чистое мыло въ водѣ и вскипятивши его, процѣдипъ сквозь сукно. Въ этомъ тепломъ, но не горячемъ растворѣ мыть мѣхъ, попряхивая его въ водѣ и тихо сдавливая, но не мять и не шереть. Такое мытье повторить нѣсколько разъ въ свѣжихъ мыльныхъ растворахъ, а попомъ выполоскать въ рѣчной или дождевой водѣ, также не спирая его. Послѣ чего развѣсить его на воздухѣ и давши вы-

\* Въ оклейкѣ имѣть надобно только ту предосторожность, чтобы наиредѣ шпукатурку смочинь трианицею, намочивъ ее въ теплой водѣ. Потомъ обои, бумагу или холстину намазавши клейстеромъ, приклеивать. Безъ этой же предосторожности оклейка, когда высохнетъ, ошшанетъ отъ шпукатурки.

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

### ШУСТРИКЪ.

Это може, члто и земляная блоха, о испреблении кошорыхъ сказано въ §§ 135—141.

---

## III.

## ЩАВЕЛЬ.

**6445. польза и употребление разныхъ городъ щавля.** Расшений принадлежащихъ къ ѡному роду очень много дикорастущихъ по всему государству. Примѣчательнѣйшія изъ нихъ по своей пользѣ сушъ:

а) *Щавель горный* (*Rumex alpinus, Linn.*) распуштій въ Пермской губерніи по горамъ и другимъ Сибирскимъ мѣстамъ, имѣетъ толстой корень похожій на ревеній какъ видомъ своимъ такъ нѣсколько и слабительнымъ качествомъ, и иногда корыслюбивыми продавцами подмѣщивается къ ревеню. Онъ имѣетъ и такой же желтой цветъ. Онъ горекъ, нѣсколько вяжетъ, и будучи принялъ внутрь, производиши поношу и можетъ дѣйствовать, какъ слабое слабительное.

**6446. б) щавель водяный** (*Rumex aquaticus, Linn.*) распуштій по всей почти Россіи по мокрымъ мѣстамъ и болотамъ, имѣетъ также желтый корень и на вкусъ горькій. Онъ полезенъ отъ цынги, и по своему спягивающему свойству отъ поносовъ, блей и разныхъ кровоупечений. Снаружи прикладываюши его штолченый вмѣстѣ съ листьями, на гнилые и кровавые язвы. Высушивши и превративши въ порошокъ, употребляюши его для чищенія зубовъ.

Траву его Ѹдятъ лошади и овцы. Корнемъ можно красить суконныя матеріи, подготовленныя квасцами, въ желтый и оливковый цветы.

**6447. щ. кислый** (*R. acetosa, Linn.*) распуштій по всему почти государству дикимъ. Какъ только сойдетъ снѣгъ съ земли, онъ начинаетъ ростъ и листья его какъ тогда, такъ и во все лѣто употребляються 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 кислому ихъ свойству, выдавливаютъ сокъ, и вмѣстѣ съ другими травами пьютъ отъ цынги и для очищенія крови.

Изъ этого же щавля приготавлиаютъ точно такую же соль какъ изъ кислицы (*Oxalis acetosella Linn.*), годную для вывода чернильныхъ пятенъ изъ бѣлья. Изъ пятидесяти пудовъ свѣжей этой травы получается шестнадцать фунтовъ соли.

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

Эту траву бѣстѣ всякая скопина, для которой она служитъ и лекарствомъ.

6448. г) щ. конской (*R. acutus, Linn.*) распушцій по мокрымъ мѣстамъ всего государства, также весною, пока листья его еще молоды, употребляется на вареніе щей. Корень его, имѣющій вяжущее свойство, починается дѣйствительнѣе другихъ, касательно своихъ лекарственныхъ силъ, и его съ пользою отвариваютъ съ водою и пьютъ въ продолжительныхъ накожныхъ болѣзняхъ, каковы: чесотка и лишай. А сверхъ этого такой же отваръ полезенъ и въ кровавыхъ поносахъ и въ цынгѣ; 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 їдятъ, а изъ корня его доспаютъ 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 дубильного начала, а потому и можетъ употребляеть быть для выѣлки всякихъ кожъ, а равно и для красенія ихъ.

На этомъ распеніи обыкновенно бываетъ множество сѣмянъ, которыя въ нѣкоторыхъ мѣстахъ собираютъ, и мѣшанъ ихъ съ сѣмянами гречихи, коряшъ упаковываютъ.

**6449. КРАСКА ИЗЪ КОНСКАГО ЩАВЛЯ.** Наготовя кореньевъ конскаго щавля въ осенне время, сполочь ихъ и приготовиши тѣмъ же образомъ, какъ приготавляютъ коренья крапа или марены. Когда ими надобно что либо окрашивать, то берется фунтъ этихъ кореньевъ и фунтъ марены: увариваются они по произволу, шемнѣе или свѣплѣе. Чѣмъ больше будешь краска варена, тѣмъ шемнѣе она выдѣшь. Но если щавельные коренья варишь нѣсколько часовъ, безъ прибавки марены, то сначала дадутъ они краску желтую соломенного цвета, а въ продолженіи варенія желтовато-оливковую.

**6450. ЗЕЛЕНАЯ КРАСКА ИЗЪ ТѢХЪ ЖЕ КОРЕНЬЕВЪ.** Къ фунту упомянутыхъ полченыхъ кореньевъ, прибавиши синяго сандала больше или меныше, какую зелень имѣшь нужно, шемнѣе или свѣплѣе. Эта краска дешева, и въ крашеніи въ большемъ количествѣ, много пользы доспавиши можешь, какъ то на опыте дознано.

**6451. д) щ. КУРЧАВЫЙ** (*R. crispus, Linn.*) распѣшь по мокрымъ мѣстамъ всей Россіи. Молодые его листья можно употреблять вмѣсто шпината, и можно выдавливать изъ нихъ сокъ и пить какъ кровоиспарительное лекарство. Корень высушенный и спершый годится для чистки зубовъ.

До травы его лакомы козы; а цветущія его верхушки употребляются отъ поноса у рогатого скота; отваръ же корня ветеринарные врачи употребляютъ для обмыванія скопины, страждущей шолудами.

Корень и верхушки спбеля во время цвета содержатъ дубильное начало. Высушенные же его листья можно куришь, какъ табакъ.

**6452. щ. СОРОЧІЙ, МѢЛКІЙ** (*R. acetosella, Linn.*) распушцій по песчанымъ мѣстамъ и сухимъ высокимъ лугамъ всего государства, имѣющъ также свойства, какъ и щавель кислый; но онъ еще кислѣе его; почему и можно его употреблять на

всѣ щѣ надобносши, на какія употребляется Щавъ кислый.

Сорочій щавель доспавляешь и кисличную соль; а овцамъ служитъ превосходныиъ, здоровыиъ коромъ. Коровамъ же вреденъ по видимому, потому что онъ наѣвшиись эшой травы, даютъ молоко въ кровью. Впрочемъ можетъ быть это прискалающеся имъ и не отъ щавля, но отъ яденія вмѣстѣ съ нимъ другихъ вредныхъ травъ.

Онъ размножается иногда сильно на пашняхъ, и составляетъ сорную траву, которую довольно трудно испребляшь.

**6453. щ. англійскій шпинатъ** (*R. Patientia, Linn.*) распашешь въ южныхъ Россійскихъ губерніяхъ и въ Крыму дикимъ. Листья его имѣютъ пріятный кисловатый вкусъ, сочны, прохладительны, употребляющеся вмѣсто шпината и весною составляющеся раннюю для стола зелень. Его же употребляютъ отъ цынги, особенно въ Франціи.

**6454. разведеніе щавля.** Разводяшь въ большихъ городахъ большею частію только двѣ породы щавель кислый и щ. Англійскій шпинатъ. Которые оба распушъ въ Россіи дикими. Разведеніе щ. кислого требуетъ очень мало присмотра. Сѣмяна его сѣются въ исходѣ Апрѣля, или въ началѣ Мая въ легкую и жирную землю (но онъ ростетъ хорошо и въ щощей), заскораживающеся не глубоко, и по всходѣ пересаживающеся въ гряды рядами, кустъ отъ куста на 8 дюймовъ. Чѣмъ болѣе его рѣзашь, тѣмъ нѣжнѣе онъ ростетъ. Послѣ легко разводишь его раздѣленіемъ кореньевъ, только должно это дѣлать по крайней мѣре всякие при года: потому что на чешвѣнныи годы и далѣе, щавель даетъ листья мѣльче, а въ холодную зиму не рѣдко совсѣмъ пропадаешь.

**6455. щавель англійскій шпинатъ** разводится сѣмянами и отъ части раздѣленіемъ корней старыхъ кустовъ. Разводяшь его и поступающе съ нимъ

точно также какъ и сѣ щавелемъ кислымъ, и весною можно употребляшь его вмѣсто обыкновеннаго шпината, а лѣпомъ, когда листья очень загрубѣюшь, давашь въ кормъ скоту. Можно срѣзывать его всякой мѣсяцѣ, и онъ отъ того болѣе куспишся. Такъ какъ онъ очень плодовитъ, то довольно одной посредственности гряды для продовольствія имъ цѣлой фамиліи круглой годѣ. Сѣмяна бываюшьгодны къ посѣву три года и всходяшь черезъ недѣлю послѣ посѣва.

**6457. французскій способъ приготовлять кислый и мѣлкій щавель на зиму впрокъ** Набравши въ Сентябрѣ щавля, рубяшь его, и прибавляюшь къ нему петрушки, цибули, кервеля, лапука и бѣлой свеклы, варяшь все, мѣшая безпрерывно палкою смѣсь, чтобъ она не пригорѣла, и по мѣрѣ увариванія ея прибавляюшь вновь по не многу. Огонь поддерживаетя подъ кошломъ слабой, и когда уже видно будешь, что щавель уварился, сколько нужно, что узнаюшь по вѣсу и гушопѣ смѣси, соляшь ее нѣсколько больше, нежели сколько слѣдуешь, когда бы ее тошчасѣ употребляшь въ пищу, перекладываюшь въ горшки, и когда смѣсь осѣнишь, то заливаюшь расшопленымъ коровьимъ масломъ.

Если по охлажденіи щавля, примѣтина бываетъ еще вода сверху, то это знакъ, что щавель не уварился какъ должно, и слѣдовательно непремѣнно испортился, почему спавяшь его опять на огонь и увариваюшь.

**6458. другой способъ.** Щавель и другія травы о которыхъ было говорено, въ предыдущемъ параграфѣ, рубяшь и варяшь также, постомъ выкладываяшь въ фаянсовую чашу, где онъ пропариваюшь и тогда кладутшь ихъ въ бутыли сѣ широкимъ горломъ, и плотно запихнувши, спаившь въ кипячу воду, где онъ кипятится не болѣе чешверти часа, отъ чего щавель осѣняется въ такомъ состояніи, какъ будто онъ недавно срѣзанъ сѣ корня.

**6459. изъ щавля тагу.** Щавелевые листья перебрать и выполоскать, попомъ обварить въ ки пяпкѣ и откинуть на рѣшето, чтобы осякли. Положивши въ касшрюлю, смочить тонкимъ ку лисомъ изъ телятины и ветчины, спрыснуши солью сѣ перцемъ и упарить на маломъ огонькѣ послѣ чего подбить ветчинною эссенціею.

### ЩЕЛКУНЕЦЬ.

**6460. польза щелкунца совачьяго языка** (*Cino glossum officinale*, *Linn.* ІІІ. V. 8.) Эта трава расщущая вездѣ по сухимъ пещанымъ мѣстамъ, около заборовъ и проч. имѣеть проптивный одуряющій запахъ, который однакожъ пропадаетъ совершенно, когда трава высохнешъ.

Въ садахъ и огородахъ иногда сильно разрасаясь, соспавляясь сорную траву, пребывающую довольно трудовъ для испребленія. Корень ея, а особенно свѣжіе листья содержашъ въ себѣ много слизи; ихъ сваривши въ водѣ, прикладываютъ въ пользу въ видѣ припарокъ къ сильно болящимъ опухолямъ, ошвердѣлоспяямъ соспавовъ въ рукахъ и ногахъ.

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

### ЩЕЛОКЪ.

**6461. щелокъ**, какъ и всѣмъ извѣстно, если вода напитанная щелочною солью изъ золы. Эта щелочная соль, или попашъ доспаша изъ древесной золы посредствомъ наливки горячей водѣ на золу, для кипяченія ея въ водѣ. Растворъ попаша прежде уже добытаго изъ золы, или растворъ соды, соли, добываемой изъ пережженыхъ въ золу соленыхъ расщепеній, расщущихъ около морей и по солончакамъ, называющейся такж щелокомъ.

Обыкновенное дѣланіе щелока вѣ домахъ для мытья бѣлья или бученья, всѣмъ извѣстно, потому что сѣ незапамятныхъ временъ вездѣ почти щелокъ употребляется для очищенія бѣлья отъ разныхъ чистотъ кѣ нему приспавшихъ, а особенно жирныхъ, копория лучшимъ образомъ выводящіяся отъ щелока, копораго соль (попашъ) соединяясь сѣ жирными часпицами бѣлья, составляеть родъ мыла.

**6462. ЛУЧШЕЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ЩЕЛОКА ДЛЯ ВѢЛЬЯ.** Употребленіе щелока требуетъ нѣкоторыхъ предоспорожностей. Очень трудно давать щелокамъ постоянную степень крѣпости, и однаждѣ опытъ показалъ, что это обстоятельство имѣетъ большое влияніе на слѣдствія отъ щелоковъ происходящія. Но какимъ образомъ можно имѣть щелокъ всегда одинакой силы? Золы нельзѧ почти имѣть всегда одинакой доброты: а также и сода находящаяся вѣ продажѣ, никогда почти не бывають одинакой чистоты, и слѣдовательно, недосшапочко для получения одинакихъ слѣдствій, употреблять тоже известное количество воды и тоже количество щелочныхъ веществъ. Конечно у Химиковъ есть средства, находить степени силы щелочныхъ растворовъ: у нихъ есть ареометры, которые при всемъ томъ не всегда опредѣляютъ крѣпость щелока вѣрно; у нихъ есть и алкалиметры (измѣрители щелочности), которые конечно вѣрнѣе ареометровъ, но за то и сложнѣе ихъ.

Но этихъ ниструментовъ споль деликатныхъ, нельзѧ употреблять вѣ обыкновенномъ хозяйстве; чѣмъ же ихъ замѣнить? Однимъ навыкомъ: когда опустишь пальцы вѣ хороший щелокъ, то можно почувствовать какую то какъ бы масличность. Щелокъ сдѣлавшись ѳдкимъ, соединяется сѣ жирною частью кожи пальцовъ, и превращается вѣ родъ мыла, такъ что пальцы скользятъ по видимому одни по другимъ, какъ бы намазаны были масломъ. Опытная рука вѣ такихъ случаяхъ можетъ замѣнить алкалиметръ, и разныя степени

штой сколькозстии щелока, могущъ указывать и на разныя его степени.

6463. Ёдко спь щелока можно увеличить, прибавя къ нему извески кипѣлки, и вотъ почему: попашъ содержащійся въ золѣ, (а равно продажный попашъ и сода) содержитъ въ себѣ довольно большое количество угольной кислоты, уменьшающей ихъ силу; если же прибавить не большое количество извески растворенной въ водѣ, и смѣшать ее съ золою, съ попашемъ или содою, то извеска соединится съ угольною кислотою, и упадетъ на дно кадки, а попашъ или сода останутся чистыми и ёдкими.

Многіе думають, что извеска сожжетъ въ этомъ случаѣ бѣлье, и потому никакъ не хотятъ ее употреблять, но они и не воображаютъ, что извеска здѣсь действуетъ только на щелочныя соли, у которыхъ определяетъ вещества, которое препятствовало щелочамъ действовать всею свою силою. А отъ этого надобно меныше золы, попаша или соды; но если бы при такой экономіи щелокъ былъ еще слишкомъ крѣпокъ, то споишь только прилипъ къ нему столько воды, чтобы онъ имѣлъ надлежащую степень крѣпости.

Одна только предоспирожность въ этомъ случаѣ соспоишь въ томъ, чтобы извески не смѣшивашь 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 извески землистыя, меныше или меныше грубыя, могли бы настѣпть на бѣлье находящееся въ кадкѣ, и послѣ, когда станутъ его спирать, могли бы его повредить, потому что въ этомъ случаѣ извеска какъ шло твердое, механически могла бы дѣйствовать на бѣлье; зола произведешъ поже.

6464. Вообще, для сдѣланія щелока на два пуда съ половиною бѣлья, сухаго и сильно замаранаго, требуешся воды шри 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 бытъ соразмѣрна крѣпости бѣлья, т. е. будеѣ ли бѣлье толстое или тонкое, и при-  
томъ крѣпко ли или мало оно замарано.

6465. Бѣлье разобранное по соршамъ, обыкновенно кладеся слоями въ кадку и припомъ шакъ, чтобы на днѣ лежало самое тонкое и не очень замаранное; на каждый слой бѣлья льютъ воду, чтобы оно хорошо промокло и въ шакомъ соспояніи оспавляютъ его въ нѣкоторыхъ мѣстахъ лежашъ цѣлой день, прежде нежели начнутъ его бучить или щелочить. Въ другихъ мѣстахъ бѣлье споласкиваютъ передъ самымъ шѣмъ временемъ, какъ класть его въ кадку, въ томъ предположеніи, что сполосканное шакимъ образомъ бѣлье скорѣе очи-  
стится отъ грязи. Но такой способъ едва ли хо-  
рошъ: въ бѣлье смоченное уже водою, не легко пройдетъ щелокъ, потому что вода находящаяся уже въ промежуткахъ нитокъ бѣлья, будеѣ шому преяпшсововашь; сверхъ того часть и щелока, проникнувшаго до нитокъ бѣлья, сдавляется еще отъ воды слабѣе и потому останется почти безъ дѣйствія. Изъ этого можно видѣть, сколь много облегчится щелоченіе бѣлья, уменьшившися коли-  
чество воды, труда и времени, если оставишь обыкновеніе сполоскивать бѣлье передъ бучень-  
емъ его.

6466. Для щелоченія бѣлья, будеѣ ли оно опо-  
лоскано или нѣтъ, берутъ большую щелочильную  
кадку, спавяшъ ее на деревянный преножникъ,  
или проспо на какую нибудь подставку. Внизу  
этой кадки на боку ея находится скважина близъ  
дна, которую запыкаютъ проспо скрученною со-  
ломою. Въ кадкѣ владутъ бѣлье по шпучно ша-  
кимъ образомъ, чтобы оно лежало вездѣ ровно, и  
нигдѣ не было пустаго мѣста, для чего и сдавли-  
ваютъ его плотно, а иначе щелокъ не пройдетъ  
повсюду одинаково.

Кадку накрывающъ шолспою и широкою холспиною шакъ, что она за края ея заходишъ. На єтомъ холсѣ насыпающъ сполько золы, сколько слѣдуешъ по количеству бѣлья, и закрывши ее сверху холспиной, льюшъ на золу по немногу шеплую воду. Углекислый попашъ растворяясь въ водѣ, входишъ вмѣстѣ съ нею постепенно во всѣ слои бѣлья, пока дойдешъ до самаго дна кадки, гдѣ чрезъ скважину, о которой выше упомянуто, выщекаешъ въ подсѣвленное пониже судно. Эту собранную шакимъ образомъ жидкость сливающъ въ копель, споящій на огнь, и когда она нагрѣшся сколько нужно, то ее опять выливающъ на золу и шакъ поступающъ цѣлой день. На другой день, или когда думающъ, что операція уже кончилась, (что зависишъ отъ количества бѣлья) снимающъ холспину съ кадки, вмѣстѣ съ золою, вынимающъ бѣлье изъ кадки, а попомъ его сполоскивающъ въ чистой прощечной водѣ.

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

Когда щелокъ хорошъ, то вода получаешъ цѣлѣшъ шемной и пѣнишъ также какъ мыло.

**6467. лучшій способъ дѣлать щелокъ.** Вмѣстѣ съ того, чтобы класть золу на бѣлье, лучше приговляшъ щелокъ особо. Въ маленькую кадочку, на днѣ которой находится скважина, которую можно закрывать пучкомъ соломы, кладушъ золу. Опшерспіе это сверхъ того запыкающъ пробкою, или деревяннымъ гвоздемъ.

Золу накрывающъ соломою и наливающъ на нее попихоньку шеплой воды, когда же она будешъ выше золы, тогда открывающъ внизу кадочки скважину. По мѣрѣ этого, какъ вода выщекаешъ, прибавляющъ новой воды, прежде нежели зола

сливаешься; впрочемъ воды не должно слишкомъ много подливашь, чтобы щелока не сдѣлать очень слабымъ.

Эшо щелокъ употребляется обыкновеннымъ образомъ; и бѣлье достащично прикрыть какимъ нибудь часпымъ сукномъ которое удерживаетъ всѣ нечистоты могущія случиться въ щелокѣ.

Когда вмѣстѣ золы употребляютъ попашъ или соду, какъ шеперь вошло въ обыкновеніе въ Франціи, то споишъ только эши соли растворишь въ водѣ теплой или холодной.

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

Весьма не хорошо также употреблять для щелоченія слишкомъ крѣпкой щелокѣ, равно какъ не хорошо употреблять и слишкомъ слабой: въ первомъ случаѣ щелокъ сбѣдаешь такъ сказать и чернишъ 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 щелока слѣдуешь хорошо пересмотрѣть и просвѣять золу, которую намѣрены класить въ кадку; въ нее попадаютъ иногда постороннія вещи, а особливо, когда выгребенную изъ печей золу не берегутъ въ закрытой посудѣ. Такимъ образомъ попавшая въ неї очистки отъ плодовъ, гвозди или другие

желѣзные опломки и проч. могутъ сдѣлать пятачка на бѣльѣ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ бѣлье сперва мочатъ въ мыльной не крѣпкой водѣ, и попомъ бѣлье, содержащее еще въ себѣ такую воду, кладутъ въ кадку для обыкновенного щелоченія, чѣмъ шакже поршишь бѣлье, равно какъ и крѣпкое спиранье и бишье валькомъ, а особливо шенкаго бѣлья.

**6470. мыльной щелокъ для вѣлья по способу шаптала.** Берутъ золу, но копорая бы не лежала на дождѣ, или въ сыромъ мѣстѣ, и дѣлающъ изъ нее обыкновеннымъ образомъ щелокъ, прибавя шущаже и двѣ полныя пригоршни недавно заморенной хорошей извеспіи. Давши посстояніе шакому щелоку нѣсколько времени, чтобы всѣ постороннія часпицы опали на дно посуды, процѣдишь его чрезъ сукно; послѣ чего шакой очищенной щелокъ годится для употребленія.

Если шеперь понадобится сдѣлать изъ него мыльную жидкость, то берутъ, сколько нужно, этого щелока и приливаютъ къ нему тридцатую или сороковую частину по объему, какого нибудь расщипельного масла, то въ тоже мгновеніе вся жидкость дѣлается блестящимъ, копорая, если вымѣшивашь ее хорошенъко, пѣнится какъ вода, въ которой распущено мыло. Этомъ мыльной щелокъ вливающъ въ другую посуду, приливаютъ туда больше или меньше горячей воды, и моютъ въ немъ бѣлье обыкновеннымъ образомъ.

**6471. Замѣтка.** 1) Щелокъ не надобно оставлять долго стоять въ незакрытой посудѣ, отчего онъ сдѣлаешься слабѣе и не будетъ хорошо соединяться съ масломъ; почему и надобно щелокъ гощовишь въ тоже время, какъ и слѣдуешь его употреблять.

2) Для этого щелока надобно брасть золу по возможности, самую свѣжую. Зола полежавшая долгое время въ воздухѣ не имѣетъ уже такой силы; надобна болѣе прикладывать извеспіи свѣжей и недавно заморенной.

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

2) Жирныя густыя масла получаемыя изъ сѣмянъ расщеплений суть лучшія для дѣланія мыльного щелока, а жидкія негодятся. Самое дурное деревянное масло и масла употребляемыя для масляной живописи, преимущественно годятся для этого щелока.

5) Если употребить для составленія этого мыльного щелока прошуклое вонючее масло, то и бѣлье будеть имъ пахнуть. Но чтобы испрѣбить это запахъ непріятный запахъ, надобно приготовить чистой и не очень слабой щелокъ изъ одной золы, и опустивши въ него бѣлье, дать нѣсколько времени въ немъ полежать. Когда такое бѣлье послѣ высохнетъ, то весь дурной запахъ изъ него пропадетъ.

6) Когда смысь щелока и масла будеть имѣть желтоватый цвѣтъ, то надобно прибавить чистой воды.

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

8) Чтобы извеснка всегда была годною для составленія мыльного щелока, и долго не поперяла своихъ хорошихъ свойствъ, то надобно ее разбить въ мѣлкіе куски и положить въ бутыли, плотно ихъ набивши, потомъ хорошо ихъ замкнуть и замазать. Такая извеснка просстоитъ нѣсколько лѣтъ не утраща ни одного изъ своихъ хорошихъ свойствъ.

### ЩЕТИНА.

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

рошенько перемыть, а потомъ положить въ квасцовую воду, и дать въ ней до шѣхъ поръ лежать, пока она не много пожелѣетъ.

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

**6474. КРАШЕНИЕ ЩЕТИНЪ ВЪ КРАСНЫЙ ЦВѢТЪ.** Варятъ два лопа мѣлкихъ опилокъ фернамбукового дерева, одинъ лопъ квасцовъ и поллоша Кишайской красной краски въ полуштофѣ винного уксуса и потомъ въ эту смѣсь опускаютъ щепину.

Можно также красить щепину въ зеленой цвѣтѣ и соковою зеленою краскою, извѣстною подъ именемъ зафшрина.

**6475. КРАШЕНИЕ ЩЕТИНЪ ВЪ СИНІЙ ЦВѢТЪ.** Берется индиго два лопа и кусочекъ квасцовъ, величиною въ лѣсной орѣхъ, смѣшиваются съ камедью водою; въ эту горячую смѣсь опускаютъ щепину, вынувши же ее разѣшиваютъ для сушки и потомъ выбиваютъ.

Можно красить также въ синій цвѣтѣ щепину и посредствомъ бузинныхъ ягодъ.

Для желтаго крашенія щепины употребляется шафранъ, а для пурпурового красная Кипайская краска и индиго.

### ЩЕТКА.

**6476. САДОВЫЯ ЩЕТКИ** составляютъ вещь очень полезную и надобную для очищенія яблонныхъ и грушевыхъ деревьевъ отъ поросшовъ, нараспающихихъ на сучьяхъ ихъ, а особенно въ развалинахъ, гдѣ трудно ихъ очищать другимъ образомъ, не причиняя деревьямъ какого нибудь вреда.

Эти щепинные щеточки дѣлаются также какъ и другія, напримѣръ сапожныя щетки, съ тѣмъ только различиемъ, что деревяшка или дощечка,

дѣлается по уже а ручка по длиниѣ, да и самая щепина пускаешся по длиниѣ нежели у сапожныхъ щепокъ, чтобы она при треніи ею сучьевъ, свободиѣ гнулась.

Что касается до времени, когда должно употреблять ѿши щепки, то это есть дождливая погода, когда отъ дождя поросль поопмокнетъ и легче будеъ отспавать отъ дерева. Въ такое время, если потереть щепкою дерево, то поросль шопчасъ оппадаешь и не бываетъ надобности раза два тереть по одному мѣсту и щепина доспаетъ повсюду. А чтобы она могли доспавашь и въ самыя тѣсныя развилины сучьевъ, то и надобно дощечку для ѿтихъ щепокъ дѣлать различной ширины, такъ, что самыя узкія должны быть не ширѣ пальца; да и щепинные пучки всаживаются въ нихъ иногда только въ одинъ рядъ. Для штого же, чтобы ребрышки дощечекъ и углы ихъ не могли при треніи спирать коры у деревьевъ, то дощечки округляются и сверху и съ боковъ. Можно также ихъ дѣлать двойными, то есть: на саживая на нихъ щепину и сверху и снизу.

**6477. щетки для тренія тѣла и ихъ польза.**  
Такія щепки дѣлаются изъ щепинъ самыхъ мягкихъ; ими весьма полезно тереть все тѣло, или одну только болѣную часть отъ ревматизма. Это обыкновеніе весьма полезно, особенно въ сыреое время и для тѣхъ людей, которые ведутъ сидячую жизнь; влажность же воздуха и недостатокъ движениія тѣла много препятствуютъ нечувствительной испаринѣ.

Дѣйствіе же щепки дѣлая на тѣло возбужденіе, очень хорошо пособляетъ выхожденію нечувствительной испаринѣ. Треніе тѣла щепками особенно полезно людямъ холоднаго сложенія, также отъ сухопухи, золотухи, и Англійской болѣзни.

**6478. хорошія крапивныя зеленыя щи.** Перебравъ и перемывъ молодую крапиву, оши-

нупль ее на рѣшето, отжать 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 каспрюлю чепверть фунта коровьяго масла, одинъ фунтъ изрѣзанной кусками, но безъ кожи, вепчину, двѣ мѣлко-изшинкованныя луковицы; поджарить все это немного и положить шуда же крапиву, поменѣе горчицы круичашой муки и поджарить хорошоенько; пошомъ перебравъ говядину, положить въ каспрюлю и сквозь ситку накатить буліономъ; когда будетъ поспѣвать, приквасить кислыми щами, положить двѣ ложки хорошей сметаны и прокипятить хорошоенько; предъ оппускомъ положить зелени пепрушки, укропа и очищенныхъ вареныхъ яицъ, разрѣзанныхъ половинками, или чешвершинками.

**6479. щи печные въ горшкѣ.** Берутъ четыре фунта говядины отъ грудины, также курицу и утку, разбивають ихъ шпуками, перемываютъ, кипятятъ, и выбравши, кладутъ въ горшокъ кислой капусты, моркови, рѣпы, соли и муки по пропорціи, накачивають сквозь сито шѣмъ самымъ буліономъ, въ которомъ кипячена провизія, и положивши хорошей сметаны, накрываютъ горшокъ крышкою, края которой обмазываютъ тѣстомъ, ставяты въ печь въ вольный духъ, и когда щи поспѣютъ, то горшокъ вынимаютъ, и опмазавъ крышку, подаютъ на столъ.

*Примѣганіе.* Должно спарагаться, чтобы говядина, курица и утка были молодыя и чтобы щи не перепрѣли; для сего должно соображаться сѣ шепломпою печи, потому что малая шепломпа требуетъ лишній часъ стоянія горшка въ печи, а большая шепломпа требуетъ меньшаго стоянія горшка.

**6480. щи лѣнивые.** Изрѣзавъ кочаниную капусту въ шпучки, положить говядину, баранину, курицу и вепчину въ каспрюлю и поставить кипѣть; капусту же сперва обланшировать и вмѣстѣ съ

иено шуда же положитъ морковь, рѣпу и лукъ; подквася и подправя мукою съ масломъ, дать кипѣть; когда поспѣютъ, шо при оппускѣ положитъ рубленой пепрушки и забѣлишь сметаною.

*Примѣганіе.* Капусту и коренья класпъ тогда, когда говядина вполовину поспѣешъ, старайся между шѣмъ, сколько можно, чтобъ баранина и курица не перепрѣли.

6481. щи сворныхъ. Берутъ говядину, ветчину, свинину, изрѣзанного на части гуся, и двухъ курицъ, кислой бѣлой капусты и накрошенного кружками лука. Все это варятъ вмѣстѣ, подправляютъ мукою съ масломъ, и послѣ забѣливаютъ сметаною.

6482. щи постные. Перещерепть капусту съ масломъ и мукою и поджарить на сковородѣ; положить въ горшокъ вмѣстѣ съ мѣлко изрѣзанною пепкою, осенриною, или бѣлужиною, или другою такою nibудь обваленною въ муѣ и поджаренною въ постномъ маслѣ рыбью. Прибавя шуда нрошеннаго луку и нѣсколько муки, поставитъ въ печь и дать кипѣть довольно; попомъ подправить мукою съ масломъ и щаною жижею.

### ЩУКА.

6483. щуки водятся въ рѣкахъ и озерахъ всего Государства; можно разводить ихъ и въ прудахъ. Онъ распустѣ скорѣе другихъ рыбъ, и въ Германіи сославляютъ довольно прибыльный промыслъ. Бѣлое ихъ мясо, а особенно молодыхъ щукъ рѣчныхъ, здоровѣе озерныхъ и прудовыхъ, хотя послѣднія бывають и жирнѣе. Лучшій вкусъ въ щукахъ бываетъ въ началѣ весны, когда имѣютъ онъ голубое перо. Ловятъ ихъ неводами, сѣтями и удками.

6484. содержание щукъ въ прудахъ. Щука принадлежитъ къ числу хищныхъ и чрезвычайно прожорливыхъ рыбъ: она не только нападаетъ на маленькихъ рыбъ, служащихъ ей пищею, но напа-

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

**6485. способъ пересылатъ въ отдаленные мѣста, вольшихъ щукъ.** Этотъ способъ состоящъ въ слѣдующемъ: мякишъ хлѣба, недавно спеченаго, мочатъ въ Французской водкѣ, и когда онъ хорошо разбухнетъ, набивають имъ весь ротъ щукѣ, и попомъ льютъ въ него еще полрюмки водки; рыба становится неподвижна и кажется утомленною: тогда обвертываютъ ее соломою и обвязываютъ, а наконецъ закрываютъ полопномъ. Задѣланная такимъ образомъ щуки могутъ быть въ дорогѣ восемь и десять дней. Какъ скоро онъ привезены въ свое мѣсто, то часъ должно какъ полопно, такъ и солому отнять, и положить ихъ въ воду, въ которой онъ бывающъ около четверти часа, а иногда и полчаса, безъ всякаго знака жизни; но напослѣдокъ выбрасываютъ множество мокроты, и получають прежнюю живость и прежнее движение. Такимъ образомъ можно пересылать и карповъ.

Весьма полезно было бы, если бы шотъ же опытъ сдѣланъ былъ и надѣ сперлядями.

**6486. средство, чтобы щуки въ прудахъ не ловили другой рыбы.** Когда сажаютъ щукѣ въ пруды, то споишъ только скальвашь имъ иголкою зрачки въ глазахъ, отъ чего щуки лишась зрѣнія, не могутъ уже гоняться за рыбой, хваташь ее и бѣши. Впрочемъ этого средства нельзя совсѣмъ одобришь.

**6487. способъ солить щукъ.** Для соленія отбираютъ самыхъ крупныхъ щукѣ, распарывають ихъ, вынимаютъ изъ нихъ весь попрохъ, какъ шо-

печеньку и икру; все мясо вымывается лучшимъ образомъ чистою водою, а попомъ напирается солью, которой также каждая рыба и обсыпается. Приготовленныя такимъ образомъ щуки закупориваются въ бочки.

Маленькихъ щучекъ такимъ образомъ посоливши, дни три или четыре держашъ въ разсолѣ, а попомъ провѣшиваяшъ на воздухѣ, или коптящъ въ дыму.

**6488. щука холодная съ миндалемъ и хрѣномъ.** Щуку отваришь въ водѣ съ солью и прибавкою уксуса, выложишь на блюдо, и дашь остывать. Между тѣмъ намочишь миндаль въ холодной водѣ, и держашь въ ней пока кожица его опистанеться; облупишь миндаль и сполось съ шершавымъ хрѣномъ, развесь уксусомъ и подавашь къ холодной щукѣ.

**6489. щуку варить такъ, чтобы при подачѣ на столъ она казалась голубою.** Сваривши ее неочищенную въ соленой водѣ, или въ бѣломъ винѣ, и вынувъ поспѣлую изъ кипятка, попрыскай на нее холодною водою, и топчасъ послѣ того накрыши бумагою, чтобы не выходилъ изъ нее паръ; если же онъ выйдетъ, то щука не будетъ застывшись голубою, но сѣрою, или черною.

**6490. щука по голландски.** У очищенной, какъ должно, щуки, обобразь все тѣло полосками, и поваришь съ бѣлымъ виномъ, кускомъ коровьяго масла, горстьюправы пепрушки, кореньями, луковичами, и малою долею соли. Сваренную щуку выложишь на блюдо, а сокъ, въ которомъ она варилась, пропусши въ сквозь сито, и варипъ, пока онъ сгущится, тогда облиши имъ рыбу.

**6491. щука по женевски.** Берутъ щуку, и согнувшись ее, опушываютъ снуркомъ или нитками, попомъ кладутъ въ каспрюю надлежащей величины, куда прикладывающъ соли, перца, луковичъ напыканныхъ гвоздикою, лавроваго листа, корокъ бѣлаго хлѣба, приливающъ при бутылки бѣлаго вина, и одну краснаго. Все это варятъ на силь-

номъ огнѣ, чтобы вина осталось только меньше бушылки. Вѣ әшо время кладутъ полфунта лучшаго коровьяго масла, и каспрюю снявъ сѣ огня, ставяще на горячую золу. Здѣсь еще приправляюще небольшимъ количествомъ соли, крупно сполченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою, корицею, и митонирующе цѣлой часѣ, подкладывая по немногу масла, и хорошенъко все вымѣшивая. Вынутую щуку на блюдо, обливающа әшимъ соусомъ.

**6492. щука съ зеленымъ горохомъ.** Щуку очистви и выпотроши, напереть внутри солью, а сѣ наружи нашпековать дробнымъ шпекомъ, вымазать сковороду коровьимъ масломъ, положишь на нее щуку, и зажарить вѣ печи, или вѣ ширпной сковородѣ. Между тѣмъ обжарить зеленаго гороха сѣ пучкомъ петрушкы вѣ коровьемъ маслѣ, накашишь мяснымъ отваромъ, ужаришь горохъ мягко, приправить солью, чебромъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и подбиши кусочкомъ коровьяго масла, обвалиеннымъ вѣ муки. Напослѣдовъ приварить щуку вѣ горохѣ; или, выложа на блюдо горохѣ, сверхъ его положишь жареную щуку.

**6493. щука по немецки.** Обобравши сѣ щуки мясо полосками, маринировашь ее вѣ коровьемъ маслѣ, сѣ мѣлко изрубленными: петрушкою, цибулею и шампиньонами; обжаривши вѣ маринадѣ, смочить бульономъ и бѣлымъ виномъ; приваривши, подбиши соусъ смешаною сѣ яичными желтками.

**6494. тѣльное изъ щуки.** Обираютъ мясо изъ цѣлой щуки, берутъ мякишъ французскаго хлѣба и размачивающа его вѣ мѣлокѣ, выжимающа и руѣяюща вмѣстѣ сѣ щучьимъ мясомъ; между тѣмъ берутъ четыре яйца цѣлыхъ и одни желтки отъ другихъ четырехъ яицъ, фунтъ распущенаго чухонскаго масла; все әшо приправя перцомъ, изрубивши, и сваливши завязать вѣ салфетку и варить вѣ водѣ цѣлой часѣ. Между тѣмъ дѣлающа рагу изъ выпущенныхъ раковыхъ щекъ, обжаривающа

ихъ въ маслѣ съ щепотью муки, прибавляющѣ рубленой петрушки, вливающѣ спаканѣ сливокъ, подбивающѣ желтиками, и обливающѣ эпимѣ свареное шѣльное.

**6495. щука чинная (полченики).** Щуку распластываютъ съ головы до хвоста, а въ другихъ мѣстахъ обрѣзавъ кожу около головы, сдираютъ ее къ хвосту; выбираютъ искусно все тѣло, не прогая позвонковъ. Изъ обобранныго такимъ образомъ мяса дѣлаютъ фаршъ съ прибавкою карпіи, угря, соли, перца, поваренныхъ травъ, и шампиніоновъ. Эпимѣ фаршемъ начиняютъ щуку, зашиваютъ кожу, буде она была разрѣзана, и варятъ въ рыбномъ буліонѣ съ прибавкою подпаленного съ мукою коровьяго масла, и нѣсколькихъ капель уксуса. Подавая на сподѣлѣ, гарнирующѣ жареными въ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба, или петрушкою.

**6496. щука жареная въ топленомъ коровьемъ маслѣ, съ жареною же петрушкою.** Очиствши щуку отъ шелухи, распластать ее, выпотрошить, также и позвонки выбрать, потомъ въ крупные куски изрѣзать, и такимъ образомъ мѣлко надчеркать и солью посыпать, а послѣ обсушить, и три или четыре яйца голичкомъ сбить, рыбу въ нихъ вывалить, мѣлко сперѣтымъ бѣлыемъ хлѣбомъ посыпать и положа на сковороду, въ топленомъ коровьемъ маслѣ зажарить. Какъ рыба поспѣетъ, то надобно горсть другую очищенной петрушечной травы въ горячее масло бросить, рѣшетчию чумичкою, что пѣну снимаютъ, безпрестанно переворачивать до шѣхъ порѣ, пока она вся закудрявится и листочки ея свернутся; послѣ чего тощасѣ выбрать ее воинѣ и на сѣрой бумагѣ покласть на блюдо, на которомъ должно рыбѣ бытъ; шарелку или небольшое блюдце опрокинувши въверхъ дномъ, на него жареную рыбу повыше покласть, и петрушкою чистенько обложить, а между єю положить разрѣзанныхъ по поламъ свѣжихъ лимоновъ.

В.

## ВЗДА.

**6497. ПОЛЬЗА ВЪЗДЫ ВЕРХОМЪ.** Чѣло движение полезно для здоровья, въ томъ нѣтъ ни малѣйшаго сомнѣнія. Кромѣ ходьбы пѣшкомъ, бѣганья, прыганья, шандованья, верховая ъзда есть одно изъ первыхъ тѣлодвиженій, и при томъ такихъ, въ которыхъ соединяются два пост्रясенія: снаружки происходящія и внутреннія. Въ самомъ дѣлѣ, постриженія больше или меньше сильныя сообщаюются ошѣи движенія лошади, и усиливъ большее или меньшее значительныя дѣлающія самыи сѣдокомъ на лошади, какъ для удержанія себя на ней, такъ и для управлениія ею на бѣгу.

Лошадь сообщаетъ легкія или сильныя постриженія, смотря по своему скорому бѣгу и поступи, а также и по свойству земли, по которой она идетъ, бѣжишъ или скачетъ. Усилія ъзданка пѣвмъ бывають сильнѣе, чѣмъ меньше онъ привыкъ ъздить верхомъ, или когда подъ нимъ лошадь будешъ очень рѣзва, или болѣе упряма.

**6498. Ъзда на лошадяхъ** можетъ быть чрезвычайно полезна, когда она происходитъ на чистомъ воздухѣ, на берегахъ рекъ, или близъ лѣсовъ, на лугахъ и поляхъ. Удовольствія, и развлеченія верховою ъздою доставляемыя, дѣйствуютъ на мозгъ и нервы, уничтожая въ нихъ сильныя впечатлѣнія ошѣи долговременныхъ умственныхъ упражнений, или другихъ непріятныхъ занятій.

**6499. Бѣганье, прыганье** ускоряютъ пульсъ, разгорячаютъ тѣло и производятъ сильной пошѣи; верховая же ъзда конечно перемѣняетъ ровность пульса, но не столько разгорячаетъ тѣло, и имѣетъ великое влияніе на нервы; она оставляетъ мышцы въ покое, не изнуряетъ столько жизненныхъ силъ, какъ бѣганье, панцы и проч. Она способствуетъ дѣйствію желудка и лучшему пере-

варенію въ пемѣ пищи, доставляеть шѣлу болѣе  
птишательныхъ соковъ, обращеніе крови дѣлаеть  
правильнѣе, дыханіе свободнѣе; и попому то люди,  
которые по привычкѣ или по необходимости очень  
часто ъздашь верхомъ, бывающѣ гораздо сильнѣе,  
здоровѣе и крѣпче шѣхъ, которые такого упраж-  
ненія вовсе не имѣютъ. Разумѣется, что изли-  
шekъ всегда вреденъ.

6500. Примѣчено, что верховая ъзда уврѣпляя  
слабое здоровье, предупреждаетъ чахотку и груд-  
ные болѣзни, ипохондрію и подагру. Надобно толь-  
ко замѣтить, что нельзя совѣшовать верховой  
ъзды для спрауждущихъ сильнымъ гемороемъ,  
кровохарканіемъ, имѣющимъ сильное прищеченіе  
крови въ головѣ, и имѣющимъ грыжи или килы.

6501. Надобно еще прибавить, что не все равно  
для всѣхъ людей, ъздить верхомъ во всякое время  
дня, а также ъздить тихо, рысью или навскочь.  
Можно ъздить тихо послѣ обѣда, или вообще по-  
ѣвиши; но рысью въ такихъ обстоятельствахъ  
ъздить не такъ хорошо, а особенно на иѣкопо-  
рыхъ лошадяхъ, у которыхъ такая поступь очень  
упомипельна. Галопъ, или ъзда вскачъ, но не  
сильная, весьма пріятна и не упомипельна. Лѣ-  
томъ утро или вечеръ, а зимою полдень есть луч-  
шее время для верховой ъзды.



## Э.

## ЭКСТИРИАТОРЪ.

Описаніе и изображеніе этого снаряда находятся въ собраніи рисунковъ къ Лексикону надлежащихъ.

## ЭКСТРАКТЬ.

6502. **ЭКСТРАКТЬ** или **вытяжка** есть сгущенный сокъ, который приготавляютъ изъ наливокъ или настоекъ распеній и живопынхъ съ водою, виномъ или спиртомъ; или приготавляютъ **экстракты** изъ выжатыхъ изъ распеній соковъ, сгущая ихъ посредствомъ теплоты (выпаривая ихъ на огнѣ). Они бывають и мягкие и твердые, идерживаютъ 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.

## ЭЛЮТРОПЪ.

6503. **РАЗВЕДЕНИЕ ЭЛЮТРОПА ПЕРУАНСКАГО** (*Heliotropium Peruvianum*, *Linn.*). Это растеніе вывезено изъ Перу, и по чрезвычайно пріятному запаху цвѣтовъ своихъ, имѣющихъ духъ ванили, всегда 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 нападающъ на него насѣкомыя и оно засыхаетъ. Зимою должно держать его въ оранжерѣ не далеко отъ оконъ и поливать весьма умѣренно. Это растеніе чрезвычайно любитъ свѣтъ и солнечное сіяніе. Лѣтомъ должно держать его въ оранжерѣ, или на воздухѣ, поливать сильно и давать сколько можно болѣе

солнечного свѣта. Землю любитъ оно хорошую, легкую, лучше всего листьяную, съ прибавлениемъ весьма малаго количества дерновой и четвертой части песка. Размножается раздѣленiemъ куста, отводками и черенками. Пересаживать должно его ежегодно. Эліотропъ Европейскій (*Heliotropium Europeum, Linn.*) распустій въ Россіи, красивъ, но безъ пріятнаго запаха.

### ЭЛИКСИРЪ.

6504. **эликсиръ вадъянный.** Сперши въ порошокъ драхму бадьянна, сполько же мускатнаго орѣшка, и 24 грана шафрана; настаивають въ продолженіе десяти дней съ пятымъ фунтами водки въ восьмнадцать градусовъ, прибавляя къ нимъ по два фунта лучшаго сахара и рѣчной воды; мѣшаютъ въ сосудѣ два раза въ день, и потомъ давъ успоявшись жидкости въ продолженіи цѣлыхъ сутокъ, процѣдываютъ сквозь бумагу. Этотъ эликсиръ равняется своимъ пріятнымъ запахомъ съ лучшими ликерами. Онъ полезенъ для желудка, помогаетъ пищеваренію, унимаетъ колотье, и никогда не производить 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, налипъ полушпюфомъ самаго крѣпкаго спирта и премя унцами воды, и поставивъ на сушки въ горячую золу, или лѣтомъ на солнце; послѣ чего настой слизь, процѣдить и прибавить равное количество сиропу, такъ называемыхъ венеренныхъ волосовъ (*Syrupus сарилогии venericis*), который можно брать въ аптекѣ; для запаха можно класть иѣсколько воды номеранцовыхъ цвѣтовъ.

Этотъ эликсиръ въ большомъ употреблениі въ Франціи и Германіи, не только какъ ликеръ за споломъ, но и какъ превосходное средство, укрепляющее 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 составлять. Предлагаемый здѣсь рецептъ найденъ въ бумагахъ по смерти доктора Іернеля, котоrою 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 буліонѣ. Машь 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 публикованъ въ 1836 году Дюбургомъ.

**6507. Для составленія его берутъ:**

Сукопринского сабура . . . . .	1	унцв.
Корня зedoаріи ( <i>Radix zedoariae</i> ). . . . .		
Корня горчанки. . . . .		
Лучшаго шафрана. . . . .		
— Ревеню. . . . .		
Бѣлой лиственичной губки. . . . .		
Венецианскаго єеріака. . . . .		
Корня хины * ( <i>Radix chinæ</i> ). . . . .		

по одной  
дракмѣ.

Всѣ эти вещи кромѣ єеріака сплоочь, и просыпать сквозь сито и вмѣстѣ съ єеріакомъ всыпать въ бутыль, куда вливъ и штоффъ хорошей водки, и бутыль обвязать мокрымъ пергаменомъ. Когда пергамень высохнетъ, то проколоть на немъ дырочки булавкою, чтобы бутыль не могла лопнуть.

\* Эта хина ие есть Перуанская кора, употребляемая отъ лихорадокъ, но корень расщепленія *смилакса* (*Smilax china*, Linn.).

Этой бушыли надобно стоять въ шѣни девяять дней, и каждый день по упру и вечеру должно ее болтать.

Въ девятый день жидкость надо бояться осторожно сливь въ другую бушыль и запакувши ее, беречь.

Междудиа на оставшуюся въ первой бушыли гущу налишь вновь штофъ водки, и дать стоять также девяять дней и побалтывать бушыль по утрамъ и вечерамъ.

Въ десятый день жидкость сѣдишь сквозь хлопчатую бумагу, положенную въ воронку, которую еще накрыть полотенцомъ; обѣ процѣженныя жидкости смѣшать вмѣстѣ и разливь въ бутылки, закупорить ихъ хорошенъко и беречь въ прохладномъ мѣстѣ.

6508. Этотъ эликсиръ укрепляетъ желудокъ и выгоняетъ глистовъ. Докторъ Гернель почитаетъ его противусудорожнымъ, укрепляющимъ пѣло, изгнаниющимъ глистовъ, очищающимъ кровь, ушишающимъ подагрическія боли и препятствующимъ подагрѣ подниматься къ желудку, которому онъ послѣдуетъ удобнѣе переваривать пищу.

Что касается до пріемовъ, то Гернель совѣтуетъ принимать отъ негаренія желудка двѣ ложки эликсира въ четырехъ ложкахъ чая; отъ подагры при ложки чистаго эликсира безъ всякой примѣси; отъ глистовъ по ложкѣ въ кофѣ на щѣтакѣ, 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:

Мушкатного орѣха . . . . .	2 драхмы
Гвоздики . . . . .	— —
Корицы . . . . .	— —
Мушкатного цвѣта . . . . .	— —
Водки . . . . .	2 бутылки

Всѣ сухія вещи сполочь, и дать имъ настойкы съ водкою дней восемь, потомъ распустить въ четырехъ фунтахъ воды четыре фунта сахара и смѣшать съ первою настойкою; потомъ процѣдишь.

Этотъ эликсиръ очень хорошо помогаетъ въ слабости желудка, худомъ пищевареніи, вѣтрено-воликѣ; принимающъ же его по маленькой рюмочкѣ.

**6510. ЭЛИКСИРЪ ЖЕЛУДОЧНО-КРЪПІТЕЛЬНОЙ СТУГИ ТОНІВЪ.** Для составленія его берутъ:

Верхушекъ сухой полыни.	6	драхмъ
Паклуна ( <i>Teucrium chamaedrys Linn.</i> ).	—	—
Корня желтой горчанки ( <i>Radix Gentianae</i> ).	—	—
Корки горькихъ померанцовъ.	—	—
Каскариллы.	1	драхмъ
Ревеня.	4	—
Сабура.	1	—
Водки въ 22 градуса.	2	фунта

Корни и корки сполочь, и все наливши водою, дашь постойкы дней пятнадцать, а послѣ процѣдишь.

Этотъ эликсиръ укрѣпляешь желудокъ и выгоняетъ глиссоловъ.

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

**6511. ЭЛИКСИРЪ КРЪПІТЕЛЬНЫЙ.** Надобно сполочь драхму корицы и столько же гвоздики, разрѣзашь на маленькие кусочки унцъ корня дягельнаго и смѣшать ихъ съ шремя унцами очищенаго померанцового цвѣта, полдрахмою шафрана и лимонныхъ корокъ, потомъ все это положишь въ два штофа виннаго спирта, и перенапь посредствомъ водяной бани. Между тѣмъ въ двухъ штофахъ рѣчной воды распускаютъ три фунта лучшаго сахара, на огнѣ, и при первомъ вскипѣніи выливающъ его на унцъ Канадскаго волосянника (*capellaire de Canades*) изрѣзаннаго въ крупные куски.

Когда же сахаръ остынетъ, то прибавляютъ къ нему три драхмы шафранного раствора, смѣшиваютъ ихъ и потомъ процѣживаютъ. Этотъ эликсиръ есть совершенно крѣпительное лекарство, и принимается точно также какъ и эликсиръ Гарюса.

### ЭМУЛСІЯ.

**6512. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭМУЛСІЙ.** Эмулсія ничто иное есть какъ сокъ разныхъ сѣмянъ расщеплій, изъ кошорыхъ можно добывать и масло выжиманіемъ. Обыкновенно такіе соки доспаваютъ изъ миндальныхъ ядеръ, фисташковъ, сѣмянъ мака, дынь, огурцовъ, конопли и проч. Сперва сѣмяна полкуютъ и подливаютъ между пѣмъ по немногу воды; но превративши все сѣмяна въ мягкую массу, подливаютъ уже воды сколько надобно, попомъ этотъ сокъ процѣживаютъ, крѣпко выжимая остатки сѣмянъ и получають больше или менѣе густой сокъ благо молочного цвѣта.

Къ ѣтимъ сокамъ для вкусу подбавляютъ сахара, а для запаха, воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Если эмулсія приготовлена будетъ изъ миндалю сладкаго съ миндалемъ горькимъ, то это будетъ орешадъ.

### ЭНДИВІЯ.

**6513. РАЗВЕДЕНИЕ ЭНДИВІЇ** (*Cichorium indivium, Linn.*). Она вывезена изъ Индіи въ Европу и улучшена искусственнымъ оплодороживаніемъ и содержаніемъ въ огородахъ. Есть иѣсколько известныхъ ея сортовъ, кошорыхъ различие состоипъ въ листьяхъ, болѣе или менѣе курчавыхъ и при шомъ широкихъ.

Какъ ѣтотъ салатъ употребляется только по недостатку кочанного салата, то должно сѣять его въ концѣ Іюня въ такую же землю, какъ и другие салаты, и какъ скоро расщеплія выростутъ, вынимать ихъ, листья и кореня обрывывать, и пересадивъ на  $1\frac{1}{2}$  фула одно отъ другаго, поли-

вашь, пока они примутся и начнутъ ростъ. 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 наступлении холодовъ, надобно ихъ прикрывать. Сѣмяна не теряютъ способности всходить и чрезъ пятъ лѣтъ.

### ЭНОТЕРА.

**6514. РАЗВЕДЕНИЕ И УПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНОТЕРЫ,** (*Oenothera, Linn.*) Кромѣ красивыхъ эшихъ расщепей, большою частию Американскихъ, разводимыхъ въ оранжереяхъ посредствомъ сѣмянъ; есть еще одна порода, распушающая 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 цветковъ; 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 спола.

Разводятъ ее въ огородахъ сѣмянами, которые надобно сѣять въ Апрѣль мѣсяцѣ, на грядахъ хорошо вскопанныхъ и удобренныхъ еще осенью; лѣтомъ ее пропалывають отъ сорныхъ травъ, и во время засухи поливають.

Осенью выкапываютъ корни и берегутъ ихъ въ погребахъ и подвалахъ. Ихъ употребляютъ для приправы кушанья, какъ селлерено, въ супы и соусы, а также йдяты 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 почки до конца мѣсяца Марта, а далѣе они дѣлаются тверды.

## ЭПИЛЕПСІЯ.

**6515. ЭПИЛЕПСІЯ, ПАДУЧАЯ БОЛЬЗНЬ, РОДИМЕЦЪ.**  
 Это такая бользнь, которую и искусные медики не всегда вылѣчиваютъ; причинъ производящихъ ее, очень много, и надобно предоспавить медикамъ изслѣдование ихъ, и пользованіе самой болѣзни. Здѣсь только замѣтимъ, что отъ больнаго эпою болѣзни надобно спараптися удалять всѣ причины какъ физическія шакъ и нравственныя, которыя могутъ дѣйствовать на мозгъ; діешу имѣть легкую и прохладающую и полноクリвныи можно спавить піявки около задняго прохода.

Поспель такого больнаго надобно дѣлать широкую и самую низенькую; чтобы въ случаѣ конвульсій, онъ не могъ упасть, а если и упалъ бы, то не сильно ушибся. Въ комнатѣ его надобно имѣть сколько можно меныше мебели, и теплоту поддерживать самую умѣренную.

## ЭСПАРСЕТЬ.

**6516. РАЗВЕДЕНИЕ ЭСПАРСЕТА, ПЪТУЩЬЯГО ГРЕВЕШКА, ОСЛЯНКИ, ТУРЕЦКОЙ ДЯТЛИНЫ.** (*Hedysarum opolitrychis*, *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, извесковая, мѣста гористыя, или по крайней мѣрѣ высокія; впрочемъ эспарсеть довольноствуетъ самымъ тонкимъ слоемъ (отъ трехъ до четырехъ вершковъ) хорошей земли, и даже расщепъ на всѣхъ грунтахъ сухаго материка. Это расщепеніе можетъ ростъ и на песчаной почвѣ, даже глинистой съ примѣсью только мѣловыхъ частей и легкаго песка, съ тѣмъ однакожъ, чтобы она была суха и имѣла бы крѣпкій извесковый или крупный хрящевой материкъ, чтобы длинные корни его могли проникнуть глубоко въ землю. Обыкновенное углубленіе этихъ корней, бываешь около полуаршина. Они углубляются между каменными и разсѣянными ихъ, для извлечения изъ глубины

материка питательныхъ частицъ; а потому весь ма крѣпкія, вязкія, глинистые и мокрыя земли н хороши для него, потому что въ послѣднихъ, корни его гніютъ. Эспарсеть даже на самой скучной почвѣ, такой, гдѣ другія прауы едва могутъ рости даютъ урожай, достаточно окупаящий труды хозяина.

Эспарсеть въ своемъ дикомъ состояніи расщепляетъ песчаныхъ холмакъ, горахъ, сухихъ лугахъ, выгонахъ, на почвѣ, имѣющей твердую известковую мѣлѣ или мергель материкомъ (подпочвою) и расщепляетъ опѣ двадцати до пятидесяти или шестидесяти лѣтъ. Хотя эспарсеть и можетъ рости на почвѣ и не известковой; но въ такомъ случаѣ онъ расщепляетъ только иѣсколько лѣтъ и послѣ двухъ или трехъ лѣтъ совершенно пропадаетъ. При недостаткѣ такого качества земли, съ большою пользою можно разводить его на песчаной почвѣ, удобренной рухлякомъ или мергелемъ, чѣмъ на глинистой, удерживающей продолжительную воду, и плотной.

Главное и отличительное преимущество эспарсета предъ всѣми другими расщепеніями, состоящее въ томъ, что онъ большую часть потребной для него пищи всасываетъ изъ подъ верхняго слоя, пытающаго прочія расщепенія, и обогащаетъ этотъ слой расщепительными соками, которые иначе остались бы безъ пользы въ глубинѣ земли. Слѣдственno эспарсеть, принося ежегодно питательный кормъ, не только не испощаетъ почвы, но даже дѣлаетъ ее лучшую для послѣдующихъ посѣвовъ.

**6517. УДОБРЕНИЕ ЗЕМЛИ.** Эспарсеть не требуетъ особенного удобренія. Если земля, назначенная подъ посѣвъ, слишкомъ испощена предыдущими хлѣбами, то для поправленія ея достаточно двухъ сопѣ пятидесяти возовъ назема на экономическую десятину, или двухъ сопѣ десяти на казенную, и то только въ такомъ случаѣ, если бы сѣвъ его былъ производимъ съ цѣллю приобрѣшенія сѣна или скормленія его въ зеленомъ состояніи. Для приобрѣ-

шнія же сѣмянѣ доспашочно, если онѣ будеиъ посѣянѣ на такѣ называемомъ яровомъ полѣ; разумѣется удобренномъ для предшествовавшаго осимаго посѣва. Для удобренія можно брашь сильную навозную воду, человѣческій пометъ, золу, гипсъ, мергель; даже если можно, лучше не употребляшь скотскаго навозу, чтобы не расплодить сорныхъ травъ; или по крайней мѣрѣ навозъ вывозить осенью, чтобы соки его, смѣшавшіеся съ зимнею влажностью, могли проникнуть въ землю, а дурныя травы, которыхъ зародыши содержатся частью въ самомъ навозѣ, могли бы весною ранѣе выйти, и тѣмъ дать возможность уничтожить ихъ боронью.

**6518. воздѣлываніе пашни.** Осенняя перепашка земли, назначеннай подъ посѣвъ этой травы, необходима потому, что разрыхляя ее, она способствуетъ силѣ морозовъ и весеннихъ вѣтровъ, къ извлечению изъ земли излишней мокроты, вредной для эспарселя. Весною, требуются три, и не менѣе двухъ перепашекъ, и сполько же боронованій, чтобы сдѣлать ее рыхлою.

Если бы почему либо не можно было пройти поля, назначенаго подъ посѣвъ эспарселя, то можно довольно спасоваться двоенiemъ его, очистя только отъ глыбъ и даже отъ сухихъ комьевъ земли, частовстрѣчаемыхъ на поляхъ. При паханіи надобно пускать соху глубже, чѣмъ то обыкновенно дѣлается.

**6519. посѣвъ** смотря по климатамъ, различенъ: отъ половины Апрѣля до половины Мая. При посѣвѣ должно смотрѣть, чтобы материкъ имѣлъ умѣренную сырость, которая способствуетъ лучшему выхожденію зелени. Поздній сѣвъ, опнимая у распенія возможность усиливаться надлежащимъ образомъ и созрѣть сѣмянамъ, представляющъ еще ту невыгоду, что многія сѣмяна, по излишней сухости материка, не всходяшь, а распеніе подвергается опасности, быть сѣденными земляными блоками. Посѣвъ производится обыкновеннымъ порядкомъ съ руки или въ разбросѣ,

и на казенную десятину употребляется сѣмянъ отъ десяти до тридцати четвериковъ, а на экономическую отъ тридцати четвериковъ трехъ гарнцовъ, до семнадцати четвериковъ трехъ гарнцовъ. Но Англичане сѣютъ его бороздами, онъ удаётся лучше, когда земля хорошо обработана, уравнена кипкомъ и послѣ заборонена. Сѣмянъ его не должно ни глубоко закрывать землею, ни оставлять почки на самой поверхности земли, потому что въ первомъ случаѣ они рѣдко всходяще, а въ другомъ хотя и всходяще, но скоро пропадающъ.

6520. При посѣвѣ надобно обращать особенно вниманіе на сѣмяна, выборъ которыхъ чрезвычайно запруднителенъ, потому что не только они очень легко шеряются свою расщепительную силу; но и время созрѣванія, очень часто высыпаются, а потому шѣ, которые занимаются сѣяніемъ ихъ для продажи, собирающъ ихъ еще до совершеннаго созрѣнія, въ избѣжаніе убыли. А потому должны преимущественно употреблять сѣмяна послѣдняго сбора, которые должны быть сухи, чисты и блестящи; а еще лучше спараться хозяину самому иметьъ собственныйя сѣмяна.

6521. УКАПЫВАНИЕ. Если эспарсеть будешь посѣять на тяжеломъ, связномъ, твердомъ грунтахъ то укапываніе совершенно излишне и даже вредно, потому что тяжестью кипка, сѣмяна по рыхлости земли, слишкомъ вдавливаются въ нее, а потому досшаточно послѣ посѣва ихъ слегка забороновать. При легкомъ же песчаномъ грунтахъ послѣ боронованія, по посѣву укапываніе необходимо.

Когда засѣянная эспарсетомъ земля покроется зеленью, то весьма хорошо посыпать ее золою торфомъ, листьевъ, изъ печей, а еще лучше полченнымъ гипсомъ, употребляя его на казенную десятину отъ сорока пяти до шестидесяти фунтовъ, на экономическую десятину отъ полутора пуда до двухъ, смотря по густотѣ працы. Посыпать же

этимъ порошкомъ надобно въ мокре время, или рано утромъ послѣ дождя.

**6522. кошеніе.** Какъ эспарсеть цвѣтеть весьма короткое время, то все количества, назначенное на сущеніе, для употребленія сѣномъ, надобно скашивать, съ возможною скоростію, при появлѣніи первыхъ цвѣтовъ. Если же онъ посѣянъ для того, чтобы получить сѣмяна, то его оставляютъ на корнѣ до того времени, пока спручокъ или бобъ побурѣетъ, сѣмяна округляются и опровергнутъ. Надлежащее для кошенія время надобно спрого наблюдать, и не дожидаться, если верхнія зерна не совсѣмъ еще созрѣли, чѣмъ весьма обыкновенно въ эспарсете, у котораго бобы, носящіе зерна, высыпаются по мѣрѣ выростанія расщепій, а потому нижніе бобы поспѣваютъ ранѣе верхніхъ. Это обстоятельство не должно удерживать отъ кошенія эспарсета въ то время, когда нижніе бобы созрѣютъ. Надобно замѣтить, что эта работа предпринимается рано по утрамъ, когда роса лежитъ еще на расщепахъ, чтобы оно было еще мягко отъ влаги и въ печеніе дня могло легче провянуть, и также потому, чѣмъ при хорошей, ясной и сухой погодѣ, зерна, доспигшія зрѣлости, разрываются бобы, и выпадаютъ отъ сотрясенія, получаемаго при кошеніи. Въ случаѣ, если бы дождливая погода и помѣщала сушкѣ его, то можно его складывать въ копны, и смотря по количеству, даже въ споги, наблюдая припомъ, чтобы воздухъ съ наружки могъ свободно проходить въ шакое не досущенное сѣно и провѣтривая его, предохранять отъ гніенія, сопрѣванія и неминуемаго послѣдствія, воспламененія его. Въ избѣжаніе этого послѣдствія, употребляется перевѣдка рядовъ сѣна, крупною соломою или оспавленіемъ вдоль всего спога опровергній, по горизонтальному и вертикальному направленіямъ его.

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

лаешся полными, когда сперва распустившися цветы созревают, а последние начинают открыться. Упустив из виду эту предоспорожность, можно лишиться множества съмянъ отъ ихъ переноски. Оставленный на съмяна эспарсеть всегда косить должно поутру, или ввечеру, потому что роса дѣлаетъ стебли его нѣжнѣе и мягче. Когда же косятъ его во время солнечного жару, то чрезъ усиление, даваемое косѣ въ этомъ случаѣ по необходимости, осыпается много съмянъ и они будущъ потеряны.

По скошении эспарсета, назначенного на съмяна, надобно при сушкѣ переворачивать траву 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 траву.

**6524. обмолачивание съмянъ** производится обыкновеннымъ образомъ, какъ обмолачиваются колосовыя растенія, въ ригѣ цѣпами, или на току; полученные съмяна чисто вывѣваются, рачительно очищаются отъ съмянъ дикорастущихъ травъ и сберегаются въ сухомъ мѣстѣ, а трава обращается въ кормъ скоту.

**6525. Иногда съютъ эспарсеть вмѣстѣ съ ячменемъ въ половинномъ количествѣ;** но едва ли съ пользою;

При смѣшиваніи съмянъ эспарсета съ съмянами другихъ растеній, достойно болѣе уваженія, смѣшивать его съ небольшимъ количествомъ клевера, полагая по десяти фунтовъ на казенную, и не придцати съ половиной на экономическую десятину. Причина преимущества, отдаваемаго клеверу очень ясна: онъ, произрастая съ большою силой, достигаетъ уже въ первое время большей высоты, и слѣдовательно выходящая зелень эспарсета, находясь подъ прикрытиемъ клевера, бываетъ ограждена уже отъ сильнаго вліянія солнца, и тѣмъ сохраняется въ машерики потребную влажность.

**6326. спосовъ крейсига съять эспарсетъ.** Осенью, а частію весною вывозятъ на поле навозъ, преимущественно короткій и хорошо перепрѣвшій, чтобы въ немъ не было длинной соломы. Разумѣется, что впороѣ удобреніе должно быть произведено предъ самимъ посѣвомъ, когда уже температура воздуха и состояніе земли дозволитъ предпринять посѣвъ. По окончаніи вывозки назема, надобно его вездѣ разсыпать, наблюдая чтобы онъ равнѣ покрылъ поверхность земли; по этому разбросанному назему должно сѣять эспарсетъ ровно, съ руки; въ слѣдъ за шѣмъ запахать сѣмяна вмѣстѣ съ навозомъ и, если можно, то въ топѣ же день рачительно забороновать и укатать легкимъ деревяннымъ каткомъ, въ два проѣзда. Молодое распеніе въ скромѣ времія начнетъ выходить изъ земли и при благопріятной погодѣ въ непродолжительномъ времени покроетъ всю поверхность пашни. Уже въ первую осень посѣва, эспарсетъ даетъ посредственное количества сѣна: но его надобно косить заблаговременно, чтобы шѣмъ дать возможність молодому распенію опериться и, обросшивъ новыми побѣгами, собрать доспапочными силы, къ прошывудѣйствію зимнимъ морозамъ.

Весною на другой годѣ посѣва надобно эспарсетъ хорошо перебороновать, чрезъ что, не только поле засѣянное имъ очищается отъ безполезныхъ, дурныхъ травъ; но и сплѣшился отрасли распенія удобнѣе опѣдѣляются. Въ топѣ же годѣ при благопріятной погодѣ, можно уже бывающъ косить его два раза во время цвета, и даже въ третій разъ въ концѣ Сентября.

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

поля, эспарсеть даётъ въ годъ два, а гдѣ лѣшио  
но долѣе, три раза сѣно. Кошение во время цвета  
приносить сильный, сочный кормъ, а потому  
преимущественный передъ ешююю косьбою, ко-  
торая хопя и даётъ сѣно почти одинакой до-  
бропы, но не въ такомъ количествѣ; впрочемъ  
всегда приносить болѣе прибыли, чѣмъ красная  
дяглина, требующая хорошей почвы, потому  
что кромѣ разностіи требуемыхъ эпими распо-  
ніями почвъ, каждый хороший кустъ эспарсета  
даётъ около полуфунта сѣна. Трава этого ра-  
спенія, въ первой разѣ скошенного, превосхо-  
дитъ своею питательностью люцерну и красную  
дяглину.

6528. Эспарсеть, скошенный точно до разцвѣ-  
тія, составляеть превосходный кормъ для скота  
рогатаго; а когда успѣютъ скосить его за  
благовременно, то даётъ и другой урожай въ то  
же лѣто. Но въ дождливую пору года лучше оспа-  
вить его на корни до того времени, пока цветы  
совершенно образуются. Надобно всѣми мѣрами  
спарадься, когда его сушатъ, чтобы цветы  
не опадали, потому что коровы отмѣнно ихъ  
любятъ.

Эспарсеть служитъ лошадямъ такимъ хор-  
шимъ кормомъ, что питаюсь имъ, они не имѣ-  
ютъ въ овѣ никакой надобности, хопя бы въ то  
время исправляли самыя трудныя работы. Овцы  
уплучняются также имъ скорѣе, нежели какимъ  
либо другимъ кормомъ.

Когда при посѣвѣ эспарсета, надлежащимъ об-  
разомъ удоброяютъ и обрабатываютъ землю, при-  
личную эспарсешу, то онѣ произрастаютъ отъ  
пятинацати до восемнадцати лѣтъ, и пропавши,  
оставляеть поле въ лучшемъ и сильнейшемъ со-  
стояніи, удобреннымъ поземомъ и согнитиемъ  
многочисленныхъ корней своихъ; принося передъ  
тѣмъ каждой годѣ до того времени около пяти  
сотъ пудовъ съ десятины, а иногда и гораздо  
болѣе.

### ЭСТАМПЪ.

**6529. спосовъ раскрашивать (иллюминовать) эстампы.** Онъ состоитъ въ покрытіи красками, распираемыми на водѣ съ камедью, гравированныхъ эспамповъ, которые для этого надобно печатать на kleеной бумагѣ. Иллюминовка особливо нужна для эспамповъ, представляющихъ предметы изъ Естественной Исторіи, которые не столько занимательны и полезны, буде не разкрашены надлежащимъ образомъ.

Раскрашивають также и эстампы литографированные, которые большею частію печатаются на бумагѣ не kleеної, а потому ихъ надобно прежде иллюминованія проклеивать. Впрочемъ и литографированные эспампы можно печатать на kleеної бумагѣ, какъ то теперь и дѣйствительно дѣлающіе.

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

**6530. раскрашиваніе эстамповъ, представляющихъ пейзажи.** Раскрашиваніе ихъ требуетъ совершенного знанія красокъ и ихъ смѣшений, а также и навыкъ раскрашивать ихъ. Какъ на такихъ эспампахъ 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 оттенокъ дѣлается Берлинскою лазорью, кобальтовою синью; а еще лучше ульпрамариномъ. Этотъ цвѣтъ постепенно долженъ быть блѣднѣе сверху внизъ, и наконецъ соединиться съ розовымъ оттенкомъ, существующимъ представлять горизонтъ; для этого лучшая краска сурикъ, дѣляемый изъ свинцовыхъ бѣлилъ.

*Облака* бывають очень различного цвѣта: иллюминовать ихъ должно тонко, легко и такъ иску-

сно, чтобы не примѣнно было изысканности въ расположениіи тѣней; очень часто надобно бываетъ средину ихъ дѣлать темнѣе, а края свѣтлѣе, особенно въ тѣхъ мѣстахъ, где падаешь на нихъ солнечный цвѣтъ.

*Небо ногное* иллюминуется индигою съ Кипайскою пушью въ разныхъ количествахъ.

Горизонты при восхожденіи и заходеніи солнца должны имѣть оттенки красные и желтые живые и яркіе, блестящіе, происходящіе отъ смѣшанія кармина съ сурикомъ и желтью.

**6531. предметы отдаленные** обыкновенно иллюминируются самыми слабыми цвѣтами и тонкими воздухами находящійся между глазомъ и предметами голубоватъ; формы не определенные и видъ какъ бы паровъ изображающихъ воздушную перспективу: формы и цвѣты должны часъ отъ часу быть яснѣе, по мѣрѣ близости предметовъ, и вся прелестъ пейсажа зависитъ отъ этой постепенностіи колорита.

**6532. Деревья**, служащія лучшимъ украшеніемъ пейсажей, различеспвуютъ до безконечности цвѣтомъ и фигурую своихъ листьевъ, расположениемъ вѣтвей и проч. Самыя близкія деревья на эстампѣ имѣютъ легкіе, поверхносные оттенки и сплошная на солнцѣ иллюминируются гумми-гутомъ, почти чиснымъ; но отдаленные и неосвещаемыя солнцемъ иллюминируются смѣстью изъ индиго и гумми-гута.

Цвѣты засохшихъ листьевъ надобно располагать со вкусомъ, и если расположатся они хорошо, то это разнообразіе придастъ много красокъ пейсажу.

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

Деревья сплошь подалѣе, должны быть не очень цвѣтны, но имѣть слабыя тѣни зеленыя съ голубоватыми, сообразно съ постепеннымъ разцвѣтаниемъ всей картины.

Вѣтви и спволы деревьевъ надобно иллюминовать сообразно тому, каковы они въ самомъ дѣлѣ, съ оппѣнками племными, сѣрыми, красноватыми, зеленоватыми и проч.

6533. **террасы и мыстопсложенія** опдѣляемыя природою отъ другихъ мѣстъ ручьями, озерами, долинами, и проч. должны быть такъ же рѣзко означены иллюминовкою свѣтилою, смотря по положенію ихъ.

6534. **скалы** пушущающіеся сильно и покрывающіеся слегка суриковъ, Сіенскою землею пережженою и другими яркими красками; спороны ихъ лежащія къ солнцу иллюминующіеся блѣднымъ индиго и фіолетовыми красками, а низъ ихъ зеленоватыми красками, изображающими ихъ части сырья и покрытыя мхами..

6535. **строенія**, какъ то: дома, хижины, монументы, и проч. должно иллюминовать тѣми красками, какія они въ самомъ дѣлѣ имѣютъ. Старыя каменные спѣны не надобно иллюминовать очень племно, ни новыя спроенія очень ярко, и однообразно.

6536. **воды** иллюминующіеся послѣ всего въ эспампѣ и слегка; ихъ цвѣтъ часто зависитъ отъ тѣхъ предмѣтовъ, которые ихъ окружаютъ и въ нихъ отражаются.

Если воды занимаютъ большѣ на картинахъ про странство, то въ нихъ отражается небо и облака различныхъ оппѣнковъ; части окружающія ручьи, отражаются въ нихъ, и потому довольно трудно хорошо иллюминовать ихъ; вообще же не надобно на нихъ накладывать много красокъ, но прикрываться слегка.

Правильныя и однообразныя тѣни, или прерывчатыя и смѣшанныя, служатъ для показанія птичаго состоянія воды, или шекучаго, или ея сильнаго движенія, волнъ и проч. Но большою частію для показанія этихъ измѣненій воды граверы и лишеографы дѣлаютъ надлежащія тѣни, а иллюминовщику остається только сдѣлать ихъ примѣнѣе.

Фигуры людей и животныхъ, находящихся на эспланѣ, должны хорошо отличены бысть отъ другихъ, окружающихъ ихъ предметовъ.

**6537. Иллюминовка портретовъ.** Эта рабо́та требуетъ большихъ тѣней, и широкихъ кистей. Начинаясь сперва иллюминовать самыя темныя черты лица, какъ то: исподъ бровей, тѣнь оноса, губъ, подбородка и проч., потомъ ужъ накидывають полутѣни и отливы.

Биспры, жженая Сиенская земля, также Кельская и нѣкоторыя другія подобныя краски употребляются для первой обработки.

**Неаполитанская желть, или гумми-гутъ и кобальтовая синь** служатъ для произведенія отливовъ.

Красной баканъ, съ самою малою долею гумми-гута, хороши для иллюминованія щекъ женщинъ и дѣтей; для мужчинъ же тѣже краски но съ прибавкою большаго количества гумми-гута, а иногда и малаго количества темной желѣзной краски.

**Волоса** отѣняютъ иногда лобъ, и эта отѣни должна бысть средняя между цветомъ волосъ и щекъ.

**Глаза** требуютъ рачительной отѣлки. Рѣсицы можно иллюминовать кошенилью смѣшавшимъ съ баканомъ; а нижнія нѣсколько сѣроватыя.

**Глазной блокъ** не долженъ очень блестѣть, отъ чего онъ будеть казаться кругловатымъ и вдавшимся подъ рѣсицы. Для этого нужна смѣесь кобальтовой сини съ малою долею бакана и еще меньшую желти.

**Зрачокъ** долженъ бысть чисто отѣланъ и блестящъ, что придаеть живость и силу глазу: кобальтовая синь, Сиенская жженая земля для этого приличнѣе другихъ красокъ.

**Носъ** должно нѣжно отушевывать, чтобы онъ не отѣлялся рѣзко отъ щекъ.

**Ротъ** иллюминируютъ оранжевымъ баканомъ съ красною желѣзною окисью и малою долею кобальтовой сини для полутѣней. Нижняя губа должна бысть

свѣтлѣе верхнѣй, и потому употребляють для нее сурикѣ съ фіолетовою краскою для щѣней. Углы рта можно иногда иллюминовать чистымъ карминомъ.

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

Уши, шея и руки иллюминуются также какъ и лицо.

6538. Волоса надобно иллюминовать съ большою разборчивостію, легко и красиво. Неаполитанская желть съ баканомъ и сеніею (желтоватою краскою изъ каравасицы доспаваемою) хороши для блонурыхъ; а умбра, Сіенская жженая земля, быстры и сѣпія для волосовъ каштановыхъ; для черныхъ волосовъ чернь изъ свѣтлой копоши съ малою долею кобальтовой сини или индиго.

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

6539. Часто небольшое количество какойнибудь краски, входящее въ смѣсь, бываетъ совершенно непримѣтно, когда краски высохнутъ на бумагѣ; въ такомъ случаѣ наводятъ эти мыса 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 покрытия окончаний уже мужскихъ лицъ; иногда же подмѣщивающъ къ ней баканъ.

Поправки рѣдко удаются на частяхъ свѣтлыхъ, и потому надобно спарадься никакъ не смывать красокъ, когда ихъ наложено много. Не употреблять для этого мокрую кисточку или губку; но лучше такія мыса смачивать квасцовою водою, чтобы бумага не могла вобрать въ себя пушовки. Иногда употребляютъ для поправки густыхъ щѣней грабшиха или литографического карандаша бѣлила, или краски съ ними смѣшанной.

**6540.** *МАТЕРИИ ПЛАТЬЕВЪ* сперва иллюминуюшся  
очень легко и свѣпло, а потомъ уже раскрашива-  
юшся шѣмъ же цвѣтомъ, но по шемнѣе на склад-  
кахъ и другихъ мѣстахъ, обращенныхъ къ свѣту,  
особливо въ матеріяхъ шерстяныхъ; но иногда на-  
добно употреблять и бѣлые ошблески, не покры-  
вая толсто бумаги.

Черное сукно особливо трудно иллюминовать;  
сперва покрываютъ его чернью, съ прибавкою  
самаго малаго количества индиго, а тѣни ошѣ-  
зываютъ чистою пушью.

**6541.** *Бархатъ* еще труднѣе иллюминовать по то-  
му что на немъ много опливовъ и измѣняющихся  
полупѣней. Для подражанія желтому бархату,  
сперва грунтуютъ его гумми-гутомъ, не очень  
однакожъ покрывая тѣ мѣста, где долженъ на-  
заться опливъ, которыя послѣ наводятъ желто-  
ватою водою. Желтая Индійская краска \*, ис-  
кусственная охра, добываемая изъ желѣза, и шем-  
ная служитъ для опадѣлки полупѣней.

Для представлія *краснаго бархата* употреб-  
ляется карминъ съ сурикомъ, а для полупѣней  
прибавляютъ шемнокрасной желѣзной охры; а для  
самыхъ шемныхъ тѣней биспра или Нельнской  
земли.

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

Для представлія *зеленаго бархата* употреб-  
ляютъ Берлинскую лазорь и гумми-гутъ; для  
тѣней же Индійскую желть: впрочемъ навыкъ ил-  
люминующаго здѣсь необходимо нуженъ.

**6543.** *ШЕЛКОВЫЯ МАТЕРИИ*, имѣющія такъ мног-  
о опливовъ, должно иллюминовать легче, нежели бар-  
хаты, и при томъ красками самыми прозрачными

\* Она недавно сдала извѣсна чрезъ Англичанъ: это на-  
медь какого-то Индійскаго дерева. Она прозрачна, швер-  
да, блескающаго золотаго цвѣта.

**6544.** тюли, кружева, кисеи и другія тонкія и рѣдкія матеріи иллюминуюція почти тѣми же красками какъ и самые предметы, которые они закрываютъ; тонкая покрашенная вода дослышна для представлениія ихъ.

Граверы и лигографы обыкновенно уже выдѣляютъ надлежащимъ образомъ волоса и шерсть мѣховъ, съ ихъ тѣнами, и иллюминовщику остается только покрыть ихъ слегка тонкими прозрачными красками. Еще нѣжнѣе должно прикрывать перья, а особенно бѣлыя.

**6545.** драгоценные камни должно иллюминовать скоро и смѣло. Чистыя и яркія краски, которыми надобно покрывать ихъ, должны быть пропитаны блеску ихъ угловъ и фасетовъ, для которыхъ употребляются бѣлила, чтобы придать имъ болѣе блеску и выпуклости.

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

Для серебранаго же шитья можно бѣлизну бумаги усилить цвѣтною водою изъ кобальтовой сини или Китайской шуши.

**6547.** Для иллюминованія большихъ частей или проспансцевъ, не худо сперва смачивать бумагу маленькимъ кусочкомъ губки, или широкою мокрою кистью. Когда бумага со всѣмъ почти высохнетъ, то взявши приличной краски болѣшою кистью, кладутъ ее на бумагу, и разширяютъ по ней такъ, что краска представляюща каплю покрашенной воды, которую отдаляютъ по мѣрѣ подвиганія далѣе кисти, и наконецъ когда все проспанство будешъ покрыто, отшатокъ снимають посредствомъ мокрой кисти.

Вѣтъ же время, когда краска не совсѣмъ еще сдѣлалась сухою, можно положить кой-гдѣ полутѣни, которые смѣшиваются и соединяются одну съ другою маленькою кисточкою. Эти полутѣни смѣшившись съ краскою, сперва положеною, ко-

порая не совсѣмъ еще высохла, производяще очень пріятной видѣ.

Можно также покрыть бумагу сперва самою свѣшкою краскою, попомъ наводишь на ней полу-шѣни до тѣхъ порѣ, пока все проспранство буде имѣть довольно тѣней: разумѣется само по себѣ, что эти накладываемыя краски должны быть размѣщены такѣ, чтобы переходъ отъ одной къ другой былъ бы почти плавающи; но такая иллюминовка требуетъ большаго навыка и опыта.

**6548. ИЛЛЮМИНОВКА РАСТЕКІЙ И ИХЪ ЦВѢТОВЫ**  
Буде иллюминированы стебли и листья распеній, то надобно имѣть для того особую палишу (разумѣется, когда иллюминируютъ вдругъ очень много распеній) для зеленыхъ красокъ.

Эти зеленыя краски составляются и располагаются такимъ образомъ:

- 1) Гумми-гутъ съ Берлинскою лазорью.
- 2) Гумми-гутъ съ лазорью Аниверсенскою.
- 3) — — — съ индигомъ.
- 4) Индійская желтица съ Берлинскою лазорью.
- 5) — — — съ индигомъ.
- 6) Сіенская земля съ Берлинскою лазорью.
- 7) — — — съ индигомъ.
- 8) Сепія съ индигомъ.
- 9) Индійская желтица съ кобальтовою синью.
- 10) — — — съ Кипайскою пурпурою.

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

**6549.** Сперва иллюминированы листья распеній и чешки ихъ одинаковыми главными цвѣшомъ, самыми свѣшными; потомъ исправляютъ въ мѣстахъ, где это нужно, зеленымъ цвѣшомъ по темнѣе и такими, которой приличенъ этому распенію; не надобно одѣло мѣсто покрывать исколько разъ, потому, что этимъ можно измѣнить первоначальный цвѣтъ. Наконецъ все оканчиваются приличными тѣнями, по роду зелени. Бывають листья пожелѣвшіе или листья очень цвѣшные: ихъ должно иллюминовать очень разборчиво.

**Иллюминовщикъ** употреблять долженъ то шѣни золописшыя, то легкія фіолетовыя а иногда и сѣроватыя; то прибавлять, то убавлять густоту красокъ.

Иллюминуя распенія выгравированныя или ли-  
тографированныя, вездѣ должно рачительно слѣ-  
довашь за чертами, которыя уже проведены  
грабштихомъ гравера,или карандашемъ лихографа.

**6550. иллюминовка цветовъ растений.** Нѣкоторыя краски совершенно подобны нѣкоторымъ цвѣтамъ: такимъ образомъ розы надобно всегда рас-  
крашивашь карминомъ или баканомъ, а если грави-  
ровка очень шемна, то подбавлять не много бѣлилъ;  
синеватые же опливы можно дѣлать водою,  
слегка подкрашенною кобальтовою синью; средину  
лепестковъ чистымъ карминомъ. Плоды незрѣлые  
раскрашиваются гумми-гутомъ, покрытымъ сверху  
немного зеленью, а зрѣлые красные сурикомъ,  
смѣшаннымъ съ гумми-гутомъ, а иногда и съ малою  
дoleю кармина.

Росписные розаны сперва покрываются водою,  
слегка покрашенною кобальтовою синью, баканомъ  
и крошечкою гумми-гута; самая же пестрота под-  
правляется карминомъ, а попомъ гдѣ нужно, полу-  
шни и шѣни фіолетовою краскою.

**6551. красныхъ гвоздики** иллюминируются чи-  
стымъ баканомъ, карминомъ и сурикомъ, смотря по  
разнымъ полушибнямъ и шѣнямъ.

Гвоздики росписные раскрашиваются какъ и  
росписные розаны.

**гвоздики палевыя и росписные** этого же цвѣ-  
та, раскрашиваются сурикомъ, и баканомъ, и  
которымъ подмѣшиваютъ не много бѣлилъ, буде  
нужно.

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

*Гіацинты блѣдно-голубые* раскрашиваются шѣми же красками, съ прибавкою иногда бѣлилъ, если штирихи очень темны.

*Гіацинты гриденевые* раскрашиваются баканомъ, съ подбавкою къ нему небольшаго количества кобальтовой сини.

*Гіацинты бѣлые*, буде шѣни не очень ясно сдѣланы гравировкою, поддѣлываются Китайской шушью блѣдною, или не большимъ количествомъ кобальтовой сини, а иногда въ шѣхъ мѣспахъ, которыя должны быть бѣлѣе другихъ, употребляемая и примѣсь бѣлилъ.

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

*Скороспѣлки* темно-красныя раскрашиваются легко покрашенною карминомъ водою, смѣшанной съ баканомъ и гумми-гуттомъ или Индійской желтью. Для шѣней употребляется Сіенская земля или темнокрасная охра, а иногда фіолетовая вода.

*Скороспѣлки* сѣрыя раскрашиваются слегка смѣшаниемъ бакана и кобальтовой сини, къ которыми подбавляются иногда не много бѣлилъ; шѣже краски но не много по шемнѣе, употребляются для шѣней. Середка этихъ цветковъ раскрашивается гуммии-гуттомъ, и подправляется въ самомъ центрѣ кобальтовой синью или зеленою краскою.

6554. *цвѣты желтые* можно раскрашивать Индійскую желтью и охрою для полу-шѣней, а для шѣней Сіенскою землею и темною охрою, но очень щонко.

*Ракункулы или лютики* красноватые раскрашиваются баканомъ съ сурикомъ, и покрываются карминомъ. Самая же свѣтлая мѣста покрываются водою кобальтовой сини, а иногда для полушѣней водою фіолетовою.

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

**Косатики** или *ирисы* синіе и голубоватые покрываются сперва слегка индигомъ и зеленью, а разные ихъ отшѣнки гумми-гупомъ, Индійскою желтью и охрою. Для другихъ породъ употребляются сперва фіолетовую краску, приготовляемую изъ смѣшения кобальтовой сини съ баканомъ или карминомъ, которые подправляются тѣми же красками но по шемнѣ; желтая жилки дѣлаются гумми-гупомъ.

6555. **Жасминные** цвѣты сперва покрываются слегка смѣшениемъ кобальтовой сини и бакана, спраяясь отдѣлить бѣлизну цвѣтика отъ бѣлизны бумаги; такимъ же образомъ отдѣлываются туберозы, ліліи, эллеборы и другіе имъ подобные.

**Жонкили** покрываются сперва гумми-гупомъ, а потомъ Индійскою желтью, или охрою.

**Желтые нарциссы** раскрашиваются также какъ и жонкили, но самая средина Индійскою желтью, а края съ примѣсью сурика. Бѣлые же нарциссы покрываются охрою, слабо покрашенною кобальтовою синью, иногда смѣшанною съ Китайскою шушью.

**Ноготки** покрываются гумми-гупомъ и раскрашиваются баканомъ, или съ прибавкою кармина и гумми-гуши; а отдѣлываются совершенно Индійскою желтью съ карминомъ.

**Подсолнечники** покрываются гумми-гупомъ, а шѣни подправляются Индійскою желтью и охрою.

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 отшѣнки дѣлаются гумми-гупомъ, Индійскою желтью и охрою. Фіолетовые отшѣнки дѣлаются карминомъ съ кобальтовою синью, или баканомъ и синью, иногда же требуемая сурикѣ и жженая Сіенская земля.

*Анемоны* фиолетовые покрываются смесью кобальтовой сини с багдадским кармином; или чистым баканом, суриком чистым, или смешанным с кармином, анемоны оранжевые покрываются гумми-гуптом, а потом суриком.

*Сарана* подготавливается суриком, смешанным не много с багдадской желтостью, а потом кармином.

*Люлька* подготавливается слегка баканом, а потом покрываются им же по шемнѣ.

*Шаффранъ* бывает желтый и фиолетовой: желтые покрываются гумми-гуптом, а потом багдадской желтостью, а жилки их желтостью с багдадской охрою или жженой Сиенской землею; для некоторыхъ тѣней нуженъ бываетъ и баканъ; фиолетовые раскрашиваются кармином, смешанным с малою долею кобальтовой сини.

6557. *скавюзы* бываютъ красные и фиолетовые: первыя раскрашиваются баканом, и тѣни ихъ дѣлаются имъ же, но по шемнѣ; самая же средина цветка смесью бакана с багдадской синью; фиолетовые покрываются кобальтовою синью с баканом или кармином.

*Шпажники* опредѣляются такимъ же образомъ.

*Голубая* живокость раскрашивается кобальтовою синью, баканом, с багдадскими зеленоватыми опушками; а *розовая* розовымъ и оранжевымъ баканами.

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

6558. *даллии* или *георгины* бываютъ чрезвычайно различныхъ цветковъ, и потому требуютъ разныхъ красокъ: палевые раскрашиваются гумми-гуптом, с тѣнами изъ кобальтовой сини; оранжевые гумми-гуптом с суриком и покрываются слегка фиолетовою краскою; пурпуровые покрываются баканом, кармином, а фиолетовые опушники низверомъ золота и проч. Этихъ промывовъ довольно для показанія, какъ должно распрашиваться другое безчисленные цветы.

*Плоды* раскрашиваются по тѣмъ же правиламъ, какъ и цвѣты: они требуютъ легкихъ оштѣнковъ, и хорошо между собою смѣшанныхъ.

6559. *Иллюминование эстамповъ, представляю-щихъ разныя животныя.* Это собственно эстампы, принадлежащи къ Естественной Истории; они чрезвычайно разнообразны и довольно трудны.

Всѣ животныя млекопитающія не представляютъ намъ слишкомъ много различныхъ цвѣтовъ: эти животныя встрѣчаются рыжія, шемныя, желтоватыя бѣлыя и черныя различныхъ оштѣнковъ. Эти всѣ животныя покрыты шерстью, которая уже большою частию выгравирована граверомъ; рѣдко случается у нѣкоторыхъ голова костистая или чешуйчатая. Иллюминовщикъ сдѣлавши надлежащимъ образомъ тѣни, непримѣтно почти переходящія въ полутишины, накладываетъ надлежащую краску, которая имѣетъ также свои не примѣтныя постепенности.

6561. Если напримѣръ надоально раскрасить льва, напечатанного краскою \* ему приличною (т. е. рыжаго цвѣта блѣднаго съ желтизною) то надоально сперва навесть самыя легкія фіолетовыя тѣни, мало по мало изчезающія въ полу-тишинахъ; потомъ, смотря по цвѣту краски, которою онъ напечатанъ, надоально покрыть его сѣроватою краскою, или другою какою, соображаясь съ краскою на эстампѣ уже находящемся, чтобы все согласовалось одно съ другимъ. Грину его надоально выкрасить сильнѣе; радужная перепонка глазъ покрываются пополамъ смѣсью зеленої и желтой красокъ; а зрачки самою черною; ту же краску слѣдуетъ употребить для когтей и конца хвоста; наконецъ концомъ самой пинккой кисточки, которою захвачено нѣсколько и бѣлилъ, положить нѣсколько свѣшливъ точекъ на глазной впадинѣ, не дѣляя впрочемъ ее ни блескящею, ни широкою. Голову

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

надобно отдѣлывать также съ большимъ вниманіемъ.

6561. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ, иллюминуя шерсть очень густую, и которой волоса очень тонки и нѣжны, надобно такъ уладить, чтобы цвѣты примѣшаны какъ бы растворялся и исчезалъ на бумагѣ. Когда раскрашивается животное полосатое, пестрое, то надобно эти части раскрашивать послѣ всего, какъ части составляющія мѣлкія подробности, но не рѣзко отдѣлять ихъ отъѣнками отъ прочаго тѣла, потому, что въ природѣ всѣ сближаются, и раздробляется или смѣшиваются едва примѣшаннымъ образомъ.

6562. **раскрашивание птицъ.** Эти животные требуютъ часты красокъ чистыхъ и самыхъ яркихъ, блестящихъ. Сперва надобно раскрасить главными цвѣтами, и лучше яркими, нежели пурпурными; а послѣ этого можно уменьшить, гдѣ нужно яркость ихъ легкими отѣнками и тонкими прикрытиемъ полу值得一їей, отъ чего блескъ ихъ умаливается, но не загрязняется, а свѣплѣйшія чаепиты получаютъ всю свѣжесть и красивость.

6563. Если, напримѣръ надобно раскрасить Сенегальского попугая съ сѣрою головою, то сперва надобно отѣнить сѣрую его голову, посредствомъ смѣси кобальтовой сини, Китайской туши и крошечной доли бѣлиль и бакана; эту отѣнку надобно провесить непримѣшано къ тому мѣсту, гдѣ начинается зеленой цвѣту; помимо надобно спустить по шеѣ и груди зеленоватой отѣнокъ, который можно усилить, прибавя къ нему немного гумми-гута, а особенно въ тѣхъ мѣстахъ, которые должны означать переходъ отъ зелени къ оранжевому цвѣту брюха. Послѣ этого, зеленью составленною изъ гумми-гута, минеральной сини, или изъ Берлинской лазори, покрывается спина, крылья и верхняя часть хвоста; но плечи остаются свѣпло-оранжевыми, и ѿтотъ цвѣту просматривается до верхней части крыла и непримѣшаннымъ образомъ сливается съ зеленью шеи. Брюхо

раскрашивается смесью суринка и гумми-гута; перья на ногахъ и исподъ хвоста у гуники одниъ только гумми-гушомъ. Самая темная часть головы покрывается чрезвычайно тонко водою, слегка покрашеною Китайскою тушью, смешанною нѣсколько съ баканомъ; шея, спина и верхняя часть крыльевъ опашкою фиолетовою; большія перья крыльевъ (плавильныя) и исподъ хвоста покрываются сепіею.

Тѣни на брюхо наводятся слегка Индійскою желтью, и охрою, къ которыми прибавляется иногда немнога жженой Сіенской земли; клѣвъ раскрашивается чистою чернью слоновой kostи, а края его краскою изъ сѣра-голубоватою; глаза покрываются слегка оранжевою краскою, а зрачки чернью; наконецъ на лапки наводится палевой оттенокъ, сбивающійся нѣсколько на сѣрий цветъ. Надѣ глазами наводятся свѣшлые точки и на клѣву бѣлизна, которая однажды должна быть самая малая и только въ углахъ клѣва.

6564. Птицы, у которыхъ перья отливаютъ разными цветами, раскрашиваются также; только тѣни ихъ никогда не перемѣняются; они изчезаютъ и сливаются одинъ съ другими не примѣшано. Птицъ, у которыхъ отливы бывають синіе, фиолетовые, зеленоватые или черные, какъ на примѣрѣ у дроздовъ, сперва начинаютъ раскрашивать фиолетовою краскою, синею и потомъ зеленою, даже до самыхъ темныхъ оттенковъ. Это самое лучшее средство сохранить всю живость цветовъ, которые бы были замараны, если бы сперва употреблена была краска зеленая.

Всегда лучше оканчивать рабошу шѣнями, потому, что всегда можно ихъ сдѣлать пусклыми, чтобы выставить мѣста по свѣплѣ, но если ихъ сперва раскрасить, то можно замарать самые лучшіе оттенки, чьму и помочь быкаетъ не можно.

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

спящую поверхность. У многихъ изъ нихъ цвѣтъ  
ошмѣнно ярки, другія покрыты множествомъ  
чешуй, пятнами различной фигуры по кожѣ зем-  
ной или красноватой, и также чешуйчатой, и про-  
Всѣ эти разнообразности требуютъ, чтобы эти  
живописные отпечатываемы были красками, и при-  
томъ, чтобы отпечатки были легки и нѣжны.

Иллюминишу оснастится сперва раскраситъ  
все живописное тѣмъ цвѣтпомъ, которою покро-  
ваетъ все тѣло, потомъ смягчить полушибни-  
тии; послѣ чего надобно уже приступить къ от-  
дѣльнымъ частямъ: отѣлать глаза, плавательны-  
перья, шипы, чешуи и наконецъ пятна, которы  
очень часто встрѣчаются на гадахъ. Наконецъ  
окончить все кой-какими подкрасками самыхъ  
свѣтлыхъ частей.

6566. Для приданія имъ больше живости и блеска  
буде нужно, покрывають ихъ камедью водою. Рѣ-  
спускаютъ Арабской камеди (или вишневаго самаго  
чистаго клея) въ небольшомъ количествѣ воды, и  
въ шакомъ, чтобы растворъ не былъ густъ, и не  
затруднялъ работы, для чего и надобно сперва  
попробовать его на чистой бумагѣ; и когда онъ  
высохнетъ, то блескъ его покажеться, хорошо  
онъ сдѣланъ. Когда онъ будетъ имѣть надлежа-  
щую текучесть, то обмакивають въ него саму  
мягкую, нѣжную и гибкую кисточку, и ею водятъ  
слегка по раскрашенному живописному, шаку, чтобъ  
нигдѣ онъ не ложился толсто; и припомъ по вѣ-  
крышому имъ мѣсту не надобно вѣ другой разъ  
проводить кистью.

По временамъ надобно промывать кисточку въ  
чистой водѣ, потому, что какое бы нибыло упо-  
щреблено стараніе, то всегда гдѣ нибудь захваты-  
вающейся кисточкою краска, и можетъ загрязнить  
мѣсто очень свѣтлая, буде работа происходить  
долго.

6567. РАСКРАШИВАНІЕ РАКОВИНЪ. И эти части  
живописныхъ надобно отпечатывать красками, но

не яркими, а иллюминовщикъ уже даешь имъ надлежащую яркоспь, блескъ и шѣни.

Что сказано о печатаніи красками раковинъ, что 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 замѣтить, что обороты въ раковинахъ бывающіе, не надобно раскрашивать всѣ одною краскою. Чертка, соединяющая ихъ, должна быть всегда отличена и примѣтна, но тонка; а полоски надоѣно нѣжно опушковывать по надобности; чтобы онѣ не примѣтно и постепенно терялись въ шѣняхъ и опливахъ. Выпуклости, ключки и шишкы должны отличаться шѣнями, удачно расположеными.

Баканъ, кобальтовая синь, нѣжная зеленая краски, смѣшиваясь, бывающіе очень похожими на перламутръ нѣкоторыхъ раковинъ, или на изумрудную зелень другихъ. Здѣсь отъ иллюминовщика зависитъ, умѣть придать раковинамъ блескъ, свѣжеспь и прозрачность особенно въ шѣняхъ.

**6568. РАСКРАШИВАНИЕ НАСѢКОМЫХЪ.** Насѣкомыхъ такъ много, что дать правила для раскрашиванія не только всѣхъ не возможно; но даже для порядковъ, на которые они обыкновенно раздѣляются испытательми природы, нѣть надобности, потому, что надоѣно бы одно и тоже повторять очень часто; и потому здѣсь предлагаются только для примѣра; раскрашиваніе насѣкомыхъ жестокрылыхъ, каковы жуки, и насѣкомыхъ чешуекрылыхъ или мотыльковъ; соображаясь съ правилами для нихъ, можно уже знать, какъ должно раскрашивать и другихъ насѣкомыхъ, которыхъ не сколько разнообразны.

**6569. РАСКРАШИВАНИЕ НАСѢКОМЫХЪ ЖЕСТКОКРЫЛЫХЪ.** Надобно начинать окраскою всего насѣкомаго главнымъ цвѣтомъ, оставляя свѣтлые мѣста, которые должны быть покрыты самыми

яркими и блестящими красками какъ и всѣ тѣ, описаныющія, а тѣмъ болѣе насѣкомыя, у которыхъ очень часто встречаются металлическіе отблески, которыми едва ли можно подражать живописцу. Послѣ того наводятъ полутѣни тѣни. Можетъ случиться, что раскрашивая всѣ насѣкомое, какою нибудь краскою, захватываются части, которые должны быть самыми свѣтлыми на ногахъ, головѣ и спинѣ, а особенно если насѣкомое очень мало, но обѣ этомъ беспокоиться нечего; ихъ надобно покрывать сколько можно менѣе, и когда уже работа кончится, то можнѣи эти части поправить тонкими и блестящими красками.

6570. Если, напримѣръ надобно раскрасить эпог красиваго зеленаго жука, у которого на крыльяхъ особенно при солнечномъ свѣтѣ, блеститъ чистое золото, то слѣдуетъ покрыть эти части самыми чистыми лучшими гумми-гутомъ, пошомъ дасть зеленоватой ошѣйникѣ и нечувствительно соединить его съ золотистымъ цвѣтомъ, приложно обрисовывая то мѣсто, где онъ находится. Тѣни и полутѣни дѣлаются зеленою краскою, состоянною изъ гумми-гуша и Берлинской лазори, и слегка покрываютъ эти послѣднія водою, подкрашенной кобальтовою синью и баканомъ. Послѣ чего проходятъ по золотишному ошѣйнику суриномъ на kleю, 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 Швейнфуртскю зеленою краскою, смѣшанною съ крошечною частию гумми-гуша.

Фиолетовые жуки на самыхъ свѣтлыхъ мѣстахъ покрываютъ слегка фиолетовою краскою, состоянною изъ бакана и кобальтовой сини. Берлинскую лазорью наводятъ полутѣни, а чернью тѣни.

**6571. РАСКРАШИВАНИЕ НАСЪКОМЫХЪ ЧЕШУЕКРЫ-  
ДЫХЪ ИЛИ МОТЫЛЬКОВЪ И ЗАВОЧЕКЪ.** И эти на-  
съкомыя отлично красивы и разнообразны; раскра-  
шиваніе ихъ требуетъ терпѣнія и ловкости.  
Крылья ихъ предсталяють всегда большія пло-  
скости, и надобно начинать съ нихъ, покрывая  
ихъ краскою ровно, и такъ, чтобы опять за нихъ  
не приниматься. Но если на нихъ есть места  
покрашенные болѣе прочихъ, то надобно ихъ по-  
крывать въ другой разъ, буде нужно, посредствомъ  
самой мягкой и гибкой кисти, давая всегда  
высохнуть хорошо первой краскѣ, чтобы не на-  
дѣлать пятенъ; и избѣгая трудности наклады-  
вать одну краску послѣ другой.

Хотя этого послѣдняго способа раскрашивать,  
иногда ни какъ избѣжать не можно, потому, что не  
рѣдко бываетъ нужно положить краски по полще,  
чтобы сравниться съ цветомъ насѣкомаго, а иногда  
никакое смѣщеніе, прежде заготовленное, не можетъ  
сравняться съ природнымъ цветомъ насѣкомаго.  
Это не рѣдко случается, что двѣ краски смѣшан-  
ные вмѣстѣ, или наложенные одна на другую, про-  
изводятъ цветъ совсѣмъ отличной. Такимъ обра-  
зомъ для раскраски самыхъ красивыхъ мотыль-  
ковъ, нужно иногда бываетъ прибѣгать къ этому  
послѣднему средству, какъ оно ни трудно, чтобы  
мотылекъ раскрашенъ былъ лучшимъ и совершен-  
нымъ образомъ. Такихъ мотыльковъ надобно спер-  
ва покрывать карминомъ, а потомъ гумми-гуашомъ,  
или Индійскою желтицей, смотря по оттенкамъ,  
какие надобно произвести.

Чтобы увѣришься, что точно выйдетъ изъ  
смѣщенія красокъ такой-то цветъ, то надобно  
сперва попробовать это на бѣлой бумагѣ, для избѣ-  
женія порчи отпечатковъ, которыхъ замѣнить  
иногда не можно.

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

фарфоровые чашечки, и посредством кисточки сдѣланной изъ волосовъ выdry, и особенной для каждой краски, накладывающъ ихъ на ту часть выгравированнаго на мѣди эспампа, на которой ейъ надобно быть. Каждой разъ кисточку очищаюшъ отъ краски масломъ, деревяннымъ или орѣховымъ чтобы она не загрубла; потомъ наложенное краскою мѣсто вытираютъ мягкою и чистою полотнищкою ветошкою, и такимъ образомъ поступаюшъ далѣе, пока весь эспампъ на мѣди покроется нужными красками.

Буде же кому не угодно вытирасть краски заждымъ разомъ особо; то сперва кисточками накладываюшися всѣ краски на своихъ мѣстахъ тогда посредствомъ маца ихъ спираютъ, съ той только осторожностию, чтобы каждую краску спирать особо и не замарашь ею другой краски, а доску всегда держать теплою, чтобы легче было ее спирать. Накладывашь краски и обшираши доску надобно до тѣхъ поръ повторять, пока всѣ краски и ихъ тѣни будущъ имѣть надлежащицвѣтъ; тогда пропускаютъ доску шико и медленно чрезъ печатной прессъ и при томъ одинъ шолько разъ.

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

**6573.** Для накладыванія свѣплыхъ красокъ, употребляющіеся орѣховое чистое свѣплое масло, выжатое безъ подогреванія орѣховъ; къ нему прибавляется свѣплая маслина и сандарахъ, которые въ немъ распускаются при помощи горячаго песка, въ который ставятъ посуду съ этою смѣсью.

**6574.** краски, употребляемыя для такого печатания, супъ слѣдующія:

а) Для краснаго цвѣта берешся <sup>Англійская алая</sup> красина, свѣшлой 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 кончикомъ ножичка, и одну часть бѣлилъ.

в) Для светло-зеленаго цвета: при часши свѣтлой охры, давъ часши Берлинской лазори, и шемной охры, сколько кончикомъ ножичка захватишь можно.

г) Для темно-зеленаго цвета: шемиал пережженая охра съ Берлинскою лазорью.

д) Для фиолетового цвета: Берлинская лазорь съ баканомъ, или съ киноварью и бѣлилами.

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

ж) Для кофейного цвета: Англійская красная краска, лазорь, съ небольшою долею кармина и киновари.

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

и) Для желтыхъ, светлыхъ и темныхъ цветовъ: пережженая охра, съ частию свѣтлой охры и частию умбры; или: шишгель съ небольшою долею умбры, кармина или киновари.

ї) Для темныхъ цветовъ: пережженая охра и немножко умбры; или: не пережженой охры и умбры; или: пять частей шемной лазори, одну часть бакана, и одну часть Кельнской земли.

6575. легкой способъ снимать точныя кончики эстамповъ. Взять кусокъ прозрачнаго рога, каковы бывають для дѣланія фонарей, и положить его на эстампъ, съ котораго надобно снять кончию; послѣ чего вороньимъ перомъ, обмоченнымъ въ Индійскія чернила, срисовать на роговой пластинкѣ, лежащей на эстампѣ, всѣ его черпы. Когда срисованный эстампъ ѡпими чернилами, высохнетъ; то споишь только подушъ на рисовую раза три или чеыре, и эту нарисованную спорону роговой пластинки наложишь на мокрую бѣлую хорошую бумагу, потомъ прижать ладонью

руни по ирѣпче пласпинку; то нарисованное на ней изображеніе отспашеъ ѿ ней и приспашеъ ѿ бумаги, а рогъ оспашеъ чистымъ.

6576. Чѣо касается до Индійскихъ гернилъ, то они приготавляются слѣдующимъ образомъ: на шарелку налишую деревяннымъ масломъ, спавшъ шесть свѣшиленъ, а надъ ними вѣшаютъ вогнупой желѣзной или оловянной кружокъ; когда зажгутъ свѣтильни, то весь дымъ приспаетъ ѿ кружку, и когда довольно насядетъ на немъ копоти, то ее легонько посредствомъ пера собираютъ на бумагу и смѣшиаютъ съ траганпию камедью до тѣхъ поръ, пока смѣсь сдѣлается довольно твердою.

6577. спосовъ ѣстампы переводить на стекло. Распашиваютъ вмѣстѣ двѣ части перпендиця, и одну часть канифоли, и посредствомъ кисточки намазываютъ ѣтимъ растворомъ одну сторону стекла, держа его надъ угольнымъ жаромъ; намазываютъ же очень тонко; попомъ ѣстампъ осторожно лицевою стороною кладутъ на намазанное стекло, придавливаютъ его слегка ѿ специю посредствомъ хлопчатой бумаги, стараясь нигдѣ не сдѣлать складки или морщины, и оставляютъ стекло лежать въ тепломъ мѣстѣ нѣсколько дней.

Когда все хорошенько отвердѣетъ, то ѣстампъ приставшій ѿ стеклу, смачивающъ водою, и по-тихоньку пальцемъ снимають съ стекла бумагу, и при пломѣ такъ осторожно, чтобы чернь ѣстампа только осталась на стеклѣ, а бумага счищилась.

Послѣ этого опять высушиваютъ стекло и покрываютъ тонко самымъ чистымъ прозрачнымъ лакомъ, и накладываютъ золотомъ или серебромъ съ задней стороны.

6578. спосовъ сдѣлать за одинъ разомъ множество копий съ ѣстампа. Если кто хочетъ такимъ образомъ снимать копію съ ѣстамповъ, то долженъ положить ѣстампъ на бѣлую бумагу, и посредствомъ иголки или булавки сдѣлать всѣ

очерки эстампа, прокалывая вмѣстѣ и подложенную бумагу; потомъ подложить подъ эту бумагу другую бѣлую бумагу, и завязавши вѣс кисею самаго мѣлкаго угольного порошка, перепь имъ поверхъ 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 поступишь, то вновь получишся копія, что можно повторять сколько угодно разовъ.

**6579. СРЕДСТВО СНИМАТЬ КОПИИ СЪ ЭСТАМПОВЪ НА СВѢТЬ.** Надобно сдѣлать рамку, вѣв которую и вспавить чистое бѣлое стекло; рамку поставишь на приделанныхъ къ ней ножкахъ; на стекло положить сверху эстампъ, и на него тонкую бѣлую бумагу, или прозрачную. Позади стекла поставишь зажженную свѣчку, и рисовать карандашемъ, или чернилами посредствомъ пера.

Прозрачную же бумагу можно сдѣлать такъ: тонкую бумагу напереть слегка чѣмъ нибудь мягкимъ, прибавивши туда по равной части чистаго скрипидара и линялого масла; потомъ эту бумагу поѣтить на чѣмъ нибудь, чтобы она высохла, что и сдѣлается вѣ сколько дней. Эту прозрачную бумагу можно употреблять и проспи накладывая ее на эстампъ и рисуя на ней, все что есть на эстампѣ; а чтобы эта рисовка была прочнѣе, то можно къ черниламъ примѣшать бычачей желчи, ошѣ чего нарисованное крѣпче пристанетъ къ масляной поверхности.

**6580. СПОСОВЪ СООЩАТЬ ЭСТАМПАМЪ ВЛЕСКЪ ПОДОВНЫЙ ХРУСТАЛЬНОМУ.**

Возьми: Смолистой воды . . . . .	5 унціовъ.
Терпенпина. . . . .	3 унца.
Маспика. . . . .	$\frac{1}{2}$ —
Очищенаго виннаго спирта. . . . .	1 унцѣ.

Все это смѣшивши вмѣстѣ, сбивашь цѣлый часъ, пошомъ варить на легкомъ жару 7 или 8 минутъ; послѣ чего взять рыбьяго клею, или крахмала, и

смѣшавши вмѣстѣ, покрывать три или четыре раза эспампѣ, наблюдая прилежно, чтобъ не попалось ни одной кручинки. Потомъ навесить кисточкою на эспампѣ при или четыре слоя, но не вдругъ, а подождавши, пока наложенный слой высохнетъ совершенно; вѣтъ лакъ прибавляютъ иногда и камфоры.

**6581. другой способъ. Возьми:**

Чистаго винного спирта . . . . .	8	унцовъ.
Еловаго масла . . . . .	1	унцв.
Сандарака . . . . .	1	—

Все это спустить вмѣстѣ, и когда смолы смѣшаются совершенно, тогда еще ихъ горячія наводить кисточкою на эспампѣ, который долженъ быть не много нагрѣтъ.

**6582. печатание или переносъ эстамповъ на стекло.** Фунтъ еловаго или шерпеншинаго масла, кипящаго слегка вѣ спеклянномъ сосудѣ, чтобы выпарить нечистыя частички, отъ чего масса уменьшится на цѣлую третью. Тогда берутъ розовой воды, которую помѣшивающъ на маломъ огнѣ, и этою горячую жидкостью вымазывающъ приготовленное стекло, держа его близъ огня для того, чтобы она вездѣ равнѣ разошлась. Потомъ тощачѣ наложишь на стекло рисунокъ, или эспампѣ, который напередѣ надобно держать цѣлые сушки вѣ водѣ.

Когда эспампѣ приспанетъ кѣ стеклу, тогда даютъ ему осѣнить, и потомъ обмочивши палецъ вѣ водѣ, соскабливающъ осторожно бумагу, и изображеніе осѣаетъ на стеклѣ, которое разрисовывающъ потомъ по произволу.

**6583. лакъ для покрыванія раскрашенныхъ эстамповъ. Берутъ:**

Перемыщенаго шолченаго и высушеннаго сандарака. . . . .	5	унцовъ.
Чистаго копала. . . . .	2	—
Бѣлой амбры. . . . .	1	—

Каждую изъ этихъ смолъ спереть вѣ порошокъ особенно, распотрошить гуммикопалъ, а амбру и сандар-

ракъ зысыпать вѣ сосудѣ сѣ чистымъ виннымъ спиртомъ, и кипячить исподоволь на огнѣ, чтобы они распустились, послѣ того поспавиши разпущеній копалѣ вѣ пещаную баню; попомъ все эшо перемѣшавши, поспавиши на легкій огонь, чтобы все хорошенъко смѣшалось, и послѣ процѣдивъ беречь для употребленія.

**6584. СРЕДСТВО ОЧИЩАТЬ ЗАМАРАННЫЕ ЭСТАМПЫ.** Всѣ эспампы, которые нужно очистить отъ насѣвшихъ на нихъ нечистотъ, связываютъ вмѣстѣ между двумя картонными листами и кладутъ вѣ копель, вѣ которомъ находится щолокъ, сославленный изъ одной части хорошей золы и чепырехъ частей рѣчной воды; вѣ этомъ щолокѣ кипятятъ эспампы, около четверти часа. Вынувши изъ копели кладутъ ихъ подъ прессъ, чтобы выдавиши изъ нихъ всю воду, которую они вѣ себя вобрали, и которая выпекаєтъ изъ нихъ нечистоту; пошомъ вѣ другой разъ опускаютъ ихъ вѣ топъ же щолокѣ и опять выжимаютъ подъ прессомъ. Послѣ этого опускаютъ ихъ вѣ ведро кипячей рѣчной воды, гдѣ оставляютъ также на четверть часа; а вынувши изъ нее окунаютъ два или три раза вѣ квасцовой растворѣ вѣ водѣ, отъ чего бумага, на которой напечатаны эспампы, дѣлается крѣпче. Наконецъ развязываютъ эспампы на веревочкахъ для сушки; складывая ихъ по два вмѣстѣ и прикрѣпляя булавками; складывать же ихъ надобно одинъ сѣ другимъ такъ, чтобы пыль на лицевую ихъ сторону не падала.

**6585. ОЧИЩАТЬ ОТЪ НЕЧИСТОТЫ ЭСТАМПЫ СТАРЫЕ, ХУДЫЕ.** Когда эспампы будущъ такъ стары и ветхи, или разодраны и склеены, что если положишь ихъ вѣ воду, то они могутъ расклеиться на части; то такой эспампъ надобно положить вѣ стаканѣ такой величины, чтобы назначенный для очистки эспампъ могъ вѣ немъ помѣститься; этомъ стаканѣ опрокинуши надѣ бузылькою, вѣ которой находится хлоръ (солиная кислота насыщенная кислотворомъ); чтобы выходили изъ бу-

тылки удобнѣе пары, то ее немножко подогревають. Эти пары наполняютъ всю внутренность стакана, и уничтожаютъ всю нечистоту, пятна и чернила на эстампѣ, между тѣмъ какъ всѣ куски склеенного эстампа остаются въ цѣлости.

Эстампы пожелѣвши отъ времени, дѣлаются бѣлыми такимъ же образомъ.

### ЭСТРАГОНЪ.

**6586. РАЗВЕДЕНИЕ ЭСТРАГОНА,** (*Artemisia dracunculus*, *Linn.*). Это растеніе многолѣтнее; цвететъ каждый годъ, но въ холодныхъ мѣстахъ рѣдко даєтъ сѣмяна. Листья его имѣютъ пріятной ароматической запахъ и вкусъ. Онъ дикимъ растетъ въ южныхъ мѣстахъ Сибири. Онъ бываетъ вышинаю отъ двухъ до трехъ футовъ, и распашъ почти во всякомъ грунте, но гораздо лучше въ песчаномъ, легкомъ и жирномъ. Разножается сѣмянами, но еще лучше раздѣленiemъ кореньевъ, потому что коренья его очень широко разросшаются; 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 распашняхъ, и перемѣнять ихъ мѣсто всякое три года, или по меньшей мѣрѣ поправлять хорошошимъ перегнившимъ навозомъ.

Чѣмъ болѣе лѣтомъ рѣзать листьевъ, тѣмъ становятся они лучше и нѣжнѣе.

Эту траву употребляютъ предпочтительнѣе для соленія огурцовъ, въ салатѣ, и для дѣланія эспрагоннаго уксуса. Для этого берется чистая бушылка, наливается уксусомъ, и по положеніи шуда горстки нѣжныхъ эспрагонныхъ листьевъ, крѣпко закупоривается и завязывается пузыремъ, становится недѣли на четыре или на шесть на солнце, и послѣ процѣживается. Этотъ уксусъ придаєтъ вкусъ салату.

**6587. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЭСТРАГОНА.** Одна щепотка эспрагона, сколько требуется пальцами захвативъ

можно, употребляемая какъ чай съ половиною кружки воды, весьма полезна пропивъ слабости желудка, не варенія пищи и тошноты; въ салатѣ молодые эстрагонные листья весьма здоровы и производятъ приятной вкусъ. Мѣлко изрубленные молодые листья примѣшиваются къ блинамъ или драчонѣ. Въ уксусѣ положенные огурцы съ перцомъ и эстрагоннымъ листомъ, получающъ отъ того очень хороший вкусъ. Кладутъ также молодые эстрагонные листья или побѣги въ обыкновенной уксусѣ, и даютъ ему двѣ недѣли на солнцѣ съ ними настаиваться, попомъ процѣживающъ его чрезъ тонкую холстину; онъ принимаетъ отъ того вкусъ и зеленоватый цвѣтъ: тогда называется онъ эстрагоннымъ уксусомъ.

Въ Франціи уксусные фабриканты употребляютъ этуправу въ великомъ множествѣ, также и городскіе фабриканты употребляютъ эту молодуюправу. Они дѣлаютъ наливку изъ эстрагона, обыкновеннаго благо вина, и даютъ споять на ней двѣ недѣли, попомъ ее процѣживающъ и мѣлко взмолотую горчицу съ нею смѣшивающъ; также заготовляютъ они и горчицу съ эстрагоннымъ уксусомъ; смопря потому, какъ онъ долженъ быть крѣпокъ или слабъ.

Лѣтомъ предохраняютъ свѣжее мясо отъ мухъ, которое напирающъ свѣжими эстрагонными листьями, и попомъ его покрываютъ ими же; мясо сохраняется нѣсколько времени, и худаго вкуса не принимаетъ.

Мѣлко изрубленные эстрагонные листья одинъ фунтъ или и два вѣсомъ, облипые чепырю или шестью штофами воды и наспоянныя на солнцѣ двое сушокъ, даютъ средство, земляныхъ блохъ удерживать, или прогонять отъ молодой капустной разсады, когда эпою жидкостью каждой вечеръ по заходженіи солнца ихъ спрыскивать.

### ЭССЕНЦІЯ.

6588. Подъ именемъ **эссенции**, означающимъ собственно сущность какой нибудь вещи, въ торгов-

ль и хозяйствъ разумѣються многіе жидкіе соспавы, приготовляемые не одинакимъ образомъ да служащіе не къ однакому употребленію; а притомъ многіе изъ нихъ имѣютъ еще другія названія. Для приготовленія большей части изъ нихъ употребляющіе винный спиртъ, или воду съ кошерными разныя пахучія тѣла, а особливо изъ распѣній перегоняютъ, а другія съ спиртомъ наспаиваютъ; употребляющіе также для дѣланія эссенціи деревянное, а особливо миндалевое масло, въ некоторыхъ наспаивающіе пахучія части распѣній. Есть и такія эссенціи, гдѣ не нуженъ ни спиртъ ни масло.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭССЕНЦІИ АМВРЫ; СМ. § 21.

**6589. ЭССЕНЦІЯ АНИСНАЯ.** Наспаивающіе для приготовления полченія анисныхъ сѣмяна зеленыхъ въ трехъ или четырехъ частяхъ воды взятой прошивъ количества сѣмянъ, потомъ перегоняютъ воду чрезъ кубикъ безъ охлажденія холодильника, чтобы анисная эссенція (масло) была въ жидкому состояніи и не садилась на спѣнки перегонного снаряда.

Подобнымъ образомъ приготавлюются эссенціи волосского укропа, шмина, кишнеца, бадьяна и пр.

**6590. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ.** Берушъ: винного спирта передвоеинаго съ квасцами двадцать золотниковъ, и наливши имъ пять золотниковыхъ сѣмянъ, даютъ имъ настояться иѣсколько времени, потомъ пропускаютъ сквозь хлопчатую бумагу, и эссенція готова.

**6591. ЭССЕНЦІЯ ГВОЗДИЧНАЯ.** Опровергнувши здоровыхъ и хорошихъ гвоздикъ нужное количествомъ полкунъ ихъ и наливаютъ доспакочнымъ количествомъ воды, оставляютъ такъ споять иѣсколько дней, потомъ перегоняютъ не охлаждая холодильника.

**6592. ЭССЕНЦІЯ КОРИЧНЕВАЯ.** Берушъ десять лопашовъ корицы и изломавши ее въ мѣлкіе кусочки, наливаютъ полу-фунтомъ спирта и даютъ иѣсколько времени настояться.

**6593. эссенция лимонная.** Берутъ двенадцать лимоновъ, изрѣзываютъ ихъ въкусный и смѣшъ съ со-комъ ихъ въ кладути въ чистую посудину, наливаютъ на нихъ полпора шептой воды и ставятъ на сушки на теплую печь, потомъ перегоняютъ. Перешедшую въ приемникъ жидкость переливаютъ въ бузылку, гдѣ эссенція (масло) всплываетъ на поверхность воды, тогда закрывши горло бузылки, опрокидываютъ ее вверхъ дномъ, и когда вся эс-сенція (масло) остынетъ опять на поверхности воды, выпускаютъ воду вонъ осторожно, а эс-сенція оспаеется въ бузылкѣ.

**6594. эссенция лимонная другимъ образомъ.** Обрѣзать осторожно острый ножемъ наружную корку лимоновъ, надѣ чашею съ водою, въ которой давши постоять день или два, перегнать ее.

**6595. эссенция мускусная.** Для приготовленія берутъ одинъ лопѣ лучшаго мускуса, съ поль-унцемъ сахара, наливаютъ его въ спеклянной кол-бѣ двумя фунтами спирта, опровергнѣ колбы за-вязываютъ мокрымъ пузыремъ и все держатъ че-тыре недѣли въ шемперашурѣ 40 град. по Реомюру; въ продолженіе этого времени почаще побалтыва-ютъ колбу, потомъ жидкость сливаютъ, оста-токъ выжимаютъ и жидкость процѣдываютъ.

Буде угодно, чтобъ эта эссенція имѣла запахъ еще пріятнѣе, то прибавляютъ къ мускусу двѣ драхмы амбры и одну драхму ванили, и вновь на-спаиваютъ въ шелѣ.

**6596. эссенция померанцовая.** Два фунта ко-жицъ горькихъ померанцовъ, отѣлленныхъ отъ бѣлаго ихъ мяса, наливаютъ двумя фунтами спир-та и наспаиваютъ нѣсколько дней. Кожа отъ по-меранцовъ всего легче отѣляется, когда ихъ спер-ва мочатъ часъ времени въ теплой водѣ, потомъ сливши воду, отѣляютъ кожу отъ мяса острый ножемъ.

**6597. эссенция цибетовая.** Для приготовленія берутъ полпора лопата цибета, два лопата сахара,

стираютъ ихъ вмѣстѣ, потомъ наливаютъ въ колбѣ двумя фунтами виннаго спирта и спавятъ ее въ теплое мѣсто на супки, но побалтывая; послѣ чего жидкость сливаютъ и процѣживають.

**6598. французской способъ приготовлять эссенціи изъ цветовъ безъ огня.** Набрать цветковъ и класть ихъ въ горшокъ по слойно съ столовою солью, начиная слоемъ цветковъ, 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 цветы на сито, поставленное надъ какимъ нибудь каменныемъ блюдомъ, въ которое и будетъ спекать эссенція отъ подавливанія цветковъ; спекшую эссенцію перелить въ бутыль, но не полную, а только до двухъ третей, которую запекнувши поставить на солнце, и держать тамъ дней двадцать пять, или тридцать, чтобы эссенція очистилась. Добытая такимъ образомъ эссенція бываетъ оптѣнно хороша.

**6599. другой способъ довывать, безъ перегонки, или холоднымъ путемъ эссенцию изъ душистыхъ цветовъ.** Можно приготавлять душистую эссенцію изъ садовыхъ цветковъ нижеслѣдующимъ, весьма простымъ способомъ.

Пахучее вещество всѣхъ цветковъ находиться въ лепесткахъ, составляющихъ вѣнчикъ. Утромъ, когда роса высохнетъ, надобно обобрать осторожно цветочные лепестки, розовые, ясминные и жонкилевые, гвоздичные и пр. и.

- Очистивъ хорошенъко цветы отъ всѣхъ постороннихъ частей, положить ихъ на солнце, на полчаса времени, если цветы цветковъ весьма сильны; если же они весьма лепучь, то просто оставивъ цветы на короткое время въ комнатѣ, чтобы они просохли.

Послѣ этого, взявъ хорошо очищенного масла, напримѣръ миндального, и напитавши имъ небольшіе слои или листики хлопчашой бумаги, укла-

дывать въ плотно закрывающуюся жестянку — сперва слой упомянутой напитанной масломъ хлопчатой бумаги, а по нему слой цвѣтовъ, и продолжать это до тѣхъ порѣ, пока вся жестянка наполнится. За тѣмъ положить сверху каменную или такую нибудь иѣсколько тяжелую, полированную, плотно входящую въ жестянку плишку, и спарышельно закрывши жестянку, поспавить ее въ теплое мѣсто, на пр. на печь, на 7 или на 8 дней.— Послѣ чего вынувши хлопчатую бумагу, выжать изъ неї масло, которое совершенно будетъ напитано запахомъ цвѣтовъ.

6600. Такимъ образомъ напитанное масло можетъ служить къ составленію помады и т. п.

Сверхъ того, посредствомъ этого способа можно приготвлять весьма душистый спиртъ, замѣняющій благовония 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 напитывается чрезъ то душистыми частичками, находящимися въ маслѣ; это взбалтываніе повторяютъ въ теченіе иѣсколькихъ дней, въ продолженіе чего можно прибавлять раза два или три по иѣскольку упомянутаго масла, и продолжаютъ такимъ образомъ до тѣхъ порѣ, пока спиртъ сдѣлается достаточно душистымъ. Наконецъ отढливъ масло (что весьма легко), получають очень крѣпкую эссенцію.

6601. УПОТРЕВЛЕНІЕ ПАХУЧИХЪ ЭССЕНЦІЙ. Пахучія эссенціи, каковы напримѣръ: гвоздичная, лавандная, мята, баргамотная, аисная и т. п. имѣютъ разныя качества. Нѣкоторыя изъ нихъ какъ то: гвоздичная и лавандная будучи положены въ дождевую воду, или чернила, не даютъ имъ раствориться; будучи положены въ клейстеръ, препятствующий ему плавать; онъ дѣлается твердымъ отъ эссенцій, но будучи смоченъ водою, приходишь въ прежнее состояніе. Если въ клейстерѣ положить

жипъ сахара лумна и нѣсколько суплемы, по вѣ  
немъ не заведущя настѣкомыя, и проч.

**6602. эссенція изъ дичи.** Всякіе оспашки мяса  
изъ дичи, какъ то куропатокъ, рябчиковъ, шепе-  
рекъ и даже жареныхъ, съ ихъ воспиями изрубиши  
и разбииши мѣлко, потомъ все положиши въ неболь-  
шой горшокъ или кастриюлю, съ оспашками же ош-  
щеляшины; налиши бѣлымъ виномъ и вариши до  
тѣхъ поръ, пока все почти выкипишъ; тогда при-  
лиши буліона, положиши моркови, луковицѣ перца  
и пряныхъправъ и привариши на легкомъ огонькѣ;  
потомъ процѣдши сквозь сито.

**6603. французская поварская эссенція.** Берутъ  
бушылку бѣлаго вина, пол-бушылки уксуса, лимон-  
ной соевъ изъ четырехъ лимоновъ; прибавляютъ  
восемь унцовъ соли, два унца перца, золотникъ  
гвоздичныхъ головокъ, золотникъ мушкатнаго  
орѣшка или мушкатныхъ цвѣтовъ, два унца сухихъ  
шампиніоновъ, шесть лавровыхъ листьевъ, трид-  
цать луковицъ шалота, унцъ сухихъ кореньевъ  
петрушки, и кому угодно, одну чесночную луко-  
вицу. Это все варятъ почти до кипѣнія; потомъ  
ставятъ въ желѣзный ящикъ, обыкновенно бывае-  
мый въ поварскихъ печахъ, и закупавши ящикъ,  
держатъ въ теплѣ семь или восемь часовъ; по-  
томъ все процѣдываютъ, выжимая крѣпко гущу,  
копююю еще разъ процѣдивши, сливаютъ въ  
маленькия спѣлянки и закупоривши ихъ крѣпко,  
берегутъ въ прохладномъ мѣстѣ. Самая малая  
доля этой эссенціи отлично сдобряетъ всякий  
соусъ.



## Ю.

## ЮЖОВНИКЪ.

**6604. польза южовника** (*Anabasis foliosa*, *Linn.*). Это распеніе распущее по солончакамъ степей лежащихъ около морей: Черного, Азовскаго, Каспійского, а также по солончакамъ Сибирскимъ, будучи еще молодо, вмѣстѣ съ другими подобными распеніями, каковы: сольники (*Salicornia*, *Linn.*) сербариgники (*Salsola*, *Linn.*) и другія, занимающія собою обширныя пространства въ степяхъ, гдѣ рѣдко между ними распушъ другія прравы, служащія любимою и здоровою паствою для скота.

Кромѣ того можно изъ нихъ добывать и соду, какъ то и дѣйствительно добывающіе ее живущіе въ Астраханской Губерніи Татары и Армяне, и употребляющіе ее на спекляныхъ заводахъ, красильныхъ, мыловарныхъ заводахъ и проч. Впрочемъ она добывается не въ большомъ еще количествѣ и при томъ не чистая.

**6605. довываніе изъ южовника соды.** Когда стебли его начнутъ засыхать, то ихъ вырываютъ изъ земли и рубятъ; и когда они посохнутъ дня два, то выкопавши въ землю яму, глубиною въ сажень, а шириной вверху больше, а вънизу уже, кладутъ ихъ въ нее и пережигаютъ медленно. Яма наполнившаяся по сгорѣніи южовника, угольемъ и золою, покрывающейся проспникомъ и землею, и такимъ образомъ поддерживается жаръ, нужной для превращенія въ золу. Открывши яму, находятъ въ ней черную и сѣрую, больше или меньше скопившуюся массу, солоноватую на вкусѣ. Вынувши ее изъ ямы, чтобы она не распылилась на воздухѣ, шотчасъ накладываютъ въ плотные бочки, или войлочные мѣшки. Но такая сода содержитъ еще въ себѣ глауберову соль, столовую и попашъ, а потому и требуешь перечиски.

Точно такимъ же образомъ достаютъ соду и изъ другихъ соленыхъ прравъ.

**6606. какимъ образомъ узнавать, вогато ли растение содою или юдно?** Г. Палласъ показалъ довольно легкой способъ отличать расщепленія богатыя содою отъ тѣхъ, которыя имѣютъ ея мало. Надобно расщепеніе, съ которыми хотятъ сдѣлать пробу, высушить но не совсѣмъ, и помѣстить жечь на свѣчѣ; юдныя содою превращаются въ уголь и золу, а у богатыхъ ею, дѣлается стекловатый шарикъ сѣроватаго цвѣта и на вкусъ соленоватъ.

Южовникъ содержитъ въ себѣ болѣе соды, равно какъ и сербарацникъ сода (*Salsola soda*), нежели другія имѣ подобныя расщепенія.

По новымъ замѣчаніямъ найдено, что для добыванія соды надобно брать не поблекшія и увядшія расщепенія, но свѣжія сорванныя или срѣзанныя, и для эшаго также не сушиль ихъ много на воздухѣ. Высохшіе на кориѣ спѣбли даютъ всегда меньше соды, и при этомъ сгораютъ скорѣе.

### ЮЛЕНЬ.

**6607. юлены** суть напитки, составляемые изъ воды и сироповъ, или изъ воды, сахара и какихъ нибудь соковъ изъ плодовъ. Они бывають и вареные и не вареные. На штофъ воды кладется сока (буде изъ соку дѣлается юлень) восемнадцать золотниковъ, сахара сколько угодно, смотря по тому, какъ кому нравится; для доставленія кислоты не кислымъ сокамъ, прибавляютъ иногда на штофъ воды отъ четырехъ до пяти капель сѣрной кислоты (купороснаго масла).

**6608. юлень изъ ягодъ.** Набравши спѣльыхъ какихъ угодно ягодъ: на пр. малины, смородины, вишень и пр. раздавить ихъ деревянною ложкою, и прожатъ сквозь полотенце, въ чашу. На пол-фунта сока кладутъ фунтъ толченаго сахара и попомъ варятъ. Уваренный сокъ разливаютъ въ

бушылки, закупоривающъ ихъ и берегущъ въ холдномъ мѣстѣ. Когда надобно сдѣлать юлепъ для питья, прибавляютъ его, сколько нужно въ воду.

**6609. юлепъ крѣпительный.** Берутъ четыре драхмы лимоннаго сахара, шесть унцовъ винной коричневой воды, по драхмѣ лимоннаго и гранатового сиропа и соспавляютъ юлепъ крѣпительный, полезный въ слабости.

**6610. юлепъ прохладительный.** Взявши полдрахмы виннокаменной кислоты, восемь унцовъ перегнатой проспой воды изъ вишенъ, малиноваго сиропа 1 унцѣ, соспавляютъ эту смѣсь, которую принимаютъ по споловой ложкѣ ошъ внутрепнаго жара.

**6611. юлепъ утолляющій жажду.** Смѣшивши при унца перегнатой воды и столько же щавельной соли съ унцомъ барбарисового сиропа, и полдрахмы лимонной соли, соспавляютъ юлепъ утолляющій жажду.

**6612. юлепъ смородинный нѣмецкій.** Берутъ красной смородины . . . . . 7 фунтовъ вишенъ съ вынувшими косточками . . . 2 —— малины . . . . . . . . . . . . . . . . . 1 —— сахару . . . . . . . . . . . . . . . . . 2 —— ягоды раздавливаютъ, и на двадцать четыре часа или на тридцать часовъ въ горшкѣ или корчагѣ ставятъ въ погребъ.

Вынувши изъ погреба перепираютъ ихъ слегка сквозь сито въ фарфоровое или фаянсовое блюдо и прибавляютъ мѣлко сполченый сахаръ.

Когда сахаръ разойдетя въ соку, то все процѣниваютъ и вливаютъ въ тазикъ изъ желтой мѣди или и въ проспой, но вылуженый; варятъ четверть часа снимал во время варенія вспыхивающую на верхѣ пѣну; послѣ чего давши жидкости отсплюявшись, разливаютъ въ бутылки для сбереженія.

## ЮФТЬ.

6613. спосовъ выдѣлывать юфть \* казанскую. Кожи сперва сорпируюшь; кладутъ крупной сортъ съ крупнымъ, среднія и малыя также вмѣстѣ, и выбираюшь, чтобъ мездра у нихъ была чиста, плотна и безъ свищей. Покупаютъ кожу только въ Октябрѣ и зимою.

Выдѣлываюшь ихъ такимъ образомъ: сперва ихъ мочатъ въ огромныхъ чанахъ, которые шакъ обширны, что въ каждой кладется крупныхъ 500, среднихъ 800 и мѣлкихъ 1000 кожъ, наливаюшь ихъ рѣчною водою и оставляюшь на двои сутки. Вынувъ изъ воды, бросаютъ ихъ на полъ, а изъ чановъ воду лейками выливаютъ въ другіе малые чаны, и въ нихъ наливаюшь щелокъ изъ золы и извести: первой кладется 5 ушаповъ, втпорой  $1\frac{1}{2}$  и 2 ушата, и веслами размѣшиваюшь, чтобъ извести и зола разошлись. Кожи мочатъ въ щелояхъ и бросаютъ послѣ въ прежніе пустые чаны на трое сутокъ: послѣ надѣ ними спелююшь доски, кладутъ до 100 и болѣе кожъ, сбиваюшь съ нихъ шерсть желѣзными пупиками въ низъ, отъ чего шерсть упадаетъ на полъ; съ которыхъ же не сойдетъ, тѣ опять бросаютъ въ прежній зольникъ; не совсѣмъ же чистыя очищаются послѣ. Вынувъ оштуда, развѣшиваюшь на веревки съ пепельками, на которыхъ вздѣваютъ кожи въ дыру, прорѣзанную на задней лапѣ по 5 и 6 шшукъ, попомъ кладутъ въ небольшіе чаны, врытые въ землю, подобные тѣмъ, въ которыхъ золятъ, и наливаютъ холодною водою со льдомъ, на одни сутки. Вывозяшь на рѣку, опускаютъ въ прорубь на веревкахъ, привязанныхъ къ шестамъ на двои сутокъ и даютъ вызыбнуть.

\* Подъ общимъ назнаніемъ юфти разумѣюшь въ Казани большія ножи бѣлые, черные, желтые и красные; ножи козлиныя и бараныя; опойки и выростки: шелячи, яловичины (подошвенныя); для нихъ ошѣвъ большихъ ножъ ошѣвляющея шолештия мѣша.

**6614.** Вынувши кожи изъ прорубей, привозяюща во впорую кожевню, гдѣ помянутыми шупиками сбивающа мясо и сало; попомъ козлы, опойки и другія малыя кожи мочатъ въ собачьемъ пометѣ, разведенномъ на горячей водѣ въ малыхъ чанахъ, а крупныя въ киселѣ, здѣланномъ изъ овсяной муки. Послѣ пяти часовъ обравнивающа края ихъ, и осшавшуюся шерсть брѣютъ бриптами, сшивающа кошелями бахтармою внутрь; въ оспавленную небольшую дыру, посредствомъ воронокъ насыпающа корье и толокнянку по равнымъ частямъ; бросаютъ въ четырехугольные лари, или ящики, налипые дубовыми соками, которые оспаются отъ прежнихъ рабошъ, и доливаютъ ими; завязываютъ шнуромъ, укладываютъ ихъ по семи въ рядѣ въ девять рядовъ, каждой замѣчая палочкою, чтобы не смѣшались; на верхѣ кладутъ гнѣмъ (доску съ камнемъ) и выдавливаютъ изъ нихъ дубовой сокъ. Это наливаніе повторяютъ до двадцати разовъ, или до тѣхъ поръ, какъ кожи сдѣлаются мягки; тогда поднимаютъ ихъ на доски, даютъ сокамъ спечь, распарываютъ, и дубъ выбрасываютъ вонъ: а кожи ополаскиваютъ въ водѣ въ другихъ чанахъ, или на рѣкѣ. Послѣ чего кладутъ ихъ въ неполные чаны съ дубовыми сокомъ къ одной сторонѣ, и оставляютъ на двое сутокъ; потомъ начинаютъ скатывать сложа ихъ по поламъ, и переносятъ въ красильню.

**6615.** Въ красильниѣ приготавляется въ копѣ краска изъ одного сандаля, которую кипячуя черпаютъ деревяннымъ уполовникомъ, наливаютъ въ небольшія корыща, прибавляютъ туда немногого сапожного купороса, катаютъ въ ней козлы и опойки взадъ и въ передъ скоро, нѣсколько разъ съ бережливостію, чтобы не замарашь мездры, не заварить, и недопустить пройти краску на сквозь. Это повторяютъ до четырехъ разовъ, выносятъ на дворъ, развѣшиваютъ на шестахъ и даютъ замерзнуть: отсюда переносятъ на вросшій сушила, съ рѣбчатыми стѣнами

иами, чтобы вѣтрѣ имѣлъ свободное дѣйствіе, развѣшиваютъ на веревкахъ и оставляютъ кожи до тѣхъ поръ, какъ ихъ хорошенько продуешь и онъ высохнешь; тогда снимаютъ ихъ, складываютъ въ сухой анбарѣ въ кучи, и отдааютъ въ мастерскую.

6616. Въ мастерской желѣзными широкими ножами выдираютъ и очищаютъ бахтарму, и катаютъ досками съ рубчиками, а послѣ выносятъ обратно въ анбарѣ, гдѣ разбираютъ ихъ, на что онѣ годятся въ дѣло, то есть: на глаженые, сапожные, или опойки. Въ мастерской на столахъ лощатъ ихъ спеклянными лощилами, смазывая немного шуленымъ жиромъ до тѣхъ поръ, пока онѣ спанишь черноваты и свѣшлы, а бахтарму мѣлятъ мѣломъ; потомъ накапываютъ, обшираютъ и развѣшиваютъ на шесты. Свѣшлыя (кяхтинскія) обдуваютъ коноплянымъ масломъ, гладяшь на кленовыхъ кобылахъ, которыя походяшь на дугу; кожи по нимъ шрутъ и выпягиваютъ до тѣхъ поръ, пока онѣ будуть казаться налакированными, потомъ обшираютъ, и тѣмъ работу оканчиваютъ.

Лѣтомъ юфти не работаютъ, а занимаются только отѣлкою ихъ. Выходитъ всякая юфть изъ работы въ восемь и десять недѣль.

6617. Для полнаго заведенія нужны слѣдующія спроенія: 1) зольная; 2) кожевня для дубу; 3) на верху ея мастерскія покои; 4) красильня; 5) анбарѣ, гдѣ товаръ сберегається; 6) на верху его сушило; 7) овинъ для сушенія толокнянки; 8) сарай, подъ которыемъ берегутъ корье, известіе и толокнянку, высѣваютъ изъ ней рѣшетами землю, толкнутъ въ широкихъ ступахъ песками, на которыхъ насажено желѣзо лапами.



## Я.

## ЯБЛОКО.

**6618. яблочныхъ садовъ по всей почти Россіи** чрезвычайно много, а потому и яблоки находятся везде въ большомъ количествѣ, и употребление 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 осторожнѣо съ деревьевъ. Яблоки будучи разныхъ сортовъ, и не могутъ собираться и сберегаются бытъ всѣ одинаковымъ образомъ.

**6619. сниманіе яблокъ съ деревьевъ.** Если сады огорожены хорошо, такъ что ни скотина въ нихъ не можетъ заходить, ниже поспоронніе люди рвутъ 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 спряхивать; но снимать посредствомъ двойныхъ лѣсницъ, по которымъ, составя одну съ другою, человѣкъ легкоможетъ лазить и обрывать руками верхнія яблоки, посредствомъ деревянныхъ пройныхъ вилъ, или особыхъ для того дѣлаемыхъ снарядовъ, изъ которыхъ одинъ изображенъ въ собраніи рисунковъ въ Лексикону надлежащихъ.

Сорванныя яблоки никогда не должно переносить въ спроенія, когда они не обсохли еще отъ росы или дождя, потому что мокрыя, сложенные въ кучу яблоки легко портятся, чернѣютъ и загниваютъ.

Яблоки, назначенные для дѣланія изъ нихъ сидра, можно отщась снявши съ дерева, переносить въ то спроеніе, гдѣ пригнавшися

сидрѣ, и можно ихъ въ тоже время плоточь, или класть въ жомы для выжатія изъ нихъ сока.

Яблоки, назначенные для сбереженія въ прокѣ или на продажу, не всѣ снимаются совершенно дозрѣлыми, но иногда снимаются раньше, и послѣ уже лежа въ определенныхъ для нихъ мѣстахъ, дозрѣвающѣ.

6620. для сниманія очень нѣжныхъ яблокъ можно еще употребить и слѣдующій способъ: наколотить въ землю около яблони сошекъ, аршина полтора вышиною, обвязать ихъ жердинками, а пошомъ изрѣзать или перепушать соломенными, липовыми или другими веревочками, привязывая концы ихъ къ яблони и къ жердочкамъ; сверху же ихъ накласть сухой простой соломы, а на верхѣ ея нѣсколько сѣна, чрезъ что подъ яблонею дѣлается родъ мягкой постели, и свалившееся само собою яблоко нанизѣ, не повреждается.

6621. спосовъ сберегать яблоки въ прокѣ. Чтобы яблоки долго могли пролежать совершенно цѣлыми, шо *во первыхъ*, не надобно давать яблокамъ на деревьяхъ перезрѣвать, въ нѣкошорыхъ мѣстахъ наливавшися (по садовнически помекашь).

2) Какъ яблоки бывають не одинаковыхъ сортовъ: и одни изъ нихъ никакъ не могутъ долго лежать цѣлыми, какъ бы ихъ ни сберегать, другія же могутъ лежать цѣлыми до половины зимы; есть и такія, которые могутъ пролежать почти всю зиму, до самой весны, почему при собираніи ихъ сѣ деревьевъ, не надобно складывать всѣ въ одно мѣсто безъ разбору; но разбирать и класть по сортамъ; а для этого, разумѣется, надобно уже знать свойства всѣхъ своихъ яблокъ, чѣмъ впрочемъ года чрезъ два, три, хорошо узнать можно.

3) Лучшія яблоки попчасѣ относить по сорваніи съ дерева, въ ледники и погреба и такъ сѣдывать бережно въ песаныя кадки, въ которыхъ они должны оставаться до первыхъ зимнихъ ходовъ.

Яблоки начинаютъ шутъ помѣшь, испуская изъ себя какую то влажность, которою они какъ саломъ покрываются, и копорая, можетъ быть, служить къ сохраненію ихъ.

4) При наступленіи холодовъ, въ сильную глубокую осень вынимаются яблоки изъ кадокъ, и по отдаленіи отъ нихъ всѣхъ, сколько нибудь портившихся, перепираются полотенцами на чисто, кладущися въ кадки слоями и пересыпаются по слойно просомъ, самымъ сухимъ и чистымъ овсомъ, или мѣкою рѣзкою сухой соломы. Наполнивши всѣ кадки до верху и яблоками и овсомъ, переносятъ ихъ въ теплые погреба, омщеники, 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 портятся, то, чтобы отъ нихъ и другія не портились, непремѣнно надобно каждый мѣсяцъ ихъ перебирать, загнившіяся отбрасывать, а прочія перепиравть вновь и засыпать, но уже свѣжимъ просомъ или овсомъ, и при томъ совершенно сухимъ.

**6622. способъ г. путятъ беречь яблоки.** Яблоки класть въ кучи на разоспанной въ сараѣ соломѣ, гдѣ оставить ихъ, пока не начнутся морозы, по наступленіи же небольшихъ морозовъ сперва покрыть кучи сухою соломою, а въ предупрежденіе сильныхъ морозовъ, покрыть ихъ для теплоты связанными изъ соломы щитами, и держать такъ, пока выпадетъ снѣгъ.

По наступленіи зимы яблоки класть въ шуки, какъ обыкновенно дѣлаются они; беречь ихъ хорошо въ тѣхъ же сарайахъ, или въ садахъ, засыпая снѣгомъ по глубже. Такимъ образомъ можно беречь яблоки не только до зимняго пупы, но даже до Апрѣля мѣсяца.

**6623. другія средства сберегать яблоки.** I. Надобно выбирать крѣпкотѣлые, довольно вызревшія яблоки, безъ червоточины и всякаго другаго по-

врежденія; такія яблоки обвернуть каждое льномъ, попомъ обмакнувши въ распотленной, но не очень горячай воскѣ, опустить въ патоку, или заливъ ею такѣ, 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, класть въ чистой бочонокъ слоями, пересыпая всякой слой яблоновымъ листомъ; и когда бочонокъ наполнится, то закрыть втулку крѣпко и поставить въ ледѣ 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 будущѣ такѣ хороши и сочны, какъ снятые недавно съ дерева.

IV. Засыпать яблоки чистыми, и безъ всякаго противнаго запаха деревянными опилками.

V. Накласть свѣжихъ и ни чемъ не поврежденныхъ яблокъ въ оловянные сосуды, у которыхъ отверстія были бы не широкія, но такія, чтобы сквозь ихъ могли проходить яблоки. Закупориши эти сосуды такѣ, чтобы не могъ въ нихъ попасть воздухъ, и повѣсить ихъ въ колодезь, или въ пропочную воду.

VI. Можно также беречь ихъ и въ крѣпкихъ бочонкахъ, сверху смолою облитыхъ и опущенныхъ въ воду.

VII. Высушиши какъ можно лучше глиняный муравленый внутри горшокъ, положить на дно нѣсколько кремней или голышей, а на нихъ класть яблоки, и наполнивши ими горшокъ до верху, покрыть его деревяннымъ чистымъ кружкомъ, который бы плотно могъ его прикрыть, и этотъ кружокъ примазать свѣжимъ цементомъ. Кремни выпягиваютъ изъ яблокъ сырости, 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 причиной ихъ гниенія. Сбереженные такимъ образомъ яблоки даже въ Іюль мѣсяцѣ бываютъ свѣжи, вкусны и здоровы.

**6624. АМЕРИКАНСКОЕ СОХРАНЕНИЕ ЯБЛОКЪ.** Американцы нашли весьма простое средство сохранять яблоки во время мороза, держа ихъ просплю, до оттепели, въ мѣстѣ совершенно темномъ. По утвержденію хозяевъ, мерзлые яблоки не только никогда не портятся, если сохранены отъ прикосновенія свѣща, 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 тощасѣ покроются льдомъ; потомъ опять перемѣнить воду холодную же но безъ льда, и яблоки положить въ нее; они совершенно ошпарятъ 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, накладть слой бузинныхъ цвѣтковъ, на которой положить рядъ яблокъ ранетъ, совершенно свѣжихъ, и при томъ такъ, чтобы они не касались одно другаго; для чего можно перекладывать ихъ шѣмъ же бузиновыми цвѣтками, а также и весь расположенный рядъ ранетъ покрыть ими же; потомъ на нихъ такимъ же образомъ кладть ранеты, и сдѣлать такихъ рядовъ яблокъ четыре; сверху затыкающъ ихъ слоемъ же цвѣтковъ и закрывающъ бѣлою бумагою.

Наполнивши такимъ ящикъ, закрыть его плотно. По прошествіи трехъ, четырехъ недѣль яблоки получатъ запахъ и вкусъ ананасный.

**6627. сушение яблокъ.** Яблоки сушатъ цѣлыми, 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 прубочкою сѣмяна сѣ ихъ хрящеватымъ сѣмянникомъ; попомъ ихъ облупливающъ и кладущъ рядами на доски, на которыхъ попчась ставяющъ въ особыя печи, нарочно для того вышопленныя; но можно сушишъ и въ печахъ обыкновенныхъ. Надобно только смотрѣть, чтобы они были напередъ уже нагрѣшы, а не тогда нагреваемы, когда облупленные яблоки уже въ нихъ поставлены; въ послѣднемъ случаѣ они не будущъ бѣлы, но шемножелшы.

Разрѣзанныя яблоки не только часто переворачиваются и перемѣшиваются въ печи; но верхнія внизъ, а нижнія на верхъ кладущся, чтобы скорѣе высыхали.

Можно даже для этога яблочные куски еще вновь разрѣзывать, чтобы сушка ихъ происходила скорѣе.

**6628.** Особливо при сушкѣ въ зимнее время надобно хорошенъко смотрѣть, чтобы сохнущія яблоки не почернѣли. Когда куски сдѣлаются мягкими, то не легко уже портятся. Замѣчено, что яблоки лучше пересушивашь, нежели не досушивашь, 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 попомъ досушивающъ въ печи; но они не такъ бывающъ хороши.

**6629. яблоки приготовленные горкою.** Берущъ лучшихъ яблокъ дюжины полпоры, облупливающъ ихъ, рубяющъ въ мѣлкіе куски, и варящъ въ водѣ съ сахаромъ, корицею и цукатомъ: приливши

также шуда для запаху розовой воды или воды помаранцовыхъ цвѣтовъ; варятъ же до шѣхъ поръ, пока яблоки превращаются въ густой кисель.

Этотъ кисель выкладываютъ на блюдо, въ копоромъ подавать ихъ, такими кругами, чтобы между ними оставлять пустое мѣсто.

Между шѣмъ взбиваютъ восемь яичныхъ бѣлокъ 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 ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ИСПАНСКИ.**  
 Очищаютъ дюжину хорошихъ яблокъ, оставя однажды хвостики ихъ; наливши въ тазикъ трепѣль штофа Бургонскаго или другаго какого нибудь лучшаго вина, кладутъ шуда яблоки и варятъ, преливши 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 раскатываютъ слоеное тесто тонкимъ листомъ, разрѣзываютъ полоскою, 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 десятка лучшихъ яблокъ, обпираютъ ихъ полошенцомъ, крошатъ ломтиками, копорые кладутъ на сковороду, куда подливаютъ воды штофъ и кладутъ два лимона, изрѣзанныхъ также ломтиками. Все это разваривають въ кисель, и жижу процѣджаютъ сквозь сиши.

Между тѣмъ разваривающъ пять фунтовъ сахара большими перомъ (273) кладутъ въ него два фунта съ половиною прожатаго сока, и чешверть фунта мармелада померанцовыхъ цвѣтовъ; вымѣшивши порядочно, горячее еще разкладываютъ въ стеклянныя формы и спавшъ въ сушильную подъ которою разведенъ небольшой огонь, и когда высокнувшъ, то выкладываютъ на бумагу.

**6632. яблоки по португальски приготовленные.**  
Надобно яблоки сперва очистить отъ кожи, потомъ сверху вырѣзать осипашокъ чашечки и выдолбивши ихъ, начинить фисташечнымъ кремомъ шакъ: взбивши шесть яичныхъ желтковъ съ малою долею крупичатой муки, съ прибавкою сливокъ, сахара, розовой воды, и полченаго цуката, сварить это все, подмѣшать туда полченыхъ фисташечныхъ ядеръ, и начинить яблоки, накрыть срѣзанными сверху крышечками, обмочить въ klarѣ или жидкое тѣсто, и обжарить въ несоленомъ коровьемъ маслѣ. Обжаренные яблоки обсыпать полченымъ сахаромъ и гласировкѣ раскаленною желѣзною лопаткою.

Вместо фисташечнаго крема, можно еще лучше начинять яблоки кремомъ шоколаднымъ.

**6633. яблоки съ сарачинскимъ пшеницемъ.**  
Берутъ при унца лучшаго чистаго сарачинскаго пшена, и перемываютъ его въ нѣсколькихъ водахъ; кладутъ его въ каспрюльку съ четверкою сахара, щепоткою соли, полуушлюфомъ не снятаго молока, варятъ на легкомъ огнѣ не мѣшая; когда молоко сварится, прибавляюшъ кусокъ чухонскаго масла; пошомъ сарачинское пшено выкладываютъ на блюдо, и смѣшиваютъ съ премя свѣжими яичными желтками, а для придачи запаха, приливающъ ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ или шерпой лимонной корки.

**6634.** Между тѣмъ облупливаютъ шесть лучшихъ яблокъ, вычищающъ изъ нихъ ёмляники и шакъ ихъ варятъ, чтобы они имѣли видъ яблокъ,

варягъ же въ сахарномъ сиропѣ съ небольшимъ количествомъ корицы.

Послѣ чего намаслишь блюдо, которое надобно поспавить въ печь, на дно его положишь слой сваренаго саачинскаго пшена, а на него накласть яблоки, положивши внутрь каждого изъ нихъ по ложечкѣ смородиннаго желе; оспальнымиъ саачинскимиъ пшеномъ закрыши яблони, пригладишь его ложкою, и присыпашь мѣлкимъ сахаромъ; наконецъ блюдо поспавить въ печь на полчаса или болѣе, смотря по шеплотѣ печи. Подавая на столъ, вылиши на все оспашокъ сиропа, въ кошромъ варились яблоки.

**6635. яблочное печеное.** Три десятка хорошихъ яблокъ спереть на теркѣ; столовъ полпора фунта сухарей благо хлѣба самыхъ сухихъ, и просѣять сквозь сито. Створожишь два шпофа молока, вливъ въ него не много ренскаго уксуса, сыворотку сѣдить, а творогъ сгущи руками, положишь въ спупку съ полуфунтомъ коровьяго масла, и переполочь; выложишь въ чашу, и разтирашь мало по малу двенадцать яичныхъ желтковъ и шесть яицъ цѣлыхъ, и вымѣшивашь цѣлыхъ три четверти часа. Потомъ столовъ пол-фунта миндаля мягко, также корку съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, и собранные ошь двенадцати яицъ бѣлки взбить въ пѣну. Все это съ прибавкою сахара и корицы, смѣшашь съ першими яблоками, а миндаль и сухари съ творогомъ въ чаѣ; наконецъ положишь шуда же и яблоки съ взбитыми бѣлками; вымѣшивашь все хорошоенько, выложишь въ жестяное блюдо съ высокимъ окрайкомъ, и запекать въ печи не очень жаркой полпора часа.

**6636. яблоки запеченные въ тѣстѣ.** Очищенные яблоки, изрѣзапь въ ломтики, вынутъ сѣмянники прочь, положишь на нѣсколько часовъ въ маринадѣ, состоящій изъ рюмки Французскаго вина, полченаго сахара и корицы. Послѣ того сдѣлать жидкое щѣсшо изъ муки и сахара на винѣ и яичахъ: обмочивши въ него яблоки, обжаривать въ свѣжемъ са-

**лѣ.** Подавать на сполѣ горячія, посыпавъ саха-  
ромъ.

**6637. самбука изъ яблокъ.** Испекши десятокъ яблокъ, прибавить три четверти фунта шолченаго сахара, лимонной цедры, и взбивать лопашкою на льду до тѣхъ поръ, пока поднимется; послѣ сего положа осмую долю фунта разваренного рыбьяго кляя, влить спаканѣ бѣлаго вина, рома двенадцать капель, и размѣшивши все это хорошенько, выкладывать въ формы, а чтобы оно скорѣе остывло, то поставишь на снѣгѣ или ледѣ; передъ подачею къ сполу, подогрѣть форму въ теплой водѣ, и выложить на круглое блюдо, подавать.

**6638. яблоки чиненныя.** Отобравши врупныхъ опортовыхъ яблокъ, вывернешь изъ нихъ сѣмянники жестяною трубочкою, а кожу очистить; эти яблоки начинить смѣстью шолченыхъ сухарей, коринки, шолченой корицы, сахара и завернешь въ здобное тесто, которое раскатываешь тонкимъ листомъ и разрѣзываешь на четвероугольные куски, чтобы въ каждой такої кусокъ теста можно было завернуть по яблоку. Обмазавши каждое яблоко взбитымъ яйцомъ, кладутъ его на кусокъ раскатанного теста, и въ него завернувши, и затнувши края его, спавяты въ печь.

**6639. способъ делать яблочники или яблочные духовые пироги.** Испекши десятокъ кислыхъ яблокъ, пропереть ихъ сквозь сито, и положить шуда пол-фунта мѣлкаго сахара, спереть съ яблоками хорошенько, попомъ выложить на блюдо, въ видѣ копны, сгладишь ножемъ и обсыпавши сахаромъ, поставишь въ печь и смошрѣть чтобъ онъ не пригорѣлъ.

**6640. яблоки съ коровьимъ масломъ.** Берутъ дюжину самыхъ нѣжныхъ яблокъ, облупливаешь съ нихъ кожу, вынимаешь сѣмянники, и разрѣзываешь сперва на восемь частей, а послѣ каждой кусокъ на двѣ части. Въ каспрюю кладутъ большой кусокъ чухонскаго масла свѣжаго, и въ немъ обжариваешь хлѣбные корки, попомъ ихъ вынима-

юшь; а яблоки кладушъ въ масло, и прибавляютъ шуда же полченаго сахара чепверть фунта и щепотку корицы, спертої въ порошокъ; эту смѣсь варятъ, чтобы всѣ яблочные куски сдѣлались мягки и нѣжны.

Когда надобно подавать ихъ на столъ, то прибавляютъ еще кусокъ масла, величиною съ яйцо, и которое рассплываюшъ особо. Положивши яблоки на блюдо, посыпаютъ ихъ мѣлкимъ сахаромъ, и гласируютъ раскаленною желѣзною лопаткою; по краямъ блюда кладушъ хлѣбные корки; подаютъ на столъ горячими.

**6641. ВАРЕНИЕ ВЪ САХАРѢ МОЧЕНЫХЪ ЯБЛОКЪ.** О сахарномъ вареныи свѣжихъ яблокъ сказано въ § 305; но можно въ случаѣ нужды варить и яблоки моченые. Варятъ же ихъ такъ: нарѣзавши ихъ половинками и облупивши съ нихъ кожу, также вынувши средину съ сѣмянами, варить въ сдѣланномъ густомъ сиропѣ. Такимъ образомъ сваренные моченые яблока, бываюшъ очень бѣлы и вкусны, и совершенно могутъ замѣнить варенія свѣжія яблока.

**6642. УПОТРЕВЛЕНИЕ ГНИЛЫХЪ ЯБЛОКЪ НА ДѢЛАНІИ ВОДКИ.** У людей, имѣющихъ большиe 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 чтобы 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 постѣль, варенья и проч. складываются въ бочку, и налитыя водою, оспаются въ такомъ положеніи, до самой зимы; между тѣмъ они мокнутъ. При приближеніи зимы сдѣливаютъ налипшую на нихъ воду, и перегоняютъ обыкновеннымъ образомъ. Сперва выходитъ изъ нихъ такая же почти рака, какъ

и изъ хлѣбнаго замѣру, потомъ, когда перегнать раку, то изъ неї выходишъ настоящая горѣлка, а если и ее перегнать, то получается водка.

**6643. МАСЛО ИЗЪ ЯВЛОЧНЫХЪ ЗЕРЕНЪ.** Въ тѣхъ мѣстахъ Россіи, гдѣ кромѣ садовыхъ, множеси во родится яблокъ и дикихъ по лѣсамъ, тамъ можно не только пользоваться ими для добыванія изъ нихъ водки; но спараптись, 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 яблочныxъ зеренъ простъ, и масло добывається также какъ и изъ другихъ сѣмянъ, и. е. посредствомъ выжиманія. Сперва выжимаються зерна безъ подогрѣванія и получающееся оплично хорошее масло, для употребленія въ пищу; изъ двадцати пяти фунтовъ зеренъ выходишъ масла четыре фунта. Если выжимки подогрѣть, то можно получишь еще иѣсколько масла, очень годного для горѣнія въ лампахъ.

Выжимки остающіеся послѣ извлечения масла, разбиваются, и вмѣстѣ съ другимъ кормомъ даются скоту.

**6644. ПОЛЬЗА ОТЪ ЯБЛОКЪ ВЪ РАЗСУЖДЕНИИ ЗДОРОВЬЯ.** Яблоки вообще суть очень здоровые плоды: они прохладжаютъ и прошивятся гнилости, особенно кисловатыя. Но у особъ, имѣющихъ слабый желудокъ, производяще иногда вѣтры, и потому имъ людямъ надобно отъ употребленія ихъ воздерживаться, а лучше есть ихъ печеныя, или вареные съ прибавкою корицы, аниса, шмина и проч.

**6645. ПЕЧЕНЫЯ ЯБЛОКИ СЪ ЖЖЕНИЕМЪ САХАРОМЪ ИЛИ ЛЕДЕНЦОМЪ,** доспавляющіе большое облегченіе въ кашѣ и осиплости у дѣтей отъ проспуды. Печеные яблоки расщепляя въ видѣ мази и приложенные къ швердымъ и даже воспалительнымъ опухолямъ, размягчаютъ ихъ и утишаютъ боль.

**6646.** Изъ яблокъ же дѣлается слѣдующая Розенштейнова губная помада. Берутъ:

Свѣжаго не соленаго коровьяго масла	$\frac{2}{3}$	фунта.
Яблокъ лучшихъ изрѣзанныхъ . . .		по че- тыре ломата.
Изюму круинаго изрѣзанаго же . . .		
Желтаго воска . . . . .		

Варятъ все въ глиняной чашкѣ до тѣхъ поръ, пока опущенный горячій уголъ не будетъ шипѣть, потомъ эту кипящую еще массу ироцѣживаютъ чрезъ холстину, въ чашу наполненную розовою водою, и когда все пропынеть, то отдѣляющъ помаду отъ воды.

Эта мазь отмѣнно хорошо залѣчиваетъ трещины на губахъ, также прѣлость около носа, бывающую отъ насморка. Въ боляхъ, причиняемыхъ геморроидальными личинками, она доставляетъ также большое облегченіе; ее же можно употреблять съ весьма хорошимъ успѣхомъ для сдѣлания рукъ у женщинъ мягкими и нѣжными.

Приготавляемые изъ сушеныхъ яблокъ отвары служатъ пріятнымъ и полезнымъ питьемъ въ болѣзняхъ.

**ЯБЛОЧНЫЯ ВАРЕНЬЯ СЛХАРНЫЯ;** § 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—1708.

**ЯБЛОЧНЫЕ СУХИЕ КОНФЕКТЫ;** § 1814.

**ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМЪ;** § 2170.

**ЯБЛОЧНОЙ МАРМЕЛАДЪ;** § 2723.

**ЯБЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ;** § 3002.

- ЯБЛОПОВАЯ НАЛИВКА, ЯБЛОНОВКА; § 3211.**  
**ЯБЛОЧНАЯ ПОСТИЛА; §§ 4126—4127.**  
**ЯБЛОЧНЫЕ ПУДИНГИ; §§ 4356—4357.**  
**ЯБЛОЧНЫЙ СИРОПЬ; § 5156.**  
**ЯБЛОЧНЫЙ УКСУСЬ; §§ 5836—5837.**

### **ЯБЛОНЬ, ЯБЛОННОЕ ДЕРЕВО.**

**6647. РАЗВЕДЕНИЕ ЯБЛОННЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ.** Ихъ разводятъ обыкновенно или сѣяніемъ сѣмянъ, или прививкою къ лѣснымъ; рѣдко другими способами.

**6648. СѢМЯНА СЬЮТЬ** или весною или осенью. Бude сѣютъ весною шо, чѣобъ сберечь въ сохранности сѣмяна во время зимы, осенью зарываютъ ихъ въ землю такимъ образомъ: перемѣшавши ихъ съ землею мѣлко просѣянною, всыпаютъ все вмѣстѣ въ горшокъ, или маленькую жадочку, но такъ, чтобы они, сколько можно, не лежали вмѣстѣ, но порознь. Потомъ выкапываютъ яму глубиною въ аршинъ, спавяшъ шуда горшокъ или жадочку съ сѣмянами, и закрываютъ все землею; когда же спишутъ наступать морозы, то это мѣсто покрываютъ не-слишкомъ толсто навозомъ.

**6649. по наступлении весны,** какъ можно раньше приготавляющъ грядки, и пошомъ вырываютъ изъ земли горшки или жадочки съ сѣмянами и тоша-часъ ихъ сѣютъ вмѣстѣ съ землею рядами. Большая часть ихъ въ это время бываетъ уже съ ростками, и такія гораздо надежнѣе другихъ. На ночь покрываютъ ихъ сдѣланными изъ соломы или рогожи щипами, чѣобъ не повредили ихъ бывающіе ночью и по утрамъ морозы, днемъ же въ хорошую погоду открываютъ.

Когда всходы будущъ вышиною въ пол-аршина, то выпалываютъ вокругъ ихъ праву, и окладываютъ ихъ перегорѣлымъ навозомъ: отъ этого земля вокругъ ихъ будущъ всегда сырватъ, и они будущъ лучше ростъ; а сверхъ шого негодная трава не

такъ скоро сквозь навозъ пробьется; въ это время поливаютъ ихъ просплю водою.

6650. На другой годъ весною вынувши сѣянцы изъ грядѣ, и выкопавши для нихъ на приготовленныхъ заблаговременно грядахъ ямы, сажаютъ ихъ въ здѣланный въ ямѣ водою растворѣ; ямы дѣлаются также рядами. Во время посадки ихъ, обрѣзываютъ всѣ тѣ коренья, которые идутъ прямо внизъ, или редкою, иногда же и кончики ихъ раскалываютъ; посадивши ихъ, не допускаютъ землю опровергнуть.

6651. Когда эти пересаженные яблоньки начнутъ давать листья, подъ верхушки у нихъ немножко срѣзываются, и всѣ лишніе листья обрываются, чтобы на спиролякахъ оставалось ихъ, не болѣе шести или семи; отъ этого они будутъ ростъ лучше въ поччину, и скорѣе поспѣютъ для прививки.

6652. **лучшая посадка яблочныхъ сѣянъ осеню.** На черноземныхъ грядкахъ, или по крайней мѣрѣ хорошо унаваженныхъ за годъ, и которыя при томъ хорошо перекопаны и перебиты, такъ чтобы не было нигдѣ трапы, выкапываются продолжавшія ямы въ извѣсѣнныхъ разстояніяхъ одна отъ другой; копаются же онѣ до самой глины, на которую кладутъ старой тесѣ, 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 такие 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 будуть изготованы, и опять засыпаны вынутую изъ нихъ же землею, то на нихъ сѣютъ яблочныя сѣянца уже по заморозкамъ осеннимъ, чтобы они въ шуже осень не могли взойти; весною же они рано всходятъ,

Такимъ же образомъ осенью можно сажать и сѣмяна груши.

**6653. какія сѣмяна выбирать для посѣву, чтобы изъ нихъ вышли лучшіе сорты яблокъ?** Извѣстно, что лучшіе сорты яблокъ получаются чрезъ прививку, но они же отъ этого и перераживаются. Одинъ Англичанинъ предлагаетъ для разведения лучшихъ сортовъ яблокъ слѣдующее средство: въ каждомъ, совершенно дозрѣвшемъ яблокѣ есть одно или два круглыхъ сѣмечка, между тѣмъ, какъ другія сѣмяна больше или меньше плоски: эти-то круглые сѣмечки и надобно брать для размноженія хорошихъ сортовъ; потому, что отъ сѣмянъ плоскихъ выходятъ сорты яблокъ худшіе.

**6654. средство выводить лучшіе новые сорты яблонь отъ сѣмянъ ихъ.** Для этого надобно выбрать изъ тѣхъ сортовъ, которые хочется развести въ большемъ количествѣ, нѣсколько яблонь, которыя еще ни разу не цвѣли, хотя впрочемъ въ этомъ нѣтъ большей надобности, и посадить ихъ въ такомъ мѣстѣ, где бы онѣ были далеко отъ всѣхъ другихъ яблонныхъ деревьевъ, чтобы во время ихъ цвѣта, не могла на нихъ попасть плодотворная пыль другихъ яблонь. Такія яблони могутъ почеститься разсадниками лучшихъ плодовъ и сѣмянъ ихъ, посредствомъ которыхъ можно производить также самые сорты. Ихъ-то сѣмяна надобно сѣять, и отъ нихъ выйдутъ хорошия яблони.

**6655. Касательно сѣмянъ, надобно смотрѣть, чтобы для посѣва выбираемы были самыя здоровыя, взятые отъ самыхъ красивыхъ и самыхъ зрѣлыхъ яблонь, которыя не были бы повреждены червями или личинками насѣкомыхъ; самыя же сѣмяна должны быть полныя и кругловатыя а не плоскія.**

Такія сѣмяна, сберегши ихъ надлежащимъ образомъ до времени сѣянія, садить въ землю, свойственную и приличную тому сорту яблонь, отъ

которыхъ они взяты, и съ вышедшими отъ нихъ деревцами поступать такъ, какъ и съ другими съянцами, опредѣляемыми для произведенія лучшихъ сортовъ.

6656. Надобно еще замѣтить, что по первымъ плодамъ никогда не должно судить о другихъ плодахъ, которые тоже дерево въ слѣдующіе годы будетъ приносить, потому, что первые плоды большою частію бываютъ не хороши, и притомъ пъмъ хуже, чѣмъ можетъ дерево, на которомъ они выросли. Можно иѣкоторымъ образомъ предугадывать напередъ, какія деревца и въ первый разъ принесутъ хорошіе плоды, именно тѣ, которыя имѣютъ сильный, хорошій ростъ, и шансные листья, и притомъ никакихъ не имѣютъ иглъ или колючекъ. На такія же деревца надобно особенное обращать вниманіе; напротивъ того тѣ деревца, которыя отъ самаго своего, такъ сказать, дѣлѣства, шонки, безсильны, кривы, незврачны, съ поникими листьями, никогда не будущи имѣть хорошихъ плодовъ.

6657. отъ посадки и разведенія хорошихъ сортовъ явлокъ изъ семянъ па выгода, что деревья будущи крѣпче, не будучи повреждены ни мало прививкою; разрѣзы дѣлаемые въ деревѣ, при его прививкѣ, а особенно черенками, причиняютъ дереву больше или меньше примѣшанный вредъ, дѣляя 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 были прививаемы, гораздо крѣпче, и лучше переносятъ холода, морозы и всѣ воздушныя перемѣны. Поэтому надобно думать, что прививаніе было причиною многихъ деревесныхъ болѣзней. Силько привитыхъ деревьевъ пропадаютъ въ одну холодную зиму, или покрайней мѣрѣ остаются на всегда болѣвыми, и можетъ быть ни одно изъ при-

випыхъ деревьевъ не доживаешьъ вѣка, ему природою назначенаго!

6658. Вырошенныя изъ сѣмянъ яблони бывають крѣпче, здоровѣе, а потому и гораздо полезнѣе. Хотя онѣ сперва и не такъ скоро начинаютъ приносить плоды, какъ деревья привиты; но когда уже одинъ разъ пришли съ плодами, то начинаютъ приносить ихъ много, и при томъ плоды ихъ не такъ бывають подвержены нападенію гусеницъ насѣкомыхъ. И какъ они гораздо дольше живутъ и приносятъ плоды, нежели деревья привиты, то слѣдовательно они доставляютъ больше выгоды. 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 вырошенныя изъ хорошихъ сѣмянъ, живущіе лѣтъ по пятидесяти и болѣе, принося ежегодно плоды. Нѣшь надобности утоминать о множествѣ трудовъ и заботъ, относящихся до прививки дичковъ, часто иногда по разнымъ обстоятельствамъ поворяя, 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 расчетистыхъ садоводцевъ, которые различнымъ образомъ измѣняя способъ выращивать изъ хорошихъ сѣмянъ яблонныя деревья, не только могутъ размножать лучшіе ихъ сорты, но и производить новые сорты. Это всѣмъ теперь известно, что сѣмянъ выходятъ какъ у деревьевъ такъ и другихъ расщеплений новые сорты.

Конечно могутъ быть изъ яблоней такие сорты, которыхъ плодовъ безъ прививки улучшить не можно, каковы напримѣръ, по опытамъ оказываются некоторые яблони приносящія ранеты. Это забодно помнить, при разведеніи яблоней отъ хорошихъ сѣмянъ, и не отчаявшись, когда нѣкоторые опыты не удаются.

Лучшіе сорти грушъ, вишень и сливъ также можно выводить отъ хорошихъ сѣмянъ.

**6660. СПОСОБЪ Г. ШВАРЦА, ЗАСТАВИТЬ ВЫРОЩЕННЫЯ ИЗЪ СѢМЯНЪ ЯБЛОЧНЫЯ ДЕРЕВЬЯ СДѢЛАТЬСЯ ВЕСЬМА СКОРО ПЛОДОНОСНЫМИ.** Можетъ быть, многие желали бы дѣлать опыты для полученія изъ сѣмянъ новыхъ лучшихъ сортовъ яблокъ и грушъ, но оспацавливаются и оспавляютъ намѣреніе свое, предспавя себѣ долгое время, пока сѣянцы начнутъ давать плоды; извѣстно, что яблочныя дички рѣдко начинаютъ цвѣсть прежде восьмаго или десятаго года. Г. Шварцъ основываясь на теоріи Найта вразсужденіи круговорашенія древеснаго сока, и замѣчая перемѣны листьевъ при большемъ ростѣ сѣянцовъ, счелъ возможнымъ ускорять усовершенствованіе ихъ, и ранѣе производить организацію листьевъ, нужную для произведенія плодовитой почки. Слѣдующіе опыты оправдываютъ правильность его заключеній.

Въ Ноябрѣ и Декабрѣ 1809 года посѣяны были зерна различныхъ грушъ въ особые горшки, котоные и спояли всю зиму въ оранжерѣ. Въ Февралѣ начали зерна всходить, а въ Марѣ поставлены горшки съ ними въ виноградную теплицу, гдѣ и спояли до половины лѣта. Тогда пересажены молодыя деревца весьма бережно въ сѣянную гряду, разстояніемъ одно отъ другаго на пятнадцать дюймовъ, гдѣ и сидѣли они до осени 1811 года; а тогда пересажены въ школу (птичомникъ), одно отъ другаго на шесть футовъ. Всякую весну срѣзывали всѣ ненужные ихъ побѣги, а сильныя и здоровыя боковые вѣтви оставляли не обрѣзывая, и пришомъ давали сучьямъ такое положеніе, что листья верхнихъ побѣговъ не могли давать щѣни сидящимъ внизу. Такимъ образомъ каждый листокъ исполнялъ свое назначеніе, не будучи совершенно открыть дѣйствію 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 четвертомъ году, а  
почти всѣ, какъ яблонные, такъ и грушевые, на  
пятомъ и шестомъ.

6661. какъ споспѣшствовать лучшему росту  
и плодородію яблоней? Всѣ охотники до садовъ  
холпятъ, чтобы молодыя яблоновыя деревья ихъ  
приходили какъ можно скорѣе съ плодами; а это  
заспавляло и прежде, и теперь заспавляетъ многихъ  
выдумывать и употреблять разныя среды,  
спва, принуждать къ тому шѣ деревья, которые  
долго не приносятъ плодовъ. Но покойный Болотовъ,  
одинъ изъ лучшихъ садоводцевъ въ Россїи,  
испытавши всѣ бывшие ему извѣстными способами  
скорѣе сдѣлать плодоносными яблонныя деревья,  
заключилъ, что едва ли не пущеши мы спаляемъ  
переиначить природныя свойства нѣкоторыхъ по-  
родъ, и насильно принудить деревья къ тому, чѣму  
они по природѣ своей неспособны; и потому  
обратилъ все свое вниманіе на другой предметъ,  
и именно на споспѣшствованіе лучшему и скорѣй-  
шему росту вновь посаженныхъ яблоней, и къ луч-  
шему содержанію ихъ въ первыя десять или двѣ-  
надцать лѣтъ по посадкѣ. Вотъ его побудитель-  
ныя къ тому причины:

6662. Во первыхъ, не воѣ, а нѣкоторыя только  
породы яблонныхъ деревьевъ не скоро приходяшъ съ  
плодомъ, или не часто, но за то чрезъ нѣсколько  
лѣтъ приносятъ ихъ въ большомъ множествѣ; не  
приходяшъ же сиоро, какъ кажется по нашураль-  
ному ихъ свойству; почему никакими насильственными  
средствами ихъ къ тому принудить не-  
льзя, и скорѣе можно имъ причинить шѣмъ вредъ  
и даже самую смерть. И такъ въ разсужденіи  
всѣхъ такихъ деревьевъ не оспаешся другаго сред-  
ства, какъ вооружиться терпѣнiemъ и спокойно  
ожидать того времени, въ которое они сами со-  
бою начнутъ приходить съ плодомъ, и въ которое  
большая часть изъ нихъ многоплодиемъ своимъ и  
частыми урожаями замѣнишъ съ лихвою прежній  
недостапокъ плодовъ.

Напротивъ того есть породы, которыя сами собою и безъ всякаго принужденія не только приходяще очень скоро съ плодами, но и приносяще ихъ ежегодно очень много, хотя и не всегда въ одинаковѣ количествѣ. Къ такимъ принадлежашъ, на примѣрѣ, изъ лучшихъ въ Тульской Губерніи породѣ, известныя въ торговлѣ подъ названіемъ: *бровинокъ, титовокъ и иѣкоторыя другія, особенно же первыя.*

6663. Есть и такія яблони, которыя, приходяще хотя иѣсколько медленнѣе, но часпо съ крупными плодами; къ такимъ изъ лучшихъ породѣ принадлежашъ *опортны* и иѣкоторыя другія.—Есть и еще яблони, которыя приходяще съ плодами еще медленнѣе и имѣюща по свойство, чѣмъ не всякой годѣ приносяще плоды свои, а чрезъ годѣ, а иногда и болѣе; къ такимъ принадлежашъ *плодовитки, анисовки, крыжапели* и многія другія; къ тѣмъ же, которыя хотя не скоро приходяще съ плодами, но замѣняюща это своимъ многоплодіемъ, принадлежашъ *ранетки, андреевки*. — А потому полезнѣе, при заведеніи и размноженіи садовѣ, спараться сажать въ нихъ тѣ породы, которыя приносяще скоро, часпо и много плодовѣ.

6664. Во вторыахъ, опыты показали, что для способнѣшеспивованія скорѣйшему приходу съ плодами, не столько нужно убавлять въ деревьяхъ сокъ, какъ содѣйствовашъ лучшему и скорѣйшему ихъ росту, а особенно въ первыя 10, или 12 лѣтъ по посадкѣ.

Такія наблюденія побудили Г. Болотова, обратившись вниманіе и спаранія свои наиболѣе на эшотѣ предметѣ.

Долго и иѣсколько лѣтъ сряду Болотовъ употреблялъ для эшого: взрываніе земли вокругъ деревьевъ распушущихъ на обросломъ луговою травою грунти, унарживаніе ея по временамъ, усыпаніе разными веществами и самое даже поливаніе этихъ деревьевъ при случающихся большихъ засухахъ, а

для сохраненія на долгое время въ землѣ сырости, ушилалъ ее сверху соромъ, выпалываемыи въ садахъ тправами, соломою и проч., но совсѣмъ тѣмъ никакъ не доспигалъ до желаемой цѣли и получалъ очень мало пользы, удостовѣрившись только въ томъ, что молодымъ яблонкамъ въ облужаломъ грунти ростъ никакъ негодится, и что имъ ни ежегодное окапываніе, ни временное унавоживаніе и никакія осыпки ничего почти для хорошаго росту не помогаютъ. Многія яблони, не смотря на всѣ спаранія, росли худо, а иныя начинали каржатъ вѣтъ, скорбѣть и въ самой молодости своей дѣлались дряхлыми: всѣ эти средства никакъ не можно сравнить съ добротою и полезностию того, которое случилось ему лѣтомъ 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 капитальными и въ Тульской Губерніи именимыми, принадлежащими къ числу первоклассныхъ, или, такъ называемыхъ, пысячныхъ.

6665. Это средство, которое *Болотовъ* непремѣнно всякой годѣ употреблялъ, есть самое прошлое, хотя и сопряженно съ нѣкоторымъ излишнимъ трудомъ, но онъ вознаграждается получаемою отъ этого пройною пользою. Все дѣло состоитъ въ томъ, чтобъ вновь посаженные яблонки въ первыя десять, или двенадцать лѣтъ по посадкѣ росли не уначе, какъ на унавоживаемыхъ чрезъ три года, и ежегодно лопатками взрываются, породично обрабатываемыхъ, и разными огородными овощными распеніями засаживаемыхъ широкихъ грядкахъ. Надоумили его и побудили къ употребленію этого способа нѣсколько яблоней случайнымъ образомъ посаженныхыхъ въ огородѣ на грядахъ съ овощами. Примѣтивъ оптѣнно хороший ростъ ихъ и то, что онъ скоро приходяты съ плодами, *Болотовъ* захотѣлъ испытать это и въ садахъ; окончившійся оптѣнной успѣхъ побудилъ его къ установлению того порядка, какой ежегодно наблюдался имъ въ шеніе очень многихъ лѣтъ.

6666. Первый опытъ сдѣлалъ Болотовъ въ одномъ, присоединенномъ вновь къ садамъ своимъ, довольно проспранномъ мѣстѣ, на которомъ была спаринная большая березовая роща, по срубкѣ которой года за три до того засажены были между пней яблонные, двухлѣтніе, прививочные деревца, въ ямы выкопанныя и хорошею землею наполненные, разспояніемъ одна ошѣ другой въ рядахъ на шести, а между рядовъ на семи аршинахъ. Какъ это мѣсто отъ пней и кореньевъ нельзя было вспахать сохами, то надобно было оставить его подъ заросшую правою, отъ чего яблонки хотя и принялись, но росли не очень упѣшно, а это и побудило Болотова назначить этотъ новой садѣ къ сказанному опыту.

И такъ дождавшись осени, при помощи шнура, назначены вдоль всѣхъ рядовъ яблоней грядки, въ три аршина шириной, и по вскопаніи всего дерна какъ можно мѣльче лопатками, успланы навозомъ и такъ оставлены на зиму. По наступленіи весны вновь перекопаны грядки съ навозомъ и такъ обработаны, чтобы каждая гряда была шириной аршина два и окружена широкими и глубокими бороздами. Гряды засажены капустною росадою; капуста родилась хорошая.

Эти грядки въ послѣднюю впору весну были вновь перекопаны лопатками, обдѣланы и отчастіи засажены Виргинскимъ шабакомъ, отчастіи засѣяны огурцами, макомъ, морковью, свеклою, горчицою и другими огородными распеніями.

Въ третью весну засажены они были картофелемъ, а отчастіи бобами и самыми 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 распеніями.

6667. Всѣ эти яблонки какъ будто ожили, и уже въ первые три года, имѣя свѣжій и прекрасный ростъ, не только выросли болѣе, нежели сколько

могли бы они выростъ въ пять или шесть лѣтъ, еслибы ихъ оставили въ луговомъ грунте; но большая часть изъ нихъ пришли во второе и третье лѣто съ плодами и потомъ ежегодно ихъ приносили. Это побудило Болотова продолжать съ ними тоже еще шесть лѣтъ, при наблюдении такого же порядка. Къ десятому году онъ такъ разрослись и увеличились, что огороды ихъ распаханныя не можно уже было ростъ между ими съ прежнимъ успѣхомъ; почему пересипали ихъ унавоживашь и перерывашь, а засадивъ грядки шпанской земляникою, оставили деревья ростъ далѣе, имъ не было уже нужды въ большемъ унавоживаніи, потому что онъ росли прекрасно и ежегодно приносили множество плодовъ.

6668. Видя такой успѣхъ, Болотовъ началъ тоже самое дѣлать и съ другими вновь присоединяемыми късадамъ, опчасты залужалыми, опчасты пахающими мѣстами, и имѣлъ удовольствіе видѣть одинаковое послѣдствіе; яблони росли вездѣ съ удивительнымъ и невѣроятнымъ почини успѣхомъ и всѣ очень скоро приходили съ плодомъ; плоды на нихъ были крупные, чистые, свѣжіе и созревали, какъ нельзя лучше. Всего пріятнѣе было то, что они особливо будучи еще молодыми, не подвергались почки никогда естественнымъ поврежденіемъ отъ вредныхъ росѣй, шумановъ и насѣкомыхъ, какія не рѣдко прещерпывающіе большія яблони, въ другихъ мѣстахъ распушущія.

Это доказалъ Болотовъ особенно 1824 годъ. Весною и лѣтомъ этого досадопамягнаго и несчастнаго для Тульскихъ садовъ года, претерпѣли сады, какъ отъ морозовъ во время самого цвѣта, такъ отъ вредныхъ росѣй, шумановъ и другихъ погодъ, столько и такихъ бѣдъ, какихъ до того никогда не видали. На примѣрѣ: съ иныхъ яблоней обвалился не только весь цвѣтъ, но и самой листиѣ, и ватура принуждена была производить изъ кожи новые глазки и листиѣ; а у которыхъ листиѣ и не обвалился, но будучи изуродованъ шуманами и

росами, осипавался до Августа какъ бы помертвѣлымъ, не имѣя обыкновенной своей хорошей зелени, что заставляло опасаться, чтобъ, сады совсѣмъ не погибли. Къ счастію этого не случилось; но за то въ слѣдующемъ году отъ помянутыхъ бѣдъ сады осипались безъ плодовъ, яблоки родились только на молодыхъ яблонкахъ, распустившихъ на помянутыхъ грядкахъ, а на прочихъ почти ничего не было, а на которыхъ и было яблокъ 5 и до 40, но и тѣ такъ изуродованы росами, что ни къ чему не годились, родившіяся же на грядахъ были и здоровы, и получили всю свою величину. Это служило яснымъ доказательствомъ полезности, воспользовавшись молодыя яблонныя деревья на грядкахъ; и побудило Болотова не только въ новозаводимыхъ и молодыхъ, но и въ самыхъ старыхъ садахъ, подъ всѣми молодыми яблонями, пѣдсаживаемыми между большими, дѣлать шакія же грядки, и гдѣ нельзя дѣлать прямыхъ, таинъ съ переломами и кривыя.

6669. Весьма вѣроятно, что много помогаетъ плакому плодородію порядочное перерываніе земли лопатками, также поливаніе и полонье распустившихъ на грядахъ огородныхъ расщепій, а сверхъ того и самая глубина бороздъ по обѣимъ споронамъ ихъ. Дождевая вода, скопляющаяся въ бороздахъ, дающа грядкамъ болѣе влаги, а излишняя, въ большія ненастія, въ нихъ стекаетъ и не оспаєтся на грядкахъ; прудъ же, сопряженный съ перерываніемъ ихъ, награждается довольно изобильнымъ урожаемъ и самыхъ огородныхъ расщепій.

6670. НОВОЙ СПОСОВЪ РѢЗКИ И ВЫРАЩИВАНІЯ ШТАМВОВЫХЪ ЯБЛОННЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ, Г. ШВАРЦА. Весьма часто можно видѣть въ садахъ яблонныя деревья, которые такъ близко другъ къ другу посажены, и при этомъ такъ обременены вѣтвями и сучьями, что не могутъ почти давать плода, да и приносимый ими далеко уступаетъ приносимому тѣми деревьями, которые содержатъ надлежащимъ образомъ.

Г. Шварцъ обрѣзаль нѣкоторыя вѣтви въ одномъ году, и вырѣзаль многія изъ самыхъ большихъ вѣтвей совершенно, сравнивая срѣзанныя мѣстами сколько можно глаже. Оспавшіяся вѣтви прорѣжены надлежащимъ образомъ, такъ, чтобы воздухъ и свѣтъ могли доходить и до малѣйшихъ вѣтвокъ.

Въ слѣдующее лѣто обрѣзанныя такимъ образомъ деревья дали весьма сильные побѣги, какъ того и ожидать должно было: они были длинны отъ трехъ до пяти футовъ и болѣе. Въ концѣ Июня, нѣсколько ранѣе и нѣсколько позже, смешаны по различному росту вѣтвей, привѣшены были къ концамъ ихъ глиняные шарики, которые были довольно тяжелы, чтобы держать ихъ согнутыми. Какъ этимъ образомъ сокъ былъ определенъ отъ своего натурального пупы восхожденія и низходженія, то почки всѣ глазки ихъ превратились въ плодовитые, а въ нѣкоторыхъ деревьяхъ способность производить плодовитую 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. Кроме множества плодовъ этими образами доспавляемыхъ, легкаяѣнько весьма прорѣженныхъ вѣтвей не мѣшаютъ росши подъ ними и вближъ ихъ небольшимъ распеніямъ; нѣть нужды въ колыахъ для пригибанія и привязыванія вѣтвей; а также плоды дѣлаются гораздо крупнѣе и вкуснѣе, получая возможность обильно наслаждаться благопворными 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 получения тѣхъ же выгодъ.

6672. осовенный способъ развязывать явленія вѣтви. Въ нѣкоторыхъ садахъ Англіи заве-

день не пакъ давно особенной способъ развязыванія яблоней на открытомъ воздухѣ. Спиволы этихъ деревъ имѣютъ шесть фушловъ высоты, и отъ самой вершины ихъ вѣтви, имѣющія при четырѣ года, просираются почти горизонтально во всѣхъ направленіяхъ на четыре или пять фушловъ отъ средины. Около каждого дерева, въ трехъ фушахъ отъ спивола и въ двухъ фушахъ отъ земли, укреплены на подпорахъ круги. Вѣтви нагибаются къ этому кругу и привязываются снурками. Такимъ образомъ онѣ составляютъ выпуклую, въ срединѣ кривую линію, к которой верхний конецъ выходитъ изъ центра, а нижний приближается къ низу спивола, почти на четыре фуша разстояніемъ отъ земли. Расположенное такимъ образомъ дерево представляеть видъ развернутаго зонтика или шара. По собраніи плодовъ, снурки развязываются, вѣтви во время зимы обрѣзываются, и тѣ изъ нихъ, которые выходятъ изъ вершины въ вертикальномъ направленіи, очень укорачиваются, изключая впрочемъ тѣ, каторые считаются нужными для дополненія правильности фигуры дерева. Весною ихъ опять привязываются снурками къ кругу. По мѣрѣ возрастанія дерева, кругъ спавится отъ спивола далѣе и далѣе. Впрочемъ наблюдая приложно обрѣзываніе лишнихъ побѣговъ и надлежащую кривизну, можно сохранить первоначальную форму даже и у старого дерева. Рядъ таковыхъ деревьевъ представляеть весьма пріятную картина не только по единообразію высоты и правильности роста, но и по красотѣ разверзывающихся на нихъ цветковъ и плодовъ, чemu много способствуетъ расположение вѣтвей.

6673. Выгоды отъ такого расположенія многочисленны и важны. Кривизна вѣтвей увеличиваетъ ихъ напряженіе къ образованію цветочныхъ глазковъ, и следственno къ произведенію обильныхъ плодовъ; листья ихъ лучше подвергаются влиянию воздуха и света; плоды располагаются

единобразно на всей поверхности дерева и не защищаютъ шорчащими неправильно вѣшнями; вѣшни, будучи прикреплены твердо снурками, не шатаются отъ вѣтровъ, не позволяютъ сбиваться имъ плодовъ и не трещатъ другъ о друга. Лучшия яблони давно уже созревали развязывая почки такими же образомъ Г. Болотовъ § 6691.

Въ саду Г. Кикина въ С.-Петербургѣ, сдѣлано было, кажется, еще лучшее для сѣверныхъ климатовъ расположение яблоней. Стволы и вѣшни ихъ пригнуты почти къ самой землѣ и расположены, на расстояніи отъ неї около двухъ фунтовъ, въ горизонтальномъ направленіи по устроеннымъ для того деревяннымъ рамамъ. Зимою они заносятся снѣгомъ и темъ защищаются отъ замерзанія.

**6674. ПРЕДОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ПОСАДКѢ ЯВЛОННЫХЪ ДЕРЕВЪ ВЪ МЫЛКОМЪ ГРУНТЕ Г. ПЛЕРАЗА.** Эта предосторожность состоится въ томъ, чтобы, при посадкѣ фруктовыхъ деревьевъ въ грунты мылкомъ, гдѣ тонкий слой расщепельной земли лежитъ на пластѣ туфа, крупного песка, ила, и т. п., дѣлать подъ каждымъ деревомъ родъ помоста изъ каменной плиты, что принуждаетъ корни, вместо того, чтобы рости въ низѣ, ложиться горизонтально и искать пищи въ верхнемъ слоѣ земли, гдѣ они ее удобно находятся. Несколько успешныхъ опытовъ подтвердили и оправдали такую садку яблоней.

**6675. НОВОЕ СРЕДСТВО ЗАСТАВИТЬ ЯВЛОННЫЯ ДЕРЕВЬЯ ПРИНОСИТЬ БОЛЬШЕ ПЛОДОВЪ.** Это средство есть кольцеобразное снятіе коры съ вѣшней дерева, о чёмъ и писано во второмъ томѣ § 962. Но предлагаемое здѣсь кольцеобразное снятіе коры, придуманное не такъ давно Паспортомъ Геллемъ, отличается отъ упомянутаго темъ, что кору надобно сдирать не до мезги или заболони, но до самаго дерева. Дѣланые въ некоторыхъ мѣстахъ опыты съ эпою новою операциею, подтвердили ея пользу.

**Весною**, когда цвѣтные глазки сильно надуваются, и гоповы уже развернулись, дѣлаютъ острый ножемъ надрѣзъ коры на вѣтви, которую хотятъ принудить принести больше плодовъ; этотъ надрѣзъ коры дѣлается отступия на половину, или на цѣлый дюймъ отъ большой вѣтви, а если это маленькая вѣточка, то отъ другой большей вѣтви, изъ которой выходитъ та вѣтвь, на которой должно сдѣлать надрѣзъ, которой и дѣлаютъ вокругъ ея, разрѣзываая кору даже до самаго твердаго дерева. На четверть дюйма отъ первого надрѣза дѣлаютъ другой надрѣзъ, точно такою же, и кора между обѣими надрѣзами представляеть кольцо, шириной въ четверть дюйма. Это кольцо или кору, находящуюся между надрѣзами яблони снимаютъ долой даже до твердаго дерева, такъ что не оспаешь ни между верхнею корою, ни между ея заболонью ни 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, потому, что въ томъ же годѣ обыкновенно заразаетъ эта кольцеобразная ранка безъ всякаго вреда дереву, и той вѣтви, на которой она сдѣлана; на этомъ мѣстѣ нараспашеи родѣ шишки, которая оба края коры соединяетъ.

На другой годѣ эта вѣтвь, на которой сдѣланъ кольцеобразный надрѣзъ, приноситъ гораздо больше плодовъ. Нижній разрѣзъ, коры надобно дѣлать иѣсколько вкося, чтобы дождевая вода не могла въ ранкѣ заспаваться.

На главномъ спирѣ или шпамбѣ не сдѣдуетъ, дѣлать такого кольцеобразного надрѣза потому, что отъ этого дерева ирападаютъ, да и на всѣхъ вѣтвяхъ одного дерева въ одинъ и тотъ же годѣ такихъ надрѣзовъ дѣлать не должно.

**6676.** Этотъ кольцеобразный надрѣзъ не только заспавляетъ вѣтвь приносить болѣе плодовъ, но заспавляетъ приносить и лучшіе плоды и раньше

доводишь ихъ до зрѣлости ; служишь хорошимъ средствомъ для правильного образованія коры; а особенно шпалерные деревья содержишь въ правильной формѣ, а пришомъ избавляешь отъ гибели деревья, у которыхъ корень поврежденъ, и заставляешь ихъ опускать новые главные корни.

Грушевые деревья, слиянья, вишненныя, персиковые и абрикосныя эпимъ 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**, тако, что вышедшія изъ ихъ сѣмянъ яблоньки приносятъ самые лучшіе плоды. Этотъ способъ состоитъ въ слѣдующемъ.

Прививають обыкновеннымъ образомъ хорошиі черенокъ или глазокъ къ спелю сѣянца, сидящаго еще въ пипонникѣ, но такъ близко къ корню, сколько то можно сдѣлать. Если привитой черенокъ примется, то по прошествіи года, когда онъ пустилъ хорошие побѣги, а въ пропивномъ случаѣ чрезъ два года, выкапываютъ все привитое дерево изъ земли, и пересаживаютъ его въ другое мѣсто такъ глубоко, чтобы привитое мѣсто было по крайней мѣрѣ на четыре дюйма землею покрыто; или посадивши деревцо и не такъ глубоко, обкладываютъ его хорошою жирною землею такъ, чтобы она была кругомъ выше прививки на четыре же дюйма. Этотъ привитой къ дичку черенокъ, когда его нижняя часть покрыта землею, обыкновенно пускаетъ отъ себя новые корни и корешки или мочки.

6678. Буде прилѣжно смотрѣли за прививкомъ, то онъ въ два года выросшѣй деревцомъ, и тогда надобно посмотретьъ въ землѣ, пустилъ ли онъ собственно отъ себя корни, которые образовали бы мочку, тогда въ другой разъ весною, а еще лучше

позднею осенью выкапывающъ все деревцо и обрѣзывающъ весь спарой пенекъ дичка, близъ самыхъ вышедшихъ отъ привитаго черенка корней и ихъ мочекъ, и пришомъ 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 земль расположены, какъ слѣдуетъ; посадивши деревцо, надобно, какъ и о другихъ прививкахъ, смотрѣть, чтобы оно хорошо росло; и оно дѣйствительно вырослашъ и приноситъ плоды.

6679. Плоды такого деревца не только будущи хороши и почно такие же, каковы были плоды на томъ деревѣ, отъ котораго взяты прививки; но и сѣмяна этихъ плодовъ улучшаются, такъ, что будучи посѣяны, произведутъ хорошія деревья, а не дички, потому что они сами произошли отъ такого дерева, котораго и спиволь и корни улучшены.

Этимъ образомъ отъ всѣхъ такихъ деревьевъ получаются безпрерывно такие плоды, отъ сѣмянъ которыхъ вырослашъ опять хорошия деревья, не требующія прививки.

6680. Надобно только замѣтить, что близъ такихъ хорошихъ яблоней, никакъ не должно садить яблонныхъ дичковъ; вырослашіе же близко по какомунибудь случаю дички, уничтожатъ. Въ противномъ случаѣ цвѣты дичковъ посредствомъ своей плодопворной пыли могутъ легко испортить цвѣты улучшенныхъ яблоней; отъ чего онѣ начнутъ приносить такие яблоки, изъ сѣмянъ которыхъ будутъ выходить деревья хуже и хуже. Не одни только яблонные деревья, но и грушевыя и вишневыя и сливыныя можно улучшить, наблюдая показанныя правила.

6681. какъ превращать волнистя яблони изъ худыхъ въ хорошія, посредствомъ привитія ихъ глазками. Обыкновенно обрѣзываютъ яблони, прививающъ къ оспавшимся ихъ спиволамъ или сучь-

ямъ черенки изъ лучшихъ яблоней; но можно и гораздо лучше прививать ихъ глазками, потому что:

1) Можно такимъ образомъ поправить яблонь почки не примѣшанными и нечувствительными 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 дешевѣѣ, потому, что не надоно шупть ни смолы, ни воску.

4) Можно выбирать глазки въ своемъ саду изъ лучшихъ яблоней, и при томъ, они какъ самые свѣжие, будущь надежнѣе и прочнѣе.

5) Сучья или побѣги на яблоняхъ надобно будешь срѣзывать тогда уже, когда прививки совершенно примѣшались и выросли, чего нельзя сдѣлать съ привитыми черенками.

**6682. самой способъ прививанія глазками.** Если дурная яблонь молода и не велика, напримѣръ не выше еще четырехъ или пяти аршинъ, то такія можно шошасѣ прививать, какъ только наступитъ время глазковой или окуляціонной прививки; т. е. въ началѣ Іюля мѣсяца; прививать же въ тонкимъ вѣтвямъ въ тѣхъ мѣстахъ, где онѣ не плоды мизинца, и очистивши всѣ ниже прививокъ находящіеся побочные сучки и вѣшки, оставивъ такъ до весны, въ которое время надобно опять всѣ ихъ пересмошрѣшь, и на которыхъ вѣтвяхъ прививки не принялись, тѣ срѣзывать тогда же, и буде угодно, привить черенками, или оставивъ ростъ до Іюля мѣсяца и погода 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 отрасляхъ, годныхъ подъ такіе прививки, и оставивъ такъ до весны въ которое время принявшияся обрѣзать, какъ слѣдуетъ; и въ то же время спиливать большую часть

нижнихъ большихъ сучьевъ съ яблони, отспупая на аршинъ отъ главного ствола, и смошря по обстоятельствамъ, иногда далѣе а иногда и ближе. Изъ числа же верхнихъ сучьевъ обрѣзывашь не всѣ, чтобъ не обнажить всей яблони отъ листьевъ за однимъ разомъ, которые же срѣзаны, у шѣхъ засмоливши концы, оставишь ихъ безъ всякаго прививанія. И какъ на всѣхъ этихъ голыхъ оспашкахъ выросшемъ множество побѣговъ и они сдѣлаются довольно толсты, то на другой годъ и ихъ также привиши; что можно продолжать каждого года до шѣхъ порѣ, пока ихъ будеть довольно; тогда не надобно уже допускать ростъ излишнимъ отраслямъ, а всѣ ихъ срѣзывашь, чтобы онъ не мѣшиали прививочнымъ разраспашься. А лучше всего, чтобъ рѣзкою не дѣлать напрасно ранокъ, всегда портящихъ дерево, съ начала лѣта какъ можно чаще ихъ осматривать и въ самомъ началѣ только что показавшися отмыгивашь и обрывашь.

Еще надобно замѣтить, что къ такимъ яблонямъ, на которыхъ должно сдѣлать значительное число прививокъ, должно братъ глазки съ яблоней одинакаго сорта, а не различныхъ.

**6684. СРЕДСТВО ПОНОВЛЯТЬ СТАРЫЯ ЯБЛОННЫЯ ДЕРЕВЬЯ.** Когда у которой яблони, старой и безнадежной, пень еще довольно твердъ, и не требуется подкрепленія, то надобно съ такой яблони очистить всю старую и грубую кору посредствомъ ножей и скребковъ; попомъ пересмотрѣши всѣ ея сучья, нѣтъ ли на нихъ между престарѣлыми и моложавыми, выходящими изъ боковъ толстыхъ вѣтвей, и хотя не большихъ, но надежныхъ, а особенно внизу не далеко отъ земли.

Буде если старая, то оставя только ихъ, спилить почти вплоть къ нимъ весь верхъ и всѣ толстые и устарѣлые сучья, не смошря на то, что они еще не совсѣмъ засохли, и счиленный мѣста замазать коровьимъ помепомъ съ небольшою долею глины, и обвязать тряпицею.

6685. Около всей такой яблони взрыть всю землю аршина на четыре кругомъ во всѣ стороны, и опикинуть ее прочь, даже изъ подъ шолстыхъ корней выкопать нѣсколько земли; на мѣсто которой засыпать все лучшюю навозною землю такъ, чтобы ею всѣ корни покрылись; на верхѣ этой земли навалить вынутую старую землю, очистивши ее напередъ отъ дерна, и перебивши и перемѣшивши, порядочно по поламъ съ сараймъ навозомъ, и такъ оставшись на всю зиму.

Коренья напиравши навознымъ сокомъ, начинаютъ дѣйствовать съ новою силою, и оставшися сучья весною начинаютъ сильно росшь, и въ одинъ годъ выростаютъ болѣе, нежели могли бы выростить въ три или даже четыре года; въ немногіе годы сдѣлавшись великими, начинаютъ приносить здоровыя яблоки.

6686. Чѣмъ касается до такихъ яблоней, у которыхъ моложавыхъ вѣтвей не найдется, сперва спилить нѣсколько большихъ сучьевъ, да и то не вплоть, а оставляя концы на пол-аршина, а прочие укоротить только до половины; съ оставшихся шолстыхъ сучьевъ всю грубую старую кожу счищить скребнемъ, и этото для того, чтобъ лишній сокъ произвелъ на этихъ останкахъ сучьевъ молодые побѣги; и когда они выроснутъ, тогда спиливать безъ всякой пощады всѣ оспальные старые сучья.

Бывають и такие старыя яблони, у которыхъ пни очень хилы, имѣютъ дупла, и такие извешины, что едва держатся и качаються; такие яблони оплести вокругъ плетнями, а еще лучше, какъ то дѣлалъ Г. Болотовъ, сдѣлать около яблоней порядочные четырехугольные ящики изъ брусьевъ или шолстыхъ досшокъ, и раскрасить ихъ краскою, чтобы они имѣли видъ садовыхъ ящиковъ и наполнить ихъ землею на аршинъ и выше отъ поверхности почвы. Этото средство иногда поддерживаетъ устарѣлые, уже совсѣмъ почки погибающія деревья, еще нѣсколько лѣтъ.

**6687.** *лучший способъ охранять яблони отъ того, чтобы вѣтви ихъ не ломались отъ множества плодовъ.* Наблюденія показываютъ, что не всѣ вѣтви или сучья, обремененные 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 находящіеся между ими уголы очень опасны; особенно же скоро ломаются изъ нихъ тѣ, которыя выходя изъ одного мѣста расходятся въ разныя стороны и будучи оба равно велики, толсты и длинны, составляютъ чрезвычайно острыя развилины еще въ самомъ тѣхъ сказательномъ младенчествѣ.

Такія развилины никакъ не могутъ выдерживать большой тяжести, но точась раскалываются, и копорая нибудь изъ двухъ вѣтвей отламывается прочь, подвергая опасности и другую вѣтвь; но чѣмъ развилины въ началѣ своемъ ширѣ, и побочной сукѣ выходящей изъ главнаго ствола или большого сука, чѣмъ прямѣе выходитъ въ сторону, и составляютъ уголъ ширѣ, tanto онъ безопаснѣе и тѣмъ болѣе снесетъ тяжесть.

**6688.** Слѣдовательно и надобно брасть предосторожность, чтобы яблони съ молоду 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 ростъ, одинъ изъ нихъ оставить ростъ, а другой почти весь, или оставить только на вершокъ длины, срѣзать, чтобы онъ не былъ никогда длиннымъ, а составлять побочной сукѣ.

**6689.** Буде же этого не сдѣлано съ молодыми яблонями, а на старыхъ окажется много плодовъ, то слѣдуетъ непремѣнно осмотрѣть всѣ сучья или вѣтви, и если найдутся съ узкими развилинами, хотя исконечно сомнительныя, то на-

добно тощасъ эши развилины, отступя ошь начала ихъ на четверть, или смотря по величинѣ вѣтви, на пол-аршина, иногда и болѣе, посплюнушъ ихъ веревкою, лыками, или тонкими ивовыми прутьями, связать, и укрѣпить такъ, чтобы эши связки не допускали вѣтви и развилины, ни мало болѣе разгибаться.

6690. Что касается до подпорокъ, обыкновенно вѣтвакихъ случаихъ, когда очень много на яблоняхъ яблокъ, употребляемыхъ, то онъ не такъ удобны, во первыхъ потому, что для большихъ садовъ пре-буется очень много подпорокъ, а чрезъ то изво-дится много лѣса; во вторыхъ; ошь этихъ подпо-рокъ повреждается кора на сучьяхъ, потому, что онъ не спояшъ швердо, но ошь вѣтра шатаются, покачиваются и вѣтромъ мѣстѣ сучка, гдѣ онъ под-пертъ, спираютъ съ него кору, ошь чего и весь иногда большой сукъ портится и пропадаетъ.

6691. **другой способъ.** Для лучшихъ яблоней, и приносящихъ множество плодовъ, можно вокругъ ихъ вбить въ землю нѣсколько высокихъ кольевъ та-кимъ образомъ, чтобы имъ пришлось споясть меж-ду большими сучьями или вѣтвями: эши колья пе-ревязываются жердочками на шакомъ разспояніи ошь земли, какъ того требуетъ расположение сучьевъ, почему и дѣлается сполько перевязей сколько нужно; эшими поперечными жердочками подхватываются и поддерживаются по нѣскольку сучьевъ, которые должны опираться на жердочки, и чтобы одни только шонкие концы ихъ и вѣточ-ки свѣшивались ниже; а чтобы эши сучья не тер-лись объ жердочки, то надобно привязывать къ нимъ лыками или мочалами.

Такія подставки конечно требуютъ болѣе хлопотъ, но для лучшихъ яблонь жалѣть этого не должно; сверхъ того онъ, кромѣ того, что препятствуютъ сучьямъ ломаться, недозволяющъ силь-нымъ вѣтрамъ прежде времени обиватъ и опры-сать яблокъ, какъ то обыкновенно бываетъ.

**6692.** **нужно ли въ зимнее время иметь какой надзоръ за яблонями?** Вѣ вѣкоторыхъ мѣстахъ, какъ выпадетъ глубокой снѣгъ, то около молодыхъ яблонекъ, опапываются снѣгъ крѣпко, чтобы мыши подъ рыхлымъ снѣгомъ не могли ходить и портить у яблоней молодую кору.

Вѣ зимнее время нерѣдко случается, что мокрой снѣгъ, при тихомъ воздухѣ падаетъ большими хлопьями, и упадая на деревья, ложится иногда на частые сучья, а особливо на ихъ развилины и оставаясь тамъ, накопляется иногда вѣ такомъ количествѣ, что пыгостию своею разламываетъ сучья и портитъ деревья; вѣ такихъ случаяхъ не худо отряхивать деревья отъ снѣгу.

Вмѣстѣ съ этимъ дѣломъ и осматривать, нѣть ли на яблоняхъ гдѣ нибудь сухихъ, свернувшихся и не обвалившихся листьевъ, которые обрывать и принести домой сожигать на огнѣ, потому, что вѣ такихъ листьяхъ скрываются часто яйца вредныхъ насѣкомыхъ, которые вывелись бы весною.

**6693.** **способъ г. золотова предохранять яблонные деревья отъ поврежденія морозомъ.** Извѣстно изъ наблюдений, что не всѣ деревья одинаково повреждаются морозомъ; и при томъ деревьямъ причиняютъ вредъ большие морозы, бывающие болѣе вѣ первыхъ мѣсяцахъ зимы, а особливо вѣ послѣднихъ числахъ Ноября и вѣ Декабря, когда внутренность наружной кожи деревъ еще очень наполнена сокомъ и водянистыми жидкостями. Другое опасное для нихъ время бываетъ при самомъ окончаніи зимы, вѣ Мартѣ и Апрѣль мѣсяцахъ, когда дѣйствіе солнечныхъ лучей во время дня начинаешь уже разогревать замерзшія во внутренности наружной кожи жидкости, а случающіеся вѣ тоже время по ночамъ сильные морозы опять ихъ замораживаютъ.

**6694.** Подвергаются дѣйствіямъ морозовъ болѣе старыя, или довольно взрослые, нежели малыя плодовитыя 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, четырехъ и болѣе лѣтъ, въ теченіе которыхъ поврежденное морозами дерево начинаетъ мало по малу слабѣть, хирѣть, шерять сукъ за сукомъ, 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 потому болѣе, чѣмъ листья на деревѣ слишкомъ долго не развертываются, гораздо позже оказавшихся цвѣтныхъ распустокъ, и противъ обыкновенного слабѣе, а новыхъ побѣговъ почти не оказывается: то примѣтивъ это, нужно уже думать о употребленіи всѣхъ средствъ, которыми бы можно было сохранить существованіе поврежденного дерева, сколько можно, болѣе \*.

6696. Вредное дѣйствіе сильныхъ морозовъ проспирается болѣе на наружную кожу, или кору главныхъ стволовъ и полстѣйшихъ сучьевъ; потому, чѣмъ въ ней болѣе находится жидкостей, а мѣлкимъ и тонкимъ сучьямъ дальнаго вреда не причиняетъ.

Въ самую же внутренность отвердѣвшаго дре-веснаго тѣла поврежденіе проникаетъ мало, по сущности 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 натурального 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

\* Нѣкоиорыя для этого средства предложены во 2-мъ томѣ Лексикона § 969.

находящіяся внути при кожі жидкости, принуждають ее во многихъ местахъ ствала и толстѣйшихъ сучьевъ разспрекиваться, или разрываться. Замерзшая жидкость занимаетъ болѣе проспранства, отъ чего кожа должна не только разсѣдаться, но по краямъ трещинъ отдѣляться отъ внутренняго древеснаго тѣла, что и причиняетъ дереву великой вредъ, потому, что изъ разрывовъ и трещинъ выпекается наружу особая вредная жидкость, которая производитъ подъ краями разсѣвшейся кожи гниль и во всѣхъ натуральныхъ дѣствіяхъ внутренности дерева великой беспорядокъ и поврежденіе. Почему всѣ шакія трещины и разрывы, еще до наступленія весны, надобно разчистить до самаго тѣла и до неотдѣлившейся разорванной кожи; скорѣе замазывать садовою мазью и все это место чѣмъ нибудь обвершивать, чтобы отврашить выпеканіе вредной жидкости и спосѣщевовать скорѣйшему заразованію этого места новою кожею.

6698. Что же касается до вреда, причиняемаго деревьямъ морозами вмѣстѣ съ солнцемъ въ первые мѣсяцы весны: что онъ случается гораздо чаще и происходитъ отъ рановременного расспаиванія замерзлой жидкости въ наружной кожѣ яблонныхъ деревьевъ съ полуденного бока споловъ и толстыхъ сучьевъ, и отъ замерзанія ночью при сильныхъ морозахъ, и повторенія этого иѣсколько дней сряду. Отъ этого въ натуральныхъ дѣствіяхъ сока, во всей внутренности кожи, дѣлается замѣшательство и такое расстройство, что вся кожа съ полуденной стороны сперва краснеетъ, потомъ опшнается отъ тѣла и разпрекавшись, производитъ подъ собою гниль; погода вся яблонь терпитъ такой вредъ, которому и пособить трудно.

6699. Предохранять же яблони отъ этого можно только прикрываніемъ полуденного бока споловъ чѣмъ нибудь такимъ, чтобы мѣшало лучамъ солнца слишкомъ рано жидкость и разогревать жидкости, въ кожѣ находящіяся; для чего можно на-

это время полстю обмазывать бокъ дерева какою нибудь мазью, которая бы препятствовала лучамъ солнца сильно действовать на кожу, или обвязывать ѿтотъ бокъ узкими лубочками, а всего лучше узкими, длинными и обшипыми кругомъ холстиною полосками изъ простыхъ коровьихъ войлоковъ, которыя при умѣнии могутъ прослужить для такого употребленія иѣсколько лѣтъ. Этими и подобными средствами можно сколько нибудь предохранить отъ пагубы, если не всѣ, шо по крайней мѣрѣ, лучша и болѣе замерзанію подверженныя яблони.

6700. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТЛИЧНОЙ ЖЕЛТОЙ КРАСКИ ДЛЯ РИСОВАНИЯ, ИЗЪ ЯБЛОНОВОЙ КОРЫ. Приготовление этой краски легко, и всего лучше это дѣлашь зимою, а особливо предъ наступленіемъ весны, когда въ корѣ бываетъ болѣе сока.

Споишь только насоблистъ съ молодыхъ яблоньныхъ сучьевъ (будутъ ли то садовые или лѣсные яблони) коры полосками, и накласть ее въ большую фаянсовую чашу, попомъ налипь ее горячею водою такъ, чтобъ вся кора была покрыта ею; послѣ чего накрывши чашу крышкою, дать стоять цѣлые сутки.

Въ это время вода выпянетъ изъ яблонной коры всѣ ея красильныя частицы; на другой день эту жидкость сливаютъ, и кладутъ въ нее не много квасцовъ, отъ чего она тотчасъ перемѣняеть свой цветъ и дѣлается желтѣе.

6701. Но какъ такая краска чрезвычайно жидка, то и надобно ее сгустить; для чего и разливаютъ ее по глинянымъ или фаянсовымъ маленьkimъ тарелочкамъ, или по чистымъ и вымытымъ раковинамъ. Краска разлишая по тарелочкамъ спавится въ печи на поставленныхъ нарочно туда кирпичахъ, и чтобы жаръ не слишкомъ сильно на краску дѣйствовалъ, то тарелочки спавяшь уже передъ вечеромъ, въ умѣренную теплоту, где оставляютъ на цѣлую ночь къ утру; краска высыхаетъ, буде не слишкомъ много ее налишо; что и должно всегда

дѣлать, чтобы она могла въ одну ночь вся высохнуть.

Краска, налипшая въ раковины, спавшися на лежанкахъ Голландскихъ печекъ, или въ бываемыхъ у нихъ впадинахъ, гдѣ она скоро засыхаешь и бываешь цвѣтомъ очень хороша.

6702. На краску, засушеннюю на шарелкахъ, льюшъ немнога воды, и всю краску расширая пальцемъ, распускаешьъ, и сливаешьъ въ стаканы, которые накрывши бумажкою, ставишь на окно, или въ другое мѣсто на супки, гдѣ она и опастиваешься: на дно стакана опускается довольно количество желтоватой матеріи, которую надобно отщѣлить отъ краски. Опастившуюся же сверху темножелтую, прозрачную жидкость сливаешь посредствомъ чайной ложечки въ раковины и дашь ей въ нихъ засохнуть.

Можно получать изъ насобленной коры и болѣе краски, когда настоявшуся съ корою воду подваришь, вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ квасцовъ; но такая краска не будетъ такъ хороша, какъ первымъ образомъ приготовленная.

6703. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗЪ ЯВЛОЧНОЙ КОРЫ ЗЕЛЕНОЙ КРАСКИ. Для этого употребляется засушеннная въ раковинахъ желтая яблонная краска, а къ ней примѣшивается расщерстая кубовая краска или индиго.

Индиго надо расширять на илипѣ, съ водою, какъ можно дольше и мягче, и когда онъ будетъ гомоловъ, тогда положивъ его самое малое количество въ раковину, съ засушенною въ ней желтою краскою, расширять пальцемъ до тѣхъ поръ, пока онъ совершенно смѣшаешься съ желтою краскою. Отъ этого выйдетъ отличная желтозеленая, или темнозеленая краска, смотря потому, сколько подбавишься индиго; ей надобно дать засохнуть въ раковинѣ.

Ее надобно держать въ сухомъ мѣстѣ, чтобы она не опроверглась и не сдѣлалась липкою. Эта краска лучше зафшрина, извѣстной соковой краски.

**ЯВОРЪ.**

*Это тоже чпо и Чинаръ.*

**ЯГНЕНОКЪ.**

6704. Это молодой баранчикъ или овечка, ярочка. Ягнятъ можно ъесть, когда имъ будеть мѣсяца три. Мясо ихъ нѣжное и очень питательное; но оно можетъ сдѣлаться и вреднымъ, какъ и всякое мясо молодыхъ животныхъ, если ъесть его много, а особенно оно не такъ хорошо для меланхоликовъ и флегматиковъ.

Ягнятъ двухъ мѣсяцовъ съ половиною, супъ лучшіе для ъды, а мясо кормленыхъ однимъ только материнскимъ молокомъ составляеть превосходную пищу: оно тогда имѣеть опличную бѣлизну и жирныя почки.

6705. **ягненокъ приготовленный по французски.** Сварить переднюю часть ягненка вмѣстѣ съ цѣльною грудинкою, потомъ разрѣзать ихъ на овальные кусочки, величиною въ хлѣбный сухарикъ, съ одного конца заостреный; смочишь ихъ соусомъ, а потомъ окунуть въ растопленое коровье масло, обсыпать хлѣбными крошками и зажарить. Эти кусочки должны быть не много побольше копчеговъ.

Потомъ надобно взять лопатки, бывшія уже на вертелѣ, очистить ихъ отъ всѣхъ кожицъ и жилокъ: хрящи и ребрышки положить кругомъ на блюдо, а въ средину налипь бѣлаго соуса.

6706. **ягнятчи головки жареные.** Приготовя ихъ какъ и шелячью голову, отварить въ водѣ съ солью; разваря ихъ до мягкости, обобразь щеки, ушки обрѣзашь съ частью мяса, облущить съ языковъ кожу, и вынуть мозги. Далѣе, забинь ложкою лица, омочишь въ нихъ каждой кусокъ, и обжаривай въ коровьемъ маслѣ. Можно для этого дѣлать тѣсто изъ кручинатой муки на сметанѣ и яицахъ, головки на двое разнатыя въ немъ омочишь, и обжариши въ коровьемъ маслѣ.

**6707. ягненокъ жареной съ жюсомъ.** Изжаривши заднюю, или другую какую либо чашель ягненка, обыкновеннымъ образомъ; посыпать мукою или спертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и поливать коровьимъ масломъ, пока начнетъ пѣнишься. Тогда взять молодой ржаной правы, перемыть ее, также взять перца, зубокъ чеснока, грѣночъ хлѣба въ уксусѣ размоченный, сполось все въ спунѣ и пропереть сквозь сито смачивая не много уксусомъ. Этотъ жюсъ или соѣ выложить подъ ягненка.

**6708. цѣлой жареной ягненокъ, по французски.** Небольшаго барашка, оправить по обыкновенному, и нѣсколько пообжарить на рашиарѣ; лосѣъ чего заднія ноги нашековать шалфеемъ и пепрушкою; лопатки же ветчиннымъ саломъ. Спереть или нарубить фунтъ каштановыхъ ядеръ, смѣшать съ рубленымъ эшалотомъ и съ двадцатью разболтанными яйцами, приправить перцомъ и гвоздикою, начинишь внутренность барашка, и зашивь брюхо, взоткнушь на вертель, и жарить, помазывая коровьимъ масломъ. Подавая, гарнировать коркою свѣжаго лимона и лимономъ въ кружки изрѣзаннымъ.

**6709. грудинка ягнятъя по менегульски.** Грудинку варить на легкомъ огнѣ часа два вмѣстѣ съ кусочками телятины, лукомъ, морковью, гвоздикою, лавровымъ листомъ, шиньянкою и п. п. Посыпать ее не много солью и полченымъ перцомъ, и попомъ дать осѣянупь. Вынутъ изъ грудинки кости, обмочить въ коровьемъ маслѣ и обложишь хлѣбнымъ мякишемъ; и попомъ все пожарить чешверть часа на рашиарѣ передъ подачею на столъ.

**6710. грудинка ягнятъя по мыщански приготовленная.** Грудинку обжарить, а между шѣмъ положишь шампионовъ въ расплодное коровье масло, и прибавить туда ложку муки, лавроваго листа, пепрушки и луку; все это вымѣшашь хо-

рошенъко, и попомъ увариватъ этотъ соусъ до шѣхъ порѣ, пока онъ сдѣлается довольно густѣ, послѣ чего шампиніоны вынимаютъ, а соусъ процѣживаютъ сквозь сито. Передѣ самою подачею на столѣ, взбиваютъ два яичныхъ желтка съ соусомъ, и заправляютъ лимоннымъ сокомъ, кому угодно.

*О др҃гихъ приготовленіяхъ бараныхъ можно справиться въ первомъ томѣ §§ 65—75.*

**6711. Аппертовъ способъ сохранять долго мясо ягнятъ безъ порчи.** Цѣлаго ягненка, или какій нибудь его части поварить или пожарить при четырехъ часахъ, попомъ дать этому мясу остывать; послѣ чего, разрѣзавъ на куски, кладти въ стеклянныя банки надлежащей величины; закупорить ихъ хорошенъко, завязать, и обвертывши полотенцемъ, опустить въ котелъ съ водою и дать ей покипѣть полчаса, потомъ составивши съ огня, дать остывать, и банки поставить въ темное мѣсто, где бы не было свѣта.

Такимъ образомъ, лишь бы только воздухъ не прошелъ въ банки, можно сберечь мясо безъ всякой порчи нѣсколько лѣтъ. И всякое другое мясо свѣжее сберегается безъ порчи, если и съ нимъ поступить также.

### ЯГОДНИКИ.

Это сушь варенья изъ ягодъ, о дѣланіи которыхъ и показано подѣ спашьями: *Варенья, Мармелады, и проч.*

### ЯДРА.

**6712. Это сушь зерна разныхъ плодовъ съ корочками (коспянокъ), каковы вишни, сливы, персики, миндаль и т. п., также зерна орѣховъ, какъ простыхъ такъ и волоскихъ, кедровыхъ и другихъ. Многія изъ нихъ употребляются въ пищу сырыми или различными образомъ приготовленныя. Для употребленія во что бы то ни было, они обыкновенно очищаются отъ своей скорлупы.**

**6713. ЯДРА АБРИКОСОВЫЯ.** Въ разныхъ мѣстахъ употребляя абрикосы въ пищу, не бросаюшъ ядеръ ихъ, но перемываюшъ ихъ, высушиваюшъ и сухія сберегаютъ въ мѣшкахъ; по надобности, употребляюшъ ихъ для дѣланія сухихъ конфектовъ, для варенья въ сахарѣ, для бланманже и вездѣ, гдѣ нужно употреблять ядра горькаго миндаля, коштой они замѣняюшъ. Также поспупаютъ и съ ядрами персиковыми.

**6714. ЯДРА ВИШНЕВЫЯ ВЪ САХАРЕ.** Надобно посушишь, но не пересушишь, дня три, шесть фунтовъ вишневыхъ ядеръ; попомъ прибавивши къ нимъ не много клея, положишь въ тазикъ и поставишь на огонь; туда же положишь восемь фунтовъ сахара, растворенного въ рѣчной водѣ и уваренного до степени ниточнаго сахара (273), которой должно сварить предварительно; поваривши ядра вмѣстѣ, высушишь ихъ.

**6715. ЯДРА КЕДРОВЫХЪ ОРѢХОВЪ ВЪ ВИСКВИТАХЪ.** Ядра должны быть совершенно свѣжія, которыхъ и взять, напримѣръ, четверть фунта, обваришь ихъ и облупишь съ нихъ кожицу, попомъ сполось ихъ въ спупкѣ, смачивая по немногу яичнымъ бѣлкомъ; прибавишь къ нимъ чешверть фунта толченаго сахара и хорошенъко съ ними перемѣшашь; послѣ чего взбивши голичкомъ четыре яичныхъ бѣлка, туда же вмѣшашь. Посыпавши ихъ мукою, перемѣшашь ихъ, чтобы соспавилась однобразная масса, которую и раскладывать въ бумажныя коробочки, и запечь въ легкомъ печномъ теплѣ.

**6716. ЯДРА КЕДРОВЫХЪ ОРѢХОВЪ ВЪ САХАРЕ.** Свѣжія кедровыя ядра сперва обвариваюшъ, облупливаюшъ, и сушашь въ печномъ вольномъ духу; послѣ чего на конфекційной сковородкѣ ставяшь на огонь, ворочаюшъ безпрестанно, пока они высохнутъ; въ то время подкладываюшъ мало по малу вишенного клея или аравійской камеди вмѣстѣ съ сахаромъ, чѣмъ дѣлается шакъ: распуска-

юшь въ водѣ клей или камедь, пропускаюшь сквозь вешошку и прибавляюшь къ нему столько же сахара, уваренного до степени нипочнаго. Эшошь сахаръ кладутъ по немногу въ сковородку, когда она скошитъ на легкомъ огнѣ, мѣшаюшь безпрерывно, пока сахаръ облипнетъ около ядеръ. Когда ядра начнутъ обсыхать, то прибавляютъ еще сахара. Постѣ чего кладутъ чистой сахаръ, уваренный малымъ нипочнымъ (273) безъ камеди. Такимъ образомъ накладываются на ядра яйца, которыхъ должно быть двѣнадцать слоевъ. Вынувши ядра, перекладываютъ ихъ въ другую чистую сковородку, подбавляютъ еще нипочнаго сахара, вымѣшиваютъ, и когда сахаръ на ядрахъ сядетъ, ядра досушиваются въ сушильнѣ.

**6717. ЯДРѢ КЕДРОВЫХЪ ОРѢХОВЪ ЖАРЕНЫЯ.** Очиствивши фунтъ кедровыхъ свѣжихъ ядеръ, приспавиши ихъ на огонь въ сковородкѣ, съ небольшимъ количествомъ воды и фунтомъ сахара. Варить ихъ до тѣхъ поръ, пока начнутъ прещать, тогда снять съ огня и вымѣшивашь безпреспанно лопаткою.

Когда ядра покроются сахаромъ, подавиши не много Ноинпарели \*, смѣшанной съ цукатомъ, мѣлко изрубленныимъ; вымѣшавши все порядочно, выложиши ядра на жестяной листъ, смазанной слегка прованскимъ масломъ, расправиши лопаткою, и когда остынутъ, разрѣзашь на куски и досушиши.

### ЯДЪ.

**6718. подъ именемъ ядовъ** разумѣюшся обыкновенно всѣ тѣ вещества, которыя и въ самыхъ малыхъ количествахъ будучи приняты внутрь, или приложены снаружи, причиняютъ здоровью человѣка и животныхъ вредъ, а иногда и самую смерть. Эши вредныя тѣла дѣйствующи не одинаково на наше тѣло; иногда производятъ вредъ

\* Ноинпарель, есмь родъ варенья или дроби, съ корнемъ косатика и сахара сдѣланного.

шопчасъ по принятіи внутрь, или приложенія снаружи, а иногда дѣйствіе ихъ оказывается со временемъ.

6719. **припадки** отправленія какимъ нибудь тѣломъ, оказывающей большую частію:

а) Значительнымъ разспройсивомъ мозга и чувственныхъ жилъ; или

б) Очень сильною болью желудка и кишокъ; или

в) Припадки отправленія оказываются вмѣстѣ и въ мозгу, нервахъ и въ желудкѣ.

666. **органы**, на которые наиболѣе дѣйствующіе ядовитыя вещества, и отъ которыхъ уже распространяющиеся на другія части тѣла, суть:

а) Желудокъ и кишки,—когда ядъ будешь проглощенъ.

б) Наружная кожа, а опчастии и легкія, когда ядъ дѣйствуетъ въ тепучемъ воздухообразномъ состояніи.

в) Кровяные сосуды, когда при пораненіи инструментомъ, намазаннымъ какимъ нибудь ядомъ, или при укусѣ ядовитыми животными, ядъ сообщается непосредственно крови.

6720. Можно вдругъ и нечаянно получить вредъ отъ ядовитыхъ веществъ при слѣдующихъ случаяхъ:

1) Когда необдумавши употребляющіе ядовитыя вещества для испребленія какихъ нибудь вредныхъ или докучливыхъ животныхъ, какъ то: мухъ, паракановъ, мышей, крысъ и т. п. Въ этихъ случаяхъ надобно быть очень осторожнымъ, при употребленіи средствъ, называемыхъ скрепными, и которыхъ большую частію ядовиты.

2) Когда также не берутъ никакой осторожности на фабрикахъ, где для рабочихъ, по необходимости употребляющіе ядовитыя вещества, какъ то въ красильняхъ, въ мастерскихъ серебряныхъ и золотыхъ дѣлъ, и проч.

3) При недосмотрѣ въ химическихъ лабораторіяхъ.

ріяхъ, когда приготавляють разные препараты и даже лекарства.

4) Когда употребляютъ по ошибкѣ или не знанію въ кушанье ядовитыя расщепленія вместо употребляемыхъ въ пищу, какъ то: корень цикория вместо петрушекъ, грибы ядовитые вместо здоровыхъ и т. п., что въ деревняхъ не рѣдко случается.

5) При употреблении лекарствъ однихъ вместо другихъ, когда напримѣръ юдкое лекарство, которое слѣдовало бы приложить снаружи, будешь по неосторожности принять больнымъ внутрь, или когда нѣкопорыя сильныя лекарства, прописываемыя обыкновенно для приема внутрь въ малыхъ количествахъ, будущъ неосторожно принятъ въ большомъ количествѣ.

6) Когда юдная кухонная и другая посуда будешь худо полужена, или когда полуда съ шакой посуды сойдешь, и въ ней будешь держать кислыхъ, соленыхъ и т. п. вещи, и проч.

**6721.** Яды бывающыя или юдкіе, оспрые, которые будучи приняты внутрь, производятъ въ желудкѣ и кишкахъ сильное раздраженіе и воспаленіе, а не рѣдко и антноновъ огонь; при чѣмъ бывающыя слѣдующіе припадки: по самомъ принятіи яда внутрь, шотчасъ иногда чувствується сильная боль и жженіе въ глоткѣ, жженіе и давленіе подъ ложечкою въ желудкѣ, рвота, поносъ, чрезвычайная жажда, холодъ, дрожаніе всего тѣла, холодной потъ, къ чemu присоединяются иногда конвульсіи, икота, обмороки и т. п.

2) Бывающыя яды *одуряющіе*, которые будучи приняты внутрь, дѣйствующы преимущественно на мозгъ, и чувствительныя жилы; при чѣмъ обнаруживаются слѣдующіе припадки: конвульсіи, икота, дрожаніе, подпрыгиваніе сухихъ жилъ; перемѣна въ зреніи, оцепенѣніе, бредъ, сонливость, холодной потъ, непроизвольное печеніе мочи, и испражненій, и апоплексической ударъ.

3) ЕсТЬ и такіе яды, кошорые дѣйствующіе вмѣстѣ какъ острые и одуряющіе, и обнаруживаються смѣшанными припадками.

6722. Самые сильные яды, супъ яды минеральные острые, каковы: бѣлой мышьякѣ употребляемый не рѣдко кѣ испробленію мышей, шаракановѣ и проч.; мышьякѣ желтой или спермента нѣсколько его слабѣе, равно какъ и красный, или Рeалгарѣ.

Мышьякѣ есть самый опасный ядѣ и припадки его самые сильные и мучительные: воспаленіе оказывается не только вѣ желудкѣ и кишкахѣ, но даже вѣ глоткѣ, рту и на губахѣ; острый вкусѣ, теченіе слоны, болѣзненное сжатіе горла и глотки, несперимый жарѣ и посика подѣ ложечкою вѣ желудкѣ, чрезвычайная жажда, биеніе сердца, тяжелое дыханіе, кровавая моча, синій кругѣ подѣ глазами, крайняя слабость, бредѣ, конвульсіи и смерть.

6723. Вообще во всѣхѣ такихѣ опасныхѣ случаяхѣ требуется помощь искуснаго медика; но какѣ таکіе несчастные случаи требующіе и немедленной помощи, то до прибытия врача надобно попчасѣ, почувствовавши нѣкошорые изѣ описанныхѣ припадковѣ, пить теплую воду, сыворотку, молоко, клейкіе напитки, спараться произвести рвоту, пить мыльную воду, а снаружи кѣ животу прикладывать припарки изѣ овсяной крупы, льняныхѣ сѣмянѣ и т. п.

6724. Кѣ острымѣ же ядамѣ принадлежишь и сулема, и производишь таکіе же почни припадки какѣ и мышьякѣ; принятая внутрь, и снаружи прикладываемая очень вредна.

Помогать отравленнымѣ сулемою слѣдуещѣ тѣми же средствами, какія показаны выше при мышьякѣ; а сверхѣ того можно еще принимать яичной бѣлокѣ сѣ сахарною водою, потому что сахарѣ разлагаетъ химически сулему.

6725. Соли изѣ мѣди: сюда особливо принадлежишь Ярь, кошорая таکія легко происходить на мѣдной посудѣ, худо полуженной, и вѣ которой

спояла и́сколько времени какая нибудь кислая жидкость, и когда по не знанію или нерадѣнію такая посуда будетъ употреблена для приготовленія пищи, то легко можетъ причинить весьма вредныя и опасныя послѣдствія.

Помогашь въ такомъ случаѣ слѣдуешьъ тѣми же средствами; какія показаны при оправлениі мышьякомъ и сулемою.

**6726.** Сурманныя соли, а особливо рвотный винный камень; буде онъ по ошибкѣ будетъ принятъ внутрь въ большомъ количествѣ, то слѣдуешьъ сильная рвота, посредствомъ которой сама иногда природа помогаетъ прекращенію опасности.

**6727.** Рѣдко можно принять внутрь ошибкою такъ называемый адский камень, который есть серебро, соединенное съ селигриною кислотою, и который употребляютъ для испребленія дикаго мяса и другихъ наростиовъ на тѣлѣ, прикладывая его снаружи.

**6728.** Еще рѣже можно ошибиться принятиемъ внутрь золота соединенного съ соляною кислотою и золота гремячего, равно какъ и солей оловянныхъ и цинковыхъ, дѣйствіе которыхъ также чрезвычайно опасно: но эти ядовитые сосставы рѣдко и приготовляются.

**6729.** Ядовиты также и ѿдкія щелочные соли, какъ по юдкой поташѣ или сода, и лепучая щелочная соль или спиртъ нашатырный: они производятъ сильные поносы, колику въ кишкахъ, задержаніе мочи и судороги.

Помогашь такимъ людямъ принявшимъ по неосторожности много эпихъ вредныхъ веществъ, надобно попачасъ уксусомъ, смѣшаннымъ по поламъ съ водою, которой надобно пить сначала чашки двѣ, а потомъ по чашкѣ, минуты черезъ три, пока послѣдуешь рвота. За неимѣніемъ уксуса, можно пить кислое молоко, кислое пиво, кислый квасъ, лимонный, клюковный сокъ смѣшанный съ водою, лимонадъ и т. п.

Когда щелочи насыпятся кисломпами, то можно пить какиенибудь слизистые налипки, каковы оливары из льняного семени, алпейного корня, ячменной крупы и т. п.

**6730. минеральные кислоты**, какъ то: сѣрное или купоросное масло, селипреная кисломпа или такъ называемая крѣпкая, проправная водка; кисломпа соленая; къ которому надобно причислить и кислому **кисличнцу**, которую доспашаютъ изъ расщепній, и именно изъ кислицы и щавля. Эта кислома есть соль бѣлаго цвѣта, въ которой въ большемъ количествѣ находится кислома. Въ домахъ держатъ ее иногда для выведенія пяшенъ изъ бѣлья, и были къ сожалѣнію иримѣры, что принявши ее внутрь, ошибкою вмѣсто горькой слабительной соли, умирали очень скоро. Это также оспрой ядъ, дѣйствіе котораго можно ослабить, принявши магнезію, мѣль, а также теплую воду и клейкіе напитки.

**6731. Магнезія** также полезна и описаны упомянутыхъ минеральныхъ кисломпѣ, принятыхъ внутрь какимънибудь случаемъ. Магнезію, особенно жженую, разводятъ въ теплой водѣ; (на двѣ бутылки воды, два лопата Магнезіи) и пьютъ по половинѣ чайной чашки чрезъ двѣ минуты, пока кислома ослабѣетъ и не будееть болѣе вскипать съ мѣломъ; вмѣсто магнезіи можно также принимать и мѣль.

Помогаетъ также и мыло, котораго берутъ два лопата или кусокъ, величиною съ куриное яйцо, растворяютъ тоже въ бутылкѣ теплой воды и пьютъ чрезъ три минуты по половинѣ чайной чашки, пока послѣдуетъ рвота. Для скорѣйшаго произведенія рвоты, можно щекотать въ горлѣ перышкомъ, намазаннымъ масломъ; послѣ рвоты пить слизистые напитки.

**6732. изъ числа растеній**, какъ дико распускающихся въ разныхъ мѣстахъ Россійскаго Государства, также и разводимыхъ по садамъ и огородамъ, можно замѣтить слѣдующія расщепнія, содержащія въ себѣ оспрой ядъ.

1) *Цветок лютникъ* (*Ranunculus*, *Linn.*) ядовиты наименее корни, и съмяна; не столько стебли и листья, а еще меньше цветовъ. Ядовиты другихъ: *лютикъ острый* (*R. acris*, *Linn.*), *луковичный* (*R. bulbosus*, *Linn.*) южній (*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) *Желтоголовинка болотный* (*Caltha palustris*, *L.*) корни его ядовиты, хотя нераспустившися цветы приготавляются какъ каперсы для кушанья без всякаго вреда.

6) *Колосистый воронецъ* (*Actaea spicata*, *Linn.*), котораго ягоды вредны.

7) *Ломоносъ* (*Clematis vitalba*, *Linn.*); какъ эта почва таикъ и другія въ свѣжемъ состояніи ядовиты.

8) *Анемонъ лѣсной* (*Anemone nemorosa*, *Linn.*); *Анемонъ 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, производить рвоту и поносъ.

10) *Молочай* (*Euphorbia*, *Linn.*). Почти всѣ породы его содержатъ въ себѣ южной бѣлой сокъ; особенно же: *М. болотный* (*E. palustris*, *Linn.*). *E. perfoliata*, *lathyris et esula*).

11) *Пролѣска многоголѣтняя* (*Mercurialis perennis*, *Linn.*) свѣжая ядовита; а прол. одноголѣтняя (*M. annua*, *Linn.*) не столько вредна.

12) *Клецинекъ пестрый* (*Agrostemma maculatum*, *Linn.*); свѣжіе корни его вредны, а высушенные теряютъ это свойство.

13) *Южній огурецъ* (*Sedum acre*, *Linn.* *Дв.* 116) вреденъ; а *Оч. заячья капуста* (*Sedum telephium*, *L.*) почти безвредна.

14) *Грециха водяной перецъ* (*Polygonum hydropiper*, *Linn.* *Дв.* 171); свѣжіе его листья вредны.

15) *Волгникъ волгы ягодки* (*Daphne mezereum*, *L.* Дв. 55); содержитъ ядовитыя качества въ корнѣ, корѣ, и сѣмянахъ.

16) *Переступень* (*Bryonia alba*, *Linn.* Дв. 179) и *П. двудомной* (*B. dioica*, *Linn.*); корни ихъ будучи приняты вънушрь, производяще сильную рвоту и поносъ.

17) *Крушина обыкновенная* (*Rhamnus europeus*, *L.*) и *крушина колючая* (*Rh. catharticus*, *Linn.* Дв. 146). Кора и плоды ихъ производяще колику, и поносъ.

18) *Дриаква Европейская* (*Cyclamen Europeum*, *L.*) Свѣжій его корень производяще рвоту, поносъ, и рѣзъ въ животѣ.

19) *Слабительный ленъ* (*Linum catharticum* *L.* Дв. 125); листья его будучи приняты вънушрь въ большемъ количествѣ, причиняющъ не только поносъ, но и рвоту.

20) *Бузина гernaя* (*Sambucus nigra*, *Linn.* Дв. 43) *кистистая* (*S. racemosa*, *Linn.*). Свѣжія ихъ ягоды причиняющъ тошноту и рвоту; хотя цвѣты черной бузины есть полезное лекарство.

21) *Гордовина* (*Viburnum lantana*, *Linn.*). Ягоды ея производяще еще большую рвоту 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.*) производяще рвоту.

23) *Кирказонъ* (*Aristolochia clematitis*, *L.* Дв. 38) корень его и трава ядовиты.

24) *Одноягодникъ* (*Paris quadrifolia*, *Linn.* Дв. 29); ягоды его и корень причиняющъ рвоту 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 белая* (*Veratrum album*, *L.*); корень ея ядовитъ.

28) *Частуха водяной попутникъ* (*Alisma plantago*, *L.*); въ большомъ количествѣ принятой свѣжей корень ядовитъ, хотя онъ же сушеный пользуетъ отъ укушенія бѣшеною собакою.

29) *Чистотѣлъ* (*Chelidonium majus*, *Linn. Дв. 152*) имѣетъ желтой бѣдкой сохъ, употребляемый простымъ народомъ для испребленія бородавокъ; но будучи принятъ внутрь, ядовитъ.

30) *Плаунъ* (*Lycopodium selago*, *Linn.*) имѣетъ вредные качества и производитъ рвоту.

6733. изъ одуряющихъ ядовъ растительныхъ, первое мѣсто занимаетъ *сиnilльная кислота*, которая впрочемъ для нѣкошорыхъ надобностей приготавляется изъ крови животныхъ. Но она содержитъся и въ распеняхъ, какъ то въ листьяхъ сливы лавро-вишневой (*Prunus Lauro-cerasus*, *Linn. Дв. 150*) и въ миндалѣ горькомъ; также въ ядрахъ вишень, сливъ, шерна, въ цвѣтахъ и корѣ черемухи и т. п. Она въ чистомъ видѣ принятая, умерщвляетъ чрезвычайно скоро, но приготавляется только въ аптекахъ.

Какъ она находится въ упомянутыхъ распеняхъ, то надобно только замѣтить, что должно осшерегаться въ большомъ количествѣ употреблять въ пищу горькаго миндаля, въ кашоромѣ синильной кислоты болѣе, чѣмъ въ другихъ ядрахъ.

Въ случаѣ вреда причиненнаго эпою кислотою лишь лишияго употребленія горькаго миндаля, хорошо принимать по пяти капель чрезъ каждую четверть часа, нашатырного виннаго спирта (*Liquor anisati anisati*).

0734. опій, доспаваемый изъ маковыхъ головокъ, и привозимый въ Европу изъ Азіи, есть одуряющій ядъ, если принятъ будетъ въ большомъ количествѣ, а въ малыхъ приемахъ, какъ извѣсно, служитъ хорошимъ лекарствомъ.

Въ случаѣ нечаяннаго принятия большаго количества опія, лучшее средство избавиться отъ бѣды, есть рвотное, которое тотчасъ слѣдуя за принятиемъ, а потомъ хорошо принимать уксусъ, лимонной сохъ съ водою, клюковной сохъ и т. п.

**6735. вълена** (*Hyoscyamus niger*, *L.* *Дв.* 25). Листья его, съебли и сѣмяна ядовиты.

Въ случаѣ ошибкою принятія ихъ внутрь, рвотное есть лучшее средство. Также хорошо пить уксусъ и спавить клистиръ.

**6736. одурѣникъ** (*Atropa belladonna*, *Linn.* *Дв.* 30) всѣ части этого расщенія ядовиты, особенно же корень и ягоды съ сѣмянами.

И ошѣ этого ядовитаго расщенія, котораго ягоды иногда по незнанію Ѳдятъ, лучшее средство есть рвотное, а попомъ лимонной и клюковной сокъ, или уксусъ съ водою.

**6737. дурманъ** (*Datura stramonium*, *Linn.*). Корень, листья и сѣмяна этого расщенія ядовиты. Помогать надобно въ случаѣ отравленія шѣми же средствами, какъ и въ отравленіи бѣленою и одурѣникомъ.

**6738. латукъ** (*Lactuca sativa*, *Linn.*) употребляемый безвредно въ салатѣ, дѣйствительно не содержитъ въ себѣ ничего ядовитаго; но другія его породы, какъ то: *латукъ ядовитый* (*L. virosa*, *L.*) и *L. лѣсной* (*L. scariola*, *Linn.*) содержатъ въ себѣ одуряющій ядъ.

**6739. головоломъ плевель** (*Lolium temulentum*, *Linn.* *Щ.* *II.* 7). Сѣмяна его принятые внутрь какъ пища, производятъ головную боль и кружение, боль подъ ложечкою, слабость.

Подаютъ помощь въ эпомѣ случаѣ: рвотное изъ благо купороса (цинковаго), 24 грана на приемъ за два раза, послѣ рвоты уксусъ, и кислые соки.

Такія же вредныя дѣйствія производятъ и сѣмяна коспара (*Bromus secalinum*, *Linn.*) и вредъ отъ нихъ шѣмъ же отвращается.

**6740. рожки** или спорынья ( $\S$  5454) (*Secale cornutum*) бывающіе на колосьяхъ ржи, ячменя и овса, будучи смолоты съ мукою и употреблены въ пищу въ большомъ количествѣ, производятъ головокружение, головную боль, рвоту.

Рвотное и кислые напитки и здѣсь оказывающіе 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 прѣва не сполько, а особенно высушенная. Свѣжій корень принятый внутрь, производитъ сухость во рту, потемненіе въ глазахъ, опьяненіе, икошу, судороги, вздутие брюха и смерть.

Рвотное есть первое средство пропивать этого яда, потомъ слабительное и клистиры, а наконецъ кислые напитки.

6742. 2) *Болиголовъ* (*Conium maculatum*, *L.* *Дв.* 45) которой иногда по незнанію употребляющіе вмѣсто петрушки (*Apium petroselinum*, *Linn.*) и кервеля (*Scandix cerefolium*, *Linn.*) также вреденъ какъ и цикута; только дѣйствія его гораздо слабѣе, и средства избавиться отъ вреда пѣже.

6743. 3) *Кокорыникъ* (*Aethusa cinaerium*, *L.*) также иногда вмѣсто петрушки употребленный въ пищу вреденъ; избавляясь же отъ вреда имъ причиненного надобно мытьемъ головы холодною водою, спавленіемъ уксусныхъ клисмировъ, питьемъ лимонада, или клюковнаго сока.

6744. 4) *Наперстянка пурпуровая* (*Digitalis purpurea*, *Linn.* *Дв.* 194). Эта прѣва употребляется и въ лекарства, но въ большомъ количествѣ принятая производитъ тошноту, сильную рвоту, кружение головы и т. п.

Для уничтоженія вредныхъ послѣдствій отъ принятия 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. Lycocitonum*, *Linn.*) *А. волгій корень*,

(*A. anthora*, *L.*) и другіе сушь сильные яды, а особенно ихъ корень.

Средства помогать сушь тѣже, какія употребляються и для другихъ подобныхъ расшений.

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, особенно крѣпкой. Отъ принятия табаку внутрь, дѣлается рвота. При куреніи табака ощущающееся пригорѣлое масло также вредно.

Рвотное, слабительное и клистиры вѣ такихъ случаяхъ полезны.

6747. 7) *Багульникъ* (*Ledum palustre*, *Linn.* № 48) бывающъ очень вреденъ для тѣхъ, которые пьютъ пиво, приправленное непозволительнымъ образомъ багульникомъ листьями. Вспомогательные средства тѣ же, какія показаны и подъ № 6.

6748. 8) *Пустостебельникъ желтоватой* (*Oenanthera coccata*, *L.*). Листья его и корень, принятые внутрь по ошибкѣ вмѣсто другихъ, похожихъ на него расшений, производятъ жестокое жжение вѣ глошкѣ и желудкѣ, кружение головы, бредъ, конвульсіи и поносъ.

Такъ же дѣйствующъ, 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 приведенные средства.

6749. Кѣ опимѣ же одуряющимъ ядамъ надобно причислить и разные грибы, отъ которыхъ, если поѣсть ихъ, привлючаются: боль подъ ложечкою, рвота, поносъ, бредъ, вздутие брюха и проч. Большихъ найдены ядовитыми:

- а) *Мухоморъ* (*Agaricus muscarius*, *Linn.*).
- б) *Сплоень весенній* (*Agaricus vernus*, *Bulliard*).
- в) *Сплоень зеленоватый* (*Agaricus virescens*, *Florae Danicae*, *A. Phalloides Fries*).

г) *Слоенъ пучегній* (*Agaricus fascicularis*, *Linn.*).

Впрочемъ есть множество другихъ грибовъ, хотя не споль ядовитыхъ какъ упомянутые, но также больше или меньше вредныхъ.

О воспоможеніи обѣвшиимся вредныхъ грибовъ упомянуто во второмъ томѣ лексикона § 865.

Признаки грибовъ подозрительныхъ, также показаны въ § 852.

6750. **ядъ животныхъ**, отличенъ отъ яда растеній и минераловъ. Конечно попортившееся мясо обыкновенныхъ живошныхъ домашнихъ также рыбъ, употребленное въ пищу производитъ иногда вредныя послѣдствія; но собственно ядовитыя живошные наносятъ и вредъ, а иногда и смерть своимъ угрizeniemъ, когда ядовитая ихъ жидкость сообщающіяся непосредственно крови укушенного человѣка.

6751. Изъ млекопитающихъ или четвероногихъ живошныхъ и птицъ нѣтъ ни одного ядовитаго: однѣ только взбѣсившіяся собаки, волки а иногда и кошки, въ эпо по только время дѣлаются чрезвычайно опасными, когда кого укусятъ; о поданіи помощи такимъ людямъ показано во второмъ томѣ лексикона §§ 1128—1133.

*Гады*, и именно змѣи, супль такія живошные, изъ числа которыхъ многія причиняютъ угризенiemъ 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 герная* (*Vipera prester*, *Pallas*; *Pelias prester*, *Merrem.*)

*Гадюка мѣянка* (*Coluber chersea*, *Linn.* *Vipera chersea*, *Pallas*; *Pelias chersea*, *Merrem.*).

\* Изображеніе и описание этой, самой обыкновенной во многихъ Россійскихъ Губерніяхъ змѣи, находящейся въ опыте Естеств. Истории всѣхъ живошныхъ Россійск. Имперіи, изданномъ Иваномъ Двигубскимъ. Книжка III Гады или живошные пресмыкающіяся. Москва 1829 года.

*Козюлька глазковая* (*Coluber Halys*, *Linn.* *Vipera Halys*, *Pallas*; *Vipera Aspis*, *Merrem*).

О разспознаваніи ядовитыхъ змѣй отъ не ядовитыхъ сказано въ §§ 1252—1253.

О легеніи цкущенныхъ ядовитыми змѣями показано въ §§ 1254—1256.

6753. изъ насѣкомыхъ ядовитыхъ въ Россіи, кромѣ Тарантула, и то только въ самыхъ южныхъ областяхъ, и которой извѣстенъ памъ подъ именемъ *Мизгира* \* (*Aranula tarantula*, *Linn.*), другихъ нѣтъ.

Чѣмъ касается до пчелъ, осъ, шершией и проч., то о ужаленіи ихъ сказано подъ эпімъ словомъ.

Для излеченія слѣдствій отъ укушенія мизгирия происходящихъ, лучшее средство къ уничтоженію яда есть обмываніе ранки нашатырнымъ лепучимъ (нююхальнымъ) спиртомъ; въ случаѣ же, когда его нѣтъ, и нельзя скоро доспать, можно употребить и обыкновенную споловую соль, распустивши ее въ водѣ, или мочу. Если такая примочка будетъ тощасѣ приложена, то не бываетъ никакихъ худыхъ послѣдствій.

Но когда долго не позабоятся о укушенномъ мизгиремъ человѣкѣ, то иногда приключается сильная горячка, и въ такомъ случаѣ надобно просить помощи у Медика.

Внутрь для большой предосторожности можно принять капли три, четыре того же нашатырного спирта въ бузинномъ или рамашкомъ настой на подобіе чая.

### ЯЗВЫ ГНОЙНЫЯ, ЗАСТАРѢЛЫЯ.

6754. язвы, или гнойные раны суть шакія раны, кошорыя иногда отъ обыкновенныхъ ранъ, причиненныхъ какимъ нибудь острымъ тѣломъ и худо-

\* Изображеніе и описание *Мизгира* находящіяся въ изображеніяхъ и описаніяхъ животныхъ Россійской Имперіи Ивана Двигубскаго Москва 1817 года, книжка II.

леченныхъ, или отъ внутреннихъ причинъ, послѣ разныхъ нарываовъ происходяшъ, изъ которыхъ безпрестанно вышекаетъ жидкой, вонючій, желтаго, зеленаго или чернаго цвѣта гной, отъ чего рана мало по малу увеличивається и сильно болитъ.

Заспарѣлые раны и происходящія отъ внутреннихъ причинъ, надобно предосставить лецишь искуствому Медику; онъ одними наружными лекарствами рѣдко излечивающія.

Здѣсь только замѣтимъ, что такія язвы надобно содержать опрятно, перевязывая ихъ раза два въ день и при томъ, чу часпъ тѣла, на которой онъ находится, должно держать въ покой иничѣмъ не вредить. Не должно также такому человѣку употреблять крѣпкихъ напитковъ, и бѣспѣ разгорячающія, жирныя, кислые и оспрыя кушанья.

### языкъ.

**6755. что дѣлать, когда языкъ распухнетъ отъ многаго куренія тавака?** Распустить селизы въ водѣ, и держать во рту; отъ чего языкъ скоро придетъ опять въ прежнее состояніе.

### языки животныхъ.

**6756. языки вараны, въ бумажкахъ.** Языки отваришь въ водѣ, слушишь съ нихъ кожу, маринировашь въ Прованскомъ маслѣ съ солью, перцомъ, мѣлко изрубленною петрушкою, цибулею, шампиніонами, зубкомъ чеснока, и половиною лимона, изрѣзанного ломпиками.

Каждой языкѣ разрѣзать вдоль на двое, и по-томъ каждую половину приправивши, положиши въ бумажку, смазанную Прованскимъ масломъ, подложа снизу по ломпику вешчиннаго сала, паки же ломпикомъ накрыши его сверху, завернуши плотно въ бумажку, чтобы ничего не могло вытечь, зажариши надъ жаромъ на раппарѣ, и подавать въ бумажкахъ.

**6757. языки бараны приготовленные по французски.** Свариши языкъ при бараныхъ вѣ водѣ, и попомъ изрѣзать ихъ вѣ тонкія полоски. На дно блюда положить немного кулиса, мѣлко изрубленой петрушкы, лука, чеснока, эшалота; на нихъ класпъ полоски языка вѣ одинъ рядъ, спрыснуть солью, присыпать крупнымъ перцемъ и обливъ не много кулисомъ; потомъ наложить второй рядъ полосокъ языка, а если блюдо не большое, то такими же образомъ можетъ помѣститься сверху и третій рядъ, которой и засыпашь крошками бѣлаго хлѣба, и запечь вѣ печи; подавая на столъ, подавишь на нихъ сою изъ лимона.

**6758. языки съ виномъ шампанскимъ.** Съ опаренными вѣ водѣ языками, слупливающъ кожу; и положивши вѣ каспрюлю нѣсколько ломтей пелятины и ветчины, кладущъ на нихъ языки, присыпающъ солью, крупнымъ перцомъ, рубленою петрушкою, цибулею, чеснокомъ, шампиніонами, обливающъ расплодившимъ вешчиннымъ саломъ, и закрывши каспрюлю крышкою, упаривающъ на легкомъ огнѣ. Когда все упарится до половины, то вѣывающъ спаканъ шампанского вина, и еще упаривающъ, полѣ чего выкидывающъ на блюдо; вѣ оставшуюся вѣ каспрюль жижу прибавляющъ не много кулиса, и счерпавши жиръ, процѣживающъ ее сквозь сито, прибавляющъ лимоннаго сока и выливающъ все на языки.

**6759. языки бараны на спичкахъ.** Сваренные вѣ водѣ языкъ разрѣзывающъ на четырехугольные куски, обжаривающъ ихъ вѣ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, шампиніонами; смачивающъ кулисомъ, или бросающъ на нихъ щепотку муки, разведенной буліономъ, уваривающъ и подбивающъ двумя яичными желтками, попомъ дающъ этому рагу оспинуть.

Взопкнувши куски языка на спички, обмакивашь ихъ вѣ рагу шакъ, чтобы оно вездѣ на нихъ оспалось; попомъ обваливашь языки вѣ крошкахъ

**бѣлого хлѣба и жаришь, помазывая слегка расщопленымъ коровьимъ масломъ.**

**6760. языки вараныи въ коровочкахъ.** Съ нѣсколькихъ бараныхъ языковъ, сваренныхъ въ водѣ, слупливаютъ кожу, и обжариваюшь ихъ въ расщопленномъ вепчинномъ салѣ, съ обыкновенными приправами, съ мякишемъ бѣлого хлѣба, смоченнымъ въ сливкахъ и облипымъ яичнымъ желткомъ; этотъ фаршъ кладутъ въ бумажную коробочку или изгеспянную, вымазанную масломъ, а на фаршъ языки, которые и накрываютъ сверху шѣмъ же фаршемъ, сглаживаюшь взбитымъ яйцомъ, посыпаютъ крошками бѣлого хлѣба и запекаютъ въ печи; вынувши изъ ней, жиръ сливаютъ, и подболяютъ лимоннаго сока.

**6761. рагу изъ вараныхъ языковъ.** Очищенные бараныи языки, обсыпавши солью, крошками бѣлого хлѣба, и бѣлымъ перцемъ, жарятъ на ражпарѣ. Между шѣмъ дѣлаютъ къ нимъ рагу изъ шампиніоновъ, бараныхъ почекъ, коровьяго вымяни, съ полнымъ пучкомъ травъ, и прибавкою коровьяго масла, и все это приправляется такимъ образомъ, чтобы было вкусно. Обжаривши это все, подбиваюшь подпалыною мукою, привариваюшь въ немъ языки и подаютъ горячее.

**6762. языки вараныи съ сладкимъ соусомъ.** Сперва надобно очищенные языки обварить въ водѣ, подбитой мукою, попомъ обжарить въ коровьемъ маслѣ, и выложить на блюдо. Между шѣмъ взявши уксуса, сахара, не много соли, корицы, и не много свѣжаго лимона, все это поварить, приправя перцомъ и лимоннымъ сокомъ, и эти мѣсяцы соусомъ облипъ языки.

**6763. способъ коптить языки на вестфальской манерѣ.** Языки разныхъ большихъ животныхъ употребляюшь въ пищу, и хотя они не соспавляюшь очень питательного кушанья, при всемъ томъ языки говяжьи, бычачьи, теляччьи и бараныи очень вкусны, нѣжны и удобны къ скорому сваре-

шю въ желудкѣ; напропивъ того свиные, оленьи и другихъ животныхъ, гораздо хуже.

Коптишъ же ихъ въ Вестфаліи слѣдующимъ образомъ: берутъ совсѣмъ свѣжіе языки, кладутъ ихъ въ корыто такъ, чтобы верхняя и острѣя спло-  
рона приходилась къ низу, пересыпаютъ солью,  
которой надобно по двѣ горстки на каждой языку,  
минутъ и прутъ ихъ нѣсколько времени въ ко-  
рытѣ, чтобы вошла въ нихъ соль, наблюдая при  
томъ, чтобы они по прежнему лежали острою  
стороною къ низу. Послѣ чего оставляютъ ихъ  
въ комнатѣ стоять такъ всю ночь, а попомъ  
вспрыскиваютъ ихъ уксусомъ, и даютъ опять дня  
три или четыре стоять въ холодновашомъ мѣстѣ,  
а попомъ складываютъ ихъ такимъ же порядкомъ  
въ кадочку, нарѣзываютъ тонкими кружками ва-  
реной свеклы, и кладутъ по три или по четыре  
кружка ея на каждой языку, смотря по его вели-  
чинѣ; посыпаютъ еще языки солью, и наконецъ  
берутъ по равному количеству винограднаго вина,  
воды и уксуса, смѣшиваютъ съ соленымъ разсо-  
ломъ, сдѣлавшимся отъ языковъ, вливаютъ все  
этото на нихъ такъ, чтобы все они этого жижею  
покрылись; попомъ кладутъ на нихъ кружокъ съ  
тяжелымъ камнемъ, и даютъ стоять цѣлыхъ три  
недѣли; послѣ чего вынимаютъ изъ разсола и вѣ-  
шаютъ ихъ для копченія въ дыму, однако не  
близко къ огню, и коптишъ ихъ безпрерывно три  
недѣли; и припомъ въ первые два дни коптятъ  
можжевельникомъ.

**6764. другої способъ.** Бычачы языки не мо-  
чатъ, а напередъ ихъ сколько можно болѣе ра-  
стягиваютъ, и посоля въ корытѣ, минутъ и прутъ  
ихъ всею силою и впираютъ въ нихъ соль, а по-  
томъ опять растягиваютъ, иногда и бьютъ ихъ  
по столу, и растягиваютъ, что продолжаютъ  
какъ можно болѣе, и даютъ лежать имъ дни три  
или четыре въ соли, а между тѣмъ варятъ свеклу,  
очищаютъ и изрѣзываютъ кружками; берутъ ка-  
дочку, кладутъ въ нее слой этихъ свекольныхъ

кружковъ, а на него слой языковъ, а шамв опять слой свеклы и слой языковъ, и такъ далѣе; такимъ образомъ даютъ лежать двѣ недѣли и вѣшаютъ попомъ въ коптильню.

**6765. языки говяжьи; копченые ихъ по французски.** Сперва варятъ ихъ чептерть часа въ водѣ, потомъ слупливаютъ съ нихъ верхнюю кожу можемъ; и облупивши ихъ, перемываютъ въ свѣжей водѣ, даютъ имъ хорошенько просыпнуть, и посыпавши солью, кладутъ въ горшокъ; когда эша соль разойдется, то пересыпаютъ ею вновь.

Просоливши языки, сколько надо, кладутъ его въ бычачью шолашную кишку, вмѣстѣ съ повареными травами и кореньями, мѣлко изрубленными; послѣ чего вѣшаютъ въ коптильни или въ трубѣ, где онъ и остается до тѣхъ поръ, пока прокоптился сколько нужно. Дымъ придастъ пакому языку особенной вкусъ и сберегаетъ его отъ порчи. Для спола можно его отваривать въ водѣ или въ буліонѣ.

**6766. языки говяжьи въ врезѣ миротономъ.** Варятъ ихъ на самомъ легкомъ огнѣ съ солью, перцомъ, разными поваренными травами, лавровымъ листомъ, гвоздикою, лукомъ, кореньями и буліономъ, котораго кладутъ сполько, чтобы только языки покрыло.

Сваривши языки, снять съ нихъ кожу, мясо изрѣзать ломтиками, выложить на блюдо и приварить въ соусѣ, которой дѣлается такъ: шолашъ эшалотъ съ чеснокомъ, кладутъ это въ кастрюлю, прибавивъ ложку буліона, двѣ гвоздичныхъ головки, двѣ ложки кулиса, соли, перца; сваривши, процѣживаютъ сквозь сито, и приправляютъ ниточкою уксуса.

**6767. языки говяжьи въ трюфельномъ рагу.** Отваривши языки въ водѣ съ солью и перцомъ, снять съ нихъ кожу, нашпековать мѣлкимъ шпекомъ, подержать въ брезѣ, распластиать по сре-

динѣ, чтобы шпекъ видѣнъ былъ, и подавашь съ шрюфельнымъ рагу.

**6768. языки говяжьи съ огурцами.** Сперва задерживающъ огурцы въ брезѣ, постомъ облупливающъ съ нихъ кожу и остужающъ. Сдѣлавши огуречное рагу, половину его кладущъ въ блюдо, а языки изрѣзавши ломтиками, кладущъ на него, чтобы имъ напишались, а подавая на сподѣ, выкладывающъ и оспальное рагу.

**6769. языки говяжьи съ сыромъ пармезаномъ.** Языки вымываютъ, и обланшировавши въ кипяткѣ, варяющъ въ хорошемъ буліонѣ съ надлежащими приправами. Сваривши же ихъ, слупливающъ съ нихъ верхнюю кожицу, разрѣзывающъ ломтиками, кладущъ въ каспрюлю, куда приливаютъ рюмку Шампанского вина, двѣ ложки кулиса, и поставя на огонь, варяющъ, пока все почти выкипятъ.

Половину оставшагося соуса положить на блюдо, посыпать перпымъ пармезаномъ и на него положить ломти языка, на языки выложить оспальней соусъ и еще усыпавши его пармезаномъ, запечь въ печи.

**6770. языки говяжьи на спичкахъ.** Вымывши языки и обваривши ихъ въ кипяткѣ, доваривающъ въ буліонѣ съ солью, перцомъ, двумя луковицами, и поваренными травами; когда они будущъ уварены почти совсѣмъ, то ихъ вынимаютъ, облупливающъ съ нихъ кожу и давши остынутъ, изрѣзывающъ въ куски, величиною въ палецъ.

Изготавливши каспрюлю, кладущъ въ нее эпи куски вмѣстѣ съ кусками вепчинаго сала, такой же величины и сполько же числомъ. Обжаривающъ все это съ кускомъ коровьяго масла, поваренными кореньями и травами, щепоткою муки, и смачивающъ буліономъ, двумя или трехъ ложками кулиса, и рюмкою шампанского вина.

Когда рагу поспѣетъ, и сокъ въ немъ уварится, подбивающъ чесырью яичными желтками, и дающъ остынутъ. Каждый кусокъ языка взорвавши

на спичку съ кускомъ сала, обмакиваюшъ въ рагу, обваливаюшъ въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, поджариваюшъ, помазывая по временамъ горячимъ вѣщиннымъ саломъ слегка, чтобы куски не за-сохли.

**6771. языки говяжьи приготовленные по голландски.** Опвариваюшъ языки въ кипяткѣ, и при шомъ такъ, чтобы они нѣсколько проварились, слупливаюшъ съ нихъ кожу, изрѣзываюшъ въ то-ненькия полоски и кладушъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ поваренными шравами и кореньями, мѣлко изрубленными, съ солью, крупнымъ перцомъ, про-ванскимъ масломъ, и варяшъ на самомъ маломъ огнѣ. Когда рагу закипитъ, вливаюшъ въ него рюмку бѣлаго вина, немного кулиса, славливаюшъ жиръ, и если кому угодно, приправляюшъ лимоннымъ сокомъ.

**6772. языки свиные копченые.** Сперва обвариваюшъ ихъ, выпираюшъ и счищаюшъ съ нихъ первую кожу, потомъ положивши въ горшокъ слоями сперва разныхъ поваренныхъ шравъ, съ солью и перцомъ, кладушъ на нихъ языки, пошомъ слой шравъ, а тамъ опять слой языковъ, пока горшокъ будешъ весь полонъ. Горшокъ накрывши крышкою, примазываюшъ ее къ краямъ горшка, и шаѣ оспа-вляюшъ на цѣлую недѣлю, послѣ чего вынувши языки, даюшъ сшечь съ нихъ разсолу. Для пере-сыпки языковъ высушиваюшъ въ печи можжеве-ловыя ягоды, лавровой листъ, кишнецъ, шминъ, шалфей, базиликъ, петрушку; все эшо толкуютъ, и просѣявши смѣшиваюшъ съ солью и толченюю селипрою.

Просоленные языки обвертываюшъ въ свиные сальники и коптишъ недѣли двѣ или три.

**6773. приготовление копченыхъ свиныхъ язы-  
ковъ для стола.** Варяшъ ихъ въ красномъ винѣ съ солью, перцомъ и гвоздикою, или въ брезѣ; по-даюшъ же ихъ на столъ цѣлые, или ломтиями. Свиные копченые языки употребляемые послѣ кон-

ченія мѣсяца черезъ два, гораздо лучше тѣхъ, ко-  
торые дольше сберегаются.

**6774. языки телячьи жареные.** Сваривши ихъ  
въ брезѣ, очищають съ нихъ кожу, нашпековы-  
вають мѣлкимъ шпекомъ, впыхивають на маленькой  
верпель, и зажаривають.

**6775. языки телячьи съ пармезаномъ.** Опва-  
ривають ихъ въ водѣ съ прибавкою бѣлаго вина,  
уксуса, вепчинныхъ обрѣзковъ и пучка шравъ, и  
когда они оспѣнушь, то каждой языкѣ разрѣзываю-  
ютъ вдоль по поламъ; послѣ чего кладутъ ихъ на  
сковороду, поливають немногого расщопленымъ ко-  
ровьимъ масломъ, усыпають перпымъ сыромъ пар-  
мезаномъ и жарятъ въ печи.

**6776. языки телячьи чиненые.** На очищен-  
ныхъ языкахъ дѣлають маленькимъ ножичкомъ  
ямки и разширяютъ пальцемъ вдоль. Между тѣмъ  
дѣлаютъ фаршъ изъ куриного бѣлаго мяса, варе-  
ной вепчины, шампиніоновъ, пепрушки, цибули,  
соли, вепчинаго обваренаго и говяжьяго сала,  
мякиша бѣлаго хлѣба, обмоченнаго въ сливкахъ,  
трехъ или четырехъ сырыхъ яичныхъ желтковъ;  
все это рубятъ мѣлко, смѣшиваютъ и шолкушъ  
въ спупкѣ; эпою начинкою начиняютъ языки,  
облупливаютъ съ нихъ кожу, и варяютъ ихъ въ  
брезѣ, съ луковицами, паспернакомъ и морковью.  
Поваривши языки не много, прибавляютъ въ брезѣ  
ложку говяжьяго жюса.

Такіе языки подаютъ на споль съ рагу изъ тѣ-  
лячьяго сладкаго мяса, подбитаго телячимъ же  
кулисомъ, или съ рагу вепчиннымъ, или съ соу-  
сомъ ашѣ.

### яйца и ячница.\*

**6777. птичье яйца** назначены природою къ раз-  
множенію птицъ; однакожъ множество ихъ пропа-

\* Яичницы приготавляются изъ взбитыхъ яицъ и съ раз-  
ными подмѣсями мясными, грибными и другими, и об-  
жариваются въ маслѣ. Поварскія приготовленія яицъ

даешь, не достигши этой цели, отъ разныхъ причинъ. Какъ многія изъ нихъ составляютъ прікѣнную и пипашельную пищу, то люди давно уже обратили на это внимание и разводятъ въ домахъ тѣхъ птицъ, которыя доставляютъ яйца и вкусные и въ довольноомъ количествѣ. Таковы суть простая и Индѣйскія куры, утки, гуси, и гдѣ по теплѣе, цесарки.

**Яйца** всѣхъ этихъ птицъ очень вкусны и здоровы, а особенно простыхъ курѣ, которыя и вкуснѣе и нѣжнѣе другихъ, и при томъ вездѣ находятся въ большемъ несравненно, прошивъ другихъ, количествѣ.

6778. **яйца** составляютъ пищу самую пипашельную. Яичный блокъ имѣетъ большое сходство съ водяниспою частію человѣческой крови, а въ яичномъ желтокѣ заключается сладкое нѣжное вещество.

Для людей слабыхъ, испощенныхъ, чахопныхъ, выздоравливающихъ, яйца сваренія въ смятку, составляютъ лучшую пищу, не обременяя ихъ желудка и восстановляя силы лучше другихъ кушаньевъ; ихъ можно всячески готовить для юды, но самое простое приготовленіе состоитъ въ томъ, что ихъ, такъ какъ они есть въ скорлупѣ, варятъ въ водѣ и при томъ немнога, чтобы они не сдѣлались твердыми. Какъ только вода закипѣтъ закипать на огнѣ, надобно ихъ тотчасъ вынимать.

Недавно снесенные яйца несравненно лучше давно снесенныхъ.

6779. **яйца** не только употребляются въ пищу, но служатъ еще и лекарствомъ въ разныхъ болѣзняхъ.

**Яичный желтокъ**, расщерпый съ сахаромъ, весьма хорошо употреблять въ кашль и осиплости; а

---

такъ разнообразны теперь, что многія кушанья съ яйцами суть точно яичницы, хотя известны подъ другими названіями.

сырые яичные желтки въ желтухѣ, а особливо бывающей иногда у новорожденныхъ дѣшь; къ нимъ прибавляюшь сыворопку и легкія слабищельныя.

Три частши яичнаго желтка, спертыя съ одною или двумя частшами маковаго масла, соспавляюшь хорошую болеуполишельную мазь въ просыхѣ, но сильно болящихъ ранахъ. Если по несчастью застпоишся въ горлѣ рыбья кость, то проглоченный за однимъ разомъ яичный желтокъ въ этомъ случаѣ приноситъ помошь.

Изъ яицѣ доспаваютъ также яичное масло.

**Яичный блокъ**, распертый съ водкою, соспавляетъ весьма хорошую мазь отъ пролежней.

При жаркой сухой погодѣ весьма полезное прохладищельное питье шопчасъ можно соспавить изъ яичныхъ желтковъ, распертыхъ съ сахаромъ и разведенныхъ водою, куда прибавляется рюмка рейнвейна и нѣсколько лимоннаго сока.

Даже скорлупу яичную вымыщенную и распертую въ самой мѣлкой порошокъ, можно употреблять вмѣсто раковыхъ жерновокъ.

**6780. СРЕДСТВА УЗНАВАТЬ, СВѢЖИ ЛИ ЯЙЦА?** Недавно снесенные яйца безъ всякаго сомнѣнія лучше другихъ; узнавать же ихъ свѣжи ли они, есть много способовъ.

а) Если поднести яйцо къ горящей свѣчѣ и смотрѣть на свѣчу сквозь яйцо, то жидкости въ яицѣ, буде оно свѣжее, будутъ чисты, прозрачны, и легко переливаются; буде же онѣ мутны, или темны, или очень густы, то яйцо не свѣжее, и жидкости его измѣнились отъ времени.

б) Если яйцо поднести къ огню, то оно, буде свѣжее, покроется едва примѣшною влажнослюю, попому, что его скорлупа еще не засохла.

в) Буде яйцо положить въ холодную воду и оно опустится въ ней на дно, то оно свѣжее, а буде будетъ плавать на поверхности воды, то оно не свѣжее; попому что означаетъ поперю, сдѣлавшуюся въ яицѣ испаренiemъ отъ долгаго лежанія;

если само оно совсѣмъ испортилось, то въ немъ  
освободится болѣе воздуха, которой дѣлаешь его  
легче.

Въ яйцѣ всегда находится очень маленькая пу-  
спота, которая примѣтна уже бываешь въ яйцѣ  
на третій или четвертый день, и каждый день  
болѣе увеличивается, почему привычные торговцы  
шопчасѣ узнаютъ вѣрно, только по величинѣ  
этой пустоты стары ли и какъ спары яйца, но  
шорыя они покупаютъ. Эта пустота, собс-  
твенно не пустота, но полость, наполненная атмос-  
фернымъ воздухомъ и находящаяся на широкомъ  
концѣ яйца, на остромъ же концѣ ее не бываетъ,  
но на боку бываетъ.

6781. еще проще средство предложенное Беке-  
ромъ: споишь только языккомъ коснуться какъ шу-  
паго, такъ и острого конца яйца; если яйцо свѣ-  
жее, то языкъ почувствуетъ холода, прикоснув-  
шись къ острому концу яйца, а прикоснувшись къ  
шупому, почувствуетъ не большую теплоту; если  
же яйца стары, или испортились, то этой раз-  
ности въ температурѣ не будешь примѣтно.

6782. способъ имѣть вольшой величины кури-  
ные яйца. Для полученія самыхъ крупныхъ яицѣ,  
употребляется слѣдующее безвредное средство.  
Берутъ какое нибудь количество льняной шелухи,  
въ которой уже нѣть сѣмянъ, сушашь ее въ печкѣ,  
наполненной не слишкомъ жарко и, поколопивши  
ее не много, кладушь въ кипячую воду. Потомъ  
берутъ такое же количество пшеничныхъ ошрубей,  
и прибавляюшь въ льняной шелухѣ, и всю смѣсь  
порядочно вымѣщиваюшь. Наконецъ такую же  
часть прибавляюшь муки изъ дубовыхъ желудей и  
дѣлаюшь изъ всей смѣси родѣ тѣста, которыми и  
кормятъ курѣ, приносящихъ весьма большія яйца,  
изъ которыхъ многія вѣсятъ около четырехъ ло-  
штровъ съ половиною, и большее число ихъ имѣюшь  
двойной желтокъ.

6783. другой способъ имѣть крупные яйца.  
Устричные раковины, сщолченныя въ крупной по-

ропшокъ и подмѣшанныя 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 ЯИЦА ВЪ ТЕЧЕНІЕ ЗИМЫ.** Чтобъ имѣть свѣжія яица въ печеніе всей зимы, что должно примѣшиваться къ корму курицъ порошокъ успричныхъ черепковъ или другихъ раковинъ, а равно и порошокъ обыкновенного шифера. Извѣстъ, содержащаяся въ раковинахъ, способствує образованію яичной скорлупы, шиферъ же дѣлаетъ яица вкуснѣе. Впрочемъ для этого курицъ и пѣшуха надобно держать въ теплѣ.

**6785. СРЕДСТВА СВЕРЕГАТЬ ЯИЦА ОТЪ ПОРЧИ.** Для сбереженія яицъ чрезъ цѣлую зиму свѣжими, лучше всего годятся яйца, снесенные въ Августѣ мѣсяцѣ и гораздо позже. Ихъ надобно держать въ одинакой теплицурѣ, не подвергая ни большому холоду ни лишнему теплу, ни сырости, и защищая со всѣмъ отъ воздуха. Замѣчено, что иногда одна капля воды можетъ испортить внутренность яицъ.

Надобно также рачительно избѣгать всего этого, что можетъ находящійся въ яицѣ зародышъ или уничтожить (умершишь) или побудить его къ росту.

Для сбереженія яицъ выдумано множества средствъ, которыхъ вообще должны быть шаковы, чтобы не пропусками теплоты, воздуха и сырости.

Впрочемъ сберегаютъ яица даже въ водѣ, перемѣняя ее часто, и яйца бывають полны и свѣжи; но вкусъ ихъ нѣсколько измѣняется.

**6786. СВЕРЕЖЕНІЕ ЯИЦЪ ВЪ МАСЛѣ ИЛИ САЛЬСѢ.** Къ сбереженію въ зимнее время яицъ свѣжими, лучшешимъ, проспѣвшимъ, и легчайшимъ средствомъ почитается обмазываніе ихъ какою нибудь мягкою, жирною или сальною мазеріею, на примѣрѣ: ко-

ровымъ, или постнымъ масломъ, жиромъ или ветчиннымъ саломъ или кожею съ окороковъ. Яйца сперва перемываютъ на чисто, если они грязны и нечисты, и обсушивають, а потомъ обмазываютъ ихъ которою нибудь изъ помянутыхъ матерій, такъ чтобъ на поверхности ихъ не оставалось ни малѣйшаго пятнушки не вымазаннымъ; особенно же надобно получше обмазывать толстые ихъ концы или пуги. Это дѣлается для возпрепятствования воздуху, дѣйствовавшему сквозь скорлупу на внутренность. Обмазавши же, кладущъ ихъ для сбереженія въ такое мѣсто, гдѣ бы они отъ мороза и отъ большаго жара были въ безопасності, и надобно спаравшися уложить ихъ такъ, чтобъ и при укладкѣ обмазка съ нихъ не спиралась. Также надобно, чтобъ были они свѣжія и не насыженныя. 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 высаживанію изъ нихъ цыплятъ.

**6787. СВЕРЕЖЕНИЕ ЯИЦЪ ВЪ СОЛИ, ИЛИ ЗОЛЬ.** Въ соли можно сберегать яйца только въ теплыхъ сторонахъ, гдѣ воздухъ бываешь всегда почти сухъ; но въ мѣстахъ холодныхъ и дождливыхъ это негодится, пошому что соль вбираешь въ себя сырость. Конечно, холода производимый расплывающеся солью, способствуешь нѣсколько къ дождайшему сбереженію яицъ; но если воздухъ очень сыръ, то яицъ не лѣзя уберечь безъ порчи болѣе мѣсяца.

**6788. СВЕРЕЖЕНИЕ ЯИЦЪ ВЪ ЗОЛЬ.** Это средство многими рекомендованное, дѣйствительно хорошо, когда золою просѣянною сипомъ, засыпаютъ яйца и перемѣняютъ ее часпо; въ пропитномъ случаѣ испарина выходящая изъ яицъ дѣлаешь сырою золу, а попому, если ее не перемѣнять, яйца не могутъ долго лежать безъ порчи.

**6789. СВЕРЕЖЕНИЕ ЯИЦЪ ВЪ ВОСКѢ.** Сперва яйца перемываютъ чисто, потомъ опускаютъ въ воскъ

распотлениій, но не горячій; яйца сберегаються въ немѣ хорошо, гдѣ воскѣ не дорогѣ; впрочемъ воскѣ по вынуждѣніи всѣхъ яицѣ, опять годится на всякия надобности.

**6790. новое средство сберегать яйца.** Съ недавнаго времени вошелъ въ употребленіе, сперва во многихъ мѣстахъ Швейцаріи извѣстный сполько простой, сполько же дешевый и надежный способъ сохранять яйца, состоящій въ погруженіи ихъ въ горячую воду. Для этого, вскипятивши воду въ большомъ котлѣ, опускаютъ въ него плетенную корзинку, наполненную яйцами, держатъ 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, сошавляющаго главнѣйшую причину ихъ порчи.

Вынувъ яйца изъ кипятка, обыкновенно зарываютъ ихъ въ золу, овесѣ, опилки древесные, или мѣлкій сухой песокъ, и вынимаютъ оттуда сполько по мѣрѣ надобности.

Этотъ способъ гораздо удобнѣе и дешевѣе многихъ другихъ.

**6791. новый способъ сохранять яйца долгое время.** Яйца для сбереженія, кладутъ въ опрубы, золу и держатъ въ прохладныхъ мѣстахъ, намазываютъ ихъ иногда и масломъ коровьимъ, а другое даже, держатъ и въ маслѣ; но эти средства не всегда достаточны, или дороги.

*Г.* Каде предлагаетъ для продолжительного сбереженія яицѣ, опустить ихъ въ чанѣ съ густымъ известковымъ молокомъ (вода разболтана 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; сполько одно изъ нихъ, лежавшее на верху, получило слабый вкусъ мыла.

Коммиссія полагаетъ, что было бы еще лучше, яйца назначенные для сохраненія впрокъ, обмакивать только нѣсколько разовъ въ известковое молоко, каждый разъ просушивая ихъ на особыхъ полкахъ, отъ чего известіе сославшиа бы около яйца непроницаемую для воздуха пленку, которая предохранитъ его отъ порчи на долгое время, только цѣлѣніе желтика дѣлаешся слабѣе.

**6792. СВЕРЕЖЕНІЕ ЯЙЦЪ ВЪ АЛЕБАСТРЪ.** Развѣдягъ въ водѣ пережженной алебасірѣ, (надобно заготовить вдругъ довольно его количества, потому что онъ очень скоро швердѣешь) и эпимъ растворомъ покрываютъ яйца.

Или яйца опускаютъ въ воду, а потомъ сыплютъ шуда же нѣсколько алебасіроваго порошка, и буде имъ не хорошо покрывающіяся яйца, то прибавляюшъ порошка еще сколько нужно. Эпимъ срѣдствомъ яйца сохраняются очень хорошо и долго.

Можно вместо алебасіра употребить для этой же цѣли глину смѣшанную съ кровью, какимъ нибудь масломъ, молокомъ и проч.

**6793. АНГЛИНСКІЙ СПОСОВЪ СВЕРЕГАТЬ ЯЙЦА.** Въ бочку кладутъ пудъ известки кипѣлки, два фунта бузуна и восемь унціевъ креморпартера; пошомъ наливаютъ ее водою; вымѣшиваютъ всю смѣсь, чтобы она лучше смѣшалась и потомъ кладутъ шуда яйца, которые остаются свѣжими нѣсколько лѣтъ.

**6794. ЗАМЕРЗШИМЪ ЯЙЦАМЪ ВОЗВРАЩАТЬ ПРЕЖНЮЮ СВѢЖЕСТЬ.** Буде яйца замерзли, но до замерзанія были свѣжи и не испортились, то споишъ ихъ только положишь въ самую холодную воду и оптапиашь шакъ, какъ и замерзшіе плоды, живность и проч., то они оптаявши будущъ шакже хороши, какъ бы и не замерзали; только надобно ихъ тощасѣ употреблять. Но если во время замерзанія, лопнула ихъ скорлупа, то они скоро портились.

**6795. яичница приготовленная по адансонски.** Выпустивши изъ восьми свѣжихъ яицъ бѣлки, сбить ихъ крѣпко; вѣ широкую и не глубокую кастриюю налипъ пол-штофа неснятаго молока, и когда оно закипитъ на огнѣ, прибавить вѣ него четверть фунта мѣлкаго сахара, и лимонной свѣжей корки.

Три ложки бѣлковъ положить особо вѣ молоко, и когда они вздуются, переворошить ихъ ложкою и подержавши минуты двѣ или три, вынуть; а на мѣсто ихъ положить другіе бѣлки и такъ продолжать, пока всѣ восемь бѣлковъ употребляются. Между шѣмъ надобно глядѣть, чтобы молоко во все эшо время не переставало кипѣть; наконецъ вынуть и лимонную корку и всѣ желтки взбить и положить вѣ блюдо, а сваренные бѣлки опѣлавши ихъ вѣ видѣ продолговатыхъ кусковъ, положить на взбитые желтки.

**6796. яичница съ зелеными бобами.** Выпущенныя бобы обжарить вѣ свѣжемъ коровьемъ маслѣ съ прибавкою петрушки, цибули и сметаны, что 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 спольѣ горячую.

**6797. яичница съ ветчиною.** Выпустивши и разбогтать 6 яицъ и присоля примѣшать къ нимъ перваго бѣлаго хлѣба сполько, сколько можно захватить пятью пальцами; далѣе, распотрошить вѣ сковородѣ немногого коровьяго масла, повертывать и вспряхивать сковороду, чтобы масло вездѣ разлилось: тогда вылипъ на нее половину яичнаго раствора, и вспряхивать держа надѣ огнемъ, чтобы яичница не пригорѣла. Когда яичница съ нижней стороны пропечется, переворотить ее, накладывть на нее тоненькихъ ломтиковъ вареной ветчины, налипъ остатокъ яичнаго раствора, и опять приспособить на огонь. Когда яичница сверху сядетъ, переворотить ее на другую спорону, и прижаришь.— Вѣ-

што першаго бѣлаго хлѣба, можно въ яичницу подавлять жидкаго раствора муки съ молокомъ.

**6798. Употребление яицъ въ кушанье взбитыми.** Людей очень слабыхъ и кашящихъ желудокъ не можетъ никакой другой пищи переваривать, можно кормить яицами взбитыми съ холодною водою и подслащенными сахаромъ. Опытъ давно уже подтвердилъ это подкрепляющее кушанье.

**6799. яйца выпускныя съ анчоуснымъ соусомъ.** Выпустивъ яица въ кипячу воду, и когда они сварятся, выложишь ихъ на блюдо. Въ каспирюль расщопишь кусокъ коровьяго свѣжаго масла съ рубленными анчоусами, подпаленною мукою, лимоннымъ сокомъ, и щепоткою соли; пропустиши єтотъ соусъ сквозь сито и имъ облиши яйца.

**6800. яйца съ водою розовою,** выпустивши желтки изъ сырыхъ яицъ, расщереть ихъ съ розовою водою, прибавя шуда лимонной корки, мараноновъ и щепотку соли; обжарить все съ кусочкомъ коровьяго масла; попомъ загласировать сахаромъ съ розовою водою, позапечь и подавать на столъ горячимъ.

**6801. яйца приготовленныя по генуезки.** Изрѣзавши въ мѣлкіе жеребейки четыре луковицы, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ, вымѣшивая безпресыпно, чтобы не покраснѣли; послѣ чего положивши щепоть муки, смочить гусиными сливками, посоливъ, приправивъ круинною полченымъ перцомъ и мушкатиннымъ орѣшкомъ и поварить.

Отъ двухъ яицъ бѣлки взбить въ гусиную пѣну, а желтки положишь въ луковицамъ, попомъ шуда же приложишь и бѣлки; вымѣшивши все хорошонько, выложишь на листъ бумаги вымазанный масломъ и запечь въ печи; когда же запечется, то выронишь на блюдо и подавать на столъ.

**6802. яйца по герцогски приготовленныя.** Положишь въ каспирюлю четверть фунта сахара, скрошенную кожу свѣжаго лимона, кусочекъ ко-

рицы и съ водою варить, пока сахаръ сгустится въ сиропѣ; тогда лимонъ и корицу вынуть вонѣ, а прилипшіе немножко померанцовой воды, или розовой; пропустить сквозь сито пятнадцать яичныхъ желѣзовѣ, разболтанныхъ съ стаканомъ сливокъ; выложить въ сиропѣ съ щепоткою соли, и уварить при безпрерывномъ мѣшаніи. Когда яйца сдѣлаются очень густы, то подавить соку изъ лимона и подавать на столѣ.

**6803. яйца гласированныя.** Ошѣ восьми яицѣ въ гущу сваренныхъ, взять одни только желѣзки, положить ихъ въ кастрюлю съ чайвертью фунта мѣлкаго сахара, нѣсколькими каплями померанцовой или розовой воды и кусочкомъ корки, обшершой съ свѣжаго лимона; все это вымѣшавши хорошенько, поставить на огонь, чтобы сгустилось, и когда сгустится, то передѣлать это въ шарики.

Разваривши полфунта сахара большими перома, кладти въ него шарики когда сахаръ немножко поостынетъ, и сбивать ложкою къ одной сторонѣ; когда сахаръ спасется бѣльть, повертьвать въ немъ шарики вилками, а попомъ вынувиши изъ сахара, покладти ихъ на рѣшета и высушить.

**6804. яйца горкою.** Сдѣлавши изъ сахара съ бѣлымъ виномъ сиропѣ, положить туда смотря по количеству сиропа, яичныхъ желѣзовѣ и приварить. Когда же яйца сварятся, то прилипшіе въ сиропѣ немножко померанцовой или розовой воды и лимоннаго сока. Попомъ пропустить сквозь сито на блюдо, вывесить горкою, и подавать гарнировавши кусочками цуката.

**6805. яйца по деревенски.** Положивши на сковородку смешаны, поставивши на жаровню, и когда она закипитъ, выпустивши туда яицѣ, сколько нужно, приправить солью и круино полченымъ перцомъ; когда же они начнутъ пропекаться, водить сверху раскаленною желѣзною лопаткою, остерегаясь, чтобъ желѣзки не сгустились; подавать горячими.

**6806. яйца приготовленные по дижонски.** Выпустя въ касшрюлю нѣсколько яицъ, подмѣшашь кѣ нимъ, сколько нужно, жюса шелячьяго и кулиса; посолиши, приправиши перцомъ, выложиши сквозь сипю на блюдо, подержать надъ жаромъ и сверху поводиши раскаленною желѣзною лопашкою. Когда яйца слегка сядутъ, подавасть горячія на столъ.

**6807. яичница дутая.** Изъ десяти самыхъ свѣжихъ яицъ выпустиши бѣлки въ чашку, два бѣлка смѣшашь съ четвертью фунта мѣлкаго сахара и кусочкомъ лимонной кожицы спертой. Бѣлки взбить голичкомъ такъ крѣпко, чтобы они держались въ видѣ пирамиды.

Разогрѣти опрометку сковородки такъ, чтобы она не раскалилась и не прижгла яичницы; въ глубокое блюдо, положиши кусочекъ коровьяго масла величиною съ грецкой орѣхъ и поставиши на легкой огонь; бѣлки смѣшашь съ желѣзками и когда масло начнешь шипѣти, выложиши въ блюдо, сверху посыпашь мѣлкимъ сахаромъ и накрыши опрометкою, а на нее положиши раскаленныхъ угольевъ. Подѣ опрометкою держать яичницу неболѣе четверти часа предѣ подаваніемъ на столъ. Она должна быти подрумянена, но не сожжена. Можно ее дѣлать и въ формѣ.

**6808. яйца по женевски.** Восемь яицъ, сваренныхъ крушо, нарѣзашь кружечками; такимъ же образомъ изрѣзашь шесть луковицъ тоненькими кружечками, и вариши около получаса на легкомъ огнѣ съ четвертью фунта коровьяго масла, пока они позарумянятся не много; тогда прибавиши щепотку муки, перца и соли, смочиши не большимъ спаканомъ сливокъ. Положивши яйца, дашь имъ вскипѣти раза три или четыре.

**6809. яйца съ жюсомъ.** Смѣшавши съ жюсомъ три ложки шелячьяго и ветчинного кулиса, выпустивши шуда восемь яичныхъ желѣзковъ, приправиши солью и перцомъ, и вариши безпреспанно мѣшная, пошомъ прибавиши мушкашимъ орѣхомъ.

**6810. яйца съ жюсомъ и сливками.** Смѣшавши по поламъ кулиса телячьяго и ветчиннаго и сполько же жюса телячьяго съ щепоткою соли, перца, и мушкашнаго орѣшка, выпустить шуда шесть яичныхъ желтковъ и процѣдишь сквозь сито. Поспави въ блюдѣ на горячей золѣ, запечь накрывши крышкою тортиной сковороды, и какъ ссидущая яйца, шотчасъ подавашь на столѣ.

**6811. яичница съ изюмомъ.** Полную ложку сметаны, поваренную чумичку муки и мѣлко скрошенного бѣлаго хлѣба, взбить съ четырью лицами; положишь на сковороду коровьяго масла, и когда оно разгорячится, выложишь вышесказанную смѣсь, и запечь не очень твердо. Запекшееся изломаши въ куски, и когда осѣпынешь, прибавишь къ нему изюма и коринки, если угодно, розовой воды, сахара и корицы, взбить еще пять яицъ и вмѣшашь шуда же; и разгорячивъ опять масло въ сковородѣ, выложишь приготошенное и впорично зажариши. Если эту яичницу подавашь сухую, то должно посыпать ее сахаромъ; а можно подавашь ее съ молокомъ или сливками.

**6812. яйца по испански.** Свареннаго рябчика сполочь вмѣстѣ съ костями, и положишь въ кулисѣ, которой съ шампиньонами, травами и ветчиною не очень жирною сваришь иѣсколько на огнѣ; разболтавши шолченаго рябчика въ кулисѣ, пропустиши жижу сквозь сито.

Между тѣмъ взять восемь яицъ, и изъ четырехъ изъ нихъ бѣлки выпустиши, а прочія яйца и желтки всѣ выпустиши въ чашку, и приправя ихъ солью и перцемъ, пропереть сквозь сито. Смѣшавши кулисѣ и яйца, сваривъ посредствомъ водяной бани; а подавая на столѣ, облиши немногого жюсомъ.

**6813. яйца готовленныя по италіански.** Разваришь въ водѣ сахаръ въ сиропѣ, и спускай въ него съ ложки яичные желтки одинъ по другому. Сваривши ихъ, выложишь на блюдо, гарнировашъ полосками цуката и фисашечными ядрами. Въ

оспавшемся сиропъ сваришь по мерапцовыѣ цвѣтывъ и облишь имъ все.

**6814. яйца съ карпію.** Очистивши и выпошривши не большую карпію (карпа рыбу) сняшь съ нее кожу, ибо обобразъ и изрубить очень мѣло, положишь въ кастрюлю съ коровыимъ масломъ, изрубленными петрушкою, цибулею, шампиньонами, зубкомъ чеснока и разными пахучими травами; бросишь щепотку муки; смочишь двумя рюмками Шампанского вина, приправишь солью, перцемъ и варишь; когда соусъ посгустится, подбить его мѣсколькими личными желтками.

Выпустя пяптинацать яицъ, приправить ихъ солью и пряносиями и смѣшавши съ ложкою сливокъ, взбить ложкою. Изъ половины этой смѣси сдѣлать личиницу, положишь ее на блюдо, а на нее карпіеваго крошева, скапашь въ трубку и разрѣзашь на три части. Такимъ образомъ поступающъ и съ оспатками взбитыхъ яицъ. Всѣ эти шесть кусковъ личиницы смачиваюшь растопленымъ коровыимъ масломъ, осыпаютъ крошками бѣлаго хлѣба, смѣшанного по поламъ съ шерпымъ сыромъ пармезаномъ; по зарумяни въ печи, подаютъ съ приличнымъ соусомъ.

**6815. яйца приготовленныя по кардельеву.** Въ разгоряченное свѣжее свиное сало выпустить свѣжихъ восемь яицъ, и обжарить ихъ; нарѣзать изъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба восемь кружковъ; накрошишь ветчиннаго сала, и съ нимъ эти кружечки обжаривши, выложишь на блюдо, въ которомъ ихъ и подавашь; на кружечки положишь яйца; а между ними сало; подавая на столъ, смочишь ветчинною эссенціею.

**6816. яйца по кельнски.** Изъ четырехъ яицъ выпустить бѣлки, и изрубивши щепотку капорсовъ, два анчоуса, петрушку и цибули, смѣшать съ желтками. Блюдо въ которомъ подавашь это кушанье, намазать коровыимъ масломъ, и выпустивъ въ него шесть яицъ.

**Выпущеные чепыре бѣлка взбить голичкомъ въ пѣну, и положивши туда же чепыре желтка съ ихъ приправами, вновь все взбить вмѣстѣ, попомъ приправя солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, выложитъ на яйца, выпущенныя на блюдо, и подержавши въ печи минуту, подавать на сполѣ.**

**6817. яйца съ кремомъ.** Положитъ въ кас-  
трюльку кусочекъ свѣжаго коровьяго масла, ложку  
муки, петрушки, цибули, соли, перца, мушкатнаго  
шершаго орѣшка и спаканъ крему или смешаны,  
и когда надобно подавать на сполѣ, положитъ  
туда яйца сваренныя круто, и изрѣзанныя кру-  
жечками.

**6818. яйца въ крепинъ.** Сваривши дюжину яицъ  
круто, сполочь ихъ въ ступкѣ; также сполочь,  
но особо, бѣлаго мяса жареной пурпурды, не много  
вепчиннаго сала, говяжихъ мозговъ изъ костей,  
мякоти бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ и  
два желтка изъ яицъ сваренныхъ въ смятку. При-  
правя это все солью, перцомъ и мушкатнымъ цвѣ-  
томъ, еще пополочь.

Между тѣмъ разрѣзавши на четверо сальникѣ,  
обмочить его въ кипяткѣ, обпереть, и въ каждой  
его кусокѣ положить шолченаго фарша, запечь и  
подавать горячимъ сухое или облишое шрюфель-  
нымъ рагу.

**6819. яйца крокетами.** Сваривши яйца круто,  
положитъ ихъ въ маленькия чашечки, и сверху на  
нихъ наложитъ соуса съ сливками, не большею до-  
лею петрушки, цибули, мѣлко изрубленыхъ; когда  
они совсѣмъ сдѣлаются холодны, то обвалитъ ихъ  
въ хлѣбномъ мякишѣ, омочить въ взбитыя яйца,  
обвалитъ въ хлѣбѣ въ другой разъ, поджарить и  
подавать на сполѣ.

**6820. личница съ лимономъ.** Обрѣзать съ свѣ-  
жаго лимона корку и разрѣзать ее въ кусочки съ  
орѣховыя ядра, смѣшать съ девяшью яйцами, вы-  
давивъ сокъ изъ половины лимона, прибавивъ соли,  
перца, коровьяго свѣжаго масла, и ложку буліона.

Варить взбивая глиняное блюдо, и какъ сядемъ, подавать.

**6821. яйца съ коровьимъ масломъ на блюда.** Положивши на глиняное блюдо коровьяго масла, и соли, разбиваюшъ нѣсколько яицъ и выпускаюшъ ихъ шакъ, чтобы желтки были цѣлы, на нихъ сверху въ разныхъ мѣсахъ кладутъ по маленько-му кусочку коровьяго масла съ ложечкою сливокъ и персымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, а потомъ подпалишъ ихъ посерединѣ раскаленной желѣзной лопатки, которую водишь надъ яйцами.

**6822. яичница съ миндалемъ.** Сполочь въ спуп-кѣ вмѣстѣ: два миндальныхъ бисквита, два мака-рона, и не много цуката, смачивая ихъ по немногу водою розовою или померанцовою, и прибавя шуда же кусокъ сахара. Послѣ чего вмѣшать въ полче-ную смѣсь щепотку муки, четыре яйца, доброй спаканѣ сливокъ; пропусшивъ все чрезъ сито и сварить въ водяной банѣ.

**6823. яйца съ мозгами.** Въ облученный и спол-ченый миндаль подкладываютъ мало по малу говя-жий мозгъ изъ костей; подбавляютъ шуда же из-рубленнаго цуката, и померанцовыхъ цвѣтовъ, поджаренныхъ съ сахаромъ, два абрикоса вареныхъ въ сахарѣ. Все это сполочь и подправить солью; кладутъ шуда же два сырыхъ яйца и рюмку вина.

Между тѣмъ взбиваюшъ двенадцать яичныхъ бѣлокъ, и смѣшиваюшъ съ сѣланною смѣстью. Вымазавши черепнюю коровьимъ масломъ, выклады-ваюшъ въ нее смѣсь и запекаютъ въ печи; потомъ опрокидываюшъ ее на блюдо, глассируютъ саха-ромъ и раскаленною желѣзною лопаткою.

**6824. яйца въ мышечкѣ.** Въ кастрюлю полную кипячей воды, разбить два или три свѣжихъ яйца легонько; когда бѣлки сѣлаются пшердыми, то вынуть ихъ ложкою не разорвавши ихъ, и потомъ выпускать шуда другія яйца. Подчистить ножич-комъ края бѣлка, чтобъ они имѣли видъ правиль-най и пріятнай; обсыпать ихъ перцомъ и мѣлкомъ

солью и подавать на стол съ хорошимъ жюсомъ, смѣшаннымъ съ кулисомъ; или съ бѣлымъ соусомъ или другимъ хорошимъ, напередъ яригоповленымъ.

Такъ свареняя яйца гораздо нѣжнѣе сваренныхъ обыкновеннымъ образомъ въ густую.

**6825. яичница изготавленная по пантски.** Разболтать въ каспрюль ложку муки Саачинскаго ишена съ неснятнымъ молокомъ и двумя сырими яичными желтками, и прилипь еще трепть шпофа молока съ рюмою самыхъ гусиныхъ сливокъ, прибавиши кусочекъ корицы и сахара сколько нужно. Поставя на огонь, варишь мѣшая безпрерывно; когда же начнетъ кипѣть, снять съ огня и дать осѣянуть.

Изрубиши кусокъ цуката съ бисквитами изъ сладкаго и горькаго миндалю, смѣшашь это въ сливки, а корицу вынуши.

Выпустя свѣжихъ яицъ, сперва взбить гомичкомъ одни бѣлки, а послѣ взбить и желтки и все смѣшашь съ сливками, а попомъ вымазавши форму или каспрюлю коровьимъ масломъ, вылиши въ нее смѣсь и запечь въ печи, а когда запечется, то выпрокинуть на блюдо и подавать горячую.

**6826. яйца панадомъ.** Изрѣзать мякишъ Французскаго хлѣба въ ломтики и сдѣлать изъ него тридцать кружковъ, величиною въ грошевикъ, обжарить въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ. На этомъ мякишѣ выпустивъ пятнадцать яицъ вмѣстѣ съ цибулею и петрушкою мѣлко скрошенными, двумя ложками гусиныхъ сливокъ, солью и крупно сполченымъ перцомъ; сдѣлавши изъ этого яичницу, скатать ее шрубкою.

**6827. яичница съ печениками.** Очистивши печеники изъ курицъ, индѣекъ, гусей или утокъ, изрубиши ихъ и обжарить въ коровьемъ маслѣ, вмѣстѣ съ изрубленными петрушкою, цибулею, грибами и зуксомъ чеснока. Когда онъ обжаряется, то дать имъ осѣянуть. Вынуть дюжину яицъ на печеники, прилиши ложку сливокъ, посолишь, при-

бавиши прясностей, вымѣшать и обжарить въ коврьемъ маслѣ.

**6828. яичница печеная.** Четверть фунта сала изрѣзаннаго маленькими кусочками, положить въ кастриюлю, съ луковицею разрѣзанною кружечками, и четвертью фунта коровьяго масла, и все не-множко поджарить. На эту смѣсь налишь стакана два хорошаго краснаго вина, прибавить нѣсколько перца, соли, пучокъ шравѣ, и зубокъ чеснока разрѣзаннаго на двѣ части; варить все полчаса.

Другую четверть фунта масла свалить съ ложкою муки и распустить въ соусѣ, и когда онъ закипитъ, выпускать плуда 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, шопчасѣ 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.** Гелячыи почки зажарить на ращпарѣ, изрубить ихъ съ небольшою долею петрушки, цибули, прибавить соли и перца.

Взбить шесть яицъ, и прибавить ихъ къ изрубленымъ почкамъ. Почечный жиръ положить въ сковороду, и когда онъ въ печи расплодится, взять его ложки двѣ и сдѣлать съ нимъ яичницу.

**6831. яйца приготовленныя по португальски.** Положить въ кастриюлю сахара и влить немнога воды; прибавя кусочекъ корицы, поварить не много сахара. Между тѣмъ пятиадцать яичныхъ желтковъ, разтереть съ стаканомъ молока въ другой кастриюль и пропустить сквозь сито. Когда сахаръ уварится, положить въ него два куска комы

ошь свѣжаго лимона. Вымѣшавши все, положишь въ сахарѣ яйца и приваришь, чтобы яйца ссылись. Снявши съ огня, бросишь на яйца щепотку соли; мѣшай, пока все осмынешь и выдавишь на яйца сокъ изъ одного лимона; подавашь холодныя, вынувши лимонную корку и корицу.

**6832. яйца приготовленные по провански.** Крошашь трюфели малыми жеребейками, и нарѣзываешь вепчину шоненькими ломтиками, обжариваешь въ коровьемъ маслѣ, выливаешь на эпо рюмки двѣ шампанского вина, ложки двѣ кулиса, кладешь пучокъ травы и крупно сполченного перца. Снимаешь жирѣ и варятъ на легкомъ огнѣ.

Между тѣмъ берешь семь выпущенныхъ яицъ и обжаривши ихъ въ свѣжемъ свиномъ салѣ, выдавливаешь изъ нихъ желтки и кладешь въ рагу, а пустоту бѣлковъ начиняешь трюфелями, и все привариваешь на горячей золѣ. Подавая на столѣ, облигаешь соусомъ изъ шампанского вина.

**6833. яйца съ раковымъ кулисомъ.** Взявши чорвной части шеячьяго жюса, шеячьяго и вепчинаго кулиса, смѣшашь и все раздѣлиши на две половины: одну половину приправишь солью, перцомъ и мушкапнымъ орѣшкомъ; а другую раковымъ кулисомъ. Въ обѣ эти половины выпустиши десять свѣжихъ яицъ, пропустивъ сквозь сито на блюдо, споящее на горячей золѣ, запечь подъ крышкою шорпной сковороды, насыпавъ на нее жару.

**6834. яичница съ раковымъ рагу.** Дѣлаешь рагу изъ раковыхъ шеекъ, съ трюфелями, шампиньонами, донушками аршишоковъ, чио все должно бысть мѣлко скрошено; обжаринь ихъ въ коровьемъ маслѣ, смочиши не много буліономъ, приправишь солью и перцемъ и варить на слабомъ огнѣ четверть часа; жирѣ снять и подбить раковымъ кулисомъ. Подавашь на столѣ съ заваренными въ кипяткѣ яйцами.

**6835. яйца разсыпные.** Разбиваешь дюжицу свѣжихъ яицъ и опредѣляешь бѣлки отъ желтковъ;

бѣлки сбиваюшъ голичкомъ таѣвъ, какъ для би, сквишовъ.

Вѣ каспрюлю наливаюшъ около шпофа не синего молока, кладушъ полфунта сахара и не много воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Когда молоко закипитъ, кладушъ вѣ него полную ложку бѣлковъ, варятъ ихъ, и пошомъ вынимаютъ и кладушъ на блюдо; опливаюшъ часть молока, разбалтываюшъ желшки, кладушъ ихъ вѣ молоко, которое мѣшаюшъ деревянною ложкою. Когда они начнутъ сгущаться, то каспрюлю снимаютъ съ огня и єшотъ соусъ выливаютъ на блюдо, гдѣ лежатъ бѣлки, но таѣвъ, чтобы ихъ не заврыть, и они должны оспаваться бѣлыми. Когда нужно это кушанье сдѣлать еще по нѣжиѣ, то варятъ вѣ молокъ ми-нушки три, прежде нежели его выльюшъ на желшки, кусочекъ ванили величиною съ фасоль.

**6836. руцаныя яйца.** Всқипятишь спаканъ сливокъ съ бѣлымъ виномъ, мѣлкимъ сахаромъ и розовою водою. Выпустишь дюжину свѣжихъ яицъ; одну половину бѣлковъ разтереть вѣ горячемъ молокѣ, и вмѣстѣ съ прочими бѣлками пропустя сквозь сито на блюдо, поспавить на огонь и запекашь слегка, а сверху зарумянивашь раскаленою желѣзною лопаткою.

Шесть желниковъ таїже смѣшашь съ молокомъ и малою долею муки, и выпустивши на тоже блюдо, позапечь; оспальные же желшки сварить круто, изрѣзашь, положишь сверху, посыпашь сахаромъ и спрыснуши для духу розовою, или померанцовою водою.

**6837. яйца рувцами.** Сваренныя крушо яйца нарѣзашь кружечками, желшки опложиши особо, бѣлки обжарить вѣ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, вмѣстѣ съ луковицами, нарѣзанными кружками.

Желшки распереть съ бѣлымъ виномъ, выложить кѣ бѣлкамъ, дать вскипѣти нѣсколько разъ и подавать на столъ горячими. Вмѣсто вина и луку можно употреблять сливки и цетрушку.

**6838. яичница съ сахаромъ.** Выпущенные свѣжія яйца взбить голячкомъ, прибавить въ нихъ мѣлко изрубленой свѣжей лимонной корки, нѣсколько сливокъ и щепотку соли.

Яичницу сдѣлать съ свѣжимъ коровьимъ масломъ, и не выкладывая на блюдо, обсыпать мѣлкимъ сахаромъ, а выложивши, посыпать сахаромъ и съ другой стороны. Подавать на сполѣ горячую.

**6839. яичница съ сельдями.** Распласпавши вдоль по спинѣ соленыхъ сельдей, обжарить на рашиарѣ, разрубить на небольшія полоски и смѣшать съ взбитыми яйцами, прибавя пудра перца, рубленой петрушкой, сдѣлать обыкновенную яичницу, выложить на блюдо, завернувши ирая еї такъ, чтобъ она заняла только дно блюда.

**6840. яйца, изготовленные по сицилийски.** Выпучишь сырья яйца въ кипящую воду и позаварить ихъ, а вынувши изъ нее, пообрѣзать кругомъ и положить въ холодную воду. Разрѣзавши съ боку, вынуть желтки, а бѣлки вымыть и начинить фисташечнымъ кремомъ, сложить по прежнему и склеить взбитымъ яйцомъ.

Эти яйца положить на блюдо и держать на горячемъ поду.

На Шампанскомъ винѣ съ корицею сдѣлать изъ сахара сиропъ, и выпить его на яйца.

Если яйца будутъ кремомъ начинены полны, то можно кладь каждое яйцо на ломтикъ бисквиша; разварить сахаръ карамелью и захѣащывая его на вилки, наложить на яйца сѣточкою и послѣ усыпать нонпарелью.

**6841. яичница скатанная.** Нарѣзать изъ сухихъ корокъ благо хлѣба кружечковъ, изрубить не много петрушекъ, цибули и шампиніоновъ. Взбить свѣжихъ яицъ сколько надоено, прибавить спаканѣ сливокъ, соли и перца. Растиропить въ сковородкѣ коревыя масло, въ кошоромъ и обжар-

рипъ цибулю, шампиніоны, хлѣбные кружки съ шрептю вѣбитыхъ яицъ, при безпрепанномъ мѣшаніи.

Изъ оспапковъ яицъ сдѣлать три яичницы, скапать ихъ трубочками, и употребить для гарнированія яичницы съ кружками и шампиніонами.

**6842. яичница съ сливками.** На преть штофа сливокъ взять кусочекъ корицы, три кусочка корки свѣжаго лимона, сахара сколько будетъ нужно, четверть фунта сладкаго миндаля, и двенадцать ядеръ миндаля горькаго. Корки и ядра сполочь въ спупкѣ, смачивая ихъ молокомъ. Послѣ прилипшь тщуда сливки и прибавивши восемь свѣжихъ яичныхъ желтковъ, пропустить сквозь сито два или три раза, на блюдо, которое посыпавши на горячую золу, и накрыть тортиною сковородою съ насыпаннымъ на нее жаромъ, и запекши румяно, подавашь.

**6843. яйца въ смятку съ кулисомъ.** Въ кипящую воду положишь яйца и варить минуты две, попомъ желтки ошѣ блоковъ ошѣлиши, расперешь ихъ съ кулисомъ, солью, перцомъ, и ложкою жюса, пропустить сквозь сито, и пропущенное опять разложишь въ яичныхъ скорлупы, сварить, и подавать на лепешкахъ, сдѣланнныхъ изъ слоенаго шѣста.

**6844. яйца въ смятку съ лимономъ.** Разбить десять яицъ очень осторожно и при томъ сверху, чтобы въ скорлупѣ осталось по небольшему ошѣверстю, чрезъ которое выпустить всю внутренность яйца, а скорлупы вымыть и дать имъ обсохнуть. Изъ шести яицъ ошѣлиши блоки, а прочее пропустить сквозь сито, и смѣшать съ малою долею кулиса, жюса и свѣжаго сока изъ половины лимона выжатаго, куда прибавить и лимонной корки, мѣлко изрубленной, также соли и перца. Этюю смѣсью наполнить яичныхъ скорлупы, сварить въ водѣ, и подавать на столѣ въ лепешкахъ, сдѣланной изъ слоенаго шѣста.

**6845. яйца въ смятку съ сливками.** Разбивши яйца оспорожно, выпустишь сквозь эти разбитыи опверстія бѣлки и желтки, и спереть ихъ съ хорошими густыми сливками, приготовленными такимъ образомъ: Взять 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 пропустить сквозь сито, и разпереть желтки, прибавишь чайную ложечку крупичалой муки, еще пропустить сквозь сито и наложишь въ скорлупы, а потомъ сварить въ водѣ и подавать, на лепешкѣ слоенаго пѣсча.

**6846. личница съ спаржею.** Спаржу надобно очистить, опваришь и скрошишь; послѣ этого съ мѣдко изрубленными петрушкою и лукомъ, обжаришь въ коровьемъ маслѣ. Взбивши нѣсколько личныхъ желтоковъ съ смешаною, вмѣшашь туда же обжаренную спаржу, и вымѣшашь хорошенъко. Приставишь на огонь сковороду, распустишь въ ней масла, выложишь помянутой растворѣ, и запечь или обжаришь съ обѣихъ сторонъ, какъ и обыкновенную личницу.

**6847. яйца съ спаржею, другимъ образомъ.** Спаржа берется свареная на канунѣ, разрѣзывается на кусочки, величиною въ горошину, и отбирается только зеленая; ее сплавятъ на огонь въ каспрюлькѣ съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, соли и перца, и по прошествіи десяти минутъ снимаютъ съ огня.

Сбивають восемь яицъ и въ той же каспрюль расстапливаютъ около четверти фунта коровьяго масла, кладутъ туда яйца съ солью и перцомъ и ихъ хорошенъко мѣшаютъ, а когда они поспѣютъ, то кладутъ туда спаржу, и еще нѣсколько времени помѣшиваютъ, и подаютъ на сполѣ.

**6848. яйца въ густую сваренные съ сыромъ.**  
 Отвариши въ водѣ нѣсколько раковѣ, взломиши на нихѣ черепки, ноги обрѣзашь, сняпь лузгу съ клемней и шеекѣ, но такѣ, чтобы раки оспались цѣлыми, и обжариши раковѣ слегка въ коровьемъ маслѣ. Свариши шесть яицѣ въ густую. Наконецѣ взяпь сполько мяснаго отвара, сколько надоно на соусѣ, приспавиши въ кастрюль на огонь, положиши туда же терпаго бѣлаго хлѣба, кусокѣ коровьяго масла, и нѣсколько изрубленной прапрыи пешрушки. Когда раковѣ посылаши на столѣ, то скорлупы начиниши желѣзами съ сыромъ, бѣлки изрѣзашь въ полоски и покластиши около раковѣ на блюдо, и облиши приготовленныемъ соусомъ.

Въ начинку раковѣ кѣ личнымъ желѣзамъ можно прибавиши обжаренаго въ маслѣ терпаго бѣлаго хлѣба, и не много изрубленныхъ анчоусовъ.

**6849. яйца съ сыромъ, другимъ образомъ.**  
 Взбиваюши восемь яицѣ съ четвертью фунта сыра Грюерснаго, или пармезана терпаго; расшапливаюши осьмушкую коровьяго масла, кладушъ въ него яйца и ихѣ перемѣшиваюши хорошенъко; прибавляюши не много соли, перца и подаюши на столѣ.

**6850. личной сыръ.** На при штофа молока выпустиши отъ двенадцати до пятнадцати яицѣ, разболтавши ихѣ съ молокомъ, прибавиши сахара, лимонной корки, кусокѣ цѣлкомъ корицы, и две чайныхѣ ложечки розовой воды, поспавиши съ эшимъ посудину, кошорая должна быти каменная или оловянная, въ котель налиши воду, и варивши до шѣхѣ порѣ, пока смѣсь ссядетса, но не очень швердо, и можетъ быти вынута. Тогда опкинуши на сито, чтобы осякла, и какѣ скоро начнешъ оказывать па себѣ кудрявость, сложиши въ сырную форму, съ малыми скважинами на днѣ, и поспавиши на горшокѣ, чтобы жидкость сошла. Для соуса взяпь около бутылки смешаны, приспавиши на огонь, и когда закипиши, модиши

**пяшью личными желтками и щепотью муки, приварить сахаромъ, на которой обперта корка съ одного лимона, и снести въ погребъ. Отпуская на столъ, выронинуть на блюдо, усыпать миндалемъ въ полоски изрѣзаннымъ, посыпать сахаромъ, корицею, мѣлко скрошенной лимонною коркою, и подавать къ этому сыру вышепомянутой соусъ.**

**6851. личной сюрпризъ.** Выпустить изъ яицъ оспорожно блокъ и желтокъ, скорлупы вымыть и высушить на воздухѣ; въ скважину ихъ, чрезъ которую выпущены блокъ и желтокъ, положить посредствомъ воронки шоколадного крема, или другаго какаго злагоразсудится; залѣшивши опровергшіе тѣспомъ, поварить въ водѣ, но не давая ей кипѣть. Снявши тѣсно, подавать на столъ въ салфеткѣ.

**6852. личница съ травами.** Положить въ глиняное блюдо ложку молока, щепотку соли и немножко перца; прибавить щепотку пептруши, цибули и зубокъ чеснока; все это мѣлко скрошить. Взбить семь свѣжихъ яицъ въ пѣну. Въ сковороду не очень глубокую положить ложку растопленного коровьяго масла, и поставить на огонь; когда масло разгорячится, вылитъ въ него яйца, и перемѣшивать вилками все, чтобы то, что было на верху опустилось внизъ, вспряхивашъ изрѣдка сковороду, чтобы личница въ ней не приспавала, и когда она довольно и сколько нужно обжарится, то ее приподнять съ сковородки вилками и скапывать на блюдо.

**6853. яйца крутыя съ травами.** Положить коровьяго масла въ каспрюлю и покипятить его; послѣ чего положить въ него разныхъ иѣжныхъ поваренныхъправъ изрубленныхъ, и когда онъ поджарится, тогда прилипъ въ каспрюлю уксуса и положить туда же яйца сваренныхъ крушо и нарѣзанныхъ кружечками. Прилипъ снова не много уксуса въ каспрюлю и выложиши въ соусъ.

**6854. личница съ трюфелями.** Изрѣзавши трюфели ломтиками, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ, смочить не много буліономъ, и варить четверть часа на маленькомъ огнѣ. Жиръ снясть и подбить кулисомъ, яйца выпустить въ горячее коровье масло, заварить, очистить ихъ вокругъ, и выложить на блюдо. Приправивши трюфели, выложишь ихъ на яйца и подавашь горячее.

**6855. яйца съ цикорио.** Яйца выпустить въ кипятокъ и сварить ихъ. Между тѣмъ сварить нѣсколько цикоріи въ брезѣ, разрѣзашъ ее на нѣсколько частей, смочить буліономъ, проварить не много и передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, нарощишь шуда эшалота.

**6856. яйца съ хльвомъ и молокомъ** Въ кипящемъ молокѣ размочить четверть фунта Французской хлѣба и выложить его въ глиняное блюдо, обсыпать ложкою мѣлкаго сахара, бросишь шуда щепотку соли и влить ложку воды помѣранцовыхъ цвѣтковъ. Смѣшивши все хорошенько, выпустишь шуда шесть свѣжихъ яицъ и взбить ихъ какъ личницу. Въ сковороду положить полпоры ложки растопленаго коровьяго масла, и сдѣлай изъ нихъ личницу, посыпать сахаромъ, и сверху подержать желѣзнью раскаленную лопатку.

**6857. холодное личное.** Выпустить въ горшокъ десятокъ яицъ, прибавишь не много розовой воды и хорошихъ сливокъ, также сахара, присолишь не много, разбить мутовкою, и поставишь горшокъ въ котелъ съ кипящею водою, накрыши горшокъ и не прогаши, пока растворъ ссядется; тогда вынуши горшокъ, и оспавишь цѣлой часъ стоящъ близъ слабаго огня. Если употреблены для этого будуть сливки, а не молоко; то это кушанье сверху ссядется очень крѣпко, но отъ прошаго молока будешь водяно.

Ссявшееся выбраши изъ горшка уполовною ложкою на блюдо, накласши горкою, и снесши на ледѣ, чтобъ охолодѣло. — Если это кушанье окажется

водянисю, надобно его усыпать перпыми корками бѣлаго хлѣба.

**6858. яйца чиненые.** Шесть яиц вареных крушо, разрѣзать по поламъ вдоль. Желтки вынуть и въ ступкѣ столовѣ ихъ хорошоенько съ рубленою цибулею и петрушкою, солью и перцомъ и съ макищемъ хлѣба, величиною въ яйцо, смоченнымъ въ молокѣ.

Разрѣзанные бѣлки начинить эпимъ фаршемъ. На глиняное блюдо, которое надобно спавить на огонь, положишь не много коровьяго масла, а на него смѣсь хлѣба съ рубленымъ эшалотомъ, перцемъ и солью.

Въ каспрюль распотопить немного коровьяго масла, и смѣшать его съ остаткомъ фарша, и имъ же накрыши каждое яйцо сверху, и положишь на блюдо, которое поспавить на самой легкой жарѣ, и накрыши крышкою торшной сковороды, закрытою сверху также раскаленными угольями. По прошествіи чешверти 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 петрушкою и солью, шампиніоны перемяшь и разрѣзать на дѣли или на при часпи, оповарить въ водѣ съ поваренымиправами и кускомъ коровьяго масла, обвалинаго въ муку съ солью, и смѣшивши съ яйцами поджариши, прибавя шуда же при желтка разбитыхъ въ сметанѣ.

Такія же яичницы готовяшись съ опенками, сморчками и другими грибами.

**6860. яичница по шведски.** Сдѣлать нѣсколько маленькихъ яичницъ на сливкахъ, чтобы они были

Для фарша рубятъ щавель, смѣшиваютъ его съ рубленымъ мясомъ и рыбой, хлѣбнымъ макищемъ и пряностями.

шонки и широки. Въ щавельный фаршъ прибавить першаго сыра пармезана, не много мякиша Французскаго хлѣба, нѣсколько яичныхъ желтоковъ, круто сваренныхъ и изрубленныхъ.

Яичницы разложивши на скаперпи, накласпь на нихъ фаршъ и скапать въ трубки.

Края блюда, на копоромъ подавашъ яичницу, укласпь полосками изъ бѣлаго хлѣба, обмоченными въ взбитое яйцо, и обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

Каждую яичницу разрѣзать на двѣ части, положить по срединѣ блюда, а между ими оспапки фарша, облитъ не много гусиными сливками, и покрыть проспюю яичницею, усыпать сыромъ пармезаномъ, смазать коровьимъ масломъ и подержать въ печи полчаса.

**6861. яица съ эстрагономъ.** Обваривши эстрагонъ въ кипяткѣ, изрубить его мѣлко; и выпустя въ каспрюю яйца, смѣшать съ ними эстрагонъ, приправить солью и перцемъ.

Взбить яйца съ прибавкою сливокъ и сдѣлать изъ нихъ три маленькия яичницы, свернувъ ихъ штуками и положить на блюдо.

Сдѣлать изъ муки и масла подпалку, смочить ее буліономъ, и рюмкою бѣлаго вина, жирѣ снятымъ и уварить этотъ соусъ на легкомъ огнѣ. Прикрывъ его какъ слѣдуешьъ, процѣдишь сквозь сито и выложишь на яичницы.

**6862. яичница съ яблоками.** Очистя кожу съ самыхъ спѣлыхъ яблокъ, разрѣзать каждое на четверо, сѣмянники выкинуть и попомъ изрѣзать яблоки въ тоненькие ломтики, обжаришь въ небольшемъ количествѣ коровьяго масла, пересыпавъ сахаромъ, пока сдѣлаются мягки. Послѣ того выпустишь въ каспрюю столько яицъ, сколько надоѣно; прибавить кусокъ коровьяго масла, вымѣшашь, сдѣлать обыкновенную яичницу, положишь въ нее яблоки, и еще вымѣшашь.

**6863. яичница съ яблоками.** Дѣлающъ обыкновенную яичницу бѣзъ всякихъ лишнихъ приправъ, и

иогда она поспѣетъ, то положить въ средину ея шеллаго яблочнаго мармелада (2723).

Половину яичницы сложить на блюдо, а другую накрыть. Сверху присыпать мѣлкимъ сахаромъ и провесить зигзаки чистою раскаленною желѣзною лопаткою.

Вмѣсто яблочнаго мармелада можно положить другаго по вкусу, или какое нибудь варенье.

**6864. СРЕДСТВО СЧИЩАТЬ СЪ СЕРЕБРЯНОЙ ПОСУДЫ ВУРЫЯ ПЯТНА, ПРОИСХОДЯЩАЯ ОТЪ ВАРЕНИЯ ВЪ НЕЙ ЯИЦЪ.** Они даже бывають на серебреныхъ ложечкахъ, копорыми бѣдяшъ горячія лица въ смятку; но споитъ только вытереть серебреную посуду сажею, и пятна изчезнутъ.

**6865. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛИЧНОГО МАСЛА.** Сваривши врупо самыхъ свѣжихъ лицъ, которыя были бы снесены по крайней мѣрѣ не болѣе одной недѣли, а чѣмъ раньше тѣмъ лучше, вынимаютъ изъ нихъ желѣзки, полкуть ихъ въ ступицѣ, а попомъ выложивши на сковороду, спавяютъ ее на огонь и полченые желѣзки мѣшаютъ безпрерывно до тѣхъ поръ, пока они превратятся въ масляное вещество. Тогда кладутъ ихъ въ холстинный крѣпкой мѣшечекъ и посредствомъ двухъ желѣзныхъ шоленныхъ плилокъ, выжимаютъ масло.

**6866. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЛИЧНОГО МАСЛА.** Это масло полезно въ разныхъ случаяхъ: будучи прикладываемо снаружи, какъ шо наприм.; приложенное къ обожженому мѣсту, скоро облегчаєтъ боль и помогаетъ зажить ранѣ, приложенное къ гемороидальнымъ болящимъ шишкамъ, утишаетъ ихъ боль; имъ съ пользою мажутъ прещины на губахъ и у женщинъ на грудяхъ. Оно также сгоняетъ съ лица веснушки, машечки, также лишай и осенние знаки.

### ЯЛАПНИКЪ.

**6867. РАЗВЕДЕНИЕ ЯЛАПНИКА, НОЧНОЙ КРАСАВИЦЫ.** (*Mirabilis jalappa*, *Linn.*). Это расление, вывезенное изъ Европы изъ Перу, разводашъ въ цвѣтникахъ.

Оно по множеству и пріятному запаху цвѣтковъ своихъ вездѣ разводится. Его можно держать, какъ расщепление однолѣтнее или многолѣтнее, по произволенію, пошому что оно разводится сѣянами и цвѣтетъ въ первый годъ, но на другой годъ кустъ его бываетъ гораздо болѣе. Сѣяна должно сѣять въ Мартѣ или Апрѣлѣ въ комнатѣ, и когда они взойдутъ, то пересадить каждое расщепление въ особый и довольно большой горшокъ, въ легкую хорошую землю, какъ на прим. листянную, смѣшанную съ трепелью частію дерновой и пятою или шестью частію песка, и при достаточной поливкѣ держать въ оранжерѣ или на воздухѣ, когда погода сдѣлается тепла.

Они будутъ цвѣсть лѣтомъ, и по принесеніи сѣяній, начнутъ по колѣнцамъ ломаться, такъ, что наконецъ останется одинъ корень; въ это время должно держать ихъ сухо. Зимою держать ихъ въ горшкахъ въ оранжерѣ въ ненужномъ углу и поливаютъ весьма мало; а весною, когда надобно ихъ приставить, по пересадкѣ и достаточной поливкѣ становятся къ окнамъ въ оранжерѣ или комнатѣ, гдѣ они пойдутъ въ ростъ и зацвѣтутъ очень скоро. Ихъ можно садить и въ грунту въ цвѣтнике, гдѣ въ хорошей землѣ выростаютъ они чрезвычайно велики. Сидящіе въ цвѣтникахъ кореня осенью должно вынимать и беречь въ горшкахъ или ящицахъ въ легкой и пещаной землѣ.

6868. Эти цвѣты имѣютъ видъ воронки и бывають 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 упру свершиваются, а къ вечеру замѣняются новыми въ такомъ же множествѣ, чотому по на нѣкоторыхъ языкахъ, въ томъ числѣ и на Русскомъ, называются ночною красавицею.

### ЯМА.

6869. способъ сохранять зерновой хлѣбъ въ подземныхъ ямахъ. Это самый древній способъ, са-

мый дешевый и самый прочный. Онъ былъ въ употреблении съ незапамятныхъ временъ у разныхъ народовъ, когда еще не умѣли спроить порядочныхъ строеній, изъ дерева и камня; а въ другихъ мѣстахъ можетъ быть не имѣли для того и материала.

Во всѣхъ почти Европейскихъ Государствахъ давно уже заботились и теперь заботятся о улучшении анбаровъ для сбереженія на долгое время зерноваго хлѣба безъ порчи, и множество находится предположеній и плановъ для устроенія ихъ какъ деревянныхъ, такъ и дорогихъ каменныхъ, между тѣмъ какъ земля вездѣ, гдѣ только нѣтъ сырости, представляетъ самое простое и дешевое для этого средство, въ которому теперь опять обратились въ разныхъ мѣстахъ Франціи и также въ Германіи; хотя эти земляные ямы, у Французовъ извѣстныя подъ именемъ *силосъ*, заимствованы отъ Бискайского нарѣчія, гораздо дороже, нежели дѣлаемыя въ южныхъ мѣстахъ Россіи, Венгрии, и проч.

**6870.** выгоды земляныхъ ямъ состоятъ въ томъ, предъ всѣми анбарами спроенными на поверхности земли, подъ какими именами ни были бы они извѣстны, что 1) въ эти подземные хранилища не могутъ проходить ни воздухъ, ни теплопа, ни холода, ни сырости, которые разрушаютъ и измѣняютъ самый составъ сѣмянъ внутри земли; въ разстояніи отъ поверхности ея ни слишкомъ большомъ ни слишкомъ маломъ, теплота бываетъ почти постоянная во весь годъ и почти никогда не ниже десяти градусовъ по термометру Ремюра. Отъ такой постоянной теплоты во всѣ времена года, и сверхъ того по причинѣ не вхожденія въ ямы наружного свѣжаго воздуха, въ хлѣбныхъ сѣмянахъ не можетъ произойти никакого броженія и гниенія, ни сырой плесени и запахлости.

**6871. 2)** Въ такихъ ямахъ, не могутъ водиться ни мыши, ни крысы, причиняющія чрезвычайно много вреда хлѣбнымъ зернамъ, а особенно въ мѣстахъ

южныхъ, гдѣ они водятся не сотнями а тысячами, и которыхъ никакими ловушками, кошками, и другими средствами, иногда и опасными, испребиь 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 остануться въ такомъ видѣ, какъ они шуда попали, не превращаясь въ гусеницъ.

6873. 4) Самые сильные пожары, не могутъ повредить хлѣба лежащаго въ ямахъ.

6874. 5) Дешевизна и скорость устроеній 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 требующія даже и никакого ремонта, еще полезнѣе и нужнѣе. Они могли бы съ большою выгодою употреблены бытъ для мирскихъ хлѣбныхъ магазиновъ, не требуя возобновенія и освѣженія хлѣбныхъ сѣмянъ въ продолженіе многихъ лѣтъ, даже десятковъ годовъ.

6875. 6) Хлѣбъ въ такихъ ямахъ лежащий не боясь расхищенія ни отъ своихъ, ни отъ непріятелей, не требуется 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 яроваго хлѣба, какъ то оправдано самимъ опытомъ.

Сѣмьна въ такихъ ямахъ не перяютъ ни вѣса, ни цвѣта, и будучи посѣяны весною, всходящіе также удачно и какъ и всякия другія сѣмьна, сбе-

реженныя въ анбарахъ, въ которыхъ иногда при дурномъ смотрѣніи онъ слеживается, портится и теряетъ способность давать ростки; а сверхъ того такія сѣмяна яроваго хлѣба обмолоченные съ осѣни, занимаютъ 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 самого выкапыванія и устроенія этихъ ямъ, извѣстнаго впрочемъ и самыми крестьянами въ разныхъ Губерніяхъ каковыхъ наприм. Малороссійскія, Курская, Орловская и прочонечно есть не большія разницы въ устроеніи ихъ какъ по количеству хлѣба, и самого грунта земли, такъ и другихъ мѣлочныхъ впрочемъ обстоятельствъ, но въ главномъ всѣ онъ сходны.

Всѣ производство всего дѣла, описанное Эпифанскимъ помѣщикомъ Г. Протопоповымъ.

6878. Главное наблюденіе состоитъ въ выборѣ приличнаго мѣста для ямы: никакое низменное и сырое мѣстоположеніе не годится, также и такое, гдѣ близко отъ поверхности земли имѣются ключи и родники.

Всѣ высокія, напротивъ того, мѣста, гдѣ материкъ отъ 4-хъ до 6-ти аршинъ въ глубину (а болѣе и того лучше) не показываетъ никакой сырости, гдѣ при покровѣ дождевыхъ и наружныхъ водъ имѣть мѣста не можетъ, а внутреннія подземные воды находятся 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 фундаментовъ, колодезей и погребовъ довольно извѣдана, то большаго затрудненія въ присканиіи мѣста не будешь.

Назначивъ наконецъ пунктъ, гдѣ быть ямѣ, вбивають шамъ колъ и около него, діаметромъ въ ширину

четверти аршина, описываютъ правильный кругъ. По величинѣ сего круга вырывають перпендикулъ яму на глубину одного съ четвертью или полпора аршина, а если машерикъ, или плотная глина лежатъ ниже, то нѣсколько и болѣе. Но и въ томъ случаѣ, когда машерикъ близко, эта часть ямы, называемая шейкою или горломъ, не должна быть менѣе одного съ четвертью аршина. Опускаясь ниже горла, рабочникъ начинаетъ постепенно разширять въ стороны внутренность ямы, спарайась дѣлать это, сколько можно, правильнѣе. Для чего онъ долженъ часто себя повѣрять посредствомъ опиѣса, опускаемаго сверху черезъ центръ горла: гдѣ это опиѣсъ лежитъ внутри ямы, тамъ рабочникъ вбиваешь колъ и наблюдашъ, чтобы отъ этого кола всѣ стороны ямы были въ равномъ разстояніи. Разширеніе это прибавляется очень по немногу, такъ на примѣръ, что если предположено яму сдѣлать глубиною въ четыре аршина, то разширеніе должно постепенно прибавляться до двухъ аршинъ глубины, считая отъ внутренняго края горла. Доведя же разширеніе до половины глубины, допускаемой грунтомъ, начинаяшъ яму точно въ той же постепенности съживать, оканчивая дно плосковато-круглою впадиною, такъ чтобы яма была совершенно подобна круглодонному графину, кувшину, или кубышкѣ.

6879. Для рытья ямы потребны два человѣка, изъ которыхъ одинъ на верху вытаскиваетъ землю, которую другой внутри роетъ; для вытаскиванія земли на поверхности ставятъ по обѣимъ сторонамъ горла, или шейки на поверхности двое козелъ, кладутъ на нихъ толстый, круглый колъ, на кошорый надѣваютъ крестьянское телѣжное колесо съ длинною спущицею. Къ спицѣ колеса привязана веревка, на которой спускается въ яму плетушка; рабочающій внутри прямо въ нее накладываетъ землю, а стоящій на верху, верши колесо, ее вытаскиваетъ и разсыпаетъ ровно около всей окружности горла, спарайась дать насыпан-

ной земль правильное, во все стороны ошь ямы, склонение, для отвращения притока дождевой и полой воды. Вынимаемую внутри глину должно размешивать, и если сырость ея будеъ становиться необыкновенно холодна, то дальнѣйшее окончаніе ямы останавливается и такоѳ мѣсто признается для неї неспособнымъ, также и тогда, еслиъ внизу, или гдѣ съ боку оказался слой сыпучаго песка.

6880. Окончивъ рытье ямы, дающъ ей об чахнушъ и обѣтившись въ шеченіе нѣсколькихъ дней, а между тѣмъ заготовляющъ тонкіе обручки изъ свѣжихъ дубовъ или изъ палочекъ другаго гибкаго лѣса двухъ и трехъ аршинъ длины, раскалываляемыхъ надвое, и нѣсколько сопенъ дубовыхъ гвоздей, длиною отъ четырехъ до пяти вершковъ, тонко заостренныхъ и не круглыхъ, а прегранныхъ. Шляпка у этихъ гвоздей дѣлается шестая, посредствомъ прямой зарубки, а верхняя часть шляпки срѣзывающа ся острѣмъ ребромъ. Потомъ берутъ хорошей, цѣльной, березовой скалы (берескы), и предварительно намочивъ ее немного, чтобы не ломалась, приспускаютъ внутренность ямы выспиланъ этою скалою, начиная съ дна, куда кладутъ нѣсколько скалинъ, крестъ на крестъ, и прижимаютъ обручами въ нѣсколькихъ мѣстахъ, приколачивая ихъ въ землю гвоздями, чтобы нигдѣ скала не вздувалась и края ея не задирались.

Тамъ, гдѣ начинающъ стѣны ямы опѣ дна возвышаюсь, прибиваются 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 лежитъ на другую, и непремѣнно чтобы верхняя закрывала нѣсколько нижнюю. Обручи ведутся также улиткою безпрерывно, и гвозди прибиваются снизу, чтобы шляпка зарѣзомъ захватывала и придерживала обручъ, а оспурое ребро

шляпки оборачивать вверхъ, чтобы хлѣбныя зерна не могли на нихъ оспаваться. Скала должна быть повсюду ровно и плотно прижата, нигдѣ не вздуяясь и не задираясь, чтобы хлѣбъ не могъ засыпаться за скалу. Гвозди вбиваются на двѣ и на три четверти аршина другъ ошь друга, или смотря по надобности.

6881. Скалы пойдетъ на яму, вмѣстимостію въ пятьдесятъ четвертей, отъ пятидесяти до шестидесяти штукъ. Она бываетъ, какъ извѣстно, двойная, шириной отъ восьми до двенадцати вершковъ, а длиною до двухъ съ половиною аршинъ; сопня ея на мѣстѣ стѣнѣ отъ пяти до шести рублей. Теперь яма почти готова: оспаещася только обѣлатъ наружную чась горла. Для этого кладутъ два или три деревянныхъ вѣнчика, срубленныхъ въ лапу изъ брускатыхъ бревешекъ вершка въ четыре толщиною. Выходящая изъ горла скала прибивается еще лишнимъ обручемъ у самаго 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 диаметру горла. Въ самомъ верхнемъ вѣнчикѣ вынимается четверть, на которую кладется плотная, на шпонкахъ сбитая, крыша съ кольцомъ на верху.

6882. Такъ ошѣланная яма совершенно готова. Въ хорошемъ грунте, внутри ямы, воздухъ долженъ быть сухъ и не холоденъ. Лучшее время для рытья ямъ есть Іюнь, Іюль и Августъ. Два человѣка совсѣмъ отѣзываютъ ее въ недѣлю. Цѣнностію материаловъ, какъ видно, она не превзойдеть десяти рублей. Для предоспорожности даютъ ей проспать порожнею мѣсяцъ или два, закрывая ее во время дождей и сырой погоды, и открывая въ лсное сухое время. Если замѣчено будеющъ, что яма повсюду суха и зернебнаго воздуха не имѣетъ, то можно безъ опасенія насыпать въ нее хлѣбъ. Рожь должна быть овиная сухая,

равно какъ и всякой хлѣбъ, назначаемый на долговременное сбереженіе, а яровой, назначаемый для посѣва на пяши-и-шеспи-мѣсячное пребываніе въ ямѣ, можетъ быть и не овинный, однако же ведреной осенней молотьбы; попому, что сыромолотный хлѣбъ зимней молотьбы всегда содержитъ въ себѣ кусочки льда, опрывающіеся отъ шоку.

6883. Зерно насыпается по начало горла, прочая же пустота горла набивается сухою соломою, закрываются рогожею, или скалиною и потомъ накладывается крыша съ кольцомъ, сверху которой кладется скалина и насыпается земли бугоръ, плотно соединяющійся съ окружною около шеи насыпью, такъ, чтобы западинѣ 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 проникнуть воздухъ, верхній слой нѣсколько отсыпалъ и даже проросъ, то это нисколько не вредищъ, попому, 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, помошію опускаемыхъ на веревкѣ мѣшковъ и кадокъ. Это конечно нѣсколько медленно, — за то безопасно отъ расхищенія.

6884. Для подѣрки количества хлѣба, имѣющагося въ ямѣ, можно ставить 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 мѣштки какъ на биркѣ, а въ срединѣ ямы можно замѣчать и получетверти, разравнивая по ямѣ хлѣбъ до поспавленія мѣштки. Эта мѣрка можетъ служить надежнымъ и скрытымъ средствомъ освидѣтельствованія ямъ.

Если ямѣ много, то на верхней сторонѣ срубца, кошорымъ оканчивающейся горло, вырубаешь №

и самый шотъ же номеръ спавишся и на мѣркѣ сверху; въ хлѣбной же книгѣ стоятъ только записать, сколько ямъ и въ каждой изъ нихъ хлѣба, а для повѣрки, вскрывъ яму, взглянуть на мѣрку, не вынимая ее вонъ и не прогая хлѣба.

Если бы случилась надобность расходовать хлѣбъ изъ ямы, то лучше уже всю ее вдругѣ опорожнишь, а иначе частное открываніе сравнишь ее съ обыкновеннымъ хлѣбнымъ закромомъ, допуская притокъ воздуха, влаги и теплопы, но оставя сверхъ того неудобство провѣтривать, перемѣняшь и освѣжать хлѣбъ въ ямѣ.

6885. Въ вырытыхъ у Г. Протопопова ямахъ, глубины до трехъ съ половиною аршинъ, ширины, въ самомъ выпукломъ мѣстѣ, до двухъ съ половиною, входящемъ съмянѣ до пятидесяти четвертей, изъ чего, по соображенію, можно заключить, что для ямѣ во спло и спло пятидесять четвертей грунта земли долженъ быть весьма глубокъ и благонадеженъ, а глубина ямы отъ шести до восьми аршинъ, при соразмѣрной ширинѣ. Впрочемъ онѣ дѣлаются съ нѣкоторыми измѣненіями въ другихъ мѣстахъ. Въ Малороссіи, южной Польшѣ, Бессарабіи, на Кавказѣ и другихъ мѣстахъ, такія ямы обжигаються огнемъ, если свойство глины, достаточно содержащей въ себѣ песку, это позволяетъ. Въ другихъ мѣстахъ штука пуряша внутрення стѣны ямы горшечною глиною и попомъ обжигаютъ, отъ чего онѣ звенишь какъ настоящій кувшинъ, и такія ямы безспорно должны быть самыя лучшія.

6886. Въ Орловской Губерніи, по описанію Г. Попова, такія ямы устроиваютъ слѣдующимъ образомъ: 1) избирается мѣсто сколько можно вышеизменное, а если такого нѣтъ, то ровное. Земля, выкапываемая изъ ямы, насыпается около нея бугромъ; яма внутри земли бываетъ овальная, наподобіе куриного яйца, если его поставить внизъ острымъ концомъ, а пугою къ верху, а ошѣй

пуги яма дѣлается вѣ верху какъ бы сѣ шейкою. Начиная копать яму, отѣ поверхности земли, сперва дѣлаютѣ шейку и пускающѣ ее обыкновенно вѣ три четверти аршина вѣ поперечникѣ. Когда прокопаютѣ шейку глубиною на одинъ сѣ половиною аршинѣ, тогда начинаютѣ подворачиваться подѣ шею вѣ бока для образованія самой ямы. Вѣ это время идетѣ самая трудная работа; когда же разширяютѣ бока, то человѣкѣ свободно можетѣ тамъ поворачиваться. Яму на сто четвертей два человѣка могутѣ вѣ три дня совсѣмъ окончить.

6887. По выкопаніи совершенно ямы, вѣ шомъ мѣстѣ, гдѣ она начинается, упверждающѣ поперечнѣ бревно, на которое кладутѣ покрышку, или дѣлаютѣ во всю шею срубъ изѣ деревьевѣ, что еще крѣпче. На поперечное бревно кладутся доски, вмѣсто крышки. На эти доски спавится опрублокѣ дерева, толщиною вѣ поперечникѣ ямной шеи, а длиною аршина сѣ полпора. Тогда землю, вынутую изѣ ямы, уколачиваютѣ около того опрубка довольно крѣпко, и такѣ оставляютѣ дни на три, чтобы земля могла совершенно окрѣпнуть; послѣ чего опрублокѣ вынимаютѣ вонѣ, а спѣнки шеи очищаются и углаживаются надѣ досками, такѣ, чтобы положенные доски свободно вынимались. Потомъ берушѣ дровѣ, или соломы снопа четыре, кладутѣ внутрь ямы и зажигаютѣ, для шего, чтобы яму осушиль и обжечь немногого. Дѣйствительно, яма отѣ этого жару довольно крѣпко опалился. Для осторожности, чтобы не выкинуло изѣ ямы огня, кладутѣ на шею ямы спарое колесо, или какое нибудь спарое дерево. Огонь довольно держать часа два времени. Когда огонь совсѣмъ попухнешѣ, надобно сорѣ и золу изѣ ямы вычистить.

Тогда берушѣ размоченную бересту, и обиваютѣ ею яму, по спѣнамъ, приколачивая бересту деревянными гвоздями длиною ширѣ вершковѣ. Вмизу ямы оставляютѣ на шри четверти аршина

не обитыхъ сѣнѣ, для того, чтобы вода или мышь какъ нибудь понавшія, когда ходяшъ въ яму, или когда весной опѣ непредвидимыхъ случаевъ вода въ яму попадеши, 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 начинающія хлѣбъ сыпать. Такая жилица или кладовая на сто четвертей, будеши споить сплошь за берессту, считая за четыре пучка коры березовой по два рубли, да работы двухъ человѣкъ, на три дня.

Важность этихъ хранилищъ въ томъ состоять, чтио хлѣбъ, въ нихъ лежацій, хотя бы двадцать лѣтъ лежалъ, всегда цѣль оспаешься: сколько насыплюшъ, сплошь и будеши. 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 арпина.

**6888. подземные ямы для храненія картофеля.** Эти же самыя ямы, сплошь по меньше и не обычныя бересстю, однако же просушенные, могутъ служить, и дѣйствительно служашъ для сбереженія картофеля, которой вырывши изъ земли, прямо взявшъ въ яму и ссыпающъ; когда яма наполнится, то закладывающъ ее досками, сверхъ коихъ кладутъ свиную пучками ржаную солому, и въ томъ засыпаютъ яму землею такъ, чтобы земля стала сверху горкою. Такимъ же образомъ и вѣсна засыпается. Когда оставленный картофель ма въ подвалахъ весь выдетъ, то среди зимы крываютъ яму и берутъ картофель; сплошь и добно смотрѣть, чтобы для этого день былъ теплѣе; яма поскорѣе опять закрывается, и картофель оспаешься въ ней безъ вреда.

Въ этихъ же самыхъ ямахъ крестьяне берегутъ свои соленые свиные окорока по нѣсколько лѣтъ,

и они бывають такъ свѣжи, какъ бы сегодня положенные, только чѣмъ сдѣлающіяся очень сухи.

6889. Слѣдуетъ еще замѣтить, чѣмъ въ этихъ ямахъ, открываемыя для вниманія изъ нихъ хлѣба, особенно, когда онъ не полны, не надобно тошчать по вскрытии ихъ опускаться, но дать сперва имъ поспокойнѣе и сколько времени открытыми, или опустить туда сперва фонарь съ свѣчкою, и когда свѣчка не погаснетъ, то можно и человѣку опуститься въ яму. Несчастные опыты показали, чѣмъ въ такихъ ямахъ накопляющейся иногда много азотнаго газа, не способнаго для дыханія, и пошому умерщвляющаго людей.

6890. подземные ямы для хлѣба, саксонскія. Сперва выкапываютъ круглую яму аршина въ ширину и тоже аршина при ширинѣ глубиною; потомъ дно ея устилаютъ глиною и плотно убиваютъ ее вышиною около четверти аршина; а стѣны обкладываютъ кирпичами изъ чистой глины сдѣланными, и хорошо высущенными, употребляя для соединенія ихъ пуже глину. Эти стѣны выводятся аршина на два въ вышину и шириною въ восемнадцать дюймовъ; оставленное не большое пространство между ими и землею наполняютъ угольнымъ порошкомъ; на этихъ 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 покашанныхъ къ наружной спиронѣ.

На верху купола дѣлается отверстіе около аршина въ поперечнике, внутри которого прилагивается дубовой ободъ, съ такою же крышкою и желѣзнымъ кольцомъ для подниманія ея.

6891. Сдѣланную такимъ образомъ яму обжигаютъ цѣлой день безпрерывно деревяннымъ углемъ. Произшедшія отъ этого прещины равно какъ и спѣнныя спайки, упомянутымъ растворомъ

замазываются, также края стены у дна ямы и вся внутренняя ея поверхность, равно какъ и свода внутренняя и наружная поверхность имъ же обмазываются. Сверхъ того дно ямы устилается щитами, сдѣланными изъ соломы, и тогда уже яма насыпается хлѣбными сѣмянами.

**6892. Насыпавши яму полною, кладутъ сверху деревянный крестъ, на крестъ пучки соломы толщиною въ одинъ дюймъ, попюмъ закрываютъ отверстіе крышкою и ее плотно замазываютъ; на крышку кладутъ два ряда кирпичей крестъ на крестъ, и смазываютъ все известковымъ растворомъ. На конецъ 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. спосовъ склеивать янтарь.** Изъ янтаря выдѣлываютъ прекрасныя и иногда очень цѣнныя вещи; и если такая вещица разобьется, то вомъ самой простой, и притомъ весьма хорошій способъ склеить ее такъ, чтобы склейка была не примѣтна. Стоишь только разбитыя мѣста намазать льнянымъ масломъ, и подержавши иѣсколько минутъ близъ огня, сложишь разбитыя половинки, то онѣ крѣпко пристанутъ одна къ другой. Можно вместо льняного масла употреблять и маковое.

**6894. спосовъ беречь янтарные вещи, чтобы они не теряли своего цвета и блеска.** Во первыхъ не надобно держать ихъ въ пленыхъ комнатахъ, а второе не покрывать ихъ ничѣмъ цветнымъ, но завершывашь вѣ белую хлопчашую бумагу.

**6895. какъ вываривать не чистой янтарь и дѣлать чистымъ?** Янтарь попадаешься не всегда

свѣтлымъ и чистымъ, но иногда непрозрачнымъ и мутнымъ; чтобы испробить въ немъ эти недостатки, поступающъ двоякимъ образомъ:

1) Завернувши его въ бумагу, кладутъ въ горшокъ, наполненный пескомъ, ставяще 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 сурбичнымъ масломъ цѣлые два дня сряду, усиливая постепенно огонь; отъ этого онъ становится очень чистъ и годится на выдѣлку всякихъ вещей, которыя изъ него выпачиваются и послѣ шлифованію обдѣлываются.

**6896. спосовъ узнавать поддельной янтарь.**  
Настоящій янтарь, особливо красиваго золотищаго цвѣта, довольно дорогъ, почему найденъ способъ его поддѣлывать, или дѣлать янтарь искусствомъ изъ самаго чистаго терпентина и черной смолы, которую распускаютъ въ мѣдномъ тазикѣ на маломъ огнѣ, но послѣ даютъ этому сославу раза два вскипѣть. Изъ него выливаютъ разныя вещи, которыя походятъ на сдѣленныя изъ настоящаго янтаря.

Въ настоящемъ янтарѣ, попадающемся 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 желтой янтарь, въ ней видно будетъ погаженное насѣкомое, совершенно цѣлое.

**6897. Но чтобы узнать такую поддельку, споишь только кусокъ поперечъ обѣ сукно, то буде звица сдѣлаша изъ насѣкошаго янтаря, она полу-**

чипъ свойство припягивашь къ себѣ легкія шѣла, какъ наприм. кусочки бумажки, и проч.; но поддѣльной янтарь эшого свойства не имѣеть.

Особливо же въ янтарь, находящійся въ мѣлкихъ кусочкахъ, и въ перстной янтарь, употребляемый для составленія лаковъ и на другія надобности, подмѣшивающъ иногда канифоль; но эшотъ обманъ можно узнать почастъ, если канифоли много подмѣшано, бросивши щепотку эшой мѣлочи на раскаленное уголье, то канифольной запахъ обнаружишь обманъ.

А еще лучше можно его открыть, распустивши нѣсколько подозрѣваемой смѣси въ крѣпкомъ винномъ спиртѣ; буде янтарь безъ всякой подмѣси, то растворъ будешъ желтаго золописшаго цвѣта, а съ канифолью будешъ шемнокраснымъ, и если выпарить его, то останется смола.

Сверхъ многихъ другихъ употребленій янтаря даже въ лекарства, составляющъ изъ него очень хорошия лаки, примѣшивая къ другимъ смоламъ, какъ напримѣръ показано въ §§ 2307—2308—2327.

### ЯРИЦА.

6898. **ЯРИЦА** есть ничто иное какъ яровая рожь, и съемая постому весною съ другими яровыми хлѣбами. О ней упомянуто въ восьмомъ томѣ Лексикона § 4760. Сѣюшъ ее въ Апрѣль, и солома ея вкуснѣе для скота нежели озимой.

### ЯРОВОЕ.

6899. **ЯРОВОЕ, ЯРОВЫЕ ХЛѢБЫ** суть шѣ, копорые сѣются весною, каковы суть: овесъ, ячмень, гречиха, яровая пшеница, яровая рожь, просо, кукуруза, съемые и поспевающіе въ одно лѣто.

### ЯРУТКА.

6900. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯРУТКИ** (*Thlaspi*). Изъ числа дикорастущихъ по всей Россіи породъ эшого растенія, особенно примѣчательны двѣ породы: *ярутка полевая* или *комплекъ* (*Thlaspi arvense*, *Linn.*),

которая употребляется въ настояхъ для произведения испарини и пота; она такжегонитъ мочу и попому въ остановкѣ мочи полезна, равно какъ и въ остановкѣ менструальныхъ кровей у женщинъ.

Приложенная снаружи на раны, испреляетъ дикое мясо.

2) *Ярутка пастушья сумка* (*Thlaspi Bursa pastoris*, *Linn.*). Ее свѣжую юдятъ въ нѣкоторыхъ менструахъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ какъ салатъ, для укрепленія желудка и очищенія крови. Рогашому скопу 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 составляеть опасный ядъ; но снаружи употребляется въ нѣкоторыхъ пластирахъ. Для употребленія приготавляется искусствомъ.

6902. **приготовление яри мѣдянки**. Ее большею частию приготавляютъ въ тѣхъ менструахъ, где ростеютъ винограды. Для этого берутъ плишки изъ красной мѣди, дающи имъ полежать между ярю, уже готовою, и потомъ нагревши ихъ, кладутъ въ глиняные че муравленые, нарочно для этого дѣлаемые ящики; сперва кладутъ на дно ящиковъ слой виноградныхъ выжимокъ, на нихъ кладутъ мѣдную плишку, на нее виноградные выжимки, потомъ опять мѣдную плишку и такъ далѣе, пока весь ящикъ будешъ полонъ, тогда накрывши его соломеннымъ щипкомъ, сдавяшъ въ погребъ. Чрезъ нѣсколько дней виноградные выжимки нагреваются, и сперва верхнія доски, а потомъ и другія покрываются зеленью, и когда на нихъ окажутся бѣлые пятна, то ихъ вынимаютъ, спрыскиваютъ еще раза три водою или уксусомъ, и чрезъ двѣ недѣли соскабливаютъ ярь шупымъ ножемъ, потомъ ее сушатъ и толкутъ.

**6903. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТЛИЧНОЙ ЯРИ ПО СПОСОБУ АНГЛИЧАНИНА КНАЛЯ.** Этотъ способъ, подтвержденный собственными опытами извѣстнаго Химика Гермбштедта, заслуживаетъ особенное вниманіе попому, что ярь такимъ образомъ можно приготавлять легко и въ тѣхъ мѣстахъ гдѣ вовсе не росшеть виноградъ.

Красную мѣдь разрѣзываютъ на такія досечки, чтобы каждая изъ нихъ вѣсила около полупоры фунта; передъ употребленіемъ ихъ въ дѣло, опускаютъ ихъ на двадцать чешыре часа въ уксусной распворѣ яри.

Намачивающъ куски самой дурной губки въ винномъ или пивномъ уксусѣ, и кладутъ ихъ въ немуравленые 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 деревянныя перекладинки.

Вмѣсто дорогой губки, можно употреблять старые куски шерстяныхъ матерій, или куски старого войлока.

**6904. Положивши такимъ образомъ двенадцать или пятнадцать доспокъ, покрываютъ горшокъ или ящикъ соломою, или полстюю холстиною.**

Послѣ чего горшки или ящики переносятъ въ погребъ и оставляютъ ихъ тамъ стоять до тѣхъ поръ, пока уксусъ выпарится и достаточное количество яри насыдется на доспикахъ, что довольно скоро происходитъ.

Губки очищаются отъ яри, которая на нихъ наѣла; ихъ выжимаютъ, вымываютъ, смачиваютъ опять уксусомъ, и вновь сказаннымъ порядкомъ кладутъ съ мѣдными доспиками въ горшки.

За каждый разомъ, когда хочется употребить губки вновь въ дѣло, хорошоенько ихъ выжимаютъ,

и для совершенного освобождения отъ яри, опускають ихъ на нѣкоторое время въ купоросную кислоту, разведенную водою, потомъ промывають ихъ въ чистой водѣ, хорошоенько выжимають и опять смачивають уксусомъ.

**6905.** Буде мѣдныя доски будутъ сильно уже разбѣдены и на нихъ насядетъ довольно толстый слой яри, то ее еще мягкую соскабливаютъ и въ мѣдныхъ же сковородахъ высушивають, потомъ разбивають на куски извѣстной величины, досушивають совершенно, и ярь гопова на продажу, или въ дѣло.

Очищенные доспки опять употребляются на то же производство яри, пока онѣ мало по малу всѣ превращаться въ ярь.

Такимъ образомъ приготовленная ярь ни въ чемъ не уступаешь лучшей Французской яри мѣдянѣ, приготовляемой съ виноградными выжимками.

**6906. спосовъ приготавлять ярь венеціанскую, или въ хрусталахъ.** Въ каменныя или стеклянныя большія кружки, поставленныя въ тепломъ мѣстѣ, наливаютъ крѣпкаго перегоннаго уксуса, а въ него кладутъ хорошей мѣлко сполченой яри по немногу, и все вымѣшивають длинною деревянною палкою; по прошествіи четырехъ или пяти дней, когда уксусъ получитъ хороший шемнозеленый цвѣтъ, сливаютъ его съ остатка, на которой опять наливаютъ свѣжаго уксуса и поступають по прежнему.

Когда слизой уксусъ сдѣлается совершенно чистъ, то выпаривають его въ большихъ мѣдныхъ не глубокихъ кошлахъ до густопы сиропа.

Этою сгустившеюся ярю наполняють большия горшки, въ которые ставятъ сперва но нѣсколько деревянныхъ распорокъ, разщепленныхъ во всю длину ихъ, куда складываютъ маленькия деревянныя палочки, потомъ наливаютъ въ горшки хорошей горѣлки и ставятъ горшки недѣли на двѣ въ теплое мѣсто; въ горшкахъ мало по малу начинаютъ садиться на распорки крупные хрустали, которые

вынимаютъ и сушатъ въ теплой комнатѣ. На мѣлкіе хрустали, приставшіе внутрь стѣнкамъ горшковъ, и кѣ оспавшейся на днѣ жидкости приливаютъ слабой извесковой воды или уксуса, а если яри оспалось уже въ горшкѣ мало, то прибавляютъ и ее и поспупающъ по прежнему, пока вся ярь, бывшая въ растворѣ, сядетъ въ хрустали.

**6907. СРЕДСТВО УЗНАВАТЬ ДОВРОТУ ЯРИ.** Коры-столюбивые продавцы подмѣшиваютъ иногда къ яри извеспѣ, мѣлѣ или гипсѣ; но эти обманы легко можно узнать; споишѣ только ярь растворишь въ купоросномъ маслѣ (срѣная кислота), въ такомъ случаѣ растворяется одна только ярь, а буде есть примѣщенные къ ней мѣлѣ и проч., то они упадаютъ на дно; мѣлѣ и извеспѣ соединяясь съ кислотою въ видѣ гипса, а гипсъ самъ по себѣ, какъ веществство въ кислотѣ не растворяющееся.

Если ярь смѣшана съ мѣломъ, то она вскипаешь и опѣ прилипнія какой нибудь кислоты.

### ЯСЕНЕЦЪ.

**6908. РАЗВЕДЕНИЕ И ПОЛЬЗА ЯСЕНЦА.** (*Dictamnus albus*, *Linn.* №. 185). Это довольно красивое расщепеніе расщепъ дикимъ по гористымъ мѣстамъ, каменистымъ и по перелѣскамъ юго-западной Россіи, въ Крыму и по Кавказу; въ некоторыхъ мѣстахъ Россіи известно оно подъ именемъ *дикаго бадьянъ*.

По красотѣ блѣдно-красныхъ и розовыхъ цветовъ этого расщепенія, разводятъ его въ садахъ.

Размножаютъ ясенецѣ сѣмянами, сѣя ихъ весною въ легкую землю и притомъ лежащую на полдень; но какъ сѣмяна очень долго лежатъ въ землѣ безъ всхода, то легче размножать его опѣ корней, разрывая ихъ.

Все расщепеніе содержитъ въ себѣ много пахучаго, впрочемъ не очень пріятнаго масла, и въ теплое, сухое время испускаетъ изъ себя пахучій паръ, которой легко загорается отъ приближенія къ нему огня.

Въ лекарства же употребляется одинъ только корень для изгнанія глистовъ, и излеченія женскихъ болей. Даюшъ его въ порошкѣ и въ настоѣ. Цвѣты досставляютъ пчеламъ медъ.

### ЯСЕНЬ.

**6909. РАЗВЕДЕНИЕ ЯСЕНИ.** Ясень (*Fraxinus excelsior*, *Linn.*), ростетъ по всей Россіи, но нигдѣ не со-ставляеть большихъ лѣсовъ, а попадаеется вмѣстѣ съ другими листьяными деревьями. Это дерево прямое и высокое, хотя и не бываешь очень толстымъ; онъ любишъ больше землю влажную и хорошо ростетъ по берегамъ рѣкъ, но ростетъ и по гористымъ мѣстамъ.

Ясень размножается сѣмянами, которыя поспѣвающъ осенью, и сѣвши спопчась на посредствен-ной влажной землѣ, и закрываются землею на пол-вершка или не много больше; всходитъ же по большей части на другой годъ. Какъ ясеневое дерево не очень разборчиво касательно почвы, то можно его разводить и на мокрой и сухой почвахъ.

Какъ сѣмянами размножать ясеневый лѣсъ не выгодно по причинѣ ихъ медленного всхода, особенно въ спранахъ сѣверныхъ, то гораздо легче разводить его отводками и укоренившимися опрысками.

**6910. ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯСЕНОВОЙ КОРЫ.** Если отваришь ее въ водѣ съ желѣзнымъ купоросомъ, то отваръ получишъ черной цвѣтъ какъ чернила, и можно имъ красить въ черной цвѣтѣ; буде отваръ ея сдѣланъ будешъ съ квасцами, то будешъ темнаго цвѣта. Если пряжу сперва окрасишь въ желтой цвѣтѣ, то она выйдетъ голубою, когда ее поварятъ съ корою ясени. Ясеневая кора содержитъ въ себѣ дубильное начало, и потому можно употреблять ее для выдѣлки кожъ.

Кора ясени, по горькому своему вкусу можешь служить для изгнанія изъ тѣла глистовъ, въ какомъ случаѣ принимающе ее столовченную въ порошокъ пополу-

золотника, разовь пять въ сутки; можно и отваривать ее, наливая фунтъ воды на чепыре золотника коры.

**6911. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯСЕНОВЫХЪ ЛИСТЬЕВЪ.** Ихъ очень любятъ овцы и козы; въ нѣкошорыхъ же мѣстахъ Германіи готовятъ ихъ, срѣзывая вмѣстѣ съ молодыми вѣтвями въ кормъ на зиму и рогатому скоту; а въ Женевѣ кормятъ и лошадей ясеневыми листьями, связывая вѣтви ихъ пучками и высушивая въ шѣни.

Листья отваривши въ водѣ, пьютъ этотъ отваръ отъ разныхъ лихорадокъ вмѣсто хинъ, также отъ простыхъ и кровавыхъ поносовъ; полченые же привлѣдывающіе снаружи на гнилые язвы и кровавые раны съ пользою.

**6912. УПОТРЕБЛЕНИЕ ДЕРЕВА.** Оно будучи очень крѣпко и бѣло, употребляется на многія надобности; по вязкости и гибкости своей идѣть на дѣло обручей къ кадкамъ и бочкамъ.

По этому же свойству, и потому, что оно струйство, жестко, и крѣпко, споляры, токари, шележники и колесники употребляютъ его въ свои работы, дѣлая изъ него дороги, дышла, оси, ступицы, спицы, корыта, телѣжки, грабли, цѣпы, кадочки, сполы, спулья и проч.

Кромѣ того пилиятъ изъ него доски посредствен-ной величины, обпесываютъ же его и брусьями. Корни его по твердости своей и пеширомъ, годятся для оклейки разной мебели; да и самое дерево будучи выкрашено слегка красною краскою, довольно походишъ на красное дерево.

**6913.** Какъ ясень довольно скоро распѣтъ, то дѣтъ чрезъ шесть или семь всегда можно имѣть польза для дровъ.

Изъ всѣхъ листяныхъ и сырьими срубаемыхъ деревьевъ, ясеновое не только горитъ очень хорошо, но и даѣтъ довольно жару и тепла и гораздо болѣе прошиву другихъ мягкихъ деревьевъ. Уголья его также отмѣнно хороши.

## ЯСНОТКА.

**6914. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯСНОТКИ** (*Lamium L.*) Несколько породъ изъ этого рода распушѣ дикими по всей Россіи, и одна только чужестранная порода именемъ: яснотка бѣло-цвѣтная (*Lamium orvala, Linn.*) разводится въ садахъ по красотѣ своихъ большихъ бѣлыхъ цвѣтовъ съ розовыми ошѣнками; размножающейся же съмянами. Изъ дикораспушихъ же породъ примѣчательнѣе другихъ:

1) **Яснотка бѣлая** (*Lamium album, Linn.*), которой цвѣты употребляются какъ чай въ настойкахъ отъ простуды, кашля, золотухи, бѣлей; а снаружи всюправу прикладываются какъ пріпарку въ жестокихъ болѣзняхъ. Молодые ея листья весною употребляются въ Швеціи въ кушанье какъ и молодая крапива.

Изъ цвѣтовъ ея пчелы доспиваютъ много меду; а овцы и козы большія до ней охотницы.

2) **Яснотка пурпурная** (*L. purpureum, Linn.*), а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Россіи и *цирятъю 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 круглолистная** (*Lam. amplexicaule, Linn.*), касательно своихъ лекарственныхъ силъ имѣетъ такія же свойства, какъ и обѣ предыдущія, только гораздо ихъ сильнѣе и дѣйствительнѣе: особенно полченная прикладывается къ ранамъ съ великою пользою; козамъ, овцамъ и лошадямъ служитъ пріятнымъ кормомъ.

## ЯСТРЕБИНКА.

**6915. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯСТРЕБИНКИ** (*Hieracium L.*) Это чрезвычайно многочисленный родъ распеній, котораго множество породъ распешѣ по всѣмъ мѣстамъ всей Россійской Имперіи. Изъ нихъ примѣчательнѣе другихъ:

а) **Ястреминка мышь ушко** (*Hieracium pilosella, Linn.*). Она замѣчающа шѣмъ, что желтые цвѣты

ся служатъ иѣкоторымъ образомъ для показанія времени. Они открываются утромъ въ 8 часовъ, а закрываются по полудни въ 2 часа. Для козъ со-ставлешъ она пріятный кормъ.

У корней ся находятъ насѣкомое, извѣснное подъ именемъ *тервеца*, употребляемое для крашенія въ красный цвѣтъ разныхъ матерій.

Ее пьютъ какъ чай отъ кровавыхъ поносовъ и кровошеченій; ее также съ пользою можно употреблять для испребленія каменной болѣзни въ мочевомъ пузырѣ. Толченая и снаружи прикладываемая очищаетъ отъ лишаевъ, а какъ полосканье укрѣпляетъ десны и зубы.

2) *Ястребинка сомнительная* (*Hieracium dubium*, *Linn.*).

3) *Ястребинка ушастая* (*H. auricula*, *Linn.*), и

4) *Ястр. короткокоренная* (*H. rhaetorum*, *Linn.*). Имѣютъ почти одинакія силы и употребленіе съ ястребинкою мышинымъ ушкомъ.

5) *Ястр. полузонтичная* (*H. cymosum*, *Linn.*) свойствами своими сходна также съ предыдущими; но сверхъ того сокъ ея полезно пускать по капелькѣ въ глаза для согнанія съ нихъ пяшенъ, и потомъ смывать чистою водою.

6) *Ястр. болотная* (*H. paludosum*, *Linn.*). Сверхъ свойствъ сходныхъ съ другими породами этого рода, будучи толченая приложена къ мѣстамъ укушеннымъ насѣкомыми, облегчаетъ боль ихъ.

7) *Ястр. Савойская* (*H. subaudum*, *Linn.*) Листья ея толченые съ медомъ прикладываются для размягченія и разведенія твердыхъ и болѣющихъ опухолей, случающихся около ушей, глазъ и носа.

8) *Ястр. зонтичная* (*H. umbellatum*, *Linn.*) кромѣ другихъ сходныхъ съ предыдущими породами свойствъ, считается полезною отъ чахотки, когда пьютъ ея отваръ.

Будучи варена съ квасцами и виннымъ камнемъ, она отлично хорошо окрашиваетъ шерстяныя и другія матеріи въ желтый цвѣтъ.

9) *Ястр. померанцевая* (*H. aurantiacum*, *Linn.*) по красивымъ своимъ померанцовымъ или шемнокраснымъ большимъ цвѣшамъ, разводится въ садахъ.

### ЯТРЫШНИКЪ.

6916. **польза и употребление ятрышниковъ** (*Orcchis*, *Linn.*). Многія изъ породъ эшого рода могутъ служить украшенiemъ въ садахъ, хотя разводишь ихъ и трудно; но главная польза ихъ состоишъ въ добываніи изъ корней питательного и лекарствен-наго вещества, извѣстнаго въ торговлѣ подъ именемъ *салепа*. Всѣ имена дикорастущихъ въ Россіи ятрышниковъ, изъ которыхъ можно добывать салепъ (4914).

1) *Ятрышникъ любка* (*Orcchis bifolia*, *Linn.* *Platanthera bifolia*, *Richard.* *Дв.* 198), росшепъ везде по лѣсистымъ и влажнымъ мѣстамъ.

Она называется и *ногнотою фіялкою* потому что почью цвѣты ея опимѣнно хорошо пахнутъ.

2) *Ятрыш. широколистный* (*O. latifolia*, *Linn.*), расшепъ по болотистымъ и лѣсистымъ мѣстамъ, корень ея въ нѣкоторыхъ мѣстахъ сырой кладутъ въ молоко, чтобы оно скорѣе скислось и спало гуще. Эшо пріятной кормъ для коровъ.

3) *Ятрыш. съ пятнами* (*O. maculata*, *Linn.*), доставляешь вкусной кормъ овцамъ и рогатому скоту. Ростешъ по мокрымъ лугамъ.

4) *Ятрыш. пахучій* (*O. odoratissima*, *Linn.*), ростешъ по лѣсистымъ и гористымъ мѣстамъ; для его пріятнаго запаху разводятъ и въ садахъ.

5) *Ятрыш. гвоздичный* (*O. caponsea*, *Linn.*) ростешъ по гористымъ и тѣнистымъ лугамъ; цвѣты его пахнутъ гвоздикою; идешъ въ кормъ рогатому скоту и овцамъ.

\*6) *Ятрыш. мужской* (*O. mascula* *Linn.* *Дв.* 79). Ростешъ по лѣсистымъ горамъ и идешъ овцамъ въ кормъ.

7) *Ятрыш. дремликъ* (*O. morio*, *Linn.* *Дв.* 80) ростешъ по сухимъ лугамъ и идешъ въ кормъ скоту.

8) *Ятрыш. дымчатый* (*O. ustulata*, *Linn.*). Ростетъ 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.*). Ростетъ по лѣсистымъ горамъ. Изъ всѣхъ этихъ породъ и нѣкоторыхъ другихъ приготовляется салепъ показаннымъ въ § 4916-мъ образомъ.

**6917. спосоbъ приготовлѧть салепъ изъ ятрышниковыxъ корневыхъ шишекъ г. марсильяка.** Шишки всѣхъ вышесчисленныхъ породъ ятрышника собираются для салепа въ то время, когда расление начнетъ опѣцватъ, и когда шишка предыдущаго года почки совсѣмъ завянутъ. Если выкапывать шишки прежде этого времени, то шишки потеряли бы много вѣса при сушкѣ и салепъ не былъ бы хорошъ. То же самое было бы, если бы выкапывать шишки въ то время, когда уже сѣмяна созрѣли; въ это время зародышъ, находящійся въ новой шишкѣ, началъ бы развертываться и салепъ въ ней содержащейся началъ бы уже измѣняться.

Какъ только вынуты изъ земли шишки, то топ-часъ и начинаютъ приготовлѧть изъ нихъ салепъ. Сперва рачительно отщѣляютъ маленькие 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 кипячить воду еще минутъ двадцать пять или тридцать, т. е. до тѣхъ поръ, пока увидятъ, что нѣкоторая шишка начнѣтъ превращаться въ слизь или кисель. Надобно весьма прилежно смотрѣть на это послѣднее производство, потому что, если продержать ихъ въ кипяткѣ менѣе этого времени, то салепъ сдѣланный изъ такихъ шишекъ имѣлъ бы винный запахъ. Когда шишки пробудутъ довольноное время въ кипяткѣ, то нитки съ шишками вынимаютъ изъ воды и сушатъ на солнцѣ, а еще лучше въ сушильнѣ.

**6918.** Если для эшого опбораны однѣ только круглыя шишки ятрышника, то салепъ выйдешъ совершенно паковъ, какой привозится въ Европу изъ Азіи. Вообще вкусъ салепа, приготовленного хорошо изъ Европейскихъ ятрышниковъ, ни мало не разнится отъ привозимаго изъ Азіи. Если передъ опущенiemъ шишекъ въ кипятокъ очистить ихъ отъ верхней кожицы, то салепъ выйдешъ еще бѣлѣ; очищають же ихъ спѣ кожицы, соскребая ее тупымъ ножемъ, или спирая ее жеспкою щеткою.

**6919. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯТРЫШНИКОВЫХЪ ШИШЕКЪ ВЪ ЗАМЪНЬ ХЛЪВА.** Какъ эши шишки содержатъ въ себѣ очень много питательного 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 высушенныя полкуютъ въ ступкахъ и просѣваютъ сквозь сито.

Лучшія шишки отбираютъ для приготовленія салепа, а маленькия превращаютъ въ муку для употребленія въ пищу людямъ, или въ кормъ скоту \*. Осьмнадцать фунтовъ ятрышниковыхъ шишекъ, которыхъ можетъ накопить одинъ человѣкъ въ день, даютъ муки девятеро фунтовъ.

О пользѣ салепа см. § 4914.

**6920. РАЗМНОЖЕНИЕ ЯТРЫШНИКОВЪ.** Многія породы эшого растенія имѣютъ очень красивые и даже пахучіе цвѣты, почему разводятъ ихъ иногда въ садахъ. Какъ всѣ эши растенія распуштѣ по шѣнистымъ, лѣсистымъ и влажнымъ мѣстамъ, то и при пересадкѣ ихъ въ сады надобно соображаться съ этимъ. Вотъ лучшій способъ ихъ пересадки: во время цвѣта этихъ растеній надобно замѣшивать шѣ мѣста, гдѣ ихъ больше находится, впрыкая близъ нихъ въ землю палки; и когда они опцвѣтутъ и спебли ихъ завянуть, тогда надобно ихъ выка-

\* Одинъ лопѣтъ салепнаго порошка, сваренный въ двухъ фунтахъ воды при безпресашномъ ея мѣшаніи, превращающійся въ желе, кошораго 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, чѣмъ впрочемъ довольно бываешь трудно сдѣлать съ породами, распушими по шурфяному мѣстамъ.

### ЯЧМЕНЬ.

#### **А. Ячмень на глазу (болѣзнь).**

6921. **Леченіе ячменя на глазу.** Такъ называется бывающая на вѣкахъ глазѣ маленькая опухоль, похожая видомъ на ячменное зерно; она бываетъ сначала красна и жестка, а пошомъ наполняется гноеобразною матеріею, причиняюща боль съ зудомъ и запиродняюща зрѣніе.

Надобно спаравшись разбить пакую опухоль, что и можно дѣлать, намазывая ее, особливо, по ушрамъ 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.** Взявшись блокъ яйца, не много камфоры и сахара, и сбивши все на парелкѣ въ пѣну, намазашь на корпю или полотняную вѣпошку и приложишь ко лбу. Смачивание ячменя чайною холодною водою также хорошо:

#### **Б. Ячмень (распеніе).**

6924. **разведеніе ячменя.** Теперь известно въ Россіи нѣсколько сорѣвъ ячменя, по всѣ они почши 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 большою примѣсью песка. Холодная и мокрая почвы для ячменя негодятся. Но и теплые и сухія почвы должны быть не ющи, а тучны или сами по себѣ, или ошѣ хорошаго удобренія навозомъ; если въ почвѣ есть известь, то это для ячменя выгодно.

**6925. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАШНИ** состоится въ совершенномъ и глубокомъ разрыхлении посредствомъ перепашки раза два или три; когда сѣють его послѣ озимыхъ хлѣбовъ, то зимніе морозы много способствующіе разрыхленію почвы, если пашня оспаешься на зиму взмешанная пласшами. Буде же на той пашнѣ, на которой предположено сѣять ячмень, были расщепленія плугопольныя, тогда и одной запашки довольно.

Если пашня всахана осенью, то весною, какъ скоро земля просохнетъ, нашию слѣдуешь передвоишь, заборонить и всахать подъ посѣвъ, буде сѣють его послѣ бывшихъ на той пашнѣ озимыхъ хлѣбовъ. Примѣчено, что для быстрого и совершененнѣйшаго развитія ячменя нужно: 1-е, ранній посѣвъ, который можетъ быть производимъ, коль скоро земля нагрѣется иѣсколько отъ весеннаго солнца, и не лѣзя 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 соспаніи произвесить, есть разведеніе его рядами.

**6926. ВРЕМЯ ПОСѢВА** въ различныхъ мѣстахъ бываетъ различное: такъ какъ ячмень скорѣе другихъ хлѣбовъ вызреваетъ; и, вообще не надобно сѣять его позже первыхъ числь Мая, а гдѣ по теплѣе и позднихъ утренниковъ не бываетъ, памъ сѣютъ его и въ Аврѣлѣ.

На хозяйственную десятину высѣваютъ обыкновенно отъ 10 до 16 четвериковъ. Отъ сѣмянъ полныхъ, здоровыхъ, не слежавшихся, очищенныхъ рѣшетами или промываниемъ отъ всѣхъ поспороннинъ сѣмянъ и высѣянныхъ какъ можно ровнѣе и посѣянныхъ даже рѣдко, на прим. отъ 6 до 7 четвериковъ на десятину, можно получить такой же урожай, какъ и отъ самого густаго, т. е. отъ 10 до 12 четвериковъ. Вообще крупный ячмень, который болѣе кусшился, надобно сѣять рѣже, а малый гуще.

Сѣмяна всѣхъ сортовъ ячменя пребующы довольно толстой покрышки землею. Если сѣюшъ его подъ соху, то можно запахивать его дюйма на три или на четыре въ глубину, а на песчаныхъ и легкихъ земляхъ для хорошаго урожаю совершенно необходима глубокая защашка.

Что касается до заборонованія, то не худо бороною проѣхать два раза вдоль лѣховъ и сполько же поперегъ.

6927. Если по всходѣ ячменя случатся *утренники*, то хотя бы и позабли верхушки молодыхъ всходовъ, но большаго вреда ячменю не будеть, потому что на хорошей пашнѣ онъ распестѣтъ скоро, и отъ того въ ростѣ не остановится. Если спустя нѣсколько времени послѣ всходовъ случится погода холодная и мокрая, то ячмень начинаетъ желѣтъ и пропадать; однакожъ случившаяся спопчасѣ за холодною погодою теплая, можетъ его очень поправить, и то что не пропало, начнетъ сильно кущиться.

Если спопчасѣ послѣ посѣва случится большой дождь, которой прибьетъ землю, то непремѣнно должно спопчасѣ ее переборонить, какъ скоро земля высохнетъ и прежде нежели ячмень взойдетъ, чтобы земля не успѣла сдѣлаться твердою, чрезъ которую ростки не могутъ прорашиваться. Припомѣ боронить надобно легкою бороною, и невзадѣ и впередѣ, а въ одну только спорону и, чтобы лошадь шла пихимъ шагомъ. Если же дождь и сухая погода взаимно смѣняются, то это боронование не нужно.

6928 Если ячмень уже взошелъ хотя и не весь, а земля послѣ дождей спопчасѣ ошѣ засухи сдѣлалась твердою, то также боронование не выгодно, потому что молодые листья ячменя очень ломки, и можно потерять большую часшь посѣва.

Во время роста ячменя, сѣ нимъ никакихъ рабоѣ нѣшъ, а только иногда въ пѣхѣ мѣстахъ, гдѣ множество сѣ ячменемъ выросшаепъ сорныхъ травъ, а особенно сурѣаницы, шамъ нужно его пропалывать.

**6929.** **жать или косить ячмень** надобно тогда, когда зерна его начнутъ становиться твердыми; и когда у большей части зеренъ уже благо сока (молока), когда его раздавишь не будетъ; если же дать ему долѣе росы, то онъ переспѣваешь; у него много опламываются колосьевъ, а слѣдовательно пропадаешь и сѣмянъ. Лучше скать его раньше, и дашь зернамъ его доспѣть на валахъ.

Возиши ячмень на гумно и складывать въ скирды и сараи надобно совершенно сухой, чтобы онъ будучи складенъ въ кучи сырымъ, не разгорячился, и не попортился; даже солома его въ шакомъ случай пленѣвѣшь и дѣлаешься для корму скота нездоровью.

**6930.** Когда убираешь ячмень при очень сухой погодѣ, то онъ бываетъ очень хрупокъ, отъ чего много теряется опломившихся колосьевъ, почему лучше вязать его въ снопы и перевозить рано утромъ или поздно вечеромъ и даже ночью, когда колосья отъ росы дѣлаются гибкими и не такъ легко опламываются; роса же въ этомъ случаѣ, находясь только сверху сноповъ, легко высыхаешь, не причиняя ячменю ни малѣйшаго вреда.

Когда же случится убирать ячмень въ дурную сырую погоду, то онъ будучи скатъ или скошенъ, и лежа долго на живѣ, проростаетъ, и какъ для посѣва, такъ и для варенія пива дѣлается не годнымъ. Этой бѣдѣ можно помочь, переворачивая его чрезѣ два или три дни, смотря по времени; и какъ только сдѣлается хотя небольшое ведро, надобно топчасъ вязать его въ снопы и перевозить на гумно.

**6931.** **урожай ячменя**, какъ и всѣхъ другихъ хлѣбныхъ распіеній, бываетъ различенъ, по разлику почвѣ и погоды; крупной ячмень даешь съ хозяйственной десятины отъ восьми до двадцати чешвершней и болѣе, а особливо въ этомъ отношении заслуживающъ 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 расценій 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 известіемъ, какъ нѣкоторые агрономы предлагали, головни, зависящей по видимому ошъ погоды, не опровергаетъ.

**6933. ячмень озимый.** Озимый ячмень извѣстный давно уже въ Европѣ, разводится въ тѣхъ мѣстахъ, где зимняя спужа умѣренная и преимущественно на тучныхъ пашняхъ, на которыхъ опасаются, что пшеница ляжетъ. Впрочемъ онъ родится хорошо и на досшаточно влажной средней почвѣ (песчано-суглинистой и суглинисто-песчаной), если прежде тамъ росло такое расценіе, которое не оказываетъ на него невыгодного влиянія. Но какъ озимый ячмень сильно кустится, то онъ непремѣнно требуетъ сильной почвы, изобилующей удобрениемъ отъ прежнихъ годовъ. Легкая, сухая, и въ особенности плохая почва для него не хороша.

Климатъ страны непремѣнно должно принимать въ уваженіе, потому что если онъ слишкомъ холода или сухъ, то урожай озимаго ячменя весьма ненадеженъ. Весьма многие опыты надъ разведеніемъ его отъ того только не имѣли желаемаго успѣха, что были произведены въ климатѣ, ему не благопріятномъ.

6934. Расценія, которыя всего лучше приготавлиаютъ пашню для озимаго ячменя, суть: рапсъ, бобы и клеверъ, послѣ которыхъ онъ родится споль же хорошо какъ и на паровомъ полѣ. Можно высѣвать его также послѣ пшеницы и овса, а на тучной почвѣ даже два раза сряду на одномъ и томъ же мѣстѣ. Такъ какъ его убираютъ съ поля нѣсколько раньше другихъ зерновыхъ хлѣбовъ, поэтому, что онъ исправляетъ землю или четырьмя

почти недѣлями раньше прочихъ и онъ пришомъ менѣе испощаешь почву, чѣмъ яровой ячмень, то послѣ него вѣтромъ же году можно высѣвать озимую рожь или смѣсь изъ ржи и пшеницы; одну пшеницу можно высѣвать только на низменной почвѣ.

6935. Ни одно расщеніе не приготавляетъ почвы такъ хорошо для озимаго ячменя, какъ рапсъ. Даже памъ, 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, споишь 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; вѣтромъ случай онъ сильно куститься до зимы, и слѣдственno лучше выдерживаетъ спужу.

Полоще и разрыхленіе земли полезнѣе для озимаго ячменя чѣмъ для всякаго другаго хлѣба. Работа эта не трудна, потому что ячмень не должно сѣять гусино. На десятину сѣюшъ отъ 6 до 8 чеп-вериковъ озимаго ячменя.

Къ жатвѣ ячменя непремѣнно должно присушпать во время. Его молотятъ тощасъ послѣ жатвы. Озимый ячмень мало идетъ на обыкновенную крупу и муку; но мелкая его зерна даютъ отличную перловую крупу.

6936. Употребление ячменя. Сѣмяна ячменя содержатъ вѣсѣ себѣ болѣе всѣхъ почки другихъ хлѣбныхъ зеренъ сахарного вещества, которое вѣнъ легко раскрываеется посредствомъ броженія, потому что ихъ и употребляющъ преимущественно предѣвѣ прочими для дѣланія пива, а вѣ Россіи и кваса, для чего ихъ сперва превращаютъ вѣ солодъ; по этой же причинѣ начали ихъ употреблять и для дѣланія картофельной пашоки.

Зерна очищенные ошѣ наружной шелухѣ, даютъ ячменную крупу для кашѣ; перловая крупа приготовлена также изъ ячменя.

**6937. ячмень употребляется какъ лекарство.** Изъ муки его дѣлаютъ родъ жидкаго киселя. Именно берутъ одну или двѣ ложки ячменной муки и шестнадцать унций молока и разваривають ее. Этотъ кисель очень пишателенъ 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 нарываемъ, приводить ихъ въ зрѣлость.

Изъ ячменной крупы дѣлаютъ питье для больныхъ, когда крупу варятъ до пѣхъ поры, пока она излопаешся.

**6938. хлѣвъ изъ ячмени.** 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 требуетъся для пшеничного хлѣба, но ячменной хлѣбъ надобно дольше въ немъ держать. Такой хлѣбъ будетъ больше или меньше красноватъ, по причинѣ вытяжечной 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 пивались ячменнымъ хлѣбомъ и были очень здоровы, какъ то извѣстно, между прочими, изъ Греческой Исторіи, что у Аѳинянъ и у жителей другихъ Греческихъ городовъ ячменной хлѣбъ былъ въ великомъ употреблении.

## ЯЧМ

6939. Но чтобъ ячменной хлѣбъ сдѣлать еще вкуснѣе и здоровѣе, по можно для дѣланія его смѣшивать по равной части муку ячменную, пшеничную и ржаную. Опытомъ въ Франціи давно уже дознано, что изъ соединенія этихъ трехъ сортировъ муки, хлѣбъ выходитъ очень пищеленъ, и которой не только для деревенскихъ жителей годится, но и для городскихъ.

6940. **ячменными съмянами** можно очень хорошо опшармливать птицъ и свиней. Одинъ его гарнецъ столько же питателенъ, какъ два гарнца овса, и солома служитъ хорошимъ кормомъ скопу.

6941. **ячменной сахаръ.** На одинъ фунтъ ячмени берется при фунта сахара; ячмень сперва развариваются въ водѣ и когда зерна его полопаются, тогда отваръ процѣживается. Въ этомъ отварѣ растворяются сахаръ, и освѣпляются его попачась яичнымъ бѣлкомъ, взбитымъ съ самымъ малымъ количествомъ воды, которую приливаются за нѣсколько приемовъ. Когда сахаръ сдѣлается чистымъ и свѣтлымъ, то надобно поварить его на большомъ огнѣ, пока онъ уварится до степени ломкаго сахара (§ 273); во время варки надобно губкою обширапть края пазика.

Уваривши сахаръ, вылить его на мраморной столѣ, смазанный хорошенько прованскимъ масломъ, и когда онъ засынетъ, тогда разрѣзывать его на маленькие кусочки, длиною около шести или восьми дюймовъ, которыхъ края округлились палочкою.

Если требуется, чтобы сахаръ былъ красиваго желтаго цвѣта, то надобно къ нему прилишь легкаго шафранаго отвара полдрахмы: для этого даютъ шафрану вскипѣть одинъ только разъ, и послѣ его процѣживаютъ.

6942. Хорошій ячменный сахаръ долженъ имѣть пріятній желто-лимонный цвѣтъ, долженъ быть прозраченъ, сухъ и ломокъ.

Этотъ сахаръ очень хорошъ для уменьшения 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, налишь водою, и варипши на маломъ огнѣ часовъ пять или шесть, пока отваръ сдѣлается густъ. Сначала варки положишь въ него самого свѣжаго чухонскаго масла не много, а подъ конецъ его присолиши. Сваренный буліонъ слиши и процѣдиши.

Для вкусу можно положишь въ него миндаля и сахара.

Если этотъ буліонъ готовишся для того, чтобы пить его какъ прохладительный напитокъ, то прибавляюши къ нему шолченыя дынныя и тыквовыя сѣмечки.

Этотъ буліонъ очень питательенъ и для слабыхъ желудковъ удобоваримъ, и пошому полезенъ выздоравливающимъ отъ болѣзней.

**6944. спосовъ узнаватъ довроту ячменя для пивоваренія.** У зеренъ хорошаго ячменя концы должны быти ни красны, ни черны, а когда раскусишь зерно, то оно должно быти мучнисто, а не швердаго рогового вещества.

Германскіе пивовары замѣчаютъ вообще, что для пивоваренія не очень годится жирной ячмень, росшій на землѣ унавоженной овечимъ пометомъ.

### ЯШМА.

**6945. искусственная, весьма красивая яшма.** Берутъ негашеной известки и разводятъ ее на яичныхъ бѣлкахъ и льняномъ маслѣ такъ, чтобы соспавилось густоватое пѣсчко, изъ котораго нащываюши нѣсколько произвольной величины ша-

ровъ. Въ одинъ изъ эшихъ шаровъ подмѣшивающъ мѣлко спершаго бакану, въ другой лазори, въ третій яри, а въ прочіе другихъ какихъ угодно красокъ, оставя одинъ или два шара бѣлыми. Потомъ раскатывающъ эти шары на подобіе лепешекъ, и положивъ ихъ другъ на друга такъ, чтобы бѣлые пришлись въ срединѣ, изрѣзывающъ освѣтлымъ ножемъ полосками во всю длину, перемѣшивающъ єши ломши, и поклавъ въ спупу, смирающъ пестомъ въ одну массу.

Изъ этой смѣси выходить прекраснѣйшая яшма, копорую желѣзною каменщицею лопаткою, или просто руками, накладывающъ на сполы, или на другія какія, подъ яшму поддѣлываемыя вещи, и полирующъ лопаткою, пока не будешь она приставашь. Когда же хорошенъко выгладишся, то высушивающъ въ шѣни, а опнюю не на печи и не на солнцѣ, припомъ въ шакомъ мѣстѣ, гдѣ бы не было пыли.

**6946. для сдеянія черной яшмы** требуется вода, въ которой распущена известь кипѣлка, съ селипреною кислотою (проправная, крѣпкая водка) и зеленая орѣховая шелуха, которую въ ней размягчающъ и потомъ все хорошенъко размѣшивающъ. Послѣ чего ѡшотъ черной соспавъ посредствомъ кисти намазывающъ на колонны, сполы или другія вещи, копороя холяющъ сдѣлать похожими на яшму; можно также къ этимъ соспавамъ прибавлять меду и воды, въ которой растворена Аравійская камедь.

Каждой сорѣ выкрашенного шакимъ образомъ шѣша, которое готовятъ и погремище и посвѣщѣе особенно, и дѣлаютъ изъ него маленькия палочки, шолщину въ большой палецѣ, кашающъ ихъ между двумя дощечками, чтобы онѣ получили шакую шолщину, какая нужна для извѣспнаго употребленія, потомъ кладушъ ихъ на чистую доспичку, или на бумагу и осѣдавшъ сохнущъ дня два;

огня же для эшого не употребляютъ, да и ошъ солнца защищаютъ, чпобъ онѣ сохли вѣ пѣни. Наконецъ уже, когда онѣ высохнутъ, досушиваютъ ихъ вѣ печкѣ или на солнцѣ; послѣ чего можно дѣлать изъ нихъ какія угодно вещи.

---

## Ө.

## ӨИМІАННИКЪ.

**6947. РАЗВЕДЕНИЕ ОВЫКНОВЕННАГО ӨИМІАННИКА, ТИМЬЯНКИ** (*Thymus vulgaris*, *Linn.*). Вѣ Россії есть нѣсколько и дикораспущихъ породъ этого расщепленія. Обыкновенный өиміанникъ разводится какъ сѣмянами, такъ и раздѣленiemъ старыхъ кустовъ: послѣднее должно дѣлать весною. Сѣютъ же его вѣ началѣ Маія вѣ легкую и жирную землю, зарывая очень мѣлко, или лучше, засыпая немнога землею и приложно выпалывающъ, а вѣ Іюлѣ разсаживающъ кустъ ошъ куста на восемь дюймовъ. Онъ употребляется для обсаживанія цвѣтныхъ рабатокъ. Позже Августа никогда не должно его обрывывать; вѣ пропавномъ случаѣ онъ по большей части вымерзаетъ, если не будетъ достаточно покрытъ снѣгомъ. Сѣміана всходятъ черезъ недѣлю и могутъ бысть годны къ всходу ошъ одного до двухъ лѣтъ.

Его зеленые листья имѣютъ пріятный запахъ и пріятный вкусъ, почему и употребляются для приправы соусовъ и другихъ кушаньевъ, высушенные употребляются на шѣ же надобности.

Листья сверхъ того употребляются какъ сухія припарки, вѣ подушечкахъ, для разбиванія опухолей и какъ мокрыя припарки, когда ихъ сваряющъ вѣ водѣ и прикладывающъ.

Дѣйствіе ихъ особенно зависитъ ошъ лепучаго масла, вѣ нихъ содержащагося, которое цвѣтомъ желтовато, очень пріятно пахнешъ и на вкусъ немного юдко.

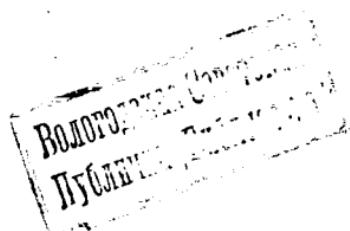
**6948. ӨИМІАННИКЪ ВОГОРОДСКАЯ ТРАВА.** (*Thymus serpyllum*, *Linn.* *Дв.* 193.) ростетъ дикою по всей Россії на сухихъ, гористыхъ и песчаныхъ мѣстахъ и также по хвойнымъ лѣсамъ; это пріятно пахучее растеніе одно изъ лучшихъ домашнихъ средстивъ, укрѣпляющихъ чувственныя жилы. Листья и цвѣтущиа верхушки травы наиболѣе упо-

шребительны. Ее снаружи прикладывают въ видѣ припарки для разбиванія холодныхъ опухо-  
лей. Внутрь же принимаютъ въ видѣ чайнаго  
настое отъ слабости желудка и кишечка, въ за-  
спаренныхъ бѣляхъ, простыхъ поносахъ, головныхъ  
боляхъ отъ пьянства происходящихъ.

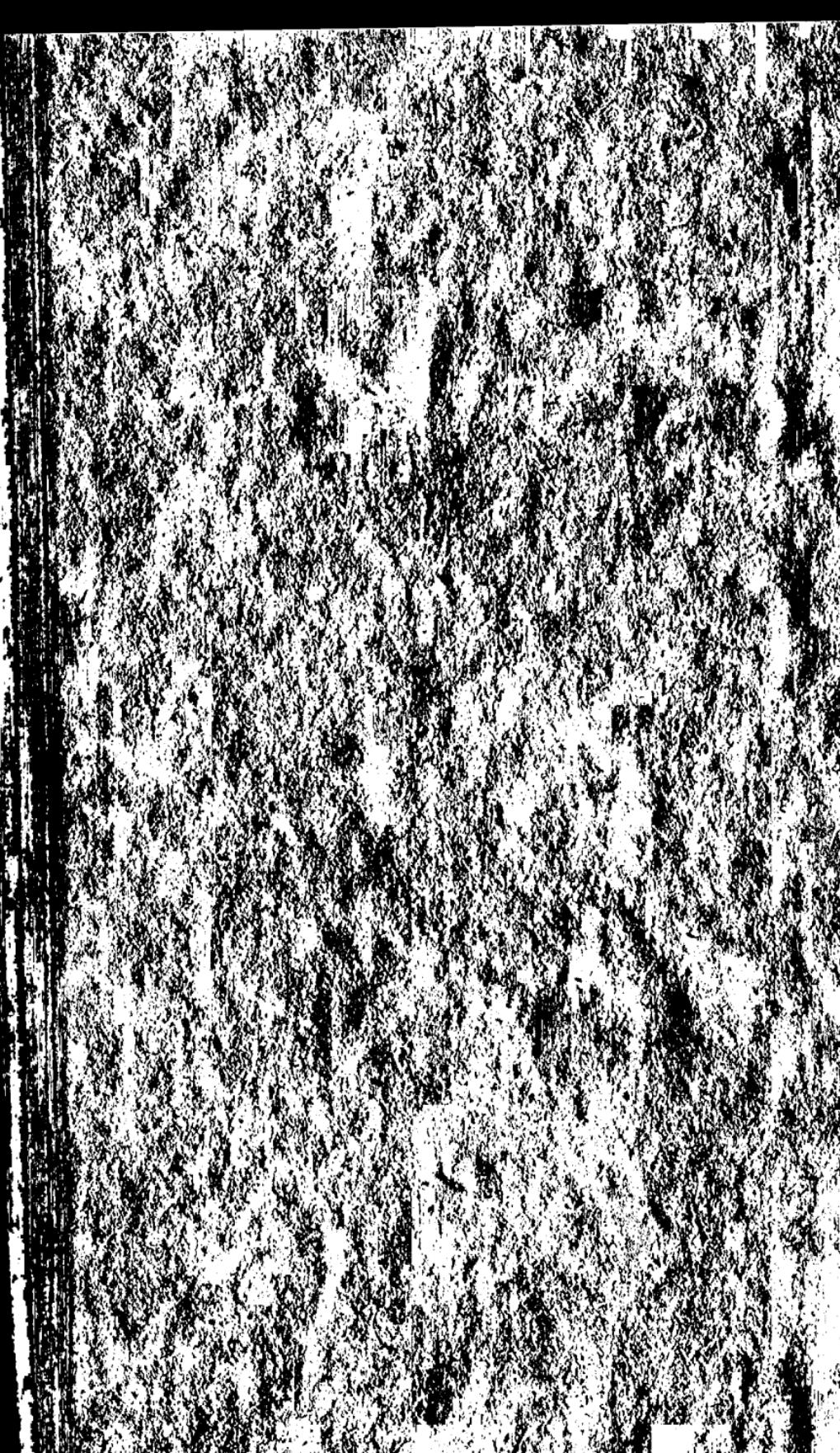
Богородскуюправу даютъ и овцамъ отъ кру-  
женія головы; даютъ же имъ полченую въ пивѣ.

Пчелы собираютъ много изъ ней меда.

КОНЕЦЪ X-го ТОМА.







п. 53 г.

56

65

85

101

75

