

63(08)

A 23

114454



ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО

ХОЗЯЙСТВА.

ТОМЪ ПЕРВЫЙ.

ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО

ХОЗЯЙСТВА,

СОДЕРЖАЩІЙ:

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

СОСТАВЛЕННЫЙ

ДѢЙСТВИТЕЛЬНЫМЪ СТАТСКИМЪ СОВѢТНИКОМЪ И КАВАЛЕРОМЪ
Иваномъ Двигубскимъ.

~~~~~  
ТОМЪ ПЕРВЫЙ.  
~~~~~

А — В.

МОСКВА.
ВЪ ТИПОГРАФИИ С. СЕЛИВАНОВСКАГО.
1836.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ шѣмъ, чтобы по оппечашаніи представлены были въ
Ценсурный Комитетъ три экземпляра. Москва. Апрѣля 25
дня 1836 года.

Ценсоръ Статскій Совѣтникъ и Кавалеръ П. Щепкинъ.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

До сихъ поръ не было еще на Рускомъ языкѣ Словаря Экономическаго, въ которомъ бы собраны были все предметы, относящіеся какъ къ Сельскому такъ и къ Городскому Хозяйству. Вотъ *первый опытъ* Рускаго Хозяйственнаго Словаря; большая часть статей въ немъ помѣщенныхъ, заимствованы изъ двухъ извѣстныхъ иностранныхъ сочиненій, въ недавнемъ времени вышедшихъ въ свѣтъ:

ENCICLOPÉDIE DOMESTIQUE, Recueil de procédés et de recettes, concernant les Arts et Metiers, L'Economie Rurale et Domestique; offrant en entier: La *Maison rustique*, ou traité complet d'*Agriculture*, de l'*Art Veterinaire*, de l'*Art de Bouvier*, de la *Chasse* et de la *Pêche*, mis au niveau des connaissances actuelles; La *Vraie Médecine sans Médecin*, Recueil des Remèdes pouvant s'administrer sans le secours des gens de l'art, et dont l'usage est généralement consacré; La *Chimie des gens du monde*, réduite aux expériences d'une exécution facile; L'*art de la Cuisine*, de la *Charcuterie*, de la

grosse Patisserie, et de la *Patisserie fine*, l'Office et la Conservation des substances alimentaires: *L'art du Distillateur*, du *Confiseur*, et l'art de faire et gouverner les vins; Les *Secrets des Arts et Métiers*, dégagés de tous les procédés trop dispendieux, ou qui ne sont plus en usage etc. etc. etc.; extraits des ouvrages spéciaux de MM. *Accum*, *Appert*, *Berthollet*, *Bosc*, *Bouillon-Lagrange*, *Bourgelat*, *Buchan*, *Cadet de Vaux*, *Chaptal*, *Christian*, *Devy*, *Huzard*, *Lasteyrie*, *Matthieu de Dombasle*, *Olivier de Serres*, *Orfila*, *Parmentier*, *Payen*, *Riffault*, *Rozier*, *Rumfort*, *Thaer*, *Thenard*, *Thouin*, *Tirey*, etc. etc. etc. Par A. F***** *Nouvelle edition*, entièrement refondue, augmenté d'un grand nombre de *Recettes nouvelles*. et accompagnée des planches; par M. M*** Pharmacien a Paris. — A Paris 1832 in-8^{vo}. Четыре часши; пятая содержишь собраніе рисунковъ. Эта книга расположена по азбучному порядку.

Другое сочиненіе писано на Нѣмецкомъ языкѣ:

ALGEMEINE ENCYCLOPÉDIE der gesammten Land- und Hauswirtschaft der Deutschen, mit gehöriger Berücksichtigung der dahin einschlagenden Natur- und andern Wissenschaften. Oder allgemeiner und immerwährender Land- und Hauswirtschafts-Kalender, bearbeitet von mehreren Gelehrten und practischen Landwirthen, und herausgegeben von D. Carl Wilhelm Ernst Putzsch, Prediger zu Wenigenjena, der Ephorie Jena Adjunct, und mehrerer gelehrten Gesellschaften correspondirenden und

Ehren-Mitgliede. 8. Leipzig. 1827—1831. *Тринадцатъ частей*, со множествомъ рисунковъ.

Эта книга раздѣлена какъ календарь на двенадцать мѣсяцовъ, изъ коихъ въ каждомъ описаны пространно работы, коихъ тогда производились въ Германскомъ хозяйствѣ; сверхъ того помѣщены нѣкоторыя другія науки, служащія пособіемъ къ исправленію лучшимъ образомъ Хозяйственныхъ работъ, какъ напр. Бошаника, сравнительная Физиологія, Метеорологія, Геометрія, Механика, и проч. Тринадцатая часть содержишь оглавленіе манерій по азбучному порядку.

Изъ этихъ книгъ заимствовано то, что можешь быть сколько нибудь приспособлено къ хозяйству Рускому, весьма разнообразному, по разнообразію и великой обширности занимаемаго Россійскимъ Государствомъ пространства, вмѣщающаго весь почти климатъ, все почвы и различное народонаселеніе, ни въ какомъ Европейскомъ Государствѣ не существующее. Посему то, кромѣ этихъ книгъ и другихъ пространныхъ, каковы напр. *Dictionnaire Technologique*; *Allgemeines Handbuch für Land- und Hauswirtschaft von Schnee*; *Maison rustique*; *Agronome*, и проч. нужны матеріалы для Словаря заимствованы изъ сочиненій собственно Россійскихъ, а особливо записокъ, помѣщенныхъ и помѣщаемыхъ въ трудахъ Императорскихъ Обществъ: Сankтпетербургскаго Экономическаго и Московскаго

Общества Сельскаго Хозяйства, въ Земледѣльской газетѣ и другихъ на Рускомъ языкѣ издаваемыхъ журналахъ.

Для Россіи должно бы создать собственное хозяйство, принаровненное къ различнымъ ея областямъ.

По пространству Россійской Имперіи и другимъ мѣстнымъ обстоятельствомъ, нѣкоторыя изъ правилъ, заимствованныхъ не только у иностранныхъ писателей но и у Рускихъ, вездѣ употреблять не можно; однакожь есть въ Россіи много мѣстъ, или такія отрасли хозяйства, гдѣ смѣливый хозяинъ можетъ съ большою выгодною воспользоваться опытностію иностранцевъ, или и своихъ одноземцовъ, въ отдаленныхъ мѣстахъ живущихъ. Найдется не мало и такихъ экономическихъ замѣчаній, которыя годятся вездѣ и для всѣхъ. О многихъ вещахъ много уже было писано, но какъ со временемъ все приходитъ въ большое совершенство, придумывающіяся лучшіе и простѣйшіе способы, все удобнѣе приспособляется къ положенію и обычаямъ каждаго края, то и предложены здѣсь объ одной и той же иногда вещи нѣсколько правилъ, хотя въ главномъ и сходныхъ, но въ мелочахъ отличныхъ, изъ которыхъ и можно привести въ исполненіе тѣ, которыя покажутся по обстоятельствамъ удобнѣе, легче, или выгоднѣе.

Вообще, расчетливый хозяинъ соображается съ мѣстностію и множествомъ дру-

гихъ обшояшельствъ, копорыхъ всѣхъ и исчислишь не возможно, будетъ ли какое либо замѣчаніе, находящееся какъ въ эшой книгѣ, такъ и въ другихъ подобныхъ иностранныхъ и Русскихъ, для приведенія его въ дѣйствіе удобнымъ къ исполненію и выгоднымъ, или нѣтъ.

Что не полезно иногда одному, то можетъ быть полезно другому, если не въ эшомъ мѣстѣ, то въ другомъ, и если не въ настоящемъ времени, то въ послѣдствіи.

Предметы хозяйства такъ многочисленны, обширны, и разнообразны, что ни всѣхъ ихъ исчислишь, ни всѣхъ подробностей каждаго изъ нихъ предсавишь совершенно невозможно въ такой книгѣ, кошорой предѣлы ограничены.

Чтобы объять всѣ къ хозяйству относящіеся предметы, и описать ихъ въ подробности, слѣдовало бы увеличить объемъ книги, но крайней мѣрѣ вдвое; но эшо предосавляется будущему времени.

Оотносительно болѣзней и средствъ для излеченія ихъ, въ Словарь предложенныхъ, надобно замѣнить, что здѣсь упомянуто о болѣзняхъ, кошорыя можно и безъ врача пользоваться, или облегчать, но и по въ такомъ шолько случаѣ, когда пѣтъ возможности имѣть его, и при томъ скоро; почему и лекарства показаны болѣею частію шакія, кошорыя вездѣ почти безъ аптекъ достать можно, и шавія, кошорыя въ случаѣ неудачи, покрайней мѣрѣ никакого вреда сдѣ-

лапъ не могутъ. Достаточные же люди, или имѣющіе возможность пользоваться со-
вѣсами врача, лучше всего сдѣлають, пове-
ривши ему врачеваніе своихъ болѣзней, осо-
бливо важнѣйшихъ; ибо описать весь измѣ-
ненія какой-либо болѣзни и представить во
всей подробности образъ леченія и назна-
чишь какъ время, такъ и количество прие-
мовъ, въ книгъ такого рода совершенно не
удобно.

Ботаническія описанія полезныхъ и вред-
ныхъ въ домоводствѣ растений, были бы
по многимъ причинамъ безполезны; но для
знающихъ Ботанику, поставлены Латин-
скія названія, теперь во всемъ свѣѣ при-
нятыя, и безъ которыхъ никакъ обой-
тись не можно; ибо на Россійскія названія,
равно какъ на Французскія и Нѣмецкія, по-
лагаться совершенно не можно потому,
что одни и тѣже растения называются въ
разныхъ мѣстахъ не рѣдко разными имена-
ми, а слѣдовательно легко можно ошибись-
ся, и одно растение принять за другое. Во
многихъ, и въ прочемъ очень хорошихъ кни-
гахъ, переведенныхъ на Руской языкъ съ
Англійскаго, Нѣмецкаго и Французскаго,
встрѣчающіяся иногда имена растений съ при-
бавленіемъ ихъ названій на Французскомъ
или Нѣмецкомъ языкахъ; но какія растения
подъ тѣми именами разумѣются, безъ прибав-
ленія Латинскихъ систематическихъ именъ,
узнать не можно; иногда же спаваятся, не-
знающими Ботаники переводчиками сиспе-

лапическія названія подѣ такими Русскими именами, копорыя совсѣмъ не по расшеніе означающъ, о чемъ бы безъ Лапическаго имени и догадаться не было возможности.

На Россійскомъ языкѣ есѣ уже теперь изображенія какъ расшеній употребляемыхъ въ Хозяйствѣ такъ и въ Медицинѣ, хоша не всѣхъ. Эти книги сущъ слѣдующія:

1) *Хозяйственная Ботаника*, заключающая въ себѣ описанія и изображенія полезныхъ и вредныхъ для человека расшеній, издаваемая *Николаемъ Щегловымъ*, Санктпетербургъ, 1825 — 1828 годовъ; въ четвертую долю листа съ изображеніями раскрашенными. Она издавана шестьюдесятью, копорыхъ вышло въ свѣтъ XV шестьюдесятью. Изображенія расшеній въ ней очень иногда въ маломъ размѣрѣ, но вѣрны.

2) *Изображенія Растеній*, преимущественно Россійскихъ, употребляемыхъ въ лекарства, и такихъ, копорыя наружнымъ видомъ съ ними сходны и часѣ за нихъ принимающіяся, но лекарственныхъ силъ не имѣющъ. Издаваемая Докѣторомъ Медицины, Императорскаго Московскаго Университета Профессоромъ Ботаники *Иваномъ Двигубскимъ*. Москва 1829 — 1834 годовъ. Раскрашенные изображения въ этихъ книжкахъ болѣею частію представлены въ естественной величинѣ, а болѣшихъ расшеній, копорыхъ не можно было въ предложенный форматъ т. е. въ болѣшую осмунку и въ четверть листа вмѣстить, выше или верхнія поло-

вины, но также въ естественной величинѣ; эшаго сочиненія вышло въ свѣтъ при книгѣ и одна часть четвертой; онъ заключающъ въ себѣ 200 изображеній *.

Для увѣренія, что точно въ этомъ Словарѣ подъ извѣстными именами разумѣются, а не другія расшенія, вездѣ гдѣ слѣдуетъ, приведены Номера изображеній въ упомянутыхъ книгахъ находящіяся, съ сокращеннымъ именемъ издавателей, напр. въ первомъ томѣ на страницѣ 23 о расшеніи *Багульникъ* сказано: *Дв. 48. Щ. XV. 31*; эшо значить, что *Багульникъ* изображенъ въ изображеніяхъ расшеній *Двицубскаго*, подъ номеромъ 48-мъ, а въ *Хозяйственной Бопаникѣ Щеглова* въ XV тетради подъ номеромъ 31 описанъ и изображенъ.

Для удобнѣйшаго уразумѣнія нѣкоторыхъ предметовъ, а также для показанія необходимыхъ въ Хозяйствѣ снарядовъ и другихъ экономическихъ принадлежностей, необходимы рисунки; собраніе ихъ составишь послѣднюю часть Словаря.

* Въ нынѣшнемъ году Г. *Лезинъ* началъ издавать тетради рисунки *Санктпетербургской Флоры*, большею частью въ маломъ размѣрѣ и безъ разбору частей цвѣтка и плода, но вѣрные. Они также будутъ, гдѣ нужно, приводимы, по времени выхода ихъ въ свѣтъ.

ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО

ХОЗЯЙСТВА.

А.

АБЛАКТИРОВКА смотри **ПРИВИВКА.**

АБРИКОСЪ.

1. АБРИКОСОВЫЯ ДЕРЕВЬЯ (*Prunus armeniaca*, *Lin.*) нигдѣ не растушъ дикія въ предѣлахъ Россійской Имперіи, но въ теплыхъ мѣстахъ оной, на пр. въ Губерніяхъ Астраханской и Таврической, разводятся въ садахъ на вольномъ воздухѣ, въ прочихъ же Губерніяхъ держашъ ихъ въ оранжереяхъ. *Разводилыя на вольномъ воздухѣ* пребуюшъ мѣстѣ обращенныхъ на полдень и хорошо защищенныхъ отъ сѣверныхъ и сѣверовосточныхъ вѣтровъ. Корни ихъ глубоко входятъ въ землю, почему и надобно ихъ сажать на хорошей, рыхлой почвѣ. *Размножаютъ* ихъ сажаніемъ косточекъ, вынимаемыхъ изъ плодовъ и посредствомъ прививки спячимъ очкомъ, что производится на абрикосовыхъ же деревьяхъ, миндальныхъ или сливныхъ. Косточки берутся изъ лучшихъ плодовъ и осенью сажаются въ землю, глубиною около двухъ вершковъ.

2. АБРИКОСЫ, РАЗВОДИМЫЕ ВЪ ОРАНЖЕРЕЯХЪ. Ихъ держашъ сперва въ оранжереѣ, имѣющей по *Реомюрову* термометру теплоты не больше трехъ градусовъ, но сію теплоту мало по малу увеличиваютъ до 10° *Реом.*, и въ такой температурѣ оставляютъ ихъ до того времени, пока они зацвѣтушъ. Пока еще цвѣты на нихъ не распусти-

лись, то весьма хорошо опрыскивать ихъ теплою водою, чтобы всѣ цвѣты разцвѣли, по возможности, въ одно время.

Когда во время цвѣтѣа деревьевъ солнце будетъ свѣтити очень ярко и чрезъ то увеличитъ въ оранжереѣ теплоту, то надобно спараться уменьшать ее, закрываніемъ оконныхъ рамъ рогожами, или открываніемъ опдунитъ, или и подниманіемъ самыхъ окошекъ, буде жаръ окажется слишкомъ сильнымъ. Лучшая для нихъ температура во время цвѣтѣа отъ 5 до 10°, а при солнечномъ сіяніи до 15°, и такую теплоту надобно поддерживать въ продолженіи чепырехъ недѣль, при чѣмъ непременно надобно по временамъ впускать въ оранжерею свѣжій но не холодный воздухъ. Когда плоды завязушся, то теплоту уменьшаютъ до 16 и даже до 18°; но пока образуется въ плодѣ кость, или, какъ говорятъ садовники, плодъ идетъ въ кость, теплоту уменьшаютъ опять до 10°, и въ такой умбренной теплотѣ держатъ деревья недѣли при или чепыре, послѣ чего можно деревьямъ давать теплоты до 20 и даже 24°, пока плоды совершенно созрѣютъ. Въ сіе время надобно непременно сырыскивать деревья водою и поливать по вечерамъ; буде же нападутъ на нихъ вши, то испреблять ихъ сожигаая табакъ, и тѣмъ производя сильный дымъ.

3. АБРИКОСОВЫЕ ПЛОДЫ очень вкусны, почему употребляются въ пищу какъ сырые, такъ и различными образомъ приготовленные.

4. СВЕРЕЖЕНІЕ АБРИКОСОВЪ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ СВѢЖИМИ. Для сего стоитъ только, обвернувъ каждый абрикосъ хлопчатною бумагою или паклею, опускаетъ въ расплавленный воскъ, который составитъ на нихъ оболочку не проницаемую для воздуха.

5. ДРУГОЙ СПОСОБЪ СВЕРЕЖЕНІЯ. Берутъ спѣлые, но нѣсколько еще твердые абрикосы, разрѣзываютъ каждый изъ нихъ на чепыре части, обсыпаятъ сахаромъ, котораго надобно два унца на каждый фунтъ плодовъ, и оставляютъ ихъ въ такомъ положеніи въ печеніи двухъ часовъ, по-

помѣ перекладываютъ вмѣстѣ съ сахаромъ въ стеклянныя банки и спавяшъ ихъ въ водяную баню*, гдѣ держашъ до шѣхъ поръ, пока вода закипитъ, послѣ чего закупырываютъ банки какъ можно крѣпче.

6. СВЕРЕЖЕНІЕ АБРИКОСОВЪ ВЪ СУХОМЪ ВИДѢ.
Для сего берутъ абрикосы совершенно зрѣлые, выдавливаютъ изъ ихъ косточки легкимъ давленіемъ пальцевъ въ то мѣсто, которымъ плодъ прикрѣпляется къ стебельку, а пустоту наполняютъ полченнымъ сахаромъ и укладываютъ плоды въ каменные банки или чаши, закрываютъ ихъ крышками и спавяшъ въ печь въ то время, когда уже посаженные въ нее хлѣбы примушъ свой-спвенный имѣ цвѣтъ; банки или чаши оставляютъ въ печи до шѣхъ поръ, пока вынутые хлѣбы совершенно остынутъ. Въ то время вынимаютъ плоды изъ печи, раскладываютъ ихъ на доски, и досушиваютъ. Когда они сдѣлаются довольно сухи, то посыпаютъ ихъ еще сахаромъ, и укладываютъ въ ящики, оклеенные бумагою.

АБРИКОСОВОЕ ВАРЕНЬЕ СМ. ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ.

АБРИКОСОВОЕ ВИНО СМ. ВИНО.

АБРИКОСОВОЙ КОМПОТЪ СМ. КОМПОТЪ АБРИКОСОВОЙ.

АБРИКОСОВОЙ ЛИКЕРЪ СМ. ЛИКЕРЪ.

АБРИКОСОВОЙ МАРМЕЛАДЪ СМ. МАРМЕЛАДЪ.

АБРИКОСОВАЯ ПОСТИЛА СМ. ПОСТИЛА АБРИКОСОВАЯ.

* Водяною банею называется вода, палимая въ кошелъ и которую нагрѣвають, смотря по надобности до сипшени кипѣнія. Въ сей кошелъ съ водою спавяшъ глиняные и стеклянные сосуды, наполненные какимъ либо веществомъ, чтобы они нагрѣвались вмѣстѣ съ водою въ коплѣ исподоволь, и вещи въ нихъ положенныя, не могли пригорѣть и проч.

АВРИКУЛЫ.

7. СПОСОБЪ РАЗВОДИТЬ ИХЪ. Сихъ растений есть очень много породъ, даже дикихъ и въ Россіи, но въ садахъ разводятъ большею частію только одну породу, (*Primula auricula*, *Link.*) имѣющую множество вырожденій или соршовъ. Сѣмянами разводить трудно, но гораздо лучше и удобнѣе разводить *отдѣленіемъ коренныхъ побѣговъ*, что должно дѣлать весною и сажать оторванные побѣги въ маленькіе горшечки: они на другой же годъ будутъ съ цвѣтами. Содержаніе ихъ очень легко: лѣтомъ горшки ставятъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣбы солнце не цѣлой день па на нихъ свѣсило, а зимою держатъ ихъ въ оранжереѣ при 2-5° тепла. Лѣтомъ надобно ихъ поливать, но умѣренно, а зимою еще осторожнѣе должно поступать съ поливкою ихъ. Земля для нихъ лучшая, смѣшанная изъ равныхъ частей дерновой, листвяной и коровьяго навоза съ прибавкою къ сеи смѣси осмой части песку; впрочемъ аврикулы могутъ зимовать и въ грунтъ.

АГАТЪ.

8. ПОДДѢЛЫВАТЬ НА АГАТЪ ИЗОБРАЖЕНІЯ. На вышлифованныхъ агагахъ видны бывають иногда разныя изображенія, похожія на деревья, правы, плоды, живописныхъ и на другія вещи. Таковыя изображенія можно производить на сихъ камняхъ, а особливо на сѣрыхъ и посредствомъ искусства. Растворяють серебро въ пропраной водкѣ (селипреной кислотѣ) и перомъ рисуютъ, что угодно, на агатѣ, потомъ нарисованное высушиваютъ на солнцѣ, и сіе повторяють нѣсколько разовъ. Рисунокъ бываетъ сперва темнаго цвѣту, но послѣ нѣсколькихъ повтореній становится красноватымъ. Если смѣшать растворъ съ четвертою частію сажки и краснаго виннаго камня, то рисунокъ сдѣлается темно-сѣрымъ. Если же, вмѣсто сажки и виннаго камня, взять столько же перисыхъ квасцовъ, то рисунокъ будетъ черно-

вапато и темнофіолетоваго цвѣту. Отъ золота, распущеннаго въ царской водкѣ, онъ будетъ бурымъ, а отъ висмуша, распущеннаго въ проправной водкѣ, будетъ казаться бѣловатымъ.

9. СПОСОБЪ РАЗЛИЧАТЬ ИСКУССТВЕННЫЯ ИЗОБРАЖЕНІЯ НА АГАТѢ ОТЪ ЕСТЕСТВЕННЫХЪ. Положи агатъ въ огонь, то всѣ искусственныя изображенія пропадутъ; или покрой агатъ проправною водкою посредствомъ киспочки, и положи его на 12 часовъ въ сырое мѣсто, то искусствомъ произведенныя изображенія всѣ пропадутъ; но они опять появятся, когда выставяиъ агатъ на солнце въ продолженіи нѣсколькихъ дней.

АДОШЬИ или **ОДОШЬИ** см. **скирды**.

АЙВА.

10. Дерево сіе, извѣстное въ Россіи подъ именами: АЙВЫ, АРМУДА, ГУНИ, КВИТОВАГО ДЕРЕВА И ПИГВЫ (*Cydonia vulgaris*, *Linn.* Дв. 173). Растетъ дикимъ въ Тавріи и по Кавказу, особливо на Воспточной его сторонѣ; разводится же по садамъ нѣкоторыхъ теплыхъ Россійскихъ губерній.

11. РАЗВЕДЕНІЕ АЙВЫ. Дерево сіе любитъ легкую землю и мѣста, лежащія на Югѣ. Разводитъ его можно сѣмянами, которые сѣютъ осенью поспѣвшимъ ихъ созрѣніи въ рыхлую землю; а всходитъ оно слѣдующею весною, и пребудетъ только поливки и полонья. Можно также разводитъ айвы и посредствомъ отдѣленія отъ корня, и черенками: въ холодныхъ мѣстахъ надобно держать ихъ въ оранжереѣ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АЙВЫ; ЖЕЛЕ ИЗЪ АЙВЫ; КОМПОТЪ ИЗЪ АЙВЫ; ПАТАФІА ИЗЪ АЙВЫ, см. сіи слова.

АКАЦІЯ.

12. АКАЦІЯ (*Robinia caragana*, *Linn.*), или **Сибирскій гороховникъ**, растетъ дикимъ въ Сибири, откуда онъ вывезенъ въ прошломъ столѣтіи и теперь разводится по всей почвѣ Россіи.

13. РАЗВЕДЕНІЕ АКАЦІИ. Она разводится ся сѣянiемъ сѣмянъ, которыя поспѣваютьъ въ Августѣ и сѣются весною, но можно сѣять и осенью. Она любитъ землю песчаную или супесь, также рыхлый черноземъ, но вязкая глина и болотныя мѣста для нее негодятся. Можно также разводить ее *геренками, отводками и отрывками* отъ корней. Она не требуетъ никакого за собою особеннаго хожденія, кромѣ смотрѣнія, чѣобы скопина молодую не попортила, и свиньи не вырывали ея корниевъ, до которыхъ онѣ большія охотницы.

14. ПОЛЬЗА АКАЦІИ. Ее можно садить для дѣланія красивыхъ и прочныхъ шпалеръ и подспригать какимъ угодно образомъ; можно дѣлать изъ нее живые заборы, чрезъ которые трудно пробраться, а въ холодныхъ мѣстахъ садить около пашень, для защищенія ихъ отъ холодныхъ Сѣверныхъ вѣтровъ. Лошади, коровы и овцы любятъ ея листья, какъ свѣжія такъ и сухія; и у коровъ отъ нихъ молока бываетъ больше и масло лучше. *Плоды* можно варить наподобіе всякаго другаго гороху или чечевицы и, конечно въ нуждѣ, употреблять въ пищу людямъ, или превративъ ихъ въ муку, печь изъ нее хлѣбъ; но предварительно надобно сей горохъ обваркою освободить отъ горечи. Имъ хорошо опкармливать всякую дворовую птицу. *Кора* на семъ деревѣ очень шпигуча и крѣпка, почему и можно изъ нее, содранной весною, дѣлать крѣпкія веревки, а молодая вѣтви употреблять на плетеніе корзинъ и проч. *Дерево* хощи и скоро растетъ, но очень швидко и плашно, снаружи желтовато, а внутри темно-вапашаго и красновапашаго цвѣта, можетъ употребляемо быть на красивыя подѣлки.

Добываютьъ также *сичюю краску изъ листьевъ акаціи*; для сей цѣли листья ея размачиваютъ въ водѣ и гноятъ; вода получившая отъ нихъ сичій цвѣтъ сливается въ другую посуду, гдѣ краска опсѣдаетъ на дно. Получаютъ также изъ листьевъ ея и краску темную.

АЛАДЫИ см. оладыи.

АЛЕБАСТРЪ.

15. ЛЕГКОЙ. СПОСОБЪ ПОЛИРОВАТЬ АЛЕБАСТРЪ. Для полировки алебастра и сдѣланія его похожимъ на мраморъ, растворяютъ въ теплой дождевой или рѣчной водѣ одинъ унцѣ или и болѣе бѣлаго мыла, чтобы симъ растворомъ удобно можно было покрыть какую нибудь алебастровую фигуру, назначенную для полировки, при чемъ надобно сморщить. чтобы сей растворъ не цѣпился; когда алебастръ насытится сею жидкостію и высохнетъ, то его вытираютъ слегка тонкимъ полотенцемъ; отъ сего мыло получаетъ свой лоскъ и алебастровая фигура будетъ имѣть видъ лучшаго бѣлаго мрамора.

16. СПОСОБЪ СКЛЕИВАТЬ АЛЕБАСТРОВЫЯ ВЕЩИ. Рыбій клей, разпущенный въ крѣпкомъ винномъ спиртѣ, есть лучшее средство склеивать алебастровыя разбитыя вещи. Съ спиртомъ надобно хорошенько смѣшать нѣсколько лучшаго и очень мѣлко растертаго стекла и бѣлаша.

17. УПОТРЕБЛЕНІЕ АЛЕБАСТРА ИЛИ ГИПСА, ДЛЯ УДОБРЕНІЯ КОНОПЛЯНИКОВЪ. Во Франціи употребляютъ для удобренія полей, на которыхъ сѣютъ конопля, алебастръ или гипсъ. Многолѣтніе опыты показали, что вездѣ, гдѣ только конопля худо росла, были ростомъ малы или рѣдки, стали ростъ гораздо лучше, когда засѣянные ими поля посыпали порошкомъ алебастровымъ. Сей же самый порошокъ годится и для полей засѣянныхъ дятловиною.

18. УПОТРЕБЛЕНІЕ АЛЕБАСТРА ПРИ ОТКАРМЛИВАНІИ ВЫКОВЪ И СВИНЕЙ. Каждому быку и двухгодовой свинѣ, откармливаемымъ на убой, даютъ ежедневно въ пойла, или въ дробинѣ и распаренныхъ зернахъ, по столовой ложкѣ пережженного алебастра; молодымъ живошнымъ дается онаго по полложкѣ. Алебастровый порошокъ пособляетъ пищеваренію, производитъ позывъ на пищу и питье; по сему полезно употреблять алебастръ особенно при концѣ откармливанія, когда скопина имѣетъ уже слабый позывъ на пищу.

АЛКОГОЛЬ см. **СКИРТЪ** **ВИННЫЙ.****АЛЛЕЯ.**

19. СРЕДСТВО ДЕРЖАТЬ ВСЕГДА ЧИСТЫМИ ПЕСЧАНЫЯ АЛЛЕИ. Аллеи или дорожки въ садахъ, усыпанныя пескомъ, надобно поливать смѣсью, состоящею изъ шрехъ частей воды и одной части какого нибудь домашняго разсола; сею предосторожностію не только можно испребить мохъ, но и дождевыхъ червей, которые дѣлаютъ иногда дырочки по такимъ аллеямъ; сіе же средство препятствуетъ росту худыхъ травъ. Сіе средство подтверждено въ Англіи однимъ владѣльцемъ не большой рощи. Съ того времени, какъ онъ началъ поливать дорожки въ своей рощѣ растворомъ, онъ не зарасшали болѣе ни мхомъ, ни негодною правою, и не появлялось на нихъ червей. Каждую осень таковыя дорожки поливаются смѣсью болшой воды съ растворомъ въ печеніи цѣлой недѣли, для воспрепятствованія росту моху; весною также поливаютъ ихъ цѣлую недѣлю, чрезъ что испребляются сорныя травы и черви; лѣтомъ же опять поливаютъ ихъ нѣсколько разъ, смотря по надобности.

АЛТЕЯ см. **ПРОСВЯРНЯКЪ.****АМБАРЪ.**

Чѣмъ недостатковъ хлѣбныхъ амбаровъ замѣшшь можно? см. **ЯМЫ.**

АМБРА.

20. СПОСОБЪ РАЗНОЗНАВАТЬ ДОБРОТУ АМБРЫ. Надобно Амбру проколотъ нагрѣтою иглою; если амбра не поддѣлана и хорошаго качества, то выпекаетъ изъ нее жирный, пахучій сокъ; или надобно бросить небольшой кусочекъ оной на горячіе уголья, то запахъ ея будетъ чрезвычайно пронзительный и пріятный, если она не поддѣлана. Ни черная, ни совершенно бѣлая амбра не годятся для употребленія, а тѣмъ менѣе поддѣланная мускусомъ и са-

буромъ. Последнюю подмѣсь открывающѣ, сминая подозрѣваемую амбру между пальцами; если она размягчится отъ сего подобно воску, то значить что она поддѣлана.

21. ЭССЕНЦІЯ СЪРОЙ АМБРЫ. Для составленія сей эссенціи, берутъ двѣ драхмы амбры и одинъ скрупулъ мускуса; превративши вещества сіи въ порошокъ, кладутъ ихъ въ колбу или въ другую какую нибудь склянку и наливаютъ чешырьмя унциями самаго крѣпкаго виннаго спирта; закупоривши сосудъ какъ можно крѣпче, оставляютъ настаиваться въ печеніи восьми дней. По истеченіи сего времени сливаютъ жидкую часть смѣси въ маленькій хрустальный пузырекъ, въ которомъ она немедленно сѣдается въ твердую массу; для приведенія же ея въ жидкое состояніе, стоитъ только нѣсколько нагрѣть склянку.

АНАНАСЪ.

22. Расшеніе сіе, вывезенное въ Европу изъ жаркихъ странъ Африки и Америки, *разводится* единственно въ теплицахъ не сѣмями, но *отпрысками*.

23. СПОСОБЪ ПРОИЗВОДИТЬ ОТМѢННО КРУПНЫЕ АНАНАСЫ. Если между появляющимися въ Маршѣ мѣсяцъ плодовишыми ананасными стеблями выбьрутъ такъ называемые холостые, *ш. е.* безъ плодовъ; то спрыхнувъ съ нихъ число всю землю, обрѣзавъ корни по самое то мѣсто, по которое они были въ землѣ, потомъ обломать листья и очистишь такъ, какъ очищаются кронки, и разсадивши въ насыпанные свѣжею землею, средней величины, горшки, спавить ихъ между прочими ананасами въ теплицѣ, и когда они произведутъ достаточное число корней, то пересаживать ихъ такъ какъ и другіе ананасы.

24. НОВЫЙ СПОСОБЪ ИСТРЕБЛЯТЬ ВРЕДНЫХЪ АНАНАСАМЪ НАСѢКОМЫХЪ. Насѣкомыхъ, наиболее вредныхъ ананасамъ, садовники обыкновенно называютъ *вшами*, которыя сперва показываются на листьяхъ и скоро облѣпляютъ стволъ ананаса до самыхъ корней. Они зараждаются въ видѣ мучныхъ пылинокъ, и

послѣ дѣлаются похожими на вшей; если поспѣшѣ по ихъ появленіи не испребишь ихъ, то въ скоромъ времени онѣ расплодятся по всей теплицѣ и въ нѣскольکو недѣль изнурытъ ананасы, находящіеся въ лучшемъ ростѣ. Онѣ выросшии походятъ на клоповъ и такъ крѣпко впиваются въ листьѣ, что очень трудно бываетъ опдѣлить онѣ оныхъ, не смотря на то, что онѣ кажутся мерливыми.

Если онѣ замѣчены будучи на ананасахъ во время послѣдней пересадки, то должно ихъ напередъ счислить щетиною кисточкою, а попомъ вымазать до половины каждый листь нарочно приутопленной для сего слѣдующею мазью.—Болѣе же всего надобно мазать листьѣ снизу, попому что тамъ больше гнѣздящаяся сіи насѣкомыя.

Составленіе мази. Взять стаканъ Французской водки и пол-стакана Голландской сажки, смѣшавъ ихъ хорошенъко между собою, попомъ, прибавивъ пол-стакана воды, и впорочно размѣшавъ, мазать кисточкою листьѣ, покрытые насѣкомыми. Если ананасы онѣ худого содержанія очень завшивѣли, то для такихъ надобно небольшое количество сажки примѣшивать и въ землю, въ которой сидятъ ананасы. Мазь сія не причиняетъ ананаснымъ растеніямъ никакого вреда, да и въ теченіе зимы предохраняетъ онѣ вшей, при поливкѣ же она легко смывается водою.

25. ДРУГОЙ СПОСОБЪ ИСТРЕБЛЯТЬ НА АНАНАСАХЪ ТѢХЪ ЖЕ НАСѢКОМЫХЪ. Сдѣлавъ соломенную кисточку и привязавъ ее къ толкой плоской палочкѣ, которая могла бы доставать внутри до корня листьѣвъ, гдѣ насѣкомыя наиболѣе держатся, и обмочивъ ее въ воду, должно очищать онѣ насѣкомыхъ ананасы, вынувъ напередъ ихъ изъ горшковъ. Попомъ взявъ фунтъ или болѣе сѣрныхъ цвѣткѣвъ, разболтать ихъ въ ведрѣ воды и въ сей составъ положить зараженные растенія на 24 часа; а чтобы онѣ были совершенно погружены въ сію воду, можно, положи ихъ на дно сосуда, покрыть дощечкою и наложить на оную какую нибудь небольшую тяжесть. По прошествіи 24 часовъ, вы-

нувѣ расшенія, поставивъ ихъ корнемъ вверхъ и оставивъ въ семъ положеніи, пока вода вся спечетъ и они совершенно высохнутъ, а тогда посадить въ горшки и содержать какъ и прочія здоровыя расшенія.

Горшковъ съ ананасами, вновь посаженными, не должно ставить близко къ зараженнымъ, и когда всѣ ананасы будутъ очищены, по всю кору изъ парника должно выбросить и набить его новою.

Сѣрной воды можно дѣлать и много, ибо она не тотчасъ теряетъ силу свою, и пошому, вынувъ одни расшенія, можно въ ту же воду класть другія. Зимой вода должна быть тепловатая, и для того вносятъ ее заблаговременно въ печь. Если расшенія обмачивать сею водою лѣтомъ, то это способствуетъ еще ихъ росту.

Ананасныхъ расшеній съ плодами не лзя очищать симъ способомъ; ибо, если опрыскана будетъ съ корней ихъ земля, то и ростъ ихъ остановится.

26. НОВОЕ СРЕДСТВО КЪ СБЕРЕЖЕНІЮ АНАНАСОВЪ. Ошъ ананасовъ, которые предположено сберечь въпрокъ, надобно выкручивать крону, или шѣлипы, которые сидятъ на верхушкѣ плода, и которые высасываютъ, такъ сказать, всю силу изъ плодовъ и на ихъ счетъ растутъ. Сверхъ сего водяныя части ананасовъ могутъ лучше испариваться чрезъ то мѣсто, гдѣ была крона, и ананасы чрезъ то сдѣлаются слаще и вкуснѣе.

АНАНАСНОЕ ВАРЕНЬЕ см. **ВАРЕНЬЕ АНАНАСНОЕ.**

АНГЕЛИКА см. **ДЯГИЛЬ.**

АНГЛІЙСКАЯ БОЛѢЗНЬ.

27. ПРОСТОЕ ВСПОМОЖЕНІЕ ВЪ АНГЛІЙСКОЙ БОЛѢЗНИ ДѢТЕЙ. Надобно дѣлать отваръ дубовой коры и въ ней купать больное дитя, пошомъ все его тѣло обтереть крѣпкимъ виннымъ спиртомъ. Хорошо также нѣсколько разовъ въ день тереть больное дитя суконкою накуриваемою можжевельною смолою.

АНЕМОНЫ.

28. *Анемоновѣ*, и припомѣ весьма красивыхъ, находится много сорповъ дикихъ въ разныхъ мѣстахъ Россіи, и изъ которыхъ нѣкоторыя могли бы занимать не послѣднее мѣсто въ нашихъ цвѣтникахъ, но до сихъ поръ разводяшъ преимущественно охотники до цвѣтовъ иностранный только сорпъ: (*Anemone coronaria*, *Linn.*), котораго выроdkовъ очень много.

29. **СПОСОБЪ РАЗВОДИТЬ ИХЪ.** Анемоны всѣ размножаются сѣмьями и раздѣленіемъ корней; пребуяютъ земли, составленной изъ равныхъ частей глинистой, дерновой и въ землю превратившагося коровьяго навоза, съ прибавленіемъ чешувершой части песка. Сажаятъ ихъ на гряды въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ; разводя ихъ отъ кореньевъ, должно вниманіе обращать на то, чѣобы не посадишь ихъ кореньями вверхъ, почему предъ посадкою лучше класть ихъ на сушики въ воду, отъ чего означаются глазки, изъ которыхъ слѣдуетъ выходить листьямъ. Всѣ анемоны могутъ зимовать на воздухѣ. Можно держать ихъ въ горшкахъ, и въ такомъ случаѣ сажать ихъ не позже начала Марта мѣсяца.

АНИСЪ.

30. **РАЗВЕДЕНІЕ АНИСУ И ЕГО ПОЛЬЗА.** Анисъ (*Pimpinella anisum*, *Linn.* III. 25; *Дв.* 6) вывезенъ въ Европу изъ Азіи и можетъ разводиться съ успѣхомъ и выгодною только въ теплыхъ Россійскихъ Губерніяхъ, какъ-то напр. въ Малороссіи и Украинѣ, гдѣ онъ извѣстенъ подъ именемъ *Галинсу*. Его разводяшъ сѣмьями, которыя надобно сѣять очень рано весною въ легкую хорошую землю, защищенную отъ сѣверныхъ вѣтровъ и глубоко вспаханную съ осени, и хорошенько пропалывать. Въ Августѣ поспѣваютъ сѣмяна, и тогда или вырываютъ стебли изъ земли, или срѣзываютъ ихъ, высушиваютъ, и сѣмяна, для которыхъ онъ единственно и сѣется, вымолачиваютъ.

Анисныя сѣмяна, по своему пріятному запаху и пряному вкусу, употребляются во многихъ случаяхъ, какъ-то: они кладутся въ хлѣбы, соусы, вино, пиво, почему въ большемъ количествѣ расходуются пряничниками, конфетчиками, аптекарями, пригошворяющими водки, ликеры и проч. Изъ нихъ достаютъ перегонкою масло, которое недавно начали выхвалять какъ лучшее средство для *истребленія крысъ*. Для сего надобно смѣшать нѣсколько капель сего масла съ пережженнымъ алебаспровымъ порошкомъ или ржаною мукою, сдѣлать каплишки и набросать ихъ въ тѣ мѣста гдѣ водятся крысы, которыя съ жадностію нападаютъ на сіи шарики, послѣ чего много пьютъ воды и умираютъ. Незрѣлые цвѣтныя зонтики нужны для приправы при соленьи огурцовъ, заготовленіи салатовъ, корней и проч.

Анисныя сѣмяна употребляются и для лѣченія болѣзней: ибо они укрѣпляютъ желудокъ и кишки, разбиваютъ грудныя мокроты и въпры, скопившіяся въ кишкахъ; ихъ прибавляютъ также въ промывательныя. Траву охотно ѣдятъ лошади, а изъ цвѣтшвъ пчелы берутъ медъ.

АНИСОВАЯ ВОДКА см. **ВОДКА АНИСОВАЯ.**

АНИСОВЫЙ КРЕМЪ см. **КРЕМЪ АНИСОВЫЙ.**

АНИСОВОЕ МАСЛО см. **МАСЛО АНИСОВОЕ.**

АНИСОВАЯ РАТАФІЯ см. **РАТАФІЯ АНИСОВАЯ.**

АНТОНОВЪ ОГОНЬ.

31. ПРОСТОЕ НАРУЖНОЕ СРЕДСТВО ОТЪ АНТОНОВА ОГНЯ. Спиранное и непріятное сіе средство, но съ великою удачею проспымъ народомъ употребляемое, есть парной человѣчій калъ, которой прикладываютъ къ зараженной антоновымъ огнемъ какой нибудь наружной части тѣла.

32. ДРУГОЕ ПРОСТОЕ ЖЕ СРЕДСТВО. Надобно непрестанно къ зараженному мѣсту прикладывать скипидаръ. Впрочемъ врачеваніе сей важной болѣзни лучше поручать врачу.

АПОПЛЕКСІЯ (Посптрѣлъ).

33. ПРИЧИНЫ ПРЕДРАСПОЛАГАЮЩІЯ. Жирные спарки, имѣющіе коропікую шею, большую голову, многокровные, ведущіе сидячую жизнь, употребляющіе много горячительныхъ напитковъ и жирныхъ кушаньевъ, или занимающіеся слишкомъ долго умственными работами, наиболѣе подвержены сей болѣзни.

34. ПРИЧИНЫ СЛУЧАЙНЫЯ. Отъ всего того, что можешь привести въ сильное поспрясеніе мозгу, можешь приключиться апоплексія или *ударъ*, или *посптрѣлъ*, какъ-то: ударъ по головѣ, сильное паденіе на ноги, внезапный испугъ, гнѣвъ, радость и пр.

35. ЛѢЧЕНІЕ Послику сію болѣзнь можно иногда предвидѣть, то здѣсь предложены только средства, посредствомъ которыхъ можно себя предохранить отъ апоплексіи, лѣченіе же оной предоставляется медикамъ.

36. ПРИПАДКИ ПРЕДШЕСТВУЮЩІЕ УДАРУ И СРЕДСТВА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЯ. Когда голова спанетъ часто болѣе; круженіе головы, наклонность ко сну, шумъ въ ушахъ, темнота въ глазахъ спанутъ безпокойствъ кого нибудь; когда онъ станетъ чувствовать судороги въ ногахъ или другихъ частяхъ тѣла, онѣмніе какой нибудь части, ощущеніе, какъ бы мурашки ползаютъ по тѣлу: то въ семъ случаѣ должно пустить кровь изъ руки или приставить пиявицъ (20 или 25) къ заднему проходу, спавишь ноги въ теплую воду, и раза при въ недѣлю легкія промывательныя изъ опвару льняныхъ сѣмянъ съ 4-ю драхмами глауберовой соли. Разумѣется само собою, что употреблявшіе много горячихъ напитковъ, кофію и проч. должны ихъ совершенно оставить. Надобно также пить по нѣскольку разовъ въ день опваръ ячный, или изъ другихъ какихъ нибудь крупъ. Ложась въ постель, надобно такъ лежать, чтобы голова была гораздо выше прочаго тѣла. Мясъ употребляешь въ пищу сколько можно меньше, а больше зелени и молочнаго кушанья.

АПЕЛЬСИНЪ.

37. **АПЕЛЬСИННЫЯ ДЕРЕВЬЯ** вывезены въ Европу изъ теплыхъ странъ Азии, и въ Россіи разводятся только въ оранжереяхъ. Ихъ размножаютъ большею частію посредствомъ прививокъ къ померанцовымъ и апельсиннымъ же деревцамъ, выведеннымъ изъ сѣмянъ.

Способъ содержать апельсинныя деревья въ оранжереяхъ описанъ подѣсловомъ *Померанецъ*, котораго апельсинъ есть только выродокъ. см. **ПОМЕРАНЕЦЪ**.

АПЕЛЬСИННОЕ ВАРЕНЬЕ см. **ВАРЕНЬЕ**.

АПЕЛЬСИННОЙ МЕДЪ см. **МЕДЪ**.

АПЕЛЬСИННОЕ МОРОЖЕНОЕ см. **МОРОЖЕНОЕ**.

АПРИКОЗЫ см. **АБРИКОСЫ**.

АРБУЗЫ.

38. Во всей Южной Россіи, какъ-то напр. въ Губерніяхъ Астраханской, Кавказской, Екашеринославской, Кіевской, Слободской-Украинской и проч. разводятся множество *арбузовъ* (*кацновъ*) разныхъ соршовъ, не только по огородамъ, но засѣвая ими цѣлыя поля, извѣстные въ тѣхъ мѣстахъ подѣ именемъ *Бактей*; въ умѣренныхъ же и холодныхъ губерніяхъ разводятся ихъ только въ парникахъ.

39. **СПОСОБЪ РАЗВЕДЕНІЯ АРБУЗОВЪ**. Арбузы любятъ черноземъ, смѣшанный съ пескомъ. Чтобы имѣть ранніе арбузы, надобно сѣмяна ихъ сажать въ Февралѣ мѣсяцѣ въ горшки, и когда растенія будутъ не меньше пяти вершковъ, тогда пересаживаются въ парники, и могутъ принести плоды въ Іюнѣ мѣсяцѣ. Вообще же арбузные сѣмяна сажаются въ парники въ Апрѣлѣ или Маѣ, въ свѣжую и легкую землю; буде окажется надобность пересаживать ихъ изъ одного парника въ другой, или на открытыя гряды, то въ семъ случаѣ надобно поступать осторожно, чтобы земля съ корней не осыпалась, и для того на канунѣ пересадки

поливають парникъ сильно водою, чѣшбы земля крѣпче слеглась. — Когда сидѣщія въ парникѣ растенія будутъ хорошо ростъ и пускающъ множество лежащихъ спелбей (плетей), то парниковой ящикъ поднимается, чѣшбы они могли свободно распространяться лежа на землѣ плоско, и чѣшбы могли пускатъ новыя коренья, чѣшбы чрезвычайно укрѣпляетъ ихъ ростъ; поелику арбузные растенія пребуютъ много пищи, то чують только земля въ парникѣ высохнетъ, надобно ее поливать и припомъ много.

Буде же кто пожелаетъ изъ парниковъ арбузы пересаживать на открышыя гряды, то по прошествіи морозовъ пересадивши арбузные растенія, надобно ихъ до наспуленія совершенно теплаго времени прикрывать горшками съпробишымъ дномъ и защищать ихъ отъ вѣтровъ соломенными щитами. Находящіяся между грядами ровики засыпаются иногда навозомъ и землею, чѣшбы вездѣ плоскость была одинакова, пошому что изъ арбузныхъ плетей у каждаго почши колѣнца выходятъ новыя корни, усиливающіе самое растеніе, и на сихъ-то плетяхъ, пустившихъ корни, родятся самыя большіе арбузы. Плетши сѣи, чѣшбы онѣ прилежали плотно къ землѣ, прищипливаются у колѣнцовъ деревянными крючками или вилочками и засыпаются землею.

40. УЗНАВАТЬ СПѢЛОСТЬ АРБУЗОВЪ. Спѣлость ихъ познается по шому, когда при удареніи ихъ отдается отъ нихъ звукъ, какъ бы они были пусшы, и когда ихъ наружная кожа сдѣлается очень твердою; или когда усь, бывающій у шого черенка, на коемъ вышелъ арбузъ, засохнетъ. Многіе считаютъ спѣлыми тѣ арбузы, которые, будучи подавлены крѣпко руками, шрещаютъ, чѣшбы одна кожъ не всегда вѣрно.

41. КАКЪ СОЛИТЬ АРБУЗЫ? Для сего берутся неспѣлыя арбузы, которые положивъ въ чистую кадку, надобно переклать чистою ржаною соломою; когда кадка будетъ полна, то покрыть ее соломою же, на кошую положить кружокъ съ небольшимъ гнетомъ. Наливъ въ особую кадку ко-

лодезной воды, и положивъ соли, сколько нужно, мѣшавъ ее до тѣхъ поръ, пока вода побѣлѣетъ, потомъ дашь ей опстоянѣться и опстоянною наливашъ арбузы до половины кадки; верхнее дно у ней закупорить покрѣпче, и на немъ провернувъ дыру буравомъ, долить кадку рассоломъ до самого верху, и потомъ зарыть ее въ ледъ. При семъ надобно беречься, чѣмъ на дно не попало сырой воды, и дно чаще обширать чистымъ полошеникомъ.

42. СОХРАНЯТЬ АРБУЗЫ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ СВЪЖИМИ. Выбравъ спѣлые арбузы, не имѣющіе внутри пустоты, оботри ихъ чистымъ полошеникомъ до суха; потомъ каждой арбузъ отдѣльно заверни въ бумагу, обмоченную въ расплавленный воскъ, а чѣмъ она лучше приспала къ коркѣ его, то сверху крѣпко обверни нагрѣтымъ полошеникомъ, и въ сѣмъ привѣсь къ пошолку такого покоя, гдѣ и теплота и спужа всегда умѣренныя, наблюдая при томъ, чѣмъ не было на арбузахъ ни трещинъ, ни какихъ либо другихъ скважинъ. Такимъ образомъ арбузы могутъ быть сохранены чрезъ всю зиму.

43. АРБУЗНЫЙ МОРСЪ. Взявъ, на примѣръ 36 арбузовъ средней величины, каждый разрѣзавъ пополамъ, красную или желтоватую внутренность ихъ вырѣзать и всѣ сѣмяна выбрать вонъ, чѣмъ ни одного въ мясѣ не оспалось. Оставшеся сверхъ красного или желтоваго мяса варить въ кошлѣ 3 часа, послѣ чего, вымѣшавъ, пропустивъ сквозь цѣдилку. Процеженный сокъ (изъ 36 арб. 2½ ведра) сливъ въ кошелъ и скрошивъ жеребейками вынутое красное или желтовавшее мясо арбуза, положить въ кошелъ же и варить 5 часовъ, безпрестанно мѣшая, чѣмъ не пригорѣло, и когда сокъ начнетъ сгущаться, то огня убавить, а сгустившемуся соку дашь опстоянѣться и, когда гуща оплыветъ на дно кошла, верхній свѣтлый сокъ разлить въ бутылки. Сей морсъ составляетъ пріятный прохладительный напитокъ, похожій на виноградное вино и можетъ стоять нѣсколько лѣтъ не испортившись. Изъ 36 арбузовъ. выходитъ морсу ¼ ведра.

АРТИШОКИ.

44. АРТИШОКИ (*Cinara scolymus, Linn.*). **ЩЕГЛ. VI. 10)** вывезены въ Европу изъ Азіи. Они разводятся сбмьями и опнытыми опъ спарыхъ кустовъ коренными оппырысками. Сбмяна сбюются въ Марыѣ мѣсяцѣ въ парники, а въ Маѣ пересаживаются въ хорошую, жирную и глубоко вскопанную но не вновь унавоженную землю. Они любящъ теплоу и частую поливку во время сухой погоды. Когда шишки (цвѣтное мясистое ложе) готовы будущъ для употребленія въ пищу, тогда ихъ срѣзываютъ, а по срѣзкѣ ихъ и самыя стебли срѣзываются близъ самой земли, и въ Октябрѣ мѣсяцѣ закрываются на зиму соломой; въ мѣсяцѣ же, гдѣ зимы очень холодны, лучше вырывать ихъ съ землею, и, очисти опъ всѣхъ засохшихъ листьевъ, держатъ въ оранжереѣ, или въ погребахъ сажатъ въ песокъ. Побочные побѣги весною опнимаются бережно ножемъ опъ старыхъ стеблей и сажаются въ гряды.

45. СПОСОБЪ ПОЛУЧАТЬ АРТИШОКИ ВЪ ПОЗДНЕЕ ВРЕМЯ ГОДА. Надлежитъ замѣнить, что одни только годовалые роспки могутъ производить шишки въ концѣ осени, и что, припомъ, въ продолженіе лѣта, должно заниматься ими съ особеннымъ раченіемъ. Годовые роспки показываются весьма поздно, и на многихъ ихъ опроспкахъ едва начинаютъ образоваться головки, какъ спужа прекращаетъ произрастительность, и они пропадаютъ. Дабы сохранить такія головки, и дать имъ возможность достигнуть извѣстной полнопы, то покрываютъ ихъ во время спужи корзинами изъ соломы и нвы сплешенными, и весьма похожими на пчелиный улей. На верху спхъ корзины дѣлается маленькое опверстіе, дабы воздухъ и спѣтъ могли проходить черезъ него. Оно запирается, если морозъ начинаетъ дѣйствовать. Корзины засыпаютъ снаружи землею, и обверпываютъ листьями или сухою соломой, но мѣрѣ увеличенія спужы, и даже совершенно закрываютъ, во время силь-

ныхъ морозовъ. Такимъ образомъ, головки артишоковъ, копорыя погибли-бы, дойдя, можетъ спастись, до величины дюйма, продолжаютъ расти, увеличиваючися въ объемъ, и могутъ быть собираемы въ позднюю осень.

46. СПОСОБЪ СБЕРЕГАТЬ АРТИШОКИ. Артишоки, назначаемые въ прокъ, не должно срѣзывать съ стеблей ножомъ, но просто сламывать руками и, положивъ въ кипячую воду, уварить до половины, потомъ вынуть ихъ вонъ, и когда они обсохнутъ, то можно очистишь ихъ отъ внутренней ихъ зелени, не прогая впрочемъ листьевъ. Послѣ сего артишоки положишь въ холодную воду, и, по прошествіи одного или двухъ часовъ, переложить въ соленую воду или уксусъ. Оставя ихъ въ такомъ положеніи въ печеніе двухъ дней, залить потомъ масломъ, завязавъ бумагою и поставивъ въ прохладное мѣсто для сбереженія.

Вмѣсто береженія артишоковъ въ соляной водѣ или уксусѣ, можно ихъ сначала посушить на солнцѣ нѣсколько дней, а потомъ въ легко исполненной печи и держать въ сухомъ мѣстѣ. Предъ употребленіемъ надобно съ начала положить артишоки въ теплую воду, а потомъ приготавливать ихъ обыкновеннымъ образомъ.

47. ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ. Разрѣзавъ каждый артишокъ на четверо, вынуть изъ него зелень и положить сперва въ кипячую а потомъ въ холодную воду, а вынувши изъ воды и давши ей стечь, варить ихъ въ кострюлѣ съ кускомъ свѣжаго коровьяго масла и нарубленными мѣлко пряными травами. Поваривши нѣсколько, и давши имъ остынуть, выкладывать ихъ въ стакянки, копорыя плотно закупоривъ, поставивъ въ водяную баню и нѣсколько разъ вскипятивъ.

48. АРТИШОКИ ВЪ БАРИГУЛѢ. Сначала обрѣзавъ у артишоковъ толстые листья, при соединеніи ихъ съ донушкомъ находящіеся, опварить ихъ и вынуть внутреннюю зелень между тѣмъ положить въ кострюлю шерстаго вѣшчиннаго сала, ко-

ровьяго и прованскаго масла, шампиньоновъ, шарлоту, или мѣлко рубленой петрушки, соли, перцу и першаго мушкашу, поспавишь коспрюлю на огонь, дашь потомъ охладиться и начинишь симъ фаршемъ аршишюки, кошорые положишь потомъ въ коспрюлю, успланную ломтями ветчиннаго сала; прилишь шуда спаканъ булюну, пучокъ травъ, соли и перцу, варишь все сіе на легкомъ огнѣ, подъ конецъ же варенія положишь на крышку коспрюли горячихъ угольевъ, дабы листьа арпишюковъ нѣсколько зарумянились, приготоновишь на конецъ малую подналку, кошорую смѣшавши съ опваромъ, оставшимся отъ арпишюковъ, облишь ихъ симъ соусомъ, уложивши съ начала, какъ нужно, на блюдѣ.

49. АРТИШОКИ ПРЯЖЕННЫЕ. Очистивши и опваривши аршишюки, разрѣзати каждый изъ нихъ на восемь или двенадцать частей, смотря по величинѣ ихъ, вынушь внутреннюю зелень, обрѣзати наружные листьа при самомъ соединеніи ихъ съ доньшкомъ, опсавя только самые нѣжные изъ нихъ, послѣ сего положить арпишюки въ пѣشو для пряженія и запечь.

50. СПОСОБЪ ВАРИТЬ АРТИШОКИ ВЪ СМЕТАНѢ. Опваривъ арпишюки въ водѣ съ солью, надобно обжа- рить ихъ въ коровьемъ маслѣ, а потомъ сбивъ мушовой сметану съ яичными желтками, и положивши шудаже петрушки и луку, приправить слегка солью и мушкапнымъ цвѣтомъ, взваришь все; при чемъ надобно безпрестанно вымѣшивати, а наконецъ. выкинувши лукъ и петрушку, сметаною облишь арпишюки.

АРТИШОКИ ЗЕМЛЯНЫЕ см. ГРУШИ ЗЕМЛЯНЫЯ.

АСТРЫ.

51. СПОСОБЪ РАЗВОДИТЬ АСТРЫ. Въ Россіи, а особливо въ Сибири, растетъ очень много дикихъ астръ, изъ кошорыхъ нѣкошорыя породы очень красивы и дѣйствительно начали разводиться кой-гдѣ въ садахъ; но преимущественно вездѣ почти

разводятся астры, вывезенныя изъ Кипая (*Aster chinensis, Linn*), которыхъ выродковъ, отличающихся красными, бѣлыми, синими, розовыми, и проч. цвѣтами, находящся весьма великое множество. Цвѣты сии однолѣнные. Сѣмяна ихъ, собираемыя осенью, надобно сѣять въ теплыхъ мѣстахъ прямо въ грунтъ, а въ холодныхъ сперва въ парникъ или въ горшки, наполненные землею легкою, съ пескомъ смѣшанною, и это надобно дѣлать въ Мартѣ мѣсяцѣ или въ началѣ Апрѣля. Онѣ требуютъ частой поливки. Когда погода сдѣлается тепла, то находящіяся въ парникахъ приучаются къ воздуху снятиемъ рамъ съ парниковъ, а сидящія въ горшкахъ выснавливаются на воздухъ и потомъ пересаживаются въ цвѣтники, гдѣ больше никакого за ними присмотра не требуется, кромѣ выкалыванія отъ сорныхъ травъ и поливанія въ сухую погоду. Астры цвѣтутъ до глубокой осени.

Б.

БАБОЧКИ

52. СПОСОБЪ ИСТРЕВЛЯТЬ НОЧНЫХЪ БАБОЧЕКЪ. Иногда вдругъ въ садахъ показывается чрезвычайное множество бабочекъ: въ такомъ случаѣ предъ пѣми деревьями, копорыя служашъ имъ убѣжищемъ, должно спавить ночью зажженные смоляные факелы, на пламя копорыхъ бабочки налетъ въ обгорающъ и умирающъ; деревья же, близъ копорыхъ ставяшся факелы, должно приести. Средство сие въ особенноти можешъ быть полезно въ то время, когда бабочки кладущъ свои яички.

Небольше яркіе огни, безъ сильнаго дыму зажигаемые на разныхъ возвышеніяхъ въ поляхъ и садахъ, спустя часъ по заходѣніи солнца, производящъ тоже дѣйствіе, и положеніе тысячъ яичекъ, изъ копорыхъ на слѣдующій годъ вышло бы безчисленное множество гусеницъ, симъ средствомъ уничтожаешся.

53. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Посѣй въ саду въ разныхъ мѣстахъ *кавалерскизъ шперъ* (*Delphinium consolida et Aiacis, Linn.*), и припомъ въ разное время такъ, чпобы нѣкоторыя изъ нихъ могли цвѣсть и осенью. Бабочки чрезвычайно любящъ запахъ сихъ цвѣтущъ, и вечеромъ прилепающъ къ нимъ въ великомъ множествѣ, и кучами сядяшся на сѣи расшенія, такъ чпо на одномъ спелѣ можно ихъ видѣть по пятидеся пи. Если ночью, особливо же во время кладки ими яицъ, пойми съ фонаремъ, то можно около сказанныхъ расшеній испребить ихъ великое множество, а пѣмъ самымъ ошврапивъ ошъ своего сада опустошеніе, копорое причинили бы гусеницы, вышедшія изъ положенныхъ бабочками яицъ.

БАВАРУАЗЪ (напишокъ)

54. СДѢЛАТЬ БАВАРУАЗЪ ВЪ САМОЕ СКОРОЕ ВРЕМЯ. Сей весьма пріятный напишокъ дѣлается или съ водою или съ молокомъ. Для перваго берется чайной настой и подслащиваешся сиромъ изъ

правы венериныхъ волосовъ (*symplicis capillorum veneris, syrop de capillaire*); въ сію смѣсь подбавляютъ нѣсколько капель воды изъ померанцовыхъ цвѣтшвъ, и напишокъ готовъ.

Для вѣяраго берется часть чайнаго настою, часть такая же молока и подслащивается вышеупомянутымъ сиропомъ, съ прибавкою нѣсколькихъ капель воды померанцовыхъ цвѣтшвъ.

БАГУЛЬНИКЪ.

55. **БАГУЛЬНИКЪ, БАГУНЪ, КЛОПОВНИКЪ** (*Ledum palustre, Linn. Dec. 48, III. XV. 31*) есть кустарникъ дикорастущій по всей почти Россіи по мѣстамъ болотистымъ и лѣсистымъ.

56. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЕГО.** Кромѣ лѣкарственныхъ силъ, всѣ части сего кустарника могутъ годиться для дубенія кожъ, особливо къ выдѣлкѣ кожъ козихъ, шелячьихъ и овечьихъ на перчатки; для сего собираютъ его въ то время, когда почки его начинаютъ развертываться. Отъ крѣпкаго отвара свѣжихъ его вѣтвей, когда обрызгиваютъ имъ снѣжны комнаты и кровати, пропадаютъ клоны; употребляютъ его также съ пользою для омыванія коростоваго и паршиваго рогаатаго скота и свиней.

Даютъ также листъ сего кустарника, по немногу спирая съ кормомъ и съ прибавкой селистры, зараженной чумою скопинѣ.

БАДЯГА см. ВОДЯГА.

БАЙКА.

57. **СПОСОБЪ МЫТЬ ВЪДУЮ БАЙКУ.** На двѣ бушлыки чистой рѣчной воды берутъ двѣ горсти пшеничной муки, и размѣшавши ее въ водѣ, славятъ на огонь и варятъ, безпрестанно помѣшывая, чшобы мука не слипѣлась кусками. Когда жидкость будетъ слипа, то въ ней моютъ байку обыкновеннымъ образомъ и попомъ вымоласкиваютъ въ холодной водѣ. Буде за одинъ разъ байка не вымоеся совершенно чисто, то надобно вымыть ее

въ другой разъ. Такимъ же почно образомъ моется и *бблая фланель*.

58. НОВЫЙ СПОСОБЪ МЫТЬ ВАЙКУ И ФЛАНЕЛЬ. Распустишь въ ведрѣ дождевой воды 2 лопашу, и въ ней дашь байкѣ, особливо очень тонкой фланели, лежать 12 часовъ. Потомъ воду сію вмѣстѣ съ матеріею нагрѣшь и нѣсколько разъ матерію вынимаешь и опускаешь, но не спираешь; потомъ байку или фланель мышь въ другой теплой же водѣ, въ которой на шпофѣ воды положена ложка пшеничной муки и мышь также не спирая; наконецъ вымышь ее въ холодной дождевой водѣ.

БАЛДЫРЬЯНЪ СМ. ВАЛЕРІЯНА.

БАЛЬЗАМЫ.

59. БАЛЬЗАМЪ КОПАЙСКІЙ БЕЗЪ ЗАПАХА И ВКУСА. Бальзамъ сей, столь полезный для оспановленія перелоя у мужчинъ и бблей у женщинъ, давно уже извѣстенъ; но отвращительный его запахъ и вкусъ многимъ не нравились, почему опличнѣшіе врачи давно уже спарались, отвратить сіе неудобство, и наконецъ Парижскому Медику Салье удалось опнять опъ Копайскаго бальзама пропивный запахъ и вкусъ сабдующимъ образомъ. Надобно взять Копайскаго обыкновеннаго бальзама при унца, перегонной воды девять унцовъ, налить все въ фаянсовый или мѣдный хорошо вылуженный, сосудъ и варить на слабомъ огнѣ при безпреспанномъ мѣшаніи деревянною лопашкою до тѣхъ поръ, пока бальзамъ сгустится наподобіе пилюльной массы, тогда сосудъ снятъ съ огня, дашь остынуть, и воду слишь, оставшуюся же масляную влагу выпарить на слабомъ огнѣ, а бальзамъ, еще тепловатый, разлить въ фаянсовыя баночки, по полбунца въ каждую. Такимъ образомъ приуготовленный бальзамъ можно употреблять и особамъ, имѣющимъ самый разборчивый вкусъ и слабое пищевареніе. Поелику онъ въ семъ видѣ представляется не жидкую, но мягкую массу, по и

можно держать его во рту безъ отвращенія нѣсколько времени, но лучше потчасъ проглатывать не распирая зубами. Обыкновенный пріемъ въ бѣлахъ сего бальзама назначается величиною въ орѣхъ и разрѣзывается на 4-6 частей, для удобнѣйшаго принятія.

Бальзамъ сей можетъ безъ порчи сохраняться долгое время.

60. БАЛЬЗАМЪ САМАРЯНИНА. Это есть не что иное, какъ смѣсь изъ равныхъ частей оливковаго или деревяннаго масла и краснаго вина, которую держатъ на слабomъ огнѣ, до совершеннаго испаренія послѣдняго. Бальзамъ сей полезенъ въ ушибахъ, для очищенія ранъ.

61. БАЛЬЗАМЪ СВИНЦОВЫЙ. Возми уксуco-кислаго свинца (свинцовый сахаръ) произвольное количество, превративши его въ порошокъ, налей на оный такое количество перпеншинной эссенціи (перпеншиннаго масла или очищеннаго посредствомъ перегонки скипидара), чтобы жидкость покрывала его на четыре пальца. Поставь сосудъ съ сею смѣсью въ нагрѣтой песокъ на двадцать четыре часа. Когда масло покраснѣетъ, тогда слить его, а въ сосудъ налить новаго масла, которое также въ свою очередь дѣлается краснымъ. — Масла сіи, сливаемыя съ свинцоваго сахара, выпариваются послѣ до половины, отъ чего становящіяся они гораздо жириѣе и гуще.

Бальзамъ свинцовой употребляется снаружи и служитъ превосходнымъ средствомъ для очищенія язвъ, рака и для заживленія застарѣлыхъ ранъ. Онъ прошивустойтъ антонову огню, и еще сильнѣе, когда растворятъ въ немъ одну или двѣ драхмы камфоры.

62. БАЛЬЗАМЪ ВОЛЕУТОЛИТЕЛЬНЫЙ АББАТА РУССО. Возми листьевъ *дурмана* (*Datura stramonium*, Linn.), *псинокъ* (*Solanum nigrum*, Linn.), *одурника* (*Atropa Belladonna*, Linn., *Дв.* 87), *табаку* (*Nicotiana tabacum*, Linn.), бѣлены (*Pyosciamus niger*, Linn. *Дв.* 25.), бѣлаго маку, каждого по четыре унца.

Вари ихъ до совершеннаго испребленія въ нихъ сырости, въ шестипи фунтахъ прованскааго масла. Процѣдивши, прибавь: верхушекъ розмарина, шалфея, рушны, большой и малой полыни, иссопа, лаванды, чабра, маіорана, калуфера, водяной мяшы, бузины, звѣробоя, каждаго по одному унцу.

Вымывши и искрошивши всѣ упомянутыя наркотическія растенія, какъ-то дурманъ, пеники и пр. варящъ ихъ на слабомъ огнѣ съ масломъ, до ихъ порѣ, пока сдѣлается оно совершенно зеленымъ; послѣ сего масло сливають и остатокъ онаго опдѣляютъ опъ нравъ выжиманіемъ; нагрѣвши снова полученное симъ образомъ зеленое масло, наливають его попомъ на изрѣзанныя мѣлко ароматическія растенія: розмаринъ, шалфей и пр.; смѣсь сію взбалтываютъ опъ времени до времени и оставляютъ настаиваться въ закупоренномъ сосудѣ, въ печеніи пятнадцати дней. Время настаиванія можно сократить, производя оное въ тепломъ мѣстѣ. Послѣ сего, сливши жидкость съ растеній, опдѣля остатокъ выжиманіемъ, и давши ей опстояться, сливаютъ оную въ послѣдній разъ съ осадка.

Бальзамъ сей есть лѣкарство разрѣшающее, въ высшей степени болеутолятельное или успокояющее, полезное въ ревматизмахъ, воспаленіяхъ, ушибахъ; исцѣляющее обжоги, вывихи и проч. Употребляется обыкновенно снаружи.

БАКАНЪ см. КРАСКИ.

БАНИ ПАРОВЫЯ.

63. ПОЛЬЗА ПАРОВЫХЪ ИЛИ РУСКИХЪ ВАНЬ. Чистота тѣла и безпрестанно исходящая изъ онаго нечувствительная испарина, суть необходимы для здоровья; остановленіе же испарины влечетъ за собою множество болѣзней, которыя паровая баня облегчаетъ, а опъ многихъ и совсѣмъ освобождаетъ. Обыкновенно въ Рускихъ баняхъ вливаютъ на раскаленные камни воду, которая мгновенно превращается въ паръ, входитъ въ легкія, и ка-

саясь всего тѣла, размягчаетъ сильно кожу, расширяетъ ея скважины, и ускоряетъ обращеніе всѣхъ жизненныхъ соковъ; человекъ, начиная сильно потѣвъ, освобождается отъ излишнихъ, и не рѣдко вредныхъ мокротъ. Парящіеся въ банѣ потѣвъ нѣсколько времени на полѣ, прутся намыленною суконною или мочалкою и парятся березовымъ вѣтникомъ, размягченнымъ въ горячей водѣ и такое преніе есть одно изъ превосходнѣйшихъ и дѣйствительнѣйшихъ средствъ для сохраненія здоровья; ибо чрезъ такое преніе разбивающіяся сгущившіяся въ тѣлѣ мокроты, обращеніе крови дѣлается во всемъ тѣлѣ ровное и твердыя части укрѣпляются. А изъ сего и видно, что паровая баня полезна спорадическимъ простудамъ, ломомъ въ костяхъ, кашлемъ, поносомъ, а также и больно ушибленнымъ.

Надобно только *остерегаться*, чтобы, по выходѣ изъ бани, а особливо въ холодное время, не простудиться, и поному весьма хороша, вынарившись и вымывшись, выйдя изъ бани не на дворъ, но въ особую теплую комнату, гдѣ, одѣвшись, можно отдохнуть и напиться чего нибудь теплаго. Для простаго народа въ такомъ случаѣ збитень есть лучшій напитокъ.

64. ОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УПОТРЕБЛЕНІИ РУССКИХЪ БАНЬ. Никогда не надобно *ходить* въ баню *тогда*, какъ въ ней *воздухъ сыръ и горячъ*, отъ чего вдругъ приключается головная боль; и хотя бы дрова въ печи совсѣмъ уже превратились въ золу, и труба закрыта безъ головни, и хотя бы отъ сырости (когда бани во время морозовъ давно не пропаривали), ни какого прошивнаго дузу небыло, но все надобно прежде поддать хорошенько на каменку, чтобы вся баня наполнилась парами; не худо въ банѣ, для произведенія лучшаго воздуха, поддавать квасомъ или уксусомъ, разведеннымъ водою.

Не надобно ходить въ баню *потчасъ* послѣ обѣда или ужина, но подождать часа чепыре или пять послѣ кушанья, а всего лучше совсѣмъ не ходить, когда желудокъ опягощенъ пищею или напishками.

Кто спраждетъ *запоролъ*, и имѣетъ оный уже дни два или три, потъ лучше сдѣлаетъ, если за часъ до бани поставитъ *клинспиръ*.

*Родильница*лѣ, копорья послѣ родовъ ходящъ и съ своимъ поворожденнымъ дышащею въ баню, она очень полезна, надобно только крайнѣ беречься имѣ входящъ въ баню не опаренную и еще сухимъ и горячимъ воздухомъ наполненную, что чрезвычайно вредно, особенно же для младенца.

БАРАНИНА.

65. ВЪ КАКОЕ ВРЕМЯ ГОДА БАРАНИНА И МОЛОДЫЕ БАРАШКИ ИМѢЮТЪ ЛУЧШІЙ ВКУСЪ? Дознано опытомъ, что баранина имѣетъ лучший вкусъ лѣтомъ, начиная отъ Иванова дни, ш. с. съ 24-го Іюня, или вообще съ половины почти сего мѣсяца до самаго начала зимы, молодые же барашки считаются лучшими около святой недѣли и вскорѣ послѣ оной, смотря потому когда они родились. Замѣтимъ также, что молодая баранина многопищательна и легка для желудка, старая же трудно переваривается.

66. СПОСОБЪ ЖАРИТЬ МОЛОДЫХЪ БАРАШКОВЪ. Снявъ съ приколотаго барашка шкурку выпрошишь его, ноги обрѣзать, сало ободрать, и зашивъ брюхо ниткою, насадить на деревянный вертелъ, на коемъ вертѣтъ безпрестанно прошивъ жара, посолишь, и помазывать изъ него же выбраннымъ саломъ.

67. ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА ПО РУСКИ. Жарятъ обыкновенно либо весь задъ съ почечною частью, или одну четверть. Лопатку начиняютъ иногда гречневою кашею, копорая для сего варится нарочно, сдабривается масломъ и смѣшивается съ рубленными въ густую сваренными яйцами. Кожу на лопаткѣ для начинки надобно подлупить и начинивъ кашею, зашить, а когда жаркое совсемъ поспѣетъ, то нитки вынуть.

68. БАРАНЬИ ПОЧКИ НА СПИЧКАХЪ. Очистивши почки отъ кожи, разрѣжь каждую изъ нихъ на двое, но не совсемъ, продѣнь сквозь нихъ деревянные спички, такъ чтобы обѣ половинки почекъ находились между собою въ нѣкоторомъ другъ отъ

друга разстояній, и не слипались бы вмѣстѣ; между шѣмъ нашерши коровымъ масломъ дно ко-спрюли и положивши въ оную почки, поставъ ее на довольно сильной огонь, и переверопи ихъ спуспя нѣкоторое время, когда же совсѣмъ зажаряся, тогда вынувъ ихъ, разложи на нагрѣтомъ блюдѣ; положи въ каждую почку по небольшому кусочку масла, поджареннаго съ зеленою и наконецъ выжми на нихъ сокъ изъ одного лимона.

69. ЯЗЫКИ БАРАНЬИ ЖАРЕНЫЕ. Приготовивши и сваривши языки въ горшкѣ, сними съ нихъ кожу, разрѣжь каждый на двое, не раздѣляя однакожъ совершенно ихъ половинокъ; приправъ потомъ оныя прованскимъ масломъ, петрушкою, шампиніонами, зубочкомъ чесноку, искропивъ сначала всѣ сіи приправы; равнымъ образомъ, положи шуда соли и перцу; покрой наконецъ языки бѣлымъ хлѣбомъ и изжарь оныя. Кушанье сіе употребляешся вмѣстѣ съ прянымъ соусомъ.

70. НОЖКИ БАРАНЬИ ПО ПУЛЕТНОМУ. Взявши обваренныя бараньи ножки, очисти ихъ отъ осыпавшейся на нихъ шерсти и въ особенности отъ небольшого пучка оной, находящагося въ рещѣ ноги; вари потомъ очищенныя такимъ образомъ ножки на самомъ легкомъ огнѣ, въ бланкѣ, и когда совсѣмъ уваряся, шо вынь вонъ; большія кости надобно изъ нихъ вынуть. Оставшуюся послѣ нихъ жижу продолжай уваривать вмѣстѣ съ разрѣзанными на четверо шампиніонами, мѣлко изрубленною петрушкою, солью, перцомъ, тертымъ мушкатнымъ орѣхомъ, ложкою бульона и кускомъ коровьяго масла; разогрѣй наконецъ ножки въ семъ соусѣ и предъ употребленіемъ прибавъ въ него два или три взбитыхъ яичныхъ желтка и сокъ изъ одного лимона, или вмѣсто онаго, небольшое количество уксуса.

71. ЖАРЕНЫЕ БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ. Снявши мясо съ бараньихъ реберъ, избей его въ кошлешы; между шѣмъ распусти на огнѣ коровьяго масла, обваленнаго въ зелени; окуни въ ономъ кошлешы и, посыпавъ ихъ тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, жарь на довольно сильномъ огнѣ, осперегаясь однакожъ,

чтобы не поджечь хлѣба; впрочемъ не должно ихъ слишкомъ много жарить.

72. ЗАДНЯЯ НОГА БАРАНИНЫ ЖАРЕНАЯ. Обрѣзавъ у ноги кость, нашпекуй ее свинымъ саломъ, обваляннымъ въ мѣлко-изрубленной зелени, вмѣстѣ съ однимъ зубчикомъ чеснока, солью, перцомъ, шерпымъ мушкатнымъ орѣшкомъ и однимъ анчоусомъ; обвяжи ногу бичевою и положи съ нѣсколькими поверхъ ея ломнями свиного сала, въ шоршную сковороду; прибавь шуда моркови, луковицъ, пучекъ травъ и соли; налей достаточное количество воды, такъ чтобы оною покрылось мясо; кипящи по крайней мѣрѣ при часа, и когда уварится, то развяжи, выложи на блюдо и оклади кругомъ ея овощами; если оставшійся бульонъ жидокъ, то увари его и вылей на баранину.

73. ЗАДНЯЯ НОГА БАРАНЯ ЖАРЕНАЯ. Укрѣпи ее на вертелѣ, и тогда только начинай жарить, когда огонь будетъ довольно силенъ. Баранина, подобно какъ и говядина, когда хопятъ ее жарить, должна быть съ самаго начала охвачена сильнымъ жаромъ, а не оставляема долго томиться на вертелѣ. Положи въ противень расплавленного коровьяго масла, небольшое количество уксусу и соли и поливай чаще симъ составомъ баранину. Кто любитъ чеснокъ, тотъ можетъ положить зубчикъ онаго подъ кожу баранины, близь кости. Время жаренія не можно точно опредѣлить; это зависитъ отъ величины куска мяса, отъ большого или меньшаго жара, и отъ степени, до какой хопятъ продолжитъ жареніе.

74. ГАШИ (рубленое) ИЗЪ ЖАРЕНОЙ БАРАНИНЫ. Очистивши баранину отъ жилочекъ и перепонокъ, изруби ее какъ можно мѣльче, вмѣстѣ съ жареными каштанами или варенымъ каршофелемъ; поджарь положжи пшеничной муки въ коровьемъ маслѣ, обваляй въ немъ изрубленную баранину, смочи ее бульономъ и приправь солью, перцомъ и шерпымъ мушкатнымъ орѣшкомъ; вари на самомъ слабомъ огнѣ въ продолженіи часа; предъ самымъ употребленіемъ прибавь еще кусокъ коровьяго масла, величиною въ куриное яйцо.

75. БАРАНЬИ МОЗГИ А ЛЯ-ПУЛЕТЬ. Мозги надобно положишь въ воду и очистишь отъ крови и оболочекъ, потомъ распластавши ихъ, въ другой разъ положишь въ пенную воду на полчаса, послѣ чего положишь ихъ въ капишокъ и держашъ тамъ до тѣхъ поръ, пока они получатъ бѣлой цвѣтъ. Тогда кладутъ ихъ въ кострюлю съ надлежащимъ количествомъ коровьяго масла и, обсыпавши мукою, приливаютъ воды, прикладываютъ луку, шампиньоновъ. потомъ варятъ на легкомъ огнѣ. Предъ тѣмъ временемъ, какъ подавать на столъ, кладутъ еще нѣсколько яичныхъ желтковъ, смѣшанныхъ съ лимоннымъ сокомъ.

БАРАНЪ.

Такъ называется *самецъ* овцы, см. **ОВЦЫ**.

БАРБАРИСЪ.

76. БАРБАРИСЪ (кислица). (*Berberis vulgaris*, *Linn.* *Дв.* 89), росши и дикимъ въ Россійскихъ владѣнiяхъ а именно: въ Грузiи, Губернiяхъ Кавказской, Таврической, Подольской, Волынской, разводится же въ садахъ по всюду, исключая самыхъ холодныхъ мѣстъ. Онъ не требуетъ ни подрѣзыванiя, ни большаго удобренiя земли, впрочемъ преимущественно любитъ сухую и песчаную почву. Онъ очень способенъ для устройенiя живыхъ изгородъ весьма плошныхъ, особенно, если станутъ его сѣбли перемешать между собою крестообразно.

77 РАЗМНОЖЕНIЕ БАРБАРИСА. Его размножаютъ сѣменами, опрысками, черенками и отводками: сiи послѣднiе пребываютъ на свое укорененiе двухъ лѣтъ, и надобно разсаживать ихъ осенью; въ сiе же время опдѣляютъ и новыя опрыски или отдираютъ ихъ отъ старыхъ корней.

78. ПОЛЬЗА БАРБАРИСА. Дерево барбариса имѣетъ желтый цвѣтъ; кислые плоды его могутъ замѣнить до нѣкоторой степени лимоны, а особливо при дѣланiи цукку. Нѣкоторые его выродки приносятъ плоды бѣлаго и фиолетоваго цвѣту, не столько кислые. Незрѣлые плоды его

могутъ приугошляемы быти пакъ, какъ каперы и вмѣсто ихъ упошребляемы. Изъ зрѣлыхъ же дѣлающихъ превосходныя варенья, сиропы, и опшаривающихъ оныя и въ уксусъ.

Корни, дерево и кора барбариса доставляютъ краску желтаго цвѣта, способную для крашенія тканей, кожи и дерева. Краска доставаемая изъ корня годится и для миніашурной живописи.

Въ старости своей, барбарисъ теряетъ способность размножаться посредствомъ сѣмянъ, не переставая однакожъ приносить обильныхъ плодовъ. Въ сіе-шо время онъ становится весьма драгоценнымъ для кандитеровъ, которые избавляются отъ труда вынимать изъ плодовъ его сѣмяна.

Распространившееся въ Англіи, Франціи и Америкѣ мнѣніе, будто испаренія, выходящія изъ цвѣтовъ барбариса, производятъ ржавчину и даже гнилость въ хлѣбныхъ растеніяхъ, шлолось отъ большей части агрономовъ однимъ только предразсудкомъ; но между тѣмъ Г. Швартъ, въ одномъ сочиненіи своемъ, чишанномъ въ Парижской Академіи наукъ въ 1815 году, посредствомъ многихъ опытовъ доказалъ основательность сего мнѣнія. Опыты его были подтверждены въ послѣдствіи времени *Босколъ*, *Сажертомъ* и *Вельмореномъ*, которые сами увѣрились, что рожь, пшеница и овесъ, росшіе въ разстояніи футовъ отъ барбариса, были поражены ржавчиною; посему лучше удалять сіе растеніе отъ хлѣбныхъ полей; но впрочемъ его и разводятъ только въ садахъ.

БАРБАРИСНОЕ ВАРЕНЬЕ см. **ВАРЕНЬЕ БАРБАРИСНОЕ.**

БАРБАРИСНОЕ ЖЕЛЕ, КОМПОТЬ, МАРМЕЛАДЪ, ПОСТИЛА см. *сиі слова.*

79. СПОСОБЪ ЗАПАСАТЬ БАРБАРИСНОЙ СОКЪ. Когда барбарисныя ягоды поспѣютъ, и будетъ уже нѣсколько ночныхъ морозовъ, въ то время должно ихъ собирать, выдавить изъ нихъ сокъ, сливъ въ чашу, и

поставишь, чтобы нечистота отсѣла. Тогда сокъ съ осторожностію сцѣдишь съ подонковъ, разложишь въ бутылки, и сверху залишь прованскимъ масломъ; таковымъ образомъ можно оной уберечь чрезъ нѣсколько лѣтъ.

Въ недоспашкѣ лимоннаго сока, барбарисной сокъ можешь оный замѣнить совершенно, а особенно для пунша. Можно же барбарисной сокъ подваривать и съ сахаромъ.

80. ЗАГОТОВЛЕНИЕ БАРБАРИСНАГО СОКА ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Совершенно спѣлыя ягоды высушить и, всыпавъ въ фаянсовыя чаши, налить ихъ чистою ключевою или дождевою водою, дать имъ перебродить на солнцѣ или въ умѣренномъ жару въ печи, послѣ чего жидкость слить и процѣдить сквозь сито. Давъ ей простоять еще дня два, вновь процѣдить и слить въ чистыя бутылки, которыя закупоривъ, хранить въ погребу въ сухомъ пескѣ или на полкахъ. Хорошо изготовленный сокъ имѣетъ цвѣтъ чистый красноватый и пріятный кисловатый вкусъ.

БАРДА ВИННАЯ.

81. ПОЛЬЗА ВИННОЙ БАРДЫ. Сіе просное, домашнее лѣкарство бываетъ весьма полезно въ нѣкоторыхъ хроническихъ болѣзняхъ, а именно: въ ревматизмахъ, происшедшихъ отъ сырости и простуды, въ ломотахъ простудныхъ, въ параличѣ какой нибудь части тѣла, въ расслабленіяхъ, въ припадкахъ апоплексическихъ безъ полнокровія, въ слабости послѣ болѣзней, въ венерическихъ и въ судорожныхъ корчахъ у дѣшен. Для облегченія и избавленія отъ сихъ болѣзней надобно употреблять барденныя ванны.

82. СПОСОБЪ УПОТРЕБЛЕНИЯ БАРДЕННЫХЪ ВАННЪ. Барда для ванны должна быть всегда свѣжая и не слишкомъ кислая, всегда теплая, а не холодная. Больной можешь сидѣть въ ней полчаса или и цѣлой часъ, и вышедши изъ ней обтереть тѣло свое теплою горѣлкою, и лечь потчасъ въ теплую постель; буде не приметъ его сильной потъ,

то онъ можетъ лежа въ постелѣ напишья бузиннаго чаю; всполѣвши же, чтобы не останавишь попу, и буде рубашка сдѣлаеися отъ него мокрою, то надобно осторожно переѣнить ее и надѣшь чистую, сухую и теплую рубашку. Ванны сии по надобности могутъ быть и повтораемы.

БАРОМЕТРЪ.

83. СПОСОБЪ УЗНАВАТЬ ПОГОДУ ПО БАРОМЕТРУ.
 Большое повышеніе или пониженіе ртутни въ барометрѣ предвѣщаеиъ переѣну погоды. Впрочемъ съ пониженіемъ ртутни не всегда бываетъ дождь, а зимою снѣгъ, но иногда и вѣтръ. Пониженіе сие бываетъ болѣе или менѣе значительно, смотря по разности самаго вѣтра; при сѣверномъ, сѣверо восточномъ и восточномъ вѣтрахъ, ртуть понижается менѣе нежели при другихъ. Если въ одно время дуютъ два вѣтра, одинъ близъ поверхности земной, а другой въ высшихъ слояхъ атмосферы, тогда могутъ быть два случая, смотря по разности сихъ вѣтровъ, а именно: если верхній вѣтръ будетъ сѣверной, а нижній южной, въ такомъ случаѣ бываетъ иногда дождь, хотя ртуть въ барометрѣ стоитъ очень высоко; если же напротивъ въ верхнихъ слояхъ атмосферы дуетъ южный вѣтеръ, а при поверхности земной сѣверный, тогда и при низкомъ стоянн ртутни въ барометрѣ, не бываетъ дождя. Когда по окончанн, или даже и въ продолженн большого дождя, ртуть повысится немного въ барометрѣ, и повышеніе сие будетъ возрастать, въ такомъ случаѣ должно ожидать хорошей погоды. Если же она понизится довольно значительно, и пониженіе будетъ производиться медленно, тогда будетъ служить сие знакомъ продолжительной худой и неспокойной погоды.

Большое повышеніе ртутни, производящее медленнымъ образомъ предвѣщаеиъ продолжительную хорошую погоду. Когда ртуть въ барометрѣ поднимется значительно и быстро, тогда слѣдуетъ непродолжительная хорошая погода; такимъ же образомъ и быстрое пониженіе ртутни сопровождается

непродолжительною дурною погодою; когда ртуть въ теченіи нѣкотораго времени будетъ имѣть непостоянную высоту, то понижаться, то возвышаться, тогда и самая погода бываетъ переменчивая, ни ненастная, ни ведреная; но лишь только послѣ сего ртуть понизится, то сіе будетъ служить знакомъ дождя или вѣтра; если же напрогнѣвъ повысится, то должно ожидать хорошей погоды.

Зимою повышение ртути въ барометрѣ предвѣщаетъ морозъ; значительное же понижение оной — оттепель; когда же послѣ мороза ртуть еще повысится болѣе, тогда должно ожидать снѣгу.

84. ДЕРЕВЕНСКИЙ ЖИВОЙ БАРОМЕТРЪ. Замѣчено, что пиявица, посаженная въ стеклянной бокалъ, вмѣщающій восемь унцовъ воды и налитый до двухъ третей своей высоты по закрытіи сего сосуда тонкимъ полотномъ и повѣшавленіи оного на окно, остается во все продолженіе: а) *ясной погоды*, на днѣ бокала безъ движенія, свернувшись въ кружокъ. б) Когда же наступаетъ *дождливая погода*, прежде или послѣ полудня, тогда вылѣзаетъ она предъ симъ временемъ на поверхность воды и остается тамъ до самаго поправленія погоды; в) когда надлежитъ дуть *вѣтру*, тогда пиявица пробѣгаетъ изъ конца въ конецъ воду съ удивительною быстротою, кажется безпокойною и не перестаетъ такимъ образомъ двигаться, покада вѣтеръ не начнетъ дуть. г) Предъ наступленіемъ *бурь, грозъ и дождя*, пиявица почти безпрестанно остается внѣ воды въ теченіи многихъ дней, и кажется весьма разсброенною и какъ бы въ конвульсивныхъ движеніяхъ. д) Во время *мороза*, она остается на днѣ сосуда, е) точно такъ какъ и въ *хорошіе лѣтніе дни*; е) предъ наступленіемъ *снѣжной или дождливой погоды*, пиявица переноситъ свое мѣстопробываніе къ самому отверстію сосуда.

Наблюдатель долженъ непремѣнно перемѣнять въ сосудѣ воду, въ лѣтнее время каждодневно, зимою же чрезъ двѣ недѣли.

Для большей точности лучше посадить двухъ пиявицъ въ одинъ бокалъ.

Иные вмѣсто пиявицы сажаютъ древесную лягушку (разумѣется, въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ сіи животноя водятся, какъ-то въ теплыхъ мѣстахъ Россіи) въ налитый неполно водою и закупоренный сосудъ, внутри коего ставяиъ маленькую лѣсенку, служащую лягушкѣ для выхода изъ воды во время ясной погоды.

85. БАРОМЕТРЪ РАСТИТЕЛЬНЫЙ. Нѣкоторыя цвѣты на расшеніяхъ могутъ служить предвѣстниками погоды, какъ нѣсколькихъ дней, такъ и цѣлыхъ временъ года.

* Можно ожидать дождя:

а) Когда безствольный колюшникъ (*Carlina acaulis*, *Lin.*) закрываетъ свои цвѣткіи или опцвѣтшія чашечки.

б) Если расцвѣтающіе цвѣткіи *пузырчатой кетмии* (*Hibiscus trionum*, *Lin.*) не разверзаются.

в) Если *Сибирскій осотъ* (*Sonchus Sibiricus*, *Lin.*) не закрываетъ на ночь цвѣтковъ своихъ.

г) Когда обыкновенная *кислица* (*Oxalis acetosella*, *Lin.* Дв. 49.) складываетъ листки свои.

д) Когда сросшіеся стебельки *водолюбнаго звѣзда* (*Mnium hygrometricum*, *Lin.*) развертываются и выпягиваются.

е) Когда *Питтванки* (*Conferva*) покрываютъ стоячія воды зеленою плесью.

ж) Если высушишь въ пѣни цвѣткіи *душистаго ясенника* (*Asperula odorata*, *Lin.*) и зашишь ихъ въ кожанный мѣшечекъ, то они предвѣщаютъ дождь, испуская бальзамическій запахъ.

з) Если цвѣткіи *Африканскаго ноготка* (*Calendula Africana*, *Lin.*) не раскрываются, то въ тотъ день нельзя ожидать хорошей погоды.

** Зимнюю погоду предвѣщаютъ:

а) Если *Осенникъ* (*Colchicum autumnale*, *Lin.* Дв. 7.) цвѣтеть въ началѣ Сентября, то предвѣщаетъ раннюю и холодную зиму, а въ Октябрѣ позднюю и умѣренную.

б) Если листья *березы* (*Betula alba*, *Lin.*) не опадаютъ еще и позднею осенью, то должно ожидать очень холодной зимы.

в) *Астрагалъ* (мышій горохъ, *Astragalus perennis, Lin.*) пока весною еще не покажется изъ-подъ земли, до тѣхъ поръ еще будутъ морозы.

г) Если на *герномъ эллеборъ* (*Helleborus niger, Lin.*) въ зимніе мѣсяцы * мало цвѣшу, или вовсе нѣшъ, а только листьѣ, то должно ожидать свѣжей и сырой погоды весною и лѣтомъ.

БАРХАТЬ.

86. СПОСОБЪ ПОДНИМАТЬ ВОРСУ НА ИЗМЯТОМЪ БАРХАТѢ. Желѣзную доску, или просто ушюгъ, если кусокъ бархата не великъ, разогрѣй довольно сильно, но не до красна, покрой смоченнымъ полотномъ, поверхъ коего растянувши бархатъ, поднимай ворсу щеткою; или лучше, sprыснувши изнанку бархата, дай кому нибудь держать его въ рукахъ растянутымъ, и въ это время одною рукою води нагрѣтымъ ушюгомъ по sprыснутой спороны, а другою поднимай ворсу бархата щеткою. Кажется, что единственно водяные пары, производимые нагрѣтымъ желѣзомъ, проходя сквозь бархатъ, способствуютъ къ поднятію смятой ворсы онаго; ибо когда производятъ сію операцію съ сухимъ бархатомъ, то не получаютъ почти успѣха. Не полинявшій еще бархатъ симъ способомъ до того исправляется, что можетъ употребленъ быть вмѣсто новаго.

БЕЗПЛОДНОСТЬ ПЛОДОВИТЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ.

СПОСОБЪ ОТВРАЩАТЬ ЕЕ, см. ДЕРЕВЬЯ ПЛОДОВИТЫЯ.

БАРЩИНА.

87. О ХОЖДЕНИИ НА БАРЩИНУ И О ПОРЯДКѢ ОНОЙ. Барщина существуетъ только въ Россіи, и при томъ въ владѣніяхъ помѣщичьихъ. Она исправляется въ разныхъ мѣстахъ различнымъ образомъ; вошъ, по видимому, удобнѣйшій порядокъ исправленія оной Онъ предложенъ *Семеномъ Павловымъ*:

Мужескому, такъ и женскому полу ходишь на барщину въ недѣлю по 3 дня, другіе же 3 дня работаютъ на себя; при томъ же всѣ пята раздѣ-

* Разумѣется въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ и зимою снѣгу и морозовъ нѣтъ.

лишь по полямъ, чтобы одна половина работала господское, другая же работала на себя; на другой же день, чтобы тѣ, кои занимались господскою работою, дѣлали на себя; должно въ семъ случаѣ стараться окончивъ непременно какъ господскую, такъ и свою работу въ одно время. Таковое распоряженіе нимало не остановивъ работы господской, но еще болѣе пріохотишь крестьянъ къ трудолюбію и поощришь въ нихъ усердіе къ помѣщику; ибо они увидявъ, что и свое хозяйство устроишь имѣишь время. Польза же отъ того произойдетъ та, что и крестьянской хлѣбъ будетъ убранъ и не будетъ гнить на поляхъ.

Въ кошеніи полей поступаешь тѣмъ же образомъ; для молодѣи наряжаешь по десяткамъ, сколько нужно смотря по насади; въ продажу развозишь по сколько разъ на пятло доспанешся, столько десятковъ по расчету и назначаешь, не касаясь другой половины. Сіе весьма облегчитъ крестьянъ, ибо пока первые ѣздятъ, другіе изготовятся и лошадей своихъ покормятъ. Лошади же въ дорогѣ приставаютъ не будучи, что почти всегда случается, и отговорокъ принесешь уже будучи имъ не возможно, что кормишь де нѣкогда, какъ говорящъ: «не успеешь пріѣхать и опять гонятъ;» а равно и въ возкѣ остановки не будутъ.

На мѣлочныя же виупреннія и полевая работы мужескія и женскія, распоряжаешь смотря по количеству и тяжести дѣла, чтобы не отвлечь ихъ отъ своихъ работъ; ибо не отъ многолѣтства зависявъ успѣхъ въ работѣ, но отъ хорошаго присмотра и распоряженія. Когда нѣтъ умнаго распоряженія, то и множество людей ничего не сдѣлаютъ и работа будетъ не спора и безуспѣшна, а крестьянъ разстроитъ и разоритъ. На работу же ходишь до восхожденія солнечнаго, и продолжаешь до пригону съ полей скона, дабы всякой дома могъ завѣшало убраться; безъ спросу старосмы или своего десятискаго съ работы не отлучаешься; симъ средствомъ помѣщикъ избѣживъ крестьянской жалобы, что каждый день бываешь барщина.

88. **ЛОВЛЯ БЕКАСОВЪ.** Сей птицы, совершающей свои перелеты въ одно время съ куликами, найдены много породъ. Ихъ *ловятъ* преимущественно пенетами, которыми можетъ носить одинъ человекъ. Замѣчено, что сіи птицы всегда летаютъ прошивъ вѣтра, посему-то весьма хорошо караулить ихъ, лишь только сіе возможно, обратиться вѣтру спиною, ибо тогда они летятъ на охотника, и ихъ удобнѣе спрѣлать.

89. **ЛОВЛЯ БЕКАСОВЪ ТЕНЕТАМИ.** Для нихъ дѣлаются пенета слѣдующимъ образомъ: взявши двѣ очень легкія жердочки, длиною аршинъ въ пять, укрѣпляютъ ихъ на крѣпкомъ четвереугольномъ, деревянномъ брускѣ, имѣющемъ аршина полтора длины и около трехъ вершковъ толщины. Концы жердочекъ лежатъ одинъ надъ другимъ на разстояніи 4 или 5 аршинъ. Въ средней части бруска снизу онаго утверждается конецъ другой жердочки толщиной въ руку, а длиною 2-хъ аршинъ; она служитъ для охотника рукояткою. Къ симъ жердочкамъ прицѣпляютъ сѣть, состоящую изъ ромбональных пешей, ширина которыхъ проспирасется до $\frac{1}{4}$ вершка.

Узнавши болото, гдѣ водятся бекасы, охотникъ идетъ по оному, неся въ рукахъ пенета въ разстояніи $1\frac{1}{2}$ аршина отъ поверхности болота, между нѣмъ бьетъ онъ по праву, и бекасы вылетающіе изъ оной съ поднятою вверхъ головою, упираются въ пешли пенетъ и бывають почтичасъ пойманы, ибо охотникъ въ ту же минути сѣтъ опускаетъ. Иногда симъ средствомъ ловятъ вдругъ большое число бекасовъ.

90. **БЕКАСОВЪ ЖАРИТЬ.** Бекасовъ для сего не пощипавъ, но очистивъ отъ перьевъ и обмывъ въ водѣ, заправляютъ носы ихъ подъ крылья, а ножки за головки, облизываютъ брюшко вѣшчиннымъ саломъ и жарятъ на вертелѣ; подъ каждую птичку подкладываютъ на сковородѣ по ломпику пшеничнаго поджаренаго хлѣба, чтобы на него падалъ стекающій съ бекаса жиръ; сіи ломпики

подаютъ вмѣстѣ съ зажаренымъ бекасомъ. Лучшее время, въ которое бекасы бываютъ особенно вкусны, есть весна, когда они только сходились и когда они, прилетѣвъ въ наши мѣста, еще не пойманы.

91. БЕКАСЫ ВЪ ПАШТЕТѢ. Очиливши бекасовъ и вынувши изъ нихъ внутренности, сдѣлавъ изъ оныхъ фаршъ съ прибавкою вещчиннаго сала пахучихъ травъ, соли и лимоннаго соку. Между шѣмъ замѣсить на кипятокъ пѣсто, на подобіе сковороды, положить въ него бекасовъ, также фаршъ около краевъ и лимоновъ, кружками изрѣзанныхъ, и покрывъ слоенымъ пѣстомъ съ украшеніями, по обыкновенному жарить въ печи.

Такимъ же образомъ приготавливаютъ вообще всѣхъ бекасовъ, извѣстныхъ подъ именемъ *валдшнеповъ* или *слѣвъ*, *донпельшневовъ* или *дупелей*, *стузиковъ*, *гаршнеповъ* или *лежановъ*. Всѣхъ сихъ маленькихъ птицъ большею частию не попрошатъ, а если и попрошатъ, то весь попрохъ ихъ кладутъ въ фаршъ или приправу.

БЕНЬЕТЫ.

92. БЕНЬЕТЫ ИЗЪ САРАЦИНСКАГО ПШЕНА. Развари сарацинскаго пшена въ молоко, вмѣстѣ съ сахаромъ и малымъ количествомъ померанцовой воды, или щепотью толченой корицы, или же съ другимъ какимъ угодно душистымъ веществомъ, прибавивъ туда немного коровьяго масла; когда пшено совершенно разварится, то положи еще нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ, дабы придашь большую густоту всей массѣ; послѣ сего вылей разваренное пшено въ какой нибудь сосудъ для охлажденія; передѣлай потомъ оное въ шарики величиною въ орѣхъ, которые погрузивши послѣ въ сбивья яйца и посыпавши испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, жарь ихъ въ маслѣ, обыкновеннымъ образомъ; обсыпь наконецъ каждой шарикъ, при выниманіи изъ масла, толченымъ сахаромъ.

93. ДУТЫЕ ВЕНЬЕТЫ. Положи въ кострюльку кусокъ коровьяго масла, величиною съ куриное яйцо, истертый зеленый ципронъ, четверть фунта сахара и большой спаканъ воды; кипяши смѣсь сію, разбалпывая поспешенно въ оной такое количество муки, чѣобы образовалось изъ сего вязкое и густое тѣсто; мѣшай оное безпрестанно деревянною ложкою или лопашкою, до тѣхъ поръ, пока начнешь приставать къ кострюль; послѣ сего, выложивши его въ другой сосудъ, выпускай въ него поспешенно яйца, перемѣшивая безпрестанно, для лучшаго соединенія ихъ съ тѣстомъ и продолжая сіе до тѣхъ поръ, пока сдѣлается оно довольно мягкимъ, но однакожъ не жидкимъ; тогда переложь тѣсто на блюдо и раскатай толщиною въ палецъ. Между тѣмъ разогрѣй въ особой кострюлькѣ коровьяго масла, и когда оное будетъ довольно горячо, тогда, обмакивая въ него рукоятку ложки, захватывая посредствомъ оной количество тѣста величиною въ орѣхъ и спускай оное съ черенка пальцомъ, въ разогрѣтое масло, продолжая сіе до тѣхъ поръ, пока накопится въ кострюлькѣ довольно большое количество тѣста; послѣ чего жарь оное на слабомъ огнѣ, вымѣшивая безпрестанно, и какъ скоро бѣнъешы хорошо вздуются и примуть надлежащій цвѣтъ, то вынувъ оныя, дай опечь маслу и посыпь толченымъ сахаромъ.

БЕРЕЗА.

94. РАЗВЕДЕНІЕ БЕРЕЗЫ. (*Betula alba, Linn.*). Береза есть дерево, способное достигать весьма значительной толщины и вышины. Оно растетъ на всякой почвѣ, при всѣхъ возможныхъ мѣстоположеніяхъ и подъ всѣми широтами; впрочемъ гораздо лучше растетъ она на почвѣ глубокой, нѣсколько влажной, въ мѣстоположеніи, закрытомъ и обращенномъ на Сѣверъ. Размножается она лучше сѣмями, но можетъ размножаться отпрысками и опводками. Сѣмяна сѣются тотчасъ по собраніи оныхъ, т. е. разбрасываются только по землѣ. Новыя деревца всходящія на слѣдующій годъ

послѣ посѣва, и могутъ быть разсажены другѣ отъ друга на разстояніи полуаршина или болѣе, а еще лучше тогда же посадишь ихъ на мѣсто, гдѣ они должны всегда оставаться. Молоденькія деревца должны быть берегаемы, чтобъ скопѣ ихъ не оглодалъ. Можно заводяшь густыя березовыя лѣса, буде есть кой гдѣ нѣсколько старыхъ березъ, разсѣянныхъ на какомъ нибудь проспранствѣ, ибо стоишь только сіе мѣсто вспахать, засѣять гречихою, копорую и оставить не снимая; березовыя сѣмяна, понавѣя на такую землю, произведутъ множество березокъ. Сія удобность, съ каковою береза занимаетъ самыя негодныя мѣста, даетъ средство, употреблять оную для возвышенія цѣны самыхъ дурныхъ почвъ. Въ самомъ дѣлѣ, сіе дерево, хорошо принявшееся, не пребудетъ болѣе никакихъ попеченій и растетъ очень скоро. На 12-мъ году своего возраста доставляетъ она обручи, дрова, уголье и проч., и имѣетъ одну только невыгоду, истощая слишкомъ почву, ибо около нее не только посѣянный хлѣбъ но и травы худо растутъ.

95. УПОТРЕБЛЕНІЕ БЕРЕЗЫ. Сіе дерево есть одно изъ самыхъ полезныхъ для жителей сѣвера. Наружная бѣлая его кора или *береста*, будучи выварена и сшита, служитъ для покрышки кибинокъ или шалашей у нѣкошорыхъ Сибирскихъ народовъ, а Вогуличи дѣлаютъ изъ нее свои легкіе челноки, повсюду удобно переносимые, также колыбели, коробочки и посуду для пищя, что въ употребленіи и у Лапландцевъ; да и жилища разныхъ мѣстъ въ Россіи выдѣлываютъ изъ коры въ большомъ множествѣ легкую и прочную, дешевую посуду, подъ именемъ *бураковъ* извѣстную, а въ Сибири подъ именемъ *тулза*. Внутренняя желтоватая кора Камчадаламъ доставляетъ пищу, будучи изрѣзана на мѣлкіе кусочки, а Норвежскимъ крестьянамъ факелы, будучи изрѣзана въ длинныя полосы и свита въ нѣсколько оборотовъ. Жены ихъ умѣютъ извлекать изъ коры особенное, не растворимое въ водѣ вещество, употребляемое ими для зама-

звания прещинѣ на глиняныхъ сосудахъ; замазка сія извлекается жеваніемъ нѣсколько поджареной коры. Они же, занимаясь сами выдѣлываніемъ кожъ для домашняго употребленія, дубятъ ихъ березовою корою, и дѣлаютъ изъ нее отварѣ, которымъ напипываютъ рыболовныя сѣти, получающія отъ сего большую крѣпость и прочность.

Вообще березовая кора почти не подвергающаяся гніенію, непроницаемая водою, служивъ съ большою пользою для различныхъ хозяйственныхъ надобностей. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Норвегіи и Швеціи, сдѣлавши кровлю на спроекти изъ деревянныхъ щесницъ, устилаютъ ее березовою корою, и сверху прикрываютъ дерномъ, каковыя кровли служатъ весьма долгое время; такимъ образомъ покрытые дома и щелы и здоровы. По сей же причинѣ обвертываются березовою корою концы сѣна, вколачиваемыхъ въ землю, отъ чего онѣ долго не гниютъ.

Изъ бересты достаютъ также и деготь: лучший чистый и почти прозрачный употребляется на выдѣлку юфтей, а густой и черной для подмазки колесъ въ повозкахъ и проч. *См. деготь.*

96. Финляндцы собираютъ березовыя листья для приуготовленія изъ нихъ особеннаго настоя, которой они употребляютъ вмѣсто чаю. Въ нѣкоторыхъ сѣверныхъ мѣстахъ кормятъ молодыми березовыми листьями дворовыхъ птицъ, сберегая ихъ даже въ прокв; для сего высушиваютъ прежде листья въ печахъ и потомъ, смѣшавъ ихъ съ другимъ какимъ нибудь кормомъ, кормятъ куръ, гусей и утокъ; въ Норвегіи же и Швеціи крестьяне скопляютъ большія кучи березовыхъ вѣтвей съ листьями для прокормленія въ зимнее время своихъ коровъ и овецъ. Извѣстно также, что молодые березки и сучья большихъ березъ употребляются на метлы и вѣники. Въ Швеціи и другихъ сѣверныхъ мѣстахъ плетутъ корзинки изъ березовыхъ корней.

Наросты на стволахъ деревьевъ, извѣстные въ Казанской Губерніи подъ именемъ *кана*, а въ Архангельской подъ именемъ *вахлаковъ*, доставляютъ шокарные матеріалы для весьма красивыхъ издѣлій.

97. **БЕРЕЗОВОЕ ДЕРЕВО**, распускающееся весьма скоро, и получающее гораздо большую твердость в странах северных, нежели южных, весьма способно для разных изделий, почему и употребляется оно в различных ремеслах, каковы суть: столярное, столярное, каретное, бочарное; из него делают все роды земледельческих орудий, целые колесовые ободы, лесенницы и обручи, которые прошиваются сырошью гораздо лучше, нежели сделанные из других деревьев.

Дерево березовое очень выгодно для отопления, и преимущественно употребляется для печей, где нужно иметь скорое горение и долго остающийся угольный жар. По совершенном сгорании, зола его дает весьма большое количество поташа; уголь березовой служит для приготовления лучшего сорта пороха, а сажа употребляется в состав типографских чернил для печатания. Наконец береза заменяет дуб, в тех странах, где сей последний не может расти.

98. **ЖЕЛТАЯ КРАСКА ИЗЪ БЕРЕЗОВЫХЪ ЛИСТЬЕВЪ**. Надобно взять 8 лопов березовых листьев, изрезать их, и варить с 2 лопами квасцов, в достаточном количестве воды, до тех пор, пока опарь сделается темным, после чего процеживают его и варят вновь до тех пор, пока вся жидкость может поместиться в чайную чашку, к сему остатку подливают по немногу один лоп квасцов или меду хорошо очищенного. Смесь эту сплавят в теплом месте и дают ей высохнуть, при чем часто ее перемешивают.

99. Можно **КРАСИТЬ ПРЯЖУ БЕРЕЗОВЫМИ ЛИСТЬЯМИ** в желтый зеленоватый цвет; для сего пряжу сперва варят с квасцами, а потом уже с березовыми листьями. Во многих местах красят лица в Святой недель в желтый цвет, варя их с березовыми листьями.

Внутренняя березовая кора употребляется деревенскими жителями некоторых мест для опрашивания холста в желтовато-красный цвет.

100. УПОТРЕБЛЕНІЕ БЕРЕЗЫ КАКЪ ЛѢКАРСТВА. Смолистые почки или пунушки, собранныя весною и настоянныя въ водкѣ, составляютъ домашній ранно-цѣлительный бальзамъ; онѣ же, перегнанныя, даютъ пріятное и здоровое масло, подобное бальзаму Конайскому. Сія же самая молодая почка, настоянная въ деревянномъ маслѣ, весьма полезна въ ревматизмѣ; для чего имѣ и напираютъ болящія мѣста.

БЕРЕЗОВИЦА.

101. Въ Швеціи пригошвляютъ изъ березоваго сока сиропъ, кошорый, хотя уступаетъ сладостию получаемому изъ клена, однакожъ можетъ, во многихъ хозяйственныхъ употребленіяхъ, замѣнить сахаръ. Изъ восьмидесяти каннъ, или двухъ сотъ сорока бушлоковъ березоваго сока, получающъ, увариваніемъ онаго, шесть фунтовъ сиропа.

102. СПОСОБЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ ИЗЪ БЕРЕЗОВАГО СОКА ОСОВЕННОЕ, ВѢЛОЕ, ПѢНЯЩЕЕСЯ ВИНО, КОТОРОЕ ВКУСОМЪ СВОИМЪ ВЕСЬМА ВЛИЗКО ПОДХОДИТЪ КЪ ШАМПАНСКИМЪ ВИНАМЪ, И ВЕСЬМА ПОЛЕЗНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ.

Для полученія березоваго сока употребляютъ многоразличныя способы; самой удобнѣйшей изъ нихъ состоитъ въ просверливаніи дерева на одинъ или два дюйма въ глубину, и при томъ такъ, чтобы скважина имѣла нѣсколько косвенное положеніе снизу вверхъ. Отверстіе должно быть сдѣлано въ недалеомъ разстояніи отъ земли, на сторонѣ, обращенной на полдень; и при томъ просверливаніе надобно производить при ясной, но нехолодной погодѣ, въ полуденное время. Одного отверстія бываетъ очень достаточно, хотя можно ихъ дѣлать и болѣе; впрочемъ, во всякомъ случаѣ, надлежитъ остерегаться, чтобы не испортить слишкомъ дерева, выпуская изъ него большее количество соку. Въ каждомъ отверстіи, если ихъ будетъ много, укрѣпляютъ деревянную шрубочку, или обрѣзанное гусиное перо, кошорыя служатъ для проведенія сока въ поставленные внизу сосуды.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ обрѣзываютъ концы вѣпвей дерева, и даютъ чрезъ оныя спекають соку, въ назначенные для того сосуды. Получивши надлежащее количество соку, запыхаютъ сдѣланныя опверснїя деревянными гвоздями, а концы вѣпвей замазываютъ смолою.

Операция сія всегда производится въ началѣ весны, и тѣмъ болѣе получается соку, чѣмъ холоднѣе была зима. Деревья средняго возраста, равно какъ и распуція на возвышенныхъ каменистыхъ мѣстахъ, даютъ болѣе другихъ соку. Около полудня, сокъ выпекають въ большемъ количествѣ. Если хотять сохранить дерево во всей его силѣ и вмѣстѣ съ тѣмъ получать ежегодно новое количество сока, то для сего должно прекращать выпеканіе онаго, какъ скоро соберется пять или шесть бушлоковъ соку; извлеченіе бѣльшаго количества, истощило бы дерево, и даже могло бы совершенно его погубить. Для опвращенія сего, просверленные въ деревѣ дыры забиваютъ деревянными гвоздями, или замазываютъ смолою; сверхъ сего дерево надобно сверлить каждый годъ на одной и той же сторонѣ для избѣжанія преждевременной порчи онаго.

Когда сберутъ большое количество соку, то дѣлають изъ него вино, съ прибавкою сахара и пивныхъ дрождей. На пятьдесятъ бушлоковъ сока, кладутъ отъ шести до восьми фунтовъ сахару мелосу; смѣсь сію кипящая на легкомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока уварится она до прехъ четвертей своей обильности, стараются при семъ безпрестанно снимать образующуюся на жидкости пѣну; потомъ процеживаютъ ее сквозь фланель, сливаютъ въ бочку и покуда еще не остыла, прибавляютъ шесть или семь бушлоковъ хорошаго бѣлаго вина и двѣ столовыхъ ложки пивныхъ дрождей. Послѣ сего бросаютъ въ бочку шесть лимоновъ, изрѣзанныхъ ломпиками и очищенныхъ отъ сѣмянъ. Можно сообщить сей жидкости ароматическій запахъ, прибавивъ въ нее корицы, мушкату, гвоздики и проч.

Приготовленную такимъ образомъ жидкость оставляютъ бродить въ теченіе двадцати четырехъ часовъ и болѣе, послѣ чего сливаютъ ее въ бочку, содержащую прежде въ себѣ вино. — Закупоривши плотно бочку, ставятъ оную въ погребъ и оставляютъ тамъ въ продолженіе трехъ или четырехъ недѣль. По истеченіи сего срока, когда вино окончитъ броженіе, разливаютъ его по бутылкамъ, у коихъ пробки должны быть послѣ засмолены; оно такимъ образомъ можетъ простоять не только нѣсколько лѣтъ безъ всякой порчи, но чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ бываетъ лучше.

103. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. На три ведра березоваго соку берется 400 лучшихъ изюминъ очищенныхъ отъ сусебелковъ и мѣлко изрѣзанныхъ. Березовый сокъ кипятятъ по крайней мѣрѣ часъ, снимая прилѣжно всплывающую на верхъ пѣну, и даютъ остынуть до степени теплоты парнаго молока, послѣ чего кладутъ въ него изюмъ, закрываютъ посудину плотно и каждой день вымѣшиваютъ его раза 4 или 5; собранные отъ изюминъ сусебелки варятся особенно въ 3 или 4 штофахъ березовицы, которую теплую приливаютъ къ прочей жидкости, чрезъ что происходитъ въ ней пріятный и нѣсколько пряный вкусъ. Вино сіе въ такомъ состояніи, должно находиться въ теченіе 10 дней, послѣ чего переносятъ его въ холодный погребъ, и когда не будетъ уже примѣтно въ бочкѣ никакого шипѣнія, то ее плотно закупориваютъ, и разливаютъ по бутылкамъ жидкость по прошествіи уже трехъ черпвертей года.

104. ПОЛЬЗА БЕРЕЗОВИЦЫ ВЪ ВОЛЪЗНЯХЪ. Сокъ сей имѣетъ силу мочегонительную и прошивуцынготную; его пьютъ по стакану напоитакъ нѣсколько недѣль весною. Похваляется онъ также отъ чесотки и мѣлкихъ гавешовъ. Ежедневное умываніе лица симъ сокомъ, не вытирая онаго, стояетъ пятна, по замѣчанію Г. Соболевскаго.

105. УКСУСЪ ИЗЪ БЕРЕЗОВИЦЫ. На восемь штофовъ березоваго соку берется пивной стаканъ лучшаго пѣнику и одинъ фунтъ сахара или меду,

все сіе перемѣшиваеиъся и подвергается отъ 10 до 12 дней броженію на солнцѣ.

Уксусъ, пригоиовленный симъ способомъ, имѣетъ всѣ качества хорошаго уксуса.

БЕФ-А-ЛЯ-МОДЪ.

СПОСОБЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ ЕГО СМ. ГОВЯДИНА.

БИРЮКЪ СМ. ВОЛКЪ.

ВИСКВИТЫ.

106. ОБЫКНОВЕННЫЕ ВИСКВИТЫ. Выпустивъ восемь яицъ, взбей оныя вмѣстѣ какъ можно лучше, прибавь фунтъ толченаго сахара, почти такое же количество пшеничной муки и немного померанцоваго цвѣта (безъ котораго можно и обойтись, или вмѣсто его подлишь розовой воды); разбалтывай все сіе до тѣхъ поръ, пока тѣсто получишь совершенную бѣлизну и не будетъ замѣтно въ немъ никакихъ комочковъ; разлей потомъ его въ бумажныя, квадрапныя коробочки и поставь въ печь, не закрывая ее. Спустя четверть часа, вынь ихъ изъ печи и посыпь толченымъ сахаромъ, что самое должно быть произведено и предъ печеніемъ оныхъ.

107. ВИСКВИТЫ САВОЙСКІЕ. Возми двенадцать яицъ, сахару равное по вѣсу количество яйцамъ, муки или картофельнаго крахмала въ половину по вѣсу противъ яицъ; если употребишь муку, то должно ее высушить и просѣять сквозь шелковое сито, дабы она не сваливалась въ комки. Разбивши яйца, выпусти изъ нихъ порознь какъ бѣлки, такъ равно и желтки; взбей потомъ сіи послѣдніе съ толченымъ сахаромъ, къ которому прибавь немного для духу померанцоваго цвѣту съ сахаромъ и шертой ципринои корки. Бѣлки же яичные, взбивши въ снѣгообразную пѣну, смѣшай вмѣстѣ съ желтками; послѣ сего прибавь муки, смѣшивая ее какъ можно однообразнѣе съ прочею массою, взбивая для сего посредствомъ голычка изъ ивовыхъ прушковъ; положи пригоиовленное такимъ обра-

зомъ тѣсто, въ хорошо напершую теплымъ коровымъ масломъ форму, и запекти въ умѣренно нагрѣтой печи.

Если цвѣтъ приготовленнаго такимъ образомъ бисквита будетъ хорошъ, то подающъ оный прямо по вынутой изъ формы; въ противномъ же случаѣ, должно глазировать его слѣдующимъ образомъ: возьми мѣлко столченнаго сахара, одинъ яичный бѣлокъ и соку выжатнаго изъ половины лимона: сби-вай все сіе вмѣстѣ, пока смѣсь получишь совершенно бѣлый цвѣтъ; послѣ чего покрой сею гла-зурью приготовленный бисквитъ и дай ей на ономъ засохнуть. Убавляя нѣсколько унцовъ изъ означен-наго количества муки, и замѣняя оную яичными бѣлками, можно сдѣлать бисквитъ гораздо легче.

Такое легкое тѣсто можно употреблять для пригото-вленія маленькихъ бисквитовъ. Вообще тѣ-сто получается различной легкости, смотря по тому, въ какой пропорціи будетъ находиться со-ставныя его части; прибавленіемъ пахучихъ ве-ществъ можно также измѣнять качество онаго.

108. ВИСКИТЫ ЛОЖЕЧНЫЕ. Приготовь тѣсто вышеозначеннымъ образомъ, но только гораздо легче, т. е. употреби для него болѣе яичныхъ бѣлковъ, нежели муки. Захватывая ложкою сего тѣста, выливай его продолговатыми полосками на листъ бумаги, посыпанной сахаромъ; послѣ сего запекти въ весьма умѣренно нагрѣтой печи; по вынутой изъ печи сними бисквиты съ бумаги.

109. ВИСКИТЫ МИНДАЛЬНЫЕ. Возьми чепыре унца сладкаго миндаля и половину унца горькаго, де-вять яичныхъ бѣлковъ, шесть желтковъ, одинъ унцъ муки, просѣянной ситомъ и три четверти фунта сахара; размочи сначала миндали, погружая ихъ на нѣсколько секундъ въ кипячую воду и пере-кладывая потомъ въ холодную, отъ чего шелуха потчасъ сойдетъ съ нихъ; распоки потомъ оные въ ступкѣ, прибавляя, отъ времени до времени, немного яичнаго бѣлка, для воспрепятствованія превра-щенія имъ совершенно въ масло; между тѣмъ желтки яичные взбей съ сахаромъ, бѣлки же

преврати взбиваніемъ въ снѣгообразную пѣну; послѣ сего смѣшавши все вмѣстѣ, посыпай сверху мукою и перемѣшивай для образованія однородной массы; наконецъ выложи приготовленное такимъ образомъ тѣсто въ бумажной ящикъ; глазируй оное сверху сахаромъ, смѣшаннымъ по поламъ съ мукою и запеки въ легкомъ печномъ пеплѣ.

110. БИСКВИТЫ МОСКОВСКІЕ. Обчисливъ и изрѣзавъ зеленый лимонъ, взять при ложки померанцоваго варенья, при ложки абрикоснаго, чепыре яичныхъ бѣла. двенадцать золотниковъ сахару; яйца взбивъ, смѣшать съ лимономъ и вареньемъ, и протерши сквозь решето, прибавить еще сахару и яичныхъ бѣлковъ, потомъ все вылить въ бумажныя коробочки, и облить сахаромъ сбитымъ съ яичными бѣлками.

Иногда приправляютъ сіи бисквиты еще и самыми мѣлкими конфектами. Бисквиты Португальскіе и Испанскіе дѣлаются такимъ же образомъ, только къ нимъ не прибавляютъ померанцоваго цвѣту.

111. БИСКВИТЫ СЛИВОЧНЫЕ. Возми буылку густыхъ сливокъ и сбивай ихъ въ кистрюлкѣ голыкомъ; сбей также шестнадцать бѣлковъ яичныхъ, подними ихъ и смѣшай, положи шудажъ муки, сахару и двенадцать желтковъ, потомъ накладывай въ коробочки и сажай въ печь.

112. БИСКВИТЫ ФИСТАШКОВЫЕ. Бисквиты сіи дѣлаются точно также, какъ и миндальные; только для увеличенія ароматическаго запаха, котораго мало или совсѣмъ не находится въ фисташкахъ, нужно прибавлять въ тѣсто померанцеваго цвѣту или тертой цитронной корки.

Такимъ же точно образомъ приготавливаются и бисквиты *орѣховые*.

113. БИСКВИТЫ ШОКОЛАДНЫЕ. Возми шесть яицъ, при унца муки, полтора унца сѣраго въ порошокъ шоколаду и десять унцовъ сахару; взбей желтки вмѣстѣ съ шоколадомъ и сахаромъ, такъ, чтобы оныя совершенно между собою смѣшались; прибавь потомъ бѣлки, взбитые въ снѣжную пѣну;

посыпъ все сіе мукою, перемѣшивая безпрестанно; послѣ чего выложи пригопвленнѣе такимъ образомъ тѣсто въ форму или ящикъ и запеки его обыкновеннымъ образомъ.

Если угодно паковыя бисквиты глазировать, то поступи для сего съ ними, подобно какъ съ савойскимъ бисквитомъ. (107).

БИСТРЪ.

114. **БИСТРЪ**, употребляемый для шушеванія, пригопвляющъ обыкновенно изъ лоснящейся трубной сажы; для чего варящъ оную въ кипячей водѣ и когда она получишъ темный цвѣтъ, процѣживающъ ее и полученную жидкость выпаривающъ до состоянія экстракта, или густаго киселя. Иногда подбавляющъ сюда известковой воды, или глинистой земли.

Бистръ надобно беречь въ горшкахъ хорошо завязанныхъ пузырямъ, чтобы онъ не вобралъ въ себя влаги изъ воздуха. Онъ употребляется для миніашюрной живописи, равно какъ и для живописи клеевыми красками.

БИФШТЕКИ.

115. **БИФШТЕКЪ ЖАРЕНЫЙ**. Нарѣзавъ ломпиковъ отъ задней части говядины, толщиною въ полдюйма, избей хорошенько оныя скалкою и приправь перцомъ, вмѣстѣ съ солью; разогрѣвши потомъ надъ разведеннымъ огнемъ рашпаръ, напри оный сырымъ бычачьимъ жиромъ, положи на него избытые ломпики мяса, и жарь ихъ, переворачивая какъ можно чаще, дабы не спекалъ съ нихъ сокъ; когда же изжарятся, то переложь топчасъ на плоское блюдо, на которое налей сначала немного мяснаго жюсу, или положи кусокъ масла, съ малымъ количествомъ воды; посыпъ немножко сверху рубленого шарлоту и подавай съ шерпою редькою, или хрѣномъ.

116. **БИФШТЕКЪ ПРЯЖЕНЫЙ**. Нарѣзавъ ломпиковъ мяса, подобно какъ для жареныхъ бифштековъ,

поставь ихъ' на слабой огонь въ кострюлькѣ, съ кускомъ коровьяго масла; перевероти оныя топчасъ, какъ масло приметъ видъ густаго бѣлаго сока; тогда, сливши его, наложи въ кострюлю новаго масла. Когда бифштексы почти совершенно сварятся, слей опять съ нихъ сокъ и прибавь еще нѣсколько масла, дай попомъ имъ жариться на сильномъ огнѣ, до шѣхъ поръ, пока получаютъ надлежащій цвѣтъ; тогда сними кострюлю съ огня и, выложивши бифштексы на горячее блюдо вылей на него сокъ, выпекшійся во время жаренія, прибавя сначала къ оному рубленого шарлоту. Бифштексы сей ѣдятъ горячимъ.

117. БИФШТЕКЪ ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Очистивъ говяжью филейную часть и обрѣзавъ всѣ жилки, изрѣжь ее толстыми кусками, разбей скалкою, посыпь солью и перцемъ, изжарь на рашпарѣ, подлей соку изъ подъ жаркого и приправь лимономъ.

Къ сему бифштексу подаются Турецкіе бобы и каштаны очищенные, сваренные, разрѣзанные на половинки и облитые краснымъ виномъ.

БИШЕФЪ.

118. ЛУЧШІЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ЕГО. Надрѣжь немного кожу у осми померанцевъ, воткни въ сіи надрѣзы по маленькому кусочку корицы и гвоздики, положи померанцы на желѣзную рѣшетку и пеки на слабомъ огнѣ до шѣхъ поръ, какъ они потемнѣютъ. Тогда положи ихъ въ фаянсовую чашу, всынь пуда же два фунта мѣлкаго сахару, и влей четыре бутылки хорошаго медаку, или другаго хорошаго вина; накрывши чашу, дай стоять цѣлые сутки, посмащивая опѣ времени до времени, начали ль померанцы мякнуть, и ежели они размякли, то подави ихъ немного ложкою, дабы вытекъ изъ нихъ сокъ; по прошествіи жъ сказаннаго времени процѣди все сквозь сальфетку.

Приготовленный такимъ образомъ бишефъ, будучи разлитъ въ бутылки, плотно закупоренъ и оплнсенъ въ погребѣ, сохраняется дольше обыкновеннаго, и вообще гораздо его вкуснѣе.

БЛАНМАНЖЕ.

119. БЛАНМАНЖЕ ОВЫКНОВЕННОЕ МИНДАЛЬНОЕ. Возьми восемь унцовъ густой спудени оленьяго рога, одинъ унцъ сладкихъ миндалей, одну драхму померанцовыхъ цвѣтовъ, три капли лимоннаго соку, чепыре драхмы сахару и чепыре унца воды. Изъ сладкаго миндаля съ небольшою прибавкою горькаго и воды, пригошовъ миндальное молоко, смѣшай его со спуденною оленьяго рога, распущенною на легкомъ огнѣ и послѣ сего прибавъ вышеупомянутыхъ ароматическихъ веществъ, вылей въ каменную посуду и храни въ прохладномъ мѣстѣ.

Кушанье сіе весьма пріятнаго вкуса; оно очень прилично въ воспаленіяхъ груди и внутренностей, также въ поносахъ и кровотеченіяхъ.

120. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Разваря чепверть фунта осетроваго клею, процѣди сквозь ситку и застуди; обваривъ чепверть же фунта сладкаго и 8 золотниковъ горькаго миндаля, исполки помѣльче въ ступкѣ, смачивая водою; положи миндаль въ кастрюлю и разведя однимъ штофомъ сливокъ, прибавъ сахару полфунта, корицы и гвоздики по одному золотнику, да цедры лимонной по вкусу; смѣшавъ все сіе, вскипяти съ клеємъ и процѣди сквозь сальфетку въ каменную чашу, послѣ чего разлей по формамъ.

Можно подцѣвпитъ сіе бланманже клюквою или баканомъ краснымъ.

121. БЛАНМАНЖЕ АПЕЛЬСИННОЕ. Взявъ пять апельсиновъ и сахару три чепверти фунта; апельсины тереть сахаромъ и напертую цедру соскоблишь; вскипятивъ съ сахаромъ штофъ сливокъ, положишь по пропорціи развареннаго клею и цедры, что все процѣдишь сквозь сальфетку. Изъ апельсиновъ внутренность чайною ложечкою вычистишь, и наливъ въ нихъ бланманже, залишь въ большую форму и застудишь. Когда надобно изъ формы выложишь на блюдо апельсины, то разрѣжь ихъ пополамъ или чепвершинками и ими обложи блюдо по краямъ.

Лимонное бланманже также дѣлается.

122. ВЛАНМАНЖЕ ВАНИЛЕВОЕ. Возми ванили, сполни ее съ сахаромъ, вскипяти вмѣстѣ со сливками, сахаромъ и клеомъ, процѣди сквозь салфетку и разливай по формамъ.

123. ВЛАНМАНЖЕ КОФЕЙНОЕ. Вливъ въ коспрюлю шпофъ сливокъ, поставъ на плиту, чѣмъ вскипѣли; сожги на сковородѣ чепверть фунта кофе и горячій положи въ сливки; вскипяти все сіе два раза, оставъ и дай настояться, потомъ процѣди сквозь сипку, положи по пропорціи сахару, клею, и наконецъ раскладывай по формамъ.

БЛЕКОТА см. **ВЪЛЕНА.**

БЛИНЫ.

124. БЛИНЫ ОВЫКНОВЕННЫЕ ГРЕЧНЕВЫЕ. Поставишь опару изъ пшеничныхъ отрубей, а еще лучше изъ крупчатой муки на теплой водѣ, положишь дрождей, и когда опара взойдетъ, то процѣдишь ее, буде употреблены для ней отруби; потомъ положишь въ нее гречневой муки и соли, и поставишь въ теплое мѣсто, чѣмъ сей растворъ поднялся; какъ скоро онъ готовъ будетъ для печенья, то вскипяти воды, приливать ее понемногу чѣмъ не заварить. Между шѣмъ намазать сковороду масломъ, и наливать на нее блинъ желаемой величины съ большой ложки, и сковороду держать на огнѣ, пока блинъ испечется. Такимъ образомъ пекутся всѣ блины. Блины сіи можно печь съ снятками, изрубленными вареными яйцами, шворогомъ, лукомъ, и проч.

125. БЛИНЫ МОЛОЧНЫЕ. На пять яицъ, возми по пропорціи крупчатой муки и разведи молокомъ; потомъ положи лимонной цедры и соли, пеки на сковородѣ; очисти въ обгорѣлые края, сверни угольниками, обжарь съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, посыпь сахаромъ и подавай на столъ горячіе.

126. БЛИНЫ АНГЛІЙСКІЕ. Отнявъ у десяти яицъ бѣлки, положи желтки въ коспрюлю, прибавъ туда полпюра фунта крупчатой муки и полфунта чухонскаго масла; все сіе хорошенько разопри и

разведи по пропорціи сливками или цѣльнымъ молокомъ; поднявъ бѣлки и положи ихъ въ сказанное шѣсто, прибавь корицы и померанцовой цедры и потомъ пеки на сковородѣ, которая должна быть съ ручкой, и которую поворачивай такъ, чтобъ и другая сторона припеклась на огнѣ: наконецъ положи на блюдо шарелку, на которую блины клади такъ, чтобъ шарелки не было видно, посыпь ихъ сахаромъ и пославъ въ печь; когда должно будетъ подавать ихъ на столъ, то разрѣжь ножичкомъ.

127. БЛИНЫ КРАСНЫЕ. Взявъ изъ пяти фунтовъ крупчатой муки половину, и положи въ оную дрождей полстакана, а молока по пропорціи, поставивъ опару. Когда она поднимется, то распустивъ полфунта коровьяго масла, десять яицъ; отбивъ бѣлки на блюдо, а желтки съ масломъ положи въ опару, припвори остальною половиною муки, прибавь по пропорціи молока и когда шѣсто поднимется, то бѣлки подними сбивальникомъ; положи сіи бѣлки тудажъ, прибавь по пропорціи соли; наконецъ пеки блины на маленькихъ сковородкахъ, съ коринкою или съ изрубленными вареными яйцами, или какъ кому угодно.

128. БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ. Очисти пятнадцать штукъ моркови и изрѣзавъ кусками, положи въ кастрюлю и наливъ молокомъ, упарь на огнѣ такъ, чтобъ морковь была мягка; потомъ молоко слей, а морковь пропρι сквозь сито, и положи чухонскаго масла и манныхъ крупъ по полуфунту, дай простынуть; послѣ чего положи десять яичныхъ желтковъ; сбивъ бѣлки и положи тудажъ немного соли и 6 золоти. сахару, смѣшай все вмѣстѣ и потомъ пеки блины на маленькихъ сковородкахъ.

Точно такъ же можно печь блины изъ свекловицы и каршофеля.

129. БЛИНЫ ПШЕННЫЕ. Вымывъ хорошаго пшена два фунта и разваривъ его въ молокѣ, пропρι сквозь сито; положи дрождей по пропорціи, такъ же два фунта крупчатой муки, и разведи теплымъ молокомъ. Когда опара поднимется, то положи въ нее полфунта коровьяго масла, соли сколько нужно, а

опѣ десяти лицѣ опнявѣ бѣлки на блюдо, желтки положи въ опару же. Какѣ скоро пѣсто для печенія будетѣ готово, то бѣлки подними покрѣпче, положи въ это же пѣсто, и пеки на маленькихъ сковородкахѣ.

Подобнымѣ же сему образомѣ можно печь блины и изѣ сарацинскаго пшена.

130. БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ. Испеки помягче десять квасныхъ яблокѣ и пропри сквозь сито. Взявѣ крупичатой муки чешыре фунта, на половинѣ оной сдѣлай опару съ молокомѣ и дрожжами; когда она взойдетѣ, то положи въ нее пропершья яблоки и полфунта коровьяго масла, пришвори оспальною мукою, положи шуда восемь яицѣ, да обшершой на сахарѣ лимонной цедры; попомѣ вымѣшай хорошенько лопаточкой и разведи по пропорціи сливками. Когда пѣсто будетѣ готово, то пеки.

БЛОНДЫ.

131. СПОСОБЪ ВЫБѢЛИВАТЬ БЛОНДЫ. Изготовивѣ горячей мыльной воды, опускаютѣ въ нее блонды и полощутѣ, но неспираютѣ, послѣ чего выкладываютѣ на солнце, или панишываютѣ бараньимѣ саломѣ въ весьма крѣпкой мыльной водѣ. Когда онѣ сдѣлаются совершенно бѣлыми, проклепываютѣ ихѣ камедью и послѣ окуриваютѣ сѣрою, завернувши напередѣ въ смоченную мыльную ветошку. Количество нужной для проклейки ихѣ камеди опредѣляется напередѣ посредствомѣ небольшого лоскуточка такой же матеріи.

Газы выбѣливаются такимѣ же образомѣ.

132. СПОСОБЪ МЫТЬ И ЧИСТИТЬ БЛОНДЫ. Блонды обыкновенно зашиваютѣ сперва въ мѣшечки изѣ рѣдкаго, но мягкаго холста, а попомѣ моютѣ въ двухѣ или трехѣ горячихѣ мыльных растворахѣ, не выжимая (ибо опѣ этого онѣ легко могутѣ разорваться), но только слегка опряхивая и поколачивая въ рукахѣ. Вынувѣ ихѣ изѣ послѣдняго раствора, даютѣ имѣ стечь, и осторожно полощутѣ въ водѣ, смѣшанной съ небольшимѣ количествомѣ синьки. Подсиненныя такимѣ образомѣ,

и полупросушенные блонды окуриваютъ сѣрою, а для окончательной обработки проклеиваютъ растворомъ прагакантовой камеди.

Проклеиваніе вымытыхъ газовъ и блондъ производится двоякимъ образомъ: можно обмакивать ихъ въ растворъ камеди, и потомъ распяливать на рамахъ для просушки; или пришиливъ къ рамѣ, только слегка намазывать ихъ симъ растворомъ, посредствомъ самой мягкой губки. Послѣдній способъ пребудетъ особеннаго навыка; ибо, при малѣйшей неосторожности, блонды могутъ приклеиться къ полотну.

Блонды, сдѣланныя изъ сырцового шелку, обыкновенно бывають напитаны весьма значительнымъ количествомъ клейкихъ веществъ; а потому ихъ надобно сперва вымачивать и кипятить въ водѣ, въ продолженіе чепырехъ или пяти часовъ, а послѣ уже окуривать сѣрою, и подвергать окончательной обработкѣ.

Такимъ же образомъ моютъ и чистятъ газы; но чтобы сдѣлать ихъ болѣе жесткими, по крахмалъ разводяшъ въ прагакантномъ холодномъ растворѣ, и намочивъ имъ вымытые газы, пришиливаютъ ихъ къ исподней части горизонтально натянутого холста, по которому водятъ взадъ и впередъ чистую сковороду съ небольшимъ количествомъ раскаленныхъ углей, или, что гораздо и лучше, горячій большой утюгъ.

БЛОХА.

133. **ДЛЯ ИСТРЕВЛЕНІЯ БЛОХЪ** выдуманно множество средствъ, изъ коихъ не всѣ одинаково дѣйствительны. Одни изъ нихъ состоятъ въ наполненіи комнатъ сильнымъ и проникательнымъ запахомъ нѣкоторыхъ расшеній, какъ напр. бузины, поля, розоновъ, чабра; другія въ употребленіи острыхъ и клейкихъ расшеній, каковы напр. вѣшви ольхи.

Сѣмяна кишнеца, столченныя и сваренныя съ водою на подобіе каши размазни, которыми намазываютъ щели у кроватей, истребляютъ блохъ.

Пары отъ горячей сѣры также могутъ быть употреблены съ пользою въ семъ случаѣ, но только съ осторожностію; въ это время надобно выйти изъ комнапы.

Иные готовятъ для сего *ртутную мазь*, или просто ограничиваются прысканіемъ въ комнапѣ горячей воды, вскипяченной со ртутью.

Въ нѣкоторыхъ спрвахъ прибѣгаютъ въ такомъ случаѣ къ очень простому средству, состоящему въ выкладываніи въ приличномъ мѣстѣ *заячьей шкурки*, служащей убѣжищемъ для блохъ, кои вмѣстѣ съ нею могутъ быть послѣ сего брошены въ воду, или сожжены.

Опрятность, частая перемѣна бѣлья, опрыскиваніе половъ соленою водою, или смѣшанною съ уксусомъ, суть лучшія средства, служащія къ удаленію сихъ насѣкомыхъ.

134. СРЕДСТВА ОСВОБОДИТЬСЯ ОТЪ БЛОХИ, ПОПАВШЕЙ ВЪ УХО. Если блоха какимъ нибудь образомъ заползетъ въ ухо, то своими въ немъ движеніями причиняетъ весьма непріятное ощущеніе. Чтобы избавишься отъ сего, надобно въ **ухо** всунуть нѣсколько волосовъ или положить хлопчатой бумаги, въ которую она занулавшись, можетъ вмѣстѣ съ нею быть вынута; или поднесетъ къ уху горящую свѣчу, на свѣшъ которой она вылезетъ.

БЛОХИ ЗЕМЛЯНЫЯ.

135. Подъ симъ именемъ **РАЗУМЬЮТСЯ У НАСЪ РАЗЛИЧНЫЕ ЖУЧКИ**, называемые въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и *щустриками*, неимѣющіе никакого сходства съ блохами, кромѣ того, что прыгаютъ очень проворно какъ обыкновенныя блохи. Онѣ обыкновенно водятся въ огородахъ на капустѣ, рѣпѣ, редькѣ, хрѣнѣ, крессалатѣ и другихъ нѣкоторыхъ огородныхъ растеніяхъ, которыя онѣ, пока еще растенія молоды, поѣдаютъ, а иногда и цѣлые огороды совершенно опустошаютъ. Мы извѣстны въ Россіи чепыре сорна сихъ жучковъ, описанныхъ испытателями природы подъ слѣдующими системапическими Лашинскими названіями: а)

Altica nemorum, Fabricii et Geoffroi; Chrysomela nemorum, Linnei.; б) *Altica Erucae, Fabricii*; в) *Altica oleracea, Fabr.*, *Chrysomela oleracea, Linn.*; г) *Altica Brassicae Fabr.* Можеть быть ихъ есть еще и больше соршовъ, и при томъ въ разныхъ мѣстахъ Россіи подъ разными названіями. Видѣныя же мною самимъ породы описаны и изображены въ приложенномъ къ сему словарю собраніи рисунковъ. Для употребленія ихъ предложено множество средствъ.

136. СРЕДСТВО ИСТРЕБЛЯТЬ ЗЕМЛЯНЫХЪ БЛОХЪ. Поспавивъ на каждую грядку, смотря по ея длинѣ, одно или два блюдечка или шарелки съ нѣкоторымъ количествомъ масла. На посуду бѣлую, блохи скорѣе нападаютъ. Въ однѣ сушки все дно шарелокъ будетъ ими покрыто и онѣ онѣ масла скоро подохнутъ.

137. СРЕДСТВО УДЕРЖАТЬ ЗЕМЛЯНЫХЪ БЛОХЪ ОТЪ РАСТЕНІЙ. Надобно засадить по длинѣ гряды одну полосу (или двѣ полосы по ея ширинѣ, когда это удобнѣе) извѣстною садовою жерухою (*Ceridium sativum, Linn.*). Распненіе сіе весьма любятъ земляныя блохи, и даже въ дождливое время сядя въ на немъ въ такомъ количествѣ, какъ будто бы распненіе нарочно было усѣяно блохами. Онѣ питаются жерухою, не допрогивающа до другихъ, на грядѣ находящихся растений.

138. ДРУГОЕ СРЕДСТВО. Приготовленные для сѣмянъ гряды оставивъ 2 или 3 дня въ покоѣ. Потомъ посыпать куринымъ помѣтомъ и слегка перемять его съ землею, такъ чтобы помѣтъ нѣсколько былъ накрытъ оною, а еще лучше для сего употребляется свѣжій помѣтъ лошадиный; овечій и козій помѣтъ также для сего годящся. Тогда можно посѣять сѣмена и быть въ безопасности онѣ блохъ.

Поселику землянымъ блохамъ сѣи помѣтъ пропитанъ, то, если при пересадкѣ капусты и другихъ растений, присыпать ихъ малымъ количествомъ онаго, растения останутся онѣ блохъ невредимыми.

139. ТРЕТЬЕ СРЕДСТВО. Посѣявъ сѣмена, уопитать крѣпко грядку ногами, и когда растения взойдутъ, то начебиверть фунта сѣмянъ взять полфунта проснаго табаку, варить въ 4 или 5 шпофахъ

воды и, когда жидкость простынетъ, окропить ею расшенія. Блѣхи отъ сего всѣ уйдутъ.

140. ЕЩЕ СРЕДСТВО. На пережженую недавно известъ налить пашую часть воды противъ ея вѣсу, и когда она распадется въ самой мѣлкой порошокъ, разсыпать сиюшомъ по грядамъ.

141. ЕЩЕ СРЕДСТВО ПРОГОНЯТЬ ЗЕМЛЯНЫХЪ БЛОХЪ. Облей свѣжую, или сухую полень кипячкомъ, и дай настанваться 4, 6, и даже до 12 часовъ. Помомъ, сдѣлавъ изъ соломы кисть, кропи сильно симъ настоемъ молодые расшенія. Если же вскорѣ послѣдуетъ сильный дождь, который смоешь долой полынний настой, то кропленіе нужно повторить. Симъ настоемъ сообщается расшеніямъ горечь, сполько проливающая землянымъ блохамъ, что онѣ не осмѣляясь напасть на нихъ. Когда же будетъ причина опасаться, чтобы земляныя блохи не повредили молодыхъ расшеній при пересадкѣ: тогда должно расшенія окунуть въ настой, по самый ихъ корешокъ, и такимъ образомъ поставить въ прохладное мѣсто; но кореньевъ опускать въ настой не нужно. Послѣ того, какъ постоянно онѣ въ семъ положеніи нѣсколько часовъ, должно ихъ вынуть изъ настоя и посадить въ землю. Тогда не нападутъ на нихъ ни одна земляная блоха, развѣ только сильный дождь смоешь настоемъ, въ который были онѣ обмокнуты; но въ такомъ случаѣ въ ясную погоду надлежитъ опять окропить ихъ хорошенько настоемъ посредствомъ соломенной кисти.

БОБРОВАЯ СТРУЯ.

142. УЗНАТЬ ПОДДѢЛКУ БОБРОВОЙ СТРУИ. Вещество сіе довольно дорогое, въ торговлѣ иногда встрѣчается поддѣланнымъ. Обыкновенно въ семъ случаѣ вынимающъ которую часть сего вещества изъ бобровыхъ мошонокъ, и замѣщаютъ его свинцомъ, землею и смолокамедами; обманъ сей легко можно узнать, разрѣзавши мошонку; ибо вещества подмѣшанныя, будучи совершенно разнородны съ бобровою струею, не могутъ составлять

сѣ нею однообразной массы, а посему сѣ перваго взгляду, могушѣ быти оплечены. Если же бобровая сѣпруя смѣшана была прежде очень шѣсно сѣ нѣскопырыми сильно пахучими смолокамедами, каковы напр. гальбанѣ, гумми-аммоніакѣ, и положена попомѣ вѣ перепончатыя мошонки, принадлежащія другимѣ животноымѣ, тогда опсушшѣе внушри ихѣ перепончатыхѣ перегородокѣ, будешѣ служишѣ яснымѣ доказательствомѣ обмана; кромѣ того, поддѣланная такимѣ образомѣ бобровая сѣпруя, ни сколько не сходствуетѣ, по наружному виду, сѣ насоящею; она не имѣетѣ ни ея запаха, ни вкуса горькаго, нѣсколько оспраго и опврашишельнаго.

БОБРОВКА см. **ВАХТА**.

БОБЫ.

143. вОВОЕЪ (*Vicia, Linn.*). находишся очень много породѣ, которыя вѣ великомѣ количествѣ по всей Россіи на лугахѣ, по лѣсамѣ и садамѣ роспушѣ дикіе, составляя вообще хорошій кормѣ для скопа. Разводяшѣ же преимущественно по огородамѣ, такѣ называемые *бобы огородные* или *Рускіе* (*Vicia Faba, Linn.*), приносящіе большія темныя семѣна и имѣющіе множество выродковѣ, и *вицу, вегесы* или *бобы полевые, кормовые* (*Vicia sativa, Linn.*), копырыхѣ также есть великое множество выродковѣ.

144. РАЗВЕДЕНІЕ вОВОЕЪ ОГОРОДНЫХЪ. Они вывезены вѣ Европу изѣ Египта. Бобы много приносятѣ плодовѣ, когда распушѣ вѣ пощей землѣ, а вѣ жирной и вновь унавоженной болѣе идущѣ вѣ стебли и лисшья, меньше же дающѣ цвѣшту и сѣпручѣевѣ. Садшѣ ихѣ должно вѣ концѣ Апрѣля или началѣ Мая (и садку можно нѣсколько разѣ вѣ лѣто повшоришѣ, если угодно имѣшѣ ихѣ вѣ большемѣ количествѣ) на грядахѣ рядами, оставляя между рядовѣ мѣста на полшора аршина, глубиною на два вершка; ямки гораздо лучше дѣлашѣ пригошовленнымѣ для шѣго садильникомѣ. Единственнѣй присмотрѣ, копыраго они шребуюшѣ вѣ продолженіе всего лѣшя, есть полонье; также не худо гряду обшавишѣ вокрутѣ шѣ-

спиками, или чѣмъ нибудь другимъ, чтобъ ихъ не ломало сильнымъ вѣтромъ.

Многіе имѣютъ обыкновеніе, за нѣсколько дней до посадки мочить бобы въ водѣ, чиня, чтобъ они скорѣе взошли, но по опыту извѣстно, что они послѣ сего легко загниваютъ и пропадають. Какъ скоро бобы начнутъ цвѣсти и нижніе цвѣтны опкроются, то верхушки у стеблей должно срѣзать, что чрезвычайно способствуетъ ихъ росту и избавляетъ отъ черныхъ листовыхъ вшей, кошорыя обыкновенно заводятся сперва на верхушкахъ.

145. ПРИГОТОВЛЕНІЕ БОБОВЪ ВЪ ПИЩУ. Опваривши бобы въ соленой водѣ, переложить ихъ въ холодную воду; послѣ сего вынуть и давши стечь, положить ихъ въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, пучкомъ петрушки и мѣлкимъ лукомъ, съ небольшимъ количествомъ искрошеннаго чабра, также соли и перцу; поставивъ все на огонь, прибавя щепотъ муки и маленькой кусочекъ сахара; и смочи бульономъ, а когда совершенно уварится, то прибавъ для загущенія яичныхъ желтковъ. Готовящъ ихъ также и другими различными способами, въ кислотѣ соусѣ, смешанѣ, и проч.

146. СПОСОБЪ СВЕРЕГАТЬ БОБЫ. Собери ихъ въ то время, когда они будутъ не болѣе крупнаго гороха и всыпъ въ бобылки; а чтобы они укладывались плотнѣе, то во время всыпанія бей рукою по бокамъ сосуда; поставивши послѣ сего бобылки въ водяную баню, кипятить воду въ теченіе полчаса. Для запаха положить въ каждую бобылку по маленькому пучечку чабра.

БОБЫ КОРМОВЫЕ СМ. ВИКА.

БОБЫ ТУРЕЦКІЕ СМ. ФАСОЛЬ.

БОГОРОДИЦКАЯ ТРАВА СМ. ОНИМАНЪ.

БОДЯГА.

147. ПОЛЬЗА БОДЯГИ, БОДЯГИ, ВИШИ, НАДОЖНИКА (*Spongia fluvialis, Linn, Turphia fluvialis, Oken*). Такъ называется въ разныхъ мѣстахъ Россіи вещество

сѣрозеленаго цвѣту, жесткое, ломкое, издающее на огнѣ сильный аммоніакильный запахъ, находящееся въ рѣкахъ, прудахъ и другихъ водахъ прѣсныхъ, которое приспавшѣ въ видѣ комьевъ къ согнившимъ въ водѣ деревьямъ, а мѣлкія прутья кругомъ охватываетъ. Высушенная, въ порошокъ исполченная бодяга и въ хлѣбѣ запеченная и выпиная съ водою напошакъ до полчайной ложки, помогаетъ въ колѣкѣ; отъ золотухи также напирאותъ ею шло сухою пли съ папокою смѣшанною; въ боли глазъ и головы прупѣ ею сухою верхъ носа между глазъ. Ушибенное мѣсто напирается сухимъ порошкомъ. Деревенскія бабы и дѣвки, настоявъ ее въ горѣлкѣ или водѣ, ею румянятся, а иногда и сухою напирאותъ лице, чтобы кожа на немъ покраснѣла*.

БОЖІЕ ДЕРЕВО см. ЧЕРНОВЫЛЬНИКЪ.

БОЛОТО.

148. **болота** суть собранія стоячихъ водъ, сѣ росшею въ нихъ различною правою, а иногда куспарниками и деревьями. Въ такомъ видѣ онѣ не только безполезны, но и вредны, ибо изъ согнивающихъ въ нихъ въ безчисленномъ множествѣ правъ, насѣкомыхъ и червей происходящѣ, особливо въ теплыхъ странахъ, вошуютъ и заразительныя испаренія. И потому какъ для сей причины, такъ и для умноженія хорошей и плодородной земли, нужно такія мѣста обсушивать. Большую часть болотъ можно безъ весьма ошягопительныхъ издержекъ обсушить и сдѣлать плодородными; но есш такія изъ нихъ, которыхъ безъ чрезвычайныхъ издержекъ, часто во сто кратъ превышающихъ предполагаемыя выгоды, изсушить не можно; въ такомъ случаѣ можно по крайней мѣрѣ такія болота пре-

* Вѣрное изображеніе бодяги находилась въ Опытѣ Естественной Истории всѣхъ жившыхъ Россійской Имперіи, изданномъ И. Давиубскимъ 1829 году: *Животныя кольчатая и Животнорастенія*, рисунокъ 12, фигура 34.

врапипть въ пруды, въ которыхъ легко развесить рыбу, что все лучше пустой или даже и вредной земли.

149. СРЕДСТВА ОСУШИВАТЬ БОЛОТА И ПРЕВРАЩАТЬ ИХЪ ВЪ ЛУГА, ПАШНИ ИЛИ ЛѢСА. Не всѣ болота имѣютъ одинаковое положеніе и почву, а потому по мѣстнымъ обстоятельствомъ и пребуютъ не одинакихъ работъ. Вообще осушаютъ ихъ, прорывая каналы для испеченія воды особенно въ сухую сторону, которая имѣетъ надлежащую покатость. Буде же болото окружено возвышеніями и находится на почвѣ, не пропускающей воды, въ такомъ случаѣ пробуравливаютъ сей не пропускающій слой, состоящій обыкновенно изъ глины, и пѣтмъ открываютъ стокъ водъ въ ноздреватые слои, лежащіе подъ глиною. Для сего особливо удобенъ изобрѣщенный Англичаниномъ *Елькинстономъ* покой буравъ, производящій чрезвычайно успѣшно осушеніе болотистыхъ мѣстъ, и которыми можно въ часъ пробуравить опверстіе въ шесть дюймовъ ширины и въ двѣ сажени глубины.

Всего удобнѣе на первой разъ болотистое мѣсто превратипть въ *лугъ*; ибо такая земля, содержа въ себѣ еще довольно влажности, можеть хорошо производить травы для корму скота; но для испребленія болотныхъ не кормовыхъ, а нерѣдко и вредныхъ для скота травъ, надобно поверхность осушеннаго болота обжечь. Срѣзавъ сохою или плугомъ дернъ, скласть его въ кучи, высушишь и зажечь, чрезъ что испребяшся всѣ вредныя травы, на мѣсто которыхъ можно посѣять травы, нужныя для корму скота; спустя же нѣсколько времени можно таковыя мѣста унавоживашъ, пахашъ и засѣвашъ хлѣбомъ, и обыкновенно на первый разъ овсомъ. По мѣстнымъ же обстоятельствамъ иногда выгоднѣе всего, такое мѣсто засадить деревьями, любящими влажную почву, каковы суть: разныя породы тополя, ивъ, ольхи, ясени, и проч., смотря по теплomu или холодному климату.

БОРОДАВКИ.

150. **БОРОДАВКИ** суть наросты болѣе или менѣе жесткіе, величины незначительной и одинакаго почти цвѣту съ кожею. Если бородавка не безпокоитъ ни по своему мѣсту, ни по своей величинѣ, въ такомъ случаѣ не должно ее трогать; ибо сама она обыкновенно со временемъ спадаетъ, и мало по малу уничтожается; но иногда можно видѣть бородавки, кои такъ велики, или на такомъ находятся мѣстѣ, что весьма желанельно избавишься отъ нихъ, по причинѣ безобразія или безпокойства производимаго ими.

151. **ЛѢЧЕНІЕ.** Если бородавки будутъ висятія и прикрѣплены къ кожѣ одною только ножкою, то самый лучшій способъ отдѣлять ихъ, состоитъ въ перевязываніи ножки шелковинкою. Еслиже онѣ имѣютъ широкое основаніе, то истребляютъ ихъ, прижигательными средствами, или острымъ орудіемъ. Сей послѣдній способъ гораздо лучше перваго. Для сего сначала примачиваютъ часть шѣла, на коей находится бородавка, горячею мыльною водою, въ продолженіи получаса, отъ чего она припухаетъ и дѣлается нечувствительною; послѣ того срѣзываютъ бородавку тончайшими пластинками до шѣхъ поръ, пока не появятся нѣсколько капелекъ крови; тогда окровавленную поверхность прижигаютъ ланисомъ или адскимъ камнемъ (*lapis infernalis*), который подъ симъ именемъ продается въ аптекахъ.

152. **ДЛЯ ПРИЖИГАНІЯ БОРОДАВОКЪ** употребляются: адскій камень, крѣпкая водка, сурмяное масло, порошокъ козацкаго можжевельника и проч. Если для прижиганія хотятъ употребить крѣпкія кислоты, или вѣдкой поташъ, то надобно имѣть предосторожность, наложить на части окружающія бородавку смягчительной камедистый пластырь, съ вырѣзкою по срединѣ онаго для бородавки; иначе же дѣйствіе прижигательныхъ средствъ распространится и на окружающую кожу. Прижегши бородавку, покрываютъ мѣсто,

гдѣ она находилась, нагноивающімъ пластыремъ, смѣшаннымъ съ спирасою, дабы ускорить опшаденіе кожуры и излѣченіе происходящей отъ того маленькой ранки.

Хорошо также напирать бородавки два или три раза въ день напластыремъ, смочивши напередъ его водою; средство сіе дѣйствуетъ медленно, но за то не причиняетъ ни воспаления, ни боли, и исключая бородавки особенной твердости, оно рѣдко небываетъ достаточно для испребленія ихъ.

Частое преніе бородавки ускоряетъ испребленіе оной, потому-то полезно иногда бываетъ преніе бородавки пощелою слюною, и половинками разрѣзаннаго на двое яблока, которое послѣ складывается и бросается въ соръ, чеснокомъ и проч.

БОРОНЫ.

153. Орудія сего рода нужны въ земледѣліи для измѣльченія почвы, для очистки оной отъ негодныхъ травъ, для приготоуленія ея подъ посѣвъ, и для покрытія высѣянныхъ сѣмянъ. Изъ сего видно, что успроеніе боронъ должно зависѣть отъ свойства почвы: бороны приличныя для крѣпкой глины, негодятся для легкой и песчаной почвы.

Въ успроеніи боронъ должно слѣдовать слѣдующимъ главнымъ правиламъ: 1. всякій зубъ долженъ производить свой слѣдъ, такъ, чтобы два зуба не слѣдовали никогда по одной и той же чертѣ; 2. слѣды зубьевъ должны быть въ равномѣрномъ между собою разстояніи; 3. зубья должны быть круглые или представлять спереди лезвие, подобно рѣзакамъ; ибо такимъ образомъ онѣ легче чистятся, нежели четвероугольные или какого либо другаго вида. Часто дѣлаютъ зубья боронъ различной длины; первый рядъ около полудюйма длиннѣе втораго, а сей полудюймъ длиннѣе третьяго, такъ, что зубья каждаго ряда полудюймъ короче зубьевъ предшествующаго ряда. Ихъ должно дѣлать изъ хорошо высушеннаго и оскобленнаго дерева.

Теперь изобрѣшено очень много разныхъ боронъ; одна изъ нихъ по своему успроенію заслу-

живающая преимущество предъ многими другими изображена въ собраніи рисунковъ сему Словарю принадлежащемъ.

БОРЩЪ.

154. БОРЩЪ СКОРОМНЫЙ. Въ горшокъ кладется говядина кусками, нѣсколько ветчины и цѣлая курица, все это наливается водою и спавится на огонь; между пѣмъ надобно взять бураковъ (свекольных корней) выстѣ съ ихъ правою, скрошитъ полосками, обжаритъ въ коровьемъ маслѣ, смочитъ опваромъ изъ горшка, въ котромъ варится мясо, потомъ положивъ и ихъ въ горшокъ, приправитъ солью, укропомъ, прибавитъ также луку и все уваритъ хорошенько.

155. БОРЩЪ ПОСТНЫЙ. Для него берется свѣжая капуста, которую надобно изрубить, а также и свекольный листъ, а свекольные корни изрѣзать полосками и обжаритъ въ маслѣ, посыпавъ мукою, прибавитъ крошеного луку, моркови и пуспернаку, послѣ развеситъ горячею водою съ квасомъ, варитъ, засыпавъ не много гречневыми крупами и приправивъ солью съ перцемъ. Подаютъ съ сыпными мѣлко скрошенными сухарями, обжаренными въ постномъ маслѣ.

156. БОРЩЪ СЪ РЫБОЮ. Приставитъ на огонь воды съ нѣсколькими кусками соленой и свѣжей осетрины или бѣлушины; между пѣмъ скрошитъ бураковъ и обвалитъ въ мукѣ; возьметъ также самой свѣжей капусты, разрѣзать на нѣсколько частей и обжаривъ въ маслѣ положить въ горшокъ, въ котромъ варится рыба; буде опваръ не будетъ довольно киселъ, то надобно прилить квасу. Свѣжая рыба какъ-то, караси или другая, какой угодно будетъ, очищенная, и выпотрошенная сперва обваливается въ мукѣ, обжаривается въ маслѣ, потомъ кладется въ тотъ же горшокъ, куда еще прибавляется нѣсколько кусковъ моркови, луку, уваривается какъ надобно, и приправляется перцомъ съ солью.

157. БОРЩЪ МАЛОРОССІЙСКІЙ. Взять, на примѣръ, чепыре фунта говядины, одну молодую курицу, мѣло искрошенную свеклу, нѣсколько свѣжей напусты, кореньевъ пепрушки, пустернаку, обжареннаго въ маслѣ луку; все сіе накопипть буліономъ и приквасивъ положишь шуда же вепчины, и дашь всему кипѣть; когда мясо въ половину поспѣетъ, положи чепверть фунта сарацинскаго пшена, и сваря въ густую 10 яицъ, разрѣзашъ ихъ пополамъ, и вынувъ желтки, начинишь бѣлки фаршемъ изъ изрубленныхъ желтковъ, говяжьяго сала*, Французскаго хлѣба, соли, перцу, рубленой зелени, и обмазавъ ихъ сырыми яйцами, обжаришь на сковородѣ и положишь въ суповую чашу; при опускѣ забѣлишь смешанною.

БОТВИНЬЕ.

158. СПОСОБЪ ГОТОВИТЬ БОТВИНЬЕ. Надобно взять свѣжихъ свекольныхъ листьевъ, либо крапивныхъ или другихъ употребляемыхъ для варенія щей, разваришь ихъ, опякашь, изрубить мѣло и развести квасомъ. Въ ботвинье прибавляють обыкновенно крошеной лукъ, свѣжіе или соленые огурцы, а иногда и вареную мѣло изрубленную свеклу. Къ ботвинью подается какая нибудь рыба, какъ-то осетрина, бѣлужина и проч.

БОЧКА.

159. СРЕДСТВО ПРЕДОХРАНЯТЬ БОЧКИ ОТЪ ДУРНАГО ЗАПАХА. Какъ скоро бочка (или другая посуда) будетъ опорожнена, то надобно поспѣшью очистишь ее отъ осѣда и выполоскашь водою. Но и безъ сего можно предохранить бочку отъ дурнаго запаха, по крайней мѣрѣ на годъ, привязавъ къ загнутой въверху проволоки напичанный сѣрою фициль, или клочекъ пакли; зажегши фициль сей, должно опустить его чрезъ втулку въ бочку, гдѣ и дашь ему сгорѣть, потомъ втулку плотно зашкнущъ, дабы сѣрный дымъ не вышелъ.—Предъ тѣмъ, когда понадобится употребить сію посудину, должно

* Въ настоящій Малороссійскій борщъ кладется сало свиное.

повторить еще разъ тоже дѣйствіе съ фишилемъ; тогда, если посудина будетъ чиста, фишиль загорится, въ противномъ случаѣ погаснетъ.

160. ОТНЯТЬ ЗАПАХЪ ПЛѢСЕНИ У ВИННЫХЪ БОЧЕКЪ. Всѣ до сихъ поръ извѣстныя средства опнять у винныхъ бочекъ запахъ, причиняемый плѣсенью, не достигаютъ своей цѣли. Г. *Феррари*, членъ Туринскаго Общества земледѣлія, придумалъ для сего съ совершеннымъ успѣхомъ слѣдующее средство. Надобно смѣшать полтора фунта мѣлкой поваренной соли, съ полуфунтомъ порошку марганцовой окиси: сверхъ сего особо смѣшать полфунта сѣрной кислоты съ 1 фунтомъ воды, приливая кислоту въ малыхъ количествахъ и осторожно.

У бочки же надобно вынуть одно дно, вымыть ее водою и поставивъ споймя, положить въ глиняномъ горшкѣ нѣкоторое количество упомянутого порошка, налить на него спольно же кислой жидкости, и поставивъ горшокъ на дно бочки, потчасъ накрыть ее вынутымъ дномъ и спарыми намоченными ветпошками. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ надобно размѣшать смѣсь деревянною палочкою и прилишь нѣсколько сѣрной кислоты. Сія операція повторяется одинъ или два раза въ суши и продолжается въ печеніе нѣсколькихъ дней, болѣе или менѣе, смотря по тому, до какой степени бочка напишана дурнымъ запахомъ.

Остающіиися послѣ сего въ бочкѣ занахъ кислой смѣси можно уничтожить повторительнымъ вымываніемъ бочки. Если употребишь хлористый натръ вмѣсто хлора въ видѣ газа, какъ выше показано, то скорѣе очистится бочка отъ дурного запаха.

БРАГА.

161. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ХОРОШУЮ ДОМАШНЮЮ БРАГУ. Возми, напримѣръ, ячнаго мѣлкаго солоду полчетверика, ржаного мѣлкаго семь съ половиною фунтовъ, муки пшеничной и ржаной, каждой по семи же съ половиною фунтовъ, гречневыхъ крупъ полчетверки; положивъ все въ кадку, на горячей

рѣчной водѣ затереть какъ пѣспо и оставить въ сѣмь видѣ до пѣхъ порѣ, пока печь пропотится, послѣ чего пѣспо изъ кадки выложитъ въ корчаги, и, дабы смѣсь сія сверху не пригорѣла, налитъ шуда немного рѣчной воды, поставитъ въ печь, которой заслонку замазавъ глиною и давъ пакъ споятъ сумки, по прошествіи конхъ корчаги изъ печи вынутъ, и чтобы пѣспо въ нихъ опмокло, налитъ шуда кипяшку. Послѣ сего выложитъ всю смѣсь въ кадку, оппаривать ее кипячкомъ и вымѣшивая вѣсломъ хорошенько; въ сіе сусло, оплитое въ горшокъ, положитъ свѣжаго хмѣлю 1 фунтъ, накроетъ крышкой и замазавъ ее пѣспомъ, поставитъ опять въ печь, чтобы хмѣль хорошенько упрѣлъ. Между пѣсмъ завѣспи приголовокъ, для котораго взять дрождей 1 стаканъ и влитъ въ сусло, подбавивъ его пшеничною мукою и накрывъ поставитъ въ теплое мѣсто. Вынувъ хмѣлю изъ печки и охладивъ не большую часть онаго, положитъ въ приголовокъ, куда прибавитъ и сусла; если приголовокъ поднимается хорошо, то сусло слить въ кадку, шуда же положить весь хмѣль и занушить приголовокъ. Когда онъ хорошо заберется, то хмѣль выбрать, выжать, потомъ слить въ боченокъ, моложа въ него часть хмѣлю, закупорить и глиною замазавъ, поставитъ въ ледъ.

БРЕДЕНЬ см. **СѢТИ РЫБОЛОВНЫЯ.**

БРИТВА.

162. **СПОСОБЪ ОТТАЧИВАТЬ БРИТВЫ ПОСРЕДСТВОМЪ МЫЛЬНОЙ ВОДЫ.** Обыкновенно прищупившіяся бритвы оптачиваютъ на оселкѣ, смачивая его деревяннымъ масломъ, но опытъ показалъ, что если вмѣсто масла смачиваютъ оселокъ мыльною водою, т. е. распуская нѣсколько мыла въ водѣ, то бритвы оптачиваются еще лучше, и получаютъ гораздо тончайшее острѣе.

163. **МАЗЬ ДЛЯ РЕМНЯ, НА КОТОРОМЪ ПРАВЯТЪ БРИТВЫ.** Возми два лоша мѣлко сѣрипатаго оловян-

наго пеплу, и столько же насыщеннаго раствора щавельной кислоты, смѣшанъ сѣмъ веществамъ порядочно, чтобы изъ нихъ вышелъ родъ шѣсна, которымъ намазать ремень, и когда шѣсно высохнетъ, то можно его смачивать водою. По причинѣ чрезвычайно великаго сродства щавельной кислоты съ желѣзомъ, бритва получаетъ очень тонкое остріе и при легкомъ шреніи.

164. НОВОЙ СПОСОБЪ ОТТАЧИВАТЬ БРИТВЫ, Г. НАЙТА. Для сего употребляется чрезвычайно гладкій цилиндръ, вылитый изъ плавленой стали, и крѣпко закаленный, длиною въ три дюйма и толщиною въ полдюйма; передъ употребленіемъ надобно его хорошенько вычиснить, но не полировать, а поверхность его натереть смѣсью изъ деревяннаго масла и соломенной золы, которая содержишь въ себѣ множество кремнистой земли въ чрезвычайно мѣлкомъ состояніи. Отпачивая бритву на семъ цилиндрѣ, надобно ее водить по цилиндру подъ угломъ больше или меньше остримъ, но нисколько ее не придавливая.

165. ЛУЧШЕЕ ДЛЯ БРИТВЫ ТОЧИЛО. Округленное, какъ слѣдуетъ, точило изъ точильнаго камня около восьми дюймовъ въ поперечникъ опускается на часъ въ расплавленный горячій жиръ или сало, потомъ вынимается и осматривается на открытомъ воздухѣ въ теченіе шести мѣсяцовъ, по прошествіи которыхъ насаживается на ось и устанавливается въ станокъ. Бритвы на немъ точатъ обыкновеннымъ образомъ, смачивая водою, налиною въ корытцо, внизу точила находящееся. Выгода сего точила состоитъ въ томъ, что оно не разгорячается бритвы и снимаетъ съ лезвия очень скоро и легко всѣ зазубрины.

БРОНЗА.

166. СРЕДСТВО ЧИСТИТЬ ПОСЕРЕБРЕННУЮ БРОНЗУ. Когда бронза запятнана воскомъ или саломъ, то сперва держи ее въ кипячей водѣ, покауда воскъ или сало растопится, потомъ выпри до суха, а потомъ разведи въ водѣ Испанскихъ бѣлилъ и напирай

бронзу, помощію щеточки, до тѣхъ поръ, пока пятна не исчезнутъ и бронза не сдѣлается сухою. Послѣ сего другою, сухою щеточкою, очисти бѣлила, оставшіяся между изгибами бронзы, и выпри наконецъ чистымъ полотенцемъ. Въмѣсто бѣлилъ можно употреблять чистый мѣлъ.

167. СРЕДСТВО ЧИСТИТЬ БРОНЗУ ПОЗОЛОЧЕННУЮ ТЕРТЫМЪ (ТОЛЧЕНЫМЪ) ЗОЛОТОМЪ. Напирай, посредствомъ мягкой губки, обмакивая ее въ горѣлку или въ красный горячій уксусъ, замаранную бронзу. Потомъ высуши ее на солнцѣ или при огнѣ, и выпри мягкимъ и сухимъ полотенцемъ, шокмо полированные части; ибо остальные получаютъ отъ губки прежнюю свѣтлосць и блескъ.

БРОСКВИНА см. **ПЕРСИКЪ.**

БРУНКОЛЬ.

Это выродокъ капусты, см. **КАПУСТА.**

БРУСНИКА.

168. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ БРУСНИЧНУЮ ПОСТИЛУ (*Vaccinium vitis idaea*, *Linna.*) *постилу*. Низменный сей кустарникъ, приносящій краснаго цвѣту ягоды, растетъ по лѣсамъ и борамъ всей почти Россіи дикимъ. Брусничными ягодами насыпаются горшки до самаго верху, покрываются листьями и спавятся на всю ночь въ печь вышопленную жарко, на другой день упромъ вынутыя изъ горшковъ ягоды кладутся въ решета и накрываются деревянными кружками, на копорыя накладываются камни, и такъ стоятъ остывая на цѣлыя сутки. Когда вся жижа изъ ягодъ вытечетъ, то и ихъ прошираютъ сквозь решето, а потомъ для отдѣленія отъ сѣмянъ, чрезъ сито. Послѣ сего кисель сей бьютъ мушвою цѣлой день, а для подслащенія его употребляется медовая папока, копорую также сбиваютъ особливо, пока она сдѣлается бѣлою; потомъ взявши двѣ мѣры брусничнаго киселя и одну папоки, смѣшиваютъ ихъ порядочно, и наливаютъ въ ольховые ящики, выструганные очень тонко, и ничѣмъ не вымазан-

ные внутри. Ящики сіи спавятся въ печь, вытопленную наканунѣ, и буде постила за одинъ разъ не высохнетъ, то спавяиъ ее въ другой и прешій разъ, пока поспѣетъ; чѣобы постила изъ ящиковъ вынуть, то обрѣзавши ее напередъ кругомъ, и опрокинувъ ящикъ вверхъ дномъ, спучаиъ по деу.

Для красной пошили уношребляеися и брусника совершенно красная, а если ягоды были краснобоки, то и постила будетъ съ бѣлизною.

169. БРУСНИЧНОЕ ВІНО. Брусничныя ягоды насыпаются въ боченокъ, послойно; слой ягодъ и тонкой слой полынью; все сіе наливается простымъ пѣннымъ виномъ и спавится на цѣлой годъ въ погребъ, по прошествіи сего времени процѣживается и разливается въ бутылки. Оно походитъ на виноградное вино польнное.

170. БРУСНИЧНАЯ ВОДА. Опредѣливъ для дѣланія сей воды, напр. чѣтверикъ брусничныхъ ягодъ, половину ихъ высыпать въ горшокъ и поставиъ на ночь въ печь, чѣобъ упарились; поушру вынувъ изъ печи, процерепъ ихъ сквозь сито, выложиъ въ боченокъ, всыпать туда же и ославшуюся часть брусники и наливъ въ него шри ведра воды, поспавиъ въ погребъ; чрезъ 12 дней вода носпѣетъ для уношребленія.

171. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ БРУСНИЧНЫЙ СОКЪ. Любое количество брусничныхъ ягодъ сполки въ деревянной чистой спунѣ, выдавленный изъ нихъ сокъ вари на огнѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлаешся онъ густъ какъ патока. Симъ образомъ уваренный сокъ можетъ болѣе года быть свѣжъ; его можно уношребляиъ къ столу для жаркаго, разводя винограднымъ виномъ, чѣобы онъ сдѣлался жиже, подсластитъ сахаромъ и приправиъ корицею.

БРЮКВА.

172. СПОСОБЪ РАЗВОДИТЬ БРЮКВУ (*Brassica gongylodes*). Она бываетъ разныхъ сортовъ, которые всѣ одинаковой доброты: выродки или сорта растущіе на поверхности земли лучше и вкуснѣе

шой, которой головы или булавы находясь совсѣмъ почти въ землѣ. Сѣяль ее должно въ исходѣ Апрѣля, смотря по погодѣ, въ открытой парникѣ, или вмѣстѣ съ другими капустами на закрытую отъ Сѣвера гряду. Если растенія всходятъ очень часто, то должно ихъ продергивать; какъ скоро они оправятся, пересаживать рядами дюймовъ на 18 одно отъ другаго, въ хорошую, жирно унавоженную землю, чаще выкапывать, временемъ землю между ними нѣсколько вскапывать и по немногу съ обѣихъ сторонъ растенія обсыпать. Когда первыя растенія дадутъ шары или булавы величиною въ дѣшскую голову, то можно уже ихъ употреблять въ пищу, потому, что плоды средственной величины бываютъ самые вкусные. Осенью для домашняго употребленія всѣ листья обламываются, а они засыпаются въ погребъ въ песокъ.

173. СУПЪ ИЗЪ БРЮКВЫ. Брюкву очистивъ и изрѣзавъ въ тонкіе ломтики, положи въ кипятокъ, и вари цѣлой часъ; послѣ чего пропери сѣвось сито, разведи пропёртое жирнымъ мяснымъ опваромъ, приправь перцомъ, имбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ. Опнукая на столъ, положи въ суповую чашу корокъ бѣлаго хлѣба, вѣй нѣсколько супу, и приставь чашу на горячую золу, чтобъ корка разбухла, выложи на блюдо и окрени его подпаленнымъ до темна коровьимъ масломъ.

БУЖЕНИНА.

174. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ БУЖЕНИНЫ. Берется свѣжій свиной окорокъ и когда съ него снята будетъ кожа, напирается солью и посыпается не большимъ количествомъ перцу; потомъ напыкаютъ въ него луку или чесноку, обсыпаютъ порошкомъ лавровыхъ листьевъ, закрываютъ опять кожей, и положивъ въ горшокъ или другую посудину наливаютъ кислыми щами съ малымъ количествомъ ренскаго уксусу; по прошествіи трехъ дней вынимаютъ его изъ посуды и жарятъ въ печи, на сковородѣ или пропивнѣ.

175. **ДРУГОЙ СПОСОБЪ.** Свѣжій свиной окорокъ напираютъ солью, сполченою вмѣстѣ съ лукомъ, эшаломъ, и взваривъ особо уксусу съ мяпою, выливаютъ взваръ на окорокъ, и мочатъ его въ сей жиждѣ просеушокъ, потомъ жарятъ въ печи на сковородѣ или прошивѣ, положивъ на нее также мяшны и уксусу. Къ буженинѣ подаютъ напершый хрѣнъ или горчицу.

БУЗИНА.

176. Въ теплыхъ Россійскихъ губерніяхъ растетъ двѣ породы бузины дикими: одна кустарникомъ (*Sambucus nigra*), а другая правянистая (*Sambucus ebulus*. *Lin.*) попадающаяся даже и въ умѣренныхъ Губерніяхъ. Въ прочихъ же мѣстахъ кустарную разводятъ по садамъ.

177. **СПОСОБЪ РАЗВЕДЕНІЯ БУЗИНЫ.** Въ садахъ большею частію разводятъ двѣ породы бузины: съ черными ягодами (*Sambucus nigra*, *Lin.*, Дв. 43.) и красными (*Sambucus rubra*). Ее можно разводить сѣменами, а всего лучше опдираніемъ опѣ корня опраслей, копорыя ежегодно вырастаютъ въ большемъ количествѣ. Растетъ же она на всякой землѣ и даже иногда на самой пощей, не боится ни жару, ни сырости, ни морозу.

178. **ПОЛЬЗА ЧЕРНОЙ БУЗИНЫ.** Цвѣты сей бузины составляютъ хорошее домашнее лѣкарство; ихъ пьютъ какъ чай для произведенія обильной испраины, а пошому и для опвращенія дурныхъ слѣдствій простуды.

Цвѣты сїи, настаиваемые съ винограднымъ виномъ или уксусомъ, доставляютъ ему мушкашній вкусъ; листьа же даютъ желтую краску для сѣдельныхъ кожъ.

179. **АНГЛІЙСКІЙ ФРОНТИНЕТКЪ ИЗЪ БУЗИНОВЫХЪ ЦВѢТОВЪ.** 18 фунтовъ сахару развариваются въ двадцати прехъ шпофахъ воды съ двумя яичными бѣлками, взбитыми въ пѣну, пѣна снимается и прибавляется къ жидкости осмая часть чешверика бузиновыхъ цвѣтѣвъ, и жидкость снимается съ огня,

и когда совершенно ошпынешь, то вливается въ нее шесть полныхъ ложекъ лимоннаго соку и 4 или 5 ложекъ дрождей, которыя взбиваются съ жидкостію въ пѣну; смѣсь сію надобно каждый день мѣшать и переливъ въ боченокъ, прибавишь шесть фунтовъ изюму, изъ котораго вынушы зерна, зашкнутъ боченокъ и по прошествіи полугода разлишь въ бутылки. Вино сіе, буде хорошо сдѣлано, можно подавать за фронтиньякъ, отъ котораго шрудно его опличишь.

180. зрѣлыя ягоды бузины, даютъ краску. Если хлопчатую бумагу или шелкъ варишь съ бузиными ягодами и зеленымъ купоросомъ, то бумага и шелкъ окрасятся въ черный цвѣтъ, если же варишь ихъ съ квасцами, то краска сдѣлается синяя. Сокомъ сихъ ягодъ можно подкрашивать брови. Можно также изъ сего соку дѣлать синія чернила, прибавивъ къ нему небольшое количество квасцовъ и уксусу. Изъ сего же соку, приведеннаго въ броженіе, получается перегонкою водка.

181. бузиновое вино. Взять 34 фунта совершенно зрѣлыхъ и отъ хвостиковъ хорошо очищенныхъ бузиновыхъ ягодъ, и варить два часа съ 8 шпофами рѣчной воды, потомъ процѣдить чрезъ холстинный мѣшекъ, чтобы кожица и зерна ягодъ опдѣлились. Выжатый такимъ образомъ сокъ надобно поставишь вновь на огонь, положивъ въ него двадцать фунтовъ сахару, и кипяпншь сокъ цѣлой часъ, считая время съ той минушы какъ онъ закипитъ, послѣ чего сокъ слишь въ особый чанъ, и когда онъ проспынeshъ до степени шеплоты парнаго молока, то положишь чешыре ложки хорошихъ свѣжихъ дрождей, отъ чего онъ начнетъ бродить, и когда онъ перебродитъ въ теченіе 12 или 16 часовъ, то слишь его въ бочку и чрезъ нѣсколько дней ее закупоришь. По истеченіи осми недѣль разливаюшъ вино въ бутылки, которыя надобно обвязывать только толстою бумагою, а не запыкать пробками. Чѣмъ оно будетъ смарѣе, тѣмъ сдѣлается крѣче и здоровѣе.

БУКВИЦА.

182. ПОЛЬЗА БУКВИЦЫ. Буквица аптекарская (*Betonica officinalis*, Linn., Дв. 23; Щ. VII. 21) растёт по всей Россіи по лѣсамъ, кустарникамъ и лугамъ. Многіе употребляютъ листья ея, собранные во время разцвѣтанія, вмѣсто Кышайскаго чернаго чаю, котораго она и здоровѣе, по мнѣнію врачей. Корень ея можетъ служить рвотнымъ вмѣсто ипекакуаны и слабительнымъ вмѣсто ревеню. Мокшанцы парятъ буквицею чашныхъ дѣшей; бѣдноцвѣтныя дѣвки пьютъ ее въ винной настойкѣ для полученія въ лицѣ румянца. Буквицу, опваренную въ молоко, даютъ рогатому скоту въ воспаленіи кишекъ, приключившемся послѣ сѣдненной оспры или бѣдой правы.

Листья съ цвѣтными верхушками окрашиваютъ шерсть прѣгошовленную съ растворомъ висмута въ прочный сливковый цвѣтъ.

БУКЪ.

183. РАЗВЕДЕНІЕ БУКА. Букъ (*Fagus silvatica*, Linn.) растётъ на всякой землѣ, которая не очень мокра и не очень глиниста, предпочтительно же любитъ онъ почву известковую, плодотворно-песчаную, и покатосныя горъ, обращенныя на полдень. Въ теплыхъ Губерніяхъ Россіи, каковы Волынская, Подольская, Таврическая, Кавказская, букъ растётъ дикимъ, въ другихъ же мѣстахъ, надобно его разводить сѣмями, которыя сажаютъ бороздками или кучками, и закрываютъ на вершокъ землею, на которую накладываютъ слой моху или соломы для поддержанія влажности. Онъ всходитъ въ концѣ мѣсяца, въ два же года вырастаетъ около аршина, а иногда и выше; тогда можно пересаживать его на настоящее мѣсто, въ которомъ онъ остается навсегда.

Буде разрѣзанныя буковыя сѣмяна бѣлы, сочны и на вкусъ сладковаты, то они годны для посѣва;

если же цвѣтъ ихъ не бѣлъ, вкусъ маслянь и непріятень, ядро высохло, то шаковыя сѣмяна для посѣву негодятся.

184. польза бука. Употребленіе бука весьма многообразно: какъ матеріалъ топливный, горитъ онъ самымъ пріятнымъ огнемъ; зола, остающаяся послѣ его сгоренія, изобилуетъ попашемъ; уголь буковой чрезвычайно хорошъ для кухни и въ особенности для кузницъ. Толстые бревна, получаемыя изъ его стволовъ, употребляются для спроектированія кораблей, попому, что они очень долго сохраняются подъ водою, а посему онъ употребляется во многихъ подводныхъ строеніяхъ. Спилы и карепники дѣлаютъ изъ него разные превосходные экипажи, оси, косяки, полозья, мебель и разнаго рода посуду. Расколотый на тонкія доски, онъ употребляется на ведры, сита, корзины, рѣшета, фушляры и проч.

Плоды буковые, имѣютъ пріятной вкусъ. Олени, коровы и особенно свиньи ѣдятъ ихъ съ большою жадностью. Но болѣе замѣчательны они по маслу, которое изъ нихъ добывается. Плоды сѣи, которые созрѣвши сваливаются съ дерева вмѣстѣ съ своею шелухою, собираютъ или просто руками, или мешлою просѣваютъ сквозь рѣшето, для очищенія отъ сора, попавшаго вмѣстѣ съ ними, потомъ вѣютъ, чтобы отдѣлнить отъ нихъ плоды, не имѣющіе ядеръ. Послѣ сего разсыпаютъ на чердакахъ или подъ навѣсами, хорошо провѣваемыми вѣтромъ, дабы они могли поскорѣе высушиться; масло же бьютъ начиная съ Декабря и продолжая до Марта; масло выбитое раньше сего времени, получается въ меньшемъ количествѣ и болѣе содержишь въ себѣ слизи; получаемое же позже начинаетъ скоро прогоркать и не можетъ быть долго сберегаемо.

Обыкновенно бьютъ *масло* изъ необлупленныхъ плодовъ, отъ чего потеря онаго проспирается до седьмой части. Масло гораздо пріятнѣе на вкусъ и удобнѣе для очищенія, если поспѣваютъ облупить плоды, прежде нежели подвергнуть ихъ гнетенію прессы. Но еще прежде сего, должно превра-

пишъ ядра въ шѣсто и завернуть въ холстинные или волосяные мѣшки; послѣдніе изъ сихъ лучше, ибо не всасываютъ въ себя масла.

Листья буковые охотно ѣстъ скотина.

185. СОБИРАНИЕ И СВЕРЕЖЕНИЕ БУКОВЫХЪ СѢМЯНЪ.
Сѣмяна сіи собираются въ концѣ Сентября или въ началѣ Октября, ибо въ сіе время буковые орѣхи раскрываются и сѣмяна изъ нихъ выпадаютъ. Въ сіе время оспорожно сбиваютъ ихъ съ деревъ шестами, и подхватываютъ на поддерживаемыя или разостланныя холстинныя простыни или рогожи, потомъ ихъ сортируютъ и кладутъ въ мѣшки. Если сѣмяна не потчась нужны къ посѣву, то по очищеніи ихъ сносятъ въ комнату или сарай, разсыпаютъ тонкимъ слоемъ и по временамъ перемѣшиваютъ ихъ до тѣхъ поръ, пока они высохнутъ; до времени посѣва оставляютъ въ сараяхъ, и чтобы неовредилъ ихъ морозъ, покрываютъ соломою толщиною на поларшина, или мохомъ вершка на три. Можно также на зиму опускать ихъ въ мѣшкахъ на веревкѣ въ глубокія колодца, гдѣ бы холодъ не могъ вредить имъ и гдѣ температуръ воды всегда одинакова. Вынутыя осенью изъ воды сѣмяна сіи оказываются такъ свѣжи, какъ и въ то время, какъ были опущены въ воду.

БУЛІОНЪ.

186. Въ поварняхъ, управляемыхъ съ расчетливостію и хорошимъ хозяйствомъ, буліонъ служитъ основаніемъ всѣхъ почти соусовъ. Будучи употребленъ съ благоразуміемъ, онъ замѣняетъ всѣ мясные ошвары, подъ какими бы именами они ни были и на приготовленіе коихъ требуется гораздо болѣе мяса, нежели сколько обыкновенно нужно бываетъ ихъ для супа, и частымъ употребленіемъ коихъ всегда расширяютъ здоровье. Будучи соединенъ съ простыми приправами и собственными соками мяса, служитъ онъ весьма часто для приготовленія всякаго рода блюдъ, столько же вѣрнымъ въ исполненіи, сколько и приятнымъ для вкуса образомъ.

187. ПРИГОТОВЛЕНІЕ БУЛІОНА СКОРОМНАГО. Буліонъ сей служилъ вообще основаніемъ всѣмъ скоромнымъ похлебкамъ и большей части соусовъ; посему самому, для совершенно усилѣннаго приготавленія оныхъ, необходимо знать надежныя и вѣрныя выгодныя средства, получали изъ извѣстнаго количества мяса, сколько возможно лучшаго качества буліонъ.

Бычачье мясо даетъ самый лучшій буліонъ. Отъ телятины получается буліонъ не имѣющій ни цвѣта, ни вкуса; баранина сообщаетъ часто ему непріятный запахъ сала; каковаго недоспашка со всѣмъ не замѣчается, когда она будетъ прежде изжарена. Мясо дикихъ птицъ мало придаетъ буліону вкусу, развѣ только, когда будутъ онѣ стары и жирны. Изъ всѣхъ птицъ, голубь, когда онъ будетъ старъ, придаетъ наиболѣе вкусу буліону; кроликъ и куропадка, также сообщаютъ ему превосходный запахъ.

Самое свѣжее мясо даетъ лучшій буліонъ, нежели долго лежалое. Спудень же, находящійся въ костяхъ есть вещество очень пипашельное и есть основа буліона; а посему и самый надежный способъ приготавленія лучшаго буліона, есть слѣдующій:

1. Всегда должно брать большій кусокъ мяса, нежели какой нуженъ для ежедневнаго расхода; если же расходъ будетъ малъ, то надобно брать количество мяса, нужное для продовольствія въ теченіе двухъ или трехъ дней; отъ сего какъ мясо, такъ равно и буліонъ будетъ гораздо лучше.

2. Никогда не должно мыть мяса, ибо при семъ всѣ соки, находящіеся снаружи, растворяясь въ водѣ, пропадаютъ даромъ; сначала нужно ополѣлить изъ него кости и обвязать бичевкой, дабы оно не потеряло своего вида во время варенія; потомъ положишь въ горшокъ съ шпсфомъ воды, на каждый фунтъ мяса; пригнесъ мясо въ водѣ рукою, дабы выгнать изъ него воздухъ, отъ коего часто всплываетъ оно на поверхность.

3. Поспавишь горшокъ прежде на слабой огонь, дабы нагревался онъ постепенно. Буліонъ будетъ

тѣмъ чище, чѣмъ болѣе пройдетъ времени, отъ поспавленія горшка на огонь до появленія пѣны. Обыкновенно нужно бываетъ для сего около часа времени. Должно сколько возможно стараться, чтобы огонь былъ ровный.

4. Снимаютъ безпрестанно образующуюся пѣну, когда накопится оной много; не давая жидкости кипѣть, ибо отъ сего часть пѣны растворится, другая же сядетъ на дно, и тогда трудно будетъ получить бульонъ совершенно свѣплый.

5. Какъ скоро снимутъ всю пѣну, и жидкость начнетъ кипѣть, тогда должно посолить ее и положить овоцныя приправы, состоящія изъ двухъ или трехъ морковей, двухъ рѣпъ, пастернаку, крѣпко связаннаго пучечка порея и сельдерея. Можно также прибавлять, смотря по вкусу, кусокъ напусы, двѣ или три гвоздички, вошкнутыя въ луковицу и проч. Поджаренная сильно луковица, должна быть въ положенномъ мѣщекѣ, безъ сего она разпадется и сообщитъ бульону непріятный цвѣтъ. Между тѣмъ заблаговременно должно избить поварскимъ ножомъ кости, вынушыя изъ мяса, равно какъ и оставшіяся отъ жаркаго; чѣмъ мѣльче будутъ онѣ избиты, тѣмъ болѣе дадутъ спудени; всего лучше шлочь ихъ крупно въ желѣзной спудкѣ, смачивая отъ времени до времени водою, чтобы не разгорячались. Изъ сего произойдетъ большая выгода; ибо два унца костей, какъ опытами извѣдано, содержатъ въ себѣ столько же спудени, питательной части бульона, сколько одинъ фунтъ мяса.

Завязавши избитыя или сполченныя кости въ мѣщечекъ и положивши оныя въ горшокъ, должно прибавить шуда и хрящеватыя части, оставшіяся отъ жаркаго, изъ коихъ нельзя сдѣлать никакого другаго употребленія. Если въ пополненіе назначеннаго для бульона мяса, нужно прибавить къ нему кусокъ баранины или телятины, то сначала изжарить ихъ на легкомъ огнѣ, остерегаясь впрочемъ, чтобы они не получили пригорѣлаго вкуса, и потомъ уже положить въ горшокъ.

6. Прибавленіе овощей потчасъ прекращаешъ кипѣніе жидкости; но какъ скоро опять оное возобновится, должно снять горшокъ съ огня, дабы буліонъ не кипѣлъ болѣе, а находился бы въ легкомъ волненіи, до самаго времени его употребленія; для сего стоить только равнѣе управлять огнемъ. Накрывши горшокъ крышкою, для воспрепятствованія испаренія, не должно дополнять его даже и тогда, когда случится вынуть изъ него нѣсколько буліону, лишь бы только мясо не выспавалось изъ онаго и всегда бы было покрыто жидкостію; въ противномъ же сему случаѣ, т. е. при большемъ опнианіи буліона, надлежитъ доливать горшокъ кипячею водою такъ, чтобы она слегка покрывала мясо.

Послѣ равнаго и легкаго кипяченія, продолжающагося шесть часовъ, буліонъ бываетъ готовъ; долѣе кипячить его не нужно.

188. Буліонъ крыпкій изъ говядины, телятины и дичи. Для сего нужно взять передовой говядины и телятины по одному пуду, куръ 3 пары, рябчиковъ 5 паръ, петеревей 3 пары, зайцевъ 5 и индѣекъ 3 штуки, очистишь ихъ и перемышь хорошенько. Сначала одну говядину кипячишь въ кошлѣ, а когда она будетъ мягка, то положишь туда же телятину и индѣекъ, а потомъ куръ, зайцевъ, петеревей, рябчиковъ и снова кипячишь; во время кипяченія пѣну и сало снимаешь; послѣ сего положишь моркови, петрушки и пастернаку по пятнадцати штукъ, корицы 5 и гвоздики 3 золотника, и все сіе вмѣстѣ еще кипячишь, мѣшая безпрестанно лопаткой, чтобы не было пригару. Когда же все сіе въ кошлѣ перепрѣетъ, то взявъ нѣсколько чистыхъ кульковъ и сквозь нихъ всю жидкость процѣдишь, а чтобы она чище спекала, то на кульки положишь доску и на нее гнетъ. По спеченіи такимъ образомъ жидкости, поставишь котелъ въ холодное мѣсто и мѣшай въ немъ до тѣхъ поръ, пока сало совершенно остынетъ, которое и снять до чиста, а буліонъ разогрѣвъ и процѣдишь сквозь салфетку и потомъ осаживаешь его на плитѣ или

паганѣ; пѣну и сало чаще снимають; кипящій же его до пѣхъ порѣ, пока лопатки будутъ подниматься и мясо начнетъ съ нихъ кусками валиваться. Послѣ сего бульонъ разложитъ въ каменную посуду.

Если кому угодно будетъ сдѣлать прюфельный бульонъ, то для сего возьмъ 2 фунта прюфелей, изрубивъ ихъ помѣльче, настаиваешь въ жидкомъ бульонѣ и въ особой костреюлкѣ варишь подо-лѣе; когда бульонъ спанетъ осаживаться, то процѣдишь сквозь сито и осаживаешь какъ выше сказано.

189. БУЛІОНЪ ПОСПѢВАЮЩІЙ ВЪ МИНУТУ Для приготовления похлебки на шесть особѣ, берутъ фунтъ говядины (даже низшаго качества), изрѣзывающъ ее въ кусочки, величиною съ наперстокъ; съ другой стороны изрѣзавъ также четыре хорошія моркови, четыре рѣпы и двѣ луковицы, кладущъ все сіе вмѣстѣ въ костреюлку, въ которой распущено заранее два унца коровьяго масла, и оставляющъ варишься минутъ двадцать, на довольно сильномъ огнѣ, наполняющъ потомъ кострею горячею водою, дающъ кипѣть четверть часа, прибавивъ туда двѣ жареныя луковицы, перцу, соли, и пучекъ пряныхъ травъ; наконецъ, процѣдивши все сквозь сито, кладущъ въ бульонъ хлѣба, или вермичели, сваренной обыкновеннымъ образомъ.

За недоспажкомъ говядины, можно употребить равное ей количество бычачьей печени, или сердца, съ тѣми же самыми приправами.

190. БУЛІОНЫ ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ. Положивши въ муравленный глиняный горшокъ съ крышкою, произвольное количество костей, наливаютъ ихъ двойнымъ прошивъ ихъ вѣсу количествомъ воды; потомъ, наложивъ на горшокъ бумагу и обвязавъ ее вокругъ бичевкою, закрываютъ его крышкою, ставящъ въ обыкновенную хлѣбную печь, какъ скоро вынутъ изъ оной хлѣбъ; оставляющъ его тамъ въ печеніе нѣсколькихъ часовъ и послѣ вынимающъ. Таковымъ способомъ получается прево-

сходный бульонъ, которому можно придашь еще болѣе вкусу, прибавя употребительныхъ кореньевъ и травъ. Однѣ и тѣже кости, могутъ служишь для сего, по крайней мѣрѣ, до трехъ разъ.

191. **БУЛІОНЪ ПОСТНЫЙ** вываривается изъ фунта гороха съ водою. Когда выкипитъ четвертая доля, и опваръ гороховой будешь еще свѣтелъ, процѣди его сквозь сито, дай остыоиться чисто, и опстой слей въ горшокъ; положи въ него разныхъ кореньевъ обваренныхъ, какъ-то: моркови, пасернаку, луковицъ, селлерей, порею, брюквы, капусты, кореньевъ пепрушки, разныхъ приносней, завязавъ въ вешошечку, какъ-то: гвоздики, мушкатнаго цвѣта, базилику, кишинецу, перцу, соли и нѣсколько масла Прованскаго: увари, и процѣди сквозь салфетку, употребляй.

192. **СЪЕРЕЖЕНІЕ БУЛІОНА.** Во время лѣта, часпо приходять въ затрудненіе, относително сохраненія бульона; даже въ теченіи одного дня, онъ прокисаетъ въ самыхъ лучшихъ свѣспныхъ чуланахъ; въ погребѣ же всегда почти получаетъ непріятный вкусъ. Есть вѣрное и вмѣстѣ простое средство, сохраняешь его во время самыхъ сильныхъ лѣтнихъ жаровъ; оно состоитъ въ кипяченіи бульона, какъ упрямъ, такъ и вечеромъ; но какъ при шаковыхъ часпо повторяемыхъ кипяченіяхъ, бульонъ дѣлается часъ отъ часу гуще, то должно взять осторожность какъ можно менѣе солишь его въ горшкѣ, при начальномъ приготовленіи.

193. **БУЛІОНЪ ВЪ ДОЩЕЧКАХЪ.** Беруть чепыре шелячьихъ ноги, двенадцать фунтовъ мяса, съ задней ноги говядины, при фунта шелячьяго сѣбка и десять фунтовъ задней ноги баранины. Всѣ сіи мяса кипятятъ на слабемъ огнѣ, въ тридцати шпофахъ воды; во время сего варенія снимають обыкновеннымъ образомъ пѣну, и послѣ процѣживаютъ; оставшееся мясо кипятятъ въ другой разъ, съ новымъ количествомъ воды. Полученные такимъ образомъ два бульона, сливаютъ вмѣстѣ, даютъ имъ остынуть, и потомъ снимають какъ можно лучше жиръ, заспывшій на ихъ поверхности;

остающуюся жидкость процеживаютъ сквозь тонкое полотно и выпариваютъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается очень густою. Тогда вынимаютъ ее изъ сосуда, намазываютъ тонкимъ слоемъ на гладкой доскѣ, и разрѣзываютъ на дощечки желаемой величины. Окончательное высушивание сихъ дощечекъ довершаютъ разкладывая ихъ на нагрѣтой печи, продолжая сіе до тѣхъ поръ, пока онѣ сдѣлаются сухими и ломкими. Послѣ сего укладываютъ ихъ въ стеклянки, кои закупориваютъ какъ можно крѣпче пробками. Дощечки сіи могутъ сохраняться въ печеніи чепырехъ или пяти лѣтъ, безъ всякаго поврежденія, лишь бы только онѣ положены были въ банки, совершенно сухими. Если угодно, то можно въ составъ ихъ вмѣшать разныя душистыя вещества, гвоздику, соль и проч.

Когда нужно будетъ употреблять сіи дощечки, то стоитъ только около полуунца оныхъ положить въ кипячую воду, закрыть сосудъ крышкою и поставить его на горячую золу, на которой онъ долженъ находиться около чепырши часа, или до тѣхъ поръ, пока все совершенно распустится; послѣ прибавляютъ такое количество соли, сколько оной нужно будетъ по вкусу.

194. СРЕДСТВО ОТНИМАТЬ КИСЛЫЙ ВКУСЪ У БУЛІОНОВЪ. Буліоны, сберегаемые въ печеніи нѣсколькихъ дней, бываютъ часто подвержены окисанію, въ особенности, во время буръ и сильныхъ лѣтнихъ жаровъ. Таковому неудобству пособляютъ и уничтожаютъ кислый вкусъ, когда буліонъ не совершенно еще прокипѣлъ, кипяченіемъ его и бросаніемъ въ него нѣсколькихъ раскаленныхъ углей, во время самого кипѣнія. Средство сіе дѣйствительно и вѣрно. Но если буліонъ получилъ уже весьма сильный кислый вкусъ, то въ такомъ случаѣ надлежитъ взять на каждыя два или три шпофа буліона, по полуунцу пошашу, растворить его въ полустаканѣ воды, дать совершенно остыться, и сливши свѣтлый растворъ, прибавлять оной по частямъ къ буліону, которой должно безпрестанно

при семъ пробовать, дабы остановить прибавленіе пошашнаго раствора, какъ скоро исчезнетъ непріятный вкусъ жидкости. Если по какимъ либо обстоятельствомъ не случится пошашу, то вмѣсто онаго можно вскипятить три или четыре столовыхъ ложки обыкновенной золы, въ полустаканъ воды, дасть опустошиться жидкости, или процѣдить оную сквозь бумагу и потомъ употреблять такъ какъ и растворъ пошашный. Ни та, ни другая примѣсь, ни сколько не поршатъ булона, а доставляющъ ему еще нѣсколько прохладительный вкусъ.

БУЛКА см. **хлѣвъ**.

БУМАГА.

195. Древніе употребляли для дѣланія бумаги особенный родъ просшника, распуціи въ Египтѣ, по болошамъ, около рѣки Нила. Въ послѣдствіи времени замѣнили его хлопчатною бумагою. Наконецъ дошли до искусства, дѣлать бумагу изъ вепошкѣ, каковое открытіе приписываютъ Кипайцамъ, которые выдѣлываютъ бумагу съ весьма давняго времени; для сего употребляютъ они всякаго рода вепошки, не исключая даже шелковыхъ; между тѣмъ какъ у Европейцевъ идутъ для сего только льняныя вепошки и пенъковыя. Равнымъ образомъ можно пригошавлять бумагу изъ соломы и многихъ другихъ веществъ, но она не такъ хороша, какъ бумага обыкновенная изъ вепошкѣ.

196. **СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ НЕПРОМОКАЕМОЙ БУМАГИ.** Для сего надлежитъ растворить два унца лучшаго бѣлаго мыла въ двѣнадцати шпофахъ воды, и кипятить сію жидкость въ продолженіи получасу. Съ другой стороны, должно растворить, также въ двенадцати шпофахъ воды, двенадцать унцовъ квасцовъ; къ сему второму раствору прибавляютъ еще четыре унца фландрскаго клея и одинъ унцъ арабской камеди, разведенныхъ въ надлежащемъ количествѣ воды; смѣшавши растворъ сей вмѣстѣ съ мыльною водою,

опускають попомъ въ сію смѣсь листы бумаги, нѣсколько согрѣтые. Нужно замѣнить, что прежде высушиванія сихъ листовъ, должно сложить ихъ въ кучу, положивъ одни на другіе; наложивъ сверху доску, копорую пригнесси попомъ тяжесію, нудовъ въ пять. По истеченіи нѣсколькихъ дней, разнимають и разѣшиваютъ ихъ на веревкахъ, для высушиванія.

197. СРЕДСТВО ВОСПРЕЯТСТВОВАТЬ ЧЕРНИЛАМЪ РАСТЕКАТЬСЯ ПО БУМАГѢ. Растворивши въ спаванѣ чистой воды кусокъ квасцовъ величиною въ орѣхъ, смочи симъ растворомъ бумагу посредствомъ губки, и оставь ее послѣ сего высохнушь.

198. СРЕДСТВО НАВЕСТЬ НА БУМАГѢ ЛОСКЪ. Для сего распянувши бумагу на чистой доскѣ, напираютъ ее, посредствомъ заячьей лапки, стерпымъ въ порошокъ сандаракъ.

199. ДЛЯ ПОЛУЧЕНІЯ ПОЧТИ НЕСТАРАЕМОЙ БУМАГИ, растворивши одну часть квасцовъ, въ трехъ частяхъ кипячей воды, проводятъ въ семъ кипячемъ растворѣ бумагу до трехъ разъ, и попомъ ее высушиваютъ.

200. СПОСОБЪ ПРЕДОХРАНЯТЬ БУМАГИ, ПЕРГАМЕНТЬ, КНИГИ И ПРОЧ., ОТЪ ПЛЕСЕНИ, КРЫСЪ, СЫРНЫХЪ КЛЕЩЕЙ И ЧЕРВЕЙ. Для сей цѣли, надлежитъ дѣлать всѣ шкафы и ящики, въ коихъ хранятся означенныя вещи, изъ самаго смолистого и душистаго соснового дерева; при томъ должно ихъ, какъ можно плотнѣе склеивать изъ однихъ досокъ, не употребляя для сего гвоздей. Внутри и снаружи покрываются они бумагою, напишанною растворомъ селитроокислой ртутіи; бумагу сію приклеиваютъ къ дереву клеемъ, составленнымъ слѣдующимъ образомъ: взявши по равной части крахмала, или пшеничной муки, и ржаной, смѣшиваютъ ихъ какъ можно лучше и попомъ просѣваютъ; послѣ чего, разболтавши смѣсь сію въ водяномъ растворѣ солянокислой баришты, варятъ оную въ муравленомъ глиняномъ сосудѣ, такимъ же точно образомъ, какъ и обыкновенный мучный клей; между тѣмъ, стерши

въ игоши отъ шести до восьми зубчиковъ чесноку, завязываютъ его въ плотную льняную вепошку и выжимаютъ сокъ, который кладутъ вмѣстѣ съ узелкомъ, заключающимъ въ себѣ чеснокъ, въ вышеупомянутый сосудъ съ мукою и мѣшаютъ всю массу до окончанія варенія, то есть до тѣхъ поръ, когда клей получилъ вязкость и густоту кашицы. Смѣсь сію употребляютъ холодною, и между тѣмъ какъ клей высыхаетъ подъ бумагою, въ то самое время, уравниваютъ поверхность оной какимъ нибудь гладкимъ тѣломъ и послѣ высушиваютъ въ умѣренно нагрѣтомъ мѣстѣ. Сырные клещи, черви и крысы, при первомъ своемъ нападеніи на приготовленное такимъ образомъ дерево, спановаясь неизбежными жертвами губельныхъ на нихъ дѣйствій селитроукислой ртутки и солянокислой барицы, входящихъ въ составъ клея.

201. БУМАГА, СПОСОБНАЯ ДЛЯ ПОЛИРОВАНІЯ ВСЯКИХЪ ЗАРЖАВѢВШИХЪ ЖЕЛЕЗНЫХЪ И СТАЛЬНЫХЪ ВЕЩЕЙ. Бумага сія, употребляемая съ нѣкотораго времени для чищенія заржавѣвшаго желѣза и стали, представляетъ съ одной стороны своей весьма жесткую поверхность, способную для полированія; цвѣтъ ея бываетъ черной, иногда же бурой, или желтой. Для приготовленія шаковой бумаги, употребляютъ слѣдующій способъ:

Взявши какое угодно количество пемзы, разгорячаютъ ее до красна на горячихъ угляхъ, и погружаютъ потомъ въ холодную воду; послѣ сего спираютъ ее въ самой мѣлкой порошокъ. Порошокъ сей смѣшиваютъ и распираютъ съ такимъ количествомъ жирнаго лака*, чтобы образовалась изъ сего жидкая масса; однакожъ столько густая, дабы можно было ее захватывать и наводить посредствомъ кисти на бумагу. Примѣшивая сюда не большое количество красной и желтой охры, или печной сажки сообщаютъ бумагѣ желтый, бурый, красный, или черный цвѣтъ.

* Лакъ сей приготовляется изъ какого нибудь жирнаго масла, для чего увариваютъ оное вмѣстѣ съ свицовымъ глешомъ.

Наведши, посредствомъ кисти, тонкій слой шаковой подцвѣченной массы на крѣпкую бумагу, даюшъ ему совершенно высохнуть въ воздухѣ. Послѣ сего наводяшъ второй слой, по высушеніи ко-его, уравниваютъ поверхность бумаги гладкимъ цилиндрическимъ кашкомъ.

Такъ какъ пемза скоро осѣдаетъ изъ жидкости, составляющей лакъ, то при употребленіи сего состава, необходимо нужно какъ можно лучше и чаще его вымѣшивать.

Приготовленная такимъ образомъ бумага, можетъ служить для чищенія всякихъ желѣзныхъ и стальныхъ издѣлій, каковы напр. ружейные стволы, лошадиная збруя, копья, желѣзные горшки и вообще всѣ желѣзныя и стальные вещи, долженствующія сохранять блестящую поверхность.

БУРАКИ.

202. БУРАКИ ИЗЪ СВЕКЛЫ. Скрошивъ мѣлко свекельные коренья и лукъ, обжарь ихъ въ маслѣ и положи муки, накаши бульономъ; обжари провавъ говядину, курицу, баранину, вешчину разбей шпиками, приквасъ огуречнымъ рассоломъ и кислощами, и дай кипѣть; когда вполовину посибетъ, по положи катаного фаршу или сосисекъ; при опускѣ забѣли смешанною.

БУТЫЛКА.

203. О РАЗЛИВАНІИ ВЪ БУТЫЛКИ ВИНЪ. Чѣмъ долѣе вино осѣаетъ въ бочкахъ, тѣмъ болѣе оно улучшается; нѣкоторыя, изъ числа самыхъ лучшихъ винъ, могутъ находиться въ бочкахъ отъ трехъ до чепырехъ лѣтъ; впрочемъ высшую степень дсброшы, каковую только можетъ получить вино, приобрѣтаетъ оно, находясь въ закупоренныхъ бушылакахъ. Чѣмъ крѣче и сирѣше вино, тѣмъ долѣе сохраняется въ бушылакахъ; между тѣмъ какъ нѣжныя и слабыя вина, должны въ нихъ осѣаваться менѣе времени.

Разливаніе въ бутылки есть простая и легкая работа, опправляемая впрочемъ по большей части, съ великою небрежностію; посему-то часто случается видѣть самыя лучшія вина, до такой степени испортившимися, что ихъ совершенно нельзя узнать. Если дѣло-производство сіе опправлять надлежащимъ образомъ, чтобы оно служило къ сохраненію и улучшенію вина, то для сего должно производить его по крайней мѣрѣ чрезъ принадлежащія мѣсяцѣвъ, по собраніи винограда, сколько возможно стараться обращать вниманіе на выборъ бутылокъ, качество пробокъ, на приготовленіе смолы, употребляемой для замазыванія сихъ послѣднихъ, на стараніе, съ каковымъ должно производиться сіе дѣло, и наконецъ на уснаиваніе налишихъ бутылокъ по мѣстамъ.

Чтобы не потерять напрасно ни сколько вина, то почавши бочку, спойтеъ только для сего влить въ нее бутылку лучшаго оливковаго (Прованскаго) масла; тогда не только вино сохранится до послѣдней капли въ своей добрѣ; но симъ средствомъ и самая бочка предохраняется отъ окисленія и плесени. Опытъ показалъ, что вино въ початыхъ бочкахъ сохранялось симъ средствомъ болѣе одного года, безъ малѣйшаго поврежденія.

204. ВЫБОРЪ БУТЫЛОКЪ. Худо вычищенные бутылки портятъ вино. Тѣ изъ нихъ, кои были уже въ употребленіи, весьма способны принимать запахъ погреба, особенно если онѣ стояли въ немъ долгое время незашкнуемыми; въ каковомъ случаѣ весьма трудно бываетъ ихъ вычистишь; малѣйшая неосмотрительность въ семъ обстоятельстве, можетъ служить причиною погери налипаго въ бутылки вина. Бутылки, несовершенно одинаковой величины, худо усаиваются въ ящикахъ, и посему весьма скоро могутъ быть разшибены. Бутылки совершенно одинакаго размѣра, получаемыя изъ извѣстнаго завода, составляютъ первое условіе для сбереженія винъ. Второе изъ сихъ условій состоитъ въ чищеніи ихъ, какъ можно лучше, въ продолженіи двадцати чetyрехъ часовъ, посред-

спвомъ крупнаго песку, или маленькой желѣзной цѣпочки, но опниудъ не свинцовою дробью; выполосканныя бутылки опрокинушь для спеченія воды на скамейкѣ съ дырами; буде онѣ нужны для слабыхъ винъ, то надобно вымышь ихъ водкою.

205. СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ МАСЛЯНЫЯ ВУТЫЛКИ. Изщипли въ мѣлкіе куски нѣсколько листовъ сѣрой пропускной бумаги, налей на лоскушки воды, и мѣшай ихъ палочкою, чшобы составилсѣ родъ жидкой каши, которой положивъ въ масляныя бутылки, болшай ихъ нѣсколько времени и попомъ ополосни чистою водою, опъ чего онѣ совершенно будутъ чисты; а еще скорѣ это сдѣлать можно, всыпавъ въ тѣже бутылки съ жижею и нѣсколько крупнаго песку; если же надобно вдругъ вычистишь очень большое число такихъ бутылокъ, то лучше ихъ вываривать въ водѣ, въ которой распушено достаточное количество золы и нѣсколько извести.

206. НОВЫЙ СПОСОБЪ ЗАКУПОРИВАТЬ ВУТЫЛКИ СЪ ВИНАМИ. Опыпомъ дознано, что если вмѣсто обыкновенныхъ пробокъ, бутылки завязывать пузыряремъ или пергаменомъ, то вино сохранится въ нихъ столь же хорошо, какъ бы онѣ зашкнуты были лучшими пробками.

БУЧЕНИЕ см. щелокъ.

БЫКЪ.

207. КАЧЕСТВА ХОРОШАГО ЗАВОДСКАГО ВЫКА. Быкъ долженъ быть полсшъ, но болѣе по развитію органовъ, чѣмъ по толщинѣ костей, кои вообще не должны быть у него велики и выпуклы; онъ долженъ имѣть швердыя и плотныя мышцы, голову короткую, рога полстые черноватые и правильные, лобъ и обликъ широкіе, глаза черные, взглядъ швердый и гордый, уши длинныя и косматыя, рыло большое и квадрапное, морду короткую и прямую, шею полстую, крѣпкую; членосоединеніе въ плечахъ крѣпкое, но свободное, грудь ошкрышую и глубокую; ноги короткія, крестецъ крѣпкой, хребетъ пря-

мой, бедра широкія и полныя; хвостъ длинной и густой; шерсть мѣлкую, плотно лежащую, лоснящуюся и также мягкую на ощупь.

Цвѣтъ шерсти, какъ бы разнo ни судили объ немъ (можно сказать, что всѣ оплывы цвѣтновъ имѣютъ своихъ парпизановъ и своихъ порицателей), не опнимаютъ у живошныхъ тѣхъ качествъ, коими они обладаетъ, и не придаетъ тѣхъ, коихъ у нихъ во все нѣтъ. Впрочемъ, кажется не совсемъ ложно и общепринятое мнѣніе, что цвѣта шемные и густые, служатъ признакомъ большей пылкости, качества весьма важнаго, въ заводскомъ быкѣ.

Однакожъ тѣ ошибаются, кои предпочитаютъ быковъ вспыльчивыхъ, бѣсныхъ, упрямыхъ, и злыхъ; это суть пороки воспитанія, а не признакъ лучшей породы.

Каждый заводскій самецъ, во всякомъ безъ исключенія родѣ домашняго скота, долженъ быть гордъ, горячъ, даже пылокъ; но тихъ, послушенъ и ласковъ къ людямъ, признашеленъ къ рукъ его пипающей, и никогда не золъ и не угрюмъ. Изъ всѣхъ качествъ удобнѣе передаются въ наслѣдство нравственныя и преимущественно худыя; сіе вѣрное наблюденіе примѣняется также и къ привычкамъ, кои часто не испребляются и въ позднѣйшихъ поколѣніяхъ. О прочихъ обстоятеляхъ см. *скотъ рогатый*.

208. СРЕДСТВО УКРОЩАНІЯ СВИРѢПЫХЪ ВЫКОВЪ. Въ окрестностяхъ Рима и Неаполя употребляется, въ отвращеніе несчастій, которое нерѣдко причиняютъ дикіе и свирѣпые быки, особый приборъ, состоящій изъ нѣкотораго рода клещей, коихъ тупые концы ВВ, вложенные въ ноздри, при давленіи съ противоположнаго конца, касающаго носовой перегородки. Крѣпкая веревка или ремень прикрѣпляется къ одному изъ колецъ АА, продѣвается сквозь другое кольцо, и потомъ завязывается около рога. Этого достаточно для удержанія клещей въ надлежащемъ положеніи и укрощенія живошнаго, если оно не слишкомъ дико,

или уже привыкло къ инструменту. Въ противномъ случаѣ, къ обоимъ кольцамъ прикрѣпляющъ по веревочкѣ и продѣваяющъ ихъ сквозь другое кольцо такъ, что обѣ веревки лягушъ крестообразно, и потомъ, каждую изъ нихъ привязываютъ къ копорому нибудь рогу. Чрезъ сіе приборъ получаетъ болѣе силы.

Такіе клещи сдѣлашь очень легко; въ Римѣ они стоятъ около 40 копѣекъ на наши деньги. Шпифшикъ С, на которомъ ходятъ клещи, долженъ быть вставленъ такъ, чтобы они могли свободно сжиматься и разжиматься; концы клещей ВВ слѣдуетъ дѣлать совершенно тупые, дабы сжимаясь, не повреждали носовой перегородки.

Этотъ приборъ служилъ не только для укрощенія быка или вола, но и для наказанія его, если онъ не послушалъ. Въ послѣднемъ случаѣ ножки клещей, которыя обыкновенно находясь въ нѣкоторомъ разстояніи одна отъ другой, сжимаются, и такимъ образомъ удобно и безъ большихъ усилій удерживаютъ животное по произволу. Если волъ находится въ упряжкѣ, то веревочку привязываютъ къ одному кольцу, продѣваютъ ее въ другое, и протягиваютъ между роговъ до самой повозки или рукоятки плуга. Такимъ образомъ, дернувъ только за эту веревочку, наказываютъ животное, не имѣя надобности подходить, къ головѣ его.

Изображеніе сего прибора смопри въ собраніи рисунковъ къ сему Словарю приложенныхъ.

БЪЛЕНА.

209. О **ВРЕДѢ БЪЛЕНЫ**. (*Hyosciamus niger*, Linn. Дв. 25. Ц. II. 1) и *средствъ противу него*. Бѣлена очень часто дикою попадающаяся около заборовъ, и огородамъ по всей почвѣ Россіи, принадлежитъ къ числу очень ядовитыхъ травъ; вредныя ея качества видны уже нѣсколько по наружному ея виду, а особливо по тяжелому воночному и отвращительному запаху. Хотя трава сія и употребляется въ нѣкоторыхъ случаяхъ для пользованія болѣзней, однакоже и тогда требуетъ боль-

шой осторожности; ибо опытами извѣдано ея смертоносное дѣйствіе не только на людей, но и на живошныхъ. Корень ея, похожій нѣсколько на пасернакъ и по невѣдѣнію вмѣсто его употребленный, причинялъ смерть, и пошому не только не должно окуривать болящіе зубы сѣмянами ея, какъ-то дѣлали иногда простой народъ; но спараться совсѣмъ испреблять сію праву изъ садовъ и огородовъ.

Буде же кто какимъ либо образомъ по незнанію употребилъ сію праву внутрь, то для отвращенія неминуемыхъ худыхъ послѣдствій, надобно потчасъ выпить свѣжаго деревяннаго, коноплянаго, или другаго масла, парнаго молока, или уксусу, клюковнаго соку, либо принять рвотное.

БЪЛЕНИЕ.

210. **ВЪЛѢТЬ** какую нибудь ткань или нитки, значить, испребить изъ нихъ краску расписельнаго или живошнаго вещества, которую онѣ имѣютъ отъ природы.

Бѣлятъ а) пряжу и полотна льняныя и пеньковыя, б) пряжу и полотна бумажныя (изъ хлопчатой бумаги), г) пряжу и ткани шерстяныя. *Примѣч.* Здѣсь предлагается бѣленіе, которое можно дома производить, а не фабричное.

211. **ВЪЛЕНІЕ ПРЯЖИ ИЛИ НИТОКЪ.** Перевязавъ нитки по пасмамъ, мочить ихъ въ простомъ щелокѣ, а еще лучше въ сдѣланномъ изъ ясеновой золы, около 9 часовъ; потомъ, выпустивъ щелокъ изъ кадки, наливать на нитки холодной воды и сливать ее до тѣхъ поръ, пока сливаемая вода будетъ спекать чистою; тогда нитки вынимаются изъ кадки, споласкиваются и на кольяхъ, вбитыхъ на лугу, развѣшываются противъ солнца; потомъ мочатъ ихъ въ крѣпкомъ щелокѣ, споласкиваютъ въ холодной водѣ, выжимаютъ до суха и расстилаютъ на травѣ на открытомъ воздухѣ въ продолженіи нѣсколькихъ дней, въ которое время надобно ихъ перебора-

чивашъ на обѣ стороны нѣсколько разовъ въ день, и поливашъ водою, пока онѣ получатъ нужную бѣлизну.

212. СПОСОБЪ ВЪЛИТЬ ЛЬНЯНЫЯ ПОЛОТНА. При бѣленіи надобно сперва полотна разсоршировать по ихъ тонкости; наблюдать прилѣжно также и время, какія изъ нихъ получатъ скорѣе другихъ бѣлизну, тѣ вынимать изъ щелочныхъ кадей прежде другихъ и перебѣщать въ тѣ, гдѣ находятся полотна одинакой съ ними бѣлизны.

Сложивши полотна такъ, чтобы всѣ куски были одинакой длины и ширины, прицѣпляютъ къ кромкамъ ихъ бичевочныя пепли и укладываютъ въ кадкахъ рядами, наливая между каждымъ двумя рядами полотенъ по нѣсколько ведеръ слабого щелоку, или теплоі рѣчной воды, въ которой даютъ сперва перебродить небольшому количеству муки, или опрубей.

Наполнивши кадку полотнами и водою, накладываютъ на полотна сверху крышку, имѣющую множество скважинъ, дабы полотна не могли подниматься отъ оказывающагося въ скоромъ времени броженія, признакомъ котораго суть поднимающіеся вверхъ пузырьки воздуха, и образующаяся на поверхности воды перепонка. Когда перестанутъ появляться пузырьки и перепонка осядетъ на низъ, (что происходитъ въ теченіе двадцати чetyрехъ часовъ, или тридцати шести) то это служитъ вѣрнымъ признакомъ, что полотна должно вынимать изъ кадки, и мыть или спирать въ проточной водѣ.

Мытье сіе производится такъ: бросаютъ полотна въ ящикъ, устроенный въ чистой проточной водѣ, изъ гладкихъ досокъ, и отчасти закрытый легкимъ деревяннымъ помостомъ. Въ семъ ящикѣ должна быть наблюдаема всегда большая опрятность. Здѣсь-то моютъ полотна, выбивая ихъ слегка вальками, переполаскивая и потомъ крѣпко выжимая изъ нихъ воду, что повторяется до тѣхъ поръ, пока вода начнетъ стекать съ полотна самая чистая.

Вымывъ такимъ образомъ полотна, разстилаютъ ихъ на лугу, гдѣ смачиваютъ ихъ какъ можно чаще водою, и каждое упря переворачиваютъ.

Трава, распуца на лугу, на которомъ разстилаются полотна, должна быть мѣкая, довольно густая и крѣпкая, чтобы могла поддерживать ткани на нѣкоторой высотѣ и тѣмъ самымъ способствовать проходу и кругообращенію подъ ними воздуха. Сначала должно очистить сей лугъ отъ всѣхъ твердыхъ стеблей, выступающихъ выше прочей его поверхности, ибо оныя могутъ выпянуть нити ткани въ иныхъ мѣстахъ болѣе, нежели въ другихъ; не менѣе также важно освободить лугъ и отъ крошечъ, которые поднимая землю, производятъ чрезъ то на полотнахъ пятна.

213. СОВРАШИ ПОЛОТНА съ лугу, *выщелачиваютъ* ихъ слѣдующимъ образомъ: сначала укладываютъ ихъ въ кадки или ванны, помѣщая при семъ сверху ткани, пребующія самага крѣпкаго щелоку.

Уложивши ткани, покрываютъ ихъ сверху толстымъ, плотнымъ холстомъ, на которой насыпаютъ слой золы. Сначала наливаютъ на золу нѣсколько ведеръ горячей воды и вслѣдъ за оною льютъ кипячій щелокъ, сдѣланный изъ соды и ошапковъ, получаемыхъ при сожженіи черешковъ и жилокъ табачныхъ листьевъ.

Щелокъ сей вытекаетъ опять вонъ чрезъ втулку, находящуюся въ нижней части ванны. Работа продолжается такимъ образомъ непрерывно отъ пятнадцати до шестнадцати часовъ въ день. Въ четыре часа упря вынимаютъ полотна, для выстиланія на лугъ, гдѣ ошаются они до полудня. Таковыя, повпоряемая выстиланія на лугъ и щелоченіе, продолжаются въ теченіе пятнадцати и шестнадцати дней.

Полотна при помѣщеніи въ кади должно складывать въ нѣсколько складокъ и сначала смачивать ихъ слабымъ щелокомъ и мять ногами, обушыми въ сапоги.

214. КАЧЕСТВО ЗОЛЫ зависитъ отъ количества содержащагося въ ней *поташу*; расшенія пра-

влистныя или травы, доставляютъ золу, самую богатую пошашемъ; куспарники доставляютъ лучшую золу, нежели деревья; зола листьевъ содержитъ въ себѣ болѣе пошашу, нежели зола вѣшвей; и наконецъ зола вѣшвей богаче пошашемъ, нежели зола стволѣвъ. Всѣ ошашки отъ огородныхъ растений даютъ золу весьма изобильную пошашемъ; посему очень хорошо пережигать ошашки свекловицы, при добываніи изъ нея сахара, равно какъ и ошашки картофеля, получаемые на заводахъ картофельной горѣлки.

Степень теплоты щелока должна быть шакова, чѣмбы безпрестанно возрастая при каждомъ послѣдовательномъ наливаніи онаго, достигла самаго высшаго своего предѣла предъ окончаніемъ работы, т. е. спустя десять или двенадцать часовъ отъ началія налива; тогда щелокъ долженъ находиться въ кипячемъ состояніи; отъ слишкомъ же сильной въ началѣ теплоты, такъ какъ и отъ очень крѣпкаго щелоку, полошна получаетъ свойство скручиваться. Они опіюнь не должны оставаться безъ щелоку, и когда работнику нужно будетъ отлучиться, то онъ долженъ заткнуть вилку кади, наполнивши ее сначала щелокомъ.

215. По вынутіи полошенъ изъ кадей, никакъ не должно погружать ихъ въ рѣчную воду слишкомъ холодную; но надобно сначала согрѣть воду, въ которую хотятъ ихъ опустить, или оставивъ на нѣкоторое время на коромыслахъ, гдѣ они постепенно просыхнутъ и осякнутъ. Если же прямо безъ вымыванія хотятъ разослатъ полошна на лугъ, то для сего должно прикрѣпить ихъ посредствомъ придѣланныхъ къ нимъ бичевочныхъ петель къ кольшкамъ, вбитымъ въ землю; когда вѣтеръ сильно поддуваетъ ихъ снизу, то должно раскинуть отъ шестни до семи веревокъ поперегъ луга, дабы удержатъ полошна и воспрепятствовать имъ подниматься въ верхъ, ибо они могутъ разодраться.

216. ПОГРУЖЕНІЕ ПОЛОТЕНЪ ВЪ КИСЛЫЯ ЖИДКОСТИ.

Когда усмотрѣно, что полотна будутъ довольно уже выщелочены, тогда переносятъ ихъ въ кади, наполненныя окисшею сыворошкою; погрузивши ткани въ сіи кади, оставляютъ ихъ тамъ на двадцать четыре часа. Сыворошку замѣняютъ иногда кислотою водою, приготоовленной изъ опрубей, или ржаной муки; равно какъ и щавельнымъ сокомъ, очистивъ его напередъ чрезъ опсеной, онъ находящагося въ немъ зеленого вещества. Сложивши полотна въ сихъ кадяхъ въ складки, какъ и при моченіи оныхъ, наливаютъ попомъ понемногу кислой воды, стараясь при семъ шоптать ихъ ногами; послѣ сего оставляютъ полотна въ такомъ положеніи на 24 часа, или же на 36 часовъ, перемѣняя въ кадкахъ жидкость, какъ скоро придетъ она въ гнилое броженіе, которое въ самомъ дѣлѣ обнаруживается здѣсь очень скоро.

Съ большею выгодною замѣняютъ сіи кислоты купороснымъ масломъ (сѣрною кислотою), разбавивъ ее напередъ большимъ количествомъ воды; для чего обыкновенно берутъ онъ 6 до 8 унцовъ купороснаго масла въ 66 градусовъ крѣпости, по ареометру Боме, на 400 шпофовъ или 50 ведръ чистой воды; смѣсь сія, могущая измѣняться смотря по качеству самыхъ тканей, не прежде должна быть на нихъ выливаема, какъ по совершенномъ между собою соединеніи сославныхъ частей оной, т. е. воды и сѣрной кислоты; дѣйствіе ея можно ускорить нагреваніемъ, особенно когда температура окружающаго воздуха будетъ слишкомъ низка*.

* Вынимая полотна изъ сей кислой ванны, должно какъ можно скорѣе выжимать ихъ и подсушивать какъ можно лучше въ большемъ количествѣ чистой воды, ни мало не оставляя ихъ на воздухѣ; безъ сей же предосторожности полотна, оставаясь на воздухѣ и высыхая, немедленно падеются созиженнымъ: ибо кислая жидкость, наляющая собою ткань, раздѣляется на двѣ части, изъ коихъ, болѣе летучая — вода, испаряетъ я, а другая постоющая — сѣрная кислота, оставаясь на полотнѣ, усиливается опдѣленіемъ воды и посему оказываетъ на него разрушительное свое дѣйствіе. Впрочемъ бѣленіе сею кислотою и другими подобными способами, недавно изобрѣшенными, есть болѣе фабричное.

217. СТИРКА ПОЛОТЕНЪ. Вынушыя полотна изъ кислыхъ жидкостей выноласкиваютъ какъ можно лучше и давши имъ осякнущь, приступаютъ къ спиркѣ ихъ и намыливанію. Для сего напираютъ пкани мыломъ, вмѣстѣ съ горячею водою, производя сію операцію на широкихъ закраинахъ особенной кадки, наклоненныхъ внутрь оной. Наиболѣе должно при семъ спараться тщаельнѣе напирать кромки полотна. Напираніе сіе продолжается до тѣхъ поръ, пока не будетъ замѣтно на полотнѣ никакихъ опшѣнокъ и доколѣ не освободится оно отъ всѣхъ нечистотъ.

218. ПОДСИНИВАНІЕ ПОЛОТЕНЪ. Обыкновенно опускаютъ полотна въ растворъ синьки въ то самое время, когда краска будетъ находиться еще въ жидкости и не осядетъ на дно. Для сего выбираютъ самую лучшую синьку, или шмальшу, разводятъ ее въ небольшомъ количествѣ чистой воды, черпаютъ потомъ воду сію, насыщенную синькою и пропускаютъ сквозь мѣлое сито въ небольшую кадочку, съ самою чистою водою; послѣ сего, попробовавши краску, погруженіемъ въ оную пучка пряжи или лоскушка полотна, если найдутъ воду довольно насыщенною краскою, и опшѣнокъ, доставляемый сею послѣднею, ровнымъ, тогда начинаютъ подсиниваніе полотенъ.

Приготовивши такимъ образомъ краску, погружаютъ въ нее полотна. Вмѣсто упомянутой синьки можно употребить Берлинскую лазорь, растворенную въ сѣрной кислотѣ. Впрочемъ, какой бы ни употребленъ былъ для сего способъ, всегда должно класть полотна въ кадку въ то самое время, когда краска будетъ находиться въ водѣ. Полотна надлежитъ оставлять въ сихъ кадяхъ до совершеннаго ихъ напитанія подкрашенною жидкостью; послѣ чего пошчасъ должно вынуть и выжать, при чемъ излишняя подкрашенная вода стекаетъ онятъ въ кадку. По мѣрѣ выниманія полотенъ изъ сей послѣдней, прибавляютъ въ нее новое количество синьки, на мѣсто поглощенной погружаемыми въ жидкость полотнами.

Оттѣнокъ сини, сообщаемый полотнамъ, зависитъ отъ блеска, каковой хотятъ имъ доставить; слишкомъ густой оттѣнокъ засмѣляетъ сомнѣваться въ совершенной бѣлизнѣ тканей.

Наконецъ переносятъ полотна въ сушильни, или высушиваютъ и на дворѣ, буде ихъ много.

219. ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОТДѢЛКА. Окончательная отдѣлка, состоящая въ проклеиваніи полотенъ какимъ нибудь клейкимъ крахмальнымъ веществомъ, можетъ быть сообщена полотнамъ или при самомъ погруженіи оныхъ въ синьку, или же по совершеніи подсиниванія.

Количество крахмала опредѣляется обыкновенно дурнымъ качествомъ полотна; ибо накрахмаливаніе производится для прикрытія недостатковъ онаго. Послѣ сего подвергаются полотна лощенію, на деревянныхъ цилиндрическихъ кашкахъ, при посредствѣ весьма сильнаго гнѣшенія; или пропусканіемъ ихъ между многими, весьма сближенными между собою цилиндрами; или наконецъ подвергая ихъ сильнымъ ударамъ деревяннаго широкаго молота, на мраморномъ столѣ, дабы сообщить имъ чрезъ сіе видъ большей плотности и тонкости.

Если бы употребить для сего два мѣдные цилиндра, подобно какъ для плющенія, которыми можно дать произвольное разстояніе, приближая или удаляя одинъ отъ другаго, тогда гнѣшеніе будетъ гораздо равномернѣе и работа кончится съ вѣрнѣйшимъ успѣхомъ.

220. СПОСОБЪ ВЪЛИТЬ ХЛОПЧАТО-БУМАЖНЫЯ ТКАНИ. Сначала кипятятъ ихъ въ чистой водѣ, послѣ сего рачительно вымываютъ, потомъ складываютъ по-слоино въ кадкѣ, помѣщая сверху тѣ изъ нихъ, которыя выбѣливаются гораздо труднѣе. Все сіе покрываютъ слоемъ золы, которую обливаютъ горячею водою; когда же щелокъ проникнетъ въ ткани, то выпускаютъ его чрезъ нижнее боковое отверстіе кадки, въ поставленный внизу котелъ, въ коемъ нагрѣвши его до кипѣнія, перели-

ваютъ опять въ кадку на лкани, продолжая шакую работу двѣнадцать часовъ. Послѣ сего вымываютъ шкани хорошо и оканчиваютъ все дѣло, выкладываніемъ ихъ въ теченіи многихъ дней сряду на лугъ.

221. СПОСОБЪ ВЫБѢЛИВАТЬ ХЛОПЧАТУЮ ПЯДЕНУЮ БУМАГУ И СОТКАННЫЯ ИЗЪ НЕЯ МАТЕРІИ ОТМѢННО ВЪЛЫМИ. Хлопчатую пряденую бумагу или матерію изъ оной, намыливши хорошенько мыломъ, положи на ночь въ тепломъ мѣстѣ въ теплую воду; рано же по утру вынь, выкруши, перемой въ намыленной водѣ, а потомъ переложи въ крѣпкій щелокъ, состоящій изъ золы и извести, и въ копоромъ бы, на каждый фунтъ бумаги, распущено было два лопя спесольной ифы и четверть фунта мыла. Въ этомъ щелокѣ должно варить бумагу, или матерію изъ оной, два часа; потомъ опять перемыть, еще поварить съ часъ, вторично перемыть и развѣсить. Бумага выдетъ отъ сего отмѣнно бѣлою.

222. СПОСОБЪ ВЫБѢЛИВАТЬ ШЕРСТЯНЫЯ ТКАНИ. Шерстяныя шкани, чулки и другія подобныя имъ вещи, употребившія отъ употребленія или по другому случаю свою бѣлизну, выбѣливаются слѣдующимъ образомъ: сначала вымачиваютъ шкани, въ теченіи нѣкотораго времени въ теплой мыльной водѣ, довольно слабой *, переворачивая при семъ ихъ руками, или посредствомъ легкихъ деревянныхъ скалокъ; каковую работу повторяютъ отъ времени до времени; послѣ сего споласкиваютъ и вымываютъ ихъ въ самой чистой водѣ. Если шкань будетъ составлять какую-либо верхнюю одежду, то въ такомъ случаѣ снова погружаютъ ее въ теплую мыльную воду, которая нѣсколько крѣпче первой; гдѣ также переворачиваютъ ее, или, лучше сказать, жмутъ руками, потомъ вымываютъ какъ можно чище и подсиниваютъ; наконецъ выжи-

* Ошьюдъ не должно употреблять при семъ щелочной соли особливо для шканей тонкихъ и даже употреблять мыла — не болѣе, какъ сколько для сего нужно; что опредѣляется степенью мочистоты самыхъ шканей.

мають изъ нее воду, окуриваютъ въ печеніи нѣсколькихъ часовъ сѣрою и высушиваютъ. Если же это будутъ чулки, то лучше оспавлять на нихъ мыло, не вымывая и не окуривая ихъ, дабы сообщить имъ большую нѣжность.

Что касается до шерстяныхъ, фланелевыхъ и другого рода фуфаякъ, надѣваемыхъ на пѣло, то мыло и сѣра для нихъ совершенно излишни; довольно очистивъ ихъ отъ сальности и помя посрединѣмъ воды, настоянной на опрубахъ и послѣ сего вымыть; цвѣтъ ничего здѣсь не значить, ибо все достоинство ихъ состоитъ въ большой способности поглощать испарину, и мыло можетъ только повредить въ семъ случаѣ.

Если же напрошивъ ткань назначается для продажи, то по окурении сѣрою, моютъ ее въ проточной водѣ, и наводятъ потомъ на оную Испанскія бѣлила, смѣшанныя съ малымъ количествомъ Берлинской лазори; для чего разводятъ какъ то, такъ и другое вещество вмѣстѣ въ водѣ, погружаютъ туда одинъ или два раза ткань, вымываютъ потомъ въ слабой мыльной водѣ и послѣ высушиваютъ; наконецъ подвергаютъ ткани или кашанію, или прессованію.

БВЛН ЖЕНСКІЯ.

223. ПРОСТОЕ НАРУЖНОЕ ЛѢКАРСТВО ОТЪ НИХЪ. Надобно взять цвѣтѣвъ *тысячелистника*, называемаго также *деревѣмъ*, бѣлою *грегею*, *сцзявникомъ* (*Achillaea Millefolium*, Linn. Дв. 178.) и сдѣлавъ изъ нихъ крѣпкой на подобіе чаю настѣй, пить четыре раза въ день холодной по небольшому стакану, а дѣтородныя часны упрѣмъ и вечеромъ промывать холодною водою. Причѣмъ беречься огорченія, гнѣва, горячихъ напитковъ, и всего, что можетъ ослабить матку.

Печная лоснящаяся сажа, когда столочь ее въ самой мѣлкой порошокъ и принимать по упру и ввечеру по чайной ложечкѣ въ бѣломъ винѣ, также очень помогаетъ въ сей болѣзни.

Алмонскія капли (Essentia miraculosa coronata) есть также надежное отъ бѣлей лѣкарство. Замѣтимъ только, что настоящія сіи капли на печати своей имѣютъ крестъ съ надписью вокругъ: die gekrönte Wunderarznei; буде же на нихъ другая надпись, то поддѣльныя.

БЫ.11А.

224. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ БЕЗВРЕДНЫЯ ДЛЯ ЛИЦА ВЪЛИЛА. Взять фунтъ лучшей мыловки (шальк), стереть ее въ самой мѣлкой порошокъ, просѣять сквозь шелковое сито, высыпать въ стеклянную банку, и налить на порошокъ бутылку крепкаго перегоннаго уксусу; смѣси сей надобно стоять двѣ недѣли и ее должно каждой день взбалтывать, потомъ давши хорошо опростояться, слить уксусъ такъ осторожно, чтобы на днѣ банки остался одинъ только бѣлой порошокъ, на которой налить чистой воды, и, взболтавши все крепко. перелить въ другую стеклянную или фаянсовую банку. и дашь порошку впорично осѣсть на дно. Такимъ образомъ надобно поступать до тѣхъ поръ пока порошокъ сдѣлается очень бѣлымъ и на ощупь нѣженъ, тогда высушивъ его бережно отъ пыли, и просѣявъ чрезъ шелковое сито, хранить для употребленія въ закрытой посудѣ.

БЪЛОКОПЫТНИКЪ.

225. ПОЛЬЗА ЕГО. Трава сія, извѣстная во многихъ мѣстахъ и подъ именемъ *подбѣла*, *мать и мачихи* (Tussilago farfara, Linn. Дв. 20) растетъ по всей Россіи на глинистой почвѣ, около рѣкъ, по рвамъ, и проч.

Какъ домашнее средство вездѣ употребляющъ сію траву на подобіе чаю, отъ кашля и въ болѣзняхъ грудныхъ. Можно также прикладывать снаружи цѣлые ея листья на раны и язвы.

Листья сей травы сваривъ съ небольшимъ количествомъ сажу въ молоко, и процѣдивъ его, даютъ нишъ тепловатую жидкость овцамъ, когда

бываетъ на нихъ падежъ, а также пропивъ кашля и одышки.

Шершнянистое вещество, вырастающее на корняхъ сей травы къ зимъ, можно собирать, какъ то дѣлается въ Фландріи, выщелачивать, высушивать и употреблять вмѣсто перута.

БЪЛОКЪ ЯИЧНЫЙ.

226. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЕГО.** Яичный бѣлокъ можно употреблять для запечатыванія писемъ вмѣсто облашковъ, и ихъ нельзя распечатать парами горячей воды, хорошо размягчающими облашки, между тѣмъ какъ бѣлокъ опъ нихъ пверже спланивался; но бѣлокъ для сего долженъ быть взятъ изъ яицъ свѣжихъ.

БЪЛУГА.

227. **СПОСОБЪ СОЛИТЬ ВЪЛУЖИНУ.** Рыбу сію надобно сперва вынопрошить. буде же она привезена куда либо во время зимы мерзлою, какъ то обыкновенно бываетъ въ большей части Россіи, то надобно сперва ее опшайть, вынопрошенную вышереть сухо, и разнять на звенья желаемой величины, спинки же и филейныя части опложить для провѣшиванія; звѣнья обмыть, обшереть до суха полотенцемъ и покласть на сполъ рядами. Для соленія ея нужно взять хорошей соли и на каждые двадцать фунтовъ подмѣшивать селитры по полу-фунту. Сею смѣсью напирать звѣнья со всѣхъ сторонъ крѣпко и укладывать слоями въ кадки, для сего именно чисто вымытыя и выпаренныя. Положивъ первой слой, посыпать еще солью и наложить слой хмѣлю, потомъ положить слой рыбы и опять хмѣлю и такъ поступать, пока кадка наполнится. Верхній слой хмѣлю насыпать потолще, и наложивъ кружокъ, придавить его чистыми камнями, и кадку держать въ холодномъ мѣсѣ. Хмѣль кладется для сбереженія рыбы долбе, а при томъ онъ и сообщаетъ лучшій вкусъ рыбѣ. Солятъ бѣлужину лучше въ маленькихъ кадочкахъ, ибо изъ маленькой кадочки рыба скорѣе

издержится и не успеет испортиться, когда кадочка уже почаша. Что очень часто съ свѣжепроточною блужиною въ большихъ кадкахъ случается, по началу оныхъ. Дѣломъ сіи кадочки надобно держать на льду. Рыбу изъ кадокъ доставашь крючкомъ или вилками, а не руками.

Такимъ же образомъ можно солить осетрину и севрюжину; буде же такая соленая рыба испортилась, и начнетъ пропахать, то выбравъ ее изъ кадки, перемыть въ трехъ холодныхъ водахъ чисто, дать провянуть и укладъ ее опять въ кадку вываренную и выжаренную, солить съ свѣжимъ хмелемъ, налить на нее крупного рассолу, вскипяченнаго раза чепыре и остывшаго. На кадочки наложить гнетъ и поспавить въ ледъ.

БЪЛѢ.

228. МЫТЬЕ БЪЛѢ И РАЗБОРЪ СНАГО ДЛЯ МЫТЬЯ. Первое дѣло при спираніи состоитъ въ сортировкѣ бѣля не только на три извѣстныя доли, п. е. на бѣлье тонкое, бѣлье цвѣтное и бѣлье кухонное; но также и въ подбораніи одинаковыхъ штукъ бѣля, дабы ихъ можно было особенно счесть и положить вмѣстѣ въ щелокъ: такъ, напр. сначала откладываетъ въ сторону просыни, потомъ столовое бѣлье, сорочки и проч. Разборка сія бѣля и продолжительна и непріятна, потому что надобно нѣсколько разовъ брать въ руки каждую штуку и дышать воночными испареніями давно замараннаго бѣля; кромѣ сего при разборкѣ штукъ тонкихъ или нѣсколько поношенныхъ, легко можно разодрать ихъ. Для отвращенія сего неудобства, весьма хорошо имѣть для чернаго бѣля особый большой шкафъ съ нѣсколькими ящиками и на каждую полку шкафа или въ ящикъ класть извѣстныя одинакія штуки бѣля, по мѣрѣ того какъ оныя спановятся черными. Такимъ образомъ бѣлье находилось бы все разсортированнымъ и оставалось бы только пересчитывать его, какъ скоро нужно будетъ отдавать въ мытье.

229. СТИРКА ВЪЛЪЯ. Всякой можеѣ замѣшпѣ, что бѣлье, употребленное два или три раза и слѣд. еще чистое, чрезъ нѣсколько времени спавишпся совершенно чернымъ, не бывши послѣ того ни разу въ употребленіи. Отсюда видно, какъ много марається и поршптся бѣлье, когда оставляютъ его нѣсколько мѣсяцевъ валяясь въ нечистотѣ, ожидая пока накопится довольное количество его для спирки. Посему то въ хорошихъ домахъ, обыкновенно опдаютъ въ спирку бѣлье поначасъ, какъ скоро снимутъ его.

Стирка бѣлья естъ самое простое дѣло; оно все заключается въ томъ, чтобы смачивать и полоскать бѣлье въ чистой водѣ, поширая его при семъ легонько руками. Нечистота, не имѣющая еще времени крѣпко пристаѣ къ бѣлью, весьма легко отмывается; и послѣ сего можно его выбѣлить въ легкомъ щелокѣ, что весьма много берегаєтъ бѣлье. Очень хорошо вблизи шкафа, въ который складывается черное бѣлье, имѣть натянутую всегда веревку, для просушиванія бѣлья; ибо не просушивши его, никогда не должно укладывать на полки шкафа или въ ящики.

230. СВЯЗЫВАНІЕ ВЪЛЪЯ. Когда хотятъ класть бѣлье въ щелокъ, то прежде связываютъ попарно чулки, носки и проч., сшивая ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Послѣ мытья оная ихъ расшиваютъ; но при семъ случаѣ удары ножницъ чрезвычайно портятъ бѣлье, особенно же чулки, гдѣ отъ одной перерѣзанной пепли распускаются многія. Посему лучше пришивать къ тому и другому чулку близь рубца ленточки, узинькія песемочки, или бумажные плешки, длиною около двухъ вершковъ, и когда чулки зачернятся, то связывать обѣ ленточки пѣшлею. Подобнымъ сему образомъ можно связывать и другія штуки бѣлья.

231. СОСТАВЪ ДЛЯ ВОЗВРАЩЕНІЯ ВЪЛЪЗНЫ ВЪЛЮ, КОГДА ОНОЕ ПОРЫЖЪЕТЪ И СДѢЛАЕТСЯ ПОЧТИ ПОДГОРЪЛЫМЪ. Надобно вскипятивъ два унца сукновальной глины въ полштофѣ уксусу, попомъ прибавивъ шуда унцъ куриного кала, полбунца

простого мыла и соку изъ двухъ луковицъ; уваривая все сіе до шѣхъ поръ, пока смѣсь сдѣлается густоватою. Составъ сей выливается на порывѣвшія мѣста, и на нихъ высыхаетъ; отъ чего мѣста сіи спановящія бѣлыми, если только они не совершенно будущъ созжены и нитки не разрушены. Послѣ сего надобно бѣлье раза два вымыть.

232. СПОСОБЪ ВОЗВРАТИТЬ ВЪЛІЗНУ ПОЖЕЛТѢВШЕМУ ВѢЛЮ. Если бѣлье отъ долгаго лежанія или отъ очень горячей воды пожелтѣло, что въ особенности случается съ бѣльемъ бумажнымъ, то въ такомъ случаѣ надобно его положить на восемь дней въ сыворотку, которая начала уже прокисать; потомъ вынутое бѣлье изъ сыворотки вымыть въ теплой водѣ съ мыломъ и высушить. Если за одинъ разъ бѣлье не побѣлѣетъ, то надобно тоже повторить въ другой разъ.

233. ВЫГОДНОЕ ПАРОВОЕ ВѢЛЕНІЕ. Для отвращенія неудобствъ, сопровождающихъ употребленіе обыкновенныхъ щелоковъ, осаждающихъ часто на бѣльѣ пятна, лучше употреблять паровой способъ бѣленія, весьма простой, легкой и выгодной въ исполненіи.

Выспиравши бѣлье обыкновеннымъ образомъ, мочатъ его въ слабомъ содовомъ или попашномъ щелокѣ, смѣшанномъ съ небольшимъ количествомъ мыла и укладываютъ потомъ въ паровую ванну.

Ванна сія большего, нежели какъ обыкновенныя, размѣра, имѣетъ дно проскваженное большимъ количествомъ дыръ; она усаживается нижнею своею частію очень плотно на отверстіе обыкновеннаго кошла, до половины налипаго водою, и кошлый служитъ для принятія излишняго щелока, спекающаго съ бѣльемъ. Такъ какъ въ кошлѣ находится небольшое количество жидкости, то она весьма скоро приходитъ въ кипѣніе при ея нагреваніи, и паръ, не имѣя другаго выхода, кромѣ отверстій, находящихся на днѣ ванны, закрытой въ сіе время плотно крышкою, спремится въ оную,

вращается во всей массѣ бѣлы и проникаетъ его во всѣхъ частяхъ.

Время продолженія сей паровой бани зависитъ отъ большаго или меньшаго количества бѣлы и отъ того, больше или меньше оно замазано; обыкновенно можно полагать отъ четырехъ до пяти часовъ, для ста фунтовъ обыкновеннаго бѣлы.

По вынутіи бѣлы изъ ванны, моютъ его въ пенной водѣ, и, если остаются еще послѣ сего на немъ пятна, то для уничтоженія ихъ употребляютъ немного мыла.

Способъ сей имѣетъ неоспоримыя выгоды предъ употребленіемъ обыкновенныхъ щелоковъ: онъ требуетъ менѣе времени, менѣе мыла, менѣе щелочи, менѣе дровъ; производство его очень легко, а успѣхъ всегда вѣренъ; а самая главная выгода онаго есть та, что нѣтъ никакой опасности, сожечь бѣле; ибо паръ, проникающій оное, будучи не что иное, какъ чистая перегнанная вода, не можетъ входить въ массу бѣлы безъ того, чтобы щелочь, удобообразованная въ водѣ, часъ отъ часу не ослаблялась, увлекаясь безпрестанно спекающею водою.

234. МЫТЬ БѢЛЕ, ВМѢСТО МЫЛА, КАРТОФЕЛЕМЪ.

а) БѢле сперва бросить на полчаса въ кадку налившую водою и послѣ вынуть и прополоскать.

б) Положить въ кошелъ съ горячею водою, и потомъ одинъ кусокъ за другимъ вынимать и напирать съ обѣихъ сторонъ картофелемъ, не со всѣмъ довареннымъ.

в) Спирать, какъ обыкновенно спирается бѢле и опять все бросить въ кошелъ.

г) Дать съ водою въ кошелъ кипѣть полчаса.

д) Опять напирать картофелемъ, спирать и на нѣсколько минутъ бросить въ кошелъ въ пенную воду.

е) Вымыть (прополоскать) разъ и другой на рѣкѣ, или въ другой чистой водѣ.

Вымытое симъ образомъ бѢле бываетъ совершенно бѣло, безъ всякаго запаха. Въ семъ способѣ

бѣленія не нужны ни зола, ни мыло, а кромѣ того и воду опѣ мышья можно употребить для корму свиней или для удобренія полей.

235. НОВЫЙ СПОСОБЪ МЫТЬ КАРТОФЕЛЕМЪ ТОНКОЕ БѢЛЪЕ. Вымывъ картофели до чиста и вычистивъ щеткою, перешь ихъ на шеркъ надъ сосудомъ съ водою и смѣсь пропустить сквозь цѣдило. Когда отсѣдѣ сдѣлался, слить верхнюю слизистую жидкость и беречь для употребленія, которое состоитъ въ слѣдующемъ:

Бѣлье растилаютъ на столѣ, накрытомъ толстымъ полотномъ и напираютъ слегка сею жидкостью нѣсколько разовъ. Потомъ полощутъ его и сушатъ.

236. СПОСОБЪ МЫТЬ БѢЛЪЕ НЕ НАТИРАЯ ЕГО МЫЛОМЪ. вмѣсто того, чтобы напирать бѣлье мыломъ, гораздо удобнѣе, изрѣзавъ мыло въ тонкіе куски, развесивъ его въ водѣ; въ сію мыльную воду положить грязное бѣлье и послѣ спирасть обыкновеннымъ образомъ. Выгода опѣ сего способа та, что: 1. Бѣлье, равномерно проникнутое сею водою, вымывается во всѣхъ своихъ частяхъ единообразно, чего рѣдко достигнуть можно напираниемъ съ мыломъ; 2. Что нужно гораздо меньшее количество мыла, нежели при обыкновенномъ напирании онымъ.

237. СПОСОБЪ ДОСТАВИТЬ ВЫМЫТОМУ БѢЛЬЮ КРАСИВЫЙ ВИДЪ. Бѣлье не надобно высушивать до суха, и недопускать, чтобы оно имѣло сгибы, но надобно снимать его съ веревки еще нѣсколько сырое, встряхнуть хорошенько и смотря по величинѣ его, сложить въ нѣсколько складокъ, какъ напр. салфетки въ двѣ половины, сорочки въ четыре и проч. Для сего надобно бѣлье, разложивъ на столѣ, разглаживать сверху рукою при складываніи, потомъ разложивъ его по сорнякамъ, крахмалить, гладить его утюгомъ, извѣсными всякой прачкѣ образомъ. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ можно употреблять гораздо лучше гусиовашую воду сарацинскаго пшена вмѣсто крахмала. Сія вода не дѣлаетъ кисею очень жесткою, но за то доставляетъ ей большую прозрачность и глянecъ.

Накрахмаленныя водою изъ сарацинскаго пшена вещи удобнѣе выглаживать утюгомъ: но вообще, чѣмбы бѣлье не было накрахмалено очень густо, и чѣмбы оно не препятствовало утюгу легко скользить по немъ, то надобно къ крахмалу прибавлять по нѣскольку капель бѣлаго уксусу, и накрахмаленныя вещи посушить немного передъ шьемъ, какъ должно гладить ихъ утюгомъ.

БѢЛМО.

238. ПРОСТЫЯ ЛѢКАРСТВА ДЛЯ СОГНАНІЯ СЪ ГЛАЗЪ БѢЛМА. БѢльмо, покрывающее зрачокъ, голубо-бѣлою или бѣложелтковою плевою, иногда захватывающее и глазной бѣлокъ, сгоняется разными средствами:

а) Ложась спать должно налить на бѢльмо нѣсколько капель щучей желчи, и не смотря на боль, удерживаться отъ миганья; на другой день по утру промывъ глазъ холодною водою, ввечеру вновь поступить такъ же, и такимъ образомъ продолжать, пока бѢльмо сойдетъ, что случается не рѣдко за третьимъ разомъ. Если глазъ покраснѣетъ, то раза три въ день прикладывать къ нему теплую припарку изъ пшеничнаго хлѣба, или изъ муки льнянаго сѣмени съ молокомъ, пока краснота пройдетъ.

б) По утрамъ и вечерамъ пускать въ глазъ немного соку изъ красной моркови.

в) По вечерамъ пускать въ глазъ чистый крепкій щелокъ, сдѣланный изъ золы и смѣшанный пополамъ съ сливками.

г) По вечерамъ пускать въ глазъ по нѣскольку капель желтаго соку, выжатаго изъ свѣжаго *густотѣла* (*Chelidonium majus*. Linn. Дв. 152).

д) Сдѣлать порошокъ самой мѣлкой изъ равныхъ частей: кремортартару, сахару и болиусу, и пускать въ глазъ.

БѢШЕНСТВО см. **ЖИВОТНЫЯ ВЗВѢСИВШИЯСЯ.**

В.

ВАЗА.

Есть выродокъ, или сортъ ржи, вывезенный первоначально изъ Швеции. См. **РОЖЬ**.

ВАЙДА.

239. Хотя **ВАЙДА** (*Isatis tinctoria*, *Linn.* Ш. V. 5.) и дикою попадаетъ во многихъ Губерніяхъ умбренной и теплой части Россіи, но для полученія изъ нее синей краски въ большомъ количествѣ, надобно ее разводить.

240. **СПОСОБЪ РАЗВОДИТЬ ВАЙДУ.** Вайда пребудетъ земли хорошей и плодородной, будетъ ли она глинистая или другая, только бы хорошо была унавожена и глубоко вспахана, ибо коренья ея глубоко входящѣ въ землю. Ее разводятъ сѣмянами, которыми можно сѣять или подъ осень, тогда когда сѣютъ озимые хлѣба, или рано весною, но землю для сего должно вспахать еще осенью.

241. **ВРЕМЯ ОБРѢЗЫВАТЬ ЛИСТЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ КРАСКИ.** Посѣянное сѣмя иногда долго не всходитъ (отъ двухъ до четырехъ недѣль). Когда вайда будетъ имѣть по четыре листика, то надобно расшенія очень густо сидящія подрѣзывать и негодную праву вынмывать. Собираютъ же листья въ то время, когда нижніе начнутъ желтѣть, или по прошествіи 20 и 26 дней, считая отъ посѣва сѣмянъ, буде они сѣяны весною, что должно быть въ Іюнѣ или въ Іулѣ, смотря по времени сѣва; съ посѣянныхъ же осенью начинаютъ въ первой разѣ обирать листья раньше. До осени можно обирать листья раза три*; при чемъ надобно остерегаться, чтобы сбрѣзывая листья не повредить самого стебля расшенія; въ теплѣйшихъ мѣстахъ сѣ вайды, осенью посѣянной, собираютъ листья раза четыре.

* Въ нѣхъ мѣстахъ, гдѣ льто продолжается долѣе.

242. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗЪ ЛИСТЬЕВЪ КРАСИЛЬНЫХЪ КОМЬЕВЪ. Сорванные листья въ ивовыхъ плешушкахъ переминаются, разстилаются на травѣ или въ особомъ сараѣ, гдѣ нѣсколько просыхаютъ; потомъ на особо усроенныхъ для того мельницахъ разтираются и, будучи сложены въ небольшія острые кучки въ мѣстѣ тѣнистомъ и провѣваемомъ воздухомъ, но впрочемъ защищенномъ отъ солнца, оставаются на нѣсколько дней, въ которое время происходитъ въ нихъ броженіе, продолжающееся до тѣхъ поръ, пока наружность кучекъ покроется синеващою корою, для чего требуется отъ восьми до двенадцати дней, смотря по погодѣ. Всю перебродившую вайду переминаютъ руками и дѣлаютъ изъ нее комья, которые высушиваютъ на решетахъ или доскахъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы была защита отъ солнца и отъ дождя. Высушенные комья продаются на красильные заводы.

243. ДРУГОЙ СПОСОБЪ НАЗАРОВА, ДОБЫВАТЬ ИЗЪ ВАЙДЫ КОМЬА. Собранные листья раскладываются въ сараѣ на одни сутки для осушенія, потомъ рубя ихъ сѣчками какъ капусту и изрубленные листья складываютъ въ кучу, которую накрываютъ рогожами на нѣсколько дней, въ которое время въ кучѣ происходитъ броженіе и на поверхности показывается темно фіолетовой цвѣтъ, и сильной острой запахъ часъ отъ часу увеличивается; потомъ разбиваютъ ихъ лопатами какъ глину, и опять накрываютъ рогожами, подъ которыми они лежатъ впрочемъ шесть сутокъ, по прошествіи которыхъ посыпаютъ ихъ гашеною известью, полагая одинъ фунтъ на пудъ листьевъ, и опять измявъ лопатами, складываютъ на широкое пространство; наконецъ всю измятую массу сминаютъ въ комья или, еще лучше, накладываютъ ее въ жестяныя ступки, сдѣланные въ видѣ конуса, въ вершокъ вышины. Ступки сии спавяются на сдѣланныхъ для того полкахъ и по временамъ, для скорѣйшей просушки, выставляются на солнце.

245. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРАСКИ (индиго) ИЗЪ ВАЙДЫ, ПО СПОСОБУ ШАПТАЛЯ. Свѣжіе листьѣ вайды кладутся въ чанъ, въ такомъ количествѣ, чтобы они лежали свободно, не будучи сильно сгнѣбаемы; на чанъ кладутъ деревянную решетку и покрываютъ ее шерстяною матерією, на которую льютъ кипячей воды столько, чтобы она покрыла всѣ листьѣ; потомъ снимаютъ решетку и шерстяную пикань и весломъ переворачиваютъ листьѣ, чтобы вода могла дѣйствовать на всѣхъ ихъ равномѣрно.

По прошествіи пяти или шести минутъ опшираютъ кранъ чана, и спускаютъ чистую оливкового цвѣта жидкость, процѣживая ее чрезъ сито или шерстяную пикань, въ другой чанъ. Когда вся жидкость выпечетъ, кранъ запираютъ и наливаютъ вновь на листьѣ теплой воды, которую по прошествіи четверти часа выпускаютъ также въ чанъ къ прежней жидкости; потомъ всю жидкость изъ сего чана переливаютъ въ прешій чанъ, и когда она остынетъ до 35 или 40° по Реом., то начинаютъ ее взбивать вѣничками, сдѣланными изъ ивовыхъ прутьевъ, очищенныхъ отъ коры; отъ такого взбиванія появляется на поверхности жидкости большое количество бѣлой пѣны; тогда перестаютъ взбивать и ожидаютъ, пока пѣна получитъ красивый синій цвѣтъ и осядетъ; въ сіе время вновь начинаютъ взбивать жидкость, и сіе продолжаютъ дѣлать съ перемежками до тѣхъ поръ, пока пѣна не будетъ уже болѣе принимать синяго цвѣта, а будетъ казаться бѣлою или красноватою. Чтобы узнать, нужно ли жидкость еще взбивать, или время работы кончить, наливаютъ жидкость въ рюмку, и когда она не имѣетъ въ себѣ ни малѣйшаго опшѣнка зелени, то перестаютъ взбивать и даютъ жидкости стоять спокойно въ печеніи осьми или десяти часовъ, потомъ жидкость спускаютъ, а осѣвшую на дно краску собираютъ, перемываютъ въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока вода не начнетъ спекать совершенно чистою, тогда краску высушиваютъ.

246. ИТАЛИАНСКИЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ИЗЪ ВАЙДЫ ИНДИГО. Нарвавши свѣжихъ листьевъ вайды, положишь ихъ въ бочку, стоящую стоймя. и нальешь горячею водою; потомъ, вложивъ кружокъ, накласть на него какихъ нибудь тяжелыхъ вещей, и въ такомъ положеніи оставишь листья стоять часовъ шестнадцать или осмнадцать и долѣе, пока вода получишь желтозеленый цвѣтъ; воду сію сцѣдишь сквозь кранъ, внизу бочки находящійся, давши ей устояться, процѣдишь сквозь сито; послѣ чего надобно по немногу приливать известковую воду и, наливши ее довольное количество, оставишь ее стоять въ покой нѣсколько часовъ, пока опсѣдешь на дно сосуда прекраснаго синяго цвѣту опсѣдъ, который перемывъ нѣсколько разовъ, высушишь.

ВАКСА.

247. ЖИДКАЯ ВАКСА, НАЗЫВАЕМАЯ ЯПОНСКОЮ. Взять порошку жженой слоновой кости двадцать одинъ золотникъ, сахару чепырнацать золотниковъ, слабой сѣрной кислоты и соляной по семи золотниковъ, лимоннаго соку изъ одного лимона, деревяннаго масла одну столовую ложку и ренскаго уксусу одну бушылку: жженую кость смѣшивать съ сахаромъ и масломъ, расширяя на камнѣ или въ ступкѣ, въ тоже время прибавлять лимонный сокъ и пол-бушылки уксусу; потомъ при безпрерывномъ мѣшаніи приливать по немногу кислоты и остальное количество уксусу. Ваксу сію предъ употребленіемъ всегда надобно взбалтывать.

248. ДРУГАЯ ЖИДКАЯ ВАКСА. Надобно взять:

жженой слоновой кости . . .	{ каждой по 40
пашоки	
слабой сѣрной и соляной кислоты	{ каждой по де-
лѣтѣ	
деревяннаго или льнянаго масла—1½	столовой
ложки.	

вишневаго клею въ порошокъ . . 4 золотника.
ренскаго уксусу 1½ бушылки.

Сѣрную кислоту смѣшавъ осторожно съ чепырнадцатью столовыми ложками воды, прибавишь

пуда же мало по малу соляную кислоту. Пашоку вылишь въ фарфоровое или глиняное блюдо, и смѣшивать съ кислотами, растворенными водою. Слоновую жженую кость въ другомъ глубокомъ блюдѣ смочить водою такъ, чтобы изъ нее образовалось густое тѣсто, на которое и вылишь смѣсь пашоки съ кислотами, и какъ можно лучше размѣшивать все вмѣстѣ, потомъ прибавишь мало по малу масло и вишневый клей, предварительно разведенный въ осьми столовыхъ ложкахъ горячей воды. Всю сію массу размѣшивать до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается однообразною; тогда прилишь къ ней столько чистой воды, чтобы вышло шесть бушляковъ ваксы. Для запаха можно прибавлять какія нибудь пахучія эссенціи или масла, по произволу.

Вакса сія, будучи наперша жесткою щеткою, получаетъ блестящій глянецъ и прекрасный черный цвѣтъ; она сильно пристаеетъ къ кожѣ, не отдѣляется отъ ней преніемъ на сыромъ воздухѣ, и не лунится въ самыхъ складкахъ обуви. Соляная кислота, входящая въ составъ сей смѣси, образуетъ расплывающуюся соль, которая, привлекая изъ воздуха влагу, поддерживаетъ гибкость кожи и не представляетъ шусклой поверхности, что неминуемо должно бы произойти отъ одной сѣрной кислоты.

Надобно замѣтить, что приготовленную такимъ образомъ ваксу нельзя потчасъ-же переливать въ бушляки, потому, что онѣ могутъ лопнуть отъ образующагося въ смѣси углекислаго газа, который въ теченіе 4—5 дней обыкновенно вылетаетъ и тогда можно безопасно разлишь ваксу по бушлякамъ.

249. НОВАЯ ПРЕВОСХОДНАЯ ВАКСА. Надобно взять: жженой слоновой кости или и простой—49 золотниковъ.

Слабой сѣрной кислоты и кисло-соляной—по 9 золотниковъ.

Уксусу три четверти бушляки.

Масла льняного или деревянного одну половину столовой ложки.

Картофельной мякоти 8 фунтовъ.

Разваренный и растертый картофель разведи въ горячей водѣ (примѣрно въ 45 градусовъ, по Реомюрову термометру), и полученную такимъ образомъ свѣдшую жидкость прибавляй, при непрерывномъ мѣшаніи, но весьма малыми количествами, къ сѣрной кислотѣ, разведенной также 14 столовыми ложками воды, и нагреваемой до степени кипѣнія въ свинцовомъ пазикѣ, прилѣжно наблюдая, чтобы опѣ соединенія сего раствора, кипѣніе нисколько не прерывалось. Спусти 2 или 3 минуты послѣ того, какъ влило будетъ въ кислоту послѣднее количество картофельнаго раствора, крахмалъ совершенно обсахарится, почему и надобно поспѣшнѣе снять пазикъ съ огня. Потомъ смѣсь поставишь въ прохладное мѣсто, чтобы она нѣсколько остыла, а между тѣмъ на жженные кости наливать по немногу соляную кислоту, и хорошенько размѣшавъ массу деревянною лопаточкою, соединишь ее съ кислотою сахаристою жидкостью; наконецъ прибавишь такое количество холодной воды, чтобы вышло 6 бушелоу ваксы.

250. ДЕШЕВАЯ ЖИДКАЯ ВАКСА.

Возми жженныхъ костей, въ по-

рошкѣ 14 золотниковъ.

Сахару около 11 — — —

Деревяннаго масла 2 чайныя ложки.

Поллива 1 бушелоу.

Сахаръ смѣшавъ съ масломъ и жженою костью, а потомъ прибавишь, по немногу, полливо.

251. ВАКСА СУХАЯ, ИЛИ ВЪ ВИДѢ ТѢСТА.

Возми жженой слоновой кости. . 4½ фунта.

Сахарнаго леденцу, въ са-
момъ мѣлкомъ порошокѣ . . 2¼ — — —

Папки 36 лошовъ.

Ренскаго уксусу. . . . }
Рѣчной воды } каж. по 1 бушелоу.

Жженую слоновую кость просѣй чрезъ шелковое сито. Уксусъ мѣшай сперва съ папкою, въ

нагрѣтомѣ на раскаленныхъ угольяхъ мѣдномѣ или чугуномѣ сосудѣ, а попомѣ вылей шуда-же и воду. Когда патока совершенно разойдется, то прибавляшь къ ней, при безпрерывномѣ мѣшаніи, жженую слоновую кость и леденецѣ, стараясь, чѣобы масса была сколько можно однообразна. Наконецѣ наполнишь эсимѣ шѣстомѣ жеспианья, или другого рода, коробки, въ которыхъ вакса вскорѣ совершенно высохнетѣ.

Что касается до намазыванія сей ваксы, то жесткую сапожную щетку обмакнувъ въ воду, и довольно крѣпко прижавъ ее къ ваксѣ, намазать на сапогѣ или башмакѣ, а попомѣ чистить обыкновенною щеткою.

252. ВЛЕСТЯЩАЯ И ДОРОГАЯ ВАКСА, АНГЛІЙСКАЯ.
Взявъ слоновой кости, въ по-

рошкѣ	14 золотниковѣ.
Сахарнаго леденцу.	} 7 — — —
Аравійской камеди	
Лучшаго индиго	$\frac{1}{2}$ — — —
Сѣрной кислоты } Соляной кислоты }	каждой по 7 — — —
Лаванднаго масла.	
Лучшаго ренскаго уксусу	3
унціи (6 столовыхъ ложекѣ).	

Жженую слоновую кость смѣшавъ съ леденцомѣ, Аравійскою камедью, индигомѣ и уксусомѣ; послѣ того прибавлять, при безпрестанномѣ мѣшаніи, сѣрную и соляную кислоты, а наконецѣ влить и лавандное масло.

253. СОСТАВЪ САМОЙ ДЕШЕВОЙ, ВЛЕСТЯЩЕЙ И СОВЕРШЕННО БЕЗВРЕДНОЙ ДЛЯ ТОВАРА ВАКСЫ:

Взявъ жженой кости, распершой на

водѣ } Патоки. }	кажд. по . . . 9 лошовѣ.
Воды	
Масла деревяннаго или льнянаго	2 столов. ложки.

Патокѣ развесить въ водѣ, и постепенно прибавлять масло и жженую кость. Если нужно, чѣобы

вакса была погуще, по можно еще подсыпашь жженой кости. Въ первые дни, такая вакса бывашь нѣсколько липка, но недолго сѣй вскорѣ изчезашь самъ собою.

254. составъ хорошей дешевой ваксы. Возьми 3 золотника чистаго мездриинаго клею, употребляемаго сполярами; 6 золотниковъ обыкновеннаго крѣпкаго мыла и распусти ихъ въ кипячей водѣ; 6 золотниковъ простой сажки, раскали въ горшкѣ и угаси уксусомъ; 6 золотниковъ размоченнаго въ водѣ крахмалу, который вмѣстѣ съ сажкою повари въ четверть часа, примѣшай къ клею и мылу.

255. лосковая жидкая вакса для покрыванія хомутовъ и другихъ лошадиныхъ привоговъ.

Возми Сенегальской камеди . . 12 золотниковъ.

Заморенной уксусомъ сажки 12 — — —

Простой воды 48 — — —

Сполченную камедь распусти съ водою на слабомъ жару, сажу раскали въ особомъ горшечкѣ и угаси уксусомъ. Сіе дѣлается для опшянія у ней масляности и для того, чпобы сдѣлалась она чернѣе; послѣ чего вмѣшай ее въ распущенную камедь. Сенегальскую камедь можно замѣнятъ съ другими камедями.

256. вакса наводимая кистью. Вакса сія, по всѣмъ отношеніямъ, должна быть предпочтѣна прочимъ. Для приготоовленія ея берувъ одинъ унцъ сполченныхъ чернильныхъ орѣшковъ и одинъ унцъ каміешеваго дерева, изрѣзаннаго въ мѣлкіе кусочки; кипятивъ ихъ въ перхѣ шнофахъ краснаго вина, до нѣхъ поръ, пока жидкость уварится до половины, послѣ чего процѣживающъ сквозь тряпку. Въ полученный такимъ образомъ опваръ вливаютъ при фушиа водки, кладутъ фунтъ арабской камеди, фунтъ сахару и одинъ унцъ зеленого купоросу; оставляющъ все сіе настанавашься вмѣстѣ до совершеннаго растворенія, которое должно ускорить умѣреннымъ нагрѣваніемъ, помѣшивая при томъ какъ можно чаще жидкость.

Соспавъ сей сохраняется въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ; его наводятъ на сапоги и башмаки посредствомъ длинноволосой кисти.

257. ВАКСА, ДѢЛАЮЩАЯ ОБУВЬ НЕПРОМОКАЕМОЮ. Обувь, которую хопятъ сдѣлать непромокаемою, сама по себѣ опнюдь не должна имѣть никакихъ дыръ, ни видимыхъ, ни скрытыхъ. Для составленія же ваксы берутъ полфунта говяжьяго сала, чепыре унца свиного, два унца шерпеншину, два унца свѣжаго желтаго воску и два унца деревяннаго масла; все сіе расплаиваютъ вмѣстѣ на огнѣ, перемѣшивая какъ можно лучше. Нагрѣвши слегка сапоги или башмаки, намазываютъ ихъ рукою, погрузя обувь въ сію смѣсь, поворачиваютъ на всѣ стороны до нѣскольку разовъ, дабы кожа напишалась такимъ количествомъ сего соспава, какое можетъ она въ себя вобрать; послѣ чего оставляютъ ихъ стоятъ въ продолженіи всей ночи. На другой день будутъ казаться они нѣсколько жесткими, но шеплота ногъ скоро сообщитъ имъ прежнюю мягкость. Въ пригошовленной такимъ образомъ обуви, цѣлой день непрерывно можно ходить по мокрымъ мѣстамъ, не чувствуя ни сколько на ногахъ сырости.

258. ВАКСА ЯИЧНАЯ. Разбивши одно яйцо, выпускаютъ его въ небольшой горшечекъ, прибавляя шуда немного саж. Смѣшиваютъ все сіе вмѣстѣ, переворачивая погруженною въ сосудъ кистью, вертя оную очень сильно руками; послѣ сего кладутъ еще шуда отъ двухъ до трехъ ложекъ уксусу, или полрюмки пива, дабы сдѣлать массу не очень густую, размѣчиваютъ потомъ еще нѣсколько секундъ; наконецъ накладываютъ ее на сапоги посредствомъ кисти. Вакса сія сохнетъ весьма скоро.

ВАКШТАБЪ.

Это сортъ курительнаго табаку, о пригошовленіи котораго см. **ТАБАКЪ.**

ВАНИЛЬ.

259. **ВАНИЛЬ** есть особенный родъ спручевъ, бураго цвѣта, переходящаго нѣсколько въ черный, весьма ароматическаго пріятнаго запаха. Ваниль привозится изъ Америки и особенно изъ Мексики. Спручки ванили шире и длиннѣе нашихъ турецкихъ бобовъ; они заключають въ себѣ особенное медовое вещество, наполненное маленькими, черными и лоснящимися зернышками. При покупкѣ должно выбирать свѣжую, толстую и сочную ваниль. Посредствомъ виннаго спирта извлекають изъ нея всѣ смолистыя и пахучія части; нѣсколько ложекъ этой эссенціи придають спиртнымъ напиткамъ и шоколаду самый пріятный вкусъ и запахъ.

Свѣжія ванильныя спручья нѣсколько мягки, хотя и ломки, красноваты, мясисты и полны; ихъ мякоть наполнена также множествомъ маленькихъ зеренъ, черныхъ, лоснящихся, имѣющихъ пріятной запахъ.

260. Во Франціи недавно предложено было замѣнять ваниль *экстрактѣмъ овсяной кожицы*. Сперва кожицу овсяныхъ сѣмянъ мочатъ въ водѣ, а потомъ въ винномъ спиртѣ, который извлекаетъ изъ нее пахучее вещество, весьма пріятное и похожее запахомъ на ваниль. Его можно употреблять въ ликеры, помады и шоколады и проч.

ВАЛЕРІАНА.

261. **ПОЛЬЗА ВАЛЕРІАНЫ, ДИКАГО ВАЛДЫРЬЯНА, ЗЕМЛЯНОГО ЛАДАНА, МАУНА, ОЧНАГО НОРНЯ** (*Valeriana officinalis*, Linn. *Дв.* 2). Растеніе сіе есть одно изъ полезнѣйшихъ опшечественныхъ растений, употребляемыхъ въ лѣкарствѣ. Оно растетъ по всему Россійскому государству дикимъ. Его можно вездѣ найти по влажнымъ лѣсамъ и мокрымъ лугамъ и другимъ мѣстамъ, даже и гористымъ. Корень его имѣетъ горьковатый вкусъ и тяжелый запахъ, онъ одинъ только употребляется въ лѣкарствѣ. Его

должно собирать весною, прежде нежели пустишь спволъ и очищенный высушить въ темномъ мѣстѣ и беречь въ стеклянныхъ хорошо закупоренныхъ сосудахъ.

Корень сей дается въ порошокъ, или смѣшанный съ медомъ въ видѣ каши, а также въ видѣ наливки и полезенъ въ падучей болѣзни и родимцахъ дѣтей, въ болѣзняхъ судорожныхъ, истерическихъ, шуклости глазъ, въ нервныхъ и гнилыхъ горячкахъ, въ горячкахъ желчныхъ и мокротныхъ, въ параличныхъ разслабленіяхъ и въ болѣзняхъ, исходящихъ отъ глистовъ, которыхъ онъ хорошо выгоняетъ. Въ аншекахъ приготавливающихъ изъ него разные сосисавы.

Масло валеріаны можетъ замѣнять съ великою пользою иноспиранное масло каснуповое, такъ же дорогую бобровую спрую и мускусъ.

Въ разныхъ мѣстахъ Россіи старушки лѣварки настойкою сего корня промываютъ глаза и даютъ его нюхать въ порошокъ отъ шуклости зрѣнія, каковое употребленіе подтверждено и нѣкоторыми врачами, предписывавшими съ уснѣхомъ глазныя примочки изъ воды, перегнашой съ симъ растеніемъ.

ВАЛДШНЕПЪ.

Это порода бекаса, употребляемаго въ пищу. см. **БЕКАСЪ.**

ВАННА.

262. Подъ именемъ ванны разумѣютъ у насъ и снарядъ, въ которомъ можно купаться, наливая холодную или теплую воду, и самое купанье въ такомъ снарядѣ, который обыкновенно дѣлается изъ дерева, но бываютъ ванны жеспианныя, мѣдныя, мраморныя и проч. Наливаютъ въ сіи снаряды, смотря по надобности, воду холодную (ванна холодная) или теплую (ванна теплая), а при томъ вода такая бываетъ или простая, или насыщенная какими нибудь цѣлительными веществами.

263. ВАННЫ ХОЛОДНЫЯ, или купанье въ холодной водѣ. Сіе купанье въ холодной водѣ чрезвычайно укрѣпляетъ тѣло; лѣтомъ, и гдѣ есть проточная вода, конечно лучше купаться въ рѣкѣ; но зимою, или по неимѣнію рѣки, или по другимъ обстоятельствомъ холодная ванна въ комнатахъ замѣняетъ купанье. Въ теплое время можно купаться въ ваннѣ какъ для охлажденія себя, такъ и для доставленія тѣлу нужной чистоты и способствованія выходу нечувствительной испарины.

Холодные ванны сверхъ того полезны не только для предупрежденія разныхъ болѣзней, особливо простудныхъ, но и освобождаютъ нерѣдко отъ другихъ болѣзней, уже существующихъ въ тѣлѣ. Опытами дознано, что онѣ облегчаютъ боли ревматическія, меланхолію, иппохондрію, даже самое безуміе, Англійскую болѣзнь у дѣшей и проч.; ускоряютъ движеніе крови и другихъ соковъ и способствуютъ отдѣленію ихъ, дѣлаютъ свободнымъ исхожденіе нечувствительной испарины, а чрезъ то лимфатическую и желѣзистую систему освобождаютъ отъ застоевъ и заваловъ.

264. ПРАВИЛА ПРИ УПОТРЕБЛЕНІИ ХОЛОДНЫХЪ ВАННЪ: а) Лучшее время пользоваться ими, есть утро на пощакѣ, или за нѣсколько времени предъ обѣдомъ.

б) Разгорячившись и вспотѣвши не должно садиться въ холодную ванну, а также и потчасъ послѣ обѣда.

в) Садясь въ ванну надобно потчасъ же и голову умыть холодною водою, чтобы кровь не бросилась въ голову и не причинила бы какой нибудь непріятности; вышедши изъ ванны, надобно потчасъ вытереть тѣло сухимъ полотенцемъ и одѣвшись немного походить.

г) Вода не должна быть слишкомъ холодная, и въ ней не надобно долго сидѣть; чѣмъ она холоднѣе, тѣмъ скорѣе должно изъ оной выходить; вообще можно сидѣть въ ней отъ пяти до десяти минутъ.

д) Буде на кожѣ есть какая нибудь сыпь, какъ-то чесотка, шелуди, лишай и проч., то не должно употреблять холодныхъ ваннъ.

е) Не надобно также употреблять холодныхъ ваннъ тѣмъ, у которыхъ есть внутреннія опухоли кровохарканіе, одышка, текущій геморрой. Дѣвицы и женщины предъ первымъ наступленіемъ мѣсячныхъ кровей, а также и вообще предъ самымъ тѣмъ временемъ, какъ должно быть симъ кровямъ, не должны употреблять холодныхъ ваннъ.

ж) Беременнымъ женщинамъ, а особливо при концѣ беременности холодныя ванны, негодящся.

265. **ВАННЫ ТЕПЛЫЯ** оказываютъ особенную пользу въ кожныхъ сыпяхъ, поддерживая испарину, чрезъ открытіе поровъ очищаютъ поверхность кожи и уменьшаютъ излишнюю ея чувствительность, весьма примѣшную въ чесоткѣ и другихъ сыпяхъ; полезны въ корчахъ, при остановленіи мѣсячныхъ кровей у дѣвицъ и женщинъ; въ болѣзняхъ желѣзистой системы, какова на примѣрѣ золотуха у дѣшей, равно какъ и въ упорномъ и продолжительномъ воспаленіи глазъ и глазныхъ вѣкъ у нихъ же; въ ревматизмахъ, запорѣ на низѣ, трудномъ дыханіи, препешаніи сердца и разслабленіяхъ членовъ.

266. **ПРАВИЛА ПРИ УПОТРЕБЛЕНІИ ТЕПЛЫХЪ ВАННЪ.**

а) Не садиться въ теплую ванну послѣ сыпнаго обѣда.

б) Вода въ ваннѣ не должна быть очень тепла, именно не превышать 26 или 27 градусовъ по Реомюрову термометру; ибо слишкомъ теплая вода производитъ сильный пошъ, гонитъ кровь къ мозгу, причиняетъ круженіе головы и другіе припадки.

в) Теплыя ванны вредны при кровошеченіи изъ носа и женщинамъ въ періодъ ихъ мѣсячнаго очищенія.

Весьма часто нужно бываетъ, по роду болѣзней, прибавлять въ сіи ванны разныя цѣлительныя вещества, смягчающія или укрѣпляющія тѣло и проч. Но для пользованія таковыми ваннами нуженъ совѣтъ опытнаго врача.

ВАРЕНИКИ.

267. **ПРИУГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНИКОВЪ.** Это есть родъ вареныхъ пирожковъ съ пиворогомъ. Вареники обыкновенно дѣлаются изъ пшеничнаго прѣснаго тѣста, которое скалкою раскатываютъ тонко, и разрѣзываютъ на небольшіе куски. На сіи куски накладываются пиворогъ, съ яйцами сырыми перемѣшанный, и подобно пирожкамъ кругомъ зашпинывается. Потомъ вареники кладутся въ кипятокъ, и когда уварятся, то по вынутіи изъ кипятка въ чашу, обливаются чухонскимъ расплеченнымъ масломъ и сметаною и горячіе подаются на столъ.

ВАРЕНЬЯ.

268. Слово **ВАРЕНЬЕ** означаетъ собственно приуготовленіе посредствомъ огня и воды различныхъ снѣдей; но теперь подъ именемъ варенья вездѣ почти разумѣютъ разные плоды, ягоды и другія части растений, сваренныя съ сахаромъ, а иногда и медомъ, большею частію въ густомъ видѣ, но не сухомъ. Въ прежнее время вездѣ называли ихъ *забѣлками*, *закусками*, да и теперь еще онѣ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ такъ называются.

269. **ПОСУДА, УПОТРЕБЛЯЕМАЯ ДЛЯ ВАРЕНЬЯ.** Круглые мѣдные тазы почитаются для сего лучшими: при началѣ варенія можно наполнять ихъ до трехъ четвертей, но потомъ, когда варенье будетъ проходить къ концу, надобно оставлять въ тазу жижи не болѣе, какъ на два пальца отъ дна. При вареніи надобно сморивать, чтобы края таза не слишкомъ разгорячались, ибо въ такомъ случаѣ варенье могло бы обсахариваться, а особливо при концѣ варенья, а отъ сего могла бы произойти перемѣна и въ самомъ вкусѣ и цвѣтѣ варенья.

Для огня обыкновенно употребляются разной величины жаровни, въ которыя кладутся уголья. Во время варенія надобно безпрестанно деревянною лопаткою помѣшивавъ жижу; ни желѣзные, ни серебряныя ложки и лопатки для сего не

годятся, ибо ими скобля по дну, можно опдѣлять опѣ дна пазы маленькія частички мѣди, а особливо желѣзными лопатками.

Употребленія мѣдныхъ пазовъ для варенья опасаться нѣчего, надобно только всегда держать ихъ въ совершенной чистотѣ, и не оставлять въ нихъ остывать варенью, ибо кислоты, находящіяся въ плодахъ, горячія не растворяютъ мѣди, но холодныя могутъ растворять ее. Полуженные пазы для варенья негодятся, ибо полуда для горячаго варенья никакой не приноситъ пользы, а холодному не препятствуетъ разбѣдать мѣди; сверхъ того отъ полуды можетъ измѣняться цвѣтъ многихъ вареньевъ.

270. СПОСОБЪ ЗАКРЫВАТЬ БАНКИ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.
Когда варенье, положенное въ банку остынетъ, то ее выпереть, и варенье закрыть кружкомъ, вырѣзаннымъ изъ бумаги и смоченнымъ водкою: кружокъ сей долженъ совершенно всѣмъ закрывать варенье. Послѣ сего банку закрыть бумагою, вдвое сложенною, и обвязать веревочкою. Варенья надобно ставить въ мѣста сухія, и гдѣ бы не было ни мышей, ни пасѣкомыхъ.

271. ОБЩІЯ НѢКОТОРЫЯ ПРАВИЛА О ВАРЕНЬЯХЪ.

1. Никогда не надобно давать остывать варенью въ пазикъ или кострюль мѣдныхъ, чтобы варенье не растворило нѣсколько мѣди, всегда вредной для здоровья.

2. Надобно чаще пересмаживать варенье, берегаемое долгое время, и пошчасъ перемѣнять бумагу, какъ скоро появилися на ней хотя не много плѣсени.

3. Буде же и самое варенье нѣсколько заплѣснѣетъ, то можно его переварить вновь, давъ ему вскипеть одинъ только разъ, но отъ этого оно потеряетъ много вкуса и доброты.

4. Варенье надобно держать въ сухомъ мѣстѣ, а не влажномъ, ибо оно можетъ скоро заплѣснѣть, и припомъ въ холодномъ, но не такомъ, гдѣ бы оно могло замерзнуть; въ очень же тепломъ мѣстѣ могутъ варенья скоро окиснуться.

272. ОЧИЩЕНИЕ САХАРУ ДЛЯ ВАРЕНЬЕВЪ. Взять сколько угодно фунтовъ сахару и изрубить его въ куски; попомъ въ кострюлю выпустишь два яичныхъ бѣлка и шуда же положишь скорлупу ихъ, мѣлко исполченную; на сіи бѣлки липъ по немногу воды и голичкомъ взбивашъ; воды надобно шпофа полшора. Когда бѣлки будутъ довольно взбиты, тогда, положивъ въ кострюлю сахаръ, поставишь ее на огонь, безпресшанно помѣшивая жидкость и снимая всплывающую наверхъ пѣну, когда жидкость закипитъ. Чшобы сахаръ, сильно вскипая, не могъ вылиться изъ кострюли, то надобно приливать во время сильнаго вскипанія по немногу холодной воды. Вскипятивши смѣсь сію разовъ пять или шесть, выпустишь въ нее еще одинъ бѣлокъ, взбитый безъ воды, и продолжать снимать пѣну, пока она не сдѣлается очень тонкою и бѣлою; тогда кострюльку снявъ съ огня, и жидкость процѣдишь чрезъ мокрое полотенце, и сахаръ будетъ очень чистъ и годенъ для варенья. Обыкновенно берется на фунтъ ягодъ или другихъ плодовъ столько же и сахару, буде варенье заготавливается въ прокъ.

273. СТЕПЕНИ УВАРИВАНИЯ САХАРУ. По очищеніи сахару отъ нечистоты, надобно его вареніемъ еще сгустить больше или меньше, смотрю по надобности. Сихъ степеней сгущенія счисляется шесть.

1. Первая степень сгущенія есть та, когда сахаръ *тянется нитками* или какъ говорится занятымъ отъ Французовъ словомъ, *лиссэ* (lissé). Когда сахаръ съ ложки не капаетъ каплею, а тянется нипкою; или если обмочивъ въ него конецъ указательнаго пальца прижмешь его къ большому пальцу, то при разнятіи ихъ, сахаръ тянется тонкими нипями, потчасъ разрывающимися. Такой сахаръ называется *малымъ нитогнымъ* (au petit lissé). Когда же сіи нипи не скоро разрываются и бываютъ довольно длинны, то это будетъ *крупной нитяной сахаръ* (grand lissé).

2. Вторая степень сгущенія, когда поваривши его, еще попробуешь такимъ же образомъ, и са-

харѣ тянешся не перерываясь; это *мѣлкой перловой* (жемчужной) *сахарѣ* (au petit perlé); если же онѣ не перервется и тогда, когда пальцы совершенно будутъ растянуты, то это *крупный перловой сахарѣ* (au grand perlé).

3. Третья степень сгущенія, когда поваривши его еще немного, попробуютъ дутьъ сквозъ скважинки пѣноспимательной ложки, которая обыкновенно бываетъ съ скважинами, и сахарѣ сквозъ нихъ проходитъ въ видѣ пузырьковъ: это сахарѣ *дутой* (au soufflé).

4. Четвертая степень сгущенія, когда поваривши немного сахарѣ, захватятъ его пѣноспимательною ложкою изъ середины кастрюли и сильно взмахнутъ въ воздухъ ложкою; если сахарѣ полетитъ въ видѣ легкаго, но нѣсколько широкаго пера, то это будетъ *мѣкій перистый сахарѣ* (à la petite plume), а если еще вскипятъ его разѣ и также захватитъ ложкою и махнутъ, сахарѣ же упадетъ съ нее въ видѣ нисей; это будетъ *крупной перистой сахарѣ* (au grande plume).

5. Пятая степень сгущенія, когда помоченный водою концы пальца будутъ обмокнутъ въ кипячій сахарѣ, а потомъ тотчасъ опущенъ въ холодную воду, и когда приспавшій къ нему сахарѣ потешетъ, то онѣ издастъ маленькій шумъ; это сахарѣ называютъ *ломкимъ* (au cassé).

6. Шестая степень сгущенія есть та, когда ломкій сахарѣ будучи еще вскипаченъ и вынутой положенъ на зубы, не пристаеетъ къ нимъ нимало, но ломается; это *карамель* (au caramel) или большой *ломкой сахарѣ* (au grand casse). Надобно очень большую имѣть осторожность, чтобы узнать тотчасъ сію степень, ибо какъ только хопя мало переваритъ ломкой сахарѣ (5), то онѣ пригоритъ.

А. ВАРЕНЬЯ САХАРНЫЯ.

274. **ВАРЕНЬЕ АБРИКОСНОЕ.** Снявъ кожицу съ спѣлыхъ абрикосовъ, и разрѣзавъ ихъ съ одного боку, вынуть косточки вонъ. Между шѣмъ взявши столько сахару, сколько всѣхъ приуготовленные для

варенья абрикосы, и разваривъ его въ *перистый* сиропъ (а ля плюмб), класть въ него абрикосы и вскипятивъ только одинъ разъ, чтобы они пустили изъ себя сокъ, снять съ огня и дать стоять часа два, потомъ опять поставивъ на огонь, и варить до тѣхъ поръ, пока болѣе не станешь взбивать пѣны, послѣ чего снявъ съ огня, оставивъ стоять на супки, а наконецъ выбрать ихъ въ чашу, и наливъ сиропомъ, поставивъ на день на поплечную печь и давъ имъ просынуться, складывать въ банки.

275. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Сварить самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ, разрѣзать ихъ на четыре части и вынуть косточки; потомъ положивъ въ фаянсовую или глиняную миску слой абрикосовъ и слой сѣршаго въ порошокъ сахара, поставить все это на двенадцать часовъ въ погребъ, покрывши прежде сосудъ, дабы не заплели въ него наскомья.

Вынувъ абрикосы изъ погреба, выложить въ пазъ и поставить на огонь, прибавивъ шуда же и ядра, вынутыя изъ косточекъ, и когда варенье осядетъ на ложкѣ въ видѣ желе. тогда снять его съ огня и раскладывать въ банки; потомъ закрыть сѣи банки, когда варенье оспынетъ, бумажными кружками, намоченными въ водкѣ; на другой день совершенно закрыть бумагою и завязать снуркомъ. Обыкновенно кладется полфунта сахару на фунтъ плодовъ.

276. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АЙВЫ. Возми спѣлыхъ и желтыхъ плодовъ айвы и вари ихъ въ водѣ, пока они сдѣлаются мягки, потомъ выложи ихъ въ холодную воду, разрѣжь на четыре части, кожу срѣжь прочь и сѣмянники вычисти. Обчищенные айвы свѣсь, и взявъ столько же вѣсомъ сахару, развари его въ сиропъ а *грандъ-лиссе*, или *крупный нитяный сахаръ*; положи айвы въ сиропъ и вари на маломъ огнѣ, снимая пѣну. Когда айвы уварятся довольно, то выложи ихъ въ чашу, а сиропъ уваривъ до степени большого *перловаго* (гранд-перль), вылей его на плоды въ чашѣ, и когда они оспынутъ, складывай въ банки, которыя завяжи, когда сиропъ совсѣмъ просынетъ.

277. ВАРЕНЬЕ АНАНАСНОЕ. Проколовши ананасы толстымъ желѣзнымъ пруткомъ насквозь, взявъ сахару на сорокъ ананасовъ пять фунтовъ, и съ достаточнымъ количествомъ воды варить; а какъ проварятся хорошо, то сложить все въ банки, и дать стоять нѣсколько дней, потомъ слить съ ананасовъ сиропъ, и прибавя въ него еще шесть фунтовъ сахару, варить сиропъ гуще, и опять наливъ его на ананасы, дать стоять недѣлю; потомъ слить сиропъ, положить еще сахару девять фунтовъ и варить; какъ хорошо прокипитъ, то ананасы положить въ банки, а сиропъ до тѣхъ поръ варить, пока станутъ тянуться; тогда налить его на ананасы и дать стоять десять дней, потомъ слить сиропъ, положить въ оный еще десять фунтовъ сахару и варить хорошенъко, пока сиропъ станетъ тянуться, тогда налить на ананасы и дать стоять двѣ недѣли; потомъ слить и положивъ въ оной сиропъ еще десять фунтовъ сахару, вновь варить, и какъ станетъ густъ, вылить на ананасы.

278. ВАРЕНЬЕ АППЕЛЬСИННОЕ. Взявъ лучшихъ апельсиновъ, положить ихъ на полчаса въ воду, чтобы размягчить ихъ кожу, которую потомъ обрѣзать тонко, и топчасъ класть ихъ въ холодную воду. Между тѣмъ сдѣлать изъ сахару жидкой сиропъ, и положить въ него вынутые изъ воды апельсины, вскипятить раза три, и выложивъ съ сиропомъ въ банку, оставить на нѣсколько дней. Буде сиропъ отжидѣетъ, слить его и уваривъ погуще, опять вылить теплый на апельсины. По надобности, можно и еще разъ сиропъ подварить такимъ же образомъ.

279. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АРБУЗНОЙ КОРКИ. Арбузную корку изрѣзать въ продолговатые ломтики, а наружную ея зелень счистивши, напереть оною обѣ стороны корки, и положить ломтики въ известковую воду на шрое сутокъ; вынувши изъ сей воды, вымочить въ чистой холодной водѣ и вымыть. Варить корку сію сперва въ жидкомъ сахарномъ сиропѣ, а потомъ въ густомъ, съ кошорымъ вмѣстѣ и выложить ее въ банки.

280. ВАРЕНЬЕ БАРБАРИСНОЕ. Взять лучшихъ спѣлыхъ барбарисныхъ ягодъ, на пр. фунта два и для нихъ сахару два же фунта, и уварить сиропъ до сшепени большого периспато сахару, въ сей сиропъ положишь ягоды и на больномъ огнѣ вскипятивши разъ чепыринадцать или пипшинадцать, снявъ съ огня дать спояшь часъ, потомъ опять уварить сиропъ погуще, послѣ чего нѣсколько оспудивши, складывать въ банки.

281. ВАРЕНЬЕ ВІНОГРАДУ СПѢЛАГО. Взять самого крупнаго винограду и вынувъ изъ него сѣмяна, положишь въ коспрюлю и положишь туда же полченаго сахару столько, сколько вѣсу въ виноградъ, и наливъ винограднымъ сокомъ, выжатымъ изъ того же сорща винограда или и другаго, варить, и по надлежащемъ увареніи, выложивъ вмѣстѣ съ сиропомъ въ чашки, а не въ банки, чтобы верхній виноградъ тяжестью своею не раздавилъ нижнихъ ягодъ.

282. ВАРЕНЬЕ ВІНОГРАДУ НЕДОЗРѢЛАГО. Для сего берется крупный зеленый виноградъ, получившій полной свой ростъ, но еще не совсемъ дозрѣлый, и сперва варится въ небольшомъ количествѣ воды съ двумя щепотками соли, или съ чепырьмя селистры, чтобы ягоды не потеряли своего зеленого цвѣту. Сваренныя ягоды, снявъ съ огня и накрывъ полотенцомъ, оставить простывать, послѣ чего выбрать ихъ изъ воды, и давъ имъ осякнуть, положить въ коспрюлю вмѣстѣ съ сахаромъ и винограднымъ сокомъ, котораго надобно столько, чтобы сахаръ въ немъ распустился; ягоды варить на легкомъ огнѣ, не давая сиропу кипѣть; уваривши сиропъ густо, ягоды выложить въ банки, а сиропъ еще поваря, вылить туда же на ягоды.

283. ВАРЕНЬЕ ВИШЕНЬ. Для варенья надобно выбирать лучшія и мясистыя вишни; перемывъ ихъ въ водѣ и обрѣзавъ стебельки (иногда варятся онѣ и съ стебельками опрѣзанными до прешей доли), положить ихъ въ пазъ. Вишни, назначенныя для варенья, за одинъ разъ не надобно всѣ вдругъ класть въ пазъ, но по горстямъ, и непрерывно

ихъ мѣшашъ лопаткою, чѣобы не пригорѣли. Какъ скоро послышишся шипѣніе въ пазу, то высыпашъ на вишни ложку полученнаго сахару, котораго берется на два фунта вишенъ по одному фунту, и приложитъ еще горсть вишенъ. Такимъ образомъ варить безпрестанно мѣшая и насыная по ложкѣ сахару и подкладывая по горсти вишенъ, пока приуготовленные вишни и сахаръ будутъ издержаны. Уваря вишни до надлежащей спенени, выбираешъ ихъ изъ пазы рѣшетчатою ложкою по немного, чѣобы сокъ съ нихъ стекалъ опять въ пазъ. Вынутыя вишни складывать въ банки, а сокъ еще уваривашъ, и потомъ давши ему нѣсколько просынушъ, тепловатою выливать на вишни въ банкахъ, которыя тогда уже завязывать, когда вишни будутъ холодны. Буде сиропъ со временемъ отжидѣвшъ, то оный сцѣдя, опять уварить.

284. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Опорвавъ стебельки у вишенъ, перемышъ ихъ въ холодной водѣ, и оплѣсивъ на каждый фунтъ вишенъ по полфунта сахару, положить его въ пазъ и разваривать прибавивъ розовой воды, до тѣхъ поръ, пока онъ спанетъ плынувшись нищами; тогда выложи въ сиропъ вишни и давъ имъ вскипѣть нѣсколько разъ, выкладывая въ банки, а сиропъ еще позарить, чѣобы онъ сѣмался гуще и остудивъ, вылить на вишни.

285. ВАРЕНЬЕ ВИШЕНЪ ВЕЗЪ КОСТОЧЕКЪ. Изъ вишенъ выбрать косточки и на каждый фунтъ ихъ, оплѣситъ сахару по три четверти фунта или по одному фунту. Сперва поварить немного сахаръ въ водѣ, потомъ положишъ въ него вишни и еще поварить, пока и вишни уварятся, тогда ихъ выласъ на блюдо, а сиропъ еще уваривашъ погуще и снявъ съ огня, положишъ въ него вишни, и давши имъ остынуть, складывать въ банки.

286. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ГРУШЪ. Взявъ крупныхъ грушъ, очистилъ съ нихъ кожу, сѣмяники вынуть и оплавъ стебельки, класъ пошчасъ въ холодную воду, чѣобы онѣ не потемнѣли. Когда сахаръ будетъ разваренъ и очищенъ, то груши вынувъ изъ воды, обтереть мягкимъ полотенцомъ, класъ въ

сахарной сиропъ, и варишь вмѣстѣ, особливо пвер-
дыя груши гораздо подолѣе. Послѣ чего груши
вынимаешь рѣшетчаною ложкою или уполовникомъ
и держашь его по нѣскольку времени надъ пазомъ,
чтобы соръ въ него спекалъ, а потомъ класъ
ихъ рядами на плоскомъ блюдѣ, а сиропъ, съ нихъ
спекающій, вылишь въ пазъ и съ оставшимся въ
немъ уваришь до перваго сгущенія (а
лиссе). Груши, сложивъ въ банки, наливъ остыв-
шимъ сиропомъ.

287. ВАРЕНІЕ ВЪ САХАРѢ ДЕРЕНА ИЛИ КИЗИЛА (*Cornus mascula*, *Linn.*). На фунтъ ягодъ взявъ фунтъ саха-
ру и положишь вмѣстѣ въ пазъ, куда влишь, сколько
надобно, для разведенія сахару, розовой воды, и
варишь нѣсколько времени. Тазъ во время кипѣ-
нія должно пошряхатъ, снимаешь пѣну, потомъ
скласъ ягоды въ банки, а въ пазу оставшійся
сиропъ уваришь до сгущенія, и нѣсколько еще го-
рячій вылишь на ягоды.

288. ВАРЕНЬЕ ДЫНЬ. Выбравъ спѣлую дыню, изрѣ-
зашь ее въ продолговатые кусочки, облупишь чиспе-
хонько верхнюю ея кожу, также и внутреннее мяг-
кое шѣло, положишь въ муравленую чашку и на-
ливъ ренскимъ уксусомъ, дашь въ ономъ лежать
двое сутокъ. Потомъ вынушь дыню, раскласъ кус-
ки на холстинѣ, чтобы осыкли, и приготова сахар-
ный сиропъ, положишь въ него и варишь; поваря
нѣсколько, выберашь дынные кусочки вонъ, дашь съ
нихъ спечь сиропу, который съ прибавленіемъ са-
хара уваришь такъ густо, чтобы онъ въ нипку
тянулся; наконецъ протудитъ сиропъ и вылишь
на положенную въ банку дыню. На фунтъ дыни
нужно шеснадцать лошовъ сахару.

289. ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ (*Fragaria vesca*, *Linn.*) **и**
КЛУБНИЧНОЕ. (*Fragaria vesca sativa*). Положи въ пазъ
сперва сахаръ съ водою и развари его, потомъ
положи ягоды земляники или клубники, чѣмъ
крупнѣе тѣмъ лучше, и давъ нѣсколько разъ вски-
пѣть, пропусти чрезъ сито; въ сей сиропъ положи
свѣжихъ также опборныхъ ягодъ, повари не много

и, вынувъ ягоды осторожно, складывай въ банку, а сиропъ еще уваришь и попомъ вылишь на ягоды.

290. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Возьмъ фунтъ сахару, развесъ его водою, и поставя въ пазикъ на огонь, сваримъ изъ него сиропъ надлежащей густоты, куда и положимъ фунтъ опшорныхъ ягодъ и варимъ на самомъ легкомъ огнѣ, наблюдая при томъ, чтобы ягоды, какъ очень мягкія сами по себѣ, не развалились.

291. ЕЩЕ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ. Возьмъ лучшихъ ягодъ и на каждый фунтъ оныхъ опшоримъ пофунту мѣлко сполченаго сахару, котораго слой и насыпашъ на дно паса; на сей слой положимъ рядъ ягодъ и опять засыпашъ ихъ сахаромъ, и такимъ образомъ всѣ ягоды укладъ слоями, сверху засыпашъ сахаромъ такъ, чтобы ягодъ не было видно. Въ такомъ состояніи оставимъ ягоды дня на два, послѣ чего пазъ поставимъ на огонь, и даемъ вскипѣть одинъ разъ. Симъ образомъ сваренныя ягоды земляники и клубники останутся цѣлыми, въ чемъ и состоятъ красота сего варенья.

292. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Возьмъ лучшаго спѣлаго крыжовнику, вынушь изъ него сѣмяна, и опшоривъ для него сахару столько фунтовъ, сколько фунтовъ взято ягодъ, сахаръ уваришь до степени надлежащей густоты и попомъ положишь въ него ягоды, и давъ имъ покипѣть не болѣе пяти минутъ, снимъ пазъ съ огня и выложимъ въ стеклянныя банки. Такимъ же образомъ варятъ и *барбарисъ*.

293. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Оборвавъ у ягодъ спелыя и наколовъ ихъ иглою, положимъ въ чистую холодную воду, по слитіи которой налимъ на ягоды кипятку и оставимъ ихъ въ немъ, пока все просынетъ. Послѣ сего опять ягоды переложимъ въ холодную воду, и такимъ образомъ перемѣняя чаще воду, вымачивашъ его двое сутокъ, потомъ выложимъ на чистое полотно, осушимъ. Между тѣмъ возьмъ сахару по вѣсу ягодъ и сваримъ изъ него густой сиропъ, которымъ горячимъ и наливаемъ ягоды, сложенные уже въ банки.

294. КРЫЖОВНИКЪ ВАРИТЬ, ЧТОВЫ ОНЪ НЕ ПОТЕРЯЛЪ СВОЕГО ЗЕЛЕНАГО ЦВѢТУ. Для сего берется крыжовникъ еще недоспѣлый и очищается отъ стебельковъ, ошпика на верху чашечки и отъ сѣмячекъ. Очищенные ягоды пошчасъ класъ въ холодную воду, изъ которой выбравши въ тазъ, налить кипяткомъ и накрывъ оставить на супки, послѣ чего ягоды выложишь на блюдо, и сырысувъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, снова дашь стоятъ супки, по прошествіи которыхъ выложишь ихъ на полотенце, разравниаъ хорошенько и такимъ образомъ оставишь, пока изъ нихъ вся сырость выдеетъ, тогда скласъ въ банки и, разваривъ съ розовою водою густой сахарной сиропъ, холодный выливаъ на ягоды. Сиропъ сей чрезъ каждыя чепыре дни сливая съ ягодъ перевариваъ вновь, а при послѣдней переваркѣ вскипятишь одинъ разъ и ягоды вмѣстѣ съ сиропомъ.

Во время наливанія ягодъ кипяткомъ, надобно положишь въ него кусочекъ канфары величиною съ лѣсной орѣхъ, отъ чего ягоды будутъ зелены*.

295. ВАРЕНЬЕ МАЛИНОВОЕ. Должно отобращъ на варенье самой крѣпкой и крупной ягоды, попомъ сдѣлаъ сиропъ, развесъ его розовою водою и поставивъ на жаръ, кипятишь до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаешся доспапочно густъ; попомъ уже положишь въ него малину, и въ немъ кипятишь ее съ чепверть часа. Чпобы ягоды оспались совершенно цѣлыми, то надобно малину варишь какъ землянику (289-291).

296. ВАРЕНЬЕ ПЕРСИКОВОЕ. Надобно персики раздавишь, вынувъ прежде изъ нихъ косточки, и мякоть процѣженную пропустишь сквозь рѣдкое полотенце; поставишь попомъ сокъ на огонь, прибавя полфунта сахару на фунтъ соку; во время кипѣнія снимаъ пѣну и давши вскипѣть нѣсколько разовъ, когда уже варенье довольно сварилось, сняъ его съ огня и разлишь въ банки. Вынутыя изъ

* Вообще надобно класъ канфару во всѣ варенья, когда хопишь ихъ имѣть зелеными; количество же канфары должно измѣняеься, по количеству ягодъ.

абрикосовъ косточки разбить и положивъ очищенные ядра въ кострюлю, сварить ихъ вмѣстѣ съ вареньемъ, что придастъ ему очень пріятный вкусъ.

297. ВАРЕНЬЕ ПОМЕРАНЦОВОЕ. Померанцы сперва мочатъ въ чистой водѣ въ теченіе трехъ сутокъ, каждой день два раза перемѣняя воду; варить же ихъ надобно сперва въ водѣ на легкомъ огнѣ съ часъ времени, чтобы они порядочно прокипѣли; потомъ въ воду, въ которой они варились, по вынутіи ихъ вонъ, положить сахару, примѣрно 1 фунтъ на 4 померанца, и уваривши сахаръ погуще, положить опять туда же померанцы, и, поваривъ снова, сложить все въ банки.

298. ВАРЕНЬЕ ПОМЕРАНЦОВОЙ КОРКИ. Разрѣзавши померанецъ на части, все мясо и бѣлую мякоть съ корки отдѣлить, а самыя корки положить въ холодную воду на недѣлю, и ежедневно ее перемѣнять, пока корки совсѣмъ сдѣлаются мягки; тогда, вынувъ ихъ изъ воды, осушить и варить въ сахарномъ сиропѣ (сахару 1 фунтъ на 1 фунтъ корокъ), пока онѣ еще болѣе размякнутъ; тогда вынуть ихъ и класть въ банки, а сиропъ еще поварить и давши остынуть, вылить на корки въ банкахъ. Также варятся и лимонная корка.

299. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ПОМЕРАНЦОВЫХЪ ЦВѢТОВЪ. Выбравъ самыхъ свѣжихъ цвѣтѣвъ померанцевыхъ, очищая ихъ и кладутъ въ кострюлю съ водою, прибавляють туда сокъ изъ одного лимона и двухъ померанцовъ и ставя въ кострюлю на огонь; когда листья померанцоваго цвѣта сдѣлаются столь мягки, что будучи мѣшья подъ пальцемъ, тогда выкладываютъ ихъ въ сито и даютъ остынуть, и наливъ на нихъ воды, дѣлають изъ нихъ тѣсто, сплотивши ихъ въ мраморной ступѣ.

Распустивъ и уваривъ два фунта сахара до степени *перистаго*, выливають ихъ на фунтъ цвѣтѣвъ, прибавляють туда тѣсто и даютъ вскипѣть; прибавляють еще по полуфунта яблочнаго желе на 2 фунта сахару, мѣшаютъ все это хорошенько, чтобы сгустить, наконецъ снимають съ огня кострюлю и разкладываютъ варенье въ банки.

300. ВАРЕНЬЕ РОЗОВОЕ. Взять цвѣшковъ изъ крупныхъ розъ, только что распустившихся, перемыть ихъ въ холодной водѣ и опрѣзать всѣ бѣлые кончики лепестковъ; можно исполочь ихъ въ сѣпикѣ. На фунтѣ очищенныхъ цвѣшковъ пребудеться фунтѣ сахару, изъ котораго сперва увариваютъ сиропъ до надлежащей густоты, а потомъ кладутъ въ него очищенные цвѣшны, а чтобы не сбѣжалъ розовой цвѣшн, то прибавляется въ кострюль или пазикъ свѣжій лимонный сокъ *.

301. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СЛИВЪ. Сливы для сего берутся не совершенно еще созрѣлыя; ихъ надобно проколоть иглою въ разныхъ мѣстахъ и, уваривъ нужное количество сахару (одинъ фунтѣ на одинъ фунтѣ сливъ) до перваго сгущенія (273) положить въ него сливы и, вскипятивъ разовъ семь или восемь, при непрерывномъ сниманіи пѣны; потомъ когда онѣ остынутъ, то ложкою выкласъ ихъ въ банки и налить сиропомъ, по прошествіи же трехъ дней банку закрыть плотно бумагою и обвязать.

Можно варить ихъ съ косточками и безъ косточекъ: въ такомъ случаѣ, разрѣзавъ ихъ вдоль рубца, косточки вынуть. Иные прибавляютъ въ сіе варенье при кипяченіи абрикосовыя изъ косточекъ ядра, и выдають его за абрикосовое.

302. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ СМОРОДИНЫ КРАСНОЙ И ЧЕРНОЙ. Приготовляется какъ крыжовниковое (292—294).

303. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ШЕЛКОВИЦЫ. (*Morus nigra*, Linn.) шелковичныя или шуповыя ягоды берутся черныя, пока онѣ еще не поспѣли и имѣютъ нѣкошорую красноту. Сиропъ для нихъ уваривается густой, изъ трехъ чепвершей фунта сахара на каждый фунтѣ ягодъ; въ семь сиропъ варятся ягоды на маломъ огнѣ, и сваренныя складываются въ банки вмѣстѣ съ сиропомъ. Спустя нѣсколько дней, сиропъ сливаютъ и увариваютъ вновь, что иногда повторяютъ нѣсколько разовъ.

* Вмѣсто лимоннаго соку, можно класть сѣрную кислоту въ самомъ маломъ количествѣ. Иногда прибавляютъ къ сему варенью и яблочное варенье, полагая на полфунта его фунтѣ сахару.

304. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ ШИПОВНИКА. (*Rosa canina*, *Linna.*, *Дв.* 154) Для сего варенья берутся иногда плоды дикаго шиповнику, имѣющіе высокой алой цвѣтъ, а еще лучше шиповнику шурецаго, разводимаго въ садахъ, и у котораго плоды бывающіе величиною съ простую сливу. На фунтъ сихъ плодовъ пребудется сахару фунтъ съ четвертью. Плоды очищаются какъ снаружи отъ всѣхъ постороннихъ частей, такъ и внутри отъ сѣмянъ и окружающихъ ихъ волосковъ. Сахаръ уваривается до четвертой степени сгущенія (273) и тогда кладется въ него шиповникъ и варится, пока сдѣлается мягкимъ; потомъ складывается въ банки, и заливается сиропомъ еще подвареннымъ.

305. ВАРЕНЬЕ ЯБЛОЧНОЕ. Яблоки варятся подобно грушамъ (286), но не такъ долго. Въ приуготовленный для нихъ сиропъ прибавляющіе иногда по стакану Французскаго вина и варятъ обыкновеннымъ образомъ.

306. ВАРЕНЬЕ ЯБЛОЧНОЕ СЪ КОНФЕКТАМИ. Надобно отобрать лучшихъ яблокъ, очистишь съ нихъ кожу, обмышь въ холодной водѣ, и положивъ въ чашку налишь водою, и на каждое яблоко оплывшишь по 4 золотника сахару. Яблоки сіи варить до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягкими, тогда выдолбивши средину ихъ, класъ пуда конфекты, или желе, или мармеладъ изъ другихъ какихъ нибудь плодовъ по желанію, и наполнивъ ими яблоко, закрыть отверстие ашпельсиною коркою.

Б. ВАРЕНЬЯ МЕДОВЫЯ.

307. КАКОГО КАЧЕСТВА ДОЛЖЕНЪ БЫТЬ МЕДЪ ДЛЯ ВАРЕНЬЯ ВЪ НЕМЪ ПЛОДОВЪ? Для приуготовленія жидкихъ или мягкихъ вареньевъ надобно употреблять медъ самый хорошій, чтобы запахъ и вкусъ ихъ не имѣли въ себѣ ничего прошивнаго.

Медъ, получаемый для варенья обыкновеннымъ, вездѣ употребительнымъ образомъ, совсѣмъ для варенья негодится. Обыкновенно медъ въ сосахъ, вынимаемый безъ разбору, бросающіе въ кадки, перемешивающіе лопаткою и чрезъ нѣ смѣшивающіе

сѣ вощинами и такѣ называемымѣ пчелиннымѣ хлѣбомѣ, послѣ вытапливаютѣ его или выгнѣшаютѣ. Такой медѣ содержишь въ себѣ воцаной и еще особенный очень примѣшанный вкусѣ и запахѣ, который сообщается и варенью. Медѣ такой очень нечистѣ, всего чаще содержишь въ себѣ мало сладости, которая много шрапится отѣ силы огня при перетопкѣ, и отѣ постороннихѣ въ медѣ веществѣ, какѣ-то хлѣба пчелинаго, который есть не передѣланный воскѣ и мершвыхѣ пчелѣ и зародышей, въ ячейкахѣ сотовѣ бывающихѣ.

Равномѣрно не годится и топѣ медѣ, который въ сохахѣ, заспарѣвъ и потемнѣвъ. Чѣмѣ больше соты въ ульяхѣ заспарѣютѣ, тѣмѣ больше оказы-
вается въ нихѣ медвянаго вкуса и запаха.

Медѣ бортовой, ш. е. отѣ пчелѣ, въ деревьяхѣ живущихѣ, также не можетѣ равняться сѣ медомѣ пасѣчнымѣ, или вынимаемымѣ изѣ ульевѣ, въ садахѣ снующихѣ. Нѣкоторые расшенія и цвѣты лѣсные въ осеннее время, когда пчелы сѣ оныхѣ берутѣ медѣ, сообщаютѣ ему темноту и оспрошу; садовый и полевой медѣ бываетѣ свѣтлѣе, также пріятнѣе вкусомѣ и запахомѣ. Почему хорошій медѣ для варенья не долженѣ содержать въ себѣ упомянутыхѣ недостатковѣ; лучший для сего изѣ ульевѣ молодыхѣ пчелѣ, который въ ульяхѣ еще не перезимовалѣ: въ послѣднемѣ случаѣ цвѣтѣ его темнѣетѣ и вкусѣ теряетѣся. Лучшій медѣ бываетѣ въ сохахѣ созрѣмѣ бѣлыхѣ. Нижніе соты лучше верхнихѣ, или находящихся въ головницѣ улья, гдѣ они отѣ духоты скоро темнѣютѣ, и находящійся въ нихѣ медѣ получаетѣ во вкусѣ оспрошу. Въ разсужденіи сего должно между сотами производить строгій разборѣ.

Изѣ сотовѣ молодыхѣ пчелѣ можно медѣ доставать безѣ всякаго подогрѣванія; что и лучше, ибо огонь, можетѣ меду въ ячейкахѣ сотовѣ сообщить оспрошу и перемѣнитѣ его. Надлежитѣ же изѣ сотовѣ тѣ ячейки, въ которыхѣ находящіяся пчелиный хлѣбѣ и дѣти, отбрасывать.

Отобранные и очищенные такимъ образомъ софы, надобно склать въ простой глиняной горшокъ, котораго дно изверчено въ скважины, разрѣзавъ каждый на нѣсколько кусковъ; поставивъ горшокъ близъ топленой печи, и скважины въ днѣ зашкнупъ деревянными сухаго лѣса гвоздями. Когда папки большая часть распущишся, то должно подставить подъ горшокъ посудину, накрытую ситомъ, скважины опшкнупъ и дать меду спекать. Такимъ образомъ соръ и частицы воска будупъ оставашся въ ситѣ.

Можно также горшокъ съ софами спавивъ въ кошелъ, каменный горячею водою, для умѣренного разжиженія меда, и довольствовашся только тѣмъ медомъ, который спечетъ самъ собою, опшюдъ не выдавливая его изъ софовъ. Такимъ способомъ можно получить медъ лучшей доброты, вкусомъ близко подходящій къ сахару.

308. ПРИГОТОВЛЕНІЕ МЕДА ДЛЯ ВАРЕНЬЯ ОЧИЩЕНІЕМЪ. Всякой медъ вообще можно очищать слѣдующимъ образомъ: наложивъ его въ широкую и плоскую сковородку, приставивъ на слабый угольный жаръ, пока онъ согрѣется, тогда снявъ съ огня накрывъ мокрою салфеткою. При семъ надлежитъ медъ испытывать опшвѣдывая и нюхая его, прошелъ ли медовой вкусъ и запахъ. Когда все еще и запахъ и вкусъ слышны, то подогрѣваніе и накрываніе мокрою салфеткою повторять. Во время подогрѣванія меда на угольяхъ надобно прилжно мѣшать его деревянною лопаткою. Сіе производство служишь и къ тому, чшобъ медъ получилъ надлежащую густоту. Обыкновенно и сахаръ сгущаюпъ и освобождаюпъ отъ водяныхъ частицъ, чшобы сваренныя въ немъ ягоды не окисали и не портились; тоже самое должно дѣлать и съ медомъ, и со всѣми другими для наливаія плодовъ употребляемыми соками.

Вообще лучшимъ почитаюпъ медъ прозрачный и бѣлый, или по крайней мѣрѣ золото-желтый, который при подниманіи вверхъ плывеши длинными нитками, и нитки сіи упавъ не производяпъ

шума. Когда опущенное въ медъ куриное яйцо на поверхности его не держится, но опадаетъ на дно, то значить, что онъ еще жидокъ.

309. ОБЩІЯ ЗАМѢЧАНІЯ, ДО ВАРЕНІЯ ВЪ МЕДУ ОТНОСЯЩІЯСЯ. Если для варенія нельзя выбрать лучшаго меда, а должно будетъ довольствоваться покупнымъ, какой случится; то во первыхъ надлежитъ его перепустить, нагрѣвая близъ печи, и пропуская сквозь сито. Послѣ того очистишь слѣдующимъ образомъ: поставишь медъ въ плазу на жаровню, и когда начнетъ кипѣть, снимаешь съ него прилжно пѣну. Довольно ли оной уварился, можно узнать положивъ въ него куриное яйцо: если оно поплыветъ, то значить, что медъ еще не уваренъ; а если яйцо плаваетъ, то медъ уварился, и его надобно снять съ огня.—Въ такомъ меду можно варить всѣхъ родовъ ягоды и плоды шѣмъ же образомъ, какъ и въ сахаръ, и такую же употребляя мѣру или вѣсъ въ сравненіи съ плодами.

310. ОЧИЩЕНИЕ МЕДА ПОСРЕДСТВОМЪ БЕРЕЗОВЫХЪ УГОЛЬЕВЪ. Для сего березовые уголья нѣтъ надобности пережигать въ кучахъ, какъ обыкновенные угли; довольно употребить сырыхъ березовыхъ дровъ, и когда угли еще не угасли, класть ихъ въ простой новой горшокъ, и тотчасъ накрывъ горшокъ крышкою, оставить угаснуть и охолодѣть. Угольевъ не нужно шолочь мѣлко: ихъ кладущъ въ косой сермяжнаго сукна мѣшокъ, вымышой, высохшій, и за углы свои привѣшенный къ пополоку или къ особой рамѣ; медъ должно разогрѣть, и наливая въ мѣшокъ пропускаешь, чтобы онъ сквозь уголье стекалъ въ подставленную посудину. Если сіе пропусканіе повторишь разъ до трехъ, то получишь медъ чистый, прозрачный и дѣйствительно освобожденный отъ посторонняго запаха.

311. Медовое варенье надлежитъ *цваривать больше*, нежели сахарное: отъ того зависитъ его прочность и лучшій вкусъ. По сему-то обстоятельству всѣ медовые ягодники, крѣпко увариваемые, выходятъ несравненно вкуснѣе, нежели варенья жидкія и плоды наливаемые однимъ медомъ.

312. Въ медовыя варенья необходима прибавка *розовой воды*, что опличеннымъ образомъ улучшаеши ихъ вкусъ.

313. **ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ АРБУЗНОЙ КОРКИ.** Сперва надобно нагошовать арбузныхъ корокъ, отъ шѣхъ арбузовъ, которые не совсемъ переспѣли, и сдѣлственно бѣлую кожу имѣютъ толще; обрѣзать съ нихъ наружную зелень, и потомъ разнять въ куски желаемой величины; положить сіи корки въ известковую воду на шрое сутокъ, а вынувши вымочить и выполоскать въ холодной водѣ. Приготовленные такимъ образомъ корки варить въ очищенномъ меду, пока онѣ хорошенько проварятся, и тогда, вынувши уполовинкомъ корки, скласъ въ банки, а медъ, прибавя къ нему толченого инбирю, уварить гуще и выложить на корки.

314. **ВАРИТЬ БАРБАРИСЪ** въ меду. Очистя барбарисъ на вѣшкахъ отъ находящихся внутри его зернышекъ, перевязать по пяши вѣшочекъ тонкими нитками, потомъ варить медъ, положить въ него горячіе барбарисные пучечки, и варить снова около часу на угольяхъ. Уваренный барбарисъ выложить вонъ, раскласъ на блюдо, медъ еще поварить, и какъ барбарисъ остынетъ, разложить все по банкамъ.

315. **ВАРЕНИЕ ВИШЕНЪ ВЪ МЕДУ.** Положить въ кастрюлю или тазикъ свѣжихъ вишенъ, и равную противу оныхъ мѣру очищенного меду, и непрерывно мѣшая, уварить густо. Вишенное сіе варенье не худо приправлять, кромѣ розовой воды, толченою корицею, или гвоздикою и инбиремъ.

316. **ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ ОРѢХОВЫХЪ ЯДЕРЪ СВѢЖИХЪ.** Нагошовать ядеръ свѣжихъ орѣховъ, а между шѣмъ медъ уваривать, пока начнетъ сгущаться: тогда положить въ него ядры, съ которыхъ кожица очищена, и уварить до того, чтобъ медъ сдѣлался карамелемъ подобно почти сахару леденцу.

Сваренныя такимъ образомъ ядра надобно выкладывать въ ящики, чтобъ удобнѣе было сіе варенье, когда застынетъ, разрѣзывать въ куски.

317. ВАРЕНІЕ ВЪ МЕДУ СУХИХЪ ОРЕХОВЫХЪ ЯДЕРЪ. Сперва вылуценныя изъ сушеныхъ орѣховъ ядра, должно положить въ горячую воду и накрыть, чрезъ что облегчается счищеніе съ нихъ кожицъ; послѣ того варить въ меду пѣмъ же самымъ образомъ, какъ и сырыя ядра.

318. ВАРЕНІЕ ВЪ МЕДУ ЛИМОННОЙ И ПОМЕРАНЦОВОЙ КОРКИ. Лимоны или померанцы надѣбно разрѣзавъ на четыре или на шесть частей, вычистить изъ нихъ мясо, и сколько можно больше бѣлой пухлой кожи. а оставшіяся корки положить въ воду на двенадцать дней. Послѣ того варить ихъ въ меду, и когда проварятся, то корки склавъ въ банки, медъ уварить до надлежащей густоты и вылить на корки.

319. ВАРЕНІЕ ВЪ МЕДУ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Сперва смородину сварить ягодиномъ, т. е. опшваря ее въ просной водѣ, выжать изъ нее сокъ, и уварить его съ сахарнымъ сиропомъ, и потомъ положить туда отборныхъ ягодъ черной смородины, продолжая вареніе, пока сиропу останется четвертая доля.

Симъ же образомъ варятъ другія ягоды, какъ-то: *смородину красную, малину и землянику.*

320. ВАРЕНІЕ СЛИВЪ ВЪ МЕДУ ЗЕЛЕНЫХЪ. Надлежитъ сливы съ дерева снять тогда, какъ онѣ только что станувъ приготовляясь къ созрѣванію, и содрать съ нихъ кожицу. Сіе легче можно произвешъ, окунувъ сливы въ горячую воду, класъ послѣ въ холодную; отъ сего кожа на нихъ потчасъ отстанетъ. Послѣ чего поступить съ ними тѣмъ образомъ, какъ сказано ниже объ спѣлыхъ сливахъ.

Тѣмъ же самымъ образомъ наливаютъ медомъ *вишни, сливы венгерки и тернъ.*

321. ВАРЕНІЕ СЛИВЪ СПѢЛЫХЪ ВЪ МЕДУ. Взять свѣжихъ сливъ, но не перезрѣвшихъ, кожи съ нихъ не облуплять, но обтерѣть только синюю пыль, и покласть въ глиняной горшокъ. Взварить очищеннаго меда до надлежащей густоты, вылить на сливы, наложить деревянный кружокъ, копорый бы прошелъ въ устье горшка, и придавить малымъ

камушкомъ, чѣмъ сливы оставались погруженными въ папокъ. Сливы сіи надобно осмащривать, пока остоятся, и если медовой сиропъ сдѣлается жидкимъ, то уваря оной гуще, опять вылишь на сливы.

322. ВАРЕНІЕ ВЪ МЕДУ ЯБЛОКЪ ПОЛОВИНКАМИ. Яблоки очистишь отъ кожи и сѣмянниковъ, разрѣзываешь пополамъ, и класть въ холодную воду, въ кошорой ихъ и перемышь; варишь попомъ въ меду, съ прибавкою розовой воды, до тѣхъ поръ, какъ медъ начнетъ осаживаться. Выбравъ яблоки на решены, дашь онымъ обжечь, попомъ запечь немного въ печномъ вольномъ духу. Оставшійся при вареніи медъ должно еще приварить и обмакивая въ него каждое яблоко, укладывая въ банку.

323. ВАРЕНІЕ ВЪ МЕДУ ЯБЛОЧНАГО КРОШЕВА. Съ яблокъ должно очистишь кожу, глазки, черешки и сѣмянники вырѣзавъ, тѣло же яблочное крошишь сколько можно мѣлче. На каждый фунтъ сего крошева взять фунтъ очищеннаго меда, и рюмку или болѣе розовой воды, ссображаясь количеству варенья: все вмѣстѣ положи въ тазъ, приставивъ на жаровню, и варишь снимая пѣну, пока уваряется очень густо.

324. ВАРЕНІЕ ВЪ МЕДУ МАЛЫХЪ ЗЕЛЕНЫХЪ ЯБЛОКЪ. Изъ падалицы отобрать неповредившіяся яблоки, очистишь съ нихъ кожу, и поддержишь немного времени въ извеспиковой водѣ; послѣ того перемышь и варишь въ чистой водѣ, дашь очажнуть, и варишь въ меду, прибавя шуда же кардамона. Когда яблоки сварятся, выбравъ ихъ ложкою, и въ каждое воткнушь по головкѣ гвоздики; склать попомъ въ банки, и налить тѣмъ самымъ медомъ, въ кошоромъ они варены. Если медъ окажется не довольно увареннымъ, то сдѣла его переваришь.

ВАРЕНІЕ МЯСА И РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ.

325. МЯСО разныхъ животиныхъ имѣетъ и разную твердость, равно какъ плоды, сшибли и коренья

растений; по чему и увариваются сіи разныя вещества не въ одинакое время. Вопѣ записка о времени, сколько попребно онаго для варенія мясѣ домашнихъ и дикихъ животныхъ, и прочаго.

	часы	мин.
Говядину варить	4	—
— — упаривать	4	30
— — копченую варить	5	—
Солонину	4	54
Говяжьи языки свѣжіе	4	—
— — — копченые	6	54
Телятину варить	2	—
— — упаривать	2	—
Телячьи голову и ноги варить	2	—
Баранину варить	3	—
— — упаривать	3	30
— — копченую варить	4	—
Ягнячье мясо варить	1	30
Свинину варить	3	—
Вепряну копченую	3	30
Свиную голову	4	—
Оленину варить	4	—
— — упаривать	4	15
Дикой козы мясо варить	2	30
— — — упаривать	3	—
Дикой свиньи мясо варить	3	15
— — — упаривать	3	30
Вепрянную голову отъ	4	до 6
Зайца варить	2	—
— упаривать	2	15

домашнихъ и дикихъ птицъ варить:

Индѣйскихъ курѣ	3	30
Каплуна	2	45
Курицу	2	45
Цыплятъ	1	30
Голубей	1	45
Гуся	2	45
Утку	2	45
— упаривать	3	—

	часы	мин.
Тешеревей упаривать	3	—
Дроздовъ упаривать	1	15
Глухаго пещерева упаривать	3-4	—

ОГОРОДНЫЯ РАСТЕНІЯ ВАРИТЬ, ПРИСТАВЛЯЯ ВЪ ХОЛОДНОЙ ВОДѢ.

Арпишоки	2	—
Брунколь зимнюю	2	—
Капусту Савойскую	1	30
— — бѣлую	2	—
— — кислую	2	30
Морковь молодую	1	15
— — спарую	2	—
Коренья пепрушечные	1	15
— — паспарначные	1	15
Кольрабію	1	15
Брюкву	1	30
Рѣпу	1	30
Горохъ сахарный въ спручкахъ	1	30
Бобы сахарные	1	45
Каршофели	—	10
Спаржу	—	30
Хмѣлевые побѣги	—	30

ТѢЖЕ РАСТЕНІЯ ПРИСТАВЛЯЕМЫЯ ВЪ ГОРЯЧЕЙ ВОДѢ.

Шпинашъ	—	15
Горохъ зеленый	—	45
Турецкихъ бобовъ спручье	1	30
Бобы огородные	1	30
Цвѣшную капусту	—	30
Брунколь весною и осенью	2	30
Сахарные коренья	—	15
Селлерео	—	15

РЫБЪ НАДЛЕЖИТЬ ВАРИТЬ.

Щуку	—	20
Карпа	—	15
Карасей	—	10
Леща	—	24
Угря	—	25
Лососину	—	8

	часы	мин.
Форелей	—	10
Судака	—	10
Окуней	—	15
Линей	—	12
Раковъ	—	15

При семъ надобно замѣшпть, что:

а) **СУХИХЪ И КОПЧЕНЫХЪ РЫБЪ** варить не должно, но размачивать въ горячей водѣ, и только доводить воду до вскипѣнія.

б) **СТАРЫХЪ ЖИВОТНЫХЪ МЯСО** надобно варить болѣе, нежели молодыхъ; для сего въ семъ росписаніи взяшы мяса живопныхъ средняго возраста. Тощее мясо должно варить долѣе, нежели жирное. Большія части долѣе, нежели малыя; здѣсь не положено части болѣе двенадцати фунтовъ.

в) Въ разсужденіи *огородныхъ произведеній* почва, на которой оныя росли, дѣлаетъ въ вареніи различіе.

ВАРИНАСЪ.

Это сортъ курительнаго *табаку*, см. **ТАБАКЪ**.

ВАРЪ.

326. СПОСОБЪ ПРИУГОТОВЛЯТЬ САДОВОЙ ХОРОШІЙ ВАРЪ. Взявъ 3 фунта хорошей садовой смолы, распустить ее на огнѣ въ коспрюлькѣ или горшкѣ, и чистое сливъ въ другую коспрюльку или горшокъ, и прибавить въ мѣлкихъ кускахъ желтаго воску 2 фунта, и когда онъ смѣшается съ смолою, снять посудину съ огня, подлить въ нее спаканъ деревяннаго масла и всыпать 4 или 5 столовыхъ ложекъ толченой сѣры; все сіе вымѣшавъ деревянною лопаткою, погрѣвая смѣсь на легкомъ огнѣ, но не давая ей кипѣть. Когда всѣ сіи вещи хорошо соединятся между собою, то сославъ сей вылей въ холодную воду, и когда остынетъ, скапай въ валики или куски и храни въ масляной бумагѣ для употребленія.

327. НОВЫЙ ВАРЪ ЕДЕЛЬКГРАНЦОВЪ. Надобно взять льнянаго масла и варить его цѣлой часъ съ гле-

помѣ, полагая одинѣ унцѣ глѣта на одинѣ фунтѣ масла; сваря сіе масло, сперешъ его свѣ коспями, мѣлко сполченными и чрезѣ сито просѣянными, чѣобы изѣ нихѣ составилась смѣсь не очень жидкая. Мазь сія для замазыванія на деревьяхѣ ранѣ и всякихѣ поврежденій упоиребляешся теплая, почему обмазывая раны на деревьяхѣ, надобно спавитъ чашечку свѣ нею вѣ горячую воду. Она намазывается на раны ровно и гладко обрѣзанныя и обчищенныя кисточкою. Небольшія раны покрываются ею одинѣ разѣ, а большія раза по два, но давши первой обмазкѣ засохнуть. Покрывши рану варомѣ, обсыпашъ его порошкомѣ изѣ пережженныхѣ костей.

328. ФРАНЦУЗСКІЙ ВАРѢ ДЛЯ ОБМАЗЫВАНІЯ ПРИВИВАЕМЫХѢ ДЕРЕВЬЕВѢ. Лучшій варѣ для обмазыванія недавно привитыхѣ деревьевѣ дѣлается изѣ равныхѣ частей киповаго жира и смолы, и приугошвляется слѣдующимѣ образомѣ: сперва расплавляется смола вѣ глиняномѣ горшкѣ и потомѣ приливается кѣ ней жирѣ, вымѣшиваются все надлежащимѣ образомѣ и горячее, посредствомѣ кисточки, надлаживается на привитое мѣсто.

Польза отѣ сего вара та, что онѣ никогда не опшастѣ, и не допускаетѣ до прививки ни воздуха, ни дождя, что его легче можно намазывать, нежели обыкновенную замазку, копорою онѣ и чище.

ВАСИЛЮКѢ.

329. ВАСИЛЮКѢ (*Centaurea Cyanus, Linn.*), расшестѣ по всей Россіи между хлѣбомѣ, около дорогѣ и проч.; вѣ садахѣ разводится отѣ сѣмянѣ для красивыхѣ своихѣ голубыхѣ, розовыхѣ, и пестрыхѣ цвѣтовѣ; между хлѣбомѣ же составляетѣ онѣ дурную сорную траву, не легко испребляемую.

330. ПОЛЬЗА ВАСИЛЬКОВѢ. Трѣва сія молодая составляетѣ весьма пріятный кормѣ для овецѣ, рогатаго скота и свиней. Пчелы беруть изѣ цвѣтовѣ ея медѣ и воскѣ. Сверхѣ сего она служиѣтѣ лѣкарствомѣ для скота; когда какой скотинѣ случится переломить ногу, то кормятѣ ее васильками,

отъ чего переломленная кость очень скоро срастается.

Сверхъ сего цвѣшны васильковыя, будучи положены въ такомъ покоѣ, гдѣ завелись *сверзки*, выгоняютъ ихъ вонъ.

331. СПОСОБЪ ДОСТАВАТЬ ИЗЪ ВАСИЛЬКОВЪ ПРЕКРАСНУЮ ГОЛУБУЮ КРАСКУ ДЛЯ ЖИВОПИСИ. Цвѣшны васильковъ сосходящъ изъ внутреннихъ маленькихъ лепесточковъ темно-голубыхъ и наружныхъ большихъ блѣдно-голубыхъ: для краски лучшіе лепестки внутренние. Ихъ надобно собирать въ Іюль мѣсяцъ. Очистивъ нужные лепестки, надобно перемыть ихъ въ чистой водѣ, и положивши въ волосяное сито, высушить въ печи, или на бумагѣ на печи, и когда они высохнутъ, смочить ихъ водою, въ которой распущена арабійская или драгаканная камедь. Смачивая цвѣшны камедною водою, складывать ихъ въ комья и безпрестанно переминая въ рукахъ, чтобы клейкая вода совершенно ихъ проникла, сбрызгивать камедною водою до тѣхъ поръ, пока комья сдѣлаются твердыми. Комья сіи расширяются въ спунки, приливая немного воды, въ которой распущены квасцы; потомъ смѣсь сію процѣдишь, выпарить въ фарфоровой чашкѣ до суха; остатокъ сей есть *голубая краска*. Можно также цвѣшны васильковъ съ яичнымъ бѣлкомъ сполочь въ спелаянной спункѣ и, процѣдивъ сокъ чрезъ чистое сукно въ раковины, высушить.

332. СПОСОБЪ ЦВѢТАМИ ВАСИЛЬКОВЪ ПОДКРАШИВАТЬ УКСУСЪ. Цвѣшныя лепестки разцвѣвшихъ васильковъ обмочить, бѣлые ихъ кончики обрызгать, и положивъ въ шпифъ, налить бѣлымъ уксусомъ и закуноривъ, поставить на солнцѣ; когда цвѣшны поблѣднѣютъ и потеряютъ краску, то уксусъ сливается и наливается на свѣжіе цвѣшны, что иногда повторяется и раза три, пока получится прекрасный синій уксусъ.

ВАТРУШКА.

333. ДѢЛАТЬ ВАТРУШКИ. Ватрушка ничто иное есть какъ тонкая лепешка раскатанная изъ сдоб-

наго тѣста; на нее накладывается толстый слой шворогу, шерпатаго съ яйцами, и края ея заворачиваются и защипываются, чтобы сдѣлался окраекъ, удерживающій въ себѣ шворогъ. Ихъ запекаютъ въ печахъ.

ВАФЛИ.

334. ДѢЛАНІЕ ВАФЛЕЙ. Выпустивши шесть яицъ, въ какую нибудь глиняную посудину, прибавляющъ къ нимъ полфунта шолченаго сахару и немного болѣе полуфунта крупичатой муки; мѣсящъ потомъ все сіе съ четвертью фунта расплавленнаго свѣжаго коровьяго масла. Когда масса будетъ хорошо вымѣшана, тогда можно приправить ее для запаха померанцовымъ цвѣтомъ и сообщить надлежащую густоту, прибавленіемъ сахара, яицъ, или муки. Наконецъ разогрѣвши желѣзную вафельную форму и намазавши внутри масломъ, кладущъ въ нее полную столовую ложку приго-товленнаго тѣста; послѣ чего закрывши форму, держащъ надъ огнемъ, стараюсь проекашь заключенное въ ней тѣсто съ обѣихъ сторонъ.

Подобнымъ образомъ дѣлающъ вафли, составленныя изъ муки, яицъ, молока и сахара, смѣшанныхъ какъ можно лучше между собою.

335. ВАФЛИ ШВЕДСКІЯ. Берется шесть полныхъ ложекъ лучшей крупичатой муки, четыре цѣлыхъ яйца и четыре яичныхъ желтка; все сіе перемѣшивается вмѣстѣ, а потомъ подбавляется нѣсколько густой кислой смѣшаны, сахару, немного соли и шолченаго мушкатнаго цвѣту. Взбивши все и перемѣшавши порядочно, накладывашъ въ вафельныя формы и печь обыкновеннымъ образомъ.

ВАХТА.

336. ПОЛЬЗА ЕЯ. Трава сія, называющаяся также **ВОДЯНЫМЪ ТРИЛИСТНИКОМЪ, ТРИФОЛІЮ, ВОБРОВНИКОМЪ, СТРѢЛОЮ** и проч. (*Menyanthes trifoliata. Linn. Дв. 5. Ш. IV. 10.*), растетъ по всей Россіи, по болотистымъ мѣстамъ, около озеръ, прудовъ, канавъ и проч. Мохнатые красивые ея цвѣты

могутъ служишь хорошимъ украшеніемъ Англійскихъ садовъ въ странахъ сѣверныхъ и доспавляють пчеламъ медъ. Сверхъ сего изъ опвара свѣжихъ листьевъ доспается для живописи зеленая краска; а шкани, подгошовленные висмутомъ, выкрашиваются въ прочный желтый цвѣтъ.

Въ Англіи, вываря изъ листьевъ его горечь и жидкость сію сгустивши, прибавляють къ пиву, которое отъ него получаетъ вкусъ портера.

Трава сія полезна въ водяной болѣзни и засореніи печени у овецъ, копорымъ и дается по малымъ приемамъ или въ опварѣ или въ порошокъ. Да и самымъ людямъ полезна въ лихорадкѣ, грыжѣ, желтухѣ и пр. Для чего и собирають ее въ Маѣ мѣсяцѣ, и высушивъ берегутъ для употребленія.

ВЕНТИЛАТОРЪ.

337. ВЕНТИЛАТОРЫ суть опверстія, въ окнахъ дѣлаемыя или въ другихъ мѣстахъ покоевъ, для возобновленія воздуха. Опверстія сіи должны быть пропорціональны объему возобновляемаго воздуха; располагають ихъ при семъ такимъ образомъ надобно, чшобы возобновленіе сіе производилось съ возможно большею удобностію; чего доспигаютъ, учреждая каждыя два опверстія, прямо другъ прошивъ друга, въ направленіи потока воздуха, дабы сей послѣдній могъ выгонять испортившійся воздухъ, замѣщая его новымъ. Таковое успроеніе венпилапоровъ, безъ всякаго сомнѣнія, есть самое выгодное въ томъ случаѣ, когда въ короткое время нужно бываетъ избавишься отъ какихъ нибудь вредныхъ испареній; что весьма часто случается въ химическихъ и анатомическихъ лабораторіяхъ, и въ большей части различныхъ мастерскихъ.

Но таковой способъ неудобенъ въ мѣстахъ, посѣщаемыхъ большимъ количествомъ народа, гдѣ внезапное дѣйствіе холоднаго воздуха могло бы произвести худыя послѣдствія; тогда способъ сей, смотря по обстоятельствамъ, должно измѣнять, приличнымъ образомъ, или пользоваться совершенно другимъ; такъ напр. въ проспранной залѣ,

и особенно высокой, неравнобѣрность внѣшней и внутренней температуры разрушаетъ равновѣсіе въ воздухѣ; почему, сдѣлавши въ самомъ верху залы ошверстіе, пошчасъ учреждаются отъ сего два воздушные потоки: верхній — стремящійся изъ залы, и нижній, имѣющій проптивное направленіе — доставляющій свѣжій воздухъ. Однимъ словомъ, здѣсь происходитъ то же самое явленіе, какое усматривается въ холодное время въ напоянной комнаѣ, если отворишь немного дверь сей комнаы и держать проптивъ ошверстія зажженую свѣчу, тогда по уклоненію ея пламени въ ту или другую сторону, можно судить о направленіи воздушнаго потока; въ самомъ дѣлѣ тогда видно, что въ верхней части комнаы пламя направляется изъ внутри къ наружи; между тѣмъ какъ внизу оно обращено во внутрь комнаы; такъ что слой воздуха, находящійся посреди сихъ потоковъ, останется въ равновѣсіи и пламя свѣчное приметъ въ ономъ вершикальное положеніе. Таковой способъ очищенія воздуха употребляется по большей части въ театраль-ныхъ залахъ, гдѣ нагрѣтый воздухъ, сдѣлавшись легче, выходя вонъ чрезъ ошверстіе, сдѣланное въ самой высшей части залы, напр. въ потолокъ, замѣщается внѣшнимъ, проникающимъ внутрь, чрезъ всѣ возможные ошверстія и щели.

Огонь *камина* можетъ служить также доставочнымъ средствомъ для возобновленія воздуха, заключеннаго въ комнаѣ. Въ самомъ дѣлѣ, колонна воздушная, находящаяся въ трубѣ камина, будучи изрѣжена теплою, убавляется въ своемъ вѣсѣ; отъ сего воздухъ, находящійся предъ ошверстіемъ печи, не встрѣчая со всѣхъ сторонъ одинаковаго гнѣтенія, устремляется въ сторону слабѣйшаго на него давленія. Съ вторымъ слоемъ воздуха дѣлается тоже самое; такъ что въ короткое время начинается печеніе съ низу въ верхъ, и тѣмъ сильнѣйшее, чѣмъ быстрѣ горитъ огонь. Известно также, что въ лѣтнее время воздухъ, заключенный въ печной трубѣ, бываетъ холоднѣе внѣшняго,

почему направлѣніе воздушнаго попока, должно бытъ прошивное лѣшнему въ сіе время года.

Просшая *пегъ*, имѣющая длинную штрубу, дѣйствуетъ подобно камину; а посему и служить веншилапоромъ, дѣйствіе коего также основывается на выше изложенныхъ началахъ о каминѣ.

ВЕПРЬ или дикой боровъ.

338. ПРИУГОТОВЛЕНІЕ ГОЛОВЫ ВЕПРЯ ХОЛОДНОЮ. Опаленую и очищенную голову дикаго борова или дикой свинки положи въ холодную воду, выпирай, оскребай и мой, чшобъ сдѣлать оную совсѣмъ чистою. Въ верху черепа надобно пробишь ножомъ скважину въ палецъ длиною, и кожу на рылѣ и на нижней челюсти подлупишь ножомъ. Послѣ того положишь въ кошелъ, наливъ водою по поламъ съ уксусомъ, бросишь шестъ горстей соли, нѣсколько инбиря цѣлкомъ, перцу зернами, лавроваго листа, муки и нѣсколько вѣшпочекъ размарина, и на слабомъ огнѣ варишь, пока поспѣетъ.

Когда нѣсколько соку въ коплѣ повыкипитъ, влишь краснаго вина, чшобы мясу сообщить краснину, голову поворачивать чумичкою, чшобы не прикипѣла, и еще варишь нѣсколько времени. Послѣ того переложить въ другую посудину, и оставишь нѣсколько дней лежать въ томъ же отварѣ; наконецъ отваръ слишь, и голову хранишь въ холодномъ мѣсѣ.

Симъ образомъ можно заготовлять и головы домашнихъ свиней; на льду могутъ онѣ нѣсколько мѣсяцовъ лежать не испортившись.

Къ сей головѣ подаютъ холодной соусъ, изъ ренскаго уксусу, съ прованскимъ масломъ, горчицею, лимоннымъ сокомъ и сахаромъ смѣшанный.

339. ВЕПРИНА СЪ СОУСОМЪ ХЛѢВНЫМЪ. Веприну разрѣзашъ въ куски какіе угодно, и отварить въ соленой водѣ мягко; послѣ того сдѣлать грѣнковъ изъ домашняго сипнаго хлѣба, изломать ихъ въ куски, наливъ мяснымъ отваромъ и разварить; попомъ протереть сквозь сито, и разведя винограднымъ виномъ и уксусомъ, положишь въ прошер-

пое веприну, приправивъ инбиремъ, перцомъ, гвоздикою, лимонною коркою и сахаромъ, и наконецъ приваривъ.

340. ВЕПРИНЫЙ ОКОРОКЪ ЖАРЕНЫЙ. Веприное мясо большею частію бываетъ очень жирно, и по-тому нѣшъ надобности окорокъ шпековать, но вмѣсто сего надобно нашыкать его гвоздикою и корицею, и поелику мясо сіе бываетъ нѣсколько нрѣсно, то надобно всегда его напирать крѣпко солью; можно также, буде угодно, посыпать его и толчеными можжевельными ягодами. Приготовленный такимъ образомъ окорокъ жаривается на вертелѣ или на противнѣ въ печи.

Къ сему жаркому подаютъ сокъ опъ него, во время жаренія собранный.

ВЕРБА.

Есть порода *ивы*, см. **ИВА**.

ВЕРЕДЪ см. **ЧИРЕЙ**.

ВЕРЕСКЪ.

341. ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ВЕРЕСКА, ВЕРЕСА (*Erica vulgaris, Linn.*). Низенькой сей кустарникъ растетъ дикимъ по всему почти Россійскому государству большею частію на сухихъ, иногда совершенно безплодныхъ пескахъ, которые онъ корнями своими связываетъ и тѣмъ препятствуя въ-пру разноситъ ихъ. Онъ полезенъ.

1. *Для прокормленія скота*, составляя въ мѣстахъ безлѣсныхъ, по недостатку другого корма главную пищу домашней скотины, прсимуущественно овецъ, а также и рогатого скота, который не рѣдко въ теплыхъ мѣстахъ круглый годъ въ полѣ питается почти только верескомъ, и зимою выкапываетъ его копытами изъ-подъ снѣгу.

Овцы, употребляющія въ пищу верескъ, неподвержены ни цынгу, ни копытной болѣзни. Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ зимою нельзя скотинѣ быть въ полѣ, собираютъ липомъ верескъ и сберегаютъ на зиму какъ и листья другихъ деревьевъ, наприм. липы и проч.

2. *На постилку для скота*, гдѣ есть недоспашокъ въ соломѣ, а вереску много. Въ такомъ случаѣ не только его вѣшви, но и самую волокнистую кору верхняго слоя земли, образовавшагося изъ корней и прочихъ усохшихъ частей вереска, раскладываютъ на скопныхъ дворахъ, гдѣ онъ и перемѣшивается съ испражненіемъ скота; въ нѣкопныхъ же мѣстахъ сей вересковой слой земли складываютъ въ кучи и поливаютъ простою или навозною водою, отъ чего онъ сгорается, перегнивается и вываживается на пашни, гдѣ его дѣйствіе бываетъ весьма продолжительное и для песчаной почвы весьма полезно.

3. *Для пчеловодства*, доставляя своими обильными и шѣсно расположенными цвѣтами много меду и воску пчеламъ, и припомъ въ такое время, когда многія медовыя расшенія уже опцвѣли; сверхъ того верескъ цвѣтетъ весьма долго (болѣе 3 мѣсяцовъ) нерѣдко до наступленія осеннихъ холодныхъ дней, преняшствующихъ вылетать пчеламъ въ поле. Есть хозяева, которые почищаютъ шѣ мѣста, гдѣ нѣтъ вереску, не очень способными для пчеловодства и пошому за нѣсколько даже верстъ перевозятъ иногда ульи въ мѣста, изобилующія верескомъ, и богатымъ сборомъ меду и воску вознаграждаются за немаловажные иногда расходы, на такую перевозку ульевъ употребленные. Медъ, съ вереску собираемый пчелами, отличается темнымъ цвѣтомъ и почищается очень хорошимъ.

4. Верескъ въ безлѣсныхъ мѣстахъ, будучи связанъ въ небольшія вязанки и высушенъ, употребляется вмѣсто дровъ и даетъ много жару и хорошую золу, которая идетъ на выдѣлку пошаша.

5. Верескъ служишь также для основныхъ *фашинъ*, особенно же для дѣланія дорогъ въ болотистыхъ мѣстахъ, и по содержащемуся въ немъ дубильному веществу, онъ долго негниетъ. Равнымъ образомъ на сыпучихъ пескахъ пошпилаютъ его на пробжжія дороги, гдѣ онъ покрывая песокъ, не даетъ колесамъ врѣзываться въ него и шѣмъ облегчается ѣзду.

6. Вѣшви вереска, будучи весьма тонки и упруги, удобны для дѣланія метелокъ и вѣшниковъ; а особливо изъ самыхъ тонкихъ соспавляющіяся прекрасныя мешелки для плашья.

7. Можно даже и дома покрывать верескомъ, какъ-то и дѣлается въ Шотландіи, и шаковыя кровли лучше и прочнѣ соломенныхъ.

8. Изъ вересковыхъ вѣшвей дѣлаются вѣшники для шелковыхъ тервей, на копорыя они вспалзываютъ и выпускаютъ шелкъ.

9. Верескъ, содержа въ себѣ много дубильнаго вещества, весьма полезенъ и для дубленія кожъ, и для сбереженія чрезъ то другихъ дубильныхъ материаловъ на другія надобности.

10 Верескъ по красотѣ своихъ цвѣтовъ можешь служишь и въ садахъ немалымъ украшеніемъ, когда имъ обсадишь рабшки и цвѣшники и поддержи-
гаешь его.

342. ПОЛЬЗА ВЕРЕСКА ВЪ ЛѢЧЕНІИ ВЕРЕДОВЪ И БОЛЛЕЧЕКЪ. Высушивъ верескъ, сполочь въ порошокъ, и смѣшавъ съ сырымъ яичнымъ бѣлкомъ, прикладывать къ тому мѣсту, гдѣ чувствуется боль внутри; опъ сего вередъ созрѣетъ, и самъ прорвется, или можно его прорѣзать ланцетомъ; во время прикладыванія сей sprawy надобно и пить сію праву какъ чай.

ВЕРМИШЕЛЬ.

343. СПОСОБЪ ПРИУГOTOВЛЯТЬ ЕЕ. Для сего берется лучшая крупчатая мука, изъ копорой съ водою дѣлаютъ родъ шѣста, пропускаемаго сквозь особливую машинку, на подобіе толстыхъ круглыхъ нитокъ, различной толщины; пошомъ ихъ высушиваютъ. Это есть родъ мѣлкой лапши, копорую и употребляютъ въ супы какъ обыкновенныя, шакъ и молочныя.

ВЕРША.

Это есть снарядъ для ловли рыбъ. См. собраніе рисунковъ, къ словарю принадлежащихъ.

ВЕРОНИКА.

344. ПОЛЬЗА ВЕРОНИКИ. Родъ вероники весьма богашь породами распущими по лѣсамъ, полямъ, по влажнымъ и сухимъ мѣстамъ, по горамъ и мѣстамъ низменнымъ, во всемъ Государствѣ Россійскомъ. Всѣ сии вероники доставляютъ больше или меньше пріятный кормъ скотинѣ, а цвѣты ихъ материалъ пчеламъ для воску и меду.

Нѣкошорыя изъ нихъ, какъ напр. *вероника ибунка* (*Veronica Beccabunga, Linn. Дв. 63*) и *вероника водяная* (*Veronica Anagallis, Linn. Дв. 62*), употребляютъ въ лѣкарства, а особенно ибунка; она, какъ средство пропивуцынгошное, можетъ служить пищею въ салахахъ и другихъ приправахъ.

Вероника аптежная (*Veronica officinalis, Linn. Дв. 63*) и *вероника дубровка* (*Veronica chamaedris, Linn. Дв. 64*). употребляютъ какъ лѣкарства, а особливо вероника аптежная или обыкновенная въ видѣ настою въ болѣзняхъ простудныхъ грудныхъ, какъ-то: простудномъ кашлѣ, мокротною одышкѣ, въ болѣзняхъ мочевыхъ путей и накожныхъ, и входитъ въ составъ набора *Швейцарскаго гаю*; особливо же съ шалфеемъ она очень полезна.

Въ случаѣ нужды листья ея могутъ замѣнять чернильные орѣшки для составленія черныхъ чернилъ.

ВЕСНУШКИ.

345. ПРОСТОЕ СРЕДСТВО СВОДИТЬ ИХЪ СЪ ЛИЦА. Лице, покрытое веснушками, мыть чаще свѣжею холодною водою, потомъ обтерши его, попираешь слегка полотенцемъ, намоченнымъ миндальнымъ молокомъ.

346. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Взять горсть золы, оспавшейся отъ сгорѣвшихъ сырыхъ дровъ и шпофъ простой воды, и кипятить до тѣхъ поръ, пока выпарится половина воды; тогда свѣжлую жижу слить и вскипятить еще разъ, процѣдить сквозь сѣрую бумагу.

347. ЕЩЕ СПОСОБЪ СГОНЯТЬ СЪ ЛИЦА ВЕСНУШКИ. Сполочъ лимонную высушенную корку въ порошокъ, и взявъ часть сего порошку, прибавивъ къ нему такое же количество крупчатой муки и на лимонномъ соку сдѣлать жидкое шѣсто; потомъ засушить его и сполочъ въ мѣлкій порошокъ; сего порошку взять столько, сколько концемъ ножа захватить можно, и распусшивъ его въ чистой водѣ, умывать лицо.

348. ЗАЩИЩЕНІЕ ЛИЦА ОТЪ ВЕСНУШЕКЪ. Люди, имѣющіе нѣжную бѣлую кожу, бѣлокурые или рыжеватые, наиболѣе подвержены бываютъ веснушкамъ, а особливо весною, и при томъ когда они не задолго предъ умываніемъ сильно вспотѣли и выходили на солнце. Женщины должны для воспрепятствованія появляться на ихъ лицахъ веснушкамъ, носить покрывала или вуали, равно какъ и дѣши.

ВЕТЛА.

Это есть порода *ивы*, см. *ива*.

ВЕТЧИНА.

349. СПОСОБЪ СОЛИТЬ ДУХОВУЮ ВЕТЧИНУ. Свиные окороки надобно очистить хорошенько: на пудъ мяса взявъ соли чешыре фунта, селистры чешыра двѣнадцать золотниковъ, корицы три, гвоздики и перцу по два золотника; послѣднія три вещества исполочъ порознь и просѣять, а потомъ, смѣшавъ съ солью, натирать ими очищенные окороки, спараясь мягкія мѣсна натирать болѣе. Натерши окороки, положить ихъ въ чанъ, или крѣпкую кадку, ушоры которыхъ замазать ржанымъ шѣстомъ, и поставить въ подвалъ, или холодную кладовую, въ которыхъ воздухъ былъ бы посредственный, гдѣ и дать лежать имъ около двухъ недѣль. По прошествіи сего срока означенные окороки вновь перешереть вышесказаннымъ составомъ и оставивъ ихъ въ томъ же мѣстѣ еще на

шесть дней. Потомъ, вскипяпя хорошей колодезной воды, но копорая не пахла бы навозомъ, положишь въ оную лавроваго листьа два золошника, духовъ небольшое количество и соли по пропорціи; пѣну сняшь, и когда вода оспынетъ, залишь ею окороки, положивъ въ нихъ сверхъ шого изрѣзанную сырую говяжью печонку, опъ чего росолъ сдѣлается алымъ, и дашь стояшь двенадцать дней; послѣ сего окороки изъ росолу вынушь, очистишь и за спинную кость повѣсишь на морозѣ, а кто пожелаешь, можешь опдашь ихъ коптить, или оставишь провѣсными.

Въ половинѣ Мая окороки сняшь и убрать въ подвалъ или погребъ, гдѣ и оставишь ихъ на все время въ кадкѣ, а не на льду; въ исходѣ же Сентября окороки вновь вывѣсишь. Оставшійся росолъ можно употребить на солонину или на какую угодно другую живность.

350. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ВЕСТФАЛЬСКУЮ ВЕТЧИНУ. Окороки надобно класъ одинъ на другой, въ глубокіе чаны или кади и, прикрывъ солью, селишрою и нѣкоторымъ количествомъ лавровыхъ листьевъ, оставишь такъ чешыре—пять дней. Потомъ, сдѣлавъ очень густой росолъ изъ воды и соли, облишь все такъ, чтобы всѣ окороки были имъ покрыты. По испеченіи прехъ недѣль ветчину вынушь и мочишь въ чистой колодезной водѣ двенадцать часовъ; послѣ шого, на при недѣли и болѣе, повѣсишь ее въ дымъ, производимый сженіемъ вѣшней можжевельника.

351. ВЕСТФАЛЬСКАЯ ВЕТЧИНА ДРУГАГО РОДА. Въ деревянную посуду положишь слой говядины, накрый ее душицею, намоченною въ хорошемъ уксусѣ, и крупно столченымъ перцомъ. На говядину класъ окороки, предъ шѣмъ достаточное посоленные, а на нихъ опяшь говядину съ душицею, перцомъ и другими пряными шравами.

352. ВЕТЧИНА РИМСКАЯ. Взять достаточное количество толченой соли, насыпать ее на дно чана или бочки, и на сей слой соли положишь окорокъ кожею вверхъ, и потомъ засыпать его совер-

шенно солью. На сей окорокъ положишь другой, засыпашь солью подобно первому, и такъ далѣе, чѣшобы окороки одинъ къ другому не прикасались. Послѣ сего, на всю массу столько насыпашь соли, чѣшобѣ окороковъ со всѣмъ не было видно. Оставивъ ихъ въ продолженіи пяти или шести дней въ соли, вынушь и опять положишь въ посуду; на дно класъ шѣ, копорые были сверху, такъ чѣшобы бывшій прежде на днѣ окорокъ, дѣлаешся верхнимъ; солишь же совершенно такъ, какъ и въ первый разъ. По прошествіи двенадцати дней вынушь ихъ, очисшишь съ нихъ всю соль, и выставишь на воздухъ дня на два. Въ третій день оперешь ихъ губкою, наперешь коровьимъ масломъ и вывѣсишь въ дымъ на два дня. На третій день снять, наперешь смѣсью изъ коровьяго масла и уксуса, и хранишь. Такіе окороки не бояшся ни червей, ни другихъ насѣкомыхъ.

353. ФРАНЦУЗСКІЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ ВЕТЧИНЫ. Взявши свѣжій свиной хорошій окорокъ, напри его крѣпко со всѣхъ сторонъ высушенною и спертою въ порошокъ солью, и положи его въ мѣшокъ; между шѣмъ въ подвалъ или въ погребъ выкопай ямку, глубиною около аршина, и усплавши дно ея соломой, положи на ней мѣшокъ съ окорокомъ, и ямку засыпь опять землею; по прошествіи недѣли вынушь окорокъ и счисливъ полураспворившуюся соль, наперешь его вновь солью сухою и мѣлкою, и опять положишь въ ямку, и чрезъ каждыя семь дней повпоряшь выниманіе и напираніе въ продолженіи одного мѣсяца, по прошествіи котораго, вынушь изъ ямы окорокъ и положишь на цѣлый день подъ прессъ, но не сдавливать чрезвычайно сильно, чѣшобы не выжасть всего соку; вынувши изъ пресса надобно окорокъ омышь и, завернувши въ сѣно, хорошенько высушишь, а потомъ повѣсишь на нѣсколько дней въ трубу.

О копченіи ветчины см. слово **КОПЧЕНІЕ**.

354. СПОСОБЪ СВЕРЕГАТЬ ВЕТЧИНУ. Надобно положить ее въ мѣшокъ изъ самой частой холстины и держашь въ мѣсѣхъ прохладномъ, сухомъ и пен-

ломъ, или сберегають въ плотныхъ ящикахъ, кудабъ немогли забраться мухи и другія насѣкомыя; засыпають ветчину мякиною, сухимъ пескомъ и проч.

355. СРЕДСТВО СДѢЛАТЬ МЯГКОЮ ВЕТЧИНУ СТАРУЮ И ОТВЕРДѢЛУЮ. Обвернувъ ветчину въ полошню, закопай ее въ землю не глубоко, и въ такомъ мѣстѣ, которое ни слишкомъ сухо, ни слишкомъ влажно. Довольно, если ветчина будетъ покрыта землею сверху на полваршина. По испеченіи одного часа можно вынуть ветчину, и она будетъ мягка, подобно свѣжей.

356. СПОСОБЪ ВАРИТЬ ВЕТЧИНУ. Завернувши ее въ рѣдкую холстину, опустишь въ горшокъ или кошелъ съ крышкою, и наливъ въ него воды сколько, чтобы ветчина вся оною покрылась; въ сей кошелъ положишь моркови, лавроваго листа, петрушки, гвоздики и другихъ пряностей, по произволу. Варя ветчину, надобно смотрѣть, чтобы огонь не былъ великъ и вода въ кошелъ шипѣла бы, но ни разу не вскипала. Ветчина поспѣла, когда солонинка можетъ въ нее войти очень глубоко; въ это время приливають въ кошелъ нѣсколько водки и кошелъ еще оставляющъ на огнѣ въ продолженіе четверти часа. Оставшійся въ кошелъ бульонъ можетъ еще употребленъ быть для сваренія въ немъ шелячьей головы.

357. СПОСОБЪ ЗАПЕКАТЬ ВЕТЧИНУ. Изъ ржаной муки замѣси на водѣ тѣсто, и обмазавъ имъ окорокъ посади въ печь, и когда поспѣетъ, вынувъ изъ печи, тѣсто очисти.

358. ВЕТЧИНА СЪ СВИНЫМИ КОТЛЕТАМИ ХОЛОДНАЯ. Запекши ветчину описаннымъ въ предыдущемъ параграфѣ образомъ, и очистивъ отъ тѣста, снявъ съ окорока кожу, и обливъ его крѣпкимъ бульономъ, и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, поставишь въ печь, чтобы окорокъ получилъ цвѣтъ; когда же онъ поспѣетъ, то рѣзать его ломпиками и класъ на блюдо къ одной сторонѣ, а къ другой свиные изготовленные котлеты, въ средину ихъ ашпошь, и все обливъ соусомъ, подавай.

359. ВЕТЧИНА СЪ ЯБЛОКАМИ И ЯЙЦАМИ. Вымажь блюдо масломъ коровымъ, положи на оное шонко нарѣзанныхъ ломшей ветчины, на нихъ яблокъ также ломпиками. Послѣ сего взбей яицъ, съ прибавкою малой доли муки, вылей на ветчину и яблоки, и запеки въ печи.

360. ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ ЛОМТИКАМИ. Сваренного и оспывшаго окорока ветчины нарѣжь шонкими ломпами; вымажь оные съ обѣихъ сторонъ расплеченнымъ масломъ коровымъ, положи на рашпаръ, или на сковороду; когда ломпики сдѣлаются горячими, посыпь ихъ немного перцомъ, и обжарь. — Подають къ симъ ломпикамъ салатъ, либо укусъ съ перцомъ, и горчицу.

Можно такимъ образомъ гошовить ломпи и отъ сырой ветчины нарѣзанные.

361. ЖАРЕНОЙ ОКОРОКЪ ВЕТЧИНЫ. Вымочивши окорокъ ветчины два или три дни въ водѣ, и очистивши, варишь долго, но не съ лишкомъ мягко. Когда оспынетъ, то еще его почистить, слупить кожу, и положить на день въ молоко. На другой день вынувъ изъ молока, слупить съ окорока кожу, и вырѣзавъ снизу кусокъ, напыкать въ него кусочки корицы и гвоздики, и обжарить въ печи. Между шѣмъ вырѣзанный кусокъ изрубить мѣлко, подпалить муки въ коровьемъ маслѣ, обжарить въ немъ изрубленную ветчину, развести краснымъ виномъ, положить корку съ лимона или помаранца, съ кусочкомъ корицы и сахара уварить въ густоватой соусъ, и облить онымъ оспынувшій окорокъ.

ВЕТЮТЕНЬ.

Это лѣсной голубь, см. ГОЛУБЬ.

ВЕЧЕСЪ см. **ВИКА.**

ВЗВАРЪ.

362. ВЗВАРЪ, ВЗВАРЕЦЪ, въ разныхъ мѣстахъ Россіи означаютъ или опваръ, сдѣланный изъ раз-

ныхъ плодовъ ягодъ сушеныхъ, или родъ соусу или приправы, подаваемой къ жаренымъ мясамъ и рыбамъ.

363. ВЗВАРЪ КАПУСТНЫЙ. Его дѣлаютъ изъ капусты квашеной или шинкованной, которую скрошивъ и опижавъ обжариваютъ въ коровьемъ маслѣ или съ гусинымъ саломъ и перѣзаннымъ ломтиками лукомъ. Когда ужаришся, накашываютъ уксусомъ, подслащеннымъ медомъ и поваривъ, приправляютъ перцомъ. Сей взваръ служитъ соусомъ разваренному гусю.

364. ВЗВАРЪ ЛУКОВИЧНЫЙ. Крупный лукъ разрѣываютъ ломтиками, смачиваютъ уксусомъ, подслащиваютъ медомъ, приправляютъ перцомъ и увариваютъ на сковородѣ, пока уксусъ сдѣлается густымъ. Сей взваръ подается къ жаренымъ гусямъ, индѣйкамъ и рыбамъ.

365. ВЗВАРЪ ИЛИ ВАРЕНЕЦЪ ИЗЪ ПЛодовъ и Ягодъ. Для сего взвару берутся сухія яблоки и груши, прибавляется также нѣсколько и черносливу, кладутся въ горшокъ и наливаются водою, въ которой разведено столько патоки или сахару, чѣмбы она была довольно сладка; потомъ горшокъ накрытый крышкою, ставится въ печь, чѣмбы плоды упарились и сдѣлались мягкими. Можно къ сему взвару для лучшаго вкуса и запаху подбавлять гвоздику и корицу.

Такой же взваръ дѣлается изъ сухой *малины* и *земляники* съ прибавкою сухихъ же яблокъ.

ВИКА.

366. СѢЯНІЕ ВИКИ, ВЕЧЕСУ, ВОВОВИНЫ, МЫШЬЯГО, КОРМОВАГО ГОРОШКА. (*Vicia sativa*, Linn. II. I. 4. die Wicke, les vesces) и ея польза. Она требуетъ суглинки, или земли нѣсколько глинистой и болѣе влажной, нежели сухой. Песчаная и сухая почва негодится. Вспахиваютъ землю подъ вику осенью, а засѣваютъ весною въ Апрѣлѣ или въ началѣ Мая мѣсяца, смотря по погодѣ. Въ прехнольномъ хозяйствѣ сѣютъ ее обыкновенно въ паровомъ клину по свѣ-

жему навозу; въ плодоперемѣнномъ же хозяйствѣ можно сѣять ее въ яровомъ клину послѣ всякаго хлѣба. Большею частію вику сѣютъ не одну, но вмѣстѣ съ овсомъ или ячменемъ, которые служатъ ей и подпорою, ибо стебли ея при ослѣнномъ ростѣ часто упадаютъ на землю. На указную десятину надобно около семи четвериковъ сѣмянъ одной вики, но сѣючи съ овсомъ или ячменемъ, четвериковъ около пяти, и буде вся скотина кормиться ею только одною. то надобно сѣять ее не только въ Апрѣлѣ, но подсѣвать въ началѣ и въ концѣ Мая мѣсяца, и какъ только она взойдетъ и покроетъ землю, нехудо удобрить ее алебастровымъ порошкомъ, полагая его около четверти на указную десятину земли.

Буде вика сѣяна для кормленія скота сухою или ея сѣномъ, то для сего надобно косить ее въ то время, какъ большая часть оной зацвѣтетъ, или по крайней мѣрѣ, буде сіе сѣно предоставляется лошадямъ, тогда, когда начнутъ образоваться стручки.

367. УБОРКА ВИКИ ДЛЯ СѢНА. Вику скашиваютъ косами. Скошивши вику надобно дать ей полежать въ рядахъ дня два, а потомъ сгрести въ небольшія кучи около полушора или двухъ аршинъ въ поперечникъ, и такой же вышины. Если погода ведреная, то можно симъ кучамъ дать стоять въ такомъ положеніи дня два или три; если же пойдетъ въ это время сильный дождь и кучи отъ него нѣсколько сплюснутся, то надобно ихъ перекласть вновь, складывая сколько можно рыхлѣе. Когда сіи кучи сдѣлаются въ половину сухи, то надобно ихъ перенести на другое мѣсто и складывать въ коническія конны, вышиною аршина въ три не болѣе, чтобы нижніе слои не могли быть очень сдавлены. Въ сихъ коннахъ, порядочно сложенныхъ и имѣющихъ острые верхушки, сѣно досушивается совершенно, буде не помѣшаюшъ тому сильные дожди.

Буде нужно высушающее сѣно переворачивать, то это надобно дѣлать по утру или ввечеру, а отнюдь не днемъ, ибо въ то время сухая вика

очень ломается и перьями множество листьевъ, сославляющихъ сытную пищу скоту.

О другихъ способахъ сущишь виковое сѣно сказано подѣ словомъ: *дятлина*.

368. **ВИКА** для тѣхъ хозяевъ, которые кормятъ скотину въ спойлахъ, не выгоняя ее въ поле, сославляетъ весьма важное пособіе, касательно прокормленія скота ихъ, ибо никакая почти другая трава кромѣ вики, не можетъ замѣнить дяпловины, вымерзающей иногда въ жестокія зимы. Зеленая вика во все лѣто почти до самаго Октября доставляетъ весьма питательный кормъ скотинѣ, но для сего надобно ее сѣять до половины Іюля чрезъ каждые двѣ или три недѣли.

А особливо въ мѣстахъ, гдѣ лѣто долго продолжается, можно сѣять вику и для того, чтобы послѣ запахать ее въ землю вмѣсто навоза: такое запахиваніе дѣлается во время цвѣту вики.

Урожай вики сѣмянами бываетъ на десятиинѣ около 8 чепвертей, а сѣномъ около 200 пудовъ.

Замѣтимъ еще, что по всей Россіи растетъ много и другихъ породъ сего рода, по лѣсамъ, лугамъ и проч. дикихъ, которыя всѣ доставляютъ весьма пріятный и здоровый кормъ скоту.

ВИЛЫ.

Смотри собраніе рисунковъ, принадлежащихъ къ сему словарю.

ВИНИГРЕТЬ.

369. **ВИНИГРЕТЬ** есть холодная приправа, приуготовляемая изъ уксусу, Прованскаго масла, горчицы, луку, иногда картофелю и пепрушки; онъ служитъ обыкновенною поливкою холодной говядины, телятины, кануновъ, куръ, гусей, шеперевей, и проч., которыхъ мясо изрѣзывается тоненькими ломтиками, кладется на блюдо, поливается выше сказанною жижею и обкладывается изрѣзанными и сею же жижею полипыми картофелями, огурцами, иногда каперсами, оливками, солеными сливами, вишнями, солеными лимонами и проч.

370. **ВИНИГРЕТЪ ПОСТНЫЙ.** Онѣ дѣлается также какъ и скоромный изъ остатковъ разныхъ жареныхъ рыбъ; поелику же въ рыбахъ очень много мѣлкихъ косточекъ, то надобно ихъ хорошенько выбрать. Можно также прибавить къ нему холодной осетрины, бѣлушины или сельдей. Обливается сей винигретъ или окрошка холоднымъ соусомъ изъ уксусу съ Прованскимъ масломъ и горчицею сдѣланнымъ. Обкладывается шѣми же плодами и кореньями, какъ и винигретъ мясной.

ВИШНЯЯ ЯГОДА.

Есть плодъ дерева, извѣстнаго подъ именемъ *фиговаго* или *смоковницы*. См. **СМОКОВНИЦА**.

ВИНО.

371. Всякая жидкость, посредствомъ броженія измѣняющаяся въ своихъ свойствахъ, и дѣлающаяся болѣе или менѣе опьяняющею, а при перегонкѣ дающая горючій спиртъ, есть *вино*. Такимъ образомъ вино можно получать изъ всѣхъ веществъ, которые могутъ при извѣстныхъ условіяхъ бродить; почему можно дѣлать, и дѣлаютъ теперь вина изъ разныхъ плодовъ; обыкновенно же подъ именемъ вина разумѣется вино, броженіемъ получаемое изъ *виноградныхъ лозъ*.

А. ВІНОГРАДНЫЯ ВІНА.

372. **ВЫДѢЛКА ХОРОШАГО ВІНОГРАДНАГО ВІНА** пребудетъ множеству соображеній, относящихся къ различнымъ обстоятельствамъ, какъ самаго климата, въ которомъ произрастаетъ виноградъ, ибо выгоды отъ винодѣланія получать можно только тамъ, гдѣ виноградные кусты распутивъ безъ особенной защиты или покрывки отъ морозовъ, такъ и умѣнья воздѣлывать виноградные сады и искусства выжимать изъ винограда сокъ, приводить его въ надлежащее броженіе, и распорядиться имъ, очищать, сливать и сберегать его отъ порчи, происходящей отъ естественныхъ причинъ, такъ и отъ другихъ случайныхъ.

373. ВРЕМЯ СОВИРАНІЯ ВІНОГРАДУ для дѣланія вина. Его собираютьъ въ то, время какъ онъ совершенно созрѣетъ, что познается по слѣдующимъ примѣтамъ:

1. Зеленой стебелекъ кисти виноградной становится темнымъ.

2. Кисть дѣлается повисшею внизъ.

3. Зерна виноградныхъ ягодъ теряютъ свою твердость и кожица дѣлается тонкою и прозрачною.

4. Кисти и ягоды отдѣляются очень легко отъ лозы.

5. Сокъ ягодъ бываетъ сладокъ, густъ и клекъ.

6. Оболочка зерна, сдѣлавшись желтою, содержитъ маленькое ядро, хорошо вызрѣвшее.

Въ число не совсѣмъ вѣрныхъ примѣтъ зрѣлости ягодъ можно положить опаденіе листьевъ, которое можетъ произойти отъ какого-нибудь поврежденія, мѣстныхъ обстоятельствъ, ранняго холоду и проч.

Для бѣлыхъ и пѣнящихся винъ надобно собирать виноградъ до солнечнаго восходу, и продолжать до девяти или десяти часовъ утра; послѣ же сего времени роса отъ солнца пропадаетъ. Собирая виноградъ во время тумана, выигрываютъ, на двадцать четыре бочки, прибавки двѣ бочки, а собирая во время росы, выигрываютъ въ прибавокъ только одну бочку. Какое бы ни было свойство сей воды, ш. е. росы и тумана, но примѣчено, что она постоянно дѣйствуетъ на раздѣленіе сахарнаго начала и на расположеніе всей массы къ скорѣйшему броженію. Это единственное только исключеніе собирать виноградъ во время росы или тумана; ибо непременно должно собирать его для дѣланія вина, въ погоду сухую и жаркую. Если погода не благоприятствуетъ, то лучше отложить собираніе винограда до хорошаго дня.

374. ПРАВИЛА, КОТОРЫЯ ПРИ СОВИРАНІИ ВІНОГРАДА НАВЛЯДУТЬ ДОЛЖНО. Буде кто хочетъ имѣть вино лучшей доброты, то

1. Хозяинъ самъ долженъ находиться при всѣхъ работахъ собирающа винограда.

2. Надобно имѣть, сколько можно, болѣе работниковъ, чѣмъ каждой день собираешь столько винограду, сколько нужно для одного чана; ибо если чанъ не наполняется за одинъ день виноградомъ, а въ нѣсколько дней, то отъ сего броженіе бываетъ неровное, мушное и нехорошее.

3. Лучшие употребляютъ для сбора винограда женщинъ, и снабдишь ихъ оспрыми ножницами для срѣзыванія винограда безъ стебельковъ.

4. Не надобно позволять имъ ѣсть, что нибудь въ виноградникъ, чѣмъ по неосторожности кусочки хлѣба и другой пищи не смѣшались съ ягодами.

5. Сперва надобно собирать самой спѣлой виноградъ, и не смѣшивая его съ виноградомъ нѣсколько иногда попортившимся; такой виноградъ надобно сыпать въ особый чанъ, а прелій чанъ оставляется для винограду не созрѣлаго еще при первомъ сборѣ.

6. Надобно собирать виноградъ не въ большія корзины, но въ маленькія, чѣмъ виноградъ отъ собственнѣйшей тяжести не раздавливался и не пропалъ бы изъ него сокъ.

375. зыжмание винограднаго соку. Виноградныя ягоды содержа въ себѣ всѣ начала, нужныя для виннаго броженія, но сіи начала, разведенныя въ ягодахъ, должны бытъ приведены въ самое тѣсное между собою соединеніе, дабы они могли дѣйствовать другъ на друга и чрезъ то превратиться изъ сладкаго сахаристаго сока въ жидкость спиртную. Цѣль сія достигается посредствомъ раздавливанія ягодъ, которое разрушаетъ клѣточки, содержащія въ себѣ закваску и сахарное вещество, а тѣмъ самымъ доставляетъ имъ возможность соединиться, дѣйствовать взаимно, и произвести совокупность явленій, составляющихъ броженіе.

376. Надобно ли *огнищать* ягоды отъ *стебельковъ* (гребешковъ), на которыхъ онъ прикрѣпляюща къ

лозамъ, или вмѣстѣ собираешь съ ними? Хотя стебельки не содержатъ въ себѣ ни ароматическаго ни сахарнаго начала, не придають винамъ ни крѣпости, ни букета, однакожъ шерпкое начало, находящееся въ нихъ, поправляетъ пропивный вкусъ винъ, добываемыхъ въ странахъ влажныхъ и холодныхъ, или когда лѣто или осень предъ собираніемъ винограда были сыры и холодны.

Кромѣ того замѣчено, что броженіе происходитъ гораздо дѣлательнѣе и правильнѣе, когда мустъ (сусло) приготовленъ изъ винограда въ кистяхъ. Слѣдовательно стебельки можно считать полезною закваскою во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, гдѣ можно опасаться медленнаго и неполнаго разложенія началъ виннаго броженія. Кисти пособляютъ броженію и придають прочность винамъ.

Вообще, обирають ли, или не обирають виноградъ съ кистями, смотря по тому, хотять ли вино имѣть слабое или крѣпкое, но грозды необходимо надобно *раздавливать*, чтобы броженіе могло имѣть мѣсто. Сіе производять различнымъ образомъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ употребляютъ для сего чепвероугольный ящикъ, открытый сверху и имѣющій около чепырехъ футовъ ширины; онъ состоитъ изъ деревянныхъ брусковъ не очень плотно сбитыхъ, имѣющихъ промежутки, чрезъ кои сокъ, но не ягоды, проходятъ; ящикъ сей спавишя на чанъ, въ который долженъ стекаетъ выжатый сокъ. Въ этоу-то ящикъ сыпають собранный виноградъ, по мѣрѣ того, какъ онъ привозится изъ виноградника, и работники, въ огромныхъ деревянныхъ башмакахъ, топчуть его и раздавливаютъ. Сокъ стекаетъ чрезъ промежутки брусковъ, изъ которыхъ сколоченъ ящикъ, и какъ скоро изъ раздавленной кожуры накопится въ ящикъ довольно значительная масса, тогда работники оподвигаютъ задвижку нарочно для сего дѣлаемую и вываливаютъ выжимки или въ чанъ, или просто на землю, смотря по тому, съ выжимками ли, или безъ оныхъ, хотять подвергнуть мустъ броженію.—Такимъ образомъ продолжаетъ онъ поступать до тѣхъ

порѣ, пока не наполнится чанѣ. Для сокращенія же времени, гораздо лучше не начинать до пѣхѣ порѣ выжимать ягодѣ, пока не наполнится весь чанѣ виноградомѣ. Симѣ образомѣ броженіе будетѣ производить лучше и однообразнѣе; оно начнется и окончится вдругѣ во всей массѣ. Полезно также всѣ ягоды подвергать болѣе равномерному давленію, чтобы всѣ грозды были равномерно раздавлены, и мустѣ весь поступилѣ въ чанѣ одновременно, чрезѣ что разложеніе началѣ его будетѣ полное и повсемѣстное.

Вѣ другихѣ мѣстахѣ употребляютѣ для давки винограда прессы и особыя мельницы.

377. Вѣ *Крыму* для давки винограду дѣлаютѣ большой ящикѣ, на передней сторонѣ котораго повертывается дыра для выпуска муста или сусла, съ деревяннымѣ краномѣ или чопомѣ; внутри ящика кладется противѣ дыры пукѣ соломы или хвороста и нагнѣтается камнемѣ; это дѣлается для того, чтобы шелухою не засорило дыры; подѣ краномѣ или чопомѣ ставится другой ящикѣ для принятія стекающаго сусла; а дабы зерна или шелуха не падали въ ящикѣ и опшуда въ бочки, что вредитѣ нѣсколько доброгѣ вина, то подѣ краномѣ подвѣшивается частый мѣлкій грохотѣ изѣ проволоки, или корзина изѣ прутьевѣ. На верхній ящикѣ кладется решетка, а на нее ставится небольшой чанѣ съ дырчатымѣ дномѣ, выдающимѣ къ наружной сторонѣ воронкою. На одной сторонѣ дна дѣлается маленькая вставная дверь, вершковѣ шести или семи длиною и чепырехѣ шириною, съ одного конца овальная; внутренніе края сихѣ дверейѣ должны быть немного пошире наружныхѣ, дабы онѣ не провалились. Кѣ нимѣ изнутри привязывается веревочка, проведенная чрезѣ бокѣ чана у верхняго края, а на наружномѣ концѣ веревочки завязывается узелѣ, чтобы она не выдергивалась. Дверцы однимѣ концомѣ вставляются въ упорѣ, а у овальнаго конца привязывается веревочка. Чтобы работнику удобнѣе было вѣзвать въ верхній чанѣ или *толгило*, то къ нему

приставляюща маленькая лѣстница. Работникъ, назначенный для топчанія винограда, надѣваетъ длинныя сапоги, доходящія выше половины ляшки, непроницаемыя жидкостію, сшитыя очень плотно изъ бѣлой юфти и смазанныя передъ огнемъ саломъ или ворванью до суха; въ такомъ видѣ сало или ворвань не сообщаютъ вину ни малѣйшаго дурнаго запаха и вкуса. Подошвы у сапоговъ должны быть толстыя, двойныя и сплошь набитыя гвоздями. Повыше половины ляшки сапоги завязываются ремешкомъ. Они должны быть просторны, чтобы всякому было легко надѣвать и скидывать ихъ. Чрезъ два или три дни работы сапоги снова намазываются саломъ до суха передъ огнемъ.

Давка происходитъ слѣдующимъ образомъ: десять или двенадцать человекъ сѣзываютъ виноградъ ножницами; каждый имѣетъ у себя легкую деревянную шайку, въ которую кладется сѣзанный виноградъ. Три или четыре человека обходятъ сѣзывателей съ заплечными шайками, вмѣщающими отъ трехъ до четырехъ ручныхъ шаекъ; сѣзыватели изъ своихъ шаекъ высыпаютъ виноградъ въ заплечныя шайки, которыя, по наполненіи, опнощики несущъ въ давальную, или топчильную комнату, гдѣ, взойдя по лѣстницѣ, высыпаютъ виноградъ въ топчило, ловко опрокидывая заплечную шайку безъ снятія съ плечъ, а поворачивая оную на ремняхъ, что требуетъ нѣкотораго навыка. Топчаръ немедленно начинаетъ топчать, держась руками за края топчила; въ нѣсколько минутъ онъ передавитъ весь виноградъ, въ чемъ удостовѣряется, взявъ оного нѣсколько на руку; если увидитъ, что все хорошо измято, то подернувъ за веревочку, поднимаетъ на днѣ находящіяся дверцы, и выкинувъ чрезъ нихъ шелуху, зерна и кости въ подставленный ящикъ, вставляетъ дверцы на свое мѣсто; между тѣмъ подходитъ другой опнощикъ съ виноградомъ, и работа начинается снова, которая идетъ весьма поспѣшно: ибо сусло во время топчанія спускается само собою чрезъ дырчатое дно. Сѣзыватели винограда,

прежде положенія онаго въ шайку, должны очистишь его отъ паутины и другаго сора.

378. БРОЖЕНІЕ МУСТА ИЛИ СУСЛА. Жидкость, находящаяся въ чанѣ. при благопріятныхъ обстоятельствахъ, поспѣшѣ приходитъ въ движеніе, сопровождаемое сильнымъ шипѣніемъ; но различныя причины могутъ ускорить или замедлить сіе явленіе: температура и прикосновеніе воздуха, пропорція началъ, составляющихъ мустъ, оказываютъ болѣе или менѣе значительное вліяніе на разновременность онаго. Сшепенъ тепла между 12 и 15-ти гр. столбадуснаго термометра, есть самая благопріятная для виннаго броженія; ниже 12° броженіе происходитъ медленно, а выше 15° слишкомъ безпорядочно.

Впрочемъ замѣчено, что броженіе происходитъ тѣмъ медленнѣе, чѣмъ была холоднѣе температура во время собиранія винограда; почему и очень нужно собирать его тогда, когда солнце нагрѣетъ атмосферу. Въ Шампаніи замѣтили, что виноградъ, собранный утромъ, далеко не такъ скоро приходитъ въ броженіе, какъ тотъ, который собранъ былъ послѣ полудня, при сіяніи солнца, въ тихую и ведреную погоду. Отсюда слѣдуетъ, что если необходимость заставитъ собирать виноградъ въ холодное время, то надобно складывать его въ такое мѣсто, гдѣ бы онъ могъ получить температуру отъ 12 до 15° по столбадусному термометру, и тогда уже начинать выжиманіе. Въ случаѣ же невозможности, надобно помогать этому, прибавляя въ чанъ нагрѣтаго муста. Для броженія не менѣе необходимъ и воздухъ, хотя онъ и не оказываетъ столь прямого вліянія. Чрезъ нѣсколько времени мустъ, находящійся въ запертыхъ сосудахъ, превращается въ вино, нѣрѣдко болѣе крѣпкое и болѣе пріятное на вкусъ, нежели получаемое обыкновенными средствами, то есть, въ бочкахъ открытыхъ; но развивающаяся при семъ угольная кислота, стремящаяся вырваться изъ сосуда, и не находя выхода, сильно давитъ на стѣнки онаго; отъ чего или

разрывается сосудъ, или, если онъ довольно для сего твердъ, то отъ сильного давленія газа, какъ на него такъ и на поверхность жидкости, замедляется, а иногда даже и совсѣмъ прекращается всякое разложеніе, долженствующее въ ней происходить. — И такъ, для отвращенія опасныхъ разрывовъ сосуда, или неполнаго броженія, надобно дать выходъ газу и доставить массѣ свободное сообщеніе съ атмосфернымъ воздухомъ; но тогда пары, непрерывно улетающіе въ воздухъ, неминуемо причиняютъ убыль муста, и уносятъ съ собою значительное количество началъ, составляющихъ алкоголь и букетъ. Для уменьшенія таковой праты, Г. *Шанталъ* совѣщаетъ закрывать чанъ досками, обвернутыми старымъ холстомъ, а *Дондоло* рекомендуетъ употребленіе подвижной крыши, повѣшенной на веревкѣ, привязанной къ ея срединѣ; такая крышка, будучи наложена поверхъ жидкости, поддерживаетъ болѣе равномерную температуру, отчасти отвращаетъ окисаніе комыны, и почти совершенно уничтожаетъ испареніе. При такомъ снарядѣ, едва слышанъ бываетъ винный запахъ въ погребахъ, въ которыхъ стоить нѣсколько чановъ съ виномъ, находящимся въ броженіи.

379. *Мустъ* (сусло) состоитъ изъ различныхъ началъ, какъ то: сахара, закваски, виннаго камня и воды, коихъ взаимное дѣйствіе бываетъ болѣе или менѣе продолжительно, смотря по тому, котораго изъ нихъ больше. Одно только первое изъ сихъ началъ дѣлаетъ вещества способными къ броженію, и его только измѣненія производятъ алкоголь (спиртъ). Вещества сего недолжно смѣшивать съ тѣмъ сладкимъ началомъ, которое находится съ нимъ въ большей части плодовъ. Оба онъ равно пріятны для вкуса, но не одной сущности; они разлагаютъ другъ друга, какъ скоро приведутся въ соприкосновеніе, безъ чего послѣднее изъ нихъ, никогда не произведетъ алкоголя. Если сахаръ находится въ избыткѣ, то жидкость, произведенная броженіемъ, будетъ сладка и прищорна; напро-

пивѣ того, она бываетъ кисла, если будетъ больше закваски; ибо какъ скоро сахаръ уничтожится, то сія послѣдняя дѣйствуетъ на прочія вещества, находящіяся въ мустѣ. Въ обоихъ сихъ случаяхъ, легко можно поправить дурной составъ жидкости: въ первомъ, стоить только прибавить закваски, отъ чего сахаръ превращается поспѣшнѣе въ алкоголь, и тогда получается спиртуозное вино; во второмъ же, прибавленіе меду, сахарнаго песку, или какого нибудь другаго подобнаго вещества, доставляетъ также остающейся закваскѣ новую работу, оканчивающуюся образованіемъ алкоголя. Симъ только способомъ можно получить крѣпкое вино, изъ несовершенно сладкаго винограда холодныхъ странъ.

380. Если лѣто было дождливое, или виноградъ росъ на земляхъ влажныхъ, то *мустъ* будетъ содержать въ себѣ весьма много воды. Броженіе тогда бываетъ медленное и неполное; вино получается слабое, водянистое, и изобиліе закваски, постоянно оказывающееся при излишней влажности, дѣлаетъ вино не столько способнымъ для сбереженія.

Недостатокъ сей поправляютъ разными способами, имѣющими вообще цѣлю ослабить водянистую часть сока. Можно уменьшивъ ее посредствомъ выпариванія, или прибавки гипса, способнаго поглощать воду. Гораздо однакожъ лучше поправлять худой составъ муста, пополняя искусственнымъ образомъ недостающее въ немъ количество сахара, которое бы и само собою пополнилось, если бы лѣто было болѣе благопріятное. Для сего надобно приложить на сорокъ ведеръ отъ пятнадцати до двадцати фунтовъ сахарнаго песку или мелюсу. Такое прибавленіе имѣетъ двоякую выгоду: оно дѣлаетъ вино болѣе спиртуознымъ и вмѣстѣ отвращаетъ окисаніе онаго. Если же температура воздуха была постоянна и довольно высока, такъ что виноградъ достигъ совершенной зрѣлости, тогда закваски не будетъ достаточно для того, чтобы обратили все сахарное вещество въ алкоголь; въ такомъ случаѣ долж-

но прибавлять къ бродящей массѣ закваску и небольшое количество виннаго камня.

381. Какъ скоро всѣ обстоятельства благопріятны для броженія, то мускъ шопчасъ закисаетъ. Жидкость волнуется, разогрѣвается и мутится; ягодные стебельки, клочки, зерна, кожура, будучи носимы по разнымъ направленіямъ, соединяются на поверхности, ложатся одинъ на другія и составляютъ густой и плотный слой, извѣстный въ нѣкоторыхъ мѣстахъ подъ именемъ комыны; въ тоже самое время отдѣляется большое количество угольнаго газа, температура повышается и сладкій вкусъ сахара пропадаетъ. Жидкость становится болѣе и болѣе спиртною, принимаетъ особенный цвѣтъ, дѣлается прозрачною, и осаждастъ на дно вещества, бывшія въ ней во время броженія. Потомъ шипѣніе мало по малу утихаетъ, масса осѣдаетъ, получивши прежнюю величину въ своемъ объемѣ, и броженіе оканчивается.

382. Обстоятельства, благопріятныя броженію, суть: *теплота, отдѣленіе углекислаго газа, образование алкоголя и цвѣтеніе или колеръ жидкости.*

а) *Теплота* Броженіе постоянно повышаетъ температуру; но въ нѣкоторыхъ случаяхъ теплота неодинаково распространяется по всей массѣ; середина чана сильно нагрѣвается, между тѣмъ какъ края его охлаждаются холодными. Въ такомъ случаѣ необходимо, для сообщенія однообразнаго хода сему явленію, сильно размѣшивать веслами сокъ, дабы онъ получилъ вездѣ одинаковую степень теплоты. Работа сія повторяется обыкновенно довольно часто посредствомъ веселъ, въ копорые вбиты колки и которые попеременно вынимаютъ и погружаютъ, или опуская въ чанъ человѣка, которой взбалтываетъ собою мускъ.

383. б) *Угольный газъ.* Газъ сей, въ большомъ количествѣ отдѣляющійся въ продолженіи броженія, заслуживаетъ особенное вниманіе, какъ потому, что онъ увеличиваетъ часнь алкоголя, образовавшагося чрезъ разложеніе соку, такъ равно и по

вреде своему для жизни людей, вдыхающимъ ка-кимъ нибудь образомъ въ себя оныѣ. Первому не-удобству помогаютъ, закрывая чанъ досками, об-вернутыми холстомъ, или посредствомъ употребле-ленія подвижной крыши, предложенной Г. Дон-доло; — чпюжъ касается до втораго недостатка, то уничтожаютъ его, рассыная по полу гашеную известь, или спрыскивая известковою водою стѣ-ны погребовъ, въ коихъ мустъ бродитъ. Впрочемъ легко узнать угрожающую опасность, неся предъ собою зажженную свѣчу: когда она горитъ ясно, то нѣтъ никакой опасности; но если-жъ начнетъ попухатъ, то потчасъ надобно удалиться. Сей-ю самой газъ содѣлываетъ вина шипучими.

384. в) *Образованіе алкоголя* (спирту). Закваска и сахаръ, содержаемые въ мустѣ, разлагаютъ другъ друга взаимно; закваска густѣетъ и осѣдаетъ на низъ, между тѣмъ какъ сахаръ, лишась части сво-ихъ началъ, производитъ алкоголь. Сія послѣдняя жидкость, собственно одна только составляющая вино и дающая ему крѣпость, тѣмъ бываетъ обиль-нѣе, чѣмъ болѣе находится сахарнаго вещества. Вино можно сдѣлать болѣе или менѣе крѣпкимъ, прибавляя въ чанъ большее или меньшее количе-ство сахара. Кажется нѣтъ нужды напоминать, что количество прибавляемаго сахару должно имѣть извѣстную мѣру; впрочемъ не столько вре-денъ излишекъ сахара, сколько вреденъ излишекъ закваски. Въ самомъ дѣлѣ, излишекъ сахарнаго ве-щества, дѣлаетъ вино только сладкимъ и иришор-нымъ, но не кислымъ; но лишняя закваска, дѣйст-вуя на различныя составныя начала муста, пре-вращаетъ ихъ въ кислую жидкость.

Какъ ароматъ содержится болѣе въ шелухѣ, нежели въ другой какой либо части винограда, то для приданія вину болѣе букета, даютъ мусту нѣкоторыхъ бѣлыхъ винъ долѣе бродить; отъ чего сообщается вину потъ тонкій ароматъ, который заключается въ шелухѣ.

385. г) *Цвѣтъ винныхъ жидкостей*. Мустъ, про-исходящій отъ краснаго или бѣлаго винограда,

безцвѣтнень, пока онъ не подвергся броженію; но лишь только сіе послѣднее подѣйствуеѣ на составныя части муста или сусла и разложитѣ сахарное вещество, для произведенія спирта, то сей послѣдній разлагаетѣ красящее вещество, содержащееся въ виноградной кожурѣ, и содѣлываетѣ сусло тѣмъ темнѣйшимъ, чѣмъ собственное его количество значителнѣе, и чѣмъ болѣе онъ находится въ соприкосновеніи съ кожурою.

Вообще вино получаетѣ цвѣтъ тѣмъ ярче, чѣмъ чаще такъ называемая виноградная комына или выжимка придавливается и погружается въ чанъ; и по сему-то нужно держать ее иногда погруженною въ суслѣ.

Вино тѣмъ безцвѣтнѣе, чѣмъ слабѣе было выдавливаніе. Вино изъ выжимокъ, положенныхъ подъ прессъ, цвѣтнѣе того, которое выпекаетѣ изъ винограда, подвергаемаго легкому давленію.

Точно также вино тѣмъ цвѣтнѣе, чѣмъ виноградъ болѣе силъ и менѣе водянистѣ.

Но хопя при крѣпкомъ винѣ, броженіе производитѣ цвѣтъ болѣе густой, нежели при слабомъ; есть однако нѣкоторыя сорты винограда, кои по природѣ даютѣ болѣе цвѣтнаго начала, нежели другіе; ибо въ ихъ кожурѣ содержится болѣе его.

386. СЛИВАНІЕ МУСТА. Поелику броженіе винное скоро переходитѣ въ броженіе кислое, то посему самому давно уже придумано множество примѣтъ, для опредѣленія той минуты, въ которую одно изъ сихъ броженій оканчивается, а другое начинается. Но явленія броженія весьма бываютѣ различны, касательно своей продолжительности и силы, смотря по климату и времени года, по количеству и качеству муста. Отсюда легко понять, что эпоха сія не можетѣ быть постоянна, и что слѣдовательно, всѣ способы, для опредѣленія ея общимъ и точнымъ образомъ, недостаточны. Одно средство, могущее дать вѣрныя касательно сего правила, состоитѣ въ наблюденіи хода разложенія сахарнаго начала.

Слѣдствие броженія есть преобразование сахарнаго начала въ алкоголь; слѣдовательно броженіе бываетъ шѣмъ дѣйтельнѣе и продолжительнѣе, чѣмъ болѣе находится въ жидкости сахарнаго начала. Посему виноградъ южныхъ странъ долѣе долженъ находится въ чану, нежели виноградъ другихъ странъ. Другое обстоятельство, которое также не должно быть упускаемо изъ виду, состояющъ въ томъ, что броженіе непрерывно сопровождается развитіемъ теплоты и отдѣленіемъ углекислаго газа. Теплота усиливаетъ и разпращиваетъ ароматическое начало или букетъ, составляющій самое главное достоинство въ вѣноторыхъ винахъ; а угольная кислота, вбирая въ себя алкоголь, лишаетъ вино такого вещества, отъ котораго получаетъ оно большую пріятность и крѣпость. И такъ вина слабыя, но пріятнаго запаха, и бѣлыя, коихъ главное свойство состоятъ въ шипѣніи, должны быть подвергаемы легкому броженію.

Жантиль, производившій касательно сего предмета множество опытовъ, утверждаетъ, что потчасъ надобно сливать вино, какъ скоро исчезнетъ въ немъ вкусъ сахара, что подтверждаетъ и Г. *Шанталъ*. При исчезаніи сахарнаго вкуса, большею частію обнаруживается винный вкусъ.

386. При сливаніи вина важную спашью составляетъ приготовленіе бочекъ. Онѣ должны быть сдѣланы изъ самыхъ здоровыхъ дубовыхъ досокъ, не изъ горбылей, и не изъ частей дуба, близкихъ къ корню, около коего находились кучи муравьевъ. Насѣкомыя сіи, сообщая особенный запахъ дереву, спашьяются чрезъ то отдаленною причиною получаемого въ послѣдствіи винами вкуса, отзываются бочкой; новыя бочки надлежитъ выколачивать сначала известковою водою, далѣе кипяткомъ, и наконецъ соленою водою. Поддержанныя бочки надобно очищать отъ виннаго камня, освѣшаго на ихъ спѣнки и вымывать кипяткомъ. Послѣ чего, какъ въ шѣ, такъ равно и въ другія

наливаютъ или вино, или кипячій мустъ, или горячую наливку изъ персиковыхъ цвѣтковъ и листьевъ или бузиновыхъ цвѣтковъ, полагая ихъ горсть на десять ведръ воды. Что касается до пѣхъ бочекъ, кои получили дурной вкусъ и опзываются напр. клопами, или плѣсенью и проч., то гораздо благоразумнѣе совсѣмъ не употреблять ихъ въ дѣло, изъ опасенія, чтобы сіи недостатки, заглушенные прибавкою различныхъ для сего выдуманныхъ средствъ, не появились снова. Никогда не должно сливать такимъ образомъ, чтобы вино просто текло изъ чана въ подставленные разкрытыя бочки, отъ чего будетъ сильно бить, пѣнишься, кипѣть и потеряешь свой ароматъ и крѣпость, но посредствомъ особенной жестяной или кожаной трубки, вставленной въ трубку чана.

По мѣрѣ того какъ выпекается жидкость, комына опускается и наконецъ ложится на подонки. Какъ то, такъ и другое вещество, содержащее еще въ себѣ много вина; но комына, долго находясь въ соприкосновеніи съ атмосфернымъ воздухомъ, болѣе или менѣе окисается, смотря по тому, какъ долго находилось вино въ чанѣ; въ такомъ случаѣ выжимаютъ ее особо. Когда же брожение было кратковременное, такъ что окисаніе не имѣло времени произойти, тогда и комыну и подонки выжимаютъ вмѣстѣ и выдавленный сокъ приливаютъ къ слитой жидкости; полученные при семъ выжимки рубятъ и выжимаютъ снова, и произшедшее отъ того вино, втораго и претрѣяго выжиманія, такъ какъ имѣющее большую остроу и густѣйшій цвѣтъ, вливаютъ въ особыя бочки, если только не думаютъ употребить его для приданія первому вѣну цвѣта, крѣпости и легкаго вяжущаго вкуса.

387. **полувино изъ гущи.** Наконецъ остающіяся послѣ всѣхъ сихъ работъ выжимки (гуща) употребляются на разныя потребности: изъ нихъ гонятъ водку, дѣлаютъ уксусъ, готовятъ ярь мѣдianку, кормятъ оными скотъ и проч.

Приготовляютъ изъ гущи и низшей сорти вина (полу-вино) слѣдующимъ образомъ: рубящъ твердую массу, выняшую изъ пресса или жома, наливаютъ на нее большее или меньшее количество воды, сообразно со степенью предшествовавшего выжиманія и оставляютъ настаиваться въ продолженіе двадцати или сорока часовъ, смотря по тому, какъ высока будетъ температура атмосферы. Жидкость, сливая послѣ такого настаиванія, можетъ быть сберегаема многіе мѣсяцы, если только будетъ поставлена въ хорошемъ погребѣ. Прибавляя на сто частей сего напитка пять частей хорошаго муста, получаютъ порядочное вино, крѣпкое и довольно пріятное.

388. КАКЪ СБЕРЕГАТЬ РАЗЛИТЫЯ ВИНА ВЪ БОЧКИ. Вина, когда сливаютъ ихъ въ бочки, еще не достигаютъ своего совершенства; они содержатъ въ себѣ сахаръ, которому должно разложиться. Броженіе, хотя болѣе тихое и спокойное, развивается однакожъ много угольной кислоты, которая содержишь въ движеніи всю массу жидкости, поднимаетъ и собираетъ на поверхность всякій соръ, находящійся въ винѣ, и выбиваетъ его чрезъ впускъ бочки. Убыль, причиняемая симъ дѣйствіемъ угольной кислоты, должна быть рачительно вознаграждаема, и бочку непременно должно содержать всегда полною. На опроверстіе ея кладутъ виноградный листъ, засыпая его сверху пескомъ, и каждый разъ опнимаютъ оный, какъ скоро хотятъ долить бочку. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ пополняютъ бочки виномъ каждагодневно въ первой мѣсяцъ, во второй мѣсяцъ чрезъ каждые четыре дня, въ послѣдующее же время чрезъ каждые восемь дней; напрошивъ того въ другихъ мѣстахъ начинаютъ дополнять бочки чрезъ восемь и десять дней послѣ сливанія. Какъ скоро окончится незамѣтное броженіе, тогда оканчивается и образование вина, мало по малу оно дѣлается прозрачнымъ, и всѣ постороннія вещества, носившіяся прежде въ жидкости, осаждаются и пристають къ стѣнкамъ сосуда. Смѣсь изъ виннаго камня,

красильнаго вещества, выпяжки и распишительно-живопнаго вещества, опчастни разложившагося, составляющіе на днѣ бочки густой слой, называемый обыкновенно *дрожжами*. Однажѣ, самая маловажная причина, какъ напр. попрясеніе бочки, возвышеніе температуры, громъ и другія воздушныя явленія, могутъ помутить вино и возбудить оныя броженіе.

389. Для предупрежденія столь неприяпныхъ послѣдствій, *переливаютъ* вино изъ бочки въ бочку въ разные сроки. и опдѣляютъ его такимъ образомъ опъ веществъ, опадающихъ на дно.

Переливаніе сіе всегда должно производить въ сухое и холодное время, посредствомъ насоса, который есть не что иное, какъ кожаная шруба, на обоихъ концахъ съ деревянными шрубками, изъ коихъ одна вставляешся въ кранъ опоражниваемой бочки, а другая вкладывашся въ отверстіе шой, въ которую хотяпъ переливать. Вино переспашъ печь, какъ скоро первая бочка опорожнишся до половины, но печеніе потчасъ возобновляютъ раздувальнымъ мѣхомъ, посредствомъ котораго взошедпій воздухъ въ бочку, давя на поверхность жидкости, прогоняетъ ее въ другую бочку.

Нельзя переливать вина безъ разбора, во всякое время. Ибо извѣстно изъ многочисленныхъ наблюдений, что вина разлизгиваются въ бочкахъ два раза въ годъ: весною и осенью; посему надобно переливать ихъ за нѣсколько дней до сего времени. Число переливаній различно, смотря по качеству вина; измѣшеніе его столько же вредно, какъ и недостатокъ. Во многихъ мѣстахъ, переливаніе сіе производятъ не иначе, какъ при вѣянн сѣверо-западнаго вѣтра. Утверждаютъ, что воздухъ вреденъ бываетъ для вина, когда дуеетъ вѣтеръ юго-западпій или юго-юго-западпій. Многие приписываютъ въ семъ случаѣ особенное вліяніе лунѣ, и остерегаются дѣлать вина и разливать ихъ въ бутылки, когда находилъся она въ первой и послѣдней четверти.

390. Но одно *переливаніе* не освобождаетъ вина отъ всѣхъ веществъ, кои могутъ произвести окисаніе его; надобно еще прибѣгати къ *освѣтленію и окуриванію его сѣрою*, для осажденія носящихся въ немъ постороннихъ веществъ. Для *освѣтленія* (кларификаціи), употребляютъ обыкновенно рыбій клей. Раскапавши его, разрѣзываютъ на маленькіе кусочки и размачиваютъ въ небольшомъ количествѣ вина; клей отъ сего разбухаетъ, размягчается, распускается и образуетъ вязкую массу, которую размѣшиваютъ и вливаютъ въ бочку; взбивая жидкость голычкомъ, снимаютъ при семъ образующуюся пѣну. Распустившійся клей, облекая собою нечистоты, содержащіяся въ жидкости, уноситъ ихъ съ собою на дно сосуда.

Въ пѣкопорохъ холодныхъ мѣстахъ лѣтомъ, вмѣсто клею употребляютъ личный бѣлокъ; пяти или шести бѣлковъ бываетъ достаточно на двадцать ведръ вина. Сначала сбиваютъ яйца съ небольшимъ количествомъ вина, выливаютъ потомъ смѣсь сію въ бочку и размѣшиваютъ. Но средство сіе надобно употреблять съ осторожностію; неудачный выборъ яицъ, начавшихъ уже портишься, часто бываетъ причиною измѣненія или заглушенія ароматическаго запаха винъ.

Очищаютъ также вина, и даже поправляютъ испортившійся вкусъ оныхъ, посредствомъ буквыхъ очищенныхъ отъ жоры щепокъ; щепки сіи сначала кипятятъ въ водѣ и высушиваютъ на солнцѣ или въ печи, и потомъ уже кладутъ ихъ въ вино. Онъ производящъ здѣсь легкое броженіе, отъ коего вина часто спановятся прозрачными, и при томъ менѣе, нежели въ двадцать четьре часа.

391. Впрочемъ, какъ бы сильно ни дѣйствовалъ клей, все еще оспаются частички закваски, дѣйствіе коей безиреснанно располагаетъ вина къ окисанію. Посему-то, для отвращенія сего окисанія, *окуриваютъ изъ сѣрою*: одни употребляютъ для сего расплавленную горячую сѣру, въ которую обмакиваютъ холщинныя или хлопчатно-

бумажныя вешошки; другіе прибавляють къ сѣрѣ разные ароматы, и потомъ уже подвергаютъ ее дѣйствию огня; даже самый образъ окуриванія бываетъ не менѣе различенъ. Иныя вѣшаютъ приготовленные для куренія сѣрные факелы (сѣрники) на желѣзную проволоку, зажигаютъ и опускаютъ ихъ въ бочку; по окончаніи же горѣнія, когда сѣрники бочки напишуются опдѣляющимся при семъ газомъ и когда сѣрникъ весь сгоритъ, тогда вынимаютъ проволоку осторожно, чтобы какая нибудь часть сгорѣвшаго сѣрника не упала въ бочку, которую наполняютъ виномъ. Въ другихъ мѣстахъ вливаютъ два или три ведра вина въ бочку, потомъ сожигаютъ сѣрный факелъ, еще вливаютъ вина и опять окуриваютъ, поступая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока бочка совершенно будетъ наполнена виномъ. Окуриваніе сѣрою дѣлаетъ вино сначала мутнымъ и непріятнаго цвѣта; но мутность сія скоро потомъ исчезаетъ.

392. Для *окурки* бочекъ *подъ красное вино*, употребляютъ вмѣсто сѣры, хорошіе свѣжіе мушкетные орѣхи, примѣрно по одному орѣху на оксофтъ вина; а чтобы орѣхи лучше горѣли, то они разрѣзываются на половинки, которыя насадивъ на проволоку и зажегши, опускаютъ въ бочку и вынимаютъ какъ сказано о сѣрникахъ.

Чтобы *бочка*, назначаемая для бѣлаго или краснаго вина, имѣла хорошій запахъ, Баронъ Боде совѣтуетъ по опыту, наливать хорошей виноградной водки, полагая оной спаканъ на сороковедерную бочку; потомъ надобно заткнуть шпунтъ и хорошенько на всѣ стороны ворочать бочку, чтобы водка смочила всю ея внутренность. Установивъ бочку, зажечь водку, опустивъ туда на прутикъ заженую щепку или спружку, отъ сего водка вспыхнетъ во всей бочкѣ; но прежде сего надобно бочку хорошо высушить, иначе водка не загорится. Разумѣется также, что прежде окурки за нѣсколько дней, бочка должна быть выпарена и выполоскана.

393. **СРЕДСТВА ПОПРАВЛЯТЬ ПОРЯЩІЯСЯ ВИНА.** Вина, приготовленные вышеписаннымъ образомъ и

поставленныя въ погребѣ, обращенномъ на сѣверъ, глубоко, умѣренно освѣщенномъ, нѣсколько влажномъ, обезопасенномъ отъ переменъ температуры атмосферной и потрясеній, которыя мутятъ и поднимаютъ вверхъ дрожжи, способствуя чрезъ сіе окисанію, могутъ сохраняться болѣе или менѣе долгое время; но вообще всѣ почти они подвергаются порчѣ, какъ бы болѣзнямъ, по естественнымъ, по случайнымъ. Вообще вина слабыя и нѣжныя, вина получаемыя съ земли жирной и сочной, съ опводныхъ или очень молодыхъ лозъ, негодящя для сбереженія въ прокѣ. Самыя обыкновенныя и вмѣстѣ опасныя порчи винъ суть: *ослизѣніе* и *окисаніе*.

394. ОСЛИЗНѢНІЕ ИЛИ ТЯГУЧЕСТЬ ВИНЪ, И СРЕДСТВА ПРОТИВЪ НЕГО. Это есть такое измѣненіе винъ, при которомъ теряютъ они свою естественную текучесть и дѣлаются густыми какъ масло. Оно наиболѣе опасно для винъ бѣлыхъ пѣнящихся, и вообще для винъ слабыхъ и мало очищенныхъ освѣщеніемъ, вѣроятно потому, что ихъ разливаютъ въ бутылки, прежде нежели они пройдутъ всѣ періоды броженія. — Самое простое средство поправитъ сію порчу, состояиъ въ томъ, что наливаютъ ослизѣвшее вино на дрожжи недавно опорожненной бочки, спавятъ въ погребѣ и чрезъ нѣсколько времени сливаютъ свѣжлую жидкость въ другую бочку.

395. ДРУГІЯ СРЕДСТВА ДЛЯ ИСПРАВЛЕНІЯ ОСЛИЗНѢНІЯ ИЛИ ТЯГУЧЕСТИ ВИНЪ. Когда начинаешь пить старое, то должно:

а) Прибавитъ въ него раствору виннаго камня, и рыбьяго клею; спустя двадцать чешыре часа, вино хорошо размѣшатъ разщепанною палочкою, и сѣдидъ послѣ нѣсколькихъ дней. Если сего недостаточно, то повторитъ дѣйствіе и добавитъ въ клей $\frac{1}{6}$ или $\frac{1}{5}$ шшофа виннаго спирту.

б) Можно опиятъ у вина тягучесть, примѣшавъ къ нему немного сѣрной кислоты, которую оставитъ дѣйствовать нѣсколько дней, и потомъ приупитъ ея силу посредствомъ достаточнаго количества извести; послѣ того вино сѣдидитъ.

в) Можно также освободить вино отъ сей порчи, пропуская его нѣсколько разовъ чрезъ жестяную трубу, длиною около полушора аршина, закрытую на одномъ концѣ и имѣющую на стѣнкахъ множесиво маленькихъ отверсій, или

г) Напишывая нѣсколько разовъ жидкость углекислымъ газомъ, извлеченнымъ изъ известкового камня, посредствомъ растворенной въ водѣ сѣрной кислоты и шеплошы.

д) Добавляя на каждыя осмнадцать ведръ вина около шпофа виннаго спирта, 128 скрупуловъ спертнаго въ порошокъ виннаго камня, и 32 скрупула вино-каменной кислоты.

е) Прибавляя къ вину нѣсколько бупылокъ осѣренного вина, и сообщая ему большое количество кислотвора или атмосферическаго воздуха.

ж) Содержа наконецъ жидкость въ постоянной температурѣ въ тридцать градусовъ и возвращая ей сахарное вещество, по мѣрѣ его разложенія, и по мѣрѣ болѣе или менѣе тягучаго состоянія вина.

Впрочемъ одно время, безъ всякихъ другихъ пособій, можетъ поправлять ослизвшія вина. Рѣдко случается, чтобы они оставались таковыми долѣе года. Какъ скоро замѣтятъ, что въ винѣ показываются глазки или пузырьки, пристающіе къ стеклу, то тотчасъ оставляютъ его въ покой. Стоя на мѣстѣ, оно мало помалу возвращаетъ свою прозрачность, такъ что не остается никакихъ слѣдовъ бывшаго въ немъ измѣненія. Особенно сія порча вина сама по себѣ проходитъ въ то время, когда вино подвергается новому, хотя и весьма слабому броженію.

396. Не столь легко поправить *окисшее вино*; но какъ вина никогда не окисаютъ, пока не окончится спиртное броженіе, то по сему самому можно бываетъ отдалить сію критическую эпоху, славая ихъ въ бочки, прежде нежели совершенно исчезнетъ сахарное вещество. Броженіе все еще будетъ отъ сего продолжаться, но не перейдетъ въ окисаніе. По сей-то самой причинѣ прибавляютъ въ бочки мустъ или сахаръ.

Если бочки сдѣланы изъ такого дерева, на которое имѣютъ большое вліяніе переменныя температуры, или такого, которое сообщаетъ жидкости свое вяжущее начало; если это дерево такъ сквашено, что пропускаетъ алкоголь и содержащіяся въ винѣ газы; если погреба не довольно глубоки; если въ нихъ теплота выше десяти или двенадцати градусовъ, по столбическому термометру, и если дрожжи будутъ оставаться долгое время въ бочкѣ: тогда и самыя крѣпкія вина получаютъ склонность къ окисанію; ибо здѣсь находящаяся всѣ обстоятельство, потребныя для произведенія кислаго или уксуснаго броженія.

Въ нѣкоторые времена года слѣдствія такого небреженія бываютъ наиболѣе ощутительны. Возвратъ жаровъ — пора, когда виноградныя лозы находятся въ соку, когда цвѣтутъ, или когда грозды начинаютъ краснѣть, часто влекутъ за собою порчу винъ слабыхъ, равно какъ и пѣхъ, за которыми дуренъ бываетъ уходъ. Иногда бываетъ доспаечно одной быстрой переменѣ температуръ, чтобы вино окисло.

Легко *предотвратить окисаніе*, заглушая излишекъ закваски сахаромъ, медомъ или мускомъ и преграждая при томъ всякое сообщеніе между атмосферическимъ воздухомъ и жидкостью содержащеюся въ бочкѣ. Но какъ скоро хотя одинъ разъ произошло окисленіе, тогда зло бываетъ неизлѣимо: болѣе ничего нельзя сдѣлать, какъ только воспрепятствовать распространяющемуся оному, заглушая кислый вкусъ вина сладкими веществами.

397. НОВЫЙ СПОСОБЪ ИСПРАВЛЯТЬ ИСПОРТИВШИЯСЯ ВИНА. Известно, что въ семъ состояніи вино бываетъ темновато и непріятнаго запаха. Для возвращенія таковому вину первоначальнаго цвѣта и запаха, должно напередъ около втулки просверлить буравчикомъ небольшую дырочку; потомъ чрезъ нее всыпать въ бочку прищипъ золотниковъ обыкновенной соли и чепыре золотника винно-каменной кислоты (*acide tartarique*), сполченные мѣлко, и оснавивъ просверленную у втулки дырочку на широк

сушокъ незакрыпою. Означенное количество соли и винно каменной кислоты необходимо на каждый боченокъ вина.

398. НѢКОТОРЫЯ НОВЫЯ СРЕДСТВА КЪ ИСПРАВЛЕНІЮ ОКИСАНІЯ ВИНЪ.

а) Добавляють къ каждой бочкѣ въ тридцать ведеръ отъ 32 до 128 скрупулсвъ негашеной извести (смотря по большей или меньшей степени окисленія вина), мѣшаютъ сильно, даютъ отстояться и сливаютъ. Остатки въ бочкѣ содержатъ яблочнокислую известь. Къ сему количеству вина добавляютъ двадцать пять фунтовъ сахару, перемѣшиваютъ снова, и даютъ сей смѣси бродить отъ двухъ до трехъ дней, въ температурѣ четырнадцати или шестнадцати градусовъ. Послѣ того зашпунтовываютъ бочку и опускаютъ ее въ погребъ. По истеченіи трехъ мѣсяцовъ, очищаютъ яичнымъ бѣлкомъ, и когда вино покоясь отстоится, то сливаютъ его въ бутылки.

б) Сливаютъ вино въ бочку, напишанную сильно сѣрнокислымъ газомъ и очищаютъ шестью яичными бѣлками вмѣстѣ съ скорлупою. Спустя пять или шесть дней, сливаютъ его вновь въ бочку, болѣе или менѣе осѣренную, смотря по тому, какъ вино очистилося и потеряло кислоту. Когда оно чисто, то должно оставить его въ покой, и можно надѣяться, что оно совершенно поправится. Во всякомъ случаѣ броженіе останавливается, и окисаніе не сдѣлаетъ успѣховъ. Если же вино не прояснилось и продолжаетъ помутнѣть, то должно прибѣгнуть къ окуркѣ сѣрою, которая осаждаетъ большое количество кислыхъ частей и освобождаетъ отъ нихъ жидкость. Но поелику вмѣстѣ съ ними осѣдаетъ отъ сѣры и множество частицъ красящихъ и виннокаменныхъ, то должно умѣрить ее силу по соспоянію жидкости.

399. РАЗЛИВАНІЕ ВИНЪ ВЪ БУТЫЛКИ. Какъ скоро вина, пробывши въ бочкахъ довольно долгое время, освобождаются посредствомъ очищенія клеомъ отъ постороннихъ веществъ, тогда разливаютъ ихъ въ бутылки; отъ чего они болѣе и болѣе усовер-

шенствуються и улучшаються. Дабы не возмутишь вино во время сцѣживанія, то для сего вверпываютьъ около двухъ дюймовъ, выше дна бочки трубку, заднее отверсіе коей обиянуто газомъ или крепомъ, препяпсвующимъ проходитьъ клею и другимъ нечиспошамъ, вмѣстѣ съ виномъ.

Чтобы вина получили полную пріятность и крѣпость, необходимо нужно имъ совершенно *выспѣть* т. е. подвергнуться медленному, непримѣтному броженію. Но если справедливо, что они скорѣе доспигаютъ такой зрѣлости, находясь въ значительной массѣ, то надобно также согласиться и въ томъ, что только въ хорошо закупоренныхъ бутылкахъ могутъ они приобрести ту особенную нѣжность и тонкость, коими отличаются старыя вина. Въ бутылкахъ невозможно тихое, непримѣтное испареніе чрезъ поры стекла, между тѣмъ какъ въ бочкахъ при всемъ возможномъ ихъ совершенствѣ, вино просачивается и испаряется. Въ бочкахъ броженіе продолжается дѣятельно, въ бутылкахъ же оно медленно и незамѣтно. Впрочемъ не должно слишкомъ рано разливать вина въ бутылки; иначе они сдѣлаются худшими.

Бутылки должны быть сдѣланы изъ цѣльнаго безъ пенокъ стекла, и массы совершенно свободной отъ излишняго поташа; иначе никакъ нельзя будетъ разпознашь цвѣтъ, вкусъ и запахъ содержащейся въ нихъ жидкости. Предъ употребленіемъ выполаскиваютъ ихъ чистою водою съ крупнымъ пескомъ. Если хотять въ нихъ наливать вина тонкія, столовыя или вина тонкія и крѣпкія, то вливаютъ напередъ немного водки, въ коей смачиваютъ также конецъ пробки и потомъ уже закупориваютъ. Пробочное дерево часто содержитъ въ себѣ значительное количество вяжущаго начала, и какъ начало сіе, находясь въ соприкосновеніи съ жидкостью и всасывая влажность погребовъ, чрезвычайно легко можетъ произвести плѣсень, то по сему самому необходимо нужно имѣть предосторожность, вымачивать пробки

предѣ употребленіемъ ихъ, въ горячей водѣ и попомъ хорошенько высушивать.

400. НОВОЙ СПОСОБЪ ОСВѢТЛЯТЬ ВИНА. Онъ состоитъ въ раскаливаніи до красна гольшей, разбитыхъ въ куски такой величины, чтобы они могли пройти свободно сквозь бочечную втулку, и бросаніи ихъ въ вино, назначенное для освѣтленія.

Черезъ шесть недѣль переливаютъ вино въ другую посуду, и если оно не получитъ желаемыхъ качествъ, то подвергаютъ его въ другой разъ той же самой операціи. Слѣдуя сему способу, вино не только становится совершенно прозрачнымъ, но и дѣлается болѣе сладкимъ, болѣе спиртуознымъ, и принимаетъ цвѣтъ стараго вина; однимъ словомъ, оно получаетъ всѣ качества вина, которое годомъ его старше.

401. КАКЪ УЛУЧШИВАТЬ ВИНО. Виноградный сиропъ, заготовленный въ хорошіе годы и сохраняемый въ сухомъ мѣстѣ, въ бушышкахъ, зашпнутыхъ свертками изъ толстой бумаги, и даже высушенный на солнцѣ мустъ, служащій надежнѣйшимъ средствомъ, пособляющимъ броженію муста и слѣдовательно увеличивающимъ спиртоватость винъ въ нѣ годы, когда созрѣваніе виноградныхъ гроздовъ, по какимъ-либо причинамъ, не бываетъ полное.

402. ДРУГІЯ ВЕЗВРЕДНЫЯ СРЕДСТВА ПОПРАВЛЯТЬ ИЛИ УЛУЧШИВАТЬ ВИНА. Къ симъ средствамъ принадлежатъ слѣдующія:

а) Когда къ виноградному соку, предъ броженіемъ, прибавляется сахаръ, для полученія чрезъ-то вина спиртиѣ и пріятнѣе.

б) Вина холодныхъ странъ менѣе спиртны и припомъ кислы. Сей недостатокъ поправляютъ, прибавляя къ молодому виноградному соку (мусту) мѣлъ и сахарныя вещества. Мѣлъ оптимаетъ кислоту, а сахарныя вещества умножаютъ количество спирта.

в) Весьма темныя, красныя вина можно просвѣплять прибавленіемъ молока.

г) Вино можно дѣлать пріятнѣе и слаще прибавленіемъ уваренныхъ или лучше *испаренныхъ* виноградныхъ и другихъ весьма сладкихъ винъ; можно и то для увеличенія спиртности, смѣшивашь слабыя вина съ винами болѣе крѣпости имѣющими.

д) Къ безвреднымъ средствамъ принадлежатъ и то, когда посредствомъ насшоекъ лакмусовой, чернистныхъ или бѣзидныхъ ягодъ, кампешеваго дерева, или чрезъ примѣсь темноцвѣтнаго вина, или, для бѣлыхъ винъ, жженого сахара и ш. д. старающагося придать вину густѣйшій цвѣтъ.

е) Иногда придаютъ вину благовоиѣе прибавленіемъ малиноваго сиропа. Въ нѣкоторыхъ странахъ употребляютъ для сего виноградные цвѣты, которые зашивъ въ мѣшечекъ, привѣшиваютъ въ бочкѣ.

403. УЗНАВАТЬ ВИНА ПОДЦВѢЧЕННЫЯ ИСКУССТВЕННЫМЪ ОБРАЗОМЪ. Для распознаванія поддѣльнаго цвѣта въ винѣ опытъ натуральнаго, сперва надобно прибавить въ него раствора въ водѣ квасцовъ, осадить потомъ изъ нихъ глинистую землю растворомъ пошашнымъ; земля сія осаждаась, увлекаетъ вмѣстѣ съ собою и красящее вещество, болѣе или менѣе измѣненное.

Какое бы ни было вино, надъ которымъ дѣлають сей опытъ, если оно не подкрашено и имѣетъ естественный цвѣтъ, то осадокъ всегда бываетъ зеленого бушылочнаго цвѣта, болѣе или менѣе густаго, смотря потому, болѣе или менѣе густой цвѣтъ имѣло испынуемое вино. Въ пропивномъ же случаѣ, ш. е. когда вино будетъ подкрашено какимъ нибудь постороннимъ веществомъ, напр. лакмусомъ, черникой, фернамбуковымъ деревомъ и проч., то происшедшій осадокъ никогда не будетъ имѣть означеннаго зеленого цвѣта; напротивъ, цвѣтъ сей будетъ или фіолетовый, или красный, или какой нибудь другой, ни сколько не похожій на вышеозначенный.

Такимъ образомъ всякой разъ, какъ только осадокъ квасцовъ, прилишыхъ къ вину и осажденныхъ пошашемъ, не будетъ имѣть бушылочнаго зеленого цвѣта, можно утвердительно сказать, что вино было подцвѣчено искусственнымъ образомъ.

404. ВИНА ВОЗВЫШЕННЫЯ ВЪ ЦВѢТѢ КВАСЦАМИ. Иногда винопродавцы растворяютъ въ винѣ нѣкоторое количество квасцовъ, для возвышенія его цвѣта. Способъ, сей бываетъ вреденъ, особенно если квасцы употребляются въ большомъ количествѣ. Такое вино производитъ запоръ и боли въ желудкѣ.

405. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ МОЛОДЫЯ ВИНА СОВЕРШЕННО ПОКОЖИМИ НА СТАРЫЯ. Наливъ около трехъ четвертей буылки виномъ, которое хопятъ поддѣлать, закупоривъ и поставивъ нѣсколько такихъ буылокъ въ котелъ съ водою, такъ, чтобы онѣ были покрыты оною до половины горлышка, воду нагрѣваютъ до 60° Реом. терм., опниудъ не выше, и продержавъ въ ней буылки около часа, вынимаютъ ихъ, и, дополнивъ виномъ, снова закупориваютъ. Приготовленное такимъ образомъ вино бываетъ очень похоже на десяти или двенадцатилѣтнее.

406. ДРУГОЕ СРЕДСТВО. Въмѣсто того, чтобы нагрѣвать вино въ водѣ, можно спавить его часа на два въ порожнюю печь, въ легкій жаръ, какъ-то почти всѣ Парижскіе рестораторы употребляютъ сей послѣдній способъ, и съ большимъ успѣхомъ. Должно замѣнить однако же, что симъ средствомъ улучшаются только крѣпкія вина, содержація въ себѣ достаточное количество спирту, какъ-то: мадера, портвейнъ, хересъ, и т. п.; что касается до легкихъ столовыхъ винъ, то ихъ симъ, такъ сказать, насильственнымъ образомъ не можно поддѣлать подъ старыя.

407. СРЕДСТВА УЗНАТЬ, ЕСТЬ ЛИ ВЪ ВИНѢ ПОДМѢСЬ ВОДЫ?

1. Брось лѣсное яблоко или грушу въ вино; если онѣ плаваютъ на поверхности вина, то вино цѣльное.

2. Опущи на вино куриное яйцо; если оно вдругъ упадетъ на дно, то въ винѣ есть примѣсь воды, но если оно опускается въ немъ медленно, то вино цѣльное.

3. Взяй нѣсколько вина на известь кипѣлку или незамореную, (живую); если въ немъ есть вода, то известь распустишся; если же вино чистое, то известь оспанешся въ своемъ видѣ и не распустишся.

4. Взяй нѣсколько вина на ладонь руки, и попри его другою ладонью. Если жидкость пристаеѣ къ рукамъ и кажеѣся нѣсколько клейкою, то можно быѣ увѣренныѣ, что въ винѣ воды нѣтъ; но если же, напрошивъ того, вино не пристаеѣ къ рукамъ, то въ немъ есть вода.

5. Если въ кипячее деревянное или другое постное масло влиѣ вина, и оно будеѣ прещать и разбрызгиваѣся, то въ немъ есть вода.

408. **новѣйшій вѣрный способъ увѣриться въ цѣльности красныхъ винъ и узнать подкрашиваніе ихъ.** Раствориѣ при драхмы квасцовъ въ осьми ложахъ перегнашой воды: и, особо, одну часть очищеннаго пошашу, въ четьрехъ частяхъ воды. Влиѣ въ высокой бокалъ, по равныѣ частямъ, квасцоваго раствора и испытуемаго вина. Пошомъ пускаѣ шуда же каплями второй жидкости; онѣ чего сдѣлаеѣся осажденіе квасцовой земли и красящаго вещества въ винѣ. Когда вино цѣльное, то цвѣтѣ онсѣда бываеѣ грязносѣрой сѣ красноватою опѣнкою. Вина же, окрашенныя искуствомъ, даюѣ саѣдующіе онсѣды:

Окрашенныя:

цвѣтъ онсѣда:

Полевымъ макомъ (<i>Paraver</i>	
<i>rhoeas</i> , <i>Linn.</i> Дв. II).	синеваѣ-сѣрный.
Бирючиною	
(<i>Ligustrum vulgare</i> , <i>Linn.</i> Дв. 141.)	фіолетово-синій.
Черникою	еще болѣе синій.
Бузынныѣ ягодами	фіолетовый.
Кампешевымъ деревомъ . .	фіолетово-зеленый.
Бразильскимъ деревомъ . .	розовый.

409. **способъ узнавать подмѣсъ свинца въ винѣ.** Свинцовая окисъ имѣеѣ свойство оннимать кислый вкусъ у уксуной кислоты и сообщать ей сладковатый; почему часто и въ большомъ коли-

чествѣ упошребляли ее (не взирая на вредное ея дѣйствіе для здоровья) какъ примѣсь, унищожящую кислый вкусъ винѣ. Узнать сію примѣсь, лучший способъ есть *Ганемановѣ*. Онѣ состоишѣ въ водѣ, насыщенной осѣренными водотворомѣ, которая чрезѣ прибавленіе виннаго камня сдѣлана нѣсколько кисловатою. Сія смѣсь осаждаетъ свинецѣ изѣ соединенія его съ уксусною кислотою, бурнымѣ цвѣтомѣ: напрошивѣ того, осадка желѣза, если оно находилось, опять растворяется кислотою виннаго камня, шакѣ, что въ семѣ случаѣ, вино отѣ сѣрныхѣ частицѣ шокмо нѣсколько мушишѣ, не принимая темнаго цвѣта.

Ганеманова проба (*Liquor vini probatorius, Fahnemannii*) продается во всѣхѣ Апшекахѣ.

Если Ганемановой жидкости прилишѣ одну споловую ложку къ сорока шестии лошамѣ изслѣдуемаго вина, то послѣдуетѣ болѣе или менѣе бурая осадка, сообразно большему или меньшему количеству свинца.

410. ДРУГОЕ ПРОСТОЕ СРЕДСТВО УЗНАТЬ ПРИСУТСТВІЕ СВИНЦА, совершенно удовлетворяетѣ намѣренію. Взятѣ успричныхѣ раковинѣ и сѣры, по равнымѣ частямѣ, калишѣ ихѣ вмѣстѣ въ продолженіе пянадцати минушѣ, и когда смѣсь остыла, прибавишѣ къ ней равное количество креморѣ-шаршара, и варишѣ все цѣлый часѣ въ крѣпкой бутылкѣ съ обыкновенною водою, а потомѣ разлишѣ въ малыя склянки, прибавляя въ каждую до двадцати капель соляной кислоты.

Жидкость сія осаждаетѣ въ видѣ черноватаго порошка и самое малѣйшее количество свинца, мѣди и проч. если они есть въ винѣ. Соляная кислота прибавляется на шомѣ конецѣ, дабы удержашѣ желѣзо раствореннымѣ (если оно находилѣ въ винѣ); ибо желѣзо невредно.

411. СПОСОБЪ СОХРАНИТЬ ВИНО ВЪ БОЧКѣ, ЧТОВЪ НЕ ОКИСЛО. Влишѣ въ бочку съ виномѣ одну бутылку прованскаго хорошаго масла, которое не шолько сохраняетѣ въ винѣ всѣ его качества, но и бочку защищаетѣ отѣ кислоты и плѣсени. Опышѣ

дѣланы надѣ бочками, изѣ коихъ вино брали, выпуска чрезу кранъ въ теченіе болѣе одного года, и вино сохранилось безъ порчи; ибо масло, распространяясь по всей поверхности вина, препятствуетъ испаряться спирту, въ немъ содержащемуся, и недопускаетъ къ нему наружный воздухъ.

412. О СОДЕРЖАНІИ ВІНОГРАДНЫХЪ ВИНЪ ВЪ БОЧКАХЪ. Если виноградное вино находится въ бочкахъ, то ихъ надобно поставишь на плоскихъ подкладкахъ съ округленными выемками, для того, чтобы бочка никакъ не могла пошатнуться, и следовательно опстоившееся вино не могло взмутиться. Привезеннаго вина, послѣ того, какъ оно поставлено въ погребъ, прежде шести или осьми недѣль прогашь не должно, чтобы оно само по себѣ опстоилось и сдѣлалось чистымъ. Брать изъ бочки вино надобно уже тогда, какъ оно совершенно оплыветъ; а иначе выниманіе вина замедлитъ его оплеганіе, а иногда произведетъ такую порчу, что оно чисто никогда не опстоится. Хотя и можно помочь сему, вливая чрезу вшукъ распущенный рыбій клей, ускоряющій оплеганіе, но лучше, когда вино само собою опстоится.

Обыкновенное столовое вино, какъ вино слабое, лучше содержать на собственныхъ его дрожжахъ въ бочкахъ; и для сего должно имѣть бочки со вдѣланными въ нихъ кранами, чрезу которые и должно сцѣживать вино для расхода, и никакъ не должно доставать вина изъ бочки ливеромъ, чрезу что вино непременно испортится, ибо доступъ воздуха для винъ, сохраняемыхъ въ продолженіе извѣстнаго времени, вреденъ; употребляя же ливеръ, надобно всегда открывать вшукъ бочки и следовательно впускать въ нее воздухъ.

413. СОДЕРЖАНІЕ И ХРАНЕНІЕ ВИНЪ ВЪ ВУТЫЛКАХЪ. Въ винныхъ погребахъ или подвалахъ для сбереженія винъ подѣлать около стѣнъ ящики изъ досокъ, вышиною въ пол-аршина, и насыпать ихъ сухимъ пескомъ. Въ сей песокъ класть бутылки

рядами, раздѣляя между собою сорты винъ. Никакая буылка, какъ бы хорошо закупорена ни была, не можешь удержаться отъ времени въ надлежащей цѣлости, если зарыпая въ песокъ, поставлена будетъ на дно свое: въ печеніе нѣсколькихъ лѣтъ ни доброша пробокъ, ни засмаливаніе, не сохранявъ вино отъ потери большей части его спиртоватыхъ частицъ; отъ чего старое вино теряетъ свою цѣну. Для закупорки дорогихъ винъ нужны плошныя, бархашными называемыя, пробки, копорыя надлежащимъ образомъ въ водѣ размочивъ, деревяннымъ молошкомъ въ буылку загоняшь, а потомъ желѣзною проволокою къ огубью буылки прикрѣпишь, а наконецъ спускомъ смолы живучки съ малою частью воска засмолишь. Такая щцательная закупорка надежнѣе еще будетъ, если каждая буылка положится наклономъ пакъ, чѣобы виномъ всю пробку снизу залило. Послѣ сего засыпать буылки пескомъ, пакъ, чѣобы выставлены были однѣ только шейки. Въ семъ состояніи, когда только вино было само по себѣ цѣльное, не токмо можешь простояшь въ цѣлости цѣлой вѣкъ, но и отъ времени приобрѣсть всю доброшу и изящество, копорыми отличаются вина спарыя.

На буылки винъ, назначенныхъ къ долговременному сбереженію, надобно наложить на проволочныхъ пепляхъ дощечки съ надписью, покрытою маслянымъ лакомъ: какое вино, и копорого года оно поставлено. Бумажные ярлычки, сколько бы погребъ и песокъ сухи ни были, по времени сохлѣютъ отъ песку, копорый по свойству своему влагу въ себя прищгиваетъ. Послѣ чего не можно уже будетъ различить, какое вино въ буылакахъ находишь.

414. Сверхъ сего надобно нѣсколько разовъ въ годъ, не прогая съ мѣста буылокъ, осмошрѣть ихъ головки, не произошло ли поврежденія въ осмолѣніи или въ самыхъ пробкахъ, и не пронуты ли буылки изъ своего направленія, въ какомъ онѣ положены; что легко можешь произойти отъ

крысѣ. Если смола и пробка цѣлы, то спюишѣ только бупылки положишѣ такѣ, какѣ онѣ сперва лежали. Когда же смола обломалась, то пробку засмолишѣ вновь; но если повреждена пробка, какѣ сіе иногда происходишѣ отѣ мышей, то вѣ семѣ случаѣ старую вынупѣ, и вѣ то же мгновеніе новую пробку загнавѣ, укрѣпишѣ проволокою и осмолишѣ: а потомѣ бупылку положишѣ какѣ она прежде лежала. Когда же пробка вѣ бупылкѣ столько повреждена, что спиртѣ изѣ вина свободно выходитѣ могѣ, и вѣ семѣ соспояніи находилась она нѣсколько времени, то вино вѣ ней совсѣмѣ уже испоршилось, и его поправишѣ не можно.

413. Когда начаша будешѣ бупылка вина дорого, и вѣ бупылкѣ ошалося еще его много: то должно оное не медля перелишѣ вѣ меньшую бупылку и закупорилѣ; безѣ чего вино вѣ почашой бупылкѣ скоро испоршился.

416. **ВИНО ЗАМЕРЗШЕЕ СДѢЛАТЬ ГОДНЫМѢ ДЛЯ ПИТЬЯ.** Вина, которыя перевозятѣ иногда зимою, замерзаютѣ вѣ бочкахѣ, и когда они вѣ пѣхѣ же бочкахѣ и опшаютѣ, то вино дѣлаешѣ мушнымѣ, и перемѣняешѣ вѣ цѣстѣ; вѣ такомѣ случаѣ его надобно потчасѣ перепустишѣ вѣ другую бочку, крѣпко оѣренную и вѣ которую надобно влишѣ восемь шпофовѣ алкоголя или крѣпкаго виннаго спирта, буде бочка можетѣ содержатѣ вѣ себѣ сто пяддесятѣ бупылокѣ; буде же содержишѣ больше или меньше сего числа, то и пропорція спирта по тому же прибавляешѣ или убавляешѣ. Бочку сію надобно крѣпко закупорилѣ, и давши ей нѣсколько дней постояшѣ вѣ покоѣ, очиспишѣ вино посредствомѣ рыбаго клею, буде оно вѣ бочкѣ хорошо уже опшоялось, и потомѣ разлишѣ его вѣ бупылки.

Буде же вино замерзло вѣ бочкѣ, и привезено еще замерзшимѣ, то надобно потѣ часѣ изѣ бочки выпустилѣ все вино, оставшееся незамерзшимѣ. Вино сіе дѣлаешѣ гораздо спиртшознѣе, нежели каково оно было прежде, а оставшійся вѣ бочкѣ

ледъ бываетъ безъ вкуса и безъ виннаго цвѣта. Буде замерзнутъ вина новыя и слабыя, то они окисають.

Морозъ очень вреденъ для винъ Шампанскихъ, и если они замерзая потеряють свою прозрачность, то ихъ надобно потчасъ очистить посредствомъ рыбьяго клея, и очищенныя перелить въ бупылки. Сильные жары для винъ Шампанскихъ столь же вредны какъ и морозъ; почему ихъ щцательно надобно сберегать какъ отъ морозу, такъ и отъ большого жару.

417. СПОСОБЪ ЗАЩИЩАТЬ ВИНА ОТЪ ГРОЗЫ. И гроза производить иногда въ виноградныхъ винахъ значительную перемену и порчу. Для отвращенія сего надобно полъ въ погребѣ выстлать не досками, но камнями, да и подвалы имѣть каменные. Во время сильной грозы весьма хорошо класъ на бочки желѣзные листы.

418. ВИНА ВИНОГРАДНЫХЪ ИСКУССТВЕННЫХЪ ИЛИ ПОДДѢЛАННЫХЪ. Винами искусственными или *поддѣланными* называются такія винныя жидкости, которыя на другія настоящія походятъ запахомъ, вкусомъ и цвѣтомъ, но въ сущности своей отличны. Впрочемъ, буде онѣ приготовлены надлежащимъ образомъ, то ни мало не вредятъ здоровью, и теперь явно во Франціи напримѣръ, поддѣлывающіяся вина сладкія Испанскія, Италіянскія и проч., которыхъ во Франціи нѣтъ; въ Англіи, Германіи и проч. поддѣлывающіяся лучшія вина Французскія и другихъ странъ.

Искусство поддѣлывать вина, то есть: исправлять недостатки одного подбавкою къ нему другаго, вина слабыя дѣлать крѣпкими, безцвѣтными цвѣтными, придавать пріятный запахъ тѣмъ, которые или вовсе его не имѣютъ, или хотя и имѣютъ, но непріятный, въ разныхъ странахъ особое, и основывается на вкусѣ, глазъ и обоняніи производящихъ его. О нѣкоторыхъ поддѣлываніяхъ или лучше сказать улучшеніяхъ смотри § 401—402. Такая поправка винъ вездѣ позволяется, но строго запрещается поддѣлка испортившихся винъ, или

исправленіе ихъ посредствомъ свинцовыхъ препаратовъ, какъ-то, глепа и бѣлилъ, какъ веществъ очень вредныхъ, о распознаваніи каковой примѣси сказано выше (409 и 410).

Что касается до поддѣлыванія винъ хорошихъ подѣ лучшія, то для сего находится множество предписаній, которыя съ усовершенствованіемъ химическихъ свѣдѣній еще болѣе со временемъ умножаются.

419. АЛИКАНТСКОЕ ИСКУСТВЕННОЕ ВИНО. Это вино Испанское, гдѣ для дѣланія его оставляютъ грозды на лозѣ, свернувши ихъ хвостики. Но какъ въ краяхъ, кои холоднѣе Испаніи, ненастная осень не дозволяетъ иногда оставлять долго грозды на лозѣ, то срываютъ спѣлый виноградъ, и кладутъ на плетешкахъ на солнце. Снявъ ягоды съ кистей, выжимаютъ сокъ, и смѣшиваютъ съ пятнадцатою частію передвоеннаго спирта, какъ это дѣлается и въ Испаніи. Послѣ того даютъ отстояться, дабы составныя части надлежащимъ образомъ соединились, и въ удобное время выливаютъ изъ чана. Безъ сей примѣси спирта, вино не годилось бы для питья, и не имѣло бы качества, содѣлывающаго изъ него напитокъ сладкій и спиртуозный, и въ коемъ не лзя подозрѣвать прибавленія спирта.

420. Другой способъ дѣлать АЛИКАНТСКОЕ ВИНО. Надобно взять:

Сахарнаго песку	28 фунтовъ.
Коринки	30 — —
Калгану	1 лотъ.
Кассіи	$\frac{1}{2}$ лота.
Гвоздичныхъ головокъ	$\frac{1}{4}$ — —
Вина столоваго	1 ведро.

Коринка кладется въ чистый мѣшекъ изъ грубой холстины, и нѣсколько влажной, и разминается въ рукахъ для отдѣленія отъ нея стебельковъ, потомъ выпрямливается въ вино, и всплывшіе на верхъ стебельки, снимаются, а коринку толкутъ въ деревянной ступѣ, и высыпаютъ въ

боченокъ, куда вливается вино, кладется сахаръ, и прибавляется одинъ лотъ чистаго попашу, и полшора лота виннокаменной кислоты. Кладутся также въ мѣшечкѣ завязанные: калганъ, который надобно прежде сполочь, равно какъ кассія и гвоздичныя головки; положивши всѣ сии вещи въ боченокъ, оставляютъ его въ покое, при температурѣ 10 — 18° по Реом., чтобы жидкость въ немъ перебродила.

Боченку надобно быть такой величины, чтобы по влишій жидкости еще оставалось довольно пустаго мѣста, для того, что во время броженія жидкость занимаетъ болѣе мѣста. Окончаніе броженія познается потому, когда изъ боченка не выходитъ болѣе осипраго, носъ колющаго запаха, и если въ него опустить зажженную свѣчку, она не гаснетъ.

Перебродившую жидкость, можно оставишь въ боченкѣ въ холодномъ мѣстѣ и закупоривши, или разлишь ее въ бутылки.

421. способъ поддѣлывать вино бордосское. Изъ малиновыхъ ягодъ выжать соку сколько нужно, полагая его около спакана на бутылку вина; вылить его въ приличный сосудъ и смѣшивать въ сказанной пропорціи съ хорошимъ Бургонскимъ виномъ; послѣ чего процѣдить и разлишь въ бутылки. Вино сіе бываетъ такъ хорошо, что даже самыми знаатоками почитается за настоящее.

422. вино изюмное. Надобно взять изюму напр. два пуда съ половиною, съ его спебельками, положить въ осмиведерный боченокъ и налить его почти полнымъ обыкновенною рѣчною водою, еще лучше, нагрѣтою. Изюмъ долженъ мокнуть въ продолженіе двенадцати дней; въ сіе время надобно часто его помѣшивать, потому жидкость слишь, и самый изюмъ выжать въ прессѣ. Изюмъ и жидкость опять переложить въ другую чистую бочку, такой величины, чтобы она была полна; сюда же положить фунтъ виннаго камня и оставишь бродить. Броженіе начинается скоро, и сперва

шумное; въ сіе время недолжно бочки прогаты, но когда оно сдѣлается едва примѣннымъ, тогда бочку закупорить и оставить такъ споять мѣсяцовъ 6 или семь, и когда оно очистится, перелить вино въ другую бочку такой же величины, и ее закупорить, а по прошествіи двенадцати или четырнадцати недѣль разлить въ бутылки. Буде же оно еще не совсѣмъ свѣтло, то очистить его премо лопатами рыбьяго клею и осьмушкою фунта леденцу. Чѣмъ изюмъ былъ лучше, тѣмъ пріятнѣе выйдетъ вино.

423. КАНАРСКОЙ СЕКТЬ. Для составленія его требуется:

Крупнаго лучшаго изюму . . .	15 фунтовъ.
Сахару полурафинаду . . .	12 — —
Очищеннаго попашу . . .	1 лотъ.
Виннокаменной кислоты въ хрустальныхъ . . .	1½ лота.

Очистивши изюмъ отъ стебельковъ, надобно его разрѣзать и положить въ крѣпкую и горячую водою вымытую винную бочку, куда влить и пять ведръ бѣлаго вина. Бочка должна быть такъ велика, чтобы оставалось въ ней пустаго мѣста на цѣлую ладонь.

Бочка сія ставится въ умѣренно теплое мѣсто, котораго температура не была бы однакожъ выше 16 — 18° по Реом; послѣ сего кладется сахаръ, бочка взбалтывается, что должно повторять и въ слѣдующіе три дни, по одному разу.

Наконецъ прибавляютъ попашъ и виннокаменную кислоту, и оставляютъ бродить. Броженіе начинается скоро, и чрезъ шесть или восемь недѣль оканчивается.

По окончаніи броженія, бочку переносятъ въ холодный погребъ, втулку заколачиваютъ, чтобы воздухъ не проходилъ, и оставляютъ въ такомъ положеніи бочку въ теченіе 8 — 14 дней; въ это время частицы, дѣлавшія вино мушнымъ, опадаютъ на дно и вино дѣлается свѣтлымъ; тогда можно его перенести въ другую бочку.

Бочекъ, въ которыхъ вино сіе бродитъ, въ которыхъ опсѣивается и въ которыя переливается, не надобно окуривать сѣрою.

424. ИСКУССТВЕННОЕ КИПРСКОЕ ВИНО. Взявъ напр. восемьдесятъ бушылокъ бѣлаго вина, прибавишь къ нему десять бушылокъ чистаго сока изъ бузиновыхъ ягодъ. Сокъ должно выдавливать пошпихоньку руками и прибавишь къ нему двѣ унціи имбирю и одну унцію гвоздики. Сію жидкость кипятишь цѣлый часъ, снимая пѣну, потомъ вылишь въ бочку, бросишь туда же полшора фунта раздавленнаго въ сѣпугъ изюму и оставишь въ бочкѣ, покуда вино не получитъ хорошаго цвѣта, тогда разлишь его въ бушылки. Вино сіе по вкусу, цвѣту и аромату споль похоже на лучшее Кипрское, что спрудно его распознать отъ настоящаго.

425. ВИНО, ЛЯКРИМА ХРИСТИ, НАЗЫВАЕМОЕ. Для дѣланія сего вина лучше употребить гошовый уже Канарскій Сектъ (423). Къ сему вину прибавляется сполько сироу изъ черешень, чѣобы оно получило темный цвѣтъ, и пріятный кисловатый вкусъ. Черешни для сироу напередъ очищаются отъ косточекъ, разминаются, и сокъ изъ нихъ выжимается. Сокъ сей варится въ глиняной немуравленной или фарфоровой посудѣ, съ равнымъ по вѣсу количествомъ сахару, и потомъ процѣживается сквозь фланель. Потомъ вину даютъ опсѣяться въ бочкѣ и переливаютъ въ бушылки.

426. ИСКУССТВЕННАЯ МАЛАГА. Надобно взять:

Лучшаго изюму 70 фуншовъ.

Персиковаго цвѣшу 1½ фунта.

Шампанскаго вина отъ 80 до 100 бушылокъ.

Все сіе вмѣстѣ положишь въ бочку и насѣиваешь нѣсколько мѣсяцовъ, наблюдая, чѣобы изюмъ всегда закрытъ былъ виномъ, а особливо персиковые цвѣты. Бочку надобно хорошо закупорить. По прошествіи нѣсколькихъ мѣсяцовъ вино сѣѣживается, изъ гущи выдавливается вся жидкость, потомъ и слишое вино и изъ гущи добытое, смѣшиваются вмѣстѣ и опсѣиваются, а опсѣянное вино разливается въ бушылки.

427. ИСКУСШВЕННОЕ ВИНО МУШКАТНОЕ. Сушенного бузиннаго цвѣша взявъ одинъ фунтъ, крупно сполченого мушкашнаго цвѣша и орѣха по пашнадцати золошниковъ. Бузинный цвѣшъ положишь въ мѣшечекъ, а мушкашный орѣхъ и цвѣшъ въ другой, и оба сіи мѣшечка опустишь въ молодое вино, наливое въ десяти-ведерную бочку. Когда вино достаточно перебродитъ, вынушь мѣшечки вонъ, выжашъ изъ нихъ въ вино всю влажностъ, и дашь напишку достаточно опшстоясья, разлишь по бутылкамъ и поспавишь въ холодное мѣсто.

428. МУШКАТНОЕ ВИНО ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Берушъ:

Мушкашнаго изюму 45 фунтовъ.

Очищеннаго бузиннаго цвѣшу . . 1 $\frac{1}{8}$ фунта.

Бѣлаго хорошаго вина 80 бутылокъ.

Все сіе вмѣстѣ кладушъ въ бочку, и наспаиваюшъ нѣсколько мѣсяцовъ, наблюдая, чшобъ изюмъ всегда былъ покрытъ виномъ, а особенно цвѣшъ, бочка же крѣпко закупорена. Послѣ сего сѣжнваюшъ вино, выдавливаюшъ изъ выжимокъ все оставшееся въ нихъ вино, и сливъ обѣ жидкости, даюшъ имъ вмѣстѣ опшстоясья. Изъ сего вскорѣ выходитъ вино, подобное вкусомъ цѣльному мушкашному. Если оно чисто, то разливаюшъ его въ бутылки; если же нѣтъ, то прежде сѣжнваюшъ и очищавшъ рыбьимъ клеемъ.

429. ПОЛЫННОЕ ВИНО. Взять свѣжей или сухой полыни и завязавъ въ холстинный мѣшечекъ, процѣдитъ чрезъ него вино, и сіе повшорятъ до шѣхъ поръ, пока оно приметъ въ себя полынной вкусъ. Можно также мѣшечекъ съ полынemъ опускашь въ боченокъ съ виномъ и тамъ его держать до шѣхъ поръ, пока вино получишь надлежащую горечь. Съ полынemъ вмѣстѣ можно завязывашъ въ мѣшечекъ и другія горькія травы, каковы напримѣръ: кардусъ-бенедикшусъ, золотишысячникъ, горчанка и проч.

430. ВИНА ПѢНЯЩІЯСЯ. Легкое средство дѣлать сіи вина столь же пріятными, какъ Шампанскія, состоитъ въ томъ, чшобы взявъ какого нибудь

бѣлаго хорошаго вина, и въ каждую буылку его всыпать хорошую щепотку сахару леденцу, и положишь двѣ изюменки. Буылки заткнушь пробками и засмоливши укрѣпишь желѣзною проволокою; чрезъ мѣсяцъ такое вино сдѣлается пѣнящимся.

431. ДРУГОЕ СРЕДСТВО. Вина пѣнисыя обязаны симъ свойствомъ закупориванію ихъ въ буылки прежде окончанія броженія въ нихъ; слѣдственно вездѣ, гдѣ только расстѣлъ виноградъ, можно выдѣлывать пѣнисное вино. Углекислый газъ, оспаяющійся еще въ винѣ, не окончившемъ броженія, и разлипомъ въ буылки, оспается сжатымъ, но при ошкупореніи ея выходитъ въ видѣ пузырьковъ; посему для сдѣланія вина пѣниснымъ, стоить только удержатъ въ немъ углекислый газъ. Вина, коихъ броженіе продолжается нѣсколько мѣсяцовъ, въ Маршѣ надобно разливать въ буылки, и тогда они дѣлаются пѣнисными.

Тѣ вина, которыхъ броженіе слишкомъ скоро и шумно происходишь, разорвали бы сосуды, въ которые хотѣли бы ихъ заключить. Вина, содержащія въ себѣ довольно сахарнаго вещества, скорѣе дѣлаются пѣнисными, пошому, что въ нихъ соспавляется настоящій угольный газъ, отъ внутренняго соединенія кислотвора съ углетвормъ вина.

432. ИСКУССТВЕННЫЙ РЕЙНВЕЙНЪ. Для сего вина можно употребить изюмъ, оспавшійся отъ приуготовленія Венгерскаго вина, когда оно уже совсѣмъ перебродило. На сей изюмъ взлишь ведро обыкновеннаго бѣлаго вина, прибавишь двенадцать фунтовъ сахарнаго бѣлаго песку, съ однимъ лопомъ очищеннаго поташу и двумя лопами виннокаменной кислоты. Всей сей смѣси надобно дать перебродить, оспоявшись, и потомъ разлить въ буылки.

433. ПОДДѢЛАТЬ ТОКАЙСКОЕ ВЕНГЕРСКОЕ ВИНО. Въ боченокъ, вмѣщающій въ себя сто шестьдесятъ фунтовъ воды, влей сто фунтовъ бѣлаго хорошаго Французскаго вина, и прибавя тридцать

фунтовъ сахара, мѣшай все, пока сахаръ разойдется; послѣ сего положи шуда же пятнадцать фунтовъ хорошаго крупнаго изюму безъ стебельковъ и напередъ изорваннаго въ куски. Размѣшавши всю сію смѣсь порядочно, долишь боченокъ виномъ и закрывъ вшукъ холстиннымъ лоскутомъ, поставишь въ мѣстѣ, имѣющемъ тепла отъ 13 до 14° по Реом. Въ теченіе осьми или четырнадцати дней смѣсь сія начнетъ бродить, и когда броженіе совершенно окончится, то боченокъ крѣпко закупоришь и поставишь въ холодный погребъ на восемь или десять недѣль, по прошествіи которыхъ вино переливается въ меньшей боченокъ и опять спавишься въ погребъ, пока оно сдѣлается совершенно свѣтлымъ; тогда разливается въ бутылки.

434. ИСПЫТАННОЕ СРЕДСТВО СОСТАВЛЯТЬ ХОРОШЕЕ ВЕНГЕРСКОЕ ВИНО. Возьми ведро самой чистой, никакого хлѣбнаго запаха неимѣющей водки, налей на придцать фунтовъ самаго лучшаго бѣлаго изюма, котораго каждую ягоду надлежитъ сперва разорвать, и сѣмьчки выкинуть. Когда водка на ягодахъ изюмныхъ совершенно наспоится, именно въ чистой большой бутылѣ, зашкнутой и поставленной не въ самомъ тепломъ мѣстѣ: тогда возьми девять ведеръ лучшаго стараго Французскаго вина, положи въ него пятнадцать фунтовъ сухарной муки изъ рѣшетнаго хлѣба, а супки послѣ того спуся, вылей шуда же изюмную съ водкою настойку, прибавь шуда же поджаренную корку рѣшетнаго хлѣба, въ четверть фунта вѣсомъ. Опусти тогда же въ вепошечкѣ: одинъ мушкатной поджаренной орѣхъ, шесть золотниковъ Индійскаго листа, котораго должно взять въ Апшекъ, двенадцать золотниковъ правы дубровки, и столько же вѣсомъ сухихъ розовыхъ листьевъ. Бочку зашкни, взболтай хорошенько, и когда устоится, и совершенно чисто опляшетъ, разложи вино въ бутылки.

Чтобы сему искусственному вину сообщить запахъ стараго Венгерскаго вина, то предъ разливаніемъ его въ бутылки, возьми въ Апшекъ сѣмянъ

Пажитника (*Trigonella Foenum Graecum*), сполки мягко, и напри симѣ порошокѣ пробки, которыми вино будещѣ закупорено.

435. **ПОДДѢЛАННЫЙ ФРОНТИНЬЯКЪ.** Для сего берушся:

Сахарнаго бѣлаго песку . . . 20 фунтовъ.

Крупнаго изюму 30 — —

Чистаго пошашу 1 лотъ.

Виннокаменной кислошѣ въ хрустальхъ 1½ лота.

Вина бѣлаго 60 шпофовъ.

Все сіе положишъ въ бочку, которая не была бы окурена сѣрою, но мушкатнымъ орѣхомъ. Сперва вливаюшъ въ нее вино, потомъ кладушъ сахаръ и мѣшаюшъ его мутовкою до тѣхъ поръ, пока онъ разойдется; послѣ сего прибавляюшъ разрѣзанный изюмъ, отъ котораго отдѣлены стебельки, кладушъ также пошашу и виннокаменную кислошу, и броженіе скоро начинается. Передъ окончаніемъ броженія дней за шесть или за восемь, берушъ три лота полевого шалфею (*Savia sclarea*, *Linn.*) съ чепырьмя лопами сухихъ бузиновыхъ цвѣтовъ, которыя завязавши въ холстинные мѣшечки опускаюшъ въ бочку. Когда кончится броженіе, то бочку закупоривши крѣпко, переносяшъ въ холодный погребъ и даюшъ вину ошстояшъся, а ошстоянное сливаюшъ въ бупыаки.

436. **ВИНО ПРАМПАНСКОЕ ИСКУССТВЕННОЕ.** Въ боченокъ, поставленный стоймя и вмѣщающій сто пшадесашъ фунтовъ воды, положишъ шесшнадцашъ фунтовъ хорошаго сахару, съ чепырьмя большими померанцами свѣжими, разрѣзанными, вмѣстѣ съ ихъ коркою, и пшадцашъ фунтовъ лучшаго безъ хвощиковъ изюму. Потомъ боченокъ долить лучшимъ Французскимъ виномъ, каково напр. вейнъ-де-гравъ, го-сопернъ, го-преньякъ, и всему дать спокойно стояшъ часовъ пять или шесш, чшобы сахаръ весь разошелся; послѣ чего зашкнушъ дыру, находящуюся въ верхнемъ днѣ боченка, и его капашъ полчаса, чшобъ и сахаръ совершенно распусшлся и ея смѣсь порядочно между

собою соединилась. Боченокъ поставишь опять споймя, въ умѣренно теплое мѣсто, гдѣ бы было не болѣе 14° тепла. Верхнюю дыру въ боченокъ зашкнущь просверленною пробкою, чрезъ которую проходитъ длинная стеклянная трубка въ видѣ сифона. Когда жидкость вся перебродитъ, что познаешь по неисхожденію болѣе остраго запаха изъ короткаго колѣна трубки, тогда наглухо заштыкаютъ и сіе опверстіе, и боченокъ спавяютъ въ холодный погребъ на двенадцать недѣль, по прошествіи кспорыхъ вино разливаютъ въ бутылки, и закупоривъ прочно такъ какъ съ виномъ Шампанскимъ, дающъ имъ еще лежать въ погребѣ два мѣсяца.

437. ВИНО ИСКУССТВЕННОЕ ШАМПАНСКОЕ НА АНГЛІЙСКОЙ МАНЕРѢ. Взявъ ягодъ крыжовнику еще не совсѣмъ созрѣлыхъ, сполочъ ихъ въ спунъ, и на всякіе пять штофовъ ягодъ, прибавлять по пяти штофовъ воды; смѣсь сію въ такомъ положеніи оставишь на два дни, помѣшивая ее по временамъ и потомъ весь сокъ выжать руками и процѣдивъ сквозь сито. вымѣряешь его количество, и на каждые пять штофовъ его класть по 3½ фунта сахару, и смѣшавши все сіе оставишь опсшаваться на цѣлыя сутки. На бочку сей смѣси берется бутылка лучшей водки, и бочка въ печеніе пяти или шести недѣль оспашаея незакрышою, а цѣна, выбивающая изъ нее, потчасъ снимается, какъ только покажется. По прошествіи сего времени бочку заштыкаютъ, и оставляютъ такъ споять цѣлый годъ, и потомъ разливаютъ въ бутылки.

В. ВИНА НЕ ВІНОГРАДНЫЯ.

438. Кромѣ винъ, выдѣлываемыхъ изъ винограду, давно уже, особливо въ нѣхъ странахъ, гдѣ вовсе нерослетъ виноградъ, или хопя и росшетъ, но въ весьма маломъ количествѣ, начали выдѣлывать напитки, довольно похожіе на виноградныя вина, изъ разныхъ плодовъ. каковы суть: абрикосы, апельсины, яблоки, вишни, смородина и другія ягоды,

а также изъ кореньевъ, обилующихъ сахарнымъ или крахмальнымъ веществомъ, каковы: картофель, рѣпа и проч. и наконецъ изъ зеренъ хлѣбныхъ.

Выдѣлка такихъ винъ по различію плодовъ различна; но вообще вина выходящѣ тѣмъ лучшія, чѣмъ способъ выдѣлывать ихъ ближе подходитъ къ способу выдѣлыванія винъ виноградныхъ.

Многія изъ сихъ винъ имѣютъ отличныя качества и составляютъ здоровые напитки, не только для людей здоровыхъ, но даже и для выздоравливающихъ.

439. вино абрикосное. Для сего нужны самые спѣлыя абрикосы, изъ которыхъ надобно винуть косточки; на каждый фунтъ плодовъ надобно взять по унцу сахару, который сполочъ въ порошокъ и имъ посыпавъ абрикосы и на легкомъ огнѣ поваривъ чепыре часа, налить на каждые чепыре фунта плодовъ по чепверти бушлыки водки и по доброй бушылѣ хорошаго бѣлаго вина. Вынушья косточки разбить и положить въ вино, а ядра изъ нихъ сперва посушить на солнцѣ дней пять или шесть и раздробенныя шуда же приложить. Когда вино простойтъ одинъ мѣсяцъ и перебродитъ, тогда его процѣдишь, и если оно не будетъ еще довольно свѣтло, прилишь рюмку молока, которое свернувшись отъ крѣпкаго болтанья, сдѣлаетъ вино совершенно свѣтлымъ и очень вкуснымъ.

440. вино изъ айвы. Вскипятишь воды на каждой двѣ айвы по при чепверти штофа; самыя айвы берутся спѣлыя, очищенныя и испершыя до самой середины, которая отбрасывается. Воду съ айвами кипятитъ чепверть часа, пропустишь сквозь сито, и сокъ слишь въ горшокъ или боченокъ, куда прибавишь по фунту хорошаго сахару на десять айвъ и корку съ одного лимона; когда жидкость остынетъ, тогда положишь въ нее на двадцать чепыре часа хлѣбную корку поджаренную и смоченную пивными дрожжами. Послѣ сего вино разливается въ бушлыки. Оно замѣчательно по своему опмѣнному запаху.

441. ВИНО АППЕЛЬСИННОЕ. Взять пятнадцать апельсиновъ, выдавить изъ нихъ сокъ и вмѣстѣ съ наружною корою положить въ боченокъ, куда влить также десять штофовъ рѣчной воды, вскипяченной съ шрема фунтами съ четвертью сахару, и охлажденной до сшепени шеплоты, нужной для броженія; смѣсь сію въ продолженіе двухъ или трехъ дней мѣшать часто, потомъ закупорить крѣпко, поставить въ погребъ и по прошествіи шести мѣсяцовъ разлить въ бутылки.

442. БУЗИННОЕ ВИНО. Для приготошленія бузиннаго вина наливають на шриццать шесть фунтовъ сошмыганныхъ спѣлыхъ бузиновыхъ ягодъ, сорокъ два штофа воды; варятъ ихъ два часа и процѣживаютъ сокъ сывозъ холстинную цѣдилку, потомъ съ двадцатью фунтами сахару еще часъ варятъ и охлаждають въ кадкѣ. Когда еще жидкость имѣетъ шеплоту парнаго молока, прибавляютъ къ ней двѣ столовыхъ ложки свѣжихъ густыхъ дрождей и покрываютъ сосудъ сукномъ. Когда жидкость перебродитъ и пѣна будетъ снята, шо сливается въ боченокъ, запыхается и оставляется спокойно стоять чешыре недѣли; потомъ разливается вино въ бутылки и засматливается.

443. БУЗИННОЕ ВИНО ДРУГИМЪ СПОСОВОМЪ. Набрашь бузиновыхъ ягодъ въ сухое время, нагрѣть ихъ въ печкѣ или въ водяной банѣ въ теченіе часа, потомъ снять съ огня, и поставить въ холодное мѣсто; спустя двенадцать часовъ повшорить вновь оба сін дѣйствія. Выжать ягоды, не выдавливая подъ прессомъ, буде угодно выдѣлать простое вино; но для вина цвѣтнаго надобно выдавить ихъ подъ прессомъ. Въ обоихъ случаяхъ нужно подбавить къ соку сахарнаго вещества, въ пропорціи одной половины фунта на штофъ, и дать ему перебродить въ покрытомъ сосудѣ. Вино, изъ сего добытое, будетъ довольно доброшное и здоровое. Примѣшанное къ винограднымъ винамъ, оно дѣлаетъ ихъ пѣнящимися, сообщаетъ имъ пріяпный

запахъ и живой блестящей цвѣтъ. Его особенно должно подбавлять къ вину изъ изюма; оно поправляетъ обыкновенную липкость сихъ винъ, и даетъ имъ запахъ и цвѣтъ двенадцати и пятнадцати-лѣшняго Испанскаго вина.

444. ВИНО ИЗЪ ВИШЕНЬ. Собравъ совершенно зрѣлыхъ вишенъ, очистишь ихъ отъ косточекъ и хвостиковъ, и ягоды раздавивъ, положишь въ боченокъ. Часть вишневаго соку вмѣстѣ съ полченными косточками вскипятишь въ котлѣ съ сахарнымъ пескомъ, полагая его по одному или по два унца на фунтъ вишенъ, и потомъ все перелишь въ боченокъ, которой поставишь въ мѣстѣ, имѣющемъ температуру отъ десяти до двенадцати градусовъ; жидкость помѣшашъ муповкою, и закрывъ опверсіе боченка, оставишь въ покоѣ, чтобы жидкость перебродила; по окончаніи броженія, которое продолжается болѣе или менѣе времени, смотря по степени тепла, перелишь ее въ другой боченокъ, или разлишь въ бутылки.

445. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Оборвавъ у спѣлыхъ вишенъ хвостики и раздавивъ ихъ вмѣстѣ съ косточками, положишь въ мѣдный котелъ и на умеренномъ огнѣ покипятишь съ полчаса; потомъ жидкость слишь въ глиняные горшки и дашь осѣдывать восемь или десять часовъ; послѣ чего вторично вскипятишь, и повторишь сіе раза три или четыре. Симвареніемъ кислота вишенъ превратится въ сахарное вещество, и тогда перелишь все въ боченокъ и давъ перебродить, разлишь въ бутылки. Для улучшенія его можно прибавлять къ нему по одной части краснаго вина на десять частей вишневаго сока и по четвертой части водки.

446. ВИНО ИЗЪ ВИШЕНЬ БЕЗЪ ЗРОЖЕНІЯ. Взявъ черныхъ сладкихъ вишенъ, раздавливаютъ ихъ, и отдѣляютъ косточки. По истеченіи 24 или тридцати шести часовъ, кладутъ мякоть вишенъ подъ прессъ, прибавляя около сорока восьми золотниковъ сахару на четверть мякоти, и по раствореніи сахара, около шпофа хорошей

водки на пять шпофовъ соку. Пропорція сахара должна быть изчислена по всему количеству жидкости, считая шущъ и водку. Жидкости даютъ отстояться, и тогда сливаютъ ее въ бутылки; если она не чиста, то очищаютъ ее клеємъ, и переливаютъ сифономъ. Ее можно пить поспасъ; но по испеченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ она остановится лучше.

Если бы вмѣсто водки подбавить спиртъ изъ косточекъ, она была бы благовоннѣе и пріятнѣе для вкуса.

447. вино изъ грушъ. Для него можно брать и лѣсныя груши, которыя надобно сполочь и, поспасъ выдавивъ изъ нихъ сокъ, процѣдиль сквозъ волосяное сито для опдѣленія всего посторонняго. Сокъ сей надобно варить сперва на маломъ огнѣ, а потомъ усилятъ его до 75° по Реомюру, пѣну снимають, уваренный сокъ слиють въ деревянный чанъ, гдѣ и дають ему остынуть до 35 или $45\frac{1}{2}^{\circ}$; тогда процѣдиль его и поставятъ вновь на огонь, что повторить раза два или три, буде сокъ имѣетъ еще терпкость. Очищенный такимъ образомъ сокъ слиють въ бочку, недоливая ее совсѣмъ, дюйма на три или чепыре; бочку заткнутъ крѣпко, оставивъ маленькое только отверстіе для выхода газа. По окончаніи броженія, вино перелиють въ бутылки.

Для составленія вина сего можно къ соку прибавлять разныя сахарныя вещества, какъ-то: сахаръ, медъ очищенный, картофельный сиропъ, изюмъ и проч.

448. другимъ образомъ и притомъ изъ лѣсныхъ грушъ. Взять фунтовъ пятьдесятъ лѣсныхъ грушъ, и, выдавивъ изъ нихъ сокъ, подогрѣть его до $65\frac{1}{2}^{\circ}$ по Реом. и подбавить десятую часть изюму; потомъ все положить въ боченокъ и крѣпко закупорить его. Когда теплота жидкости убавится до 20° , то изюмъ вынуть, выдавить и опять положить въ сокъ или сусло и заткнувъ боченокъ, дасть бродить недѣли двѣ, иногда и болѣе, смотря по погодѣ. Потомъ жидкость слиють въ бутылки

и поставишь ихъ въ погребѣ, гдѣ недолжно ее трогать по крайней мѣрѣ мѣсяца три.

449. ДОМАШНЕЕ АМЕРИКАНСКОЕ ВИНО. Надобно взять медовыхъ сотовъ, изъ которыхъ медъ уже вытекъ, и положить въ кадку, налишюю свѣжимъ сидромъ; всю смѣсь хорошенько вымѣшавъ и оставишь такъ простоять всю ночь, потомъ, прежде нежели начнетъ броженіе, всю жидкость пропустишь сквозь сито и прибавишь меду столько, чтобы въ жидкости яйцо могло плавать.

Послѣ сего всю жидкость перелишь въ бочку, и когда начнетъ броженіе, то въ продолженіе трехъ или четырехъ дней дополнять ее ежедневно, чтобы пѣна могла чрезъ вѣшное отверстіе выходить вовнѣ. Когда броженіе начнетъ уменьшаться, то надобно вѣшное отверстіе заткнуть слегка, чтобы бочку не разорвало. По прошествіи пяти или шести недѣль жидкость изъ бочки выпускается; потомъ берутъ восемь яичныхъ бѣлковъ, взбиваютъ ихъ въ пѣну, прибавляютъ къ нимъ три фунта чистаго сахарнаго бѣлаго песку и около четырехъ штофовъ цедроваго спирту, вливаютъ опять въ прежнюю бочку, хорошо вымытую, которую, наливши, хорошо закупориваютъ и ставятъ въ прохладное мѣсто. По прошествіи года бочку оплупориваютъ, и вино находятъ такъ вкуснымъ, какъ лучшія виноградныя вина.

450. ВИНО ИЗЪ ЕЖЕВИКИ. Сплую ежевику насыпать въ каменный или деревянный чанъ, снабженный краномъ, налишь кипятку на нее столько, чтобы она совсѣмъ имъ покрылась. Когда кипятокъ столько остынетъ, что можно опустить въ него руку не ожегшись, то надобно ягоды размять, потомъ накрывши чанъ, дать ему стоять, пока ягоды начнутъ всплывать вверхъ, что обыкновенно бываетъ по прошествіи трехъ или четырехъ дней; въ то время чистую жидкость сливаютъ въ другой сосудъ, и прибавивши сахару на каждые десять штофовъ соку, по одному фунту, и вымѣшавши оставляютъ бродить дней

восемь или десять. Выбродившую жидкость чрезв кранъ спустишь и процѣдишь въ бочку; между пѣмъ взять восемь лоповъ рыбаго клею, копорый въ продолженіе двѣнадцати часовъ въ штофѣ бѣлаго вина размачивашь, а на другой день на легкомъ огнѣ поварить, пока клей весь разоидеся; потомъ взять около чепырехъ штофовъ черничнаго соку, смѣшашь его съ распущеннымъ клеемъ, поставишь на огонь и, давши еще одинъ разъ вскипѣть, вылишь въ бочку. Когда вино по нѣсколькихъ дняхъ очистится, то сливается въ другую посуду и сберегается въ холодномъ мѣстѣ.

451. вино изъ земляники или клубники. Взять:

Земляники, или клубники . . . 1 чепверика.

Рѣчной воды 20 штофовъ.

Сидру 17 штофовъ.

Положивши все сіе въ надлежащей величины боченокъ, дашь ему бродить, и шуда же прибавишь:

Сахару лумпу 16 фунтовъ.

Краснаго виннаго камня въ порошкѣ 6 лоповъ.

Корку и соку померанцовыхъ опѣ двухъ померанцовъ.

Горѣлки (пѣннику) около . . . 4 штофовъ.

Когда все надлежащимъ образомъ перебродитъ, слишь въ бупылки.

452. другимъ образомъ. Взять:

Земляники или клубники . . . 1 чепверика.

Рѣчной воды 28 штофовъ.

Положивъ все въ боченокъ дашь бродить, прибавивши

Сахару лумпу 25 фунтовъ.

Виннаго краснаго камня въ порошкѣ 6 лоповъ.

Корку и сокъ изъ двухъ лимоновъ и двухъ померанцевъ, водки около чепырехъ штофовъ; когда жидкость перебродитъ и отстоится, слишь въ бупылки.

453. вино картофельное. Взять сорокъ фунтовъ картофельнаго сахару, чепвершъ фунта хорошаго бѣлаго виннаго камня, два или чепыре

лоша имбирю, одинъ фунтъ лучшаго изюму и пять свѣжихъ лимоновъ, и, вскипятивъ сто двадцать пять шпофовъ чистой рѣчной воды, положить въ нее сперва размѣтый изюмъ и варить полчаса, потомъ положишь картофельный сахаръ, и какъ онъ распустился, прибавишь винный мѣлко исполченный камень. Растворъ сей проѣдишь чрезъ сито въ чистую деревянную кадочку и дашь осѣсть до чешырнадцати градусовъ по Реом., потомъ приложишь осьмую часть шпофа свѣжихъ бѣлыхъ пивныхъ дрождей и вылишь смѣсь въ бочку, въ которой было виноградное вино; въ бочку же положишь мѣлко исполченный имбирь и лимоны, изрѣзанные кружечками. Въ бочкѣ чрезъ нѣсколько времени начнется броженіе, въ продолженіе котораго должно поддерживать въ ней одинакую темперашуру; когда же оно окончится и дрождей не будетъ уже видно, тогда бочку долишь отварною и остуженною водою, закупорить и поставишь въ погребъ недѣли на три, по прошествіи которыхъ жидкость слишь съ дрождей въ другую винную же бочку, и закупоривъ ее, поставишь въ погребъ на шесть недѣль, а потомъ образовавшееся вино разлишь въ бутылки, закупоришь и засмоля держати въ погребѣ. Вкусъ сего вина очень пріятенъ, онъ долгого же стоянія дѣлается оно крѣпкимъ.

454. НОВѢЙШІЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ВИНО ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ. Надобно сдѣлать бочку, у которой на одномъ днѣ было бы отверстіе для насыпки чрезъ него въ бочку картофелю, а въ другомъ днѣ маленькая дыра для выпуска сгущенныхъ паровъ, накаплиющихся въ бочкѣ, и нушъ же другая дыра для вложенія въ ней мѣдной или жестианой трубки, имѣющей сообщеніе съ небольшимъ котломъ, наполненнымъ водою и стоящимъ на огнѣ; сверхъ сего близъ самаго сего дна дѣлаются въ бочкѣ маленькія дверцы для выниманія изъ нее картофелю. Бочка сія спановится стоймя на двухъ скамейкахъ, и насыпается чрезъ отверстіе, въ верхнемъ ея днѣ находящемся, перемышымъ въ нѣсколькихъ

водахъ картофелемъ. Когда въ бочку насыпано будетъ достаточное количество картофеля, опверстїе, сіе закрываеяся, и впускаюяся чрезъ прубку, въ нижнее дно бочки вспавленную, водяные пары изъ копла, стоящаго на огнѣ и закрываго крышкою, имѣющею опверстїе для входу прубки, идущей отъ бочки. Горячіе пары, входящіе въ бочку, размягчаютъ сильно картофель и варку сію должно продолжать до пѣхъ поръ, пока стуснившаяся изъ паровъ вода, вытекающая изъ выпускной дыры, не потеряетъ цвѣту и запаху, что продолжается не болѣе полутора часа. Тогда открываются боковыя дверцы боченка, вынимаеяся картофель, попомъ расширяеяся между двумя цилиндрами, пока онъ еще совсѣмъ горячъ. Буде же нѣтъ цилиндровъ, можно картофель толочь деревянными пестами въ боченкахъ, раздѣленныхъ на двѣ половины сквознымъ въ срединѣ дномъ. Но симъ послѣднимъ способомъ картофель не довольно размягчаеяся.

Прежде, нежели подвергается картофельная мякоть броженію, надобно осахарить ея, посредствомъ клейстернаго вещества и достаточнаго количества воды средней температуры. Безъ сей предосторожности, броженіе картофелей было бы несовершенно; произведеніе ихъ было бы вмѣстѣ укуснымъ и виннымъ; но въ то время, какъ образовавшееся уже сахарное вещество подвергается броженію, превращающему его въ спиртъ, клейстерное вещество осахариваетъ новую часть муки, которая въ свою очередь разлагаеяся броженіемъ. Сила сія, продолжая дѣйствовать на первый образовавшійся спиртъ, окисляетъ его пѣмъ удобнѣе, чѣмъ количество его менѣе и чѣмъ продолжительнѣе броженіе.

Въ то время, какъ растираютъ двѣсти, на примѣръ, фунтовъ картофелей, прибавляеяся тридцать или сорокъ фунтовъ солоду, измолотаго въ муку, и температура возвышается отъ двадцати до тридцати градусовъ, посредствомъ воды, имѣющей до сорока градусовъ теплоты. Покрывши

солодъ и полчася спустя, добавляется картофельная мякоть и кипячку сполько, чтобъ все вмѣстѣ имѣло теплоты ошѣ пятидесяти до пятидесяти шести градусовъ, смотря по времени года, величинѣ чановъ, сорту картофеля и проч.

Послѣ сего оставляютъ массу въ покоѣ на два часа, дабы дать время картофелямъ осахариться. Послѣ сего производится броженіе точно также, какъ при хлѣбномъ винѣ (472). При семъ случаѣ наблюдается только то, что прежде прибавленія дрождей, пропускается вся масса сквозь волосяное сито, дабы опдѣлить всѣ кожуры картофеля, которые могли бы сообщить вину вкусъ непріятный. елику винный камень исправляетъ слабыя и безвкусныя сусла, то должно его непременно употреблять при сей выдѣлкѣ.

Если подбавишь къ картофелю четверть или прешъ красной вареной свеклы, вино будетъ суше и чище, и получишь хорошій красный цвѣтъ. Ошѣ подбавки моркови, вино будетъ слаще, гуще и благовоннѣе, а ошѣ яблокъ или грушъ, вино сдѣлается пріятнѣе. Наконецъ можно измѣнять качества сего вина, подбавляя къ картофелю, вмѣстѣ закваски, соки изъ плодовъ сладкихъ, кислыхъ, или какое либо сахарное вещество, какъ по: медъ и проч.

Во всякомъ случаѣ должно, по окончаніи броженія, опдѣлить вино ошѣ гущи и очистишь его рыбнымъ клеемъ или спуденью изъ костей, оленьяго рога и проч.

Тамъ, гдѣ нельзя имѣть ни рыбьяго клею, ни спудени, можно употребить на каждую бочку, въ семнадцать или осьмнадцать ведеръ, полдюжины свѣжихъ личныхъ бѣлковъ, съ ихъ скорлупою и щепотью поваренной соли, взбивъ смѣсь сію въ одномъ шпифѣ рѣчной воды. Взбитую пѣну влишь въ бочку и взболтать.

Если разнородныя части въ винѣ очень медленно осаждаются, то должно повторить сіе очищеніе клеемъ или другимъ веществомъ, сливъ прежде въ другую бочку жидкосиъ и опдѣливъ

отъ гущи. Когда дадутъ жидкости опстояться, то она останется чистою, ясною и прозрачною.

455. Доброту сего вина можно удвоить сгущеніемъ вина посредствомъ мороза (вымороженіемъ). Для сего бочку выпавляють на морозъ, когда термометръ показываесть семь или восемь градусовъ ниже точки замерзанія. Излишняя вода, содержащаяся въ винѣ, превратится въ ледъ, между тѣмъ какъ существенная часть вина не замерзнетъ. Это общій и обыкновенный способъ; но должно замѣтить, что онъ годится для картофельнаго или хлѣбнаго вина, и вообще для слабыхъ винъ только при умѣренномъ морозѣ. Въ семъ случаѣ въ продолженіе ночи замерзнетъ только четверть или четвертая часть излишней воды. Посему, когда морозъ весьма силенъ, то лучше послѣ нѣсколькихъ часовъ замерзанія сливъ вино, собравшееся въ срединѣ бочки; ибо нужно только ошдѣлать отъ вина излишнюю воду.

Что же касается до значительнаго, оставшагося въ бочкѣ количества осадка, то онъ, состоя изъ перебродившихъ картофелей и хлѣбныхъ зеренъ, будетъ гораздо превосходнѣйшимъ кормомъ для скота, нежели самыя картофели и хлѣбныя зерна.

456. **ВИНО ИЗЪ КРАСНАГО КРЫЖОВНИКА.** На два ведра съ половиною холодной рѣчной воды, берется два четверика съ четвертью краснаго крыжовнику, который надобно размять и продавить чрезъ холстинный рѣдкій мѣшокъ. Положивши все въ боченокъ надлежащей величины, прибавивъ сахару мелюсу десяти фунтовъ, красной изрѣзанной въ кружки свеклы два фунта, мѣлко сшолченнаго краснаго виннаго камня шесть лотовъ и водки два шпофа. Послѣ сего дать всей массѣ въ умѣренномъ тепломъ мѣстѣ перебродить; потомъ ее процѣдить и разлиль по бутылкамъ.

457. **ОТЛИЧНОЕ ВИНО ИЗЪ КРЫЖОВНИКА.** Для сего берется самый слабый крыжовникъ и въ надлежащее время, чтобы онъ не пошерлялъ вкусу и запаху.

Ягоды сіи надобно раздавишь, и въ такомъ состояніи оставишь на чешыре дни, пошомъ сокъ изъ нихъ выжашь, и, положивъ въ него $\frac{1}{10}$ часть сахару и $\frac{1}{30}$ часть водки, влишь все въ боченокъ и поставишь его въ мѣстѣ не очень холодномъ. Въ первые пять или шесть дней надобно смѣсь ежедневно помѣшивашь. По совершѣніи броженія, оканчивающагося въ три—четыре недѣли, процѣдишь жидкость и разлишь въ бутылки.

Если взять пополамъ ягоды крыжовника и смородины, то вино выйдетъ еще лучше.

458. вино лимонно-апельсинное. Взять:

Ошборныхъ апельсиновъ	50
— лимоновъ	10
Сахару	17 фунтовъ.
Рѣчной воды	6 фунтовъ.
Сахару въ кускахъ	$2\frac{1}{4}$ фунта.
Пивныхъ дрожжей	6 ложекъ.
Бѣлаго вина	около фунта.

Если упопреляемый для сего сахаръ бѣлъ, то должно согрѣть воду до тридцати двухъ градусовъ, дабы его распустить: если же сахаръ въ состояніи кассонада, то вскипятишь воду съ сахаромъ, и очистишь яичнымъ бѣлкомъ, процѣдишь сквозь шерстяное сито, и когда сокъ остынетъ, прибавишь лимонный сокъ и дрожжи, и оставишь бродить сорокъ восемь часовъ. Въ это время изъ лимонной и апельсинной корки и двухъ фунтовъ сахару въ кускахъ, дѣлають цедру, которую прибавляютъ къ бродящей массѣ (ш. е. снимають существенныя масла корокъ, напирая ихъ кусками сахара, который кладутъ въ смѣсь вмѣстѣ съ выдавленнымъ сокомъ апельсиновъ), и даютъ перебродить еще двое сутокъ. Послѣ того сливаютъ въ бочку, подбавляютъ бѣлое вино и закупориваютъ бочку крѣпко на пять или на шесть мѣсяцовъ. Изъ сего выходитъ вино самое пріятное, къ которое, по причинѣ его хорошаго цвѣшу и прозрачности, не нужно класть клею. Его можно разливать въ бутылки, и оно удержитъ пріятный свой запахъ.

459. ИСКУСТВЕННАЯ МАДЕРА ИЗЪ СИДРУ. Взявши сидра, только что выжатого, расцуспишь въ немъ столько меду, чѣмобъ опущенное въ сію жидкость лѣдо держалось на ея поверхности; потомъ кипятишь смѣсь сію на слабомъ огнѣ, въ продолженіе четверти часа въ глиняномъ сосудѣ, или въ котлѣ, хорошо вылуженномъ, снимая при семъ какъ можно щипательнѣе образующуюся на поверхности пѣну; послѣ сего остудивъ, слишь осторожно уваренную такимъ образомъ жидкость въ боченокъ и оставишь до слѣдующаго Марша мѣсяца; тогда разлишь ее въ бутылки и закупоришь. По истеченіи мѣсяца или недѣль шести, жидкость станется совершенно годною для питья. Если оставишь ее стоять въ бутылкахъ гораздо долѣе, то она до такой степени пріобрѣтаетъ вкусъ настоящей мадеры, что и знашкѣ можетъ почесть ее за настоящую.

460. ВИНО ИЗЪ МАЛИНЫ. Очистивъ спѣлую малину отъ всѣхъ постороннихъ частей, размянь ее и сокъ процѣдишь сквозь холстину, вскипятишь и на каждую четверку малины прибавишь по одной половинѣ фунта сахара лумпу. Когда сахаръ разойдется, то положишь туда же нѣсколько яичныхъ бѣлковъ и все покипятишь минушъ пятнадцати, и вскипающую пѣну слять. Когда жидкость оспынеетъ и опстоится, то осторожно слишь чистую жидкость въ другой боченокъ, и прибавивши дрождей, поставишь для броженія, во время котораго влишь прелью часть шнофа бѣлаго вина, или четвертую часть шнофа водки на каждую четверку малины, и повѣсишь въ боченкѣ мѣшечекъ съ двумя лошми мушкатнаго толченнаго цвѣшу. Когда сей напитокъ постоитъ четверть года въ холодномъ мѣстѣ, то изъ него выйдетъ весьма пріятное вино.

461. ВИНО ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ. Должно взятьъ тридцать обыкновенныхъ и сорокъ шпалерныхъ персиковъ, одинъ фунтъ персиковыхъ листьевъ, по двѣ драхмы мушкатнаго цвѣша и корицы, четыре

скрупула ванили, пять шпофовъ водки, одинъ шпофъ спирту и тринадцать фунтовъ сахару.

Отобравши самые спѣлые персики, спереть съ нихъ пушокъ полстною вепошкою, отдѣлишь косточки и положишь фрукты въ корыто съ мѣрною бутылкою воды или чешырю унцами меду, для произведенія броженія, по окончаніи котораго пропустишь жидкость сквозь сито и выдавленные выжимки бросишь; между тѣмъ сполочь сахаръ, и распустишь его въ выдавленномъ сокѣ. Послѣ сего смѣсь влишь въ боченокъ, положишь туда же периковыя листья, пряности, изрѣзанную въ кусочки ваниль, водку и спиртъ, и настаивать три недѣли. Тогда сѣдиль жидкость съ гущи; и по испеченіи двухъ мѣсяцовъ слишь и, очистивъ клемя, разлишь въ бутылки.

462. ОТЛИЧНОЕ ПОМЕРАНЦОВОЕ ВИНО. Надобно взять:

Сахарнаго песку 2 фунта.

Лучшаго изюму 1 фунтъ.

Рѣчной воды около 4 шпофовъ.

Къ нему прибавишь корку и сокъ изъ одного померанца и на каждые сорокъ пять ведеръ такой смѣси класъ по чешыре фунта виннаго камня. Померанцы надобно размачивать въ водѣ и сокъ изъ нихъ выдавливать, а винный камень прибавлять, положивши всю уже смѣсь въ бочки, и дать бродить.

Если вмѣсто сахару взять два фунта лучшаго меду, одинъ фунтъ лучшаго изюму и сокъ съ коркою одного большаго померанца на каждые четыре шпофа воды, и прибавлять по четыре фунта хорошаго виннаго камня на каждыя сорокъ пять ведеръ смѣси, то вино выйдетъ еще лучшее.

463. ВИНО ИЗЪ РЪПЫ принадлежитъ къ винамъ, содержащимъ въ себѣ крахмальное вещество. Для выдѣлки рѣпнаго вина должно облупить нѣкоторое количество рѣпы, разрѣзать на ломтики, положить подъ яблочный прессъ и выдавить весь

соку. Тогда къ чстыремъ фунтамъ соку подбавишь при фунта сахару, соку влишь въ бочку надлежащей величины, и прибавишь по хорошему стакану водки на при сѣ половиною штофа соку. Бочку не должно совершенно закупоривать въ продолженіе недѣли, дабы можно осмашривать, бродитъ ли вино. Когда оно болѣе не бродитъ, то закупорить бочку, и по испеченіи прехъ мѣсяцевъ слить вино и разлишь въ бутылки.

Симъ же образомъ, или такимъ, какъ дѣлается вино изъ картофелей, можно выдѣлывать вино и изъ другихъ кореньевъ, какъ-то: *свеклы, брюквы и моркови.*

464. вино изъ сливъ. Сливы надобно сперва сварить разъ пять или шесть, давая каждый разъ имъ оспывать на холодномъ воздухѣ; чрезъ сіе самое умножается въ нихъ сахарное вещество, развитое уже совершенною ихъ спѣлостію. Послѣ сего оставишь ихъ бродить въ боченкѣ при температурѣ между 10 и 18 по Реомюру; пошомъ разливается смѣсь по бутылкамъ.

Вмѣсто варенія сливъ, можно прибавлять, какъ и для другихъ плодовъ, сахарное вещество, какъ-то: сахаръ, медъ, экстрактъ изъ солоду и проч.

Такимъ образомъ можно приготавливать вина и изъ другихъ плодовъ съ косточками, также изъ *рябины и дерена*; но варка кислыхъ плодовъ всегда доставляетъ лучшее вино; ибо она, превращая кислоту въ сладкое сахарное вещество, дѣлаетъ сіи плоды пріятнѣйшими для вкуса и гораздо способнѣйшими для выдѣлки изъ нихъ вина.

465. другимъ образомъ. Предпочтительнѣе бѣлая сливы разрѣзываются на части, изъ которыхъ дѣлаютъ родъ кашицы и варятъ съ равнымъ количествомъ воды, примѣшавъ нѣсколько гвоздики и положивъ въ жидкость сахару, до желаемой сладости. Процѣдивъ жидкость, ей даютъ бродить три или четыре дня; послѣ чего очищаютъ и разливаютъ въ бутылки. По прошествіи двѣнадцати

дней, вино имѣетъ вкусъ слабого портвейна и запахъ Канарскаго вина.

566. вино изъ смородины на подовѣ бургонскаго. Возьми семь фуншовъ красной смородины, шесть фуншовъ съ половиной мѣлкаго сахару и сорокъ золотниковъ розоваго цвѣту; смѣшавъ все сіе вмѣстѣ, налей ведромъ чистой рѣчной воды, и двумя бушылками Французской водки; закупоря бушылъ слабо, пославъ на солнце и завяжи пряпкою. Когда ягоды оупъ достапочнаго споянїя побѣлѣющъ, перенеси бушылъ въ холодное мѣсто, зарой на полчаса въ песокъ, и давъ жидкости начисто устояться, слей ее въ бушылки, закупорь ихъ и засмоля пославъ въ песокъ.

467. вино изъ вѣлой и красной смородины. Для сего берется красной смородины около чепверика, бѣлой смородины чепверикъ съ лишнимъ, сахару лумпу двадцать пять фуншовъ, воды рѣчной холодной при ведра; все сіе, положивъ въ надлежащей величины боченокъ оставишь бродить, и прибавишь: мѣлко столченаго виннаго камня шесть лошовъ, цвѣтовъ шиповнику одну горсть и столько же левандныхъ, водки около двухъ шшофовъ. Когда смѣсь сія перебродитъ, дающъ ей оустояться и разливающъ въ бушылки.

468. вино изъ красной смородины. Собравши спѣлую смородину, дашь ей нѣсколько времени провянуть, и послѣ сего положивъ, цѣльную въ крѣпко закупоренный кошелъ, поставишь его на легкій жаръ, чѣобы тѣмпература возвысилась до 50°; подержавши смородину въ сей тѣмпературѣ около получаса, умножишь жаръ до 60° и мало по малу умножаешь жаръ до степени кипѣнїя, во время котораго сокъ смородины отдѣляется отъ кожицы. Въ сокъ сей подбавишь сахару мелюсу на сто шшофовъ соку отъ шести до восьми фуншовъ. Послѣ чего смѣсь сію слишь въ боченокъ или бочку, и въ приличномъ мѣстѣ давъ перебродить, разливаешь въ бушылки.

469. другимъ образомъ. Спѣлую смородину сполочъ въ каменной спункѣ деревяннымъ пестомъ, сокъ выжашъ и процѣдитъ сквозь фланель. Между шѣмъ въ корчагу положишь шесть фуншовъ сахару, и налпшь фуншовъ принаацашъ воды, а когда сахаръ распуспится, то влпшь при фунта смородиннаго соку, и поставпшь все въ приличномъ мѣстѣ, помѣшивая ежедневно смѣсь въ первые ппашъ или шесть дней и дополняя сокомъ то, что изъ корчаги во время броженія перелплось чрезъ края, а чтобы оно не пропадало, то подъ корчаги спавпшь блюда. По испеченіи броженія (въ при или чешыре недѣли) слпшь все и процѣдивъ разлпвашъ въ бушылкп, кошорыхъ однакожъ долго не запыкашь, пока ничего изъ нпхъ не будетъ выбпвашъ и жпдкость сдѣлается свѣтлою; тогда перелпшь вино въ другіе бушылкп и засмолпшь.

470. смородинное вино по спосову, фпладельфійскимъ овществомъ обнароаованному и исправленному г. розье. Взяшь произвольное количество смородпны; чѣмъ больше будетъ сіе количество, тѣмъ вино выйаеъ превосходнѣе. Смородинныя яаоды собпратъ совершенно спѣлыя, и припомъ въ то время, когда нп росы нп тумана уже не будетъ и солнце начнеъ хорошо грѣшь; оставпшь смородину нѣсколько часовъ на солнцѣ, потомъ опдѣлпшь яаоды отъ стеблей и, положпвъ въ бочку, изъ коей вынуто одно дно и кошорая будетъ служпть чаномъ, сполочъ пхъ, сколько возможно лучше, пестамп.

Если сокъ слпшкомъ лпнокъ или густъ, подбавпшь нѣсколько шпофовъ воды, но не слпшкомъ много, чтобы только разжпдпть; ибо безъ жпдкости не будетъ шумнаго броженія, необходимаго для разложенія началъ и произведенія сппрта, составлпющаго главную составную часть всѣхъ винъ.

Если же, напротпвъ того, сокъ слпшкомъ жпдокъ, и не соаержптъ довольно сахарнаго вещества, прибавпшь нѣсколько фуншовъ сахару и смѣшашъ.

Наполнпшь бочку до прехъ или чешырехъ дюймовъ отъ краевъ и поставпшь ее въ мѣсто, нп

слишкомъ прохладное, ни слишкомъ жаркое; по времени года должно избирать и мѣсто. Въ мѣстѣ слишкомъ тепло, шумное броженіе было бы чрезвычайно быстро, и вино скоро бы испортилось. Бочку слегка покрыть надобно холщиною, и накрыть сверху крышкою.

По испеченіи нѣсколькихъ часовъ, слышенъ свистъ, означающій шумное броженіе. Тогда бро- дящая масса начинаетъ занимать большее про- странство и подымается къ крышкѣ. Надобно крышку снимать опѣ времени до времени, и какъ только винная масса начнетъ упадать, сливъ вино въ меньшія бочки и поставивъ ихъ пошчасъ въ погребъ, если время жарко.

Оставивъ бочку сію нѣсколько дней не закупоренною, и по мѣрѣ, какъ пѣна будетъ вытекать, дополнять оставленнымъ для сего подобнымъ же виномъ.

Какъ только шумное броженіе въ бочкѣ начнетъ уменьшаться, закупоривать мало по малу бочку вшукую, не запыкая совершенно; но продолжать доливать виномъ.

Наконецъ, когда броженіе совсѣмъ окончится, зашкнущъ бочку совершенно, не оставая ника- кого опверстія.

Вино сіе должно оставить два мѣсяца на гущѣ, послѣ сего сливъ его. Оно составивъ напитокъ винный, кисловатый, будетъ настоящимъ сморо- диннымъ виномъ, сохранившимъ весь свой букетъ.

471. вино изъ черной смородины. Собравши са- мыя снѣлыя ягоды, дасть имъ провянуть около двухъ сутокъ; потомъ выдавить изъ нихъ сокъ и съ прибавкою мелосу или очищеннаго меду, въ пропорціи двадцати пяти фунтовъ на сто соку, съ прибавкою же двадцати пяти фунтовъ спирту въ двадцать два градуса; поставивъ въ приличномъ мѣстѣ бродить въ печеніе шести мѣсяцевъ. Боче- нокъ долженъ быть въ сіе время закрытъ.

472. **вино хлѣвное или зерновое***. Взять просѣянной муки пшеничной пять пудовъ, воды двадцать семь ведеръ, очищеннаго виннаго камня чешыре фунта, хорошей водки десять шпофовъ, сухихъ винныхъ дрождей два фунта, известковаго камня пять или шесть фунтовъ. Сперва должно сдѣлать обыкновенный затворъ, какой дѣлается на винокурняхъ при сидѣ горѣлки; въ сей затворъ влить оспальную воду, оспавшуюся отъ разведенія муки для затвора. и винный камень, распущенный въ прехъ ведрахъ горячей воды; сусло сіе спустить въ другой чанъ, и какъ въ немъ жаръ бываетъ очень великъ, то его умѣрить лѣшомъ до двѣнадцати или чешырнадцати градусовъ, а зимою до осьмнадцати или двадцати градусовъ, смотря по теплотѣ воздуха, величинѣ чановъ и проч. Между тѣмъ прежде сего спуска распустить дрожди и взбить голичкомъ въ достаточномъ количествѣ сусла, и чтобы теплота ихъ была не выше двадцати двухъ и ниже шесинадцати градусовъ. Когда дрожди поднимутся вдвое противъ перваго своего объема, то вылить ихъ въ чанъ съ десятью шпофами водки. Смѣсь вымѣшать порядочно и держа въ ней известковый камень въ широкой плоской корзинкѣ; онъ кладется для всасыванія кислотъ, образующихся при разложеніи составныхъ частей смѣси, и копорыя повредили бы образованію вина. Накрывъ чанъ крышкою, оставить смѣсь въ немъ бродить. По окончаніи же броженія, соупотребуемаго обыкновенными явлениями, вино слить, процѣживая его чрезъ частое волосяное сито, и буде все сдѣлано надлежащимъ образомъ, то выйдетъ вино, превосходящее добротою нерѣдко самыя виноградныя вина.

473. Вмѣсто пшеничной муки можно употреблять и всякую другую, стараясь, чтобы она была лучшей

* Обыкновенно подъ именемъ *хлѣбнаго вина* разумѣютъ добываемое перегонкою изъ хлѣбныхъ зеренъ; но здѣсь говоримъ о винѣ, похожемъ на виноградное; и потому для отличія оного, первое будемъ называть *водкою*, или *горѣлкою*.

доброшты; можно такъ же дѣлать вино изъ смѣси различной муки; такъ на примѣръ, можно взять: а) пшеничной муки сто девяносто фунтовъ, рисовой или сарацинскаго пшена десять фунтовъ; б) ржаной муки* сто шестьдесятъ фунтовъ, кукурузной и ячменной по двадцати фунтовъ; в) кукурузной муки сто шестьдесятъ фунтовъ, пшеничной тридцать фунтовъ, ржаной сто фунтовъ; г) ячменной муки сто шестьдесятъ фунтовъ, пшеничной и рисовой по двадцати фунтовъ и проч. Впрочемъ, употребляя сіи смѣси или и другія, должно поступать, какъ сказано выше. Когда кто захочетъ вкусъ хлѣбнаго вина сдѣлать похожимъ на вкусъ вина мушкатнаго или другаго какого нибудь, то при броженіи сусла надобно прибавлять приличныя для того приноски.

Такимъ образомъ безъ большихъ издержекъ въ Россіи, гдѣ еще винограду мало, а хлѣба много, можно симъ способомъ выдѣлывать вино здоровое и пріятное. Сверхъ сего, выдѣлка вина изъ хлѣбныхъ зеренъ принесла бы земледѣлю великую пользу, и сдѣлалась бы изобильнымъ и неизсякаемымъ источникомъ земледѣльческаго и торговаго благосостоянія.

Во многихъ Губерніяхъ Россійскій хлѣбъ бываетъ очень дешевъ и сбытъ его нерѣдко затруднителенъ, и хопя въ теперешнее время лишний хлѣбъ идетъ на винокуренье или приготовленіе горѣлки, но онъ могъ бы сверхъ сего употребляться и на дѣланіе вина, чрезъ что хозяева получили бы за него и цѣну хлѣба и вмѣстѣ барышъ за трудъ и выдѣлку изъ хлѣба вина.

Брага, остающаяся въ чанѣ, можетъ съ пользою употреблена быть въ кормъ рогатому скоту и свиньямъ; ибо сей перебродившій кормъ чрезвычайно полезенъ скоту, который доставилъ бы и великое количество хорошаго навозу, нужнаго для улучшенія почвы, а чрезъ то и для увеличиванія урожаевъ.

* Для сей муки надобно прибавлять $\frac{1}{200}$ углекислой соды.

474. вино изъ черники. Взять:

Черники 4 четверика.

Рѣчной воды 17 штофовъ.

Сидру столько же штофовъ.

Положивъ все въ боченокъ и поставивъ въ при-
личномъ мѣсѣ для броженія, прибавивъ туда же

Сахару лумпу 20 фунтовъ.

Краснаго виннаго камня въ по-

рошкѣ 8 лоповъ.

Имбирю въ порошокъ : 8

Лавандныхъ и розмариновыхъ

листьевъ 2 горсти.

Рому или водки около 4 штофовъ.

Когда смѣсь сія перебродитъ и ошестойся, сливъ
въ буылки.

вино изъ яблокъ, или яблочникъ см. *Сидръ*.

475. вино четырехъ красныхъ плодовъ. Для
приготовленія сего вина берутъ двадцать четьре
фунта спѣлыхъ и пріятныхъ на вкусъ вишенъ, две-
надцать фунтовъ красной смородины, шесть фун-
товъ малины и шесть же фунтовъ ягодъ боярышника;
оборвавши ягоды съ сибельковъ, разминаютъ
ихъ какъ можно тщательнѣе; на каждый разборъ
сихъ мятыхъ ягодъ наливаютъ по штофу хорошей
Французской водки и выкладываютъ потомъ всю
массу въ хорошо закупоренный боченокъ. Послѣ сего
жидкость, находящуюся въ боченкѣ, сцѣживаютъ,
а оставшуюся гущу выжимаютъ въ прессѣ. Вы-
мѣривши снова полученную жидкость, прибавля-
ютъ къ ней на каждый штофъ три столченныя
гвоздички, шесть унцовъ сахарнаго песку и одинъ
спручечекъ ванили; вымѣшиваютъ жидкость отъ
времени до времени, покуда распустился со-
всѣмъ сахаръ; даютъ потомъ ей ошестояться въ
печеніи пятнадцати дней и наконецъ сцѣживаютъ
ошестоявшуюся свѣплую часть, а находящуюся на
днѣ сосуда оставляютъ.

476. вино изъ шелковичныхъ ягодъ. Набравши
спѣлой шелковицы, положивъ ее въ деревянный
чанъ или глиняную корчагу, и наливъ на ягоды

кипятку сполько, чптобы онѣ совсѣмѣ покрылись имѣ. Когда смѣсь сія остынетѣ такѣ, чшо можно опусшитѣ вѣ нее руки, вѣ то время ягоды выдавитѣ, и на каждыя десять шшофовѣ смѣси прибавитѣ одну половину или два фунта и болѣ сахару, если смѣсь жидка, а потомѣ даѣ перебродитѣ.

ВИНОГРАДНЫЙ САДѢ.

477. ЛУЧШЕЕ МѢСТОПОЛОЖЕНІЕ ДЛЯ ВИНОГРАДНАГО САДА ИЛИ ВИНОГРАДНИКА. Самое выгодное мѣстоположеніе для винограднака естѣ оплогій косогорѣ, обращенный кѣ югу и закрытый отѣ сѣверныхѣ и по возможности отѣ восточныхѣ вѣтровѣ. Буде естѣственной зашиты отѣ сихѣ вѣтровѣ нѣтъ, то надобно сдѣлатѣ искусственную, насадя рощицы. Для полученія лучшихѣ винѣ, надобно, чптобы такой косогорѣ, имѣя надлежащее качество земли, не былѣ освѣщаемѣ заходящимѣ солнцемѣ за часѣ или за два до сумерокѣ, дабы солнечные лучи, падая передѣ захожденіемѣ солнца косвенно, и слѣдовательно прямо на корень виноградныхѣ кустовѣ, не сушили около ихѣ земли.

478. КАКАЯ ДЛЯ ВИНОГРАДНИКА ВЫГОДНѢ ПОЧВА? Почва, состоящая изѣ красной или желтой глины сѣ примѣсью песку и мѣлкихѣ камешковѣ естѣ самая выгодная для винограднаковѣ, буде нужно имѣть вино крѣпкое и душистое, для сбереженія удобнѣйшее; при томѣ и урожай на такой почвѣ бываетѣ обильнѣйшій. Вообще для винограда годны одиѣ только легкія земли, мало способныя для хлѣбныхѣ растеній. Земля же глинистая, тяжелая трудно обрабатываемая, естѣ самая неблагоприятная для винограднаковѣ.

На черноземѣ, хотя виноградѣ и растетѣ хорошо и приноситѣ много плода, но такой виноградѣ годится только для стола, а не для выдѣлки изѣ него хорошаго вина.

Замѣтимѣ еще, что успѣшное и выгодное разведеніе винограда производится только вѣ странахѣ, гдѣ нѣтъ морозовѣ, которые равно какѣ и

сильные вѣтры, ему очень вредны. Для него потребна извѣстная степень теплоты и влажности. Климаты жаркій и холодный для него негодятся; виноградъ же въ странахъ холодныхъ разводится только въ оранжереяхъ.

479. ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗЕМЛИ ПОДЪ ВИНОГРАДНИКЪ. Правильное расположеніе виноградника не только красивѣе, но и удобнѣе для производства работъ. Посему надобно сначала опредѣленное пространство земли разбить на участки правильной фигуры, т. е. равносторонними или продолговатыми четвероугольниками извѣстной величины. Между участками оставлять дороги, шириною сажени въ двѣ, дабы по нимъ удобно можно было проѣхать повозкѣ, не задѣвая за виноградные кусты, а по пространству сада не худо дѣлать нѣсколько дорогъ и поширѣ, сажени въ три, которыя бы шли по всей длинѣ сада, имѣя съ обѣихъ сторонъ по одному или по два ряда участковъ, раздѣленныхъ между собою поперечными въ двухъ сажняхъ ширины дорогами, что доставитъ много удобства при производствѣ работъ, гдѣ требуется употребленіе повозокъ. Буде же неровная поверхность сада препятствуетъ разбивать правильные участки, въ такомъ случаѣ въ мѣстахъ, неудобныхъ для посадки виноградныхъ кустовъ, можно завести фруктовые рощицы, цвѣтники, бесѣдки и тому подобное.

По разбивкѣ сада на участки, слѣдуетъ приступить къ первоначальной перекопкѣ земли глубиною въ одинъ или полтора аршина, такъ, чтобы нижніе слои пришли къ верху, а верхніе внизъ, а для сего сначала копаютъ канаву, выкидывая землю такъ, чтобы она на нижнемъ краю канавы составляла валъ; потомъ начинаютъ рыть другую канаву, и землею изъ оной засыпаютъ прежде вырытую канаву, и такъ далѣе. Отъ сего происходитъ та выгода, что верхній слой, сдѣлавшійся способнымъ къ произращенію отъ влажности воздуха, отъ дождей и согнившихъ растений, прилагиваетъ къ себѣ мочки корней новопосаженныхъ

кустовъ, питаешъ ихъ съ избыткомъ и сохраняешъ попребную свѣжестъ около корня; а если земля была уже за годъ унавожена, то она еще болѣе принесетъ плодовъ. Нижний же слой земли, дѣлающийся верхнимъ, всасываетъ влажность атмосферы и постепенно передаетъ ее слою подъ нимъ лежащему. Въ семъ переобшиваніи слоевъ имѣется еще и другая выгода. Чѣмъ въ первые годы по перекопаніи земли, не растушъ на ней негодныя травы.

При *перекопкѣ* земли надобно рачительно смотрѣть:

1) Чтобы задняя сторона канавы была обрѣзываема оплѣсно.

2) Чтобы не было оставлено между канавами неперекопанной земли, а выкапываемую землю разбивать мѣлко.

3) Чтобы дно канавы вездѣ было ровное.

4) Чтобы земля изъ канавы была выкидываема ровно, дабы не имѣть надобности передъ посадкою выравнивать всей выкопанной поверхности.

480. РАЗСАДКА ВИНОВАДНЫХЪ КУСТОВЪ, ИЛИ ВИНОВАДНИКЪ СЪ КОРЕНЬЯМИ. Виноградъ размножаетъ обыкновенно посредствомъ: а) сажанія виноградинъ съ корнями, вынимаемыхъ изъ другихъ мѣстъ; б) посредствомъ черенковъ или чубуковъ, и в) посредствомъ опводковъ.

Что касается до садки виноградинъ съ кореньями, то осенью, по сборѣ ягодъ или весною рано, оканываютъ кустъ широко, стараясь сколько возможно сохранить цѣлыми его корни, сообразно распросираненію которыхъ выкапываютъ на мѣстѣ, гдѣ долженъ быть онъ посаженъ, заступомъ круглую яму, дѣлающую въ ней изъ воды и земли растворъ, послѣ чего лишніе корешки обрѣзавъ самымъ острымъ ножомъ, оставляютъ имъ длины отъ половины до вершка, и то у самыхъ нижнихъ и сильныхъ, а верхніе и находящіеся между колѣнцами, совсѣмъ опрѣзавши, сажаютъ въ землю такъ глубоко, что часть лозы совершенно закрывается отъ двухъ до четырехъ глазковъ, а выше земли

оставляются два; оспальная часть лозы, буде посадка дѣлается весною, обрѣзывается наискось выше верхняго глазка, а буде сажать осенью или зимою, то обрѣзываніе верхней части лозы оставляютъ до начала весны; да и надобно оставлять одну только главную лозу, прочія же всѣ обрѣзывать. Ямку засыпать рыхлою землею, и слегка упищать. Буде можно, то на каждый кустъ выливаютъ воды съ четверть ведра. Хотя посадка корнями гораздо затруднительнѣе, но за то годомъ ускоряется доходъ и кусты рѣже погибаютъ, нежели лозы.

481. ПОСАДКА ЧЕРЕНКАМИ, ИХЪ ВЫВОДЪ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДО САМОГО ИХЪ РАЗСАЖИВАНІЯ. За нѣсколько времени до собиранія винограда въ виноградникъ, саженомъ лозами хорошаго сорта, должно замѣнить лозы, опъ коихъ намѣрены брать черенки, дабы не ошибиться въ то время, когда надобно будетъ ихъ рѣзать. Выбирать должно тѣ лозы копорыя цвѣли лучше другихъ; что легко можно узнать по находящимся на нихъ гроздамъ, копорыя обыкновенно бываютъ гораздо гуще.

Черенки рѣзать, пока еще сокъ въ нихъ не вступалъ, и въ тотъ же, или по крайней мѣрѣ на другой день, ихъ очистишь, связать въ пучки и положить въ прохладное мѣсто, гдѣ смачивать ихъ водою два или три раза въ недѣлю. За четыре дня до разсадки должно опустить ихъ вершка на четыре въ чистую воду, а передъ самою разсадкою тщательно обрѣзать нижнюю часть черенковъ, чѣмъ самымъ ошдѣлился сердцевина, копорая можетъ сдѣлаться черною и слѣдственно испорченною. Оставлятъ черенки долго въ водѣ, вредно; ибо, они вбравъ ее въ себя слишкомъ много, тогда, при посадкѣ въ землю, даютъ оппрыски и засыхаютъ. То же самое случается, если черенки будутъ взяты изъ виноградника слишкомъ молодаго, прелику они очень скважисты; черенки же изъ очень стараго виноградника, не будучи довольно скважисты, трудно даютъ оппрыски и не принимаются, каковъ бы впрочемъ ни былъ уходъ за ними.

482. СПОСОБЪ САДИТЬ ЧЕРЕНКИ. Ихъ очень много: нѣкоторые садовники сажашъ въ ямы съ помощію заступа или скребка, зарывая на четверть аршина въ землю; другіе же производяшъ сіе посредствомъ садовничьяго кола; одни сажашъ черенки, пущившіе уже корни на семь вершковъ длины, другіе же не семнадцать. Нѣкоторые сильно утапшываюшъ землю вокругъ черенка, такъ что невозможно его вырвать; между тѣмъ какъ другіе слегка только засыпаюшъ землею. Опытъ показалъ, что черенки, посаженные посредствомъ зарыванія, принимаются хорошо; но работа сія продолжительна и утомительна, если захотяшъ садить ихъ правильнымъ образомъ; лучше же, выкопавъ ямки въ одинъ аршинъ шириною и одну отъ другой тоже на одинъ аршинъ, чтобы кустъ отъ куста находился въ двухъ аршинахъ, насыпать сіи ямки хорошею землею, изъ грядъ взятою, подѣлавъ въ землѣ коломъ дыры, въ каждой ямѣ по три въ рядъ, или прехугольникомъ, за тѣмъ въ каждую дыру вложить по черенку, такъ чтобы два глаза опустились въ землю, а одинъ находился бы на поверхности ея. Даже можно садить черенки, у которыхъ нѣтъ глазковъ въ той части, которая выныкаетъ въ землю.

Черенки, пущившіе корни, принимаются довольно хорошо; но происшедшія отъ нихъ лозы скорѣе вянушъ и не такъ скоро распушъ, какъ тѣ, кои получаютъ отъ черенковъ, не пускавшихъ еще корней. Если черенки посажены не довольно глубоко, то они легко могушъ быть повреждены, и при самомъ воздѣлываніи, такъ и отъ засухи. Напротивъ того посаженные слишкомъ глубоко, не приносяшъ плодовъ, потому что солнце не можетъ нагрѣвать земли до самыхъ корней, выключая лѣта очень жаркаго и сухаго; въ дождливое же они мало приносяшъ плодовъ. Вообще на равнинахъ садить должно въ глубь на десять дюймовъ, между тѣмъ, какъ на гористыхъ мѣстахъ или скалахъ горъ на двенадцать или четырнадцать дюймовъ. Совсѣмъ не годится утапшывать земли вокругъ

черенка, ибо первые корешки его, будучи еще очень нѣжны, съ трудомъ могутъ пробиваться сквозь сію твердую землю, не дающую имъ свободнаго прохода. Имѣющіе обыкновеніе слегка усыпать землею дыру, сдѣланную для черенка, тогда только могутъ надѣяться на удачу, когда садка произведена была потчасъ послѣ дождя. Всего лучше, посадивши черенокъ, засыпать ямку до половины мѣлкою землею, не обминая ее, послѣ чего полишь немного водою, которая разжижаетъ землю, такъ что она прилипаетъ къ черенку и не оставляетъ ни малѣйшей пустоты. Земля сія, не будучи утоптанною, позволяетъ корешкамъ свободно пробиваться сквозь нее, и если послѣ разсадки случится долговременная засуха, то черенки ничего отъ сего не перпятъ. Остатокъ ямки наполняется неудобренною землею, находившеюся на поверхности ямы.

Виноградъ садить должно всегда въ сухое время, дабы земля не слишкомъ плотно улеглась. Чтожь касается до промежутковъ, то они должны быть двухъ съ половиною фузовъ въ квадратъ. Если лозы сидятъ одна подлѣ другой слишкомъ близко, то это вредитъ доброть какъ вина, такъ и винограда; кромѣ того, лозы не могутъ достигнуть обыкновенной толщины и простоятъ столько, сколько бы должны были. На землѣ пучной, на коей лозы вырастаютъ до значительной высоты, должно садить ихъ въ разстояніи на три фуса одну отъ другой, дабы дать имъ просторъ и оправдать необходимость замѣщать пущія мѣста черенками, пущившими корни. Лучше между каждымъ рядомъ двухъ черенковъ садить шрепш, который будетъ служить какъ бы запаснымъ, для разведенія винограду на новомъ мѣстѣ и для замѣщенія пущихъ мѣстъ.

483. РАЗВЕДЕНІЕ ВІНОГРАДНЫХЪ КУСТОВЪ ОТВОДКАМИ. Сія работа производится весною въ сухое время, когда земля довольно нагрѣта. Вокругъ куста вырывается глубокая яма въ прямомъ направленіи отъ корня до того мѣста, на которомъ

намѣреваются образоватъ новый кустѣ; старый же закладывается оспорожно на самомъ низу ямы и не менѣ прехѣ четвершей аршина въ глубину. Одна изъ лучшихъ лозъ онаго выводима опять на томъ же мѣстѣ, гдѣ стоялъ сей кустѣ, а другая гдѣ долженъ образоваться новый. Такимъ образомъ можно даже сдѣлать изъ одного куста три и четыре отводка, смотря на возможность и дѣйствительную въ томъ надобность; оспальныя же лозы срѣзаются всѣ до числа. Размѣстивъ лозы, заваливаютъ яму вынутою землею. Сии новые кусты дадутъ плодъ большею частію въ первый годъ; но если плодовъ будетъ много, то плодовые вѣтви срѣзаются, оставляя не болѣе двухъ, а много прехѣ вѣтокъ. Должно наблюдать, чтобы оставляемые лозы были выводимы точно въ тѣхъ же мѣстахъ, гдѣ должны стоять новые кусты. Чтобы отведенныя лозы не были повреждаемы заснутомъ во время весенней перекопки виноградника, то кусты въ землю зарывается довольно глубоко. Если сіе дѣлается осенью и зимою, что случается очень рѣдко, то концы отводковъ срѣзаются только весною (однако же не позже конца Февраля) на два глазка; а буде кусты углубляются весною, то отводки срѣзаются поспѣшею по наполненіи ямы землею.

Въ виноградникахъ ровныхъ и гладкихъ ненадобно отводковъ закапывать очень глубоко.

484. ДРУГОЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ОТВОДКИ. Заготовляють прежде всего рѣдкосиленные ивовыя или другія корзинки, длиною около восьми вершковъ, шириною и вышиною по четыре вершка; въ удобномъ разстояніи отъ стараго куста выкапываютъ яму, въ которую можно бы было свободно поместить сказанную корзинку, но вершкомъ или двумя глубже; на дно сей корзинки кладется на два вершка толщины мягкой, перебранной съ перегорѣлымъ навозомъ земли; съ одного конца продвигаютъ съ близъ стоящаго куста лозу въ корзинку, такъ чтобы она легла на всыпанную туда землю. Около середины корзины загибають оспорожно лозу

вверхъ; кладущъ корзинку съ лозою въ пригото-
вленную яму, такъ, чтобы не повредилъ лозы;
дополняющъ корзинку вышесказанною землею и
засыпающъ яму наровнѣ съ горизонтомъ вино-
градника, такъ чтобы корзинки не было видно.
Если сіе будетъ сдѣлано осенью, то опшведенная
такимъ образомъ лоза отрѣзывается весною на два
глазка; а если же весною, то отрѣзка произво-
дится немедленно. . Близъ куста обыкновеннымъ
образомъ спавяются пычки, чтобы привязать къ
нимъ новые побѣги. Въ первый годъ кусты сіи
даютъ уже нѣсколько полныхъ висшей винограда.
Чрезъ годъ лоза отрѣзывается отъ стараго куста
и снимается вплоть до корзинки, а чрезъ два года
новый кустъ вынимается съ корзинкою и переса-
живается куда угодно, или даже пересылается въ
другія мѣста.

**485. НОВОЙ СПОСОБЪ РАЗМНОЖЕНІЯ ВИНОВАДА ПОЧ-
КАМИ.** Каждая почка (глазокъ) отрѣзывается съ
небольшою частію стебля (съ обѣихъ сторонъ
почки на одинъ палецъ) длиною въ полвершка, или
и въ вершокъ, и сіи нарѣзанные кусочки сажаются
въ мокрую землю плашмя, въ полвершка глубиною,
и частымъ поливаніемъ земля содержица влаж-
ною; послѣ чего они при нарочитой теплотѣ, дней
черезъ десять или двадцать, начнутъ пророснуть.
Посадку сію можно производить и въ горшкахъ,
ящикахъ, корзинахъ и проч., начиная съ Февраля
и Марта, и содержать ихъ въ теплыхъ покаяхъ
или оранжереѣ.

**486. СПОСОБЪ РАЗВОДИТЬ ВИНОВАДЪ ИЗЪ ВИНОВА-
ДАДНЫХЪ ЗЕРЕНЪ.** Можно разводить виноградъ и
посредствомъ посѣва. Баронъ *Бодэ* думаетъ, что сей
способъ выгоденъ будетъ тамъ, гдѣ морозы болѣе
вредятъ винограднымъ кустамъ; ибо кусты, вы-
росшіе изъ сѣмянъ на самомъ мѣстѣ, бывающъ
прочнѣе и лучше выдерживающъ зиму. На сей ко-
нецъ готовятъ самую дурную и тощую
землю, перекапывая оную только въ при четверти
аршина глубины. Сѣмена отбирающъ изъ выжим-
ковъ отъ вина, промывающъ ихъ въ чистой водѣ,

давѣ ей спечь надлежащимъ образомъ, а зернышки сушатъ въ тѣни. Посѣвъ производятъ на грядахъ, шириною не болѣе аршина, оставляя между двумя грядами пропину, по крайней мѣрѣ въ пол-аршина, для удобнаго прохода около грядъ и выпалыванія сорныхъ травъ. Сѣмяна виноградныя сѣютъ почти также, какъ и огородныя, только порѣже. Землю вырываютъ обыкновенными садовыми граблями и закрываютъ ею сѣмяна не толще полувершка; сверху посыпаютъ перегорѣлымъ навозомъ, отъ чего они весною скорѣе выходятъ. Въ первое лѣто никакой другой работы не требуется, кромѣ выпалыванія сорныхъ травъ и легкаго вспушиванія земли, когда она начнетъ прескаться отъ сильныхъ жаровъ.

Молодые кусты, которые въ первое лѣто выпускаютъ довольно сильные побѣги, пересаживаются въ слѣдующую зиму или весну на постоянныя ихъ мѣста, слабые же сидятъ еще годъ на мѣстѣ, съ оставленіемъ на нихъ по одному побѣгу на два глазка. Въ слѣдующую же зиму пересаживаются и сіи, съ оставленіемъ лишь одной лозы. Всѣ такіе кусты будутъ имѣть корень коническій, который при пересадкѣ немного укорачивается.

Симъ способомъ получаютъ новые сорсы винограда, нерѣдко лучше шѣхъ, отъ коихъ взяты были сѣмяна.

Таковъ виноградникъ, лучше выдерживая суровость зимы, обойдется и выгоднѣе, потому что сѣмяна гораздо удобнѣе и дешевле пересылать, нежели лозы или кусты. Получа сѣмяна, въ то время, когда земля уже замерзла, надобно посѣвъ оставить до начала весны, но въ семъ случаѣ побѣги ихъ въ первое лѣто едва ли дойдутъ до такого роста, какъ у шѣхъ, которыя были посѣяны осенью.

Можно сѣять сѣмяна на приготовленной землѣ и прямо на постоянныя мѣста. Для сего вырываютъ канавки глубиною въ нѣсколько вершковъ. По всходѣ сѣмянъ оставляется потребное число кустовъ на слѣдующій годъ на своихъ мѣстахъ въ

приличномъ разстояніи другъ отъ друга; прочіе же пересаживаются куда будетъ надобно.

487. РАЗВЯЗКА ВИНОГРАДА ШПАЛЕРОЮ. Весною во первыхъ, какъ только теплая погода позволитъ, надобно кусты, закрытые на зиму землею, соломой и проч. открыть, и потомъ развязывать виноградныя посредствомъ кольевъ и жердей, въ кусты, въ шпалеры и пирамиды. Во многихъ мѣстахъ предпочитаютъ развязывать *шпалерами*, которые ничто иное суть, какъ рядомъ посаженные виноградныя, привязанныя къ рѣшеткѣ и обсырыженныя, такъ что онѣ представляютъ родъ стѣны. Решетка дѣлается изъ деревянныхъ жердей, прикрѣпленныхъ къ кольямъ, вбитымъ въ землю. На ней развязываются прошлогоднія виноградныя лозы на поларшина или аршинъ одна отъ другой, чтобы можно было развязать между ними и однолѣтніе стебли, назначаемые для слѣдующаго года въ приплодные, которыхъ назначается такое число, сколько есть и прошлогоднихъ. Буде съ цвѣтомъ есть два стебля, то и новыхъ назначить два и проч.; но если какой виноградный кустъ будетъ очень здоровъ корешками и соченъ, то на такомъ можно число приплодныхъ и увеличить противу прошлогоднихъ.

Когда побѣги отпростутъ на кусту въ поларшина или въ одинъ аршинъ, тогда лучшіе изъ нихъ, которые поплотнѣе и рослѣе изъ числа нижнихъ вѣтвей, оставивъ сколько нужно ростъ, а прочіе кромѣ тѣхъ, на которыхъ завязался уже цвѣтъ, выломать всѣ при самомъ ихъ основаніи, и во все лѣто, буде новые покажутся, тотчасъ испреблать вездѣ; оставленнымъ же на слѣдующій годъ, развязавъ ихъ по рѣшеткѣ, дать полную свободу ростъ до осени, въ продолженіе котораго времени завяжутся на нихъ плодовая почка и вызрѣетъ для принесенія лучшихъ плодовъ на слѣдующее лѣто.

488. РАЗСАДКА ВИНОГРАДНЬ ПИРАМИДАМИ. На сей конецъ разбиваютъ длинную площадь на равносторонніе треугольники, землю перекапываютъ

по всему саду, но канавки вырываютъ только у
каждаго колышка, и длиною ошъ сѣвера въ югу
въ $1\frac{1}{2}$, шириною въ 1, а глубиною $1\frac{1}{4}$ аршина.
Землю выкидываютъ такъ, чѣобы верхній слой
оной находился особо въ одной сторонѣ, а нижній
въ другой, для того, чѣобы при наполненіи ямъ
землею, верхній слой можно было употребить на
обсыпаніе корней и подѣ оные. По срединѣ ямы
спавяшъ дубовой столбъ вышиною въ пять сѣ по-
ловиною аршинъ, толщиною въ опрубѣ до трехъ
вершковъ и болѣе. По снятіи сѣ него коры, часѣь,
долженствующую быть въ земаѣ, обжигаютъ, а
для большей прочности и осмаливаютъ. Для
укрѣпленія столба выкапываютъ по срединѣ рва
еще яму, глубиною до чешырехъ вершковъ, прост-
ранствомъ по толщинѣ столба. Поставивъ столбъ,
берущъ виноградный кустъ и привязываютъ къ
столбу слегка мочалкою, углубивъ въ землю чешыри
или пять глазковъ главной его лозы; прочія лозы
разкладываютъ въ земаѣ въ видѣ корней; потомъ
засыпаютъ всю яму землею оспорожно, чѣобы не
повредишь корня, и возвышаютъ нѣсколько землю
прошивъ площади, дѣлая крупной скашъ ошъ сре-
дины къ краямъ. Корней при сей посадкѣ не обрѣ-
зываютъ, исключая поврежденныхъ при вынятіи
изъ земли. Они разкладываются порядкомъ во всѣ
стороны, такъ, чѣобы не лежали одинъ на другомъ
и не перепутались между собою. Лучшее время для
сей посадки ешъ осень; земля по посадкѣ не ушап-
тывается; лоза выше земли обрѣзывается уже
весною на два глазка. Молодая лоза, выросшая
изъ глазковъ (ихъ оставляется только два лучше,
хотя бы ихъ вышло и болѣе), привязывается
слегка мочалкою къ столбу, для удобнѣйшаго за
ними ухода. Въ первое лѣто земля очищается ра-
чительно ошъ сорныхъ травъ, двухзубчатою лег-
кою рогулькою, чѣмъ въ то же время земля впу-
шивается для лучшаго на нее дѣйствія воздуха и
солнца. Сіе продолжается до шѣхъ поръ, пока
разпространившіяся въ стороны вѣтви совершен-
но покроятъ тѣнюю свой корень. Если земля

осядетъ отъ дождя, то надлежитъ возобновить показность. Въ слѣдующую весну слабыя лозы обрѣзываютъ на одинъ глазокъ, а если онъ очень крѣпки, то можно иную лозу обрѣзать на пять или даже на шесть глазковъ.

По обрѣзкѣ шѣхъ побѣговъ (въ Крыму *головѣ*) обвиваются они спирально вокругъ столба въ одну сторону, съ оставленіемъ между ими распоянія на нѣсколько вершковъ; концы же ихъ привязываются къ столбу, что удобнѣе сдѣлать проволокою, прикрѣпленною къ верхнему концу побѣга и закрѣпленною гвоздикомъ къ столбу. Когда виноградъ оцвѣтѣетъ и ягоды будутъ величиною въ горошинку, верхніе два побѣга укорачиваются и оставляются длиною отъ $\frac{3}{4}$ до $1\frac{1}{4}$ аршина, смотря по силѣ, а боковые обрѣзываются на шесть колѣнцовъ, и тогда же приступаютъ къ формированію пирамидъ треугольных, чешвероугольных, круглыхъ и проч. Круглый видъ выгоднѣе другихъ, относительно вѣтра, который въ угловатыхъ ударяетъ болѣе, и относительно солнечныхъ лучей, которые круглую пирамиду освѣщаютъ почти со всѣхъ сторонъ, что весьма способствуетъ равному созрѣванію плодовъ. Въ сей же годъ получается уже довольно винограда. На третью весну верхнія двѣ лозы опять обрѣзываются: одна на пять, а другая на шесть глазковъ, и по прежнему спирально обвиваются вокругъ столба, а боковыя обрѣзываются на три глазка. Лѣтняя обрѣзка дѣлается какъ и прежде, и продолжается до шѣхъ поръ, пока спираль дойдетъ до верха столба, что обыкновенно бываетъ въ осьмой или девятый годъ. Тогда верхніе побѣги обрѣзываются уже очень коротко, т. е. на одинъ или два глазка, а съ боковыми поступаютъ всегда, какъ выше сказано, съ такою только разницею, что начиная съ чешвертой весны, обрѣзываютъ уже боковыя лозы, по завязаніи винограда, на чешыре лишь колѣнца. Вышедшихъ изъ боковыхъ лозъ другихъ вѣпочекъ (пасынки) не нужно обрѣзывать совсѣмъ, а если онъ сильны, можно оставить на нихъ отъ одного

до двухъ глазковъ, когда лоза уже созрѣла. Вообще надобно распоряжаться пирамидою такъ, чтобы не только видъ ея былъ хорошъ и правиленъ, но чтобы вѣточки не лежали одна на другой, для избѣжанія пренія и поврежденія плода, и чтобы отъ излишней густоты растеніе не засохло.

Когда пирамида доведена уже до назначенной вышины, тогда начинаютъ расширять ее укорачиваніемъ менѣе прежняго боковыхъ побѣговъ; въ семъ случаѣ не должно поропиться, но примѣчать рачительно за силою лозъ и дать имъ порядочно укрѣпиться прежде оставленія длинной обрѣзки. Если лозы показываютъ достаточную силу, то и побѣги по соразмѣрности оставляются длиннѣе.

Поперечникъ верхушки пирамиды долженъ содержаться къ поперечнику основанія, какъ одинъ къ двумъ, или тремъ, если пирамида бываетъ болѣе подвержена силѣ вѣтра. Если лѣто и осень холодныя, то мѣстами надобно обрывать листья, дабы лучи солнца доходили до плодовъ и ускоряли ихъ зрѣлость.

489. посадка пирамидами имѣетъ передъ прочими слѣдующія значительныя выгоды, буде только для того есть достаточное количество лѣсу и при томъ онъ не дорогъ.

1) Первоначальная обработка обходится почти въ половину, или по крайней мѣрѣ третьею долею дешевле другихъ.

2) Дальнѣйшая обработка такого виноградника состоитъ единственно въ обрѣзкѣ, и хорошій усердный виноградчикъ можетъ одинъ ухаживать за двумя десятинами такого виноградника: слѣдовательно и въ семъ отношеніи выгода передъ обыкновенными виноградниками значительна.

3) Удобривать землю вовсе нѣтъ надобности: ибо листья, падающіе каждую осень сквозь вѣтви на землю, сгнивая, ее удобряютъ.

4) Корень куста находится въ тѣни, будучи всегда закрытъ боковыми вѣтвями, отъ чего земля содержица въ умѣренной влагѣ, такъ что никакая

засуха неможеѣ повредитѣ куста, находящагося всегда въ одинаковой силѣ.

5) Холодные вѣтры во время зимы гораздо менѣе дѣйствуютѣ на корень, и кустѣ навѣрное выдержитѣ, противѣ обыкновенной посадки, нѣсколько градусовѣ болѣе морозу.

6) Посадка винограда пирамидами на одномѣ и томѣ же пространствѣ даетѣ въпятеро и болѣе доходу противѣ обыкновенной, и въ мѣстахѣ холодныхѣ, гдѣ виноградникѣ не можеѣ оставаться зимою на открытомѣ воздухѣ, можно сберегать его, сдѣлавѣ на каждую пирамиду чехолѣ изѣ войлоковѣ или соломы. Чтобы чехолѣ не лежалѣ на самомѣ кустѣ и не повредилѣ бы глазковѣ, то вокругѣ пирамиды надобно сплести нѣсколько прямыхѣ шестовѣ, и верхи ихѣ связывать между собою по выше пирамиды. Чехлы надѣвать не прежде, какѣ окрѣпнеѣ земля отѣ первыхѣ зимнихѣ морозовѣ и когда обвалятся листья. Если между тѣмѣ на кусты нанесетѣ снѣгу, тѣмѣ лучше. Чтобы удобнѣе накрывать пирамиды соломеннымѣ чехломѣ, соломенное полощно дѣлается длинное, коимѣ и обвиваютѣ пирамиду спирально снизу вверхѣ, колосьями внизѣ, и привязываютѣ его мѣстами къ шестамѣ. На самомѣ верху, закрѣпивѣ полощно какѣ можно лучше, надѣваютѣ на него снопѣ, обороченный внизѣ колосьями. Въ такомѣ видѣ вѣшерѣ не сдѣлаетѣ никакого вреда, да и дождѣ, если случится прежде снятія чехловѣ, легко съ нихѣ скапывается. Чтобы пріучить растение исподволь къ вѣшнему воздуху, то чехолѣ надобно снимать постепенно сверху внизѣ. Нѣтъ нужды, что верхушка пирамиды будетѣ открыта нѣсколькими днями ранѣе; ибо весенній морозѣ не повредитѣ корни чрезѣ верхнее отверстіе.

7) Въ случаѣ позднихѣ морозовѣ, или вредныхѣ шумановѣ, уничтожающихѣ иногда въ нѣсколько часовѣ доходѣ цѣлаго года, чтобы отврашить нещастіе, должно разкласть между пирамидами кучки сыраго навоза и зажечь его. Дымѣ удобно распространяется по винограднику, ибо вѣшерѣ не

можешъ разноситъ его, какъ на открытомъ мѣстѣ. Если средство сіе будетъ употреблено противъ морозовъ, то надобно дѣлать это до восхожденія солнца, иначе пользы не будетъ.

490. ВЫГОДНѢЙШЕЕ СРЕДСТВО ВОЗВНОВЛЯТЬ СИЛЫ ИЛИ ЖИЗНЕННОСТЬ СТАРЫХЪ ВІНОГРАДИНЪ, ПОСРЕДСТВОМЪ ПРИВИВКИ (прищеповъ). Прищепы дѣлаются слѣдующимъ образомъ: надобно, обнаживъ корень въ землѣ, снѣ одной до двухъ четвертей аршина, ниже поверхности ея, оппилишь его горизонтально на два или на три вершка и обрѣзъ сгладить острымъ ножомъ; на вершокъ или съ небольшимъ ниже сего обрѣза обязать корень весьма крѣпко мочалкою, дабы при дѣланіи рашена не раскололъ его слишкомъ и шѣмъ не учинишь прищепы сомнительнымъ, ибо сокъ, вмѣсто того, чтобы идти къ прищепу, выпечетъ изъ боковъ въ землю, а отъ сего, если не пропадетъ прищепъ, то навѣрное останется слабымъ. Потомъ дѣлаютъ рашень, паставя другой прямой ножъ поперекъ, чтобы раздѣлить сердцевину на двое и бьютъ по обуху ножа деревянною колошущкою. По вынутіи ножа вколачиваютъ въ рашень деревянный гладкій клинъ, такъ, чтобы онъ не доставалъ до краевъ, по крайней мѣрѣ на столько, чтобы можно было вставить прищепные прутики. Посредствомъ клина рашень держится открытымъ не болѣе, какъ сколько нужно для помѣщенія прутиковъ безъ насильственного вдавленія, отъ чего прищепы могъ бы повредиться.

До вколачиванія клина, прищепные прутики должны уже быть готовы, дабы отъ долгаго открытія рашена не повредились внутренности корня входящимъ туда воздухомъ, да и самые прутики понынѣшъ по ихъ приготовленіи должны быть немедленно вставлены въ рашень, чтобы сокъ ихъ не успѣлъ засохнуть отъ вѣшняго воздуха. Прутики берутся изъ однолѣтнихъ лозъ средней толщины; подъ самымъ нижнимъ глазомъ зарѣзывается съ обѣихъ сторонъ по небольшому заплечію, глубиною въ толщину ножеваго обуха; начиная

отъ сихъ заплечиковъ въ длину на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ вершка, спускается нижній конецъ прутника клиномъ. Внутренняя сторона его, которая должна быть обращена къ сердцевинѣ корня, дѣлается немного поуже наружной, дабы прутникъ лучше держался въ ращепѣ; а какъ нижній глазокъ долженъ быть обращенъ къ сердцевинѣ, то на сей сторонѣ и бываетъ клинъ прутника уже. Съ сей же стороны снимается съ прутника наружная его кожица безъ малѣйшаго поврежденія находящейся подъ нею зеленой плены, дабы сокъ корня не дежибе дѣйствовалъ на прищепѣ. Работникъ не кладетъ прутниковъ на землю, чтобы не замарать ихъ, но держитъ слегка во рту, не касаясь клинышка, а по приготовленіи обоихъ клиньевъ, вставляетъ въ ращепъ съ обѣихъ сторонъ такъ, чтобы наружная кора прутника приходилась какъ можно равнѣе съ корою корня; потомъ легонько вынимаетъ деревянный клинъ изъ ращепы и обвязываетъ верхній конецъ корня мочалкою. Въ пустоту между двумя прищепами вставляютъ гладкую щепку, сдѣланную изъ коры опшпеленнаго куста, дабы внутренность корня не засорилась. Выше ращепы и вокругъ обвязки, до нижняго конца онаго, все замазываютъ составомъ изъ свѣжаго коровьяго помета и чистой глины и закрываютъ корень землею до нижнихъ глазковъ прищеповъ. На каждомъ прутникѣ оставляется не болѣе двухъ глазковъ. По рыше верхняго глазка, отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ вершка, отрѣзывается прутникъ косвенно, съ откосомъ на противоположную сторону глазка. Откосъ сей замазывается также вышесказанною замазкою, которая для подобныхъ работъ лучше всякой другой. Сію операцію можно производить во весь Мартъ мѣсяцъ, а гдѣ весна начинается позже, то сообразно съ климатомъ.

491. Баронъ Бодс дѣлалъ прищепы въ Крыму прежде вхожденія сока въ лозы, т. е. прежде нежели кора свободно отдѣлялась отъ дерева, и всѣ прищепы принимались съ такою удивительною силою, что многіе изъ нихъ дали плодъ въ первое

лѣшо и произвели новыя побѣги отъ одного до двухъ сажень. Чѣобы удобнѣе и скорѣе произвести сію работу, надобно одному человѣку открывать корни, а другому опиливать кусты, слаживать обрѣзъ ножемъ и обвязывать снизу корень мочалкою, претѣму приготавливать прищепныя прутики, а чѣтвертому дѣлать рощены, вставляя въ нихъ прутики, обвязывать корень, замазывать замазкою и пригребать на корень землю руками, чѣобы не повредилъ прутиковъ и не закрыть нижнихъ глазковъ ихъ. Когда земля осядетъ, особливо послѣ дождей, то надобно насыпать оной немного вновь, чѣобы корень не былъ открытъ.

Изъ одной лозы можно сдѣлать нѣсколько прищеповъ, а лучшія лозы суть тѣ, у коихъ глазки въ близкомъ разстояніи одинъ отъ другаго; напротивъ того, лозы съ большимъ разстояніемъ между глазками не надежны.

Для приготовления прищепныхъ прутиковъ употребляется самый острый перочинный ножичекъ, дабы при выдѣлываніи клинышка не задрасть сердцевины. Клинышки должны быть сдѣланы гладко и ровно до самыхъ заплечиковъ, опирающихся на обрѣзъ корня, чѣобы прищепъ держался крѣпче.

Дождливая, холодная и очень вѣпреная погода негодится для сей работы, ибо можно лишиться всѣхъ кустовъ.

Во время лѣшняго окапыванія, когда новыя побѣги на сихъ прищепахъ будутъ довольно сильны и начнутъ твердѣть, можно пригрести на корень на 1 или 1½ вершка сверху онаго земли, но съ осторожностію, чѣобы не повредить побѣговъ.

Когда выроснутъ побѣги длиною въ пол-аршина, верхніе концы ихъ надлежитъ сощипнуть на нѣсколько вершковъ, отъ чего главныя лозы останутся въ своемъ ростѣ и выгонять новыя боковыя лозы, изъ коихъ удобнѣе будетъ въ короткое время образовать крону, сообразно силѣ корня. Когда новыя лозы будутъ довольно длинны, то слѣдуетъ

ихъ подвязать, чшобы ихъ сильными вѣтрами не поломало.

Опиленные кусты съ большою пользою можно употребить на разведеніе новой плансаціи, а прищепленные кусты даютъ вино превосходнѣе того, которое получающъ опъ обыкновенныхъ лозъ. Симъ способомъ можно поправить легко и скоро сады, въ которыхъ посажены простые сорпы винограда, и сдѣлать ихъ лучшими.

492. ОБРѢЗКА ВИНОГРАДНЫХЪ ЛОЗЪ. Обрѣзываютъ виноградные кусты и лѣтомъ (что называютъ въ Крыму *геканить*) и позднюю осенью. Лѣтомъ приступаютъ къ обрѣзкѣ лозъ тогда, когда верхніе концы лозъ, загибающіеся крючкомъ, наконецъ распрямятся; въ сіе время потчасъ должно приступить къ работѣ, и главныхъ лозы, назначенныя для выведенія кроны, оставить неприкосновенными, а прочіе всѣ, вмѣстѣ съ *побогными* изъ нихъ выходящими *побѣгами* (въ Крыму *пасынки*), срубать, оставя только нижнее колѣнцо, дабы не испортишь главной лозы.

Усы или прищипки, которыми лозы зацѣпляются за ближнія расшенія или колья, также срубываются.

Что касается до *обрѣзки осенней*, которую можно назвать и зимнею, то въ сіе время

1е. Однолѣшніе опроски изъ новопосаженныхъ черенковъ, опводковъ и кустовъ, которые мало опросли, укорачиваются пониже впораго, а рѣдко пониже претяго глазка на самой толстой лозѣ, а прочіе слабые побѣги очищаются гладко при самомъ спволѣ.

2е. Толстые побѣги на шѣхъ же новопосаженныхъ черенкахъ, опводкахъ и кустахъ, которые росли хорошо въ первой годѣ, равно и во вторую осень, на всѣхъ обрѣзываются по одному или двумъ колѣнамъ, ш. е. оставляется на старой лозѣ одно или два нововыросшія колѣнца, а прочая часть вся опрѣзывается, равно и всѣ побочныя вѣтви, опроски и усы очищаются вполнѣ

до стебля, и виноградная лоза такъ обдѣлывается, чтобъ она имѣла пріятный видъ, не каржавый, не имѣющій сухихъ частей, и проч.

3е. Однолѣтніе стебли (плети, побѣги), на старыхъ кустахъ назначенные для будущаго года, которыми дана была воля во все лѣто роснѣ свободно, и на которыхъ ни верхушекъ, ни усовъ, ни отростковъ не должно было во все же лѣто срѣзывать, осенью, по созрѣніи ягодъ, въ послѣднихъ числахъ Сентября и въ Октябрѣ, и Декабрѣ должно обрѣзать, сообразно толстоствѣ стебля, на 5, или 6, или 7, 8, 9, 10, 11, или и 12-ть колѣнъ, выше чашки или перемычки колѣнной, также всѣ верхушки прочь, всѣ усы и отростки изъ-за листовъ: но обрѣзывать чисто, съ опорожностію, чтобъ ни мало не повредить плодовыхъ почекъ, которыя, при семъ образѣ содержанія винограда, очень полны и зрѣлы будутъ; послѣ чего и весною, откапывая изъ земли сіи стебли, наиболѣе должно беречься, чтобъ не сдѣлать на нихъ ни малѣйшаго порѣза, или раны.

4е. Всѣ стебли на виноградномъ кустѣ, бывшіе съ вѣтвями, принесшими плоды, обрѣзать коротко, начиная отъ главнаго ствола, за второю почкою, учреждая такъ, чтобъ сіи сучки приходились на лозѣ попеременно съ однолѣтними плодовыми для того, чтобъ изъ оныхъ сучковъ въ будущее лѣто произшли, изъ cadaго, однолѣтніе сильныя побѣги для плодоносія въ 3-мъ году.

5е. Всѣ водяные побѣги, млочные отростки, поврежденные части на всѣхъ родахъ кустовъ осенью же очистишь гладко, для того, чтобъ весною уже отнюдь не брать въ руки ножа для обрѣзыванія; потому что весеннее обрѣзываніе, по причинѣ испеченія сока, весьма много повреждаетъ произведеніе плодовъ и самую лозу.

Надобно замѣтить, что обрѣзка всегда дѣлается наискось прошивъ верхняго оснаваемого глазка, около полувершка или болѣе выше онаго, и, сколько позволяеть возможность, прошиву

полудня, а буде, по расположенію побѣговъ, сего сдѣлать нельзя, то по крайней мѣрѣ обрѣзывать не противъ сѣвера, чтобы сѣверный вѣтеръ, иногда потчасъ случающійся, не повредилъ верхняго глазка.

Обрѣзка сія начинается большею частію осенью, какъ только спадетъ листь, а кончится въ Декабрѣ. Въ сіе время отъ обрѣзки кусты не спра- дающъ, послѣку сокъ густъ и не можетъ выпе- кашъ, какъ-то дѣлаешь весной, буде обрѣзка дѣ- лается въ то время, что для кустовъ вредно.

493. ОКАПЫВАНІЕ КУСТОВЪ. Послѣ обрѣзки, въ Мартѣ и не позже Апрѣля мѣсяца, надобно вспу- шить или взрыхлить землю около кустовъ глуби- ною по крайней мѣрѣ на одну четверть аршина. Въ то же время около каждого куста надлежитъ втыкать колья или пычинки, которые для даль- нѣйшей прочности должны быть изъ крѣпкаго дерева, толщиною до одного вершка, длиною до двухъ аршинъ, съ заостреннымъ концемъ; онѣ вколачиваются въ землю посредствомъ деревян- ной колотушки. Самые прочныя суть тѣ, кото- рыя дѣлаются изъ толстыхъ колевъ, на четверо разколотыхъ, съ обтесанною сердцевиною. Окапы- вавшій работникъ долженъ смотрѣть, чтобы пычинки не были съ гнилымъ концемъ; онъ дол- женъ обломать руками гнилыя части, и втыкать пычинки съ той стороны лозы, которая обра- щена къ низу скапа, сколько можно ближе къ сре- динѣ вѣтвей. Чтобы узнать, крѣпко ли стоить пычинка, должно пошлянуть ее къ себѣ за конецъ; и если она упруга и потчасъ отскакиваетъ на свое мѣсто, то можно быть увѣреннымъ, что пычинка вошла довольно глубоко. Въ виноградни- кахъ, на равнинахъ лежащихъ, пычинки должно вбивать перпендикулярно къ поверхности земли; а въ виноградникахъ на скалахъ горъ наклонять пычинку къ горѣ, соразмѣрно склоненію поверхно- сти земли.

Къ симъ пычинкамъ привязываются молодые побѣги, какъ скоро начнутъ они твердѣть, но

привязывать должно весьма легко, дабы не останавливать их роста. Привязка побегов необходима для того, чтобы ветром не шало и не ломало их, что часто случается, и чтобы сохранить цвет и плод от порчи. А дабы воздух удобнее проникал в середину куста и новые побеги могли получить удобное к будущей обрезке положение, то они не вытягиваются прямо по штычкам, но сгибаются немного дугою.

494. ОЩИПЫВАНИЕ ЛИСТЬЕВЪ, И ПОДВЯЗЫВАНИЕ ИЛИ ПОДНЯТИЕ ЛОЗЪ. Первое дѣло при ощиываніи листьевъ состоитъ въ отламываніи безполезныхъ побеговъ, что должно производить тогда, когда обозначатся всѣ грозды, и когда побеги будутъ на одну четверть аршина длиною: обламывать ихъ рано несравненно выгоднѣе, нежели тогда, когда они довольно расли на счетъ хорошихъ побеговъ. Позднее обламываніе производитъ большое истечение сока, потому что раны побеговъ тогда бываютъ обширнѣе и глубже, чѣмъ при раннемъ обламываніи. Не должно оставлять болѣе чешырехъ или шести побеговъ на винограднѣ, если нѣтъ на ней кишей, но такая соршировка должна имѣть мѣсто только тогда, когда подвязываютъ плети соломою, потому что бури, морозы, градъ и другіе непредвидимые случаи могли бы еще нанести значительный вредъ неподвязанной винограднѣ. Надобно наблюдать большую осмотрительность въ выборѣ побеговъ, кои должно обламывать.

Когда вѣтви станутся длинны, ихъ привязываютъ къ штычкамъ. Подвязываніе производится обыкновенно тогда, когда кишти находятся въ цветѣ; при позднѣйшемъ же подвязываніи собираются меньше плодовъ. Оцветшія кишти, будучи кругомъ на солнцѣ, частію обваливаются; и потому, какъ скоро кишти оцветушъ, надобно оставлять ихъ въ совершенномъ покоѣ. Въ холодные и дождливые годы не должно торопиться подвязывать; но подождать, пока кишти будутъ въ цветѣ:

киспи, находящіяся низко отъ земли и на солнцѣ, легче цвѣтуть и скорѣе съ нихъ опадаетъ цвѣтъ; но этого не случается, когда виноградина подвязана до цвѣшу. Надобно избѣгать всего того, что затрудняетъ или замедляетъ спадываніе цвѣта; ибо, если гроздь долго удерживаетъ свой цвѣтъ, то это предвѣщаетъ то, что въ немъ не будетъ проку. Лучше начинать подвязывать при началѣ цвѣтенія; но надобно быть весьма оспорожнымъ и не производить работы въ то время, когда лоза обмочена дождемъ или росой; пренебреженіе этой предосторожности погубитъ часть или даже половину сбора, особенно если лоза нѣжна.

На виноградинахъ жирныхъ, кои производятъ толстую древесину и большія листья, подъ которыми кисть по причинѣ сырости гнѣетъ не дозрѣвая, полезно ощипывать нѣсколько листьевъ около кистей, особенно тѣхъ, кои находятся въ срединѣ виноградины: это относится также и къ тѣмъ листочкамъ, кои находятся на нижней части лозы, съ тѣмъ только различіемъ, что эти листочки должны быть до половины обстригаемы, такъ, чтобы нѣкоторая часть листка со спелымъ оставалась на побѣгѣ, для питанія почки, которая обрѣжется въ слѣдующій годъ.

Очень хорошо начинать подвязку съ каждой плѣти, привязывая маленькія вѣтви къ большимъ, а сіи къ тычинкамъ; отъ чего число подвязываемыхъ вѣтвей едва ли будетъ болѣе чешырехъ. Но когда вѣтви бываютъ равной длины, то вѣтви, кои поньше, должно обламывать у самой подвязки. И сіе тѣмъ выгодно, что здѣсь всѣ кисти помѣщаются въ наружной сторонѣ виноградины, и слѣдовательно на солнцѣ; нѣтъ также помѣхи при ощипываніи листьевъ, черви не дѣлаютъ столько вреда, плодъ лучше созрѣваетъ и бываетъ лучшаго качества, и самая виноградина принимаетъ форму, которой внутренность пуста. Никогда не должно связывать листьевъ вмѣстѣ съ вѣтвями, а еще менѣе кистей съ вѣтвями,

что часто дѣлается; надобно прочно подвязывать вѣтви къ пычинкамъ и припомъ не очень близко къ концу ихъ.

495. ЗАЛАМЫВАНІЕ ИЛИ ЗАЩИПЫВАНІЕ. Сія работа должна быть производима непосредственно послѣ того, какъ опцвѣшуютъ и *завяжутся* киспи. Она состоитъ въ опламываніи всѣхъ молодыхъ побѣговъ, вновь показавшихся между листьями или забытыхъ въ прошлый разъ (494), и въ заламываніи концовъ плетей вровень съ пычинками, копоры должны имѣть не менѣе чепырехъ футовъ длины. Если пычинка весьма коротка, то опрасли можно защипывать и еще длиннѣе, и, соображаясь съ эшимъ, подвязывать всѣ вѣтви, требующія подвязыванія.

Лозы, неимѣющія длинной древесины и недостающія до верхняго конца пычинки, привязываютъ не обламывая; ибо необходимо нужно, чтобы пычинка была одѣта, какъ для сохраненія самой лозы, такъ и для красоты. Если долго медлятъ производствомъ сей работы, то отъ сего терпятъ большой ущербъ въ сборѣ, какъ въ настоящемъ году, такъ и въ слѣдующемъ, и припомъ получаютъ вино худшаго качества; лоза истощается отъ длины вѣтвей и отъ большаго числа опрысковъ, и плети не получаютъ силы и толщины, копоры только однѣ служатъ вѣрнымъ ручательствомъ хорошаго сбора въ слѣдующемъ году.

Въ сырыхъ лѣта лоза съ большею силою растетъ, чѣмъ въ сухія; почему въ сырыхъ лѣта два раза, если не три, должно ее заламывать и подчищать. Для замѣчанія засохшихъ листьевъ, не должно обрывать прилистники, находящіеся вокругъ гроздовъ, потому что всегда снизу начинаютъ засыхать листья; но надобно защипывать кончикъ каждого прилистника; прилистники сіи образуютъ новые листья, и грозды не повреждаются, какъ это случается съ гроздами тѣхъ лозъ, на коихъ прилистники не защипаны. Вино-

градники, коихъ почва легко высыхаетъ, и тѣ, въ коихъ засыхаютъ листья, должно воздѣлывать въ сухое время, какъ скоро распускаются листья. Вообще каждый годъ два раза должно заламывать и подвязывать лозы. И въ это-то разъ заламываютъ въпви, незаломанныя въ прежніе разы, когда еще побѣги были очень коротки.

496 УНАВОЖИВАНІЕ ВІНОГРАДНИКА. Если не класть никогда навоза въ виноградники, урожай винограда будетъ бѣденъ; слѣдовательно нужно класть навозъ. Особливо въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ виноградники долго уже существуютъ и земля чрезъ то истощена; въ виноградникахъ же вновь заводимыхъ и гдѣ земля еще очень плодородна, унавоживаніе не нужно, какъ напр. въ Крыму, по свидѣтельству Барона *Боде*. Время перваго воздѣлыванія весною, время двоенія лѣтомъ и осень послѣ собиранія винограда суть самые обыкновенные сроки унавоживать землю; всѣ они равно хороши, лишь бы только земля не была очень влажна и время было бы сухо. Осенью впрочемъ менѣе надежно производить сію работу съ успѣхомъ. Положивши навозъ на землю, надобно дать ему хорошенько высохнуть; навозъ сухой разлагается удобнѣе, нежели мокрый. Закапывая навозъ, не должно ушапывать его ногами.

Не всякій навозъ равно годенъ для каждого рода почвы; случается, что навозъ, неразсчитливо положенный, дѣлаетъ болѣе вреда, нежели пользы; напримѣръ: навозъ лошадиный, овечій или козій, если онъ нехорошо перегнилъ, то будучи положенъ на землю легкую, песчанистую, сухую, на коей сохнетъ листъ, причинитъ много вреда, ежели лѣто хотя нѣсколько будетъ сухое. На такую землю надобно класть навозъ коровій и свиной. Слишкомъ перегнойный навозъ не такъ дѣйствителенъ; лучше всего класть навозъ, когда онъ находится въ броженіи, или скоро по окончаніи броженія. Навозъ коровій или овечій годится для земли тяжелой, влажной, и для виноградниковъ, на равнинахъ находящихся.

Не для всякаго виноградника потребно одинакое количество навоза; для земель тяжёлыхъ, кои уже сами по себѣ жирны, будетъ достаточно, ежели класть навозъ въ чешыре года одинъ разъ; напротивъ того для земель песчаныхъ, легкихъ, потребно ежегодное унавоживание. Должно однако жъ замѣнить, что слишкомъ обильное унавоживание портитъ доброшу получаемого вина; кисти гораздо скорѣе загниваютъ, побѣги дѣлаются ломче, а вино скорѣе портится въ погребахъ. Очень хорошо, вмѣсто унавоживанія земли одинъ разъ въ три или чешыре года, каждый годъ класть прешью или чешвершую долю противъ того количества навоза, какое обыкновенно кладутъ за одинъ разъ; чрезъ сіе виноградникъ содержался бы всегда въ равномерной сшенени силы и свѣжести.

497. ИСТРЕВЛЕНІЕ ТРАВЫ ВЪ ВІНОГРАДНИКАХЪ. Всякая трава вредна для виноградника, и слѣдовательно надобно ее выпалывать; ибо она портитъ доброшу вина, портитъ самый виноградъ, и преждевременно дѣлаетъ виноградникъ соспарѣвшимъ. Самый лучший способъ истреблять травы есть вырываніе ихъ посредствомъ скребка, тотчасъ послѣ собиранія винограда; чрезъ сіе виноградникъ будетъ чистъ во всю зиму и даже до перваго воздѣлыванія.

Скребокъ есть орудіе самое удобное для уничтоженія травы; имъ удаче сдѣлаешь дѣло, чѣмъ однимъ руками, и кто привыкъ имъ дѣйствовать, работу уничтоженія травы можешь нѣкоторымъ образомъ превратить въ третіе воздѣлываніе, даже прежде собиранія винограда; очень возможно производить сію работу не сбивая кистей, если только траву, находящуюся близъ самыхъ лозъ, спашешь вырывать руками.

Можно также надежно отвращать опшчаси разращеніе травы, не давая созрѣвать сѣмянамъ ея. Есть однако жъ время, въ которое весьма опасно заниматься вырываніемъ травы, именно, время

отъ перваго въздѣлыванія до подвязыванія; пошому что тогда лозы бывають очень длинны и слѣдовательно нѣтъ возможности дѣйствовать скребкомъ, безъ опасности сбить множество вѣтвей; пошему производить сію работу надлежитъ по окончаніи подвязыванія.

498. ПОРЯДОКЪ РАБОТЪ ВЪ ВИНОГРАДНИКѢ по временамъ года.

1. *Весною*: опламываніе лозъ;
2. Пересадка кустовъ, садка черенковъ и почекъ;
3. Развязка винограду въ шпалеры, пирамиды или другія фигуры.

Лѣтомъ: перекапываніе виноградника и удобреніе его;

12. Заламываніе верхушекъ;
13. Ощипываніе вилокъ и водяныхъ побѣговъ;
14. Дѣланіе отводковъ.

Осенью: сниманіе зрѣлыхъ ягодъ;

12. Обрѣзываніе вѣтвей, рѣзаніе черенковъ;
13. Закрываніе и закапываніе кустовъ на зиму.

ВИНОГРАДЪ.

499. ВИНОГРАДЪ СБЕРЕГАТЬ СВѢЖИМЪ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ. Обыкновенно срѣзываютъ кисти при сухой погодѣ такъ, чтобы отъ виноградной лозы остался при каждой кисти черенокъ; одинъ опрѣзъ онаго залѣпляютъ воскомъ, либо смолою, или сургучемъ, а другой втыкають въ свѣжее яблоко; и когда оно загниетъ, то втыкають въ другое свѣжее яблоко. Въ семъ состояніи привѣшиваютъ виноградъ на распянутыхъ въ овощницѣ сурахъ, осматривають часто, и загнившія ягоды обирають, чтобы не заразили прочихъ.

500. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Еще долѣ виноградъ можно сберечь свѣжимъ, если укласть его въ кадочки слоями, пересыпанными соломенною рѣзкою, и держа въ холодноватомъ мѣстѣ.

Или: можно дно кадочки усыпать сухимъ пескомъ, на которой напласть виноградныхъ листьевъ, и положить слой кистей; сей слой опять прикрыть виноградными листьями, еще засыпать пескомъ

пальца на два толщиною, и такъ продолжать укладывать, пока кадка наполнится. Однакожъ не должно избирать къ сему кадокъ высокихъ для того, чтобъ тяжестъ верхнихъ слоевъ, нижнихъ бы кистей не передавила. Хотя при семъ способъ и случается иногда, что при выниманіи изъ песку, въ нѣкоторыхъ кистяхъ оказывается гниль; но оная удобно ополаскивается долой, когда кисти положивъ на малое время въ воду.

501. НАДЕЖНѢЙШІЙ СПОСОБЪ КЪ СВЕРЕЖЕНІЮ ВИНОГРАДА. Внутри большой кадки, въ нѣкоторомъ между собою отстояніи, прибить обручи, и къ кадкѣ придѣлать плотно закрывающуюся крышку: на обручи покласъ палочки, съ привѣшенными къ нимъ гроздами, а попомъ промежки засыпать сухимъ просомъ.

502. ФРАНЦУЗСКІЙ СПОСОБЪ СВЕРЕГАТЬ ВІНОГРАДЪ. Берутъ хорошо просѣянную золу, и смачиваютъ водою, такъ, чтобы она была жидка какъ кашка. Погружаютъ въ нее нѣсколько разъ виноградныя кисти до ихъ поръ, чтобы уже цвѣта сѣмянъ не было замѣтно. Потомъ размѣщаютъ ихъ въ ящикъ между двухъ настилокъ сухой золы; кладутъ еще рядъ, прикрывая его новою настилкою золы и такимъ образомъ далѣе. Наполненный ящикъ тщательно закрывши, ставятъ въ погребъ, гдѣ онъ и остается до открытія его.

Вынимая для стола, довольно виноградъ опускать нѣсколько разъ въ воду, сообщающую ему такую же свѣжестъ, какъ и во время его сбора.

503. УПОТРЕБЛЕНІЕ ВИНОГРАДНОЙ ШЕЛУХИ И ХВОСТИКОВЪ ДЛЯ ДУБЛЕНІЯ КОЖЪ. Недавно открытъ способъ употреблять для дубленія кожъ виноградныя хвостики и шелуху, обыкновенно выбрасываемые вонъ. Приготовивши кожи надлежащимъ образомъ для кладки въ дубильныя ямы, замѣняютъ дубовую толчу виноградною шелухою, которую предварительно перегоняютъ въ кубъ обыкновеннымъ образомъ, чтобы получить изъ нее виноградную, хотя нелучшую водку.

На производсво дубленія достаточно отъ тридцати пяти до сорока пяти дней. Способъ сей представляеть слѣдующія выгоды: 1. Онъ пребуеть времени менѣе обыкновеннаго; 2. дорогая дубовая кора замѣняется въ мѣстахъ, гдѣ расшенъ виноградъ, веществомъ, которое ничего нестоить и выбрасывается; 3. онъ сообщаетъ кожѣ сладковатый пріятный запахъ, который едва чувствителенъ, между тѣмъ, какъ кожа, дубленая корою, издаетъ сильный, часто непріятный гнилой запахъ; 4. извѣдано на опытъ, что подошвы изъ кожи, дубленой симъ способомъ, прочнѣе, и носяся вдвое долѣе противъ кожи, выдѣланной дубовою корою.

ВИНОГРАДНОЕ ВАРЕНЬЕ СМ. **ВАРЕНЬЕ ВИНОГРАДНОЕ.**

ВИНОГРАДНАЯ ВОДА СМ. **ВОДА ВИНОГРАДНАЯ.**

ВИНОГРАДНОЕ ПИРОЖНОЕ СМ. **ПИРОЖНОЕ ВИНОГРАДНОЕ.**

ВИНОКУРЕНИЕ.

504. НОВЫЙ ВЫГОДНѢЙШІЙ СПОСОБЪ ВИНОКУРЕНІЯ. Чтобы получить всѣ возможные выгоды отъ винокурения (дѣланія горѣлки, горячаго, хлѣбнаго вина), то главная забота состоятъ: 1) въ уменьшеніи числа кубовъ; 2) въ уменьшеніи топливнаго вещества; 3) въ выигрышѣ времени; 4) въ большемъ полученіи чистой горѣлки изъ даннаго количества хлѣба. Въ слѣдствіе сего новая поправка винокурения должна относиться: 1) къ формѣ и устройству самаго куба; 2) къ соединенію его съ зашорнымъ чаномъ и ректификаторомъ.

Что касается до формы куба, то размѣры его должны соотвѣтствовать количеству запора, предполагаемому входить въ него за одинъ разъ. Положимъ, что въ кубъ должно за одинъ разъ входить забору съ пяти пудовъ хлѣба; въ такомъ случаѣ дно куба должно имѣть въ поперечникѣ *пять футовъ и четыре дюйма*, глубина его одинъ футъ два дюйма, шейка

куба два дюйма: такимъ образомъ перпендикулярный поперечникъ всего куба шестнадцать дюймовъ. Поперечникъ шейки куба долженъ имѣть при фуѣ 2 $\frac{3}{4}$ дюйма; но достаточно можетъ быть и двухъ съ половиною фушовъ.

Колпакъ служивъ единственно во время перегонки къ проведенію паровъ въ *нагрѣватель затору* или въ *холодильникъ*; посему онъ долженъ бы имѣть видъ простой трубки, но для большого удобства даютъ ему видъ пупаго кегля, изъ котораго выходитъ трубка, которую можно соединяя съ трубкою *нагрѣвателя затора* или *холодильника*. Поперечникъ отверстія колпака, при соединеніи съ кубомъ, долженъ быть совершенно равенъ отверстію шейки куба. Отверстіе трубки, выходящей изъ колпака, должно равняться по крайней мѣрѣ *десятой части* поперечника всего куба.

Для сбереженія топливнаго вещества кубъ вышеозначеннаго размѣра должно вмазать въ печь, которой *зольникъ*, куда падаетъ зола, долженъ имѣть глубины 6 фушовъ, вышины одинъ фуѣ два дюйма, и ширины одинъ фуѣ при дюйма; для впуску и выпуску воздуха, надобно его снабдить желѣзною заслонкою. Надъ зольникомъ находится *огазъ*, на которомъ разводятъ огонь; *подъ* его отдѣляется отъ самаго очага решешкою, сдѣланною изъ желѣзныхъ полосъ; решешка сія начинается шамъ, гдѣ оканчивается пространство куба, и идетъ надъ всѣмъ каналомъ зольника даже до задней стѣнки печи. Желѣзныя полосы кладутся такъ, чтобы между каждыми двумя полосками оставалось пустое мѣсто на при линіи. Надъ решешкою, стѣна очага изъ кирпичей такимъ образомъ выводилась, чтобы боковыя стѣны поднимались наискось, и къверху становились ширѣ, такъ что, если поперечный каналъ зольника въ томъ мѣстѣ, гдѣ начинается стѣна очага, имѣетъ четырнадцать дюймовъ, то косвенность стѣны должна быть выведена вверхъ на шестнадцать дюймовъ, и на верхнемъ концѣ имѣть ширины осьмнадцать дюймовъ; напрошивъ того,

отверстіе очага имѣетъ шеснадцатъ дюймовъ въ квадратѣ. Задняя стѣна очага, проотивуположная отверстію, также выводится косвенно вверхъ. Отверстіе очага, лежащее надъ отверстіемъ зольника, можетъ закрываться также заслонкою. На верхушкѣ стѣны очага кладутся желѣзныя полосы, пересѣкающія себя крестообразно, укрѣпленныя концами въ стѣнѣ, окружающей кубъ; онѣ служатъ для поддержанія дна куба, чтобы онъ не могъ осѣсть.

На сихъ, крестообразно лежащихъ, полосахъ спавится кубъ. Стѣна, идущая вокругъ него, такимъ образомъ дѣлается, чтобы пламя, коснувшись дна куба, обошло два раза цилиндръ куба прежде, нежели выйдетъ въ дымовую трубу. Само собою разумѣется, что сіи обороты должны быть довольно просторны, чтобы сажа немогла ихъ совсѣмъ засорить. Если глубина куба будетъ на одинъ футъ, то отверстіе въ трубѣ должно быть на вышинѣ десяти дюймовъ. Гдѣ кончатся дымовые обороты и начинается труба, въ семъ мѣстѣ стѣна плотно обхватываетъ кубъ, что и продолжается даже до самой его шеи, для недопущенія къ нему доступа холоднаго воздуха во время перегонки. Чтобы удержатъ сколько можно болѣе теплоты, то нехудо стѣнѣ печи, идущую около куба, дѣлать двойную и промежутокъ, оставленный на 3—4 дюйма, наполнять угольнымъ порошкомъ, чрезъ что сбережется топильнаго матеріалу процентовъ на тридцать.

Лишняя лучевая теплота, которая вѣроятно и при такомъ устройеніи улетаетъ прежде, нежели дойдетъ до дымовой трубы, можетъ посредствомъ металлическихъ трубъ проведена быть для просушки солоду въ сушильню.

505. Самое важное улучшеніе винокуренія при семъ устройствѣ состоитъ въ *согревателѣ затора*, въ которомъ запоръ прежде, нежели войдетъ въ кубъ, предварительно нагревается и припомъ парами перегоняемой жидкости, такъ что запоръ можетъ переходить въ кубъ почти при точкѣ закипанія.

Кубическое содержаніе нагрѣвателя затора должно соотвѣтствовать количеству затора, помещающагося въ кубѣ.

506. УСТРОЕНИЕ СОГРѢВАТЕЛЯ ЗАТОРУ. Снарядъ сей дѣлается весь изъ красной мѣди. Онъ состоитъ изъ двойнаго цилиндра съ общимъ двойнымъ дномъ. Оба цилиндра вставляются одинъ въ другой такъ, что какъ стѣны ихъ, такъ и два опстоятъ одно отъ другого на 2—3 дюйма. Въ верхней части оба цилиндра опстоятъ одинъ отъ другого на полтора дюйма, а внизу нѣсколько болѣе трехъ дюймовъ. Оба дна наклоняются въ противоположныхъ направленіяхъ; внутреннее дно склоняется къ трубкѣ, ведущей заторъ въ кубъ, а наружное къ трубкѣ паровой, ведущей въ холодильникъ; оба дна для большей крѣпости дѣлаются вогнутыми. Верхнее стверсіе запаивается на лѣвой сторонѣ спереди; на протѣйшей части высоты снаряда дѣлается трубка, выходящая наружу, и въ которую входитъ конецъ трубки, идущей изъ колпака куба, почему и поперечникъ ея долженъ соотвѣтствовать поперечнику трубки колпака. На правой сторонѣ дна цилиндра выходитъ другая трубка, оканчивающаяся своимъ опверстіемъ въ холодильникъ.

Отверстіе нагрѣвателя затора должно закрываться совершенно плотно мѣдною же крышкою, по срединѣ которой опускается внутрь цилиндра мутовка, снабженная снаружи кривою рукояткою, посредствомъ которой мутовку можно приводить въ движеніе, чтобы по временамъ мѣшать заторъ, дабы онъ вездѣ равномерно нагрѣвался, и при переходѣ въ кубъ былъ одинакой густоты.

Для переходу нагрѣтаго затору въ опорожненный кубъ, дѣлается особая трубка, идущая нѣсколько наклонно отъ верхняго дна нагрѣвателя затора, и снабденная мѣднымъ же краномъ, посредствомъ котораго можетъ она открываться и запирается. Трубка сія соединяется, посредствомъ вставляемой промежутой трубки, съ опверстіемъ, дѣлаемымъ въ колпакъ куба, чтобы не снимая его,

можно было горячій запорѣ переводить въ кубѣ. Для наполненія *нагрѣвателя затора* на задней части его въ самомъ верху придѣлана трубка, которую можно запирашь запычкою. Чрезъ сію трубку изъ запорнаго чана наливается запорѣ въ *нагрѣвательный* снарядѣ. Во время перегонки образующіеся пары изъ носика трубки колпака переходяѣ въ пустой промежутокъ, находящійся между обоими цилиндрами *нагрѣвателя затора*; здѣсь освобождающаяся изъ нихъ лучистая теплота переходитѣ въ запорѣ, содержащійся во внутреннемъ цилиндрѣ и его *нагрѣваетѣ*. Та часть паровѣ, которая чрезъ потерянїе теплоты сгущается въ капельную жидкость, стекаетѣ вмѣстѣ въ соединенїи съ прочими, еще не сгустившимися парами, въ трубку *холодильника*, гдѣ совершенно сгущается. Для воспрепятствованія напрасному улетанію теплоты на наружную плоскость *нагрѣвательнаго* снаряда, хорошо покрывать его снаружи въ чепыре раза свернутою пропускною бумагою, которую навесѣ лакомъ, чрезъ что сохранится весьма много теплоты. Наконецъ для воспрепятствованія виннымъ парамъ улетать чрезъ смычки крышки, закрывающей *нагрѣвательный* снарядѣ, придѣлывается къ ней маленькой колпачекѣ, котораго носокѣ находится въ соединенїи съ трубкою *холодильника*, чтобы улетающіе пары проводили въ нее и тамъ сгущаѣ въ капельную жидкость.

507. ИЗОБРАЖЕНІЕ НАГРѢВАТЕЛЯ ЗАТОРА*. Фигура 1. аааа означаетѣ наружный цилиндрѣ; bbbb внутреннїй; сссс промежутокъ между обоими цилиндрами какъ въ бокахъ, такъ и днѣ; dd носокѣ колпачка, принимающїй боковую трубку; ee вторая трубка, выходящая изъ внутреннего дна, которая должна входить въ *холодильникѣ*; ff мѣдная крышка, закрывающая отверстїе *нагрѣвательнаго* снаряда; g мутовка, h пята на днѣ сосуда, въ которой движется кончикѣ мутовки; iiii чепыре гори-

* Смѣри изображенїе его въ собранїи рисунковъ къ сему Словарю надлежащихъ.

зонпальныя крыла мушовки для мѣшанія затору, отстоящія отъ дна на $\frac{1}{2}$ дюйма; k рукоятка мушовки на верху ея, отстоящая отъ крышки на нѣсколько только дюймовъ; ll трубка, выходящая изъ нижняго дна; m кранъ ея; n трубка, продолжающаяся изъ первой; o p трубка, которую можно запыкать въ r; q маленькой колпакъ. *Нагрѣватель затора* обыкновенно ставится между кубомъ и холодильникомъ. Въ него входятъ пары, чрезъ трубку dd, выходящіе изъ носика колпака куба, между тѣмъ какъ трубка ee находится въ соединеніи съ отверстіемъ трубки *холодильника*, чрезъ которую сгустившаяся жидкость, а равно и пары, не превратившіеся въ жидкость, выходятъ и переходятъ заторъ въ колпакъ, а изъ него въ самой кубъ, по очищеніи его отъ нечистоты. Колпакъ снимаютъ только по временамъ, чпюбы его вычистить; снарядъ сей приноситъ ту пользу, что сокращаетъ время, издержки на топливный матеріалъ и на холодильную воду, и доставляетъ чистый пѣнникъ.

При употребленіи сего снаряда не надобенъ никакой холодильный снарядъ, но одна только кадка съ трубкою, въ нѣсколько разовъ свиного

ВИШНЯ.

508. РАЗВЕДЕНІЕ ВИШНЕВЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ. Вишневая деревья, приносящія кислые плоды, растутъ по лѣсамъ во многихъ мѣстахъ теплыхъ и даже умѣренныхъ Россійскихъ губерній; приносящія же сладкіе плоды, которыхъ сортовъ очень много, разводятся только по садамъ; въ холодныхъ же губерніяхъ пребудутъ на зиму прикрывшія, а въ другихъ и совсѣмъ зимы переносить не могутъ, а должны содержимы быть въ оранжереяхъ.

Вишневые деревья могутъ расти на всякой почвѣ, выключая мокрой, но лучшая для нихъ земля мергельная, или глинистая легкая, или черноземъ изъ согнившихъ растеній съ пескомъ, имѣющій

подъ собою глину. Высокія мѣста для нихъ лучше низменныхъ. Вишневые деревья размножаются сажаніемъ косточекъ изъ ихъ плодовъ, и разсадкою ихъ корневыхъ побѣговъ. При собираніи для посѣва вишенныхъ косточекъ, лучше собирать и сохранять каждой сортъ особо, и при сажаніи на гряды то же самое наблюдать и сажать ихъ особыми рядами, чрезъ что при пересадкѣ ихъ въ большой питомникъ можно будетъ знать, какого которое деревцо рода. Посаженные косточки въ землю, лучше всего осенью, кромѣ полонья негодной правы и поливки въ сухую погоду, не требуютъ за собою никакого ухода.

Подлѣ старыхъ вишенныхъ деревьевъ находились всегда довольно молодыхъ отъ корней опростковъ, которые можно опнять осенью и посадить особо нѣсколько глубже, нежели какъ они сидѣли прежде, и на слѣдующій годъ оставить ихъ ростъ на своей волѣ, выпалывая только около нихъ дурную праву; на третій годъ ихъ можно прививать.

509. При **разсадкѣ** вишневыхъ деревьевъ, а такъ же и послѣ, не надобно никогда класть около нихъ для удобренія земли никакого навозу, которой имъ причиняетъ ракъ. Земля мягко и глубоко вскопанная доставляетъ для нихъ довольно питанія.

Вишневые деревья будучи посажены на мѣстѣ, не любящъ никакого обрѣзыванія, которое для яблоней необходимо: всякую только весну надобно ихъ осматривать, и зараженные болѣзнію и засохшія вѣтви вырѣзывать. Буде же надобно непременно что-либо на вишняхъ опрѣзать живое, то это должно дѣлать осенью по паденіи листьевъ, когда сокъ въ нихъ не имѣетъ уже движенія, какъ-то бываетъ весною, и когда всякая ранка подастъ поводъ къ испеченію въ большомъ количествѣ клея, и чрезъ что деревья сіи очень изнуряются.

510. **ТЕЙССОВЪ СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ ВИШНИ САЗЖАНІЕМЪ ЧЕРЕНКОВЪ.** Нарѣзавъ прутиковъ отъ молодыхъ вишенъ, поставивъ ихъ въ воду дней на

двадцать или до шѣхъ порѣ, пока они дадутъ отъ себя корешки длиною около четверти дюйма. Во все сіе время воды перемѣняшь не надобно а вѣшки съ корешками осторожно сажать въ хорошую землю, и посадивши обсыпать мѣлкою землею и хорошо полишь, да и въ послѣдующее время не оставляй безъ поливки; когда земля высохнетъ прежде посадки вѣпочекъ (черенковъ) въ землю, надобно, передъ самою посадкою, а не прежде, обрѣзаны ихъ такъ, чтобы поверхъ земли оставался одинъ только глазокъ, потому что слабые еще корешки немогутъ доставлять пищи нѣсколькимъ глазкомъ. Черезъ нѣсколько времени корешки увеличатся и дадутъ здоровые побѣги.

Способъ сей размножать вишни черенками избавляетъ отъ труда сажать дички.

511. НОВОЕ СРЕДСТВО ИМѢТЬ ВИШНИ ВЕЗЪ КОСТОЧЕКЪ. Выбравши молодое вишневое дерево, выросшее изъ посаженной въ землю косточки и имѣющее одинъ только побѣгъ, должно расколотъ его весною, до полного восхожденія сока, начиная съ верхняго конца и почти до самаго корня; послѣ сего надобно выпустъ, посредствомъ шупой деревянной спички, какъ можно легче и осторожнѣе, находящуюся внутри расколопаго прутика сердцевину, не оставляя нисколько оной; при чемъ, изъ опасности повредить органы растенія, не упоминая желѣзнаго ножа, какъ только при началѣ операціи, для произведенія разсѣча на верхней части прутика. Соединивши послѣ сего обѣ половинки дерева вмѣстѣ, связываютъ ихъ шерстяною ниткою, и замазываютъ какъ можно тщательнѣе всю щель, по длинѣ ея, садовническимъ воскомъ. Сокъ скоро соединяетъ между собою половинки; какъ скоро онъ срастется, тогда снимаютъ навязанную на нихъ шерстяную нитку. Деревцо сіе будетъ приносить столь же хорошіе плоды, какъ и всякое другое, только ягоды его, вмѣсто косточки, будутъ содержать въ себѣ жидкое бѣлое вещество. Такіе плоды весьма хороши для

дѣланія изъ нихъ варенья, ибо избавляютъ отъ труда ошдѣлять косточки отъ мяса.

512. СПОСОБЪ СОДЕРЖАТЬ ШПАНСКІЯ ВИШНИ НА СВОБОДНОМЪ ВОЗДУХѢ. Сей нѣжный сортъ вишенъ, который прежде въ холодныхъ странахъ содержали только въ оранжереяхъ, а потомъ въ холодныхъ сараяхъ, можно на вольномъ воздухѣ безъ всякой обвертки и теплой покрывки, содержать слѣдующимъ образомъ:

Сидящее въ группѣ на воздухѣ деревцо, осенью подкапывается съ двухъ противоположныхъ сторонъ, напр. съ сѣверной и южной, съ первой меньше, а со второй больше, чтобы деревцо можно было съ сей стороны въ первую, т. е. съ южной на сѣверную нагнуть до самой земли, съ прочихъ же двухъ сторонъ коренья не подкапывать, а оставить какъ были, безъ всякаго до нихъ прикосновенія. Предъ помянутымъ нагибаніемъ подстиляется подъ деревцо самое малое количество мѣлкаго хвороста, дабы оно на вѣтвяхъ онаго, а не на голой землѣ лежало, а такогожъ мѣлкаго хвороста положить нѣсколько и на деревцо сверху, и чемъ нибудь тяжелымъ прижать, дабы сучья и вѣтви ихъ не порчали къ верху; по учиненіи сего, деревцо такъ оставить на зиму. Дѣлается сіе для того, чтобы оно все занесено было снѣгомъ, и чтобы самой сей снѣгъ служилъ ему вмѣсто защиты и покрывки отъ суровости зимней спужы, а особливо зимнихъ холодныхъ вѣтровъ, которые вишнямъ наиболѣе пагубны. Снѣгъ спасаетъ ихъ отъ гибели и сохраняетъ безвредными, какаѣ бы ни случилась зимняя спужа. *Г. Болотовъ*, опытный экономъ, увѣряетъ, что у него самага вишни всякой годъ были пригибаемы сказаннымъ образомъ къ землѣ и лежали всю зиму подъ снѣгомъ, а по вскрытіи весны оказывались не только уцѣлѣвшими, но, по обыкновенномъ поднятіи оныхъ и уставленіи по прежнему на мѣстахъ, при помощи вбиваемыхъ подъ нихъ небольшихъ кольевъ, къ которымъ они прикрѣпляюща, дабы росли прямо,

въ свое время сильно цвѣли и довольно плода приносили.

Какъ при помянутомъ подрываніи и нагибаніи вишенъ не малая часть ихъ корней въ обнажается: то, дабы зимняя спужа немогла ихъ сильно повредить, засыпаются они на зиму тушъ же выкопанною землею, копорая весною кладется ояшъ въ свое мѣсто, и деревцо, при помощи помянутыхъ кольевъ, устанавливается прямо, и всѣ корни укрываются такъ землею, что въ лѣтнее время и узнать не можно, чтобъ было оно нагибаемо на зиму.

Можно легко подумать, что отъ ежегоднаго подрыванія и нагибанія деревья сіи могутъ претерпѣвать много вреда; но опытность доказываетъ прошивное тому. У *Г. Болотова* они нѣсколько лѣтъ симъ образомъ были подрываемы и нагибаемы, но вреда имъ отъ того ни малѣйшаго не было, пошому, что большая половина корней ихъ остается спокойно въ землѣ и не терпитъ никакого насилія; да и подрываемая часть оныхъ съ молоду уже такъ къ сему нагибанію привыкаетъ, что переноситъ его безъ примѣтнаго вреда; а напрошивъ того замѣчено: поелмку симъ корнямъ не дается такой свободы разрастаться какъ неподкапываемымъ, то сіе удерживаетъ деревья нѣсколько въ ихъ ростѣ, и они хоща не такъ быспро и скоро увеличиваются, какъ расшущія въ грунтѣ и неподкапываемыя, но за то бывають плодоноснѣе, да и меньше пребуется хлопотъ для удерживанія ихъ роста и недаванія имъ слишкомъ увеличиваться, что, какъ извѣстно, производися чрезъ искусственное обрѣзываніе ихъ вѣтвей и побѣговъ.

513. Не излишне замѣтитъ, что неимѣющимъ сихъ вишенъ у себя, а желающимъ имѣть, и симъ образомъ содержать, можно употребить къ тому двоякое средство. *Во первыхъ*, купивъ нѣсколько горшковъ или кадокъ съ готовыми уже прививными деревцами, пересадитъ ихъ, вынувши изъ горшковъ съ землею въ грунтъ, и посунути съ ними вышесланнымъ образомъ; отъ чего они какъ

опышность доказала, никакого вреда не препятъ. Во вторыхъ, завести ихъ у себя посредствомъ прививанія очково съ нихъ къ молодымъ вишневымъ опраслямъ и деревцамъ, годовымъ и распускающимъ уже въ саду, каковыя къ тому весьма способны, а особливо молодыя и моложавую кожу имѣющія, или нарочно для сего въ желаемомъ мѣстѣ рядами насаженныя. Но таковымъ деревцамъ надобно напередъ дать время приняться, пойти въ свой ростъ и получить довольно сока, а безъ того прививки будущъ неуспѣшны. Почему и надобно садить для сего самыя маленькія деревца, и выбирать такое мѣсто, которое бы было противъ Юга и защищено чѣмъ нибудь съ стороны сѣверной, а при томъ предварительно уже назначать, въ которую сторону ихъ впредъ нагибать, и дабы они могли имѣть для лежанія довольно простора, ничѣмъ уже не занимать онаго. Прививаются же они въ Іюль, и нѣсколько ранѣе, нежели яблоки.

514. ПРИВИВКА ВИШЕНЬ. Желая имѣть у себя въ саду вишни лучшихъ сортовъ, надобно заводить ихъ посредствомъ прививки хорошихъ сортовъ къ вишневымъ деревцамъ, выведеннымъ изъ косточекъ и имѣющимъ уже толщину въ палецъ, или изъ ошсаженныхъ отъ корней побѣговъ.

Вишни лучше всего копулировать, и при томъ очень рано, и прививать въ ращелъ или черенкомъ не позже конца Марша, а въ другихъ мѣстахъ начала Апрѣля; если прививокъ не пронулъ въ ростъ и верхушка его, равно и привитое мѣсто, будущъ хорошо закрыты посредствомъ кисточки распущеннымъ и нѣсколько еще теплымъ варомъ, чѣобы не оставилъ никакого прохода воздуху; то онъ не боясь снужи, и морозъ градусовъ въ пять не можетъ сдѣлать имъ никакого вреда.

515. СПОСОБЪ ИСТРЕБЛЯТЬ МАЛЕНЬКИХЪ ЧЕРНЕНЬКИХЪ НАСѢКОМЫХЪ НА МОЛОДЫХЪ ВИШЕННЫХЪ ПОВѢГАХЪ. Взять черной смолы и смѣшать съ шестнадцатою частію опермента и такимъ же количествомъ сѣры, чѣо все распустить на легкомъ

огнѣ, и порядочно смѣшавъ; когда же просты неѣ, разломаѣ на куски, величиною въ куриное яйцо и жечъ подѣ вишнями мокрою соломой, стараясь, чѣобы дымѣ сильнѣ доходилѣ до тѣхѣ мѣстѣ, гдѣ насѣкомыя сіи болѣе водятся. Часѣ спуспя должно обмыѣ ихѣ прыскомѣ, и онѣ обыкновенно смываются уже полумертвыя.

516. НОВОЙ СПОСОБЪ ПРЕДОХРАНЯТЬ ВИШЕННЫЯ ДЕРЕВА ОТЪ ЗАМЕРЗАНИЯ ЗИМОЮ. Для сего стволу вишеннаго дерева дають роспи въ вышину только на два фуша, и потомѣ сучья его горизонтально привязываютѣ къ решетчатому шпалернику, утвержденному подѣ сучьями на небольшихѣ, опѣ земли на полтора фуша высокихѣ колышкахѣ. Таковыя деревья стоятѣ зимою совершенно подѣ снѣгомѣ, и не прежде обнаруживаются, какѣ когда уже совсѣмѣ растаялѣ снѣгѣ. Чѣмѣ позже сіе бываетѣ, тѣмѣ выгидѣ для вишеннаго дерева, ибо сучья и почки подѣ снѣгомѣ сохраняются лучше, нежели подѣ другою какою нибудь покрывшею. На таковыхѣ горизонтальныхѣ шпалерникахѣ вишенныя деревья приносятѣ весьма много очень хорошихѣ плодовѣ, и могутѣ такимѣ образомѣ поверхѣ земли далеко разпространять свои вѣтви, да симѣ образомѣ они и опѣ бурѣ защищены.

Подобнымѣ образомѣ можно содержать и яблони всякаго рода: онѣ будутѣ удачнѣ и лучше, нежели сѣ высокими стволами, ноеліку отражающіеся опѣ земли солнечные лучи скорѣ приводятѣ ихѣ въ зрѣлость, нежели расшущія на высокихѣ пняхѣ. Весною, когда уже снѣгѣ растаялѣ, для воспитанныхѣ такимѣ образомѣ деревѣ можно изѣ рогожѣ дѣлать нужную тѣнь и защиту опѣ сильного дѣйствія солнечныхѣ лучей, до тѣхѣ порѣ, пока нѣчего болѣе опасаться морозовѣ.

Обыкновенный же способѣ охранять зимою нѣжные сорпы выписныхѣ деревьевѣ опѣ морозу, состоитѣ въ обвертываніи ихѣ соломой и сверху рогожами.

517. СРЕДСТВО ОСТАНАВЛИВАТЬ ИСТЕЧЕНІЕ КЛЕЯ ИЗЪ ВИШЕННЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ. Клей, истекающій изъ вишенныхъ деревьевъ въ большомъ количествѣ, сильно изнуряетъ сіи деревья и дѣлаетъ ихъ больными; для отвращенія чего надобно вырѣзать острымъ ножомъ чисто до самаго дерева кору въ томъ мѣстѣ, гдѣ выступаетъ клей, и мѣсто сіе промывать свѣжею ключевою водою съ мыломъ, пока ранка заживетъ.

518. ПОЛЬЗА ВИШНЕВАГО КЛЕЮ. Вишневый клей надобно собирать чистый, который и можно собирать въ сухомъ мѣстѣ долго безъ всякой порчи. Онъ имѣетъ всѣ свойства камеди, такъ называемой Аравійской, привозимой къ намъ изъ жаркихъ странъ, и потому въ разныхъ болѣзняхъ, какъ-то: въ поносахъ, припадкахъ мочевого пузыря, кашлѣ, хрипотѣ, совершенно можетъ замѣнять ее, а въ промывательныхъ можетъ быть употребляемъ вмѣсто крахмалу.

519. ВЛАДИМИРСКІЙ СПОСОБЪ СБЕРЕГАТЬ ВИШНИ ОТЪ ВОРОБЬЕВЪ И ДРУГИХЪ ПТИЦЪ. Въ саду sprungъ родъ высокой каланчи, называемой во Владимірѣ *клячугою*. Она sprungъ изъ четырехъ толстыхъ пестовъ, которые поставлены въ землѣ такъ, что они постепенно къ верху сходятся ближе. Немного пониже верхнихъ ихъ концовъ дѣлается на нихъ помостъ изъ досокъ, на которомъ сидятъ сторожъ и держитъ проведенныя пуда отъ вишневыхъ деревьевъ веревки, которыхъ концы привязаны къ заборамъ, столбамъ и проч., и аршина на полтора или на два отъ того мѣста, гдѣ веревка прикрѣплена, привязывается къ ней доска длиною въ аршинъ или болѣе; къ сей доскѣ привязывается на шнуркахъ множество маленькихъ деревянныхъ шариковъ или другихъ погремушекъ. Какъ только сторожъ съ клячуги усмотритъ воробьевъ, гдѣ нибудь свшихъ на дерево, то тянетъ къ себѣ веревку, идущую съ той стороны, чрезъ что производитъ большой шумъ, и тѣмъ отгоняетъ птицъ.

Разумѣется само по себѣ, что такіа клячуги можно спростить только въ большихъ садахъ, единственно одними почти вишнями засаженныхъ; въ небольшихъ же садахъ, или гдѣ вишни сидятъ вмѣстѣ съ другими деревьями, отгоняютъ воробьевъ стрѣляніемъ изъ ружей, прещопками, дѣланіемъ силковъ, спавленіемъ чучелъ хищныхъ птицъ, или ихъ изображенія и проч.

520. ВИШНИ СБЕРЕГАТЬ СВѢЖИМИ ВЪ БОЛЬШОМЪ КОЛИЧЕСТВѢ. Для сего берется дубовой плошной боченокъ, въ который не могла бы пройти вода по смычкамъ. Ушлавъ дно его вишеннымъ листьемъ, обсохшимъ отъ росы, кладутъ на него слой вишенъ спѣлыхъ, но еще не мягкихъ и при томъ ни чѣмъ не поврежденныхъ, съ хвостиками до половины отрѣзанными и собранныхъ въ свѣтлой день, и при томъ не голыми руками но въ перчаткахъ; на сей слой кладутъ слой листьевъ, потомъ на нихъ опять слой вишенъ, и такимъ образомъ наполнивши весь боченокъ, заколачиваютъ втулку плошно и, засмоля ее и смычки, опускаютъ на веревкѣ, вымазанной дегтемъ, въ колодезь такъ, чтобы боченокъ со всѣмъ въ воду погрузился.

Небольшое количество вишенъ можно сберегать, наклавъ ихъ въ широкогорлую бушлы, которую, зашкнувъ пробкою и обливъ отверстіе смолою, поставишь въ сухой погребъ или закопашъ въ землю.

521. ВИШНИ ЗАГOTOВЛЯТЬ ВЪ УКСУСѢ. Вишни класъ слоями въ стеклянныя банки, пересыпая мѣлкимъ сахаромъ: сперва слой сахару, потомъ рядъ вишенъ безъ стебельковъ, и такимъ образомъ продолжать, пока вся банка будетъ полна; потомъ взваришь ренской уксусъ крѣпко, остудить и налишь въ банки, сколько его взойдетъ. Налишья банки завязать бумагою, надѣлавъ въ ней мѣстами скважины, поддержать нѣсколько времени на солнцѣ, потомъ хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Къ сахару можно примѣшивать толченой корицы и гвоздики.

522. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Спѣлыя черныя вишни, вынувъ изъ нихъ косточки и оторвавъ стебельки, продавить сквозь сито, и сокъ сей сливъ въ бушлыку, оставишь до ушра. Между тѣмъ еще взять спѣлыхъ черныхъ вишенъ, окорошнѣ у нихъ стебельки, скласъ въ стеклянныя банки пересыпавъ ихъ гвоздикою. На каждый фунтъ вишенъ отвѣсѣ по два фунта сахару, и разварить его на вишневомъ соку, прибавивъ къ нему двѣ части хорошаго уксусу мѣрою, пѣну снимать и по увареніи остудить, а когда остынетъ, налить вишни, складенныя въ банки и крѣпко завязать ихъ пузыремъ.

523. ВИШНИ ГЛАЗИРОВАННЫЯ. Взявши одинъ или два яичныхъ бѣлка, взбитыхъ вмѣстѣ съ водою померанцовыхъ цвѣтовъ, кладущъ ихъ въ муравленый глиняный сосудъ, вмѣстѣ съ полченымъ сахаромъ и вишнями, у коихъ обрѣзываютъ стебельки на три четверти ихъ длины. Размѣшиваютъ все, какъ можно лучше ложкою, и когда плоды покроются хорошо сахаромъ, то выкладываютъ ихъ на бумагу, разостланную на опрокинутомъ решетѣ; послѣ чего ставятъ на солнцѣ или прѣдъ огня, дабы они немного засохли.

524. СУШЕНІЕ ВИШЕНЪ. Отобравъ вишни самыя спѣлыя и неповрежденныя, раскласъ на решетѣ такъ, чтобъ одна другой не касалась, и хвостиковъ не обрывая, поставитъ сушиться въ печный вольный духъ. Когда печь остыла, вынуть решету, перевернуть ягоды другою стороною, и вторично поставитъ въ печь, въ такой же вольный духъ. По высушеніи, когда вишни остынутъ, связать ихъ хвостиками въ пучки, и сберегать въ коробочкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

525. ВИШНИ СУХІЯ ОБСАХАРЕННЫЯ. Отобравъ спѣлыхъ вишенъ, вынуть изъ нихъ осторожно косточки, чтобъ не передавить. Разварить сахаръ въ густой сиропъ, остудить и, вливъ на вишни, оставить на суши. Послѣ того сиропъ сцѣдя, уварить гуще, и вишни положить въ него опять

на сущки; послѣ чего вишни выбравъ, засушить на жестяныхъ листахъ, и скласъ въ коробочки, устланные писчею бумагою.

526. СУШЕНИЕ ВИШЕНЬ ПРОСТОЕ. Не выбирая изъ нихъ косточекъ, сперва разсыпать ихъ на рогожахъ, и позавялишь на солнцѣ, а потомъ досушить въ печномъ вольномъ духу. Не должно однако вишень пересушивать.

Вообще всѣ высушиваемые плоды должно спавить до двухъ или трехъ разъ въ печь; ибо высушенные одинъ только разъ, опять припегиваютъ къ себѣ сырость, и дѣлаются мягкими.

527. ВИШНИ ВЪ ОБОЛОЧКѢ. Взбивши одинъ яичный бѣлокъ, окунываютъ въ него самыя лучшія вишни, обрѣзавъ сначала до половины длины стебельки ихъ, и, по мѣрѣ выниманія изъ бѣлка, посыпаятъ мѣлко сполченымъ сахаромъ; одуваютъ попомъ лишній сахаръ, и укладываютъ на обращенное вверхъ дномъ решето; послѣ чего спавятъ въ умѣренно нагрѣтую сушильню.

528. ВИШНЕВЫЙ СОУСЪ. Вскипятивши въ обыкновенномъ горшкѣ до трехъ или четырехъ разъ воду, вмѣстѣ съ коровымъ масломъ, кладутъ попомъ въ нее вишень, сахару, гвоздики и корицы; варятъ все сіе вмѣстѣ и употребляютъ попомъ, какъ обыкновенную похлебку.

529. ВИШНЕВЫЙ СИРОПЪ. Положивши въ мѣдный тазикъ три фунта вишенъ, очищенныхъ отъ черешковъ и косточекъ, кипятятъ ихъ въ четверти шпофа воды до тѣхъ поръ, пока дадутъ онѣ изъ себя сокъ; послѣ чего, пропустивши ихъ чрезъ сито, собираютъ вытекающій при семъ вишневый сокъ, между тѣмъ очищаютъ и увариваютъ три фунта сахару, на довольно сильномъ огнѣ; выкладываютъ въ него полученный прежде вишневый сокъ, и кипятятъ попомъ все сіе вмѣстѣ, пока жидкость получитъ густоту сиропа, который разливаютъ въ бутылки, когда онъ въ половину остынетъ.

530. ЗАГОТОВЛЕНИЕ ВИШНЕВАГО СОКА. Очистивъ вишни отъ стебельковъ и косточекъ, раздавить

ягоды, выдавишь изъ нихъ сокъ, и оставишь на два часа; когда густое осядетъ на дно, чистое сцѣдишь сквозь сито, и выставишь дни на два на солнце. Послѣ того разложишь въ бутылки, залишь сверху масломъ прованскимъ, и крѣпко зашнувавъ, хранишь въ подвалѣ; если угодно, можно подбавлять въ сей сокъ сахара, корицы и гвоздики; однакожъ безъ сахару держишься сиропъ прочнѣе. Можно такъ же выдавленный сокъ для прочности уваривать.

531. ДРУГОЙ СПОСОБЪ ЗАГОТОВЛЕНІЯ СЕГО СОКА. Очищенные отъ себелековъ и косточекъ ягоды разотри, и на слабомъ огнѣ развари; потомъ процѣди сквозь сито, и увари сокъ до сгущенія. Когда сокъ сей надобно имѣть сладкимъ, то на каждой фунтѣ сока прибавь по четверти фунта сахару, и взвари.

532. ЗАГОТОВЛЕНІЕ ВИШЕННАГО КИСЕЛЯ. Очисти вишни отъ себелековъ, приставь въ кошлѣ на огонь, вари непрестанно мѣшая ложкою. Когда вишни сколько разварятся, что мясо отъ косточекъ отстанетъ, процѣди сквозь сито, и увари еще до надлежащаго сгущенія; при чемъ надлежитъ наблюдать то, чтобъ въ кошлу ничего не пригорѣло.

ВИШНЕВОЕ ВІНО см. **ВІНО ВИШНЕВОЕ.**

ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ см. **ВАРЕНЬЕ ВИШНЕВОЕ.**

ВИШНЕВАЯ ВОДКА см. **ВОДКА ВИШНЕВАЯ.**

ВИШНЕВЫЙ КОМПОТЪ см. **КОМПОТЪ ВИШНЕВЫЙ.**

ВИШНЕВЫЙ МАРМЕЛАДЪ см. **МАРМЕЛАДЪ ВИШНЕВЫЙ.**

ВИШНЕВАЯ РАТАФІЯ см. **РАТАФІЯ ВИШНЕВАЯ.**

ВОДА.

533. СВОЙСТВА ВОДЫ, УПОТРЕБЛЯЕМОЙ ДЛЯ ПИТЬЯ. Обыкновенная вода въ самомъ чистомъ, естественномъ состояніи, должна быть прозрачна,

безъ запаха, безъ вкуса, или по крайней мѣрѣ безъ отвращительнаго, должна быть легка, т. е. напишана воздухомъ, удобоварима, пишательна и свѣжа. При нагрѣваніи она удобно кипитъ, не мулясь и не производя никакого осадка; въ ней легко развариваются бобы, мясо и зелень (чего не бываетъ съ водою, напишанною гипсомъ); она совершенно растворяетъ мыло и очищаетъ пиканни; употребленная въ питье не причиняетъ никакого вреда зубамъ, не опягощаетъ, не расслабляетъ желудка и не производитъ запору; при наливаніи на чай, съ легкостію извлекаетъ ароматическія частицы какъ его, такъ и другихъ растений, безъ измѣненія оныхъ; будучи смѣшиваема съ виномъ, не сообщаетъ ему никакого особеннаго вкуса; слегка пѣнилась при взбалтываніи и проч. Свойства сіи могутъ быть въ совокупности только въ водѣ источниковъ, пекущихъ по чистой каменистой или песчаной почвѣ; равно какъ и вода рѣкъ, у коихъ дно устлано кремнями или крупнымъ пескомъ, соединяетъ въ себѣ всѣ качества хорошей воды. Движеніе сихъ водъ на открытомъ воздухѣ сообщаетъ имъ легкость и чистоту; между тѣмъ какъ стоячія воды, напр. въ озерахъ, болотахъ и колодцахъ, лишены бываютъ такихъ качествъ; онѣ опягощаютъ желудокъ, мало содержатъ въ себѣ воздуха, напротивъ часто бываютъ напишаны различными солями и газообразными веществами. Воды, протекающія по почвамъ гипсовымъ, содержатъ въ себѣ сернокислую известь; пекущія же въ мѣстахъ изобилующихъ мѣломъ, напишаны большимъ количествомъ углекислой извести, которая растворена въ нихъ посредствомъ избытка угольной кислоты; наконецъ воды, разливающіяся по турфянымъ почвамъ, суть самыя нездоровыя изъ всѣхъ, онѣ бываютъ мушны и пахнутъ навозомъ, подобно водѣ стоящей въ лужахъ. Таковыя же качества имѣютъ и воды стоячія, въ коихъ согниваются остатки веществъ растительныхъ и животныхъ; однако жъ ихъ можно употреблять съ пользою для поливанія растений.

Жижели болотистыхъ сѣранъ, принужденные по необходимости употреблять сіи воды, хотя и ошдѣляютъ изъ нихъ кипяченіемъ нѣкоторое количество вредныхъ газовъ и остатки гніющихъ веществъ, однако жъ при всемъ томъ отъ употребленія ихъ бывають блѣдны, хворы, имѣють черные, гнилые зубы и подвержены цынгу и худосочию.

534. Впрочемъ и между водами, годными для пищи, находится еще нѣкоторое различіе; такъ напр. вода источниковъ, обращенныхъ на востокъ или полдень и по сему самому подверженныхъ полному дѣйствию солнечныхъ лучей, бываетъ гораздо здоровѣе доставляемой источниками, имѣющими направленіе къ сѣверу и слѣдовательно мало освѣщенными. Рѣки, принимающія въ себя мутные ручьи, или имѣющія грязное дно и очень медленное теченіе, такъ же какъ и наполненные проросниками, вообще доставляютъ нехорошую воду. Вымачиваніе конопли сообщаетъ водѣ очень вредныя качества; отъ таковой воды не только погибають рыбы и скопина, но даже вредъ получаютъ и люди, употребляющіе оную. Напротивъ того большія рѣки, имѣющія быстрое теченіе, хотя бывають мутны и иловаты, но вода ихъ, по сообщеніи ей совершенной прозрачности опсѣиваніемъ и процѣживаніемъ, бываетъ очень здорова, что зависитъ отъ нерастворимости въ нихъ веществъ, мутящихъ воду, кои не что иное суть, какъ землистыя частички. Сверхъ сего рѣчная вода есть самая лучшая изъ всѣхъ для употребленія въ ваннахъ; ибо вода колодезная или ключевая, кромѣ того, что она гораздо холоднѣе, бываетъ притомъ жестка, менѣе напишана воздухомъ, и самую кожу дѣлаетъ жесткою.

Вода, собирающаяся въ водоемахъ, хотя накопляется изъ чистой дождевой воды, однако жъ всегда бываетъ не хороша, поелику она долго находясь въ нихъ, загнивается, и увлекаетъ вмѣстѣ съ собою большое количество разнородныхъ веществъ, во время теченія своего

по кровлямъ и другимъ мѣстамъ; по сему-то самому въ сихъ водахъ и въ лѣпшее время живеть большое количество личинокъ насѣкомыхъ. При семъ должно замѣтить, что личинки сіи служатъ всегда доказательствомъ присутствія растворенныхъ въ водѣ растительныхъ веществъ, коими онѣ питаются, очищаятъ отъ сихъ же самыхъ веществъ воду.

535. ПОЛЬЗА ВОДЫ. Хотя всѣмъ извѣстно, что употребленіе холодной воды укрѣпляетъ внутренности, между тѣмъ какъ теплая вода расслабляетъ ихъ и располагаетъ ко рвотѣ, однако жъ не всѣ, можетъ быть, замѣтили то, что вода есть лучшее пищеварительное и растворяющее средство нашей пищи, нежели вино и другіе спиртные напитки. Люди, употребляющіе воду, имѣютъ обыкновенно совершеннѣйшія чувства и рассудокъ, нежели любители вина; они до такой степени ощущаютъ различіе между водами, что для нихъ кажется не столь вкусна процѣженная вода, сколько неprocsѣженная. Вода, особливо холодная, чистая, есть одно изъ лучшихъ средствъ противу многихъ болѣзней внутреннихъ и наружныхъ, какъ-то множество опытовъ подтверждаетъ.

536. ДЕШЕВЫЙ ДОМАШНІЙ СПОСОБЪ ИМѢТЬ ВСЕГДА ЧИСТУЮ ВОДУ. Въ пустой горшокъ, употребляемый для цвѣтовъ, вставишь ивовую плетенку; насыпать въ нее угольного порошку на 4—5 вершковъ; на порошокъ насыпать слой песку, а сверхъ онаго положить кружокъ изъ бумаги исколотой иголкою, дабы вода не сдѣлала въ песокъ углубленій. Сквозь сію смѣсь пропускаютъ воду. По истеченіи нѣкотораго времени, надобно порошокъ, песокъ и бумагу перемѣнять.

537. СПОСОБЪ ПОПРАВЛЯТЬ ИСПОРЧЕННУЮ ВОДУ. Вода запертая въ сосудахъ поршится и начинаетъ гнить по истеченіи нѣкотораго времени. Для ея поправленія нѣтъ сильнѣйшаго средства, какъ

хорошо выжженные и въ крупный порошокъ спер-
тые угли. Бросивъ порошокъ въ воду, болтай ее и
процѣди. На 3½ фунта испорченной воды нужно
употребить чепыре съ половиною унца порошку;
или полтора унца порошку и 24 капли сѣрной
кислоты.

**538. СРЕДСТВА НЕГОДНУЮ ВОДУ ДѢЛАТЬ УДОВНОЮ
ДЛЯ ПИТЬЯ:**

а) Опвариваніе воды, чрезъ которое перяетъ
она большую часть швердыхъ земляныхъ частей,
въ ней содержащихся.

б) Опстаиваніе ея: когда она очень мутна, то,
поспоявши спокойно, опсѣдають изъ нея на дно
швердыя частицы.

в) Процѣживаніе: когда такую воду наливають
въ сосудъ, наполненный до половины чистымъ
мѣлкимъ бѣлымъ пескомъ и дають ей чрезъ него
пройти въ другой сосудъ, подъ первымъ поставлен-
ный; у перваго дно должно быть решетчатое.

г) Процѣживаніе чрезъ песокъ и уголь. Особ-
ливо это есть лучшее средство для очищенія бо-
лошной и споячей испорченной воды. Недавно
пережженный для сего уголь раздробить на мѣлкя
части и кипячить съ водою; но еслибы вода чрезъ
это не потеряла своего непріятнаго вкуса и за-
паху, то надобно ее еще процѣдить сквозь песокъ,
положенный вмѣстѣ съ уголемъ, посредствомъ
двухъ сосудовъ, одинъ на другой поставленныхъ.
Для сего выдумали теперь особые небольшіе сна-
ряды.

Уголь, брошенный въ количествѣ, соразмѣрномъ
объему воды въ колодцѣ, опнимаетъ у ней дурной
запахъ и дѣлаетъ воду безвредною для пижья.

539. СПОСОБЪ УЗНАТЬ ПЕРЕГНАТУЮ ВОДУ. Не всякъ
можетъ перегонять воду, а особливо когда не имѣ-
етъ кубика: однакожъ бываетъ иногда нужно
узнать, точно ли полученная напр. изъ Аптеки
вода подъ именемъ перегнашой есть перегнашая?
Въ такомъ случаѣ надобно умѣнь испытать ее, и
сіе испытаніе дѣлается слѣдующимъ образомъ:

перегнавшую воду налить въ рюмку, и пустивъ въ нее пять или шесть капель серебрянаго раствора въ соляной кислотѣ, рюмку немного поболтать. Если вода останется совершенно чистою и свѣтлою, каковою была и до прилипія серебрянаго раствора, то это будетъ знакомъ, что вода перегнаша надлежащимъ образомъ; если же покажется хотя малѣйшая молочная цвѣта мутьность, то вода испытываемая не перегнаша, а простая, или по крайней мѣрѣ очень дурно была перегнаша.

А. ВОДЫ БЛАГОВОННЫЯ.

540. **ВОДЫ ВЛАГОВОННЫЯ (ДУШИСТЫЯ)**, обыкновенно приготавливаются перегонкою пахучихъ растений цѣлыхъ или ихъ корокъ, корней, цвѣтковъ, сѣмянъ и проч. съ водою; такъ напр. десять фунтовъ воды померанцовыхъ цвѣтковъ, получаютъ перегонкою десяти фунтовъ померанцовыхъ цвѣтковъ съ пятнадцатью шпофами воды. Перегонка производится въ мѣдномъ кубикѣ, поставленномъ прямо на огонь; а чтобы цвѣты, положенные въ кубикъ не пригорѣли, то ставящъ въ него мѣталлическій маленькій сосудъ съ решетчатымъ дномъ; въ сей же сосудецъ кладутся цвѣты или другія части растений. Перегнаемая душистая вода имѣющъ молочный цвѣтъ въ началѣ перегонки, который происходитъ отъ содержащагося въ нихъ пахучаго масла, и которое отдѣляютъ наливая перегоняемую воду въ стеклянную воронку, и зашкнувши пальцемъ ея трубочку, выпускаютъ воду до тѣхъ поръ, пока останется одно масло; можно также сіе масло собрать и другимъ образомъ, а именно: опустить въ него кусочекъ хлопчатой бумаги, въ которую оно и вберется, а потомъ выжать его въ какой нибудь сосудъ, и сливъ въ скляночку, хранить для употребленія.

541. **ДРУГОЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ВЛАГОВОННЫЯ ВОДЫ.** Эссенціи изъ пахучихъ растений немного растворяются въ водѣ, но онѣ растворяются болѣе съ прибавкою углекислой магнезіи (Sous-carbonate de

magnesie); напр. взявъ эссенціи померанцовыхъ цвѣт-
цовъ (Essence de Néroli) и магнезіи, каждой по унцу,
и чистой воды двадцать пять шпофовъ. Поло-
живши магнезію въ чистую посуду, приливать къ
ней по немногу эссенцію, мѣшая безпрестанно смѣсь,
пока сдѣлается родъ кашицы, которую выложитъ
въ воду, и мѣшать все порядочно; потомъ, когда
жидкость опсѣетъ и сдѣлается бѣлою, про-
цѣдитъ, или слить посредствомъ сифона. Такимъ
образомъ получится вода померанцовыхъ цвѣтовъ.
Симъ же образомъ можно приготавливать и другія
воды, какъ-то: *мятную, анисовую, лавандную, ме-
лиссную, розовую, розмаринную, жасминную*, съ тою
только разностию, что буде взять эссенцію въ
хрустальныхъ, какова напр. розовая, то для ней на-
добно приложить углекислой магнезіи въ три раза
болѣе, по вѣсу, напр. розовой эссенціи одинъ зо-
лотникъ, магнезіи три золотника, воды двадцать
пять шпофовъ. Поелику розовая эссенція кристал-
лизуется и при температурѣ нѣсколько высшей,
то и не можетъ хорошо раствориться въ холодной
водѣ, почему и должно увеличить прибавку магне-
зіи и эссенцію смѣшивать какъ можно лучше съ маг-
незіею, куда прибавлять и воды, но съ большою
осторожностію. Въ прочемъ же поступать какъ
показано дѣлать воду померанцовыхъ цвѣтовъ. Эс-
сенціи, не садящіяся въ хрустали, берутся по рав-
ной части съ магнезіею.

**542. ЛЕГКОЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ БЛАГОВОННЫЯ ВОДЫ
ВЕЗЪ ПЕРЕГОНКИ И ЭССЕНЦІЙ.** Сорванные и очищенные
цвѣты надобно спирать съ углекислою магнезіею,
въ такомъ количествѣ употребленною, чтобы она
вобрала въ себя и распишельную воду цвѣтовъ и
пахучее ихъ масло, отъ чего смѣсь сдѣлается су-
хою; тогда протирають ее чрезъ сито для отдѣ-
ленія мякоти цвѣточной, а пахучій порошокъ ссы-
пають въ стеклянки и закупоривають очень плотно.
Когда же нужно сдѣлать благовонную воду, то
берутъ сего порошку столько, сколько нужно для
сдѣланія извѣстнаго количества воды, взбалтыва-

вають его съ водою, попомъ дають ей опшпоять-ся и процѣживаютъ.

543. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ДОМА РОЗОВУЮ ВОДУ. Для изготавленія розовой воды, особливо въ теплыхъ мѣстахъ, можно поступить слѣдующимъ образомъ: оцѣпавъ листья розъ, положить ихъ въ деревянные сосуды, и, наливъ въ оныя чистой воды, выспавить на нѣсколько дней на солнце; скоро маслянистое вещество отдѣлится само собою и всплыветъ на поверхность воды; сіе драгоцѣнное масло собирать осторожно мягкою хлопчатною бумагою и выжимать въ спкляночки, кои надобно весьма плотно закупоривать.

544. СПОСОБЪ СОХРАНЯТЬ ПЕРЕГНАТЫЯ ВОДЫ ОТЪ ПОВРЕЖДЕНІЯ. Для сохраненія всякихъ перегонныхъ водъ долгое время цѣлыми, и для недонущенія ихъ плѣснѣвѣть и поршиться, а равно также и всякихъ соковъ изъ травъ и кореньевъ приготавляемыхъ, надобно наливать ими спеклянныя узкогорлыя бушлы, или другіе какіе сосуды, которые бы внизу были широки, а въ верху узки, и наливать такъ, чѣмъ они были полны, а попомъ налить сверху нѣсколько капель деревяннаго масла, дабы имъ вся поверхность воды, или сока покрылась, и оно бы плавало поверхъ воды; отъ чего не испортятся чрезъ цѣлый годъ ни воды, ни соки.

Б. ВОДЫ СЛОЖНЫЯ.

545. ВОДЫ СЛОЖНЫЯ ИЛИ СПИРТОВАТЫЯ. Сіи составы лучше называть не *водами*, хотя у насъ сіе вошло въ употребленіе отъ продавцовъ духовъ иностранцевъ, а особливо Французовъ, но *спиртами*, ибо въ нихъ главную ролю играетъ крѣпкій винный спиртъ. Воды сіи вообще достаютъ или перегонкою, въ какомъ случаѣ должно всегда ихъ перегонять посредствомъ водяной бани, или просто смѣшеніемъ и настаиваніемъ разныхъ жидкихъ и твердыхъ пахучихъ веществъ, и сей способъ гораздо дешевле. Воды сіи, будучи смѣшаны съ обыкновенною простою водою, дѣлають ее молочною или бѣлою.

Многія взъ нихъ извѣстны подѣ именемъ *духовъ* просто, и составляющіе необходимость шуалета прекраснаго пола.

546. ВОДА ВЕЗПОДОВНАЯ (Eau sans-pareille). Взять чистаго виннаго спирту 3 фунта.

Спирту померанцовыхъ цвѣтовъ . 16 лоповъ.

Кедроваго масла 4 лота.

Бергамотной эссенціи 2 —

Эссенціи амбрной $\frac{1}{2}$ —

Все хорошенько между собою смѣшать и закупорить.

547. ВОДА БУКЕТНАЯ (L'eau de bouquet). Возми спирту изъ померанцовыхъ цвѣтовъ 1 штофъ.

Спирту жасминнаго	}	каждаго по $4\frac{1}{4}$ унца.
— — розоваго		
— — туберозоваго		
— — фіалковаго		

Смѣшай всѣ спирты и, разливъ въ маленькія сѣкляночки, закупори плотно.

548. ВОДА БУКЕТНАЯ ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Взять два фунта крѣпкаго виннаго спирту и въ немъ растворить:

Гвоздичнаго масла	}	по одному скрупулу.
— — — спирту		
Бергамотнаго масла		
Фіалковаго — —		

Потомъ прибавить:

Розоваго спирту	}	по два
Померанцоваго —		
Гвоздичнаго — —		
Резеднаго — —		
Жасминнаго — —		
Жонкильнаго —	}	лота.
Туберознаго — —		
Фіалковаго — —		
Роснаго ладону тинкшуры	1	скрупуль.
Амбрной эссенціи	$\frac{1}{4}$	скрупулы.
Мускашиной эссенціи	$\frac{1}{2}$	— —

Всѣ сіи жидкости порядочно между собою взболтавъ, разлишь въ маленькія спскляночки и закупорить.

ВОДА ВЕНГЕРСКАЯ. См. водка *Унгарская*.

549. ВОДА ГВОЗДИЧНАЯ. Взяшь крѣпкаго виннаго спиршу 1 шпофъ.

Масла или эссенціи гвоздичной . . 2 унца.

Эссенціи померанцовыхъ цвѣтовъ . 1 драхму.

Спиршу амбрнаго 2 —

Все сіе смѣшати вмѣстѣ и, спустя двое или прее сутокъ, процѣдитъ сквозь пропускную бумагу.

550. ВОДА ЖАСМИНАЯ. Взяшь жасминнаго масла одинъ фунтъ, виннаго крѣпкаго спиршу полтора фунта, масло смѣшати съ спиртомъ и крѣпко взболтати смѣсь, отъ чего она дѣлается молочной. Ее выспавляютъ на морозъ: масло сгущается, отдѣляется отъ спиршу, и опускается на дно бупылки; тогда спиртъ, напитавшійся запахомъ масла, сливаютъ и берегаютъ въ хорошо закупоренныхъ спсклянкахъ. Такимъ же образомъ дѣлаютъ воду изъ жонкилей, лилей и туберозъ.

551. ВОДА КИПРСКАЯ. Берется:

Виннаго крѣпкаго спиршу . . . 1 стаканъ.

Спиршу бергамотнаго } по три

— розоваго } унца.

— фіалковаго }

Эссенціи померанцовой 36 унцовъ.

Спиршу мускуснаго } по шести

— амбрнаго } капель.

Все сіе смѣшивается порядочно, процѣживается сквозь пропускную бумагу и хранишь въ хорошо закупоренныхъ спсклянкахъ.

552. ВОДА КЕЛЬНСКАЯ, ИЛИ О-ДЕ-КОЛОНЬ. Къ чешыремъ шпофамъ виннаго спиршу, прибавивъ мелисной воды полфунта, размариннаго спиршу, цедровой, бергамотовой и лимонной эссенціи, каждой по два унца, размаринной эссенціи одинъ унцъ, масла померанцовыхъ цвѣтовъ гранъ, перегоняютъ въ водяной банѣ и получаютъ $3\frac{1}{2}$ шпофа

превосходной Кельнской воды. Можно сдѣлать ее еще лучше, прибавивъ къ вышеупомянутымъ веществамъ одинъ гранъ гвоздичной эссенціи, два унца розоваго спирта и столько же жасминнаго.

553. ОНА ЖЕ БЕЗЪ ПЕРЕГОНКИ. Взять двадцать чепыре фунта крѣпкаго спирту, семь фунтовъ розмариноваго спирту, чепыре съ половиною фунта мелисной воды, бергамотовой эссенціи шесть унцовъ, при золотника масла померанцовыхъ цвѣтовъ, полунца цедры, лимонной корки шесть золотниковъ, розмаринной эссенціи два золотника; положить все сіе въ большую бутыль и взболтать. Сиямъ способомъ можно получить хорошій о де-колонъ.

554. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ХОЗЯЙСТВЕННЫМЪ ОБРАЗОМЪ О-ДЕ-КОЛОНЪ (Кельнская вода). Такъ какъ особы, имѣющія привычку часто употреблять о-де-колонъ, платятъ дорого за сію ароматическую воду, которая нерѣдко при томъ бываетъ дурнаго качества, то вошъ весьма простой способъ, по коему каждый можетъ удобно и съ небольшими издержками приготовить означенную воду. Хотя такой о-де-колонъ и не будетъ превосходнаго качества, однакожъ имѣетъ всѣ свойства большей части хорошихъ продажныхъ сортовъ. — Его можно добывать посредствомъ перегонки (дистилляціи) и посредствомъ настаиванія. Хотя первый способъ преимущественнѣе, по многимъ отношеніямъ; но второй способъ выгоднѣе, то есть настаиваніе; ибо перегонка нынѣ почти совершенно оставлена, настаиваніе же болѣе приличествуемъ и удобнѣе для людей, не занимающихся въ особеннсти дистилляціею.

Первое условіе, для полученія какого бы то ни было рода хорошей ароматической воды, состоитъ въ весьма чистомъ винномъ спиртѣ, безъ всякаго посторонняго запаха, крѣпостию отъ 25 до 35 градусовъ. — Спиртъ сей можно легко добывать изъ обыкновенной хлѣбной горѣлки.

Для приготоовленія о-де-колоня, взять двенадцать бутылокъ спирта въ 30 градусовъ; эссенціи:

бергамотной одинѣ унцѣ, *цедровой* одинѣ унцѣ, *лимонной* одинѣ унцѣ (ею замѣняющѣ употребляемый для сего лимонный цвѣтѣ), *розмаринной* два золошника, *мятной* два золошника, *гвоздичной* одинѣ золошникѣ, *тминной* одинѣ золошникѣ, эссенціи *померанцовыхѣ цвѣтовѣ* или *померанцоваго масла* одинѣ унцѣ.

Всѣ сіи вещества кладутѣ въ бутылѣ, которую держатѣ въ умѣренной теплотѣ нѣсколько дней, щцательно и довольно часто ее взбалтывая. Потомѣ осторожно сливаютѣ наслоявшійся спиртѣ, и разливаютѣ его въ склянки, которыя хорошо закупориваютѣ и хранятѣ для употребленія.

Всѣ изчисленныя матеріалы можно купить за сходную цѣну въ москашильномѣ ряду, или правяныхѣ лавкахѣ.

555. ПРОСТѢЙШІЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ О-ДЕ-ЛАВАНДѢ. Взятъ при золошника розмариннаго и шесть золошниковѣ лаванднаго масла, смѣшатѣ ихѣ въ бутылкѣ простой водки, выгнанной изѣ плодовѣ, отѣ чего получается наслоящій Монпельерскій о-де-лавандѣ.

556. ДРУГОЙ ТАКОЙ ЖЕ СПОСОБЪ. Взятъ лаванднаго пахучаго масла два унца, бергамотной эссенціи чешыре золошника, виннаго спирту при шпофа, и, смѣшавѣ все сіе, налитѣ въ бутылѣ и заткнувѣ ее плотно оставитѣ такѣ стоятъ двое или шрое сутокѣ; потомѣ перегнатѣ.

557. О-ДЕ-ЛЮСЪ (ЛЮКСКАЯ ВОДА). Въ шрехѣ унцахѣ виннаго перегнашаго спирта, разведя восемь или девять гранѣ бѣлаго мыла и процѣдивѣ сквозѣ пропускную бумагу, прибавитѣ пятьдесятѣ чешыре грана янтарнаго перегнашаго масла; потомѣ процѣдитѣ еще разѣ, и выливѣ въ склянку прибавитѣ самага крѣпкаго, какаго шолько можно достатѣ, нашатырнаго спирта; когда смѣсь сія приметѣ хорошій молочный цвѣтѣ, тогда она готова.

Сія вода превосходна въ спазматическихѣ припадкахѣ.

558. ВОДА МАРШАЛЬСКАЯ (Eau de Marechal). Взятъ:
Виннаго чистаго спирту 2 фунта.

Коричнаго	4	лоша.
Сассафрасоваго	1	—
Бергамотнаго масла	8	—
Амбрнаго спирту	8	—
Гвоздичнаго	2	драхмы.
Гвоздичной эссенціи	2	—
Апельсиннаго спирту	1	—
Жасминнаго	1	—
Эссенціи амбрной	4	лоша.
— мускусовой	4	—

Все сіе порядочно между собою смѣшавъ и беречь въ закупоренныхъ хорошо стеклянкахъ.

559. ВОДА МЕДОВАЯ. На два фунта виннаго спирту берутъ два унца померанцоваго спирту и столько же розоваго, дають имъ вмѣстѣ стоять въ продолженіи трехъ или четырехъ дней, потомъ прибавляють пять унцовъ бѣлаго меду, четыре унца толченаго крупнаго изюму, два грана ванили, четыре грана гвоздики, два грана мускатнаго орѣха, столькожъ роснаго ладону и такое же количество спираксы; всѣ сіи вещества толкутъ мѣлко, и перегоняють въ водяной банѣ, чтобы получить два фунта медовой воды.

560. АНГЛИНСКАЯ МЕДОВАЯ ВОДА. Въ трехъ съ половиною штофахъ двойной померанцевой воды, разведя восемь унцовъ бѣлаго меду, смѣшиваютъ его съ двумя штофами водки, прибавивъ туда восемь унцовъ розоваго спирта, четыре грана ванили, изрѣзанной въ кусочки, корки трехъ лимоновъ и трехъ померанцевъ, шесть унцовъ толченыхъ зеренъ крупнаго кишнецу, гвоздики, корицы, роснаго ладану и спираксы, каждого вещества по четыре грана; все сіе настаивають двое сутокъ и получаютъ полшора штофа жидкости посредствомъ перегонки, и прибавивъ къ ней спаканъ жасминнаго спирту и два грана спирту изъ амбры, процеживаютъ сквозь пропускную бумагу.

561. МЕЛИСНАЯ ВОДА. Столочь въ каменной ступкѣ при унца зеленого анису и столько же кардамону, два унца гвоздики, четыре унца корицы и

сполько же изюму, чепыре фунта можжевело-выхъ ягодъ; попомъ прибавить шуда же шри фунта свѣжей лимонной мелиссы, при унца полыньныхъ верхушекъ, одинъ унцъ розмаринныхъ и сполько же маіорановыхъ, еиміамныхъ, шалфейныхъ, иссопныхъ и дягильныхъ. Скрошивъ хорошенько сіи расшенія, наштаивають ихъ въ продолженіи прехъ дней съ корками чепырехъ лимоновъ, въ прехъ штофахъ виннаго спирша, закупоривъ какъ можно крѣпче сосудъ, въ кошоромъ находящся всѣ сіи вещесства, и перегоняють ихъ въ водной банѣ.

562. ВОДА МУСКУСОВАЯ. Взять:

Мускуснаго спиршу 1 фунтѣ.

Амбранаго 12 капель.

Виннаго чистаго 8 унцовъ.

Все хорошенько смѣшавъ вмѣстѣ.

563. СУЛТАНСКАЯ ВОДА (Eau de Sultanes). Настоять въ продолженіи чепырехъ дней въ спаканѣ виннаго спиршу, двенадцать грановъ спираксы и, процѣдивъ сей настшой сквозъ пропускную бумагу, прибавить полштофа Кипирской воды и шесть капель спиршу изъ амбры.

564. ВОДА СУЛТАНСКАЯ ПО РЕЦЕПТУ ГЕРМВШТЕДТА.

Взять:

Чистаго виннаго спиршу 2 фунта.

Спиршу Перуанскаго бальзама 2 лопа.

Балсама Толу 4 —

— спираксваго 2 —

— жонкилеваго 2 —

— гіяциншнаго 3 —

— резеднаго 3 —

— розоваго 8 —

— апельсиннаго 8 —

Гвоздичной шинкшуры 4 —

Эссенціи амбрной 1 —

— мускусовой $\frac{1}{2}$ —

Всѣ жидкости смѣшавъ между собою порядочно.

565. ТЫСЯЧЕЦВѢТНАЯ ВОДА. Взять померанцоваго спиршу спаканѣ, шуберознаго, розоваго, фіалоч-

наго, жонкилеваго и резеднаго, каждого по чешыре унца; жасминнаго спирту восемь унцовъ; лаванднаго и бергамотнаго, каждого по чешыре грана. Составивъ сію смѣсь, процѣживающѣе ее, пока вода сдѣлается совершенно прозрачна.

566. ВОДА ТЫСЯЧИ-ЦВѢТОВЪ ПО РЕЦЕПТУ ГЕРМАНШТЕДТА. Взять:

Крѣпкаго виннаго спирту . . . 1 фунтѣ.

Въ немъ растворить:

Масла померанцовыхъ цвѣтовъ . . $\frac{1}{2}$ драхмы.

— гвездичнаго $\frac{1}{4}$ —

Потомъ прибавить:

Букепной воды 1 фунтѣ.

Розовой $\frac{1}{4}$ —

Померанцовыхъ цвѣтовъ $\frac{1}{8}$ —

Тинктуры роснаго ладону . . . $\frac{1}{2}$ драхмы.

Амбрной эссенціи $\frac{1}{4}$ —

Мускусовой $\frac{1}{4}$ —

Все хорошенько между собою смѣшавши процѣдить.

567. ФІАЛКОВАЯ ВОДА. Двенадцать унцовъ фіалочнаго масла смѣшиваютъ съ фунтомъ виннаго спирта и выливаютъ сію смѣсь въ ведро со льдомъ. Когда масло осыпнется, то отдѣляютъ винный спиртъ, уже напишавшіиися фіалковымъ запахомъ.

568. ЧУДЕСНАЯ ВОДА. Смѣшавъ вмѣстѣ лимонной, бергамотовой и цедровой эссенціи, каждой по одному грану, при четверти шпофа виннаго спирту и стаканъ Унгарской водки, перегоняющѣ, чтобы получить около шпофа воды, къ которой прибавляютъ потомъ прицать шесть гранъ спирту изъ амбры.

В. ВОДЫ ИЗЪ ПЛОДОВЪ ДЛЯ ПИТЬЯ (Водянки).

569. Воды сіи большею частію получаютъ настойкою плодовъ, наливаемыхъ водою. Плоды для сего употребляютъ сырые и сорные. Посуду, для дѣланія ихъ употребляемую, должно содержать въ чистотѣ и закупоривши крѣпко. Впрочемъ способы для полученія сихъ водъ измѣняются различнымъ образомъ.

570. ВОДА БРУСНИЧНАЯ. Перебранную хорошенько бруснику всыпать въ боченокъ, положи шуда и нѣскольکو хорошихъ яблокъ, и наливъ отварною проспуженною водою, дасть стоятъ въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока вода настоится. Симъ образомъ приготавливается вода и изъ *терну и красной смородины.*

571. ВОДА ВИШНЕВАЯ. Вишень два фунта, одинъ лимонъ, полштофа воды, сахару шесть унцовъ. У вишень оборвавъ сшебельки, вынуть косточки; раздавливая вишни, прибавлять въ нихъ воды, жидкость перелить въ чашу, прибавить лимоннаго соку, мѣшать все слегка и дасть потомъ настояться въ продолженіи двухъ часовъ. Вымыть хорошенько косточки, очистивъ ихъ отъ горькой скорлупы, весьма твердой, располочъ ихъ въ ступкѣ, положить вмѣстѣ съ сахаромъ въ фаянсовую чашу; облишь вышеупомянутою жидкостью, процѣдивъ ее сквозь толстую холщину и выдавишь мякоть въ тискахъ. Болтать сильнѣе напитокъ, потомъ дасть ему устояться въ продолженіи четверти часа и наконецъ процѣдись.

572. ВОДА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ. Взять земляники шесть унцовъ и, оборвавъ у нее сшебельки, раздавить ее, прибавляя по немногу полштофа воды, и выложивъ въ чашу, куда выдавишь сокъ изъ одного лимона, и давши смѣси постоятъ часа два, или и болѣе, процѣдись ее сквозь полошнцо и мякоть выжавши въ тискахъ, прибавишь къ сему соку шесть унцовъ сахару, и, когда онъ совершенно разойдется, вновь все процѣдись.

573. ВОДА МАЛИНОВАЯ. На фунтъ малины берется буылка воды; малина распирается съ водою и оставляется нѣскольکو времени вмѣстѣ, потомъ процѣживается сквозь полошнцо, подслащается сахаромъ и вновь процѣживается. Можно ее приготовить какъ и воду *земляничную.*

574. ВОДА РЯБИНОВАЯ. Спѣлой рябины (а еще лучше послѣ перваго небольшого мороза), очищенной

отв сребельковъ, насыпать въ боченокъ и, наливъ ее кипячкомъ рѣчной воды, поставивъ въ холодное мѣсто; когда же она ошшпоишся, переливать ее въ бутылки, и сколько бутылокъ вынешся изъ боченка, столько должно прилить въ боченокъ отварной воды, но проспуженной.

575. ВОДА ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Красной смородины полтора фунта, малины четыре унца, сахару шесть унцовъ и воды полштофа, положить въ каменную ступку и раздавить слегка, чтобы зерна остались цѣлыми; во время раздавливанія прибавлять къ ягодамъ по немногу воды, и потомъ вылить въ большую чашу и давъ постоять сей смѣси часъ или полтора часа, процѣдить жидкость сквозь сито или пошощенцо, а мякоть выжать въ шискахъ, прибавить сахару, и, когда онъ совершенно разоидеися, вновь процѣдить. Смородина пребуеися для сего лучшая, самая спѣлая и недавно сорванная. — Также приутошощаеися и вода изъ *барбарисныхъ* ягодъ, только безъ малины.

576. ВОДА ТЕРНОВАЯ. Сія вода наливается просто на тернъ, копорымъ насыпается бочка или боченокъ полноъ, и воды сколько войдетъ. Цѣльная вода сія бываетъ очень пріятнаго вкуса, особливо же когда тернъ собранъ будетъ въ позднее осеннее время, будучи уже захваченъ морозами.

577. ВОДА ЧЕРНОСМОРОДИННАЯ. Насыпать въ боченокъ самой спѣлой смородины и, наливъ ее отвварною холодною водою, поставивъ въ холодное мѣсто, пока ошшпоишся, а тогда переливать ее въ бутылки какъ воду рябинову.

578 ВОДА ЯБЛОЧНАЯ. Для сего берутся яблоки спѣлые и отборные, и наливаетя чистою холодною водою въ чистой же бочкѣ, которую надобно держать хорошо закупоренною. Смотря по качеству яблокъ, вода поспѣваетъ къ питью недѣли чрезъ двѣ, три и т. д. Когда вода поспѣетъ для употребленія, то не должно брать изъ нея каждой день нужнаго для питья количества, а лучше вы-

цѣдишь нѣсколько ведеръ и разлить въ бутылки, а въ бочку долишь такое же количество воды, сколько изъ ней выцѣжено.

579. вода яблочная другимъ образомъ. Изъ яблокъ пріятнаго вкуса, оторвавъ стебельки и выбравъ сѣмячки, нашинковать сими яблоками шестипедерный или какой угодно величины боченокъ полнымъ, налить его горячею рѣчною водою, и въ семъ положеніи оставить до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается какъ парное молоко. Послѣ сего обмочивъ въ дрожжи круничашый калачъ, положить его въ боченокъ, въ коемъ и оставить его до закиси; послѣ чего, вынувъ калачъ изъ боченка и снявъ пѣну, прибавить изюму два фунта. Если боченокъ не будетъ полонъ, то долишь его вскипяченною, но уже остуженною водою, закупорить и, замазавъ глиною, поставивъ въ ледъ на двадцать дней, по прошествіи коихъ воду разливать въ бутылки, которые ставить въ холодное мѣсто. Оставшіяся яблоки, изъ боченка высыпать и, выжавъ изъ нихъ воду, пропустить ее сквозь салфетку и послѣ также разлить въ бутылки и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Такимъ же образомъ приготавливается и *вода изъ грушъ*.

ВОДКА.

580. водка ничто иное есть какъ **горячее, хмельное вино**, или **горѣлка**, улучшенная вторичною перегонкою или двоснѣмъ. Сверхъ сего подъ симъ именемъ разумѣется множество другихъ жидкостей, броженіемъ и перегонкою получаемыхъ изъ разныхъ веществъ, а такъ же и сложныхъ составовъ изъ горѣлки или другихъ спиртныхъ жидкостей, приготавливаемыхъ посредствомъ перегонки или простаго только настаиванія съ разными пряными и пахучими веществами, для сообщенія имъ пріятнѣйшаго вкуса и запаха. Водки сіи подслащиваются различнымъ количествомъ сахара, и какъ по крѣпости и чистотѣ спирта для составления изъ употребленнаго, такъ и по количе-

сству сахара и свойству другихъ входящихъ веществъ получающъ и другія, кромѣ водокъ простыхъ и двойныхъ, названія, какъ-то: *ликеровъ*, *кремовъ* и *ратафій* (Смотри сіи слова).

581. СНАРЯДЫ, НУЖНЫЕ ДЛЯ ДѢЛАНІЯ ВОДОКЪ ПЕРЕГОНКОЮ. Поелику для составленія водокъ входятъ множество разныхъ вещей, которыя должно перегонять, то, смотря по симъ веществамъ, надобно употреблять и различные снаряды. Вообще для перегонки нужны:

1) Мапаллическіе *кубы* различной величины и устройства съ ихъ *колпаками*, *проводниками* или *трубками* какъ прямыми, такъ и кривыми, *холодильниками* и *пріемниками* (Смотри сіи слова, также: *двоеііе* и *перегонка*).

2) *Кубы* *стеклянные* (колбы) или *глиняные*, а такъ же *коплы* и *сковороды*, куда онѣ вставляются и куда наливается вода (*баня водяная*) или *песокъ* (*баня песчаная*) (Смотри слова: *колба* и *двоеііе*).

582. НАСТАИВАНІЕ водки какими нибудь пряностями и пахучими веществами нужно и тогда, когда водки дѣлающъ посредствомъ двоеііа. Назначенныя для перегонки съ водкою вещества, надобно положить въ *бушль* надлежащей величины, смотря по количесііу *маперіаловъ*, и, наливъ водкою, завязать отверстие и поставить въ теплое мѣсто, какъ-то подѣ печи или и на печь; но въ послѣднемъ случаѣ, буде печь нагрѣвается сильно, подсыпашъ подѣ *бушль* *песку*, чііобы она не лопнула. *Бушль* надобно еііедеііно *взбалтывать* одинъ разъ или два. Когда водка *напашается* довольно положенными въ нее веществами, тогда *перелить* ее въ *кубикъ* или въ *колбу*, положивъ туда же и бывшія въ ней пахучія вещества, *перегонять*. Смотри по разнымъ веществамъ, которыми *напашаются* водки, онѣ и употребляются или для *питья* *передѣ обѣдомъ*, *послѣ обѣда*, или какъ *лѣкарства*.

583. ВОДА ДЛЯ ВОДОКЪ. Вмѣсто *напашанія* водокъ пахучими веществами, иногда нужно бываетъ

составишь водку изъ пахучихъ водъ и виннаго спирту, посредствомъ только смѣшенія. Для сего нужная вода готовится слѣдующимъ образомъ: на какое нибудь извѣстное количество пахучаго вещества напр. анису, корицы, и проч. столченныхъ мѣлко (буде же травы, изрѣзанныхъ мѣлко), наливается горячая вода, полагая на фунтѣ набору при штофа воды; сосудъ, въ которомъ все сіе положено, надобно закрыть такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить изъ него духъ, дашь стояшь сутки, потомъ переложить все въ кубикъ (алембикъ) и прибавя еще два штофа воды перегоняшь до тѣхъ поръ, пока слышанъ будетъ запахъ пахучихъ веществъ; потомъ вновь прибавя въ перегнавшую воду тѣхъ самыхъ пахучихъ веществъ свѣжихъ, перегоняшь вновь, что можно повторить по надобности раза три; такая тройная вода бываетъ столь пахуча, что если чашку ея влить въ штофъ спирту, то онъ получаетъ вкусъ и запахъ водки, которая чрезъ такія пахучія вещества была нарочно перегната. Такимъ образомъ можно составлять водки гораздо дешевле.

584. сиропъ для подслащиванія водокъ. Возми три фунта мѣлкаго сахара, налей на него штофъ чистой отварной воды; вари, снимая всю накипѣвшую пѣну, до тѣхъ поръ, пока ее больше не будетъ; потомъ простудя, вылей въ штофъ, и дай ему недѣли двѣ постоять, и когда оставшійся въ немъ тончайшій илъ весь на дно опустился, тогда сей сиропъ приливай въ спиртъ, полагая его четвертую часть противъ водки.

585. подцвѣчиваніе водокъ.

1) въ алый цвѣтъ. Возми золотникъ кошенили, продаваемой подъ названіемъ *канцелярскаго сълани*, столки ее очень мѣлко, и вари въ кострюлѣ съ штофомъ воды, прибавя шуда и золотникъ кремортарна (очищеннаго виннаго камня) въ порошокъ. Снявъ съ огня брось щепотку плоченыхъ квасцовъ; дай устояться; процѣди сквозь ветошечку, и берегай въ пузырь для употребленія. —

Сею краскою можно подцвѣчивать водку въ алой цвѣтѣ различныхъ оплѣнковъ, свѣтлѣе и гуще, по мѣрѣ того, больше или меньше будетъ краски положено.

Если сію подкрашенную водку перепустить чрезъ цвѣты бедринца или деревѣя (тысяче-ли-спника), то выйдетъ она *фіолетоваго цвѣта*.

Въ сей послѣдній цвѣтѣ можно подкрашивать водку, прибавляя въ кошенильной отварѣ нѣсколько капель густаго отвара синяго сандала.

2) **въ зеленый цвѣтъ**. Возьми при или четыре горсти кверлею, столки его помѣльче, положи въ тонкую вешошку надъ воронкою, уставленною въ бутылку, и процѣживай сквозь него спиртъ, который и будетъ переходить въ бутылку зеленымъ. Послѣ чего спомѣть только жидкость подсластить и оставить перебродить.

Зеленый цвѣтъ сообщаютъ водкѣ также листьями *герной смородины*, зори, сокомъ изъ листьевъ травы *петрушки*, *лѣва порея*, котораго перья надобно для сего, перебивъ, положить въ горячую воду, вскипятивъ раза два, потомъ вынувъ положить въ холодную воду, и, выдавивъ изъ нихъ сквозь вешошку сокъ, варить его въ серебряной разливной ложкѣ, пока укипитъ половина; остальное есть зеленая краска, которая годится для подцвѣчивания водокъ, желе и проч.

3) Въ **золотистый или померанцовый цвѣтъ**. Для него должно шафранъ насыпать въ винномъ спиртѣ и прибавить немного соку изъ ягодъ голубицы, или черники; иные настаиваютъ для сего померанцовою коркою.

4) Въ **красный цвѣтъ** окрашиваютъ настойкою сушеныхъ ягодъ *герники*.

5) Въ **свѣтложелтый цвѣтъ**. Онъ дѣлается точно такъ же, какъ золотишный, только должно взять для него половинную долю шафрану.

6) **синеватый цвѣтъ** получаетъ водка отъ перепусканія при цѣженіи чрезъ траву *бедренеца* (*Pimpinella nigra*, Linn.), или *тысячелистникъ* (*Achillea millefolium*, Linn. Дв. 178). Можно также *голубый*

красивый цвѣтъ доставить водкѣ, настаивая ее съ цвѣтами *васильковъ* (*Centaurea Cyanus, Linn.*).

7) Вѣ **ТЕМНОАЛЫЙ ЦВѢТЬ**. Возьми по одному лоту лакмуса, калгану и гвоздики, два лота мѣлко стерпшаго сандалу, пол-лота мускусу и восемь лотовъ сахару.

8) Вѣ **ТЕМНОЖЕЛТЫЙ ЦВѢТЬ**. Настаивай три или четыре дня въ винномъ спиртѣ шафранъ, вспряхивая почаще буылаку, и потомъ сей настойки прилей къ водкѣ, сколько нужно для полученія желаемого цвѣту.

9) Вѣ **ТЕМНОВАТЫЙ ЦВѢТЬ**. Сей цвѣтъ принимаетъ водка отъ выше описанной (8) разжиженной настойки.

10) Вѣ **ЦВѢТЬ ТЕМНЫЙ**. Настаивать четыре недѣли въ винномъ спиртѣ четыре лота фернамбуку, или Бразильскаго дерева, а потомъ процѣдить и подливать сей настой мало по малу къ водкѣ до тѣхъ поръ, какъ получишь она желаемый темный цвѣтъ.

11) Вѣ **ФИОЛЕТОВЫЙ ЦВѢТЬ**. Возьми двѣ драхмы *индиго* и столько же соку ягодъ голубицы, смотря по тому, темнымъ или свѣтлымъ желаешь имѣть фиолетовый колеръ. Стерши индиго въ самой мѣлкой порошокъ на блюдечкѣ, всыпь его въ крѣпкую буылаку и при безпрестанномъ мѣшаніи пускай шуда капля по каплѣ куророснаго масла до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается родъ тѣста; а тогда разжижи его въ буылакѣ назначеннымъ для подцвѣченія спиртомъ.

Можно такъ же сообщить сей цвѣтъ водкѣ настаивая ее съ синевапыми сѣмьями *подсолнечника*.

586. ВОДКА АЛКЕРМЕСНАЯ. Для ней берется корицы восемь золотниковъ, розмарина 2 золотника, лимонной корки двадцать одинъ золотникъ, кардамону двадцать одинъ золотникъ. Первые вещи должно сполочь, и на все наливъ полтора штофа водки, дать споятъ шрое сутокъ въ тепломъ мѣстѣ; послѣ того слить въ чистую посудину.

Разваришь два фунта сахара съ тремя фунтами воды, снимая пѣну, и потомъ смѣшавъ съ настоемъ

янною водкою. Въ каждый штофъ сей водки кладуть по три листа сусальнаго золота, и разбалтываютъ.

587. АНИСОВАЯ ВОДКА. Сперши въ мѣлкой порошокъ полфунта свѣжаго анису, настаивать его, въ печеніе пятнадцати дней, въ девяти штофахъ водки или виннаго спирта, и перегнать на умѣренномъ огнѣ посредствомъ водяной бани. Перегонкою получится чепыре или пять штофовъ спирта. Особо взять чепыре фунта сахару и пять штофовъ холодной воды, сославить сиропъ и смѣшать обѣ сіи жидкости вмѣстѣ. Смѣсь сія будетъ имѣть болѣе или менѣе молочный цвѣтъ, для опшнянія кошораго нужно положить въ нее одинъ яичной бѣлокъ и смѣшать его какъ можно лучше съ жидкостію, взбалтывая оную въ продолженіе нѣсколькихъ дней; послѣ сего жидкость процѣдить.

588. ДРУГАЯ АНИСОВАЯ ВОДКА. Смѣшать вмѣстѣ двенадцать унцовъ зеленого анису, два унца кишнецу и два съ половиною унца укропу; сѣмена сіи сполочь и налить на нихъ шестнадцати штофовъ водки, переложить въ кубикъ, пославленный въ водяной банѣ и перегонять; но перегонку потчасъ должно будетъ остановить, какъ скоро начнетъ показываться флегма. Полученную чрезъ перегонку жидкость смѣшать съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ принадацати фунтовъ сахару и восьми ведеръ рѣчной воды; давши сей смѣси отстояться, процѣдить ее и разлишь въ бутылки.

589. ЕЩЕ АНИСОВАЯ ВОДКА. Приготовляютъ не настоящую анисовую водку, растворя полтора унца сахару въ одномъ ведрѣ рѣчной воды, и прибавивъ къ сему раствору половину ведра виннаго спирта въ придацать градусовъ крѣпости, и чепыре капли эфирнаго анисоваго масла. Все сіе смѣшать вмѣстѣ, дать отстояться и процѣдить.

590. ВОДКА АНИСОВАЯ БОРДОССКАЯ. Взять свѣжихъ анисовыхъ сѣмянъ восемь унцовъ, бадьяновыхъ,

копорыя надобно сперва столочь, пять унцовъ кишнецовыхъ и волоско-укропныхъ полшора унца, водки, крѣпостию въ 22°, двадцать фунтовъ; надобно сему наливу водкою дать споясть три дни, попомъ перегнать посредствомъ водяной бани и къ полученнымъ такимъ образомъ 5 штофамъ водки, прибавить сахару 8 фунтовъ, разведенныхъ въ 8 же фунтахъ рѣчной воды, и всю смѣсь процѣдить.

Эта водка очень полезна, какъ средство укрѣпляющее нервы и разбивающее вѣтры въ животѣ.

591. ВОДКА БЪЛАЯ. Для составленія ея берется:

Анисовыхъ сѣмянъ	} по полуфунту.
Англійской мясы	
Шалфею	
Инбирю бѣлаго	10 золотниковъ.
Калгану — —	10 — — —

Сѣмяна столочь, а корни и листья изрѣзать, и положивши ихъ въ бушылъ, налить чепыре штофа хорошей горѣлки и давши всему постоять шрое сутокъ, перегнать, и къ перегнаной водкѣ прилить одинъ штофъ опварной воды.

Водка сія употребляется для укрѣпленія желудка, для чего и принимаютъ ее по рюмкѣ два раза въ день. Можно сію водку и подсластить сахаромъ.

592. ВИШНЕВАЯ ВОДКА. Берутъ произвольное количество черныхъ и совершенно зрѣлыхъ вишенъ, вынимаютъ изъ нихъ косточки и кладутъ въ чанъ, большой или малый, смотря по количеству вишенъ. Попомъ золу сырыхъ дровъ смачиваютъ водою, и дѣлаютъ родъ тѣста, коимъ покрываютъ сверху вишни для того, чтобы, когда тѣсто высохнетъ, образовавшаяся отъ сего корка способствовала броженію плодовъ и опварачала выпариваніе. Послѣ шестинедѣльнаго броженія, снимаютъ корку въ томъ мѣстѣ, гдѣ хотятъ вынимать вишни; сокъ и мякоть вишенъ кладутъ въ кубъ, въ который положена решетка и при-спускаютъ къ перегонкѣ, дѣлая оную въ нѣсколь-ко приемовъ, осторожно и постепенно усиливая огонь до шѣхъ поръ, пока жидкость потечетъ

тонкою струею. Полученную жидкость передвигаютъ въ водяной банѣ и потомъ уже разливаютъ въ бутылки.

593. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ВИШНЕВУЮ ВОДКУ, ИЗВѢСТНУЮ У ИНОСТРАНЦЕВЪ ПОДЪ ИМЕНЕМЪ КИРШ-ВАССЕРЪ. Оборвавши у вишенъ (для чего берутся ягоды большею частію дикихъ вишневыхъ деревьевъ) хвостики, надобно размять ихъ песками и положить въ чанъ, стоящій въ умѣренно тепломъ мѣстѣ. Во время броженія, которое начинается по прошествіи 2—3 или 4 недѣль, чанъ закрыть крышкою и чрезъ каждые два дни мѣшать въ немъ вишни чистою деревянною мѣшалкою; по окончаніи броженія вся масса перекладывается въ кубъ для перегонки, и чтобы она не пригорѣла, мѣшаютъ ее какъ можно чаще, и когда начнетъ кипѣть, закрываютъ кубъ колпакомъ и замазываютъ края. Пока выйдетъ изъ куба безцвѣтная жидкость, до тѣхъ поръ она имѣетъ надлежащую крѣпость, но коль скоро начнетъ показываться мутною, то она дѣлается слабѣе, и потому должно собирать ее въ особой сосудъ, и перегонять вновь саму по себѣ, или приливать къ новымъ вишнямъ; вишневая косточки и ядра толкутъ особо и потомъ прикладываютъ къ вишней мякоти, чтобы водка получила особый вкусъ и запахъ, которые отличаютъ ее отъ обыкновенной горѣлки.

Сухія вишни годятся также для дѣланія сей водки; для сего сперва кладутъ ихъ въ горячую воду и когда онѣ размякнутъ, тогда ихъ разминаютъ песками, складываютъ въ боченокъ съ достаточнымъ количествомъ воды и оставляютъ бродить; въ семъ случаѣ броженіе происходитъ гораздо медленнѣе.

Въ Россійскихъ умѣренныхъ Губерніяхъ растетъ очень много *терновника*, изъ ягодъ котораго можно такимъ же образомъ приготовить водку, которая вкусомъ еще пріятнѣе вишневой.

594. ВОДКА ГВОЗДИЧНАЯ. На ведро хорошей простой горѣлки положи двенадцать золотниковъ

гвоздики, и настаивай недѣлю; выложи въ кубикъ, прибавь еще фунтъ гвоздики, перегони, и подсласти однимъ фунтомъ сахара.

595. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Взять по два фунта гвоздичныхъ головокъ и изюму; все сіе сполочь вмѣстѣ, налить ведромъ двойной горѣлки, настаивать недѣлю, потомъ перегнать и подсластить сиропомъ.

596. ВОДКА ДЯГИЛЬНАЯ ИЛИ АНГЕЛИЧНАЯ (*Angelica Archangelica, Linn. Дв. 44*). Хотя дягиль можно употреблять весь и съ корнемъ, но лучше всего сѣмяна, кои составляютъ сильнѣйшую часть. Сѣмяна для водки надобно сполочь, чтобъ ихъ запахъ лучше развернулся; на дѣланіе водки должно употреблять ихъ свѣжія, или по крайней мѣрѣ не больше года лежавшія въ сухомъ мѣстѣ. Сѣмяна сіи положишь въ кубикъ, налить довольнымъ количествомъ водки, пополамъ съ водою смѣшанной, перегонять съ оспорожностію, чтобъ не попало въ спиртъ бѣлесого опгона. По окончаніи перегонки, разваривъ сахаръ въ сиропъ по обыкновенному, положишь въ спиртъ, переболтать и перепустить сквозь цѣдильную бумагу.

597. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Возьми кардамона четверть фунта, корки лимонной двенадцать золотниковъ, кореньевъ дягильныхъ четверть фунта, корня касашку Флорентинскаго фунтъ, корицы четверть фунта, горѣлки хлѣбной отѣмной полтора ведра; настоявъ перегони, подсласти и перепусти сквозь цѣдилку.

598. ВОДКА ИЗЪ АНГЕЛИКИ, ИЛИ ДЯГИЛЮ, БРЕССАВСКАЯ. Возьми полтора фунта ангелики, девять драхмъ бѣлой винперановой корки, полторы драхмы лавандныхъ цвѣтковъ; настаивай все сіе при недѣли въ восьми шпофахъ виннаго спирту, и потомъ съ тридцатью шпофами такого же спирта перегони, подсласти сахаромъ и разлей въ бутылки.

599. ВОДКА ДЕВЯСИЛО-АНИСНАЯ БРЕСЛАВСКАЯ. Возьми фунтъ шестнадцать лошковъ девясилаго

корня, двенадцать лотовъ анису и двѣ горсти бузиннаго цвѣту. Скрошивъ, столки все сіе и настаивай при медѣли въ винномъ спиртѣ, а послѣ съ придцатью шпофами, включая сюда и намачиваемую массу виннаго спирта, перегони, подсласти сахаромъ и посредствомъ жженого сахара сообщи водкѣ золотистый цвѣтъ.

600. водка желудочная. Взять:

Корня горчанки (<i>Gentiana-lutea, Linn</i>).	1½ фунта.
Травы вахты	¼ фунта.
Золотоштыячника	¼ — —
Малыхъ неспѣлыхъ померанцовъ —	12 золотниковъ.

Все скропишь и настоять въ двенадцати фунтахъ водки и перегнать. Водку сію можно подкрасить какимъ либо цвѣтомъ.

601. запеканка, малороссійская водка. Простую горѣлку сперва передвоишь съ лимонною коркою: сей водки наливъ чепыре шпофа въ бутылъ. послѣ того взять корицы двенадцать золотниковъ, гвоздики чепыре золотника, бадьяну и кардамону по пяти золотниковъ, мушкатнаго цвѣта одинъ золотникъ, мушкатныхъ орѣховъ два: все сіе столочь, и положишь въ бутылъ, въ которую влишь чепыре шпофа водки, бутылъ обмазать ржанымъ прѣснымъ мѣстомъ на при пальца толщиною, и ставишь въ печь въ вольной духъ чепыре ночи сряду. По ушрамъ бутылъ вынимать и взбалтывать. На подслащиваніе сей запеканки употребляютъ сахара на каждый шпофъ водки по одному фунту. Подслащенную запеканку процѣдишь сквозь цѣдильную бумагу.

602. другимъ образомъ. Взять:

Корицы — — —	3 золотника.
Гвоздики — — —	5 — —
Кардамону — — —	1 — —
Перцу — — —	1 — —

Имбирю	}	по три
Померанцовой очищенной		
корки — — —	}	золотника.
Бадьяну — — —		
Анису — — —		
Кишнецу — — —		
Фиалковаго корня —	}	1 золотникъ.
Тмину — — —		
Размарину —		
Мушкатнаго цвѣша —		
Горчицы — — —		
Укропнаго сѣмян —	}	3 — — —
	}	1 — — —
	}	1 — — —

Весь сей наборъ положить въ большую бутылъ, и налить ведромъ анисной водки; потомъ обмазать и обѣпить всю бутылъ вокругъ хлѣбнымъ пѣстомъ толсто, и закупорить крѣпко, только чтобы бутылъ была не полна; послѣ того, какъ вынуты хлѣбы, спавить ее въ печь на двенадцать дней сряду. При томъ осматривать всякой разъ, не будетъ ли на пѣстѣ трещинъ, и, буде онѣ окажутся, замазывать. По прошествіи двенадцати дней водка сливается въ бутылки.

603. водка зорная. На чешыре фунфа свѣжей зори или любистку (*Levisticum, Ligusticum, Linn.*) наливъ водки (можно даже налить и хорошаго пѣннаго вина), настаивать недѣлю, потомъ перегнать обыкновеннымъ образомъ. Водка сія имѣетъ зеленый цвѣтъ, который сообщаютъ ей зорные листья, въ ней настоенные. Для подслащенія ея, на каждый фунтъ водки кладется по фунту сахара.

604. водка кардамонная. Возьми:

Кардамону — —	6	золотниковъ.
Гвоздики — —	1	— —
Корицы — —	1½	— —
Лимонной корки —	3	— —

Все столки мѣлко, налей полторы бутылки самаго крѣпкаго виннаго спирта, и такое же коли-

чесиво воды. Послѣ развари придцать шесть золотниковѣ сахара въ двухѣ фунтахѣ колодезной воды, и подсласпи водку.

605. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Взять кардамона одинѣ фунтѣ, изюма два фунта; все сполочь, налить ведромѣ сѣ четвертью водки, настаивать шестеро сутокѣ, и послѣ перегнать на самомѣ слабомѣ огнѣ.

606. ВОДКА КОРИЧНЕВАЯ. Взять лучшей коричневой корки сполченной одинѣ фунтѣ, и наливѣ ее водкою въ 22°, дать споять нѣсколько дней, потомѣ перегнать посредствомѣ водяной бани, и получивши такимѣ образомѣ шесинадцать фунтовѣ душистой водки, прибавить къ ней сахару, расшвореннаго въ водѣ, смѣшать порядочно и процѣдить сквозь сѣрую бумагу.

607. ВОДКА КОРИЧНЕВАЯ ВЪЛАЯ. Возьми фунтѣ корицы, сполки ее, налей двумя шпофами водки и дай недѣлю споять; потомѣ перегони до самой капли, и, подсласпи сиропомѣ, перепуспи сквозь сѣрую бумагу.

608. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Возьми фунтѣ корицы, сполки ее мѣлко, положи въ бушылѣ, налей полуведромѣ хорошей простой горѣлки, или розмаринной водки, дай споять въ шепломѣ мѣстѣ недѣлю, потомѣ перегоняй ее до тѣхѣ порѣ, покамѣстѣ жидкость попечетѣ безѣ вкуса и безѣ коричневаго духу; послѣ все смѣшай, подсласпи сахаромѣ, развареннымѣ на розовой водѣ и оставь нѣсколько дней споять, чтобѣ опѣстоялась. Сія водка чѣмѣ долѣе спойшѣ, тѣмѣ лучше и чище бываетѣ.

ВОДКА КРЪПКАЯ. Это не есть водка, но селищренная кислоша, водою разведенная и употребляемая для расшворенія металловѣ, и проч.

609. ВОДКА ЛАВАНДНАЯ. На десять шпофовѣ водки возьми лавандныхѣ цвѣтѣвъ четверть фунта, корицы и гвоздики по шести золотниковѣ; сполки, настаивай шесть сутокѣ. Положи въ кубикѣ

сѣ сею настойкою ломоть решешнаго хлѣба, намазаннаго медомъ, и перегоняй очень тихо.

610. водка лимонная. Взять свѣжихъ лимоновъ, напимѣръ числомъ 30, облупить кожицу шакъ поню, чтобы на ней бѣлаго мяса ничего не осталось, или по крайней мѣрѣ какъ можно менѣе, кожицу сію изрѣзавъ мѣлко и, положивъ въ осьмнадцать фунтовъ водки въ 22°, настаивать восемь дней, потомъ прибавить сахару семь фунтовъ сѣ такимъ же количествомъ воды и дать всему постоять вмѣстѣ дня четыре, потомъ процѣдить.

611. водка лимонная изъ сухой корки. На ведерной кубикъ возьми сей корки два фунта, да пять золотниковъ виннаго камня, настаивай дней десять и перегони; послѣ того подсласти, употребя на каждый шпофъ водки по фунту сахара, и перепусти сквозь цѣдильную бумагу.

612. водка миндальная. Взять:

Миндалю	48 золотниковъ.
Абрикосовыхъ ядеръ	24 — —
Корицы	{ по 1 золотнику.
Кишнецу	
Сахару — — —	2 фунта.

Всѣ сіи вещества скрошишь и сполочь, потомъ, выложивъ въ бушылъ, налить хорошей водки шесть бушылковъ, закупорить бушылъ и настаивать недѣлю и болѣе. Между тѣмъ взять опварной и простывшей воды бушылаку и, приливъ къ настойкѣ, взболтать все и процѣдить сквозь суконку и разлить въ бушылаки.

613. водка можжевеловая. Взять можжевеловыхъ ягодъ полфунта, сполочь и, положивъ въ кубикъ, налить на нихъ воды сполько, чтобы ягоды ею покрылись; шуда же влить водки пять фунтовъ, и перегонять на умѣренномъ огнѣ. Поелику можжевеловыя ягоды очень взбивающъ, то не надобно кубика наливать полнымъ, а при томъ и управлять огнемъ должно сѣ осомпрительностію. Перегнавшая водка подслащивается однимъ фунтомъ

сѣ половиною сахара, раствореннаго въ пяти фунтахъ холодной воды; подслащенную водку надобно пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

614. водка мятная. Взять сухой мяты чепыре горсти, водки пшѣ бушылкѣ, и перегнать, потомъ подсластить полфунтомъ сахара, развареннаго сѣ двумя фунтами воды, и процѣдить. Водку сію подкрашиваютъ въ зеленый цвѣтъ, насматывая ее прежде подслащиванія горькою свѣжихъ листьевъ зори или черной смородины.

615. водка гданская персиковая. Возьми крѣпкого виннаго спирта двѣ бушылки, свѣжихъ персиковыхъ листьевъ пять горстей, при спакана свѣжей колодезной воды. Перегони чисто. и наблюдай, чтобъ огоня не попало; потомъ возьми вымоченныхъ ядеръ бобовника или дикаго персика, и горькаго миндаля по одному фунту, свѣжаго коровьяго молока шампанскую бушылку.

Ядра столки, сопри сѣ молокомъ, продави чрезъ полотенце, въ выжатое прибавь полфунта шолченаго сахару и, смѣшавъ сѣ помянутою, сѣ персиковыми листьями перегнатою водкою, дай нѣсколько дней стоянь, пока жидкость сѣблается свѣтлою, тогда пропусти сквозь цѣдильную бумагу.

616. другая водка персиковая. Взять два фунта персиковыхъ ядеръ вмѣстѣ сѣ ядрами горькаго миндаля столченными; наливъ ихъ двенадцатью фунтами водки сѣ однимъ золотникомъ корицы, насматывать сушки и, перегнавъ, прибавить шесть фунтовъ сахару, раствореннаго въ чепырехъ фунтахъ перегонной воды и одинъ фунтъ воды поморанцовыхъ цвѣткѣ; смѣшавъ все сіе, процѣдить.

Вмѣсто миндальныхъ и персиковыхъ ядеръ можно употребить ядра вишенныя, можно сѣблать ее синею, перепустивъ чрезъ траву *бедренецѣ*.

617. водка полынная. Взять верхушекъ полыни и нефорціи по два фунта, дягильнаго и айрнаго корня по два унца, листьевъ Крипской душицы

чешыре золотника, бадьяновыхъ сѣмянъ одинъ унцъ; все сіе мочить чешыре дни въ осьмнадцать фунтахъ водки въ 32°, потомъ перегнать въ водяной банѣ и къ полученнымъ девяти фунтамъ водки, прибавить масла перегоннаго аниснаго одинъ золотникъ, сахару полтора фунта, раствореннаго въ десяти фунтахъ перегонной воды; водку сію подцвѣчивающъ индигомъ съ куркумою, отъ чего она получаетъ зеленой цвѣтъ.

618. водка полынная другая. На ведро простой горѣлки положи сполченныхъ верхушекъ полынной травы полфунта, перегони и подцвѣпи сандаломъ, чшобъ водка вышла желтовапою. Несравненно лучше выходитъ полынная водка, когда изъ однихъ толченыхъ сѣмянъ полынныхъ, съ малою прибавкою солода, сдѣлашь обыкновенной запорѣ, выгнать раку, и потомъ ее передвоить.

619. водка померанцовая. Взяшь корки съ чешырехъ померанцовъ и, наливъ ихъ восьмью фунтами водки, настаивать чешыре дни, потомъ перегнавъ прибавить два съ половиною фунта сахару, разведеннаго однимъ фунтомъ воды. Смѣшавши все сіе, процѣдить.

620. водка изъ сухой померанцовой корки. На ведро водки положи сухой померанцовой корки полтора фунта, дай спюять субли, и потомъ передвой. Для подслащенія сей водки, на ведро кладется сахару при фунта и столько же воды, на которой разваря сиропъ, подслащивается и перепускается сквозъ цѣдильную бумагу.

621. инымъ образомъ. Въ ведерной кубикъ положи фунтъ померанцовой корки, бадьяна полфунта, гвоздики десяти золотниковъ, кардамона и корицы по двенадцати золотниковъ, укропныхъ сѣмянъ двенадцать золотниковъ; весь сей наборъ налей простою водкою, настаивай недѣлю, перегони, и подсластя пропусти сквозъ цѣдильную бумагу.

622. **водка розовая.** На розовые цвѣты, сваренные въ сахарѣ, налить водки и дать ей настояться. потомъ процѣдить ее, и буде запахъ розовой покажется слабымъ, то въ каждый штофъ пу- сшить по три капли розоваго масла.

623. **весьма хорошая водка, известная въ вен- грии, славоніи и проч. подъ именемъ сливяной (Slivowitz).** Для сего надобны самыя зрѣлыя сли- вы, изъ копорыхъ косточки вынимаются, потомъ снова безъ косточекъ полкушся въ ступахъ пе- сшамъ и къ сей смѣси подливается столько воды, чшобы она сдѣлалась жидкою кашею, копорая и сливается въ бочку, гдѣ и оспавается до пѣхъ поръ, пока перебродитъ. По окончаніи броженія, что познается пошому, что жидкость оспаается спо- койною, наполняютъ жидкостію кубикъ и перего- няютъ; перегнашую водку надобно еще разъ или и два раза вновь перегнашь, смотря по шому, какая надобна водка, слабѣе или покрѣпче. Буде же сли- вы сполочь вмѣстѣ съ косточками и послѣ броже- нія жидкость перегнашь, то получится водка, весьма похожая на *вишневою водку Базельскую*.

624. **водка сосновая.** Молодыя сосновыя шишки, набранныя весною, налить водкою и дать насто- яться сутокъ двое, потомъ перегнашь водку и подсластить.

625. **водка тминная.** Взять тмину одинъ фунтъ, анисныхъ и укропныхъ сѣмянъ, сухой лимонной корки по двенадцати золотниковъ; фіалковаго кор- ня девять золотниковъ; сполочь сіи вещества и налить премо шампанскими бутылками водки, дать настояться въ печеніе сутокъ, потомъ при- ливши двѣ бушылки воды, перегнашь, и въ пере- гнашую водку прибавить два фунта сахара, раз- вареннаго съ бушылкою воды; всю сію смѣсь, дав- ши ей отстояться, процѣдить.

626. **водка гданская двойная тминная.** Возьми:

Хорошаго тмина 1 фунтъ.

Аниса 12 золотниковъ.

Укропныхъ сѣмянъ . . .	12	золотниковъ.
Фиалковаго корня . . .	9	— —
Сухой лимонной корки . .	12	— —

Сѣмяна сполки, а корки скроши, налей прѣмя шампанскими бутылками самаго крѣпкаго виннаго спирта, оставь на сутки настояться; поутру влей туда же двѣ такихъ же бутылки колодезной воды, и перегоняй.

Развари два фунта сахара съ бутылкою колодезной воды и остудя, смѣшавши съ перегнатымъ спиртомъ, отвѣдывай, имѣетъ ли водка надлежащую свою крѣпость. Если не довольно сладка, то подбавляй сиропа еще больше. Послѣ сего смѣшенія водка сдѣлается мутна и бѣловата, но она очистится, и, когда пропущена будетъ сквозь цѣдильную бумагу, то сдѣлается чиста.

Въ разсужденіи сахара, точной мѣры не опредѣляется, потому что онаго можно употреблять больше и меньше, смотря по тому, какъ слива должна быть водка.

627. СПОСОБЪ ПРЕВРАЩАТЬ ХЛѢБНУЮ ВОДКУ ВЪ ФРАНЦУЗСКУЮ. На оксофтѣ хорошей хлѣбной водки надобно взять восемь фунтовъ мѣлко сполченнаго порошку костяного угля*; положи въ его въ бочку, закупоришь ее крѣпко, и въ продолженіе чепырехъ дней кашать ее каждый день по два раза, пошомъ оставишь спокойно стоять на нѣсколько дней и сѣдивъ вино съ угольнаго порошка прибавишь на каждой оксофтѣ полфунта сслищенной кислоты (крѣпкой водки) и вновь перегнашь, чрезъ что вино получишь и запахъ и вкусъ Французской водки; но чтобы она совершенно походила на Французскую (виноградную) водку, то надобно еще на каждой оксофтѣ прибавишь чепвершую часть воды и полфунта укуснаго эира**,

* Въмѣсто костяного угля можно употреблять и древесный свѣже-выжженный березовый уголь, полагая на два съ половиною фунта водки 4—5 лотовъ угля.

** Укусный эиръ вездѣ продается въ аптекахъ.

котораго въ хлѣбной водкѣ нѣтъ, и потомъ еще разъ перегнать.

628. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. вмѣсто костяныхъ углей взять на каждый оксофтѣ хлѣбной водки полфунта хорошаго попашу, напередъ распущеннаго въ водѣ, влить въ бочку, закупорить ее, кашать, какъ выше сказано, перегнать и, прибавивъ вкуснаго ээиру, еще перегнать.

629. ВОДКА ФРУКТОВАЯ, то есть, ПОЛУЧАЕМАЯ ИЗЪ РАЗНЫХЪ ПЛОДОВЪ, КАКЪ ТО: ЯБЛОКЪ, СЛИВЪ, ГРУШЪ и проч. Водку сію дѣлають слѣдующимъ образомъ, напримѣръ изъ яблокъ: извѣстное количество яблокъ изрубить мѣлко сѣчками, которыми рубятъ капусту, и взявъ по равной долѣ ржанаго шѣста изъ квашни и пшеничныхъ ошрубей, разболтавши въ чану на теплой водѣ, высыпать туда же и рубленыя яблоки, и все вымѣшавъ весломъ, прилить еще теплой воды, и оставить на три недѣли; если же яблоки будутъ позагнившіе или долго лежавшіе, то довольно для сего двѣ недѣли. По прошествіи сего времени гущу или брагу сію должно выкладывать въ браговары очень чистые, подобно какъ поступаютъ съ обыкновенною хлѣбною брагою, и гнать слабо, чтобы рака имѣла только мало виннаго вкуса. Когда раки набрано будетъ довольно для наполненія виннаго куба, перегонять оную по обыкновенію; но смотрѣть прилжно, чтобы жаръ огня подъ кубомъ не очень былъ великъ.

Точнаго времени для переброженія браги назначить не можно: ибо въ разсужденіи теплоты мѣста, въ которомъ она стоитъ, броженіе начинается ранѣе и позднѣе. Вѣрный признакъ—когда послѣ переброженія ошъ браги начнетъ исходить запахъ, похожій на запахъ винограднаго вина.

Накладывая въ кубъ овощную брагу, надобно оснавливать на пол-аршина порожняго мѣста, и сперва колпакъ не накладывать, но подложь огонь, брагу въ кубѣ до шѣхъ поръ вымѣшивать весломъ, пока рука, приложенная къ нижней части

весла, горячести ея стерпѣть не можешь: тогда время накладывашь колпакъ, и вмазывашь прубы.

Въ числѣ ягодъ, способныхъ для выгона водки, суть: ежевика, крыжовникъ, клубника, малина, смородина, черемуха и лучше всѣхъ рябина. Ягоды надлежитъ раздавить, чтобъ ни одной цѣлой не осталось.

630. другимъ образомъ. Яблоки, груши, сливы и проч. надобно сполочь вмѣстѣ съ ихъ косточками, и взвѣсивъ сполченные плоды, прилишь къ нимъ въ чепыре или шесть разъ больше воды по вѣсу, потомъ все сложить въ чанъ, поставить въ приличномъ для броженія мѣстѣ. Дрождей не класъ, ибо плоды и безъ того придутъ въ броженіе, по окончаніи котораго надобно сокъ перегнать обыкновеннымъ образомъ, и потомъ еще разъ передвоить.

631. водка унгарская (L'eau de la Reine de Hongrie). Взять розмариновыхъ верхушекъ съ цвѣтами одинъ фунтъ, лавандныхъ цвѣтловъ свѣжихъ и маіоранныхъ по осьми унцовъ; померанцоваго цвѣту два унца, всѣ сіи цвѣты скрошишь и, наливъ ихъ однимъ штофомъ съ половиною виннаго крѣпкаго спирту, дашь стоять двое сутокъ, потомъ перегнать посредствомъ водяной бани, перегнавшую водку перегнать въ другой разъ чрезъ шѣ же самыя вещества, чтобы она была покрѣпче.

Водка сія полезна въ нервическихъ и головныхъ болѣзняхъ, помогаетъ также и пищеваренію.

632. водка шалфейная. Возьми фунтъ сухаго шалфея, четверть фунта кишнеца, двенадцать золотниковъ укропа, горѣлки хорошей два ведра, настой; передвоя обыкновеннымъ образомъ, развари въ сиропъ два фунта сахара, смѣшай съ водкою, и прибавя двадцать восемь золотниковъ розоваго сиропа, перенусли сквозь цѣдильную бумагу.

ВОДЯНАЯ БОЛЕЗНЬ.

633. водяная бользнь. Есть скопленіе воды подъ кожей или въ разныхъ полостяхъ шѣла. *Подкожная*

обнаруживается опухолью, показывающеюся сперва на ногахъ, особливо вечеромъ, потомъ на лицѣ и на всемъ тѣлѣ. На таковой опухоли ошъ давленія пальцемъ остаются углубленія и ямки нескоро проходящія; въ водной болѣзни брюшной ощущается колебаніе, а иногда и переливаніе воды при поворачиваніи съ одного боку на другой во время лежанія, и при удареніи пальцемъ въ животъ и проч.

Вообще водяную болѣзнь вылѣчивать не легко и всегда надобно имѣть прибѣжище къ опытному врачу; но здѣсь предлагаются нѣкоторыя изъ простыхъ лѣкарствъ для такихъ случаевъ, когда вовсе нѣтъ возможности лѣчиться у лѣкаря.

634. мочегонныя и потогонныя лѣкарства для изведенія воды изъ тѣла суть средства всѣми употребляемыя.

а) Можжевельныя ягоды, употребляемыя въ питье какъ чай, сильно гонятъ мочу; можно также пить ихъ пережженные, какъ кофе. Пережигаютъ также ихъ въ золу, и взявъ горсть такой золы хорошо просѣянной, настаиваютъ ее въ бушылѣ винограднаго вина въ печеніе трехъ сутокъ и, процѣдивъ сквозь чистую вѣшную, даютъ пить каждое утро натощакъ по рюмкѣ. При употребленіи сего лѣкарства для уменьшенія опухоли прикладываются къ тѣлу холщяныя мѣшечки, насыпанныя чистою золою по поламъ съ солью.

б) Если взять меду, щепотку соли, да ложки двѣ простой водки, все сперши вмѣстѣ, мазаться въ теплой избѣ, да каждое же утро натощакъ выпивать сей же смѣсь по ложкѣ, и сіе продолжать до тѣхъ поръ, пока опухоль не опала, и въ сіе время не выходить на холодъ, ниже для самой нужды, а быть въ теплѣ.

в) Взять золотникъ мѣлко спертыхъ и просѣянныхъ сѣмянъ *дрокы* (*Genista tinctoria*, *Linn. Дв. 56*) и, наливъ на нихъ полтора стакана хорошаго крѣпкаго бѣлаго винограднаго вина, настаивать двенадцать часовъ, потомъ взболтавши всю смѣсь выпивать по ушрю натощакъ. По принятіи сего лѣкарства надобно ходитъ часа полтора или

занявшись какою нибудь работою не слишкомъ употребительною, попомб выпить чепыре лота чистаго деревяннаго масла, не принимая послѣ сего никакой пищи и пищья, по крайней мѣрѣ полчаса. Сіе повторять каждой день по одному разу, или чрезъ три дни, пока произойдешъ улучшение болѣзни. Присемб не должно пускать крови и не употреблять никакого другаго лѣкарства.

г) Мокрицѣ, довольно извѣстныхъ насѣкомыхъ, водящихся въ погребахъ и другихъ сырыхъ мѣстахъ, набравъ, перемышъ, положишь въ новый горшокъ и накрывъ его поставишь въ жаръ, пока горшокъ раскалится и мокрицы перегорятъ въ золу.

Золу сію собравъ, распереть, и просѣявъ принимать по ушру и ввечеру по золотнику въ водѣ; дѣшамъ же по полузолотнику. Другіе же расширяютъ мокрицѣ живыхъ, и смѣшавши съ чепырью рюмками холоднаго чаю изъ цвѣтомъ *пикмы* (*Tupacium vulgare, Linn. Дв. 159*) пьютъ по чепыре раза въ день, запивая можжевельнымъ отваромъ.

д) Взявъ двенадцать луковицъ мѣлко крошенныхъ, налить ихъ самымъ кислымъ квасомъ, либо уксуомъ, прибавить чепыре ложки меду и кипятить до тѣхъ поръ, пока лукъ разварится, послѣ процѣдить и прибавивъ пол-ложки поваренной соли, пить по ложкѣ пять разовъ въ день, запивая крѣпкимъ отваромъ можжевельныхъ ягодъ.

е) Шеснадцать золотниковъ листьевъ *моршки*, маленькаго кустарника, растущаго по болотнымъ мѣстамъ сѣверныхъ Губерній, налить чепырью стаканами горячей воды и настоявъ ихъ крѣпко, пить чепыре раза въ день по стакану.

ж) Толченая *горчица*, першый *хрѣнъ*, толченныя ягоды дерева *крѣшины*, редечныя сѣмяна (вмѣсто ихъ можно взять и морковныя), сполченныя въ порошокъ и налитыя восьмью стаканами кислаго квасу, когда настоятъ ихъ дня два, взбалтывая почаще, попомб процѣдить и пить по полустакану въ день, запивая можжевельнымъ отваромъ, оказываютъ хорошую пользу.

з) Принимаешь шесть разъ въ день по ложкѣ соку морковнаго или свекольнаго или редечнаго, по поламъ съ молокомъ или съ медовою сытою.

и) Положишь больнаго въ корыто и засыпашь его пѣло очень теплымъ пескомъ или золою такъ, чѣобы все пѣло его было покрыто вершка на два, и дашь ему лежать въ пескѣ или золѣ по крайней мѣрѣ четверть часа, что повторять каждый день утромъ и вечеромъ; а передъ пѣмъ, какъ его класть въ корыто, поишь его горячимъ настоемъ ромашки или можжевельныхъ ягодъ.

Въ сей болѣзни спрогая діѣта и малое употребленіе воды или квасу, пѣлодвиженіе продолжительное, но неупоминательное, весьма полезны.

ВОЗДУХЪ.

635. НАДЕЖНЫЙ СПОСОБЪ ОЧИЩАТЬ ВОЗДУХЪ ВЪ ЖИЛЫХЪ ПОКОЯХЪ. Мѣлъ, столченный въ порошокъ, поливашь обыкновеннымъ уксусомъ до пѣхъ поръ, пока не будешь болѣе происходить кипѣнія, послѣ чего дашь уснояться и сцѣдишь жидкость. Остатокъ высушивши положишь въ глиняный или стеклянный сосудъ и подливашь въ него по немногу сѣрной кислоты (купороснаго масла), пока будешь опдѣляться бѣловатые пары. Пары сіи, сгущенные и превращенные въ жидкость, составляютъ продажный ароматный уксусъ. Они проникають очень быстро вездѣ, и весьма полезны для очищенія воздуха въ гошпиталяхъ, шюрмахъ, и другихъ тому подобныхъ мѣстахъ. По дешевой цѣнѣ употребляемыхъ для сего веществъ и удобоисполнительности, способъ сей долженъ быть предпочтенъ многимъ другимъ. Куреніе окисгинированною соленою кислотою (хлоровою) очищаетъ воздухъ очень хорошо, только во время сего куренія надобно выходить изъ пѣхъ покоевъ на нѣсколько времени; ибо хлоръ вреденъ для груди.

636. ДРУГІЕ СПОСОБЫ:

а) **ЖЖЕНАЯ, НЕГАШЕНАЯ ИЗВЕСТИ И ЩЕЛОКИ ИЗЪ СОДЫ, ПОТАШУ.** По великому ихъ сродству съ

сыростию и углекислымъ газомъ, кои оными поглощающіяся, могутъ при прочихъ средствахъ съ великою пользою быть употреблены для уменьшенія въ покоехъ сырости и великаго количества углекислаго газа, когда въ комнатахъ угарно.

б) Порошокъ *выжженныхъ целей*, особливо же нѣсколько смоченный, имѣетъ способность, всякій находящійся, въ окружающей его атмосферѣ, непріятный запахъ, уничтожать, и сѣдовательно опятаемъ запаха и воздухъ очищать.

в) *Уксусныя испаренія*. Полагая уксусъ въ числѣ воздухоочистительныхъ средствъ, нужно ограничить способъ его употребленія. Обливая уксусомъ разгоряченные кирпичи, увеличиваютъ только количество углекислаго газа въ комнатахъ. Но испаренія уксуса, производимыя или сбрызгиваніемъ половъ, или нагрѣваніемъ его, во время чего поднимаются изъ него пары, разрушаютъ заразительныя частицы и содѣйствуютъ къ очищенію воздуха.

ВОЛКАМЕРІЯ.

637. **РАЗМНОЖЕНІЕ ВОЛКАМЕРІИ** (*Volkameria japonica*, *Linn.*). Растеніе сіе по красотѣ цвѣтковь держитъ въ комнатахъ; оно требуетъ земли глинистой, смѣшанной съ равною долею дерновой, лиственной, и конского навоза съ равною же долею коровяго, къ копорымъ прибавляется шестая часть песку. Зимовать можетъ безъ всякой нужды въ оранжереѣ, или въ комнатѣ, гдѣ можетъ стоять и лѣтомъ. Она весьма крѣпка, и въ весьма холодное время до морозовъ можетъ стоять на дворѣ; но мороза ни малаго сносить не можетъ. Лѣтомъ поливку весьма любитъ, и пересадки требуетъ довольно частой. Разводится черенками и побѣгами отъ корня.

ВОЛКЪ.

638. **КАКЪ ЛОВИТЬ И ИСТРЕБЛЯТЬ ВОЛКОВЪ?** Сей хищный звѣрь дѣлаетъ иногда много вреда въ деревняхъ, нападая на овецъ и другихъ мѣлкихъ

животныхъ, почему и истребляютъ его различными способами, гоня ихъ большими собаками, убивая изъ ружей, или окармливая ихъ какимъ нибудь ядовитымъ веществомъ, а особливо *аконитомъ* (*Aconitum Lycostomum, Linn.*) и *цилибухою* (*Nux vomica*). Сію послѣднюю можно покупать въ аптекахъ въ порошокъ. Порошкомъ симъ напирается крѣпко какая нибудь часть издохшаго животного, а особливо внутренности, и приномъ въ перчаткахъ или рукавицахъ, чтобы не слышно было запаха человеческихъ рукъ; сперво сіе волочатъ по дорогамъ и провинкамъ въ лѣсу и около лѣсу, и потомъ оставляютъ въ такомъ мѣстѣ, которое учащается волками. Чтобы наперель издохшую овцу симъ порошокомъ, надобно четверть фунта порошку; волкъ наѣвшись сего мяса очень скоро издыхаетъ.

639. Вѣрное средство отравлять волковъ. Взявъ собаку, которая не сподла бы почти корма, отправивъ ее осмью золотниками рвотнаго орѣха (цилибухи), смѣшаннаго съ рубленнымъ конскимъ волосомъ, залишаго жиромъ или масломъ и приготовленнаго какъ личица. Собаку должно нѣсколько поморить голодомъ, дабы она съ жадностію ѣла оправу. Потомъ должно взять четверть фунта рвотнаго орѣха и шерсть его на шеркъ. Продающійся въ порошокъ бываетъ не столь дѣйствителенъ; ибо чрезъ сушку онъ теряетъ часть своей силы. Далѣе, набравъ шесть или восемь луковицъ *безвременнаго цвѣта* или дикаго тюльпана, *освѣтника* (*Colchicum autumnale, Linn. 46. 6.*), растущаго въ мѣстахъ холодныхъ и сырыхъ, прибавивъ горсть рубленнаго волоса, длиною около линіи, раздавить песникомъ луковицы, отъ чего получится родъ молока, которое должно налишь на рвотный орѣхъ и волосъ. Сдѣлавъ большія наѣчки на оправленной собакѣ въ самыхъ мясистыхъ частяхъ, наложить на нихъ сію смѣсь и бросить собаку въ теплое мѣсто, дабы скорѣе началось гніеніе и она дѣлилась шерсть. Приготовленная такимъ образомъ собака, кладется на мѣсто посѣщаемое волками, близь лѣсу, особенно подѣвъ ключей и рѣкъ,

куда волки приходящѣ пить во время снѣговъ и морозовъ. Почуя запахъ мертвой собаки, волки опыскиваютъ ее и съ жадностію пожираютъ, отъ чего получаютъ сильную жажду, а напившись воды, въ недалекомъ разстояніи падаютъ мертвыми. Конечно средство сіе не пріятно, но оно на опытѣ найдено надежнымъ и вѣрно можетъ послужить къ истребленію хищныхъ волковъ, во многихъ мѣстахъ причиняющихъ множество непріятностей и убытковъ.

640. УДА ДЛЯ ВОЛКОВЪ. На желѣзный крючокъ насаживаютъ часть мяса и веревкою привязываютъ къ дереву. Волкъ приглашаетъ мясо не жевавши, и спараясь уйми ускоряетъ свою гибель. Симъ способомъ ловятъ ихъ удобнѣе всего зимою.

ДЛЯ ВОЛКОВЪ ЗАПАДНЯ. См. *собраніе рисунковъ*, къ сему словарю надлежащихъ.

ВОЛОСА.

641. РЕЦЕПТЪ ДЛЯ СОСТАВЛЕНІЯ ПОМАДЫ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ РОСТЪ ВОЛОСАМЪ. Надобно взять:

Хорошаго свѣжаго мозга изъ кос-

шей 8 лотовъ.

Не очень мѣлко сполченной корицы.

Гвоздики } по одному

Мушкатныхъ орѣховъ } золотнику.

Кардамону }

Всѣ сіи вещества смѣшавъ между собою поставивъ на горячее мѣсто, гдѣ мозгъ расплавляется, а ароматы въ него входятъ. Это дѣлается въ глиняной банкѣ, обвязанной пузырями, проколотымъ иглою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. По испеченіи прѣхнули чепырехъ часовъ, жиръ, напишанный ароматическими часшицами, процѣживается сквозь кусокъ полотна и выжимается. Какъ скоро сія масса нѣсколько охладится, прибавляется къ ней ползолотника настоящаго Перувійскаго бальзама; все хорошо перемѣшивается, охлаждается и хранится для употребленія.

Сею помадою надобно намазывать голову вечеромъ и обвязывать полотнянымъ плашкомъ такой

величины, чшобы онѣ закрылѣ всю голову. Вши-
рапѣ помады не должно каждой вечерѣ, но смощра
по обстоятельствамѣ, чрезѣ два или три дни.

**642. ПРОСТОЕ СРЕДСТВО ПОСОБЛЯЮЩЕЕ РОСТЪ ВО-
ЛОСАМЪ.** Когда взойдушѣ посвянные конопли и
станутѣ роспѣ, то, нарвавѣ ихѣ верхушекѣ, намоч-
ишѣ вѣ водѣ на суши; сею водою смачивашѣ греб-
ень и чесашѣ имѣ волосы.

643. НОВОЕ СРЕДСТВО РОСТИТЬ ВОЛОСА. Для сего
употребляешѣ хинная самая нѣжная кора. Извѣ
нее дѣлаешѣ опварѣ, которымѣ надобно мышѣ го-
лову, каждого дни ввечеру, или дѣлаешѣ извѣ хины
помада слѣдующимѣ образомѣ:

Ростянаго мозгу бычачьяго . . . 5 частей.

Желшаго воску 2 ———

Хиннаго водянаго экстракту . . . 1 ———

Воскѣ и мозгѣ распонитѣ на огнѣ и кѣ нимѣ
примѣшашѣ хинный экстрактѣ. Сие средство по-
читаетѣся лучшимѣ для рожденія волосѣвѣ.

**644. НОВОЕ СРЕДСТВО РЫЖИЕ ВОЛОСА КРАСИТЬ РУ-
СЫМИ.** Для сего употребляешѣ сокѣ выжатый извѣ
справы *подорожника, попутника* (*Plantago maior et
media, Linn. Дв. 142, 143*), растушихѣ вездѣ во мно-
жествѣ. Сего соку восемь лошковѣ смѣшивающѣся съ
однимѣ ломомѣ съ половиною Венеціянскаго мыла;
голову надобно чесашѣ чаще гребнемѣ, обмакивае-
мымѣ вѣ сію жидкость.

645. СРЕДСТВО РОСТИТЬ ВОЛОСА. Взятѣ мозгу извѣ
бычачьихѣ костей одинѣ унцѣ, и прибавивѣ споль-
ко же свѣжаго сала, вскипянитѣ вѣ новомѣ горшкѣ,
процѣдитѣ и прилишѣ кѣ смѣси орѣховаго масла
одинѣ же унцѣ.

646. КРАСИТЬ ВОЛОСЫ РУСЫМИ. Взятѣ два фунта
зола виноградныхѣ лозѣ, полунца корня переступ-
ни и сполько же чистотѣла и куркумы, два золош-
ника шафрану и сполько же лѣбнаго корня, зо-
лошникѣ цвѣшковѣ справы коровьяка (медвѣжьяго
ушка, (*Verbascum thapsus, Linn. Дв. 222*), чистеца
(*Stachis annua, Linn.*), дроку и звѣробою; сваривши
все вмѣстѣ, процѣдитѣ. Симѣ опваромѣ надобно
мышѣ голову почаще.

647. ПОМАДА ДЛЯ ЧЕРНЕНІЯ ВОЛОСОВЪ. Надобно взять негашенной извѣстки величиною въ куриное яйцо, и смочить ее водою, чѣобы сдѣлался изъ нея родъ каши, а во время ея соединенія съ водою прибавить въ порошокъ бѣлила величиною въ орѣхъ; все сіе смѣшать хорошенько, и когда потребуется ее употребить, то наложивши ее на волоса, покрыть листьями салату или свекловицы, и оставить въ такомъ состояніи на два часа; потомъ вымыть волоса губкою, и когда они высохнутъ расчесать ихъ гребнемъ, намазаннымъ деревяннымъ масломъ. Поелику волоса растутъ безпрестанно, то и надобно возобновлять черненіе ихъ каждой мѣсяцъ.

648. СОСТАВЪ ДЛЯ ЧЕРНЕНІЯ ВОЛОСОВЪ. Въ шпофѣ чистой воды вскипятивши въ продолженіи часу одну унцію свинцовой руды и столько же опилокъ гебеноваго дерева; симъ отваромъ моютъ голову и расчесываютъ волоса, омочивши въ него гребень. Если прибавить къ сему составу двѣ драхмы канфоры, то цвѣтъ выйдетъ еще лучше; но съ свинцомъ должно поступать осторожно.

649. АНГЛІЙСКАЯ ВОДА ДЛЯ ЧЕРНЕНІЯ ВОЛОСОВЪ. (Grecx-water). Взять:

Селипрокислаго серебра (nitras argenti *) 2 драхмы.

Воды просой 6 унцовъ.

Аравійской камеди растворенной . . . 2 драхмы.

Всѣ сіи вещи смѣшать между собою и хранить для употребленія. Сверхъ сего надобно изготавить особо:

Соды (Subcarbonas sodae) $\frac{1}{2}$ унца.

Воды перегонной 4 унца.

Аравійской камеди растворенной . . . $\frac{1}{2}$ унца.

Всѣ сіи вещи смѣшать хорошенько отдѣльно отъ перваго состава.

Когда понадобится вычернить волосы, то сперва надобно ихъ смочить послѣднимъ составомъ и

* Сей растворъ, равно какъ и соду, можно брать изъ аптеки.

высушить; потомъ наливши перваго состава на губку напиратьъ ихъ, отъ чего они дѣлаются черными.

650. МАСЛО ДЛЯ ЧЕРНЕНІЯ ВОЛОСОВЪ. Вымывши голову, чесать на солнцѣ гребнемъ обмакивая его въ масло изъ виннаго камня (*huile de tartre*), которое можно брать изъ аптеки; чесаніе надобно повторять каждый день по три раза въ теченіи осьми дней.

651. СРЕДСТВО ИСТРЕБЛЯТЬ ВОЛОСА. Обыкновенно для сего употребляютъ составъ изъ негашенной извести и акрипигменту, который нечто иное есть какъ смѣсь мышьяку съ сѣрою, посему всегда надобно при семъ употреблять большую осторожность. Гораздо лучше истреблять волоса, или лучше сказать, пушохъ, бывающій у женщинъ на лицѣ, а особливо на верхней губѣ, а также и волоса на рукахъ, сѣдущею мазью. Надобно взять мастики одинъ лотъ, канифоли полтора лота и желтаго воску одинъ или полтора лота, все сіе распустить въ глиняной или фаянсовой чашкѣ на легкомъ огнѣ, и вымѣшавъ хорошенько. Когда сія мазь снятая съ огня просыпанѣ шакъ, что голая рука можетъ ее сдѣривъ (обыкновенно пробуя, положивши ее на верхнюю часть руки), тогда посредствомъ ножа намазываютъ ею по мѣсто, гдѣ растутъ волоса, которыя должно вывести, и понемногу намазываютъ ее толщиною въ два ножевыхъ обуха, и все загладить шакъ, чтобы она образовала одну массу, и шакъ оставивъ, пока мазь начнетъ отвердѣвать; потомъ вдругъ оторвать ее отъ кожи. Можно при опрыскиваніи охлаждать, но никогда не надобно срывать ее медленно, ибо шѣмъ причинится сильная боль. Скорое же и мгновенное отрываніе причиняетъ очень мало боли или и совсѣмъ ее не причиняетъ.

Волосы, приставшіе къ мази, можно прижечь на свѣчкѣ, и потомъ опять приложить сію же самую мазь вновь, что можно повторять и нѣсколько разовъ; само собою разумѣется, что за каждымъ разомъ надобно дѣлать ее жидкоюю, посредствомъ

шелошны. Иногда нужно бываетъ къ старой мази, нѣсколько уже разовъ бывшей въ употребленіи, прибавлять немного канифоли и желтаго воску.

Волосы, уничтоженные такимъ образомъ, иногда не вырастаютъ болѣе году вновь; если же и выростутъ, то надобно ихъ также вновь испребишь. Самая нѣжная кожа оспаеется ни мало неповрежденною отъ сего способа вырывать волоса, но еще дѣлается чище и свѣжее, краснота же на мѣстахъ, гдѣ вырваны волосы, проходитъ въ четверть часа.

ВОЛЬ *

652. **волы** приучаются къ работѣ послѣ холощенія, то есть на третьемъ году ихъ возраста. Для чего сначала привязываютъ его за рога къ шелбѣ, потомъ впрягаютъ въ легкое ярмо вмѣстѣ со старымъ, хорошо обвѣзженнымъ быкомъ; заставляя возить сначала одну только шелбгу, далѣе постепенно увеличиваютъ тяжесть, и употребляютъ его на легкую работу до тѣхъ поръ, пока онъ будетъ совершенно вывѣженъ.

Кротость и ласковое обхожденіе суть самыя вѣрнѣйшія средства для успѣшнѣйшаго обвѣзжанія вола: но если онъ будетъ упрямъ и свирѣвъ, то умиряютъ его терпѣніемъ **, напр. впрягаютъ его или привязываютъ на двадцать чешыре и шидцать шесть часовъ къ тяжело нагруженной шелбѣ, или къ дереву; если онъ падаетъ на землю, то его спускаютъ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока не умирился. Но никогда не должно прибѣгать къ насилію и ударамъ, ибо симъ только можно раздражить его.

* *Волы и быки*: сіи два слова у насъ употребляются безъ различія, но важнее можно слово *быкъ* употреблять для означенія быковъ для заводу оставляемыхъ, а слово *волъ* для быковъ кладеныхъ, назначаемыхъ въ работу.

** *Примѣчаніе*. Особый снарядъ для укрощенія свирѣлыхъ животныхъ изображенъ въ собраніи рисунковъ, принадлежащихъ къ сему словарю.

Хорошій волъ для работы долженъ быть ни слишкомъ жиренъ, ни пощъ, имѣть большія вислыя уши, толстые и складные рога, широкой лобъ, большіе черные глаза и губы, бѣлые зубы, толстую шею, широкія лопатки и грудь, толстые колѣна, коропки. толстые прямые ноги, и на оныхъ черныя короткія копыта, хребтъ прямой и полной, хвостъ длинной и густошерстной.

Волы управляются въ работѣ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ посредствомъ длинной палки, заоспренной просью на одномъ концѣ, въ другихъ же посредствомъ бича, чѣмъ столь же хорошо правятъ воловъ, какъ лошадей возжами. Впрочемъ хорошо обвѣзженный волъ понимаетъ свою кличку и слушается совершенно голоса хозяина.

Хотя ходъ воловъ вообще бываетъ медленъ, однакожъ можно приучить ихъ ходить скорѣе, особенно если они назначаются для возки телѣгъ, или для паханія легкой земли; однакожъ не должно во зло употреблять сей возможности, столь противной естественному ходу животного.

Когда волъ будетъ вывѣзженъ, то прискиваютъ ему поварища равной силы, роста, ходу и горячести, закладывая при семъ сильнѣйшаго всегда на правую руку. Однакожъ должно приучать его работать и со всѣми прочими, безъ разбора.

Воловъ запрягаютъ или въ ярмо, или въ хомутъ; второй способъ, хотя не столь употребительный, имѣетъ однакожъ болѣе удобствъ, нежели первый.

Обыкновенно волы запрягаются попарно и работаютъ шесть дней въ недѣлю; въ нѣкоторыхъ впрочемъ мѣстахъ содержатъ запаснаго быка, для одной или двухъ паръ, такъ что они по единичкѣ имѣютъ отдыхъ.

Воловъ кормятъ иногда въ стойлѣ, а иногда выпускаютъ на паству; проводя день въ работѣ, ночью они вѣдаютъ.

Если волы разгорячились работая, то опрягши ихъ, не должно тотчасъ пускать на влажные луга или водопой.

Во время работы воловь въ полѣ, весьма ихъ безпокояѣ лѣшомъ разныя насѣкомыя, почему въ нѣкошорыхъ мѣстахъ привязываютъ къ рогамъ ихъ древесныя развѣсисшыя вѣтви, кошорыя качаясь отъ вѣтру и движенія животноаго, насѣкомыхъ спугиваютъ.

ВОЛОВИКЪ аптечный, воловій языкъ, вологладка см. червяница.

ВОЛЧНИКЪ.

653. ПОЛЬЗА ВОЛЧНИКА, ВОЛЧЬЯГО ЛЫКА, ПЕРЦА ВОЛЧЬИХЪ ЯГОДЪ (*Daphne mesereum. Linn. Дв. 112*). Кустарникъ сей съ розовыми цвѣтами, очень рано показывающимися весною и красными ягодами, растетъ по лѣсамъ во всемъ почтѣ Россійскомъ государствѣ.

Ягоды и сѣмяна сего кустарника очень ѣдки, и пошому не должно ихъ употреблять ни въ пищу, ни въ лѣкарства; одна только *кора* можетъ съ пользою употребляема быть снаружи. Она запаха почти не имѣетъ, но вкусъ ѣдкій и жгучій. Будучи размочена въ водѣ или укусѣ, и приложена къ кожѣ, производѣтъ на ней пузыри, почему и можно ее употреблять какъ нарывное средство во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, гдѣ пребываютъ шпанскія мухи, какъ напримѣръ въ колотѣ боковомъ, головной и глазныхъ боляхъ, для дѣланія фоншенелей и проч.

Кору для сего должно сдирать съ дерева въ Февралѣ или Мартѣ мѣсяцѣ, смотря по климату: въ холодномъ позже, въ тепломъ раньше.

ВОРВАНЬ.

654. ПОЛЬЗА ОБМАЗЫВАНІЯ ВОРВАНЬЮ ПЛОДОВИТЫХЪ ДЕРЕВЕВЪ. Ворвань и всякое масляное вещество дѣйствуетъ двоякимъ образомъ: во первыхъ, когда вымазаны ворванью стволъ и вѣтви деревьевъ, то находящіяся на деревѣ насѣкомыя и гусеницы ихъ пропадаютъ; во вторыхъ, отъ нея огрубѣвшія и затвердѣвшія большыя части коры

размягчаются, отъ чего и растпительная сила дерева возобновляется. Опышы показали, что а) яблонныя вѣпви, ворванью вымазанныя, начинаютъ лучше ростъ, а бывшія на нихъ гусеницы пропадаютъ; но плодовые почки ею вымазанныя пропадаютъ; б) грушевыя деревья чрезвычайно хорошо распуштъ; в) сливыя деревья начинаютъ сильнѣе ростъ и приносятъ множество плодовъ; г) персиковыя, абрикосовыя и вишневые деревья засшарѣвшія и засыхавшія получаютъ новую силу и свѣжесть.

ВОРОБЬИ.

655. СРЕДСТВА СОХРАНЯТЬ ОТЪ ВОРОБЬЕВЪ ПЛОДЫ ВЪ САДАХЪ, ОГОРОДАХЪ И ПОЛЯХЪ. Вредъ, причиняемый воробьями въ садахъ и поляхъ, бываетъ иногда очень значительный, почему для сбереженія отъ нихъ плодовъ придумано много средствъ, такъ напримѣръ: обтягиваютъ деревья и кусты слегка нѣсколькими нипками свѣтлой шерстяной пряжи. Хотя и не извѣстно, какимъ образомъ сшяя шерсть дѣйствуетъ, но сіе средство испытано съ удивительнымъ успѣхомъ.

656. МОЖНО СБЕРЕГАТЬ ОТЪ НИХЪ ГОРОХЪ, прошивая съ каждой стороны засѣянной бороздки шерстяную нитку какого случится цвѣта, такъ, чтобы нипки были натянуты параллельно одна противъ другой и параллельно противъ засѣянной бороздки. Чтобы нитки не опускались отъ сырости къ землѣ, воткнувъ въ гряду небольшія палочки, аршина на два разстояніемъ одну отъ другой, и привязавъ нипки къ нимъ. Нипки натягивать такъ, чтобы между ними и землею было разстояніе пальца на два или на три, а между нипками, прошивными по обѣимъ сторонамъ бороздки, оставалось мѣста пальца на три или на четыре. Когда нитки натянуты очень *высоко*, то воробьи подбѣгаютъ подъ нихъ и достаютъ горохъ; и потому должно натягивать ихъ такъ, чтобы воробьи немогли подойти къ гороху *не тро- нущи* нипокъ.

657. ДРУГОЕ СРЕДСТВО. Разрѣзавъ пополамъ головку чеснока привѣсить половинки въ середину дерева, коего плоды нужно сберечь отъ воробьевъ, копорые и близко не подлѣзаютъ къ сему шалисману. Въроятно запахъ чеснока прошивенъ воробьямъ въ высочайшей степени.

Чеснокъ и на воздухъ долго не теряетъ запаха своего, а между тѣмъ плоды успѣютъ созрѣть и быть сняты. Впрочемъ, если бы нужно было, можно и перемѣнить его. При томъ же симъ средствомъ легко можно сберегать отъ воробьевъ и засѣянные пшеницею и горохомъ поля, навѣсивъ на палочки нѣсколько разрѣзанныхъ пополамъ чесночныхъ головокъ и вонкнувъ ихъ въ разстояніи не очень далеко отъ другой.

658. ТРЕТЬЕ СРЕДСТВО. Въ Графствѣ Нордвикскомъ горохъ сохраняютъ отъ воробьевъ, напнувъ чрезъ засѣяныя имъ поля крестообразно нѣсколько шерстяныхъ нитокъ, обмоченныхъ въ вонючее деревянное масло, смѣшанное въ порошокъ, и воробьи такъ боляся сего запаху, что шесть или восемь нитокъ достаточны для сохраненія цѣлой десятины.

659. ЧЕТВЕРТОЕ СРЕДСТВО. Взять головки сельдей, которыя переходя въ гнилость, издають несносную вонь, а для сильнѣйшаго дѣйствія начинить ихъ смолою дурнопахучника (*assa foetida*) и вонкнуть на палочки такъ, чтобы онѣ были немного пониже верхушекъ гороху, пшеницы или конопли и не были бы видны. Испаренія ихъ не позволятъ ни одному воробью приблизиться къ тому полю, гдѣ онѣ находятся.

ВОРСЯНКА.

660. Растеніе сіе, называемое въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и ворсовальными шипками, кардали (*Virsacus fullonum*. *Линн. III. 16*) не растетъ дикое въ Россіи, но сѣютъ его въ нѣкоторыхъ губерніяхъ, гдѣ теплѣе. Земля для нее требуетъ суглинковъ

рыхлой, который должно глубоко пахать, но для нее собственно не унавоживать, ибо она хорошо родится и послѣ другихъ растеній.

Лучше всего садить ее на грядахъ, весною, сѣмяна же она приноситъ на другой годъ. Шишки сего растенія, т. е. сѣменные головки, у которыхъ находящіяся между цвѣтовъ пленки дѣлаются очень тверды, и кривы, употребляются на суконныхъ фабрикахъ для надиранія ворсы на сукнахъ и другихъ суконныхъ матеріяхъ.

661. КОГДА СОБИРАТЬ ШИШКИ? Когда цвѣтки на сѣмѣ растенія опцвѣтутъ, то не дожидаясь созрѣнія сѣмянъ, выключая шишекъ нарочно для сѣмянъ оставляемыхъ, должно ихъ срѣзывать, а еще лучше, когда верхніе только цвѣты въ шишкѣ опцвѣтутъ. Поскольку шишки сіи или головки не всѣ вдругъ цвѣтутъ, то въ теченіе двухъ или трехъ недѣль надобно ежедневно осматривать ихъ и опцвѣтающія срѣзывать, оставляя при нихъ стебель отъ пяти до семи вершковъ длиною, и вѣшать подъ крышею, но на солнцѣ. Срѣзываніе головокъ должно производить въ сухую погоду. Высохшія головки, что бываетъ чрезъ три или четыре недѣли, сортируютъ на большія и малыя, и опвозитъ на продажу въ бочкахъ.

ВОСКЪ.

662. ВЪЛЕНІЕ ВОСКУ. Чтобы опиять желѣзную у воску, надобно его сперва растопить въ котлѣ (но не мѣдномъ), налиломъ свѣжею водою, и во время кипѣнія снимать пену, потомъ процѣдить сквозь чистую рѣдкую холстину для опдѣленія отъ него всей нечистоты; послѣ чего еще разъ надобно его растопить такимъ же образомъ, при томъ употребляя для огня не дрова, а уголья. Когда воскъ растопится, то его вынускаютъ посредствомъ крана въ продолговатый мѣдный вылуженный ящикъ, на днѣ котораго находится множество скважинъ, а подъ нимъ деревянный валъ или цилиндръ, обращающійся въ ящикъ же, до

половины налипомъ холодною водою. Распопленный воскъ, унадаѣ чрезъ скважины на вертящійся валъ, расплющивается на немъ въ полоски, потчасъ застывающія въ холодной водѣ. Полоски сіи вынувъ изъ воды разспилаютъ на растянутой на сошкахъ холстинѣ или на деревянныхъ решеткахъ, и предославляютъ на открытомъ мѣстѣ какъ дѣйствию солнечныхъ лучей, такъ и всѣхъ воздушныхъ перемѣнъ; но временамъ переворачиваютъ сіи полоски и спрыскиваютъ водою. Лучшимъ временемъ для бѣленія воску почищается мѣсяцъ Іюнь.

663. СПОСОБЪ УЗНАВАТЬ ПОДДѢЛКУ ВОСКУ. Иногда поддѣлываютъ воскъ, примѣшивая къ нему сосновую смолу; но такой обманъ потчасъ узнается, какъ только воскъ положишь на зубы, ибо онъ хруститъ, а если положишь на уголь, то онъ горитъ издавая смоляной запахъ.

Иногда воскъ поддѣлываютъ подмѣшивая сало, на сіе узнается когда положишь такой воскъ на огонь, ибо онъ таетъ гораздо легче и шечетъ, при томъ же и не бываетъ ломокъ. Положенный на зубы присматъ къ нимъ, чего не дѣлаетъ чистый воскъ.

664. ВОСКЪ УПОТРЕБЛЯЕМЫЙ НА КРАСНЫЯ ПЕЧАТИ. Для сего состава расплавляется бѣлаго воска три фунта, вмѣстѣ съ однимъ фунтомъ смолы, и когда распонится, то подсынаютъ въ смѣсь мѣлко стертой киповари (для худшихъ разборовъ сурику) и перемѣшиваютъ все лучшимъ образомъ, а потомъ смѣсь сію раскатываютъ на мокромъ столѣ и составляютъ изъ ней палки или цилиндры разной величины. Сей воскъ осматъ на- всегда мягкимъ.

665. ПОЛЬЗА ВОСКУ КАКЪ ЛѢКАРСТВА. При небольшихъ ранахъ и порѣзахъ тѣла, давши немного истечь крови и стянувъ послѣ того рану, весьма хорошо прикладывать на нее растянутый на холстинѣ или на лайкѣ воскъ. Клеенка, приготавливаемая изъ воска, какъ извѣстно, составляетъ пре-

восходное средство въ продолжительной закоренѣлой ломотѣ и составолотѣ, если она прикладывается непосредственно на голую кожу спирающихъ частей. Таковую клеенку можно замѣнять съ совершеннымъ успѣхомъ тонкою холстинкою, обмоченною въ расплавленный воскъ, разглаженною надлежащимъ образомъ и, по просуженіи, прикладываемую къ спирающимъ частямъ, подобно клеенкѣ. Сверхъ сего воскъ употребляютъ съ большою пользою для куренія комнатъ чахоточныхъ людей, для покрытія распрескавшихся сосковъ у женщинъ, для ошановленія кровосеченій послѣ вырванія зубовъ, и проч.

Внутреннее употребленіе сего также не менѣе важно, наипаче въ соединеніи съ личнымъ желткомъ и содою, въ сильныхъ простыхъ и кровавыхъ поносахъ, напугѣ, въ кровосеченіяхъ изъ заднепроходной кишки и проч. Пріемъ до полузолотника. Сверхъ сего воскъ входитъ въ составъ всѣхъ пластырей.

ВОСПАЛЕНИЕ.

666. **ВОСПАЛЕНИЕ** какой нибудь части шѣла, буде оно не глубоко находится въ шѣлѣ, какъ на примѣрѣ не во внутренностяхъ брюшныхъ, познается по краснотѣ того мѣста, опухоли, жару и боли больше или меньше сильной; иногда сопровождается и горячкою.

Оно происходитъ отъ ушибовъ, разрывовъ, уколывъ, ущемленій, прижатія, пренія, раздраженій химическихъ, каковы суть кислоты, отъ угрызенія змѣй, пчелъ, отъ сильного холоду, или чрезвычайнаго жара, и проч.

667. **ЛѢЧЕНИЕ.** При большихъ воспаленіяхъ кровопусканіе изъ руки или ноги есть первое средство для уменьшенія припадковъ воспаленія; при воспаленіяхъ же не такъ сильныхъ довольно бываетъ и кровопусканій частныхъ, производимыхъ изъ самаго воспаленнаго мѣста или вблизи онаго посредствомъ пиявокъ, кровесосныхъ банокъ, и проч.

Кромѣ кровопусканія прикладываются снаружи къ воспаленной часпи разныя теплыя, мокрыя припарки, каковы: цвѣшны бузины, листьа просвирняка, полченныя льняныя сѣмяна, овсяная крупа, винныя ягоды, бѣлый хлѣбъ съ молокомъ и проч. Степень теплоты сихъ припарокъ должна быть самая умѣренная и равномѣрная; посему лучше употреблять ихъ лежа въ постели и прикрывая ихъ фланелью или другимъ приличнымъ покровомъ.

Воспаленія по прошествіи нѣсколькихъ дней, иногда двухъ недѣлей, разрѣшаются; иногда переходящъ въ нагноеніе, ошвердѣніе, водяную болѣзнь или аншоновъ огонь; почему въ важныхъ сильныхъ воспаленіяхъ непременно нужна бываетъ помощь опытнаго врача.

ВОШЬ.

668. СРЕДСТВО ИСТРЕВЛЯТЬ ВШЕЙ. Лучшее и безопаснѣйшее средство есть чистота, поддерживаемая чесаніемъ головы частымъ гребнемъ и мытьемъ съ мыломъ; всѣ же мази опчасти умножаютъ только нечистоту, или будучи ѣдки, бываютъ и опасны для здоровья; особливо должно убѣгать всѣхъ ршущныхъ мазей. Можно посыпать иногда голову для истребленія вшей *вшивымъ порошкомъ* (*Semen sabadillae*). Вши, которыя заводятся нерѣдко въ плащь и бѣльѣ, а также и *площицы*, истребляются хожденіемъ въ баню и употребленіемъ мази, состоящей изъ одного лоша жиру, полтора золотника бергамотоваго масла и полтора золотника масла аниснаго; сею мазью намазывать мѣста, обросшія волосами.

669. ВШИ ИСТРЕВЛЯТЬ У РОГАТАГО СКОТА. У коровъ и шелятъ появляются иногда вши отъ дурнаго пощаго корму, каково на примѣръ худое сѣно и ячменная солома; для истребленія вшей надобно давать имъ лучшій кормъ и мазать ихъ по немногу ршущной мазью.

670. ВШИ ИСТРЕВЛЯТЬ У ОВЕЦЪ. Дѣлаются деревянные курипельныя трубки такой величины,

чтобы могла войти въ нее четверть фунта табаку; такая трубка снаружи обивается жесью и имѣетъ очень коротенькой чубучокъ. На дно трубки кладется раскаленный уголь и трубка набивается самымъ дурнымъ табакомъ, а въ чубучокъ вставляется трубка раздувальнаго мѣху: одинъ человекъ беретъ между колѣнъ овцу, другой разбираетъ вездѣ ея шерсть, а третій посредствомъ раздувальнаго мѣха выпускаетъ дымъ. Въ двадцать чепыре часа пропадаютъ всѣ вши, нападающія иногда на цѣлыя стада и наносящія великій вредъ. Окуривши табачнымъ дымомъ овецъ, надобно оставить ихъ нѣсколько времени на свободномъ воздухѣ.

671. ВШИ ИСТРЕВЛЯТЬ У ПТИЦЪ. Спраждущихъ вшами пшицъ надобно мазать мазью изъ табачной золы и свѣжаго коровьяго масла; особливо напирать ею между перьевъ на шеѣ.

672. ВШИ ИСТРЕВЛЯТЬ НА РАСТЕНІЯХЪ.

а) Высушивъ въ печи непрущечныхъ сѣмянъ, спереть ихъ въ порошокъ и посыпать имъ расшенія, также и землю около ихъ. Окуриваніе расшеній табачнымъ дымомъ также истребляетъ вшей.

б) Густая мыльная вода, которою намазываютъ листья, на которыхъ водятся сіи вши, также истребляетъ ихъ.

в) Въ новѣйшее время найденъ способъ истреблять ихъ отваромъ *свѣжихъ орѣховыхъ листьевъ*, которымъ холоднымъ должно смывать всѣ листья, покрытыя вшами. Можно также смѣшавъ два унца *сѣры* въ порошокъ съ $1\frac{1}{2}$ ведромъ деревянныхъ опилокъ, сыпать с ю смѣсь подъ расшенія, на которыя напали вши.

г) Табачные листья мочить двенадцать часовъ въ крепкомъ мыльномъ спиртѣ, а потомъ, прибавивъ въ сей настой около десяти частей воды, опрыскивать по вечерамъ расшенія, покрытыя вшами.

ВОЩАНКА.

673. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ВОЩАНКУ ШЕЛКОВОЮ. Натянувши на раму извѣстной величины

шафтяной кусокъ, надобно намазать его слѣдующимъ составомъ: взять сухой трубочной глины, просѣянной чрезъ волосное сито, шестнадцать частей; глецу перемытого въ водѣ, высушенного и также просѣянного при части; лампадной копоти одну часть; льняного масла, сваренного съ $\frac{1}{4}$ глецу сполько, чтобы составило оно жидкую кашицу, будучи смѣшано съ сказанными веществами. Посредствомъ длиннаго пожа, имѣющаго съ обоимъ концомъ рукояпки, наведи сію смѣсь на шафту и дай ей высохнуть, для чего лѣтомъ достаточно однихъ супокъ. Неровности на шафтѣ сглаживаются пемзою и водою, и когда клеенка высохнетъ, покрывается жирнымъ копаловымъ лакомъ.

ВУАЛИ.

674. СПОСОБЪ МЫТЬ ТЮЛЕВЫЯ ВУАЛИ. Растворяютъ достаточное количество мыла въ кипящей водѣ, и когда она остынетъ до того, что не можешь обжечь руки, то опускаютъ въ нее вуаль, и моютъ ее не спирая, но только сжимая въ рукъ и разжимая руку, чтобы вода могла входить въ вуаль и опять изъ нее выходить. Когда вуаль сбѣлается чистою, то надобно сполоснуть ее сперва въ теплой водѣ, а послѣ въ холодной, и высушить; высушивши водятъ по ней мягкою щеткою, все по одному направленію.

675. СПОСОБЪ ВЫВОДИТЬ ПЯТНА ИЗЪ ЧЕРНОЙ ВУАЛИ. Для выведенія пятенъ изъ кружевныхъ вуалей *сернаго цвѣта*, осторожно моютъ ихъ въ горячемъ мыльномъ растворѣ, смѣшанномъ съ небольшимъ количествомъ разведенной водою бычьей желчи, до тѣхъ поръ, пока онѣ совершенно очистятся отъ грязи; а потомъ, выполоскавъ въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы испрѣбить непріятный запахъ желчи, обмакиваютъ ихъ въ растворъ рыбьяго клея, и спарашельно выжавъ, прижимаютъ къ раму, для просушки.

ВЫВИХИ.

676. Недавній **вывихъ** какого нибудь члена можеть вправленъ бытъ однимъ попягиваніемъ или подергиваніемъ вывихнутаго члена. Гдѣ есть ко-стоправъ или лѣкаръ, шамъ лучше къ нему опнешись и просить о пособіи.

Боль, при вывихѣ бывающую, можно умяяшь прикладываніемъ охлопковъ, намоченныхъ въ водкѣ вмѣстѣ съ сбитыми премо яичными желтками и малою долею крошенаго мыла.

ВЫЗДРАВЛИВАНІЕ.

677. **ПРАВИЛА ДЛЯ ВЫЗДРАВЛИВАЮЩИХЪ ОТЪ БОЛѢЗНЕЙ.** Выздоровливаніе есть возвращеніе къ здоровью послѣ болѣзни, есть переходъ отъ послѣдней къ первому, слѣдственно оно есть все то время, кошорое проходитъ отъ окончанія болѣзни до совершеннаго возстановленія здоровья и силъ. Въ сіе время обыкновенно нѣшь уже болѣзненныхъ przypadковъ, но оспиается еще слабость, и медленность въ исполненіи жизненныхъ дѣйствій, и кошорая устунаетъ мѣсто здоровью поспешенно, а не вдругъ. Выздоровливающіе часто слишкомъ рано счишають себя освободившимися отъ всѣхъ заботъ о своемъ здоровьи, принимаются безъ всякой предосторожности за всѣ дѣла, которыя еще имъ не по силамъ и начинаютъ вести образъ жизни, кошорый нерѣдко обращается имъ въ погибель. Выздоровливающимъ надобно во всемъ бытъ осмотришельными, чшобы прежняя болѣзнь не возвратилась; и кто не знаетъ опасности возврата ея? Образъ жизни выздоравливающихъ долженъ быть различенъ, смотря по болѣзни, кошорая скоро прошла, или долго больнаго мучила, смотря по климату, температурѣ, полу, возрасту и свойству болѣзни.

Выздоровливаютьъ обыкновенно не такъ скоро послѣ болѣзней хроническихъ (долговременныхъ), а скорѣе послѣ болѣзней острыхъ, каковы наприм.

горячки. Иные выздоравливаютъ въ нѣсколько дней, другіе въ нѣсколько недѣль, а есть и такіе, которыхъ выздоравливаніе продолжается нѣскольکو мѣсяцовъ.

У нѣкоторыхъ опѣкъ ногъ, у другихъ особенная слабость въ чувствахъ, сонливость, которую трудно одолѣвать, невольная, безпрестанная грусть и проч. примѣчаются послѣ болѣзни и обыкновенно мало по малу умяляются и наконецъ совсѣмъ пропадаютъ по возстановленіи здоровья.

678. Послѣ нѣкоторыхъ болѣзней превожитъ иногда сильной голодъ, но выздоравливающему не надобно потчасъ съ жадностію ѣсть много, а лучше ѣсть по немногу, но чаще; ибо въ противномъ случаѣ, когда сильной позывъ на пищу потчасъ удовлетворится совершенно, то слѣдствіемъ сего бываетъ невареніе пищи, опасный возвратъ болѣзни, а нерѣдко и скоропоспѣшная смерть, которой можно бы было избѣжать воздержаніемъ, необходимымъ въ сихъ случаяхъ и всегда спасительнымъ.

679. **ЗНАКИ ПОРЯДОЧНАГО ВЫЗДОРАВЛИВАНІЯ** суть, когда бывшій больной находитъ хорошую пищу вкусною, вино не горькимъ, какъ-то кажется иногда въ болѣзни; когда силы умножаются поспешенно, и при какихъ нибудь тѣлодвиженіяхъ не чувствуется усталости.

У женскаго пола появленіе мѣсячныхъ кровей всегда есть хорошій признакъ, однакожъ не надобно считатьъ выздоравливанія прочнымъ, какъ при вѣпоромъ только появленіи мѣсячныхъ.

У дѣтей и молодыхъ крѣпкихъ людей вареніе пищи совершается легко, спустя нѣсколько дней по окончаніи болѣзни; желудокъ получаетъ скоро свою надлежащую способность переваривать хорошо пищу, отъ чего пища скоро превращается въ питательный сокъ, силы поспешенно увеличиваются, чувства дѣйствуютъ надлежащимъ образомъ и тѣло принимаетъ видъ тѣла здороваго и полного; отъ сего-то иногда молодые

люди, недостигшіе еще полного своего роста, необыкновенно скоро получают прибавленіе своей вышины.

680. Мѣста высокія и сухія весьма примѣтное и очень хорошее имѣютъ вліяніе на выздоравливающихъ, которые гораздо скорѣе оправляются въ силахъ, нежели живущіе въ мѣстахъ низкихъ и сырыхъ. Смотри по климату, замѣчено, что выздоравливаютъ скорѣе въ мѣстахъ теплыхъ, нежели холодныхъ; но какъ сильный жаръ, такъ и большой холодъ вредны.

Въ разсужденіи временъ года замѣчено, что зима и осень для выздоравливающихъ не такъ хороши, какъ весна и лѣто, которые имѣютъ очень примѣтное вліяніе на возстановленіе здоровья.

Мущины скорѣе выздоравливаютъ, нежели женщины.

Въ отношеніи возрастовъ надобно сказать, что выздоровленіе состоитъ съ ними въ обратномъ содержаніи, и дѣти гораздо скорѣе выздоравливаютъ, нежели старики.

681. Правилomъ надобно поставитъ, чтобы выздоравливающіе жили всегда въ числomъ, *сухомъ воздухѣ*, и котораго температура должна быть выше 14—15° по Реом. Сія условія обыкновенно бываютъ лѣтомъ и весною, но въ концѣ осени и зимою выздоровленіе продолжается долѣе, по причинѣ холода, дождей, вѣтровъ и очень частой переменны погоды. Выздоровляющій человекъ, очень чувствительный къ холоду, долженъ быть въ комнатѣ и не выходить на воздухъ въ сырое время.

Въ сихъ-то обисноятельствaxъ, *т. е.* осенью и зимою, недостаткомъ воздушной теплоты должно замѣнять теплотою искусственною; а посему надобно по возможности выбирать покои, лежащіе на югѣ, и въ которыхъ можно воздухъ легко возобновлять. Посредствомъ печей и каминовъ можно возвысить въ покояхъ теплоту до 14° по Реом. и на воздухъ надобно выходить только въ зло

время, когда солнце свѣшнѣ, и пуще всего надобно остерегаться сырости.

682. Выздоровливающему надобно носить *шерстяное платье* даже въ самые жары. Надобно также часто перемѣнять бѣлье, не только для сохраненія наружной опрятности, всегда полезной для здоровья, но и для содержанія кожи въ состояніи надлежащей гибкости и поддержанія испарины. Въ отношеніи къ *постели*, никогда ненадобно спать на перинѣ, отъ которой сильно нагрѣвается тѣло, и безъ пользы потѣетъ, что всегда ослабляетъ его, но лучше на тюфякѣ, набитомъ конскою гривой; не надобно также слишкомъ укутываться одѣялами.

При возстановленіи силъ нехудо брать иногда *теплыя ванны*, остерегаясь впрочемъ не выходить изъ ванны холоду. По выходѣ изъ бани надобно вытирать тѣло фланелью.

Голову надобно держать чисто и чаще чесать волосы, и не надобно спречься во все время выздоравливанія.

683. Въ разсужденіи *пищи* надобно избирать самую питательную, но въ маломъ количествѣ, и которая припомѣ была бы очень удобоварима, каковы напр. мясные супы, каша жидкая, свѣжія яйца въ смятку, саго, салеѣ, шоколадъ и другія питательныя вещества, приправленные нѣсколько приноснями; они очень полезны, особливо при началѣ выздоравливанія; нѣсколько позже можно употреблять пищу болѣе возбуждающую, которая состоитъ изъ твердыхъ веществъ, какъ-то: изъ хлѣба пшеничнаго, хорошо выпеченнаго, изъ пшницъ, баранины, говядины, рыбы мѣлкой, плодовъ зрѣлыхъ и сладкихъ. Но совершенно не должно бѣсть мяса жесткаго, каково напр. заячье, дикихъ козъ, дикихъ утокъ и гусей, свинина, мяса соленая, копченая; ненадобно бѣсть также пищи жирной, масляной, семги, угрей, карпій, и вообще всѣхъ мясъ, которыхъ не можетъ еще слабый желудокъ переваривать. Молоко есть жидкость

пишательная, но оно не для всѣхъ желудковъ годится. Какъ выздоравливающіе къ вечеру обыкновенно слабѣе, то и пищи ввечеру надобно употреблять какъ можно меньше, чѣмъ не помѣшать хорошо уснуть. Сверхъ сего надобно также заботиться и о томъ, чѣмъ пища была порядочно уварена и перяла, во время приготовленія, сколько можно меньше пишательнаго вещества; а посему мяса жареннаго въ семъ случаѣ лучше вареннаго.

Пить выздоравливающимъ лучше всего старое красное вино, разведенное съ водою, но при концѣ обѣда можно выпить рюмку и одного вина безъ воды. Водка и другіе крѣпкіе напитки вредны.

684. **ТѢЛОДВИЖЕНІЕ** можно дѣлать различное, какъ-то: ѣздить въ повозкѣ на рессорахъ, въ лодкѣ, верхомъ на лошади, но шагомъ тихимъ, что особливо полезно при началѣ выздоравливанія; ѣздить верхомъ недолжно послѣ стола, но всегда предъ обѣдомъ; можно также прохаживаться, но сперва немного, и потомъ, при умноженіи силъ, постепенно употреблять на то болѣе времени.

Смотря по времени года и дня, надобно для прогулокъ избирать весною и осенью полдень, а лѣтомъ утро и вечеръ, и вообще то время дня, въ которое небо ясно и чисто, безъ тумановъ и при солнечномъ сіяніи.

Выздоровливающимъ нужно развлеченіе и забавы пріятныя, и убѣганіе всего того, что можешь на ихъ духъ подействовать сильно. Умственныя работы вредны, а также и удовольствія любви.

685. Послѣ болѣзни, **ИСПРАЖНЕНІЯ НИ НИЗЪ** не бывають иногда каждый день, что и не нужно, и о томъ заботиться нѣтъ надобности; но если его не бываетъ дня три-четыре, то надобно поставить мягчительный клистиръ изъ воды, съ ромашкою вареной и масла.

ВЫМОРОЗКИ.

686. Такъ называются вина нарочно замораживаемыя, чѣмъ ихъ сдѣлашь покрѣче; ибо замер-

заетъ одна только вода, а спиртъ остается, который и выпускаютъ изъ бочки. Такое вино дѣлается годаздо крѣпче, нежели оно было прежде. При дѣланіи выморозковъ надобно остерегаться, чтобы морозъ не былъ очень силенъ, но градусовъ въ пять или шесть по Реом. Очень слабыя вина и недавно сдѣланные послѣ сего большею частію окисаютъ.

ВЬЮНЪ.

687. **ВЬЮНЫ** принадлежатъ къ рыбамъ очень вкуснымъ и питательнымъ, хотя мясо ихъ и неудобоваримо. Они водятся по рѣкамъ и озерамъ всего почти Россійскаго Государства. Вьюновъ ловятъ бреднями и вершами.

Вьюнъ, посаженный въ стеклянную банку, на дно которой насыпано песку, и которая налита чистою водою, можетъ предсказывать перемену погоды, всплывая на верхъ воды предъ наступленіемъ непогоды и мушя воду, между тѣмъ какъ въ ясную погоду онъ лежитъ на днѣ банки спокойно.

688. **ВЬЮНЫ ВЪ ЛУКОВОМЪ СОУСѢ.** Вьюны покрыты слизистою кожею, почему необходимо сперва сбить ее, обтирая солью, золою или толченымъ углемъ; при чемъ опрѣзать и хвостовыя перья, послѣ чего выпотрошить; но печенки, кои самый вкуснѣйшій кусокъ составляютъ, сберечь, вьюновъ же, разрѣзавъ въ куски, отварить въ водѣ съ солью. Между тѣмъ приготовить соусъ на коровьемъ маслѣ съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлко скрошеннымъ лукомъ, прибавкою воды и уксуса; уваривъ его, положить немного сахара, чтобы только опянье оспрошу у уксуса. Положить наконецъ въ сей соусъ вьюновъ съ печенками, и уварить. Подавая на столъ, можно сей соусъ посыпать мѣлко скрошенною лимонною коркою.

689. **ВЬЮНЫ СЪ СОУСОМЪ МАСЛЯНЫМЪ.** Положи въ кастрюлю кусокъ промытаго масла коровьяго, насыпь мукою, захватя небольшую щепотъ оной,

прибавь шесть яичныхъ желтковъ, и вымѣшай хорошенько; прибавь мѣлко скрошенной лимонной корки, мушкашнаго цвѣта и бѣлаго инбиря, влей мяснаго отвара, сколько надобно къ разведенію соуса, также пусти нѣсколько капель холодной воды, чтобъ яйца не свернулись, когда соусъ при непрестанномъ мѣшаніи начнетъ кипѣть. Между тѣмъ съ выюновъ сбить слизь, выпотрошишь и отварить въ водѣ съ солью. Подавая на столъ, рыбу выложи на блюдо, облей соусомъ и sprysni расплавленнымъ коровьимъ масломъ: въ соусъ можно прибавлять изрубленной травы пепрушки.

690. ВЬЮНЫ СЪ ЛИМОННЫМЪ СОУСОМЪ. Взвари въ кострюлѣ воды, съ ренскимъ уксусомъ и солью смѣшанной, облей очищенныхъ и выпотрошенныхъ выюновъ, потомъ положи въ кострюлю и въ сей же водѣ отварить до того, пока они поглубѣютъ. Тогда положи въ другую кострюлю масла коровьяго, спершаго бѣлаго хлѣба, корку съ одного цѣлаго лимона, и самой лимонъ разрубанный въ кружечки, также мушкашнаго цвѣта, накапи винограднымъ виномъ съ водою, или мяснымъ отваромъ, положи цѣлую гвоздикою напыканную луковичу и два листа лавровыхъ, увари соусъ до сгущенія; въ сей соусъ положишь выюновъ, покрышь кострюлю и дашь на огнѣ покипеть.

ВѢКИ ГЛАЗНЫЯ.

691. СРЕДСТВО УКРѢПЛЯТЬ ОСЛАВШІЯ ВѢКИ. Надобно взять квасцовъ, пережечь и сполочь ихъ мѣлко; а между тѣмъ, выпустивъ изъ свѣжаго яйца бѣлокъ, взбивать его до тѣхъ поръ, пока онъ превратится весь въ пѣну; тогда квасцовый порошокъ смѣшать съ сею пѣною и прибавивъ немного сахара, намазать чистую вѣшочку и прикладыватьъ къ глазу.

ВѢСКИ.

692. ВѢСКИ КАРМАННЫЯ ДЛЯ ВЗВѢШИВАНІЯ ЗЕРНОВАГО ХЛѢБА. На Амстердамской хлѣбной биржѣ и во всей Голландіи издавна употребляются вѣски

въ маломъ размѣрѣ, которыми покупатель узнаетъ вѣсъ и доброшу зерноваго хлѣба и масляныхъ сѣмянъ, и по вѣсу на сихъ маленькихъ вѣскахъ назначаются цѣны.

Вѣски сіи состоятъ изъ двухъ мѣдныхъ чашъ или мѣрокъ, наподобіе маленькихъ спопокъ, повѣшенныхъ на коромыслѣ, по срединѣ котораго утверждена спирѣлка, какъ въ обыкновенныхъ вѣсахъ. Употребляемая для сихъ вѣсковъ разновѣски дѣлаются въ уменьшенномъ видѣ, такъ на примѣрѣ: $\frac{1}{100}$ или $\frac{1}{50}$ или $\frac{1}{20}$ доля фунта принимается за цѣлый фунтъ. Соразмѣрно тому уменьшена и емкость мѣрокъ или чашъ. При такомъ устройствѣ, одна мѣрка насыпается зерномъ и сгребается гребкомъ, а въ другую кладется разновѣска, пока указательная спирѣлка остановится прямо (вертикально); тогда положенная разновѣска покажетъ истинный вѣсъ зерна, почему узнается и доброта онаго.

Такіе вѣски употребляются, кромѣ Голландіи, въ нѣкоторыхъ другихъ государственныхъ, а также и въ Россіи въ Архангельскѣ, и наиболѣе въ Ригѣ. Они признаны весьма удобными и совершенно соотвѣствующими своей цѣли; почему всякій биржевой маклеръ и купецъ, занимающійся торговлею хлѣба, имѣетъ ихъ при себѣ въ карманѣ. Голландскій вѣсъ можно привести въ вѣсъ Россійской четверти такимъ образомъ:

Если мѣрка сихъ вѣсковъ, насыпаная напр. пшеницею, покажетъ 128 фунтовъ, то помноживъ сей вѣсъ на три, и выйдетъ вѣрный вѣсъ Руской четверти 9 пудъ 24 фунта.

Рожью 116 фунтовъ, выйдетъ
8 п. 28 ф.

Льнянымъ Рижскимъ сѣ-

мянemъ . . . 112 фунтовъ,—8 п. 16 ф.

Коноплянымъ сѣмянemъ

Рижскимъ . . 91 фунтъ, — 6 п. 33 ф.

693. СПОСОБЪ ВЗВѢШИВАТЬ ВѢРНО НА ВѢСКАХЪ НЕВѢРНЫХЪ. На чашку вѣсковъ, которая легче другой,

надобно насыпать столько песку, чтобы она пришла въ совершенное равновѣсіе съ другою чашкою, и попомъ на сію послѣднюю положить вещь, которую должно взвѣситьъ, а на другую противуположную гирьки, означающія вѣсѣ, и такимъ образомъ взвѣшивать, какъ и на вѣскахъ самыхъ вѣрныхъ.

ВЪЯЛКА (вѣяльная машина) см. **СОБРАНИЕ РИСУНКОВЪ**.

ВЪЯНІЕ ХЛѢБА.

694. НОВОЙ СПОСОБЪ ВЪЯТЬ ХЛѢБЪ ВЕЗЪ ВѢТРА. Къ сему вѣянію поспребно:

1) Чѣлобъ внушенность риги или сарая, гдѣ хлѣбъ вѣсѣя, со всѣхъ сторонъ защищена была отъ вѣтра, копорый, мѣшая зерна съ мякиною, препятствуетъ совершенному ихъ отдѣленію; для сего вороша риги должны плотно зашворяться, и въ окна, чрезъ кои входилъ свѣтъ, вставляются окончины.

2) Рига, гдѣ вѣютъ, должна быть вышиною не менѣ 5 аршинъ.

3) Лопата двѣается, для усилившаго дѣйствія, немного ширѣ обыкновенной.

4) Крестьянинъ, вѣющій хлѣбъ, не долженъ сходить съ мѣста; для сего кладущая у ногъ замѣтки.

5) Хлѣбъ чернается не на конецъ лопаты, какъ при обыкновенномъ вѣянїи, а ближе къ ручкѣ; наконецъ

6) Хлѣбъ бросается не вверхъ, какъ обыкновенно, но прямо отъ себя сколь можно далѣе и косвенно вверхъ; отъ сего тяжелый хлѣбъ летитъ далѣе, средний ложится въ срединѣ, а самый легкій близь бороха, мякина же отбрасывается къ сторонамъ отъ дѣйствія конца лопаты.

Каждый хозяинъ легко усмотритъ многоразличную пользу такового вѣянїя, обнародованнаго Г. Гамалею:

1) Ворохъ съ невѣяннымъ хлѣбомъ никогда не залежится, какова бы ни была погода.

2) Хлѣбъ можно раздѣлить на три сорта: крупный, средній и мѣлкой; при семъ замѣшишь должно, что ровный хлѣбъ удобнѣе вѣять.

3) Никакимъ средствомъ не возможно лучше отвѣять зеренъ сорныхъ травъ, какъ-то коостера и проч., отъ чего цѣна хлѣба несравненно возвышается.

4) Вся мякина, которой на вѣпрѣ много пропадаетъ, симъ средствомъ собирается на кормъ скоту.

5) Разные роды хлѣба, смѣшавшіеся между собою, симъ способомъ очень удобно отдѣляются одинъ отъ другаго.

6) При хорошо обученномъ вѣяльщикѣ, вѣяніе производится столь же успѣшно, какъ бы при ровномъ и лучшемъ вѣпрѣ.

ВЯЗЪ см. **илимъ**.

КОНЕЦЪ I-го ТОМА.

