

63(08)

A 23

114454



ЛЕКСИКОНЪ
ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО
ХОЗЯЙСТВА.

ТОМЪ ПЕРВЫЙ.

ЛЕКСИКОНЪ ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА,

СОДЕРЖАЩІЙ:

СОБРАНИЕ по азбучному порядку, овощихъ и частныхъ съѣдѣній, открытий и улучшений во всѣхъ отрасляхъ хозяйства, какъ-то: въ земледѣліи, огородничествѣ, садоводствѣ, лѣсоводствѣ, скотоводствѣ, птицеводствѣ, пчеловодствѣ, шелководствѣ, звѣриной, птичьей и рыбной ловлѣ; въоваренномъ, дестилляторскомъ и кондитерскомъ искуствахъ; въ винодѣліи, винокуреніи, медовареніи; пивовареніи, уксусодѣланіи, сахаровареніи, мыловареніи, вълеченіи обыкновеннѣйшихъ болѣзней домашними лекарствами; въразныхъ ремеслахъ, необходимыхъ въ домашнемъ быту, въ устройствѣ городскихъ и сельскихъ строеній, въ экономическихъ пособіяхъ замѣнить фабричные или иностранные дорого стоящіе предметы, и во всемъ, что входитъ въ кругъ хозяйственныхъ занятій, и можетъ способствовать къ пріумноженію достатка; съ присовокупленіемъ, гдѣ нужно, изъясненій изъ естественной истории, физики и химии, и поясненій рисунками,

СОСТАВЛЕННЫЙ

Дѣйствительнымъ Статсімъ Советникомъ и Кавалеромъ
Мѣваномъ Двигубскимъ.

~~~~~  
Т О МЪ П Е Р В Ы Й.  
~~~~~

А — В.

МОСКВА.
ВЪ ТИПОГРАФІИ С. СЕЛИВАНОВСКАГО.
1836.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по оштепчашаніи предшавлены были въ Ценсурный Комитетъ три экземпляра. Москва. Апрѣля 25
дня 1836 года.

Цензоръ Статскій Собѣтникъ и Кавалеръ П. Щепкинъ.

ПРЕДИСЛОВИЕ.

До сихъ поръ не было еще на Рускомъ языке Словаря Экономического, въ ко-
ромъ бы собраны были всъ предметы, от-
носящіеся какъ къ Сельскому шакъ и къ Го-
родскому Хозяйству. Вотъ *первый опитъ*
Рускаго Хозяйственнаго Словаря; большая
часть статей въ немъ помѣщенныхъ, заим-
ствованы изъ двухъ извѣстныхъ иностранныхъ
сочиненій, въ недавнемъ времени вы-
шедшихъ въ свѣтъ:

ENCICLOPÉDIE DOMESTIQUE, Recueil de pro-
cédés et de recettes, concernant les Arts et
Métiers, 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 actuel-
les; La *Vraie Médecine sans Médecin*, Recueil
des Remèdes pouvant s'administrer sans le se-
cours des gens de l'art, et dont l'usage est gé-
néralement 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 édition, entièrement refondue, augmenté d'un grand nombre de Recettes nouvelles, et accompagnée des planches; par M. M*** Pharmacien à Paris. — A Paris 1832 in 8^{vo}. Четыре части; пятая содержащая собрание рисунковъ. Эта книга расположена по алфавитному порядку.

Другое сочинение писано на Немецкомъ языке:

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 Putsche, Prediger zu Wenigenien, der Ephorie Jena Adjunct, und mehreren gelehrten Gesellschaften correspondirenden und

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

Эта книга раздѣлена какъ календарь на двенадцать мѣсяцовъ, изъ которыхъ въ каждомъ описаны проспранно работы, кошо-рыя тогда производятся въ Германскомъ хозяйствѣ; сверхъ того помѣщены нѣкото-рыя другія науки, служащи пособіемъ къ исправленію лучшимъ образомъ Хозяйствен-ныхъ работъ, какъ напр. Ботаника, сравни-тельная Физіология, Метеорология, Геомет-рия, Механика, и проч. Тринадцатая часть содѣржитъ оглавление машерій по азбучному порядку.

Изъ этихъ книгъ заимствовано то, что можешь быти сколько нибудь приспособ-лено къ хозяйству Русскому, весьма разно-образному, по разнообразно и великой об-ширности занимаемаго Россійскимъ Госу-дарствомъ проспранства, вмѣщающаго всѣ почты климаты, всѣ почвы и различное на-родонаселеніе, ни въ какомъ Европейскомъ Государствѣ не существующее. Посему что, кроме этихъ книгъ и другихъ иностранныхъ, каковы напр. *Dictionnaire Technolo-gique*; *Allgemeines Handbuch für Land- und Hauswirtschaft von Schnee*; *Maison rustique*; *Agronomie*, и проч. нужные машеріалы для Словаря заимствованы изъ сочиненій соб-ственно Россійскихъ, а особенно записокъ, помѣщенныхъ и помѣщаемыхъ въ трудахъ Императорскихъ Общесивъ: Санктпетер-бургскаго Экономического и Московскаго

Общества Сельскаго Хозяйства, въ Земледѣльческой газетѣ и другихъ на Рускомъ языке издаваемыхъ журналахъ.

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

По проспранству Россійской Имперіи и другимъ мѣстамъ обстоятельствамъ, иль-кошорыя изъ правилъ, заимствованныхъ не-только у иностранныхъ писателей но и у Рускихъ, вездѣ употреблять не можно; однаждъ есть въ Россіи много мѣстъ, или таکія отрасли хозяйства, где смѣсли-вый хозяинъ можетъ съ большою выгодаю воспользоваться опытаю иностранныхъ, или и своихъ одноземцовъ, въ отдаленныхъ мѣстахъ живущихъ. Найдется не мало и таихъ экономическихъ замѣчаний, кошорыя годятся вездѣ и для всѣхъ. О многихъ вещахъ много уже было писано, но какъ со временемъ все приходится въ большое со-вершенство, придумываются лучшіе и про-спѣшіе способы, все удобнѣе приспособ-ляется къ положенію и обычаямъ каждого края, то и предложены здѣсь обѣ одной и той же иногда вещи иль сколько правилъ, хотя въ главномъ и сходныхъ, но въ мѣло-чахъ отличныхъ, изъ кошорыхъ и можно привести въ исполненіе шь, кошорыя пока-жущія по обстоятельствамъ удобнѣе, легче, или выгоднѣе.

Вообще, расцепливый хозяинъ сообра-жается съ мѣстностію и множествомъ дру-

гихъ обстоятельствъ, которыхъ всѣхъ и исчислить не возможно, будеши ли какое либо замѣчаніе, находящееся какъ въ этой книгѣ, такъ и въ другихъ подобныхъ иностранныхъ и Русскихъ, для приведенія его въ дѣйствіе удобнымъ къ исполненію и выгоднымъ, или ишь.

Что не полезно иногда одному, то можешъ бысть полезно другому, если не въ этомъ мѣстѣ, то въ другомъ, и если не въ настоящемъ времени, то въ послѣдствіи.

Предметы хозяйства такъ многочисленны, обширны, и разнообразны, что ни всѣхъ ихъ исчислить, ни всѣхъ подробностей каждого изъ нихъ представить совершенно невозможно въ такой книгѣ, которой предѣлы ограничены.

Чтобы обнять всѣ къ хозяйству относящіеся предметы, и описать ихъ въ подробностяхъ, следовало бы увеличить объемъ книги, но крайней мѣрѣ вдвое; по это предоставляемъ будущему времени.

Относительно болѣзней и средствъ для излеченія ихъ, въ Словарь предложенныхъ, надобно замѣтить, что здѣсь упомянуто о болѣзняхъ, которыя можно и безъ врача пользовать, или облегчать, по и по въ такомъ только случаѣ, когда ишь возможно спи имѣть его, и припомъ скоро; почему и лекарства показаны большему частію та кія, которыя вездѣ почини безъ аптекъ до спать можно, и шакія, которыя въ случаѣ неудачи, покрайней мѣрѣ никакого вреда сдѣ-

лать не могутъ. Достаточные же люди, или имѣющіе возможность пользоваться со-
вѣшами врача, лучше всего сдѣлаютъ, повѣ-
ривши ему врачеваніе своихъ болѣзней, осо-
бливо важнѣйшихъ; ибо описать всѣ измѣ-
ненія какой-либо болѣзни и представить во
всей подробности образъ леченія и назна-
чишь какъ время, такъ и количества пріе-
мовъ, въ книгѣ шакаго роду совершенно не
удобно.

Ботаническія описанія полезныхъ и вред-
ныхъ въ домоводствѣ расщепій, были бы
по многимъ причинамъ безполезны; но для
знающихъ Ботанику, поставлены Лапин-
скія названія, теперЬ во всемъ свѣтѣ при-
нятыя, и безъ которыхъ никакъ обой-
тись не можно; ибо на Россійскія названія,
равно какъ на Французскія и Нѣмецкія, по-
лагашася совершенно не можно потому,
что одни и тѣ же расщепія называются въ
разныхъ мѣстахъ не рѣдко разными имена-
ми, а съдовашельно легко можно ошибиться,
и одно расщепіе принять за другое. Во
многихъ, и въ прочемъ очень хорошихъ кни-
гахъ, переведенныхъ на Русской языкъ съ
Англійскаго, Нѣмецкаго и Французскаго,
вспрѣчающія иногда имена расщепій съ при-
бавленіемъ ихъ названій на Французскомъ
или Нѣмецкомъ языкахъ; но какія расщепія
подъ пѣми именами разумѣются, безъ приба-
вленія Лапинскихъ систематическихъ именъ,
узнашь не можно; иногда же спавятася, не-
знающими Ботаники переводчиками системе-

матическія названія подъ такими Русскими именами, которыя совсѣмъ не то распеніе означающъ, о чёмъ бы безъ Лапинскаго имени и догадаться не было возможности.

На Россійскомъ языке есть уже теперь изображенія какъ распеній употребляемыхъ въ Хозяйствѣ такъ и въ Медицинѣ, хотя не всѣхъ. Эти книги суть слѣдующія:

1) *Хозяйственная Ботаника*, заключающая въ себѣ описанія и изображенія полезныхъ и вредныхъ для человѣка распеній, издаваемая Николаемъ Щегловскимъ, Санктпетербургъ, 1825 — 1828 годовъ; въ четверть долю листа съ изображеніями раскрашенными. Она издавана шефрадами, которыхъ вышло въ свѣтъ XV шефрадей. Изображенія распеній въ ней очень иногда въ маломъ размѣрѣ, но вѣрны.

2) *Изображенія Растеній*, преимущественно Россійскихъ, употребляемыхъ въ лекарства, и такихъ, которыя наружнымъ видомъ съ ними сходны и часто за нихъ принимаются, но лекарственныхъ силъ не имютъ. Издаваемыя Докторомъ Медицины, Императорскаго Московскаго Университета Профессоромъ Ботаники Иваномъ Двигубскимъ. Москва 1829 — 1834 годовъ. Раскрашенныя изображенія въ этихъ книжкахъ большою частию представлены въ естественной величинѣ, а большихъ распеній, которыхъ не можно было въ предположенный форматъ т. е. въ большую осмушку и въ четверть листа вмѣстить, вѣши или верхняя полу-

вины, но также въ естественной величинѣ; эшаго сочиненія вышло въ евѣрѣ три книги и одна часть четвертой; онѣ заключають въ себѣ 200 изображеній*.

Для увѣренія, чпо точно въ этомъ Словарь подъ известными именами разумлюются, а не другія расщепленія, вездѣ гдѣ сльдуещъ, приведены Номера изображений въ упомянутыхъ книгахъ находящіяся, съ сокращеннымъ именемъ издателей, напр. въ первомъ томъ на страницѣ 23 о расщепленіи *Багульникъ* сказано: *Дв. 48. Щ. XV. 31*; это значитъ, чпо Багульникъ изображенъ въ изображеніяхъ расщепленіи *Двинецкскаго*, подъ номеромъ 48-мъ, а въ Хозяйственной Ботаникѣ *Цеглова* въ XV тетради подъ номеромъ 31 описанъ и изображенъ.

Для удобнѣйшаго уразумѣнія нѣкошорыхъ предметовъ, а также для показанія необходимыхъ въ Хозяйствѣ спарядовъ и другихъ экономическихъ принадлежностей, необходимы рисунки; собраніе ихъ сославши по слѣдующую часть Словаря.

* Въ нынѣшнемъ году Г. Левинъ началъ издавашъ шестра
дами рисунки *Санктпетербургской Флоры*, большою час-
тию въ маломъ размѣрѣ и безъ разбору частей цвѣшка
и плода, но вѣрные. Они также будущи, гдѣ нужно,
приводимы, по времени выхода ихъ въ свѣтъ.

ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА.

А.

АБЛАКТИРОВКА смопри **ПРИВИВКА**.

АБРИКОСЪ.

1. АБРИКОСОВЫЯ ДЕРЕВЬЯ (*Prunus armeniaca, Lin.*) нигдѣ не распушть дикія въ предѣлахъ Россійской Имперіи, но въ теплыхъ мѣстахъ оной, на пр. въ Губерніяхъ Астраханской и Таврической, разводящіяся въ садахъ на вольномъ воздухѣ, въ прочихъ же Губерніяхъ держатъ ихъ въ оранжереяхъ. *Разводили на вольномъ воздухѣ требуяющъ мѣстъ обращенныхъ на полдень и хорошо защищенныхъ отъ сѣверныхъ и сѣверовосточныхъ вѣтровъ.* Корни ихъ глубоко входяще въ землю, почему и надобно ихъ сажать на хорошей, рыхлой почвѣ. *Размножаютъ ихъ сажаниемъ косточекъ, вынимаемыхъ изъ плодовъ и посредствомъ прививки спящимъ очкомъ, чѣло 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 ОРАНЖЕРЯХЪ. Ихъ держатъ сперва въ оранжереѣ, имѣющей по *Реомюрову* термометру теплоты не больше трехъ градусовъ, но сюо теплоту мало по малу увеличиваютъ до 10° *Реом.*, и въ такой температурѣ оспавляютъ ихъ до того времени, пока они зацвѣтутъ. Пока еще цветы на нихъ не распусти-

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

Когда во время цвета деревьевъ солнце будетъ сѣбѣшить очень ярко и чрезъ то увеличить въ оранжереѣ теплоту, то надобно спараться уменьшать ее, закрываниемъ оконичныхъ рамъ рогожами, или открываниемъ отдушины, или и подниманиемъ самыхъ оконечекъ, буде жаръ окажется слишкомъ сильнымъ. Лучшая для нихъ теплота во время цвета отъ 5 до 10°, а при солнечномъ сияніи до 15°, и такую же температуру надобно поддерживать въ продолженіи четырехъ недѣль, при чѣмъ непремѣнно надобно по временамъ винускать въ оранжерою сѣжій но не холодный воздухъ. Когда плоды завяжутся, то теплоту уменьшаютъ до 16 и даже до 18°; но пока образуется въ плодѣ костякъ, или, какъ говорятъ садовники, плодѣ падѣтъ въ костякъ, теплоту уменьшаютъ опять до 10°, и въ такой умѣренной теплотѣ держатъ деревья недѣли три или четыре, послѣ чего можно деревьямъ давать теплоты до 20 и даже 24°, пока плоды совершенно созрѣютъ. Въ сѣء время надобно непремѣнно опрыскивать деревья водою и поливать по вечерамъ; буде же нападутъ на нихъ вши, то испреблять ихъ сожигая шабакъ, и чѣмъ производя сильный дымъ.

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

4. СВЕРЕЖЕНИЕ АБРИКОСОВЪ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ СѢЖИМИ. Для сего способы только, обвернувъ каждый абрикосъ хлопчаюю бумагою или паклею, опускать въ растопленный воскъ, который соединивъ на нихъ оболочку не проницающую для воздуха.

5. ДРУГОЙ СПОСОБЪ СВЕРЕЖЕНИЯ. Берутъ спѣлые, но нѣсколько еще твердые абрикосы, разрѣзываютъ каждый изъ нихъ на четыре части, обсыпываютъ сахаромъ, который надобно два унца на каждый фунтъ плодовъ, и оставляютъ ихъ въ такомъ положеніи въ теченіи двухъ часовъ, по-

томъ перекладываютъ вмѣстѣ съ сахаромъ въ стеклянныя банки и спавяютъ ихъ въ водянную баню*, гдѣ держатъ до тѣхъ поръ, пока вода закипитъ), послѣ чего закупырываютъ банки какъ можно крѣпче.

6. СВЕРЕЖЕНИЕ АБРИКОСОВЪ ВЪ СУХОМЪ ВИДѢ.
Для сего берутъ абрикосы совершенно зрѣлые, выдавливаютъ изъ ихъ косточки легкимъ давленiemъ пальцоv въ то мѣсто, которымъ плодъ прикрѣпляется къ стебельку, а пустопу наполняютъ полченымъ сахаромъ и укладываютъ плоды въ каменныя банки или чаши, закрываютъ ихъ крышками и спавяютъ въ печь въ то время, когда уже посаженные въ нее хлѣбы примутъ свойственній имъ цвѣтъ; банки или чаши оставляютъ въ печи до тѣхъ поръ, пока выпущые хлѣбы совершенно осѣянутъ. 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 ВАРЕНИЕ см. ВАРЕНИЕ АБРИКОСОВОЕ.

АБРИКОСОВОЕ ВИНО см. ВИНО.

АБРИКОСОВОЙ КОМПОТЪ см. КОМПОТЪ АБРИКОСОВОЙ.

АБРИКОСОВОЙ ЛИКЕРЪ см. ЛИКЕРЪ.

АБРИКОСОВОЙ МАРМЕЛАДЪ см. МАРМЕЛАДЪ.

АБРИКОСОВАЯ ПОСТИЛА см. ПОСТИЛА АБРИКОСОВАЯ.

* Водяною баню называемъ въ кошелѣ и которую нагревающъ, смотря по надобности до степени кипѣнія. Въ сей кошелѣ съ водою ставятъ глиняные и стеклянные сосуды, наполненные какимъ либо веществомъ, чтобы они нагревались вмѣстѣ съ водою въ кошель исподоволь, и вещи въ нихъ положенныя, не могли пригорѣть и проч.

АВРИКУЛЫ.

7. спосо́бъ разводи́ть ихъ. Сихъ распеній есть очень много породъ, даже дикихъ и въ Россіи, но въ садахъ разводятъ большею частію только одну породу, (*Primula auricula*, *Linn.*) имѣющу множества выродковъ или сортовъ. Сѣмянами разводить трудно, но гораздо лучше и удобнѣе разводить *отдѣленіемъ коренныхъ побѣговъ*, что должно дѣлать весною и садить оторванные побѣги въ маленькие горшечки: они на другой же годъ будутъ съ цветами. Содержаніе ихъ очень легко: лѣтомъ горшки ставятъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣбы солнце не цѣлой день на нихъ свѣтило, а зимою держатъ ихъ въ оранжерѣ при 2-5° тепла. Лѣтомъ надо био ихъ поливать, но умѣренно, а зимою еще осторожнѣе должно поступать съ поливкою ихъ. Земля для нихъ лучшая, смѣшанная изъ разныхъ частей дерновой, листовой и коровьяго навоза съ прибавкою въ сей смѣси осмой части песку; впрочемъ аврикулы могутъ зимовать и въ грунту.

АГАТЬ.

8. поддѣлывать на агатъ изображенія. На вышлифованныхъ агатахъ видны бывають иногда разные изображенія, похожія на деревья,правы, плоды, животныхъ и на другія вещи. Таковыя изображенія можно производить на сихъ камняхъ, а особенно на сѣрыхъ и посредствомъ искусства. Растворяютъ серебро въ проправной водкѣ. (салициной кислотѣ) и перомъ рисуютъ, чѣмъ угодно, на агатѣ, потомъ нарисованное высушиваютъ на солицѣ, и сіе повторяютъ иѣсколько разовъ. Рисунокъ бываетъ сперва пѣнистаго цвѣту, но послѣ иѣсколькихъ повтореній становится красноватымъ. Если смѣшать растворъ съ четвертою частію сажи и краснаго винного камня, то рисунокъ сдѣлается пѣнисто-сѣрымъ. Если же, вмѣсто сажи и винного камня, взять столько же периновыхъ квасцовъ, то рисунокъ будетъ черно-

ваниаго и темнофиолетоваго цвету. Отъ золота, распущеннаго въ царской водкѣ, онъ будеъ бурымъ, а отъ висмута, распущеннаго въ проправной водкѣ, будеъ казаться блузатымъ).

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

АДОНЬИ или **ОДОНЬИ** см. **СКИРДЫ**.

АЙВА.

10. ДЕРЕВО сие, известное въ Россіи подъ именами: **АЙВЫ**, **АРМУДА**, **ГУНИ**, **КВИТОВАГО ДЕРЕВА** и **ШИГВЫ** (*Cydonia vulgaris*, *Linn.* *Дв.* 173). Ростеши дикимъ въ Тавріи и по Кавказу, особенно на Восточной его сторонѣ; разводится же по садамъ нѣкоторыхъ теплыхъ Россійскихъ губерній.

11. РАЗВЕДЕНИЕ АЙВЫ. Дерево сіе любитъ легкую землю и мѣста, лежащія на Югѣ. Разводить его можно сѣяніями, которыя сбоятъ осенью попочасу по ихъ созрѣніи въ рыхлую землю; а всходиши оно слѣдующею весною, и требуетъ только поливки и полонья. Можно также разводить айвы и посредствомъ отщепленія отъ корня, и черенками: въ холодныхъ мѣстахъ надобно держать ихъ въ оранжереяхъ.

ВАРЕНИЕ изъ айвы; **ЖЕЛЕ** изъ айвы; **КОМПОТЪ** изъ айвы; **РАТАФІЯ** изъ айвы, см. *сіи слова*.

АКАЦІЯ.

12. АКАЦІЯ (*Robinia caragana*, *Linn.*), или **Сибирский гороховникъ**, распространѣн дикимъ въ Сибири, откуда онъ вывезенъ въ прошломъ сполѣніи и теперь разводится по всей почве Россіи.

13. разведение акации. Она разводится съяніемъ сѣмянъ, которыя поспѣваютъ 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 негодяшся. Можно также разводить ее *теренками, отводками и отрывками* отъ корней. Она не требуетъ никакого за собою особенного хожденія, кроме смотрѣнія, чтобы скопина молодую не попоршила, и свиньи не вырывали ея кореньевъ, до которыхъ онѣ большія охопницы.

14. польза акации. Ее можно садить для дѣланія красивыхъ и прочныхъ шпалеръ и подстригать какимъ угодно образомъ; можно дѣлать изъ нее живые заборы, чрезъ которые трудно пробраться, а въ холодныхъ мѣстахъ садить около пашень, для защищеннія 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. Ими хорошо опекармливать всякую дворовую птицу. *Кора* на семѣ деревѣ очень тягучая и крѣпка, почему и можно изъ нее, сорванной весною, дѣлать крѣпкия веревки, а молодыя вѣтви употреблять на плетение корзинъ и проч. Дерево хотя и скоро распестѣ, но очень твердо и плотно, снаружи желтовато, а внутри темноватаго и красноватаго цвѣта, можетъ употреблясѧ на красивыя подѣлки.

Добывають также синюю краску изъ листьевъ акации; для сей цѣли листья ся размачиваютъ въ водѣ и гноятъ; вода получившая отъ нихъ синий цвѣтъ сливающаяся въ другую посуду, тѣмъ краска отсыдается на дно. Получаютъ также изъ листьевъ ся и краску темную.

АЛАДЬИ см. оллдьи.

АЛЕБАСТРЪ.

15. легкой способъ полировать алеbастръ. Для полировки алеbаспра и сдѣланія его похожимъ на мраморъ, распиворяютъ въ теплой дождевой или рѣчной водѣ одинъ унцъ или и болѣе бѣлаго мыла, чтобы симъ растворомъ удобно можно было покрыть какую нибудь алеbастровую фигуру, назначенную для полировки, при чемъ надобно скоптѣть, чтобы сей растворъ не пѣнился; когда алеbаспра насыпшися сею жидкостью и высохнетъ, то его выпираютъ слегка шонкимъ полотенцомъ; отъ сего мыло получаетъ свой лоскъ и алеbастровая фигура будешъ имѣть видъ лучшаго бѣлаго мрамора.

16. способъ склеивать алеbастровыя вещи. Рыбий клей, расщущенный въ крѣпкомъ виномъ спиртѣ, есть лучшее средство склеивать алеbастровыя разбитыя вещи. Съ спиртомъ надобно хорошоенько смѣшать нѣсколько лучшаго и очень мѣлко расщерпаго спекла и бѣлиа.

17. употребление алеbастра или гипса, для удобрения конопляниковъ. Во Франціи употребляютъ для удобренія полей, на которыхъ сѣютъ конопли, алеbастръ или гипсъ. Многочисленные опыты показали, что вездѣ, гдѣ только конопли худо росли, были ростомъ малы или рѣдки, стали ростъ гораздо лучше, когда засѣянныя ими поля посыпали порошкомъ алеbастровымъ. Сей же самый порошокъ годится и для полей засѣянныхъ дѣловиною.

18. употребление алеbастра при откармливании быковъ и свиней. Каждому быку и двухгодовой свинѣ, откармливаемымъ на убой, давать ежедневно въ пойда, или въ дробинѣ и распаренныхъ зернахъ, по столовой ложкѣ пережженаго алеbастра; молодымъ животнымъ дается онаго по полложкѣ. Алеbастровый порошокъ пособляетъ пищеваренію, производить позывы на пищу и питье; посему полезно употреблять алеbастръ особенно при концѣ откармливанія, когда скотина имѣетъ уже слабый позывы на пищу.

АЛКОГОЛЬ см. **СИРТЪ ВИННЫЙ.**

АЛЛЕЯ.

19. СРЕДСТВО ДЕРЖАТЬ ВСЕГДА ЧИСТЫМИ ПЕСЧАНЫЯ АЛЛЕИ. Аллеи или дорожки въ садахъ, усыпанныя пескомъ, надобно поливать смѣсью, состоящею изъ трехъ частей воды и одной части какого нибудь домашняго разсола; сею предоспорожностию не только можно испрѣбить мохъ, но и дожжевыхъ червей, которые дѣлаютъ иногда дырочки по пакимъ аллеямъ; сie же средство препятствуетъ росту худыхъ травъ. Сие средство подтверждено въ Англіи однимъ владѣльцемъ не большой рощи. Съ того времени, какъ онъ началъ поливать дорожки въ своей рощѣ разсоломъ, онъ не зарастали болѣе ни мхомъ, ни негодною правою, и непоявлялось на нихъ червей. Каждую осень паковыя дорожки поливаются смѣсью болопнной воды съ разсоломъ въ печеніи цѣлой недѣли, для воспрепятствованія росту моху; весною также поливаются ихъ цѣлую недѣлю, чрезъ что испрѣбляются сорные травы и черви; лѣтомъ же опять поливаются ихъ нѣсколько разъ, смотря по надобности.

АЛТЕЯ см. **ПРОСВІРНЯКЪ.**

АМБАРЪ.

Чѣмъ недостатокъ хлѣбныхъ амбаровъ замѣтить можно? см. **ЯМЫ.**

АМБРА.

20. СПОСОВЪ РАЗНОЗНАВАТЬ ДОБРОТУ АМБРЫ. Надобно Амбру проколоть нагрѣтою иголкою; если амбра не поддѣлана и хорошаго качества, то выпекается изъ нее жирный, пахухій сокъ; или надобно бросить небольшой кусочикъ оной на горячіе уголья, то запахъ ея будетъ чрезвычайно пронзительный и пріятный, если она не поддѣлана. Ни черная, ни совершенно бѣлая амбра не годится для употребленія, а тѣмъ менѣе поддѣлана я мускусомъ и са-

буромъ. Послѣднюю подмѣсь открываюшь, сминая подозрѣваемую амбру между пальцами; если она размягчится отъ сего подобно воску, то значитъ что она подѣлана.

21. єссенція сърой амбрь. Для составленія сей єссенціи, берутъ двѣ драхмы амбры и одинъ скрупуль мускуса; превращивши вещеспва сіи въ порошокъ, кладутъ ихъ въ колбу или въ другую какую нибудь склянку и наливаютъ четырьмя унцами самаго крѣпкаго виннаго спирта; закупоривши сосудъ какъ можно крѣпче, оставляютъ настаиваться въ печеніи восьми дней. По испеченіи сего времени сливаютъ жидкую часть смѣси въ маленький хрустальный пузырекъ, въ кото-ромъ она немедленно сѣдаеется въ твердую мас-су; для приведенія же ея въ жидкое состояніе, споипъ только нѣсколько нагрѣть склянку.

АНАСЬ.

22. Расщепліе сіе, вывезенное въ Европу изъ жар-кихъ странъ Африки и Америки, разводится един-ственno въ теплицахъ не сѣянами, но отпрѣсками.

23. способъ производить отмыкнно крупные ана-насы. Если между появляющимися въ Мартѣ мѣсяцѣ плодовитыми ананасными стеблями вы-бѣгутъ такъ называемые холосные, т. е. безъ плодовъ; то спряхнувъ съ нихъ чисто всю зем-лю, обрѣзать корни по самое то мѣсто, по ко-торое они были въ землѣ, потомъ обломать листья и очишиши такъ, какъ очищаются кронки, и разсадивши въ насыпаные свѣжую землею, сред-ней величины, горшки, спавши ихъ между прочи-ми ананасами въ теплицѣ, и когда они произве-дутъ доспашочное число корней, то пересажи-вать ихъ такъ какъ и другіе ананасы.

24. новый способъ истреблять вредныхъ ана-на-самъ насѣкомыхъ. Насѣкомыхъ, наиболѣе вредныхъ ананасамъ, садовники обыкновенно называютъ вша-ми, которые сперва показываются на листьяхъ и скоро облѣпляютъ стволъ ананаса до самыхъ корней. Они зараждаются въ видѣ мучныхъ пылинокъ, и

послѣ дѣлаются похожими на вшѣй; если попадаешь по ихъ появленіи не испробить ихъ, то вѣдомъ времени онѣ расплодятся по всей теплицѣ и вѣнѣсколько недѣль изнурятъ ананасы, находящіеся вѣдь лучшемъ ростѣ. Онѣ выросши походяще на клоповъ и такъ крѣпко впиваются вѣ листья, что очень трудно бываетъ отдергнуть отъ оныхъ, не смотря на то, что онѣ кажутся мерзкими.

Если онѣ замѣчены будущи на ананасахъ во время послѣдней пересадки, то должно ихъ напередъ счищать щетинкою кисточкою, а попомъ вымазать до половины каждый листъ нарочно пріготовленною для сего слѣдующею мазью.—Болѣе же всего надобно мазать листья сизу, потому что тамъ больше гибѣдающія сіи насѣкомыя.

Составленіе мази. Взять стаканъ французской водки и пол-стакана Голландской сажи, смѣшасть ихъ хорошоенько между собою, попомъ, прибавивъ пол-стакана воды, и впортично размѣшивъ, мазать кисточкою листья, покрытые насѣкомыми. Если ананасы отъ худаго содержанія очень завшивѣли, то для такихъ надобно небольшое количество сажи примѣшивать и вѣ землю, вѣ которой сидяще ананасы. Мазь сія не причиняетъ ананаснымъ распущеніямъ никакого вреда, да и вѣ течение зимы предохраняетъ отъ вшѣй, при поливѣ же она легко смывается водою.

25. ДРУГОЙ СПОСОБЪ ИСТРЕБЛЯТЬ НА АНАНАСАХЪ ТѢХЪ ЖЕ НАСѢКОМЫХЪ. Сдѣлавъ соломенную кисточку и привязавъ ее къ попкой плоской палочки, которая могла бы доспавать внутри до корня листьевъ, где насѣкомыя наиболѣе держатся, и обмочивъ ее вѣ воду, должно очищать отъ насѣкомыхъ ананасы, вынувъ напередъ ихъ изъ горшковъ. Попомъ взять фунтъ или и болѣе сѣрныхъ цвѣтовъ, разболтать ихъ вѣ ведре воды и вѣ сей составъ положить зараженные распущенія на 24 часа; а чѣобы онѣ были совершенно погружены вѣ сию воду, можно, положа ихъ на дно сосуда, покрыть дощечкою и наложить на оную какую нибудь небольшую тяжесть. По прошедшемъ 24 часовъ, вы-

нувъ расщепія, поставишь ихъ корнемъ вверхъ и оставишь въ семѣ положеніи, пока вода вся спечеть и они совершенно высохнутъ, а тогда посадишь въ горшки и содержать какъ и прочія здоровыя расщепія.

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

Сѣрной воды можно дѣлать и много, ибо она не точасѣ теряетъ силу свою, и потому, вынувъ одни расщепія, можно въ ту же воду класпъ другія. Зимою вода должна быть тепловата, и для того вносятъ ее злаговоременно въ теплицу. Если расщепія обмачивать сею водой лѣтомъ, то это способствуетъ еще ихъ росту.

Ананасныхъ расщепій съ плодами не льзя очищать симъ способомъ; ибо, если опрятсна будеиъ съ корней ихъ земля, то и ростъ ихъ остановится.

26. НОВОЕ СРЕДСТВО КЪ СБЕРЕЖЕНИЮ АНАНАСОВЪ.
Опѣ ананасовъ, которые предположено сберечь впрокъ, надобно выкручивать крону, или иѣлины, которые сидятъ на верхушкѣ плода, и которые всасываютъ, такъ сказаний, всю силу изъ плодовъ и на ихъ счетъ распушъ. Сверхъ сего водянная часть ананасовъ могутъ лучше испариваться чрезъ то мѣсто, гдѣ была крона, и ананасы чрезъ то сдѣлаются сладче и вкуснѣе.

АНАНАСНОЕ ВАРЕНИЕ см. **ВАРЕНИЕ АНАНАСНОЕ.**

АНГЕЛИКА см. **ДЯГИЛЬ.**

АНГЛІЙСКАЯ БОЛЬЗНЬ.

27. ПРОСТОЕ ВСПОМОЖЕНИЕ ВЪ АНГЛІЙСКОЙ БОЛЬЗНІ ДѢТЕЙ. Надобно здѣлать опваръ дубовой коры и въ ней кипятъ болѣное дипя, попомъ все его тѣло обпереть крѣпкимъ виннымъ спиртомъ. Хорошо также нѣсколько разовъ въ день перешть болѣное дипя суконко накуриваемою можжевеловою смолою.

АНЕМОНЪ.

28. Анемоновѣ, и припомъ весьма красивыхъ, находящихся много сортовъ дикихъ въ разныхъ мѣстахъ Россіи, и изъ которыхъ некоторые могли бы занимать не послѣднее мѣсто въ нашихъ цвѣтникахъ, но до сихъ поръ разводятъ преимущественно охотники до цвѣтовъ иностраннѣй только сортѣ: (*Anemone coronaria*, *Linn.*), котораго выродковъ очень много.

29. спосоbъ разводить ихъ. Анемоны вѣроятно размножаются сѣмянами и раздѣлениемъ корней; требуютъ земли, состоящей изъ равныхъ частей глинистой, дерновой и въ землю превратившагося коровьяго навоза, съ прибавлениемъ чепвертой части песку. Сажаютъ ихъ на гряды въ Апрѣль мѣсяцѣ; разводя ихъ отъ кореньевъ, должно вниманіе обращать на то, чтобы не посадить ихъ кореньями вверхъ, почему предъ посадкою лучше кладть ихъ на сушки въ воду, отъ чего означаються глазки, изъ которыхъ слѣдуетъ выходить листьями. Всѣ анемоны могутъ зимовать на воздухѣ. Можно держать ихъ въ горшкахъ, и въ такомъ случаѣ сажать ихъ не позже начала Марта мѣсяца.

АНИСЪ.

30. РАЗВЕДЕНИЕ АНИСУ И ЕГО ПОЛЬЗА. Анисъ (*Pimpinella anisum*, *Linn.* Ш. 25; Дв. 6) вывезенъ въ Европу изъ Азіи и можетъ разводиться съ успѣхомъ и выгодою только въ теплыхъ Россійскихъ Губерніяхъ, какъ-то напр. въ Малороссіи и Украинѣ, гдѣ онъ извѣстенъ подъ именемъ *Гапиусъ*. Его разводятъ сѣмянами, которые надоно сѣять очень рано весною въ легкую хорошую землю, защищенную отъ сѣверныхъ вѣтровъ и глубоко вспаханную съ осени, и хорошоенько пропалыватъ. Въ Августѣ поспѣваютъ сѣмяна, и тогда или вырываютъ сѣбѣ изъ земли, или срѣзываютъ ихъ, высушиваютъ, и сѣмяна, для которыхъ онъ единственno и сѣется, вымolaчиваютъ.

Анисныя съмьна, 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, приготавляющими водки, ликеры и проч. Изъ нихъ досплютъ перегонкою масло, которое недавно начали выхваливать какъ лучшее средство для *истребления крысъ*. Для сего надобно смѣшать нѣсколько капель сего масла съ пережженымъ алебасовымъ порошкомъ или ржаною мукою, сдѣлать капушки и набросать ихъ въ тѣ мѣста гдѣ водятся крысы, копория съ ядомъ нападающую на сіи шарики, послѣ чего много и нюютъ воды и умираютъ. Незрѣлые цвѣтные зонтики нужны для приправы при соленіи огурцовъ, заготовленіи салатовъ, корней и проч.

Анисныя съмьна употребляются и для лѣченія болѣзней: ибо они укрѣпляютъ желудокъ и кишкы, разбиваются грудные мокроты и вѣтрь, скопившіяся въ кишкахъ; ихъ прибавляютъ также въ промывательныя. Траву охопни Ѣдяще лошади, а изъ цвѣтовъ пчелы берутъ медъ.

АНИСОВАЯ ВОДКА см. **водка анисовая**.

АНИСОВЫЙ КРЕМЪ см. **кремъ анисовый**.

АНИСОВОЕ МАСЛО см. **масло анисовое**.

АНИСОВАЯ РАТАФІЯ см. **рататія анисовая**.

АНТОНОВЪ ОГОНЬ.

31. ПРОСТОЕ НАРУЖНОЕ СРЕДСТВО ОТЪ АНТОНОВА ОГНЯ. Спраниное и непріятное сіе средство, но съ великою удачею проспышимъ народомъ употребляемое, если парной человѣчий калъ, копорой прикладываются 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 поручить врачу.

АПОПЛЕКСІЯ (Пострѣль).

33. причини предрасполагающія. Жирные спарники, имѣющіе короткую 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. причини случайныя. Отъ всего того, что можетъ привести въ сильное пощрясеніе мозгъ, можетъ приключиться апоплексія или *ударъ, или пострѣль,* какъ-то: ударъ по головѣ, сильное паденіе на ноги, внезапный испугъ, гибель, радость и пр.

35. лѣченіе Поелику сю болязнь можно иногда предвидѣть, то здѣсь предложены только средства, посредствомъ которыхъ можно себѣ предохранить отъ апоплексіи, лѣченіе же оной предосыпавшися медикамъ.

36. припадки предшествующіе удару и средства предохранительныя. Когда голова спасешь часпо болѣнь; кружение головы, наклонность ко сну, шумъ въ ушахъ, темнота въ глазахъ спасутъ безнокоишь кого нибудь; когда онъ спасешь чувствовать судороги въ ногахъ или другихъ частяхъ тѣла, онѣмѣніе какой нибудь части, ощущеніе, какъ бы мурашки ползаютъ по тѣлу: то въ семъ случаѣ должно пустить кровь изъ руки или приставить пиявицѣ (20 или 25) къ заднему проходу, спасишь ноги въ теплую воду, и раза три въ недѣлю легкія промывательныя изъ опвару лыняныхъ сѣмянъ съ 4-ю драхмами глауберовой соли. Разумѣется само собою, что употреблявшіе много горячихъ напитковъ, кофію и проч. должны ихъ совершенно оспавить. Надобно также пить по нѣсколько разовъ въ день опваръ ячный, или изъ другихъ какихънибудь крупы. Ложась въ постелю, надобно такъ лежать, чтобы голова была гораздо выше прочаго тѣла. Мяса употреблять въ пищу сколько можно меньше, а больше зелени и молочнаго кушанья.

АППЕЛЬСИНЪ.

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

Способъ содержать апельсинные деревья въ оранжереяхъ описанъ подъ словомъ **Померанецъ**, котораго апельсинъ есть только выродокъ. см. **ПОМЕРАНЕЦЪ**.

АПЕЛЬСИНОЕ ВАРЕНИЕ см. **ВАРЕНИЕ**.

АПЕЛЬСИНОЙ МЕДЪ см. **МЕДЪ**.

АПЕЛЬСИНОЕ МОРОЖЕНОЕ см. **МОРОЖЕНОЕ**.

АПРИКОЗЫ см. **АБРИКОСЫ**.

АРБУЗЫ.

38. Во всей Южной Россіи, какъ-то напр. въ Губерніяхъ Астраханской, Кавказской, Екатеринославской, Киевской, Слободской-Украинской и проч. разводятся множество *арбузовъ* (*кациновъ*) разныхъ сортовъ, не только по огородамъ, но засѣваются ими цѣлые поля, извѣстныя въ тѣхъ мѣстахъ подъ именемъ *Бактей*; въ умѣренныхъ же и холодныхъ губерніяхъ разводятся ихъ только въ парникахъ.

39. спосоbъ разведения арбузовъ. Арбузы любятъ черноземъ, смѣшанный съ пескомъ. Чтобы иметь ранніе арбузы, надо бно сѣмяна ихъ сажать въ Февралѣ мѣсяцѣ въ горшки, и когда расщепленія будущѣ не меныше пяти вершковъ, тогда пересаживаются въ парники, и могутъ принести плоды въ Іюнѣ мѣсяцѣ. Вообще же арбузныя сѣмяна сажаються въ парники въ Апрѣль 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 надо бно поступать осторожно, чтобы земля съ корней не осыпалась, и для этого на канунѣ пересадки

поливають парникъ сильно водою, чтобы земля крѣпче слегласъ. — Когда сидящія въ парникѣ расщепенія будущіе хорошо ростуть и пустившіе множество лежачихъ стеблей (плети), то парниковой ящикѣ поднимаются, чтобы они могли свободно распространяться лежа на землѣ плоско, и чтобы могли пускать новые коренія, чѣмъ чрезвычайно укрѣпляется ихъ ростъ; поелику арбузныя расщепенія требующіе много пищи, то чутишь только земля въ парникѣ высохнешь, надобно ее поливать и при этомъ много.

Буде же кто пожелаетъ изъ парниковыхъ арбузовъ пересаживать на открытыя гряды, то по прошествіи морозовъ пересадивши арбузныя расщепенія, надобно ихъ до наступленія совершенно теплого времени прикрывать горшками съ пробитымъ дномъ и защищать ихъ отъ вѣтровъ соломенными щитами. Находящіеся между грядами ровики засыпаются иногда навозомъ и землею, чтобы вездѣ плоскость была одинакова, потому что изъ арбузныхъ плетей у каждого почки колѣнца выходятъ новые корни, усиливающіе самое расщепеніе, и на сихъ-то плетяхъ, пустившихъ корни, рождаются самые большие арбузы. Плѣти сіи, чтобы онѣ прилежали плоскѣ къ землѣ, пришпиливаются у колѣнцовъ деревянными крючками или вилочками и засыпаются землею.

40. УЗНАВАТЬ СПЬЛОСТЬ АРБУЗОВЪ. Спѣлость ихъ познается по тому, когда при удареніи ихъ отдастся отъ нихъ звукъ, какъ бы они были пусты, и когда ихъ наружная кожа сдѣлается очень твердою; или когда усъ, бывающій у того черенка, на коемъ вышеѣтъ арбузъ, засохнетъ. Многіе счишаютъ спѣлыми тѣ арбузы, которые, будучи подавлены крѣпко руками, трещатъ, что однакожъ не всегда вѣрно.

41. КАКЪ СОЛИТЬ АРБУЗЫ? Для сего берутся неспѣлые арбузы, которые положивъ въ чистую кадку, надобно перекласть чистою ржаною соломою; когда кадка будетъ полна, то покрыть ее соломою же, на которую положишь кружокъ съ небольшимъ гнѣтомъ. Наливъ въ особую кадку ко-

лодезной воды, и положивъ соли, сколько нужно, мѣшать ее до тѣхъ поръ, пока вода побѣльеть, попомъ дать ей отстояться и отстоявшюю наливать арбузы до половины кадки; верхнее дно у ней закупорить покрѣпче, и на немъ провернувъ дыру буравомъ, долить кадку разсоломъ до самаго верху, и попомъ зарыть ее въ ледъ. При семъ надобно беречься, чтобы на дно не попало сырой воды, и дно чаще обширатъ чистымъ полотенцомъ.

42. СОХРАНЯТЬ АРБУЗЫ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ СВѢЖИМИ. Выбравъ спѣлые арбузы, не имѣющіе внутри пустоны, обопти ихъ чистымъ полотенцомъ до суха; попомъ каждой арбузѣ опѣльно заверни въ бумагу, обмоченную въ распотленный воскъ, а чтобы она лучше приспала къ коркѣ его, то сверху крѣпко обверни нагрѣтымъ полотенцомъ, и въ сѣткѣ привѣсь къ пополамъ шакого покоя, гдѣ и теплома и спужа всегда умѣренныя, наблюдая при томъ, чтобы не было на арбузахъ ни трещинъ, ни какихъ либо другихъ скважинъ. Такимъ образомъ арбузы могутъ быть сохранены чрезъ всю зиму.

43. АРБУЗНЫЙ МОРСЪ. Взять, напримѣръ 36 арбузовъ средней величины, каждый разрѣзавъ пополамъ, красную или желтоватую виупренность ихъ вырѣзать и всю сѣмяна выбрали вонъ, чтобы ни одного въ мясе не осталось. Оставшееся сверхъ краснаго или желтоватаго мяса варить въ копѣ 3 часа, послѣ чего, вымѣшивавъ, пропустить сквозь цѣдилку. Процѣженный сокъ (изъ 36 арб. $2\frac{1}{2}$ ведра) слить въ копѣ и скрошивъ жеребейками выпущтое красное или желтоватое мясо арбуза, положить въ копѣ же и варить 5 часовъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло, и когда сокъ начнетъ сгущаться, то огня убавить, а сгустившемуся соку дать отстояться и, когда гуща отляжетъ на дно копла, верхній свѣштый сокъ разлить въ бутылки. Сей морсъ составляется пріятный прохладительный напитокъ, похожій на виноградное вино и можетъ стоять нѣсколько лѣтъ не испортившись. Изъ 36 арбузовъ, выходить морсу $\frac{1}{4}$ ведра.

АРТИШОКИ.

44. артишоки (*Cinara scolymus, Linn.*), **ЩЕГЛ. VI. 10**) вывезены въ Европу изъ Азіи. Они разводятся сѣменами и опыленными отъ старыхъ кустовъ коренными опрысками. Сѣмяна сбоятся въ Маршъ мѣсяцѣ въ парники, а въ Маѣ пересаживаются въ хорошую, жирную и глубоко вскоропашную но не вновь унаоженную землю. Они любятъ теплоту и частную поливку во время сухой погоды. Когда шишкы (цвѣтиное мясистое ложе) гоповы будутъ для употребленія въ пищу, тогда ихъ срѣзываютъ, а по срѣзкѣ ихъ и самые стебли срѣзываются близъ самой земли, и въ Октябрѣ мѣсяцѣ закрываются на зиму соломою; въ мѣстахъ же, где зимы очень холода, лучше вырывать ихъ съ землею, и, очищая отъ всѣхъ за сохшихъ листьевъ, держать въ оранжерѣ, или въ погребахъ сажать въ песокъ. Побочные побѣги весною отпираются бережно ножемъ отъ старыхъ стеблей и сажаются въ гряды.

45. способы получать артишоки въ позднее время года. Надежныи замѣнить, что одни только годовые ростки могутъ производить шишкы въ концѣ осени, и что, припомъ, въ продолженіе лѣта, должно заниматься ими съ особеннымъ рачениемъ. Годовые ростки показываются весьма поздно, и на многихъ ихъ опроспикахъ едва начинаютъ образоваться головки, какъ спутника прекращаетъ произрастильность, и они пропадаютъ. Дабы сохранить такія головки, и дать имъ возможность достигнуть извѣстной полноты, то покрываютъ ихъ во время спужи корзинами изъ соломы и ивы сплетенными, и весьма похожими на ичелишный улей. На верху сихъ корзинъ дѣлается маленькое отверстіе, дабы воздухъ и сиѣгъ могли проходить черезъ него. Оно защищается, если морозъ начинаетъ дѣйствовать. Корзины засыпаются снаружи землею, и обвернуты листьями или сухою соломою, по мѣрѣ увеличенія спужи, и даже совершенно закрываются, во время силь-

ныхъ морозовъ. Такимъ образомъ, головки артишоковъ, копорыя погибли-бы, дойдя, можетъ спаться, до величины дюйма, продолжаютъ ростъ, увеличивающиеся въ объемѣ, и могутъ быть собраны въ позднюю осень.

46. способъ сберегать артишоки. Артишоки, назначаемые въ проѣтъ, не должно срѣзывать съ стеблей ножемъ, но проспо сламывать руками и, положивъ въ кипячу воду, уварить до половины, попомъ вынуть ихъ вонъ, и когда они обсохнутъ, то можно очистить ихъ отъ внутренней ихъ зелени, не прогаивпрочемъ листьевъ. Послѣ сего артишоки положить въ холодную воду, и, по прошествии одного или двухъ часовъ, переложить въ соленую воду или уксусъ. Оставя ихъ въ такомъ положеніи въ печеніе двухъ дней, заливъ попомъ масломъ, завязать бумагою и поставить въ прохладное мѣсто для сбереженія.

Вместо береженія артишоковъ въ соляной водѣ или уксусѣ, можно ихъ сначала посушить на солнѣцѣ нѣсколько дней, а попомъ въ легко исполненной печи и держать въ сухомъ мѣстѣ. Предѣль употребленіемъ надобно съ начала положить артишоки въ теплую воду, а попомъ пріуготовлять ихъ обыкновеннымъ образомъ.

47. другимъ способомъ. Разрѣзавъ каждый артишокъ на четверо, вынуть изъ него зелень и положить сперва въ кипячу а попомъ въ холодную воду, а вынувши изъ воды и давши ей спечь, варишь ихъ въ кострюлю съ кускомъ свѣжаго коровьяго масла и нарубленными мѣлко прянымиправами. Поваривши нѣсколько, и давши имъ остывать, выкладывашь ихъ въ спеклянки, копорыя плотно закупоривъ, поставишь въ водянную баню и нѣсколько разъ вскипяешь.

48. артишоки въ баригуль. Сначала обрѣзать у артишоковъ толстые листья, при соединеніи ихъ съ донушкомъ находящіеся, опварить ихъ и вынуть внутреннюю зелень между тѣмъ положить въ кострюлю пертаго женевинаго сала, ко-

ровьяго и прованского масла, шампиньоновъ, шарлоту, или мѣлко рубленой петрушки, соли, перцу и терпкаго мушкату, поспавши кострюю на огонь, дать попомъ охладиться и начинить симъ фаршемъ артишоки, которые положить попомъ въ кострюю, успавшими венчиками сосала; прилиять туда спаканъ бульону, пучокъ травъ, соли и перцу, варить все сіе на легкомъ огнѣ, подъ конецъ же варенія положить на крышку кострюю горячихъ угольевъ, дабы листья артишоковъ нѣсколько зарумянились, приготовивши на конецъ малую подпалку, которую смѣшивши съ отваромъ, оспавшимся ошъ артишоковъ, обливъ ихъ симъ соусомъ, уложивши съ начала, какъ нужно, на блюдо.

49. АРТИШОКИ ПРЯЖЕНЫЕ. Очиствивши и опваривши артишоки, разрѣзать каждый изъ нихъ на восемь или двенадцать частей, смотря по величинѣ ихъ, вынути внутреннюю зелень, обрѣзать наружные листья при самомъ соединеніи ихъ съ донышкомъ, оспавя только самые нѣжные изъ нихъ, послѣ сего положить артишоки въ пѣченю для пряженія и запечь.

50. СПОСОВЪ ВАРИТЬ АРТИШОКИ ВЪ СМЕТАНѢ. Опваривъ артишоки въ водѣ съ солью, надобно обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ, а попомъ сбивъ мутовкою смешану съ яичными желтками, и положивши туда же петрушку и лукъ, приправить слегка солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, взварить все; при чёмъ надобно безирестанно вымѣшиватъ, а наконецъ, выкинувши лукъ и петрушку, смешаною облизть артишоки.

АРТИШОКИ ЗЕМЛЯНЫЕ см. ГРУЗИИ ЗЕМЛЯНЫЯ.

АСТРЫ.

51. СПОСОВЪ РАЗВОДИТЬ АСТРЫ. Въ Россіи, а особенно въ Сибири, распеть очень много дикихъ астръ, изъ которыхъ нѣкоторыя породы очень красивы и дѣйствительно начали разводящися койтѣ въ садахъ; но преимущественно вездѣ почти

разводятся астры, вывезенные из Китая (*Aster chinensis*, Linn), которых выродковъ, отличающихся красными, бѣлыми, синими, розовыми, и проч. цветами, находящіяся весьма великое множество. Цвѣты сіи однолѣтніе. Сѣмяна ихъ, собираемыя осенью, надобно сѣять въ теплыхъ мѣстахъ прямо въ грунты, а въ холодахъ сперва въ парникѣ или въ горшки, наполненные землею легкою, съ пескомъ смѣшанной, и это надобно дѣлать въ Мартѣ мѣсяцѣ или въ началѣ Апрѣля. Они требуютъ частой поливки. Когда погода сдѣлается тепла, то находящіяся въ парникахъ приучаются къ воздуху снятіемъ рамъ съ парниковъ, а сидящія въ горшкахъ выставляются на воздухъ и постомъ пересаживаются въ цвѣтники, гдѣ больше никакого за ними приемопрѣдѣла не требуется, кроме выпалыванія отъ сорныхъ правъ и поливанія въ сухую погоду. Астры цветутъ до глубокой осени.

Б.

БАБОЧКИ

52. спосовъ истревлять ночныхъ бабочекъ. Иногда вдругъ въ садахъ показывается чрезвычайное множества бабочекъ: въ такомъ случаѣ предъ тѣми деревьями, копорыя служашіи имъ убѣжищемъ, должно ставить ночью зажженные смоляные факелы, на пламя которыхъ бабочки налетятъ въ обгорающій и умирающій; деревья же, близъ которыхъ ставятся факелы, должно трясти. Средство сие въ особенности можетъ быть полезно въ то время, когда бабочки кладутъ свои яички.

Небольшіе яркіе огни, безъ сильнаго дыму зажигаемые на разныхъ возвышеніяхъ въ поляхъ и садахъ, спустя часъ по заходѣніи солнца, производяще тоже дѣйствіе, и положеніе пысащей яичекъ, изъ которыхъ на слѣдующій годъ вышли бы безчисленное множество гусеницъ, симъ средствомъ уничтожается.

53. другої спосовъ. Посѣй въ саду въ разныхъ мѣстахъ кавалерскій шпорѣ (*Daphneum consolida et Liasis, Linn.*), и притомъ въ разное время такъ, чтобы некоторые изъ нихъ могли цвѣсть и осенью. Бабочки чрезвычайно любятъ запахъ сихъ цветковъ, и вечеромъ прилетаютъ къ нимъ въ великомъ множествѣ, и кучами садятся на сіи распенія, такъ что на одномъ спѣблѣ можно ихъ видѣть по пятнадцати шт. Если ночью, особенно же во время кладки ими яицъ, пойти съ фонаремъ, то можно около сказанныхъ распеній испробовать ихъ великое множество, а тѣмъ самымъ отвратить опасность своего сада опустошеніе, которое причинили бы гусеницы, вышедшия изъ положенныхъ бабочками яицъ.

БАВАРУАЗЪ (напипокъ)

54. сдѣлать баваруазъ въ самое сковое время. Сей весьма пріятный напипокъ дѣлается или съ водою или съ молокомъ. Для первого берется чайной насѣпой и подслащивается сиропомъ изъ

правы венериныхъ волосовъ (*syrupus capillorum veneris, syrop de capillaire*); въ сю смѣсь подбавляютъ нѣсколько капель воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, и напишокъ гоповъ).

Для впораго берепія часть чайного настою, часть такая же молока и подслащивающей вышеупомянутымъ сиропомъ, съ прибавкою нѣсколькихъ капель воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

БАГУЛЬНИКЪ.

55. **БАГУЛЬНИКЪ, БАГУНЪ, КЛОПОВНИКЪ** (*Ledum palustre, Linn. №. 48, Ц. 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, особенно кѣ выѣдалѣ кожъ козьихъ, шелячихъ и овечихъ на перчатки; для сего собираютъ его въ то время, когда почки его начинаютъ развертываться. Отъ крѣпкаго отвара свѣжихъ его вѣнцей, когда обрызгиваютъ имъ спѣны комнаты и кровати, пропадаютъ клопы; употребляютъ его также съ пользою для омыванія коростиваго и наршиваго рогатаго скота и свиней.

Даютъ также листья сего кустарника, по немногу спиряя съ кормомъ и съ прибавкой селизы, зараженной чумою скопинѣ.

БАДЯГА см. ВОДЯГА.

БАЙКА.

57. **СПОСОВЪ МЫТЬ ВЪЛЮЮ БАЙКУ.** На двѣ бутылки чистой рѣчной воды берутъ двѣ горсти ищеничной муки, и размѣшавши ее въ водѣ, сшавлять на огонь и варятъ, безпрестанно помѣнивая, чтобы мука не скипѣлась кусками. Когда жидкость буде слизиста, то въ неї моютъ байку обыкновеннымъ образомъ и попюю вымѣлакивають въ холодной водѣ. Буде за одинъ разъ байка не вымоется совершенно чисто, то надобно вымыть ее

въ другой разъ. Такимъ же почно образомъ моется и бѣлая фланель.

58. НОВЫЙ СПОСОВЪ МЫТЬ БАЙКУ И ФЛАНЕЛЬ. Распустить въ ведрѣ дождевой воды 2 лопата попашу, и въ ней дать байкѣ, особливо очень тонкой фланели, лежать 12 часовъ. Потомъ воду сю мѣстѣ съ мазеріею нагрѣть и нѣсколько разъ мазерію вынимать и опускать, но не спирать; потомъ байку или фланель мыть въ другой шелкой же водѣ, въ которой на штофѣ воды положена ложка пшеничной муки и мыть также не спиряя; наконецъ вымыть ее въ холодной дождевой водѣ.

БАЛДЫРЬЯНЪ см. ВАЛЕРИНА.

БАЛЬЗАМЫ.

59. БАЛЬЗАМЪ КОПАЙСКІЙ БЕЗЪ ЗАПАХА И ВКУСА. Бальзамъ сей, споль полезный для оспановленія перелоя у мужчинъ и бѣлой у женщинъ, давно уже извѣстенъ; но отвратительный его запахъ и вкусъ многимъ не нравится, почему отличнѣише врачи давно уже спарались, отвратить сіе неудобство, и наконецъ Парижскому Медику Салье удалось отыскать отъ Копайскаго бальзама противный запахъ и вкусъ слѣдующимъ образомъ. Надобно взять Копайскаго обыкновенного бальзама три унца, перегонной воды девять унцівъ, налипь все въ фаянсовый или мѣдный хорошо вылуженный, сосудъ и варить на слабомъ огнѣ при безпрепарированномъ мѣшанинѣ деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока бальзамъ сгустится наподобіе пилольной массы, тогда сосудъ снять съ огня, дать остывнуть, и воду сливъ, оставшуюся же масляную влагу выпарить на слабомъ огнѣ, а бальзамъ, еще тепловатый, разлить въ фаянсовые баночки, по полунца въ каждую. Такимъ образомъ пріугорожденный бальзамъ можно употреблять и особамъ, имѣющимъ самый разборчивый вкусъ и слабое пищевареніе. Поелику онъ въ семъ видѣ представляеть не жидкую, но мягкую массу, то и

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

Бальзамъ сей можетъ безъ порчи сохраняться долгое время.

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

61. **БАЛЬЗАМЪ СВИНЦОВЫЙ.** Возми уксусо-кислаго свинца (свинцовыи сахаръ) произвольное количества, превративши его въ порошокъ, налей на онъ такое количество персиковинной эссенціи (персиковиннаго масла или очищенаго посредствомъ перегонки скипицара), чтобы жидкость покрывала его на четыре пальца. Поспавъ сосудъ съ сею смѣстью въ нагрѣтой песокъ на двадцать четыре часа. Когда масло покраснеетъ, тогда спишь его, а въ сосудъ налиши новаго масла, которое также въ свою очередь дѣлается краснымъ. — Масла сіи, сливаемыя съ свинцоваго сахара, выпариваются послѣ до половины, отъ чего становятся они гораздо жирие и гуще.

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

62. **БАЛЬЗАМЪ ВОЛЕУТОЛИТЕЛЬНЫЙ АВВАТА РУССО-**
Возми листьевъ дурмана (*Datura stramonium*, *Linn.*),
псинокъ (*Solanum nigrum*, *Linn.*), одурника (*Atropa Belladonna*, *Linn.*, *Дв.* 87), табаку (*Nicotiana tabacum*, *Linn.*), бѣлены (*Ptyoscapus niger*, *Linn.* *Дв.* 25.), бѣлаго маку, каждого по четыремъ унцамъ.

Вари ихъ до совершенного испрѣбленія въ нихъ сыроспѣ, въ шести фунтахъ прованскааго масла. Процѣдивши, прибавь: верхушечъ размарина, шалфея, рузы, большой и малой полыни, иссона, лаванды, чабра, маюрана, калуфера, водяной мяты, бузины, звѣробоя, каждого по одному унцу.

Вымытши и искрошивши всѣ упомянутыя наркотическія распенія, какъ-то дурманъ, исинки и пр. варятъ ихъ на слабомъ огнѣ съ масломъ, до пѣхъ порѣ, пока сдѣлается оно совершенно зеленымъ; послѣ сего масло сливаютъ и оспатокъ онаго опѣдѣляютъ огнѣ правѣ выжиманіемъ; нагрѣвшіи сно-ва полученное симъ образомъ зеленое масло, наливаютъ его попомъ на изрѣзанныя мѣлко ароматическія распенія: размаринъ, шалфей и пр.; смѣсь сю взбалпываютъ отъ времени до времени и оставляютъ настаиваться въ закупоренномъ со-судѣ, въ теченіи пятнадцати дней. Время на-стаивания можно сократить, производя оное въ тепломъ мѣстѣ. Послѣ сего, сливши жидкость съ распеній, опѣдѣля оспатокъ выжиманіемъ, и дав-ши ей опеняться, сливаютъ оную въ послѣдній разъ съ осадка.

Бальзамъ сей есть лѣкарство разрѣшающее, въ высшей степени болеуполипельное или успокояю-щее, полезное въ ревматизмахъ, воспаленіяхъ, ушибахъ; исцѣляющее обжоги, вывихи и проч. Упо-потребляется обыкновенно снаружи.

БАКАНЪ см. КРАСКИ.

БАНИ ПАРОВЫЕ.

63. ПОЛЬЗА ПАРОВЫХЪ ИЛИ РУССКИХЪ БАНЬ. Чиспо-та тѣла и безиреспанио исходящая изъ онаго нечувствительная испарина, сушь необходимы для здоровья; оспановленіе же испаринъ влечеть за собою множество болѣзней, которыя паровая баня облегчаетъ, а огнѣ многихъ и совсѣмъ освобожда-етъ. Обыкновено въ Русскихъ баняхъ вливаютъ на раскаленные камни воду, которая мгновенно превращается въ паръ, входитъ въ легкія, и ка-

саясь всего тепла, размягчаешь сильно кожу, разширяешь ся скважины, и ускоряешь обращение всѣхъ жизненныхъ соковъ; человѣкъ, начиная сильно пошѣть, освобождаешься отъ излишнихъ, и не рѣдко вредныхъ мокропъ. Парящіеся въ бани попошѣвъ нѣсколько времени на полкѣ, шрупіе намыленною суконкою или мочалкою и парящіеся березовымъ вѣникомъ, размягченнымъ въ горячей водѣ и шакое ширеніе есть одно изъ превосходищихъ и дѣлительныхъ средстивъ для сохраненія здоровья; ибо чрезъ шаковое ширеніе разбиваются стужинки въ пѣахъ мокропы, обращеніе крови дѣлающіе во всемъ пѣахъ ровное и извердяя частину укрѣпляющіе. А изъ сего и видно, что паровая баня полезна спраждущимъ проспудою, ломотою въ костиахъ, кашлемъ, поносомъ, а шакже и болюю ушибнимъ.

Надобно только остерегаться, чтобы, по выходѣ изъ бани, а особенно въ холодное время, не пропастишиесь, и потому весьма хорошо, вынарившись и вымывшись, выходить изъ бани не на дворѣ, но въ особую теплую комнату, гдѣ, одѣвшись, можно отдохнуть и напишися чего нибудь теплаго. Для прошаго народа въ шакомъ случаѣ збѣшень есть лучший напитокъ.

64. ОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ РУССКИХЪ БАНЬ. Никогда не надобно ездить въ бани тогда, какѣ въ неї воздухъ сырѣ и горѣть, отъ чего вдругъ приключается головная боль; и хотя бы дрова въ печи совсѣмъ уже превратились въ золу, и труба закрыта безъ головки, и хотя бы отъ сырости (когда бани во время морозовъ давно не прошливали), ни какаго пропитанаго духу небыло, то все надобно прежде поддѣлать хорошенько на каменку, чтобы вся баня наполнилась парами; не худо въ бани, для произведенія лучшаго воздуху, поддавать квасомъ или уксусомъ, разведенными водою.

Не надобно ходить въ бани поспась послѣ обѣда или ужина, но подожданиемъ часа четыре или пять послѣ кушанья, а всего лучше совсѣмъ не ходишь, когда же будокъ опягощенъ пищею или напитками.

Кто спраждаетъ запоромъ, и имѣетъ оный уже дни два или три, поѣть лучше сдѣлаестъ, если за часъ до бани поспавитъ кипяще.

Родильница. копория послѣ родовъ ходятъ и съ своимъ новорожденнымъ дышащею въ баню, она очень полезна, надобно только крайнѣй беречься имъ входить 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 лучшій вкусъ въпомъ, начиная отъ Иванова дни, т. е. съ 24-го Июня, или вообще съ половины почки сего мѣсяца до самаго начала зимы, молодые же барашки считаются лучшими около святої недѣли и вскорѣ послѣ оной, смотря попому когда они родились. Замѣтимъ также, что молодая баранина многопитательна и легка для желудка, спарал же трудно переваривается.

66. способъ жарить молодыхъ барашковъ. Снявъ съ приколотаго барашка шкуруку выпрошониши его, ноги обрѣзать, сало ободрапъ, и зашивъ брюхо ниткою, насадить на деревянный вершель, на коемъ вертѣть безпрестанно пропивъ жара, посолить, и помазывать изъ него же выбраннымъ саломъ.

67. жареная баранина по руски. Жарятъ обыкновенно либо весь задъ съ почечною частью, или одну чешверть. Лопатку начиняютъ иногда гречневою кашею, которая для сего варится нарочно, сдабриваясь масломъ и смѣшиваясь съ рубленными въ гусиную свареными яйцами. Кожу на лопаткѣ для начинки надобно подгрупить и начинивъ кашею, зашить, а когда жаркое совсѣмъ поспѣетъ, то нипки вынуть.

68. бараны почки на спичкахъ. Очистивши почки опѣтъ кожи, разрѣжь каждую изъ нихъ на двое, но не совсѣмъ, продѣнь сквозь нихъ деревянные спички, такъ чтобы обѣ половинки почекъ находились между собою въ нѣкоторомъ другъ отъ

друга разстояніи, и не слипались бы вмѣстѣ; между тѣмъ наперши коровыимъ масломъ дно коптилъ и положивши въ оную почки, поспавъ ее на довольно сильной огнь, и перевороти ихъ спуспя нѣкоторое время, когда же совсѣмъ зажарятся, тогда вынувъ ихъ, разложи на нагрѣвшомъ блюдѣ; положи въ каждую почку по небольшому кусочку масла, поджаренного съ зеленью и наконецъ выжми на нихъ сокъ изъ одного лимона.

69. языки бараны жареные. Приготовивши и сваривши языки въ горшкѣ, сними съ нихъ кожу, разрѣжь каждый на двое, не раздѣляя однакожъ совершенно ихъ половиноекъ; приправь потомъ оные прованскимъ масломъ, петрушкою, шампиньонами, зубочкомъ чесноку, искрошивъ сначала все сіи приправы; равнымъ образомъ, положи туда соли и перцу; покрой наконецъ языки бѣлимъ хлѣбомъ и изжарь оные. Кушанье сіе употребляется вмѣстѣ съ прянымъ соусомъ.

70. ножки бараны по пулетному. Взявши обваренные бараны ножки, очисти ихъ отъ оставшейся на нихъ шерсти и въ особенности отъ небольшаго пучечка оной, находящагося въ ращепѣ ноги; вари потомъ очищенные такимъ образомъ ножки на самомъ легкомъ огнѣ, въ бланкѣ, и когда совсѣмъ уварятся, то вынь вонъ; большія kostи надобно изъ нихъ вынуть. Оставшуюся послѣ нихъ жижу продолжай уваривать вмѣстѣ съ разрѣзанными на четверо шампиньонами, мало изрубленою петрушкою, солью, перцомъ, тертымъ мушкинымъ оѣхомъ, ложкою булона и кускомъ коровьяго масла; разогрѣй наконецъ ножки въ семъ соусѣ и предъ употреблениемъ прибавь въ него два или три взбитыхъ яичныхъ желтка и сокъ изъ одного лимона, или вмѣсто онаго, небольшое количество уксуса.

71. жареные бараны котлеты. Снявши мясо съ бараныхъ реберъ, избей его въ комплѣты; между тѣмъ расpusши на огнѣ коровьяго масла, обвалиннаго въ зелени; окунни въ ономъ комплѣты и, посыпавъ ихъ тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, жарь на довольно сильномъ огнѣ, остерегаясь однакожъ,

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

72. задняя нога баранины жареная. Обрѣзавъ у ноги кость, нащеку ѹ ее свинымъ саломъ, обвалиннымъ въ мѣлко-изрубленной зелени, вмѣстѣ съ однимъ зубчикомъ чесноку, солью, перцомъ, перштымъ мушкапинымъ орѣшкомъ и однимъ анчоусомъ; обвязки ногу бичевкою и положи съ иѣсколькими поверхъ ея ломтиями свинаго сала, въ портную сковороду; прибавь пудра моркови, луковицъ, пучекъ прапоръ и соли; налей достаточное количество воды, такъ чтобы она покрылась мясо; кипятъ по крайней мѣрѣ при часа, и когда уварится, то развязки, выложи на блюдо и оклади кругомъ ея овощами; если оставшися бульонъ жидкъ, то увари его и вылей на баранину.

73. задняя нога баранья жареная. Укрѣпи ес на вертелѣ, и тогда только начинай жарить, когда огонь будетъ довольно силенъ. Баранина, подобно какъ и говядина, когда хотятъ ее жарить, должна быть съ самаго начала охвачена сильнымъ жаромъ, а не оставляема долго томиться на вертеле. Положи въ прошивень располненнаго коровьяго масла, небольшое количество уксусу и соли и поливай чаще симъ соусомъ баранину. Кто любитъ чеснокъ, то пѣ можетъ положить зубочки онаго подъ кожу баранины, близъ kostи. Время жаренія не можно точно определить; это зависитъ отъ величины куска мяса, отъ большаго или меньшаго жара, и отъ степени, до какой хотятъ продолжить жареніе.

74. гаша (рубленое) изъ жареной баранины. Очистивши баранину отъ жилочекъ и перепонокъ, изруби ее какъ можно мѣльче, вмѣстѣ съ жареными каштанами или варенымъ картофелемъ; поджарь положки ишеничной муки въ коровьемъ маслѣ, обвалий въ немъ изрубленную баранину, смочи ее бульономъ и приправь солью, перцомъ и перштымъ мушкапинымъ орѣшкомъ; вари на самомъ слабомъ огнѣ въ продолженіи часа; предъ самымъ употреблениемъ прибавь еще кусокъ коровьяго масла, величиною въ куриное яйцо.

75. БАРАНЫЙ МОЗГИ А ДЛЯ ПУЛЕЙ. Мозги надобно положить въ воду и очистить отъ крови и оболочекъ, попомъ распластавши ихъ, въ другой разъ положить въ теплую воду на полчаса, послѣ чего положить ихъ въ кашпоокъ и держать тамъ до тѣхъ поръ, пока они получатъ блой цвѣтъ. Тогда кладутъ ихъ въ кострюлю съ надлежащимъ количествомъ коровьяго масла и, обсыпавши мукою, приливаютъ воды, прикладываютъ луку, шаминьоновъ, попомъ варятъ на легкомъ огнѣ. Предѣтѣмъ временемъ, какъ подавать на столъ, кладутъ еще нѣсколько яичныхъ желтокъ, смѣшанныхъ съ лимоннымъ сокомъ.

БАРАНЪ.

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

БАРБАРИСЪ.

76. БАРБАРИСЪ (кислица). (*Berberis vulgaris, Linn. №. 89*), роспестъ и дикимъ въ Россійскихъ владѣніяхъ а именно: въ Грузіи, Губерніяхъ Кавказской, Таврической, Подольской, Волынской, разводится жевъ садахъ по всему, выключая самыя холодныя мѣста. Онъ не требуетъ ни подрѣзанія, ни большаго удобренія земли, вирочемъ преимущественно любитъ сухую и песчаную почву. Онъ очень способенъ для устроенія живыхъ изгородей весьма плотныхъ, особенно, если спланутъ его спелыи перенесшіи между собою креснообразно.

77. РАЗМНОЖЕНИЕ БАРБАРИСА. Его размножаютъ сѣменами, опирисками, черенками и опводками: сіи послѣдніе требуютъ на свое укорененіе двухъ лѣтъ, и надобно разсаживать ихъ осенью; въ сіе же время опредѣляютъ и новые опириски или опираютъ ихъ отъ старыхъ кореньевъ.

78. ПОЛЬЗА БАРБАРИСА. Дерево барбариса имѣетъ желтый цвѣтъ; кислые плоды его могутъ замѣнить до нѣкоторой степени лимоны, а особенно приѣланіи пуншу. Нѣкоторые его выродки приносятъ плоды благо и фіолетового цвѣту, не сполько кислые. Незрѣлые плоды его

могутъ пріугоповляемы быти такъ, какъ каперсы и вмѣсто ихъ употребляемы. Ихъ зрѣлыхъ же дѣлаютъ превосходныя варенья, сиропы, и отваривають оные и въ уксусѣ.

Корни, дерево и кора барбариса доспавляютъ краску желтаго цвѣта, способную для крашения шканий, кожи и дерева. Краска доспаваемая изъ корня годится и для миниатурий живописи.

Въ старости своей, барбарисъ теряетъ способность размножаться посредствомъ сѣмянъ, не переставая однакожъ приносить обильныхъ плодовъ. Въ сie-шю время онъ становиться 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 гнильость въ хлѣбныхъ расщепленіяхъ, щипалось отъ большей части агрономовъ однимъ только предразсудкомъ; но между тѣмъ Г. Шартѣ, въ одномъ сочиненіи своемъ, чинянномъ въ Парижской Академіи наукъ въ 1815 году, посредствомъ многихъ опытовъ доказалъ основательность сего мнѣнія. Опыты его были подтверждены въ послѣдствіи времени Босколѣ, Сажертомѣ и Вельмореномѣ, которые сами увѣрились, что рожь, пшеница и овесъ, росшие въ разстояніи фута отъ барбариса, были поражены ржавчиною; посему лучше удалить сіе расстояніе отъ хлѣбныхъ полей; но впрочемъ его и разводятъ только въ садахъ.

БАРБАРИСНОЕ ВАРЕНИЕ см. **ВАРЕНИЕ БАРВАРИСНОЕ**.

БАРБАРИСНОЕ ЖЕЛЕ, КОМПОТЪ, МАРМЕЛАДЪ, ПОСТИЛА См. *cis* слова.

79. СПОСОБЪ ЗАЛАСАТЬ БАРВАРИСНОЙ СОКЪ. Когда барбарисные ягоды испѣютъ, и будеши уже нѣсколько ночныхъ морозовъ, въ то время должно ихъ собрать, выдавить изъ нихъ сокъ, слить въ чашу, и

поставить, чтобы нечистота опешила. Тогда сокъ съ острожностию сдѣлить съ подонковъ, разложиши въ бутылки, и сверху залить прованскимъ масломъ; таковымъ образомъ можно оной уберечь чрезъ нѣсколько лѣтъ.

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

80. ЗАГОТОВЛЕНИЕ БАРБАРИСНАГО СОКА ДРУГИМЪ ОВРАЗОМЪ. Совершенно спѣлые ягоды высушить и, всыпавъ въ фаянсовыя чаши, наливъ 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 проспояти еще дня два, вновь процѣдить и слить въ чистыя бутылки, кото-рыя закупоривъ, хранишь 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 простое, домашнее лѣкарство бываетъ весьма полезно въ нѣко-торыхъ хроническихъ болѣзняхъ, а именно: въ ревматизмахъ, произшедшихъ отъ сырости и прослушды, въ ломотахъ проспудныхъ, въ параличѣ какой нибудь части тѣла, въ разслабленіяхъ, въ принадкахъ апонлексическихъ безъ полнокро-вія, въ слабости послѣ болѣзней, въ венерическихъ и въ судорожныхъ корчахъ у дѣтей. Для облегче-нія и избавленія отъ сихъ болѣзней надобно употреблять бардennыя ванны.

82. СПОСОБЪ УПОТРЕБЛЕНИЯ БАРДЕННЫХЪ ВАННЪ. Барда для ванны должна быти всегда свѣжая и не слишкомъ кислая, всегда теплая, а не холодная. Больной можетъ сидѣти въ неї полчаса или и цѣлой часъ, и вышедши изъ неї общереть тѣло свое теплую горѣлкою, и лечь опочасъ въ теп-лую постель; буде не пройметъ его сильной потъ,

то онъ можетъ лежа въ постелѣ напиться бузин-
наго чаю; всполѣвши же, чтобы не остановить
попу, и буде рубашка сдѣлаensisя отъ него мок-
рою, то надобно осторожно перемѣнить ее и на-
дѣть чистую, сухую и теплую рубашку. Ванны сіи
по надобности могутъ быть и повторяемы.

БАРОМЕТРЪ.

83. спосовъ узнавать погоду по барометру.
 Большое повышение или понижение ртути въ ба-
 рометрѣ предвещаетъ перемѣну погоды. Впрочемъ
 съ понижениемъ ртути не всегда бываетъ дождь,
 а зимою снѣгъ, но иногда и вѣтеръ. Понижение сіе бы-
 ваетъ болѣе или менѣе значительно, смотря по
 разности самаго вѣтра; при сѣверномъ, сѣверо во-
 сточномъ и восточномъ вѣтрахъ, ртуть пони-
 жается 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 разно-
 сти сихъ вѣировъ, а именно: если верхний вѣтръ
 будетъ сѣверной, а нижний южной, въ такомъ слу-
 чаѣ бываетъ иногда дождь, хотя ртуть въ баро-
 метрѣ споитъ очень высоко; если же нарапивъ
 въ верхнихъ слояхъ атмосферы дуетъ южный вѣ-
 теръ, а при поверхности земной сѣверный, тогда
 и при низкомъ споити ртути въ барометрѣ, но
 бываетъ дождя. Когда по окончаніи, или даже и
 въ продолженіи большаго дождя, ртуть повысится
 немнога въ барометрѣ, и повышение сіе будетъ
 возрасшать, въ такомъ случаѣ должно ожидать
 хорошей погоды. Если же она понизится довольно
 значительно, и понижение будетъ происходить
 медленно, тогда будетъ служить сіе знакомъ про-
 должительной худой и непостоянной погоды.

Большое повышение ртути, происходящее медлен-
 нымъ образомъ, предвещаетъ продолжительную хо-
 рошую погоду. Когда ртуть въ барометрѣ подни-
 мется значительно и быстро, тогда сѣдуешь не-
 продолжительная хорошая погода; такимъ же образ-
 омъ и быстрое понижение ртути сопровождающееся

непродолжительною дурною погодою; когда ртуть въ течениі нѣкотораго времени будеъ 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 сie будеъ служить знакомъ дождя или вѣтра; если же напротивъ повысится, то должно ожидать хорошей погоды.

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

84. ДЕРЕВЕНСКИЙ ЖИВОЙ БАРОМЕТРЪ. Замѣчено, что піяница, посаженная въ стеклянной бокалѣ, вмѣщающей восемь унціовъ воды и налипшій до двухъ третей своей высоты по закрытіи сего сосуда тонкимъ полотномъ и повѣстившій 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 полуночи, тогда выливается она предъ симъ временемъ на поверхность воды и остается тамъ до самаго поправленія погоды; в) когда надлежитъ душъ вѣтру, тогда піяница пребываетъ изъ конца въ конецъ воду съ удивительною быстротою, кажется беспокойною и не перестаетъ такимъ образомъ двигаться, покуда вѣтеръ не начнетъ душъ. г) Предъ наступленіемъ бури, грозы и дождя, піяница почти безпрестанно остается въ воды въ теченіи многихъ дней, и кажется весьма разстроеною и какъ бы въ конвульсивныхъ движенияхъ. д) Во время мороза, она остается на днѣ сосуда, е) почно такъ какъ и въ хорошіе лѣтніе дни; е) предъ наступленіемъ снѣжной или дождливой погоды, піяница переноситъ свое мѣсто пребываніе въ самому оправданию сосуда.

Наблюдатель долженъ испремѣнно перемѣнять въ сосудѣ воду, въ лѣтнее время каждодневно, зимою же чрезъ днѣ недѣли.

Для большей точности лучше посадить двухъ піаницъ въ одинъ бокалъ.

Иные вмѣсто піявицы сажаютъ древесную лягушку (разумѣется, въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ сіи животныя водятся, какъ-то въ теплыхъ мѣстахъ Россіи) въ налипшій неполно водою и закупоренный сосудъ, внутри коего ставятъ маленькую лѣсенку, служащую лягушкѣ для выхода изъ воды во время ясной погоды.

85. БАРОМЕТРЪ РАСТИТЕЛЬНЫЙ. Нѣкоторые цветы на расщепленіяхъ могутъ служить предвестниками погоды, какъ нѣсколькихъ дней, такъ и цѣлыхъ временій года.

* Можна ожидать дождя:

а) Когда безствольный колючникъ (*Carlina acaulis*, Lin.) закрываешь свои цветочки или опадающія чашечки.

б) Если расцевѣпающіе цветочки *цзыргатой кетміи* (*Hibiscus trionum*, Lin.) не разверзаются.

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

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

д) Когда сросшиеся спебельки водомѣрного звѣздака (*Mnium bigrometricum*, Lin.) развертываются и выпягиваются.

е) Когда *Нитянки* (*Conserva*) покрываютъ стоячія воды зеленою пленкою.

ж) Если высушишь въ пѣни цветочки душистаго ясменника (*Asperula odorata*, Lin.) и зашитъ ихъ въ кожаный мѣшечекъ, то они предвещаютъ дождь, испуская бальзамической запахъ.

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

** Зимнюю погоду предвещаютъ:

а) Если Осенникъ (*Colchicum autumnale*, Lin. Дв. 7.) цветешь въ началѣ Сентября, то предвещаетъ 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) *Листрагалъ* (мышій горохъ, *Astragalus perennis*, *Lin.*) пока весною еще не покажется изъ-подъ земли, до тѣхъ порѣ еще будутъ морозы.

г) Если на *герномѣ эллеборѣ* (*Helleborus niger*, *Lin.*) вѣ зимніе мѣсяцы * мало цветутъ, или вовсе не цветутъ, а только листья, то должно ожидать свѣжей и сырой погоды весною и лѣтомъ.

БАРХАТЬ.

86. спосовъ поднимать ворсу на измятомъ бархатѣ. Желѣзную доску, или просплю уплюгъ, если кусокъ бархата не великъ, разогрѣй довольно сильно, но не до красна, покрай смоченнымъ полотномъ, поверхъ коего расплюнивши бархатъ, поднимай ворсу щепкою; или лучше, спрыснувши изнанку бархата, дай кому нибудь держать его вѣ рукахъ расплюнишымъ, и вѣ это время одною рукою води нагрѣтымъ уплюгомъ по спрыснутой споронѣ, а другою поднимай ворсу бархата щепкою. Кажется, что единственно водяные пары, производимые нагрѣтымъ желѣзомъ, проходя сквозь бархатъ, способствуютъ къ поднятию смятой ворсы оного; ибо когда производятъ сію операцию съ сухимъ бархатомъ, то не получаютъ почти успѣха. Не полинявши еще бархатъ симъ способомъ до того исправляется, что можетъ употребленъ быть вмѣсто новаго.

БЕЗПЛОДНОСТЬ ПЛОДОВИТЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ.

спосовъ отвращать ее, см. деревья плодовитыя.

БАРЩИНА.

87. о хождении на барщину и о порядкѣ оной. Барщина существуетъ только вѣ Россіи, и при томъ вѣ владѣніяхъ помѣщичьихъ. Она исправляется вѣ разныхъ мѣстахъ различнымъ образомъ; вонъ, по видимому, удобнѣйшій порядокъ исправленія оной Онъ предложенъ *Семеномъ Павловымъ*:

Мужескому, такъ и женскому полу ходишь на барщину вѣ недѣлю по 3 дня, другое же 3 дня работать на себя; припомъ же всѣ пяглы раздѣ-

* Разумѣется вѣ тѣхъ мѣсяцахъ, гдѣ и зимою снѣгу и морозовъ неѣть.

лишь по поламъ, чтобы одна половина работала господское, другая же работала на себя; на другой же день, чтобы тѣ, кои занимались господскою работою, дѣлали на себя; должно вѣ семъ случаѣ спасти окончить непремѣнно какъ господскую, такъ и свою работу вѣ одно время. Таковое распоряженіе нимало не остановитъ работы господской, но еще болѣе пріохопишъ крестьянъ къ трудолюбію и поощришъ вѣ нихъ усердіе къ помѣщику; ибо они увидятъ, что и свое хозяйство устроишъ имѣюшъ время. Польза же отъ этого произойдетъ та, что и крестьянской хлѣбѣ будетъ убранъ и не будетъ гнить на поляхъ.

Вѣ кошениіи полей поступашъ тѣмъ же образомъ; для молотьбы наряжашъ по десяткамъ, сколько нужно смотря по насадкѣ; вѣ продажу развозишъ по скольку разъ на тягло доспанешся, столько десятковъ по расчету и назначашъ, не касаясь другой половины. Сіе весьма облегчитъ крестьянъ, ибо пока первые бѣзятся, другіе изготавляшся и лошадей своихъ покормяшъ. Лошади же вѣ дорогѣ приставашъ не будутъ, что почти всегда случается, и отговорокъ принесшъ уже будетъ имъ не возможно, чѣмъ кормишь де нѣкогда, какъ говоряшъ: «не успѣшь пріѣхать и онять гоняшъ»; а равно и вѣ возкѣ остановки не будетъ.

На мѣлочныя же внутреннія и полевыя работы мужескія и женскія, распоряжашъ смотря по количеству и тяжестии дѣла, чтобы не опутлечь ихъ отъ своихъ работъ; ибо не отъ многолюдства зависитъ успѣхъ вѣ работъ, но отъ хорошаго пріемства и распоряженія. Когда нѣпѣ умнаго распоряженія, то и множество людей ничего не сдѣлаютъ и работа будетъ не спора и безусиѣна, а крестьянъ разстроишъ и разоришъ. На работу же ходишь до восхожденія солнечнаго, и продолжашъ до пригону съ полей скота, дабы всякой дома могъ за свѣтло убраться; безъ спросу спаросы или своего десятскаго съ работы не оплучашъся; симъ средствомъ помѣщики избѣжши крестьянской жалобы, что каждый день бывашъ барщина.

88. ловля бекасовъ. Сей ищицы, совершающей свои перелеты въ одно время съ куликами, находящимся многою породѣ. Ихъ ловятъ преимущественно птенцами, которые можетъ носить одинъ человѣкъ. Замѣчено, что сіи ищицы всегда лешаютъ противъ вѣтра, посему-то весьма хорошо караулишь ихъ, лишь только сіе возможно, обращаясь къ вѣтру спиной, ибо тогда они лепятъ на охотника, и ихъ удобнѣе спрѣлять.

89. ловля бекасовъ тенетами. Для нихъ дѣлаются пленета съѣдующимъ образомъ: взявши двѣ очень легкия жердочки, длиною аршина въ пять, укрѣпляютъ ихъ на крѣпкомъ четырехугольномъ, деревянномъ брускѣ, имеющемъ аршинъ полтора длины и около ширинъ вершковъ толщины. Концы жердочекъ лежатъ одинъ отъ другаго на разстояніи $\frac{1}{4}$ или 5 аршинъ. Въ средней части бруска снизу онаго утверждается конецъ другой жердочки толщиною въ руку, а длиною 2-хъ аршинъ; она служитъ для охотника рукояткою. Къ симъ жердочкамъ привѣплюютъ сѣть, состоящую изъ ромбонадальныхъ пешлей, ширина которыхъ просирается до $\frac{1}{4}$ вершка.

Узнавши болото, гдѣ водятся бекасы, охотникъ идетъ по оному, неся въ рукахъ пленета въ разстояніи 1½ аршина отъ поверхности болота, между тѣмъ бѣстѣ онѣ по правѣ, и бекасы вылетающіе изъ опой съ поднятою вверхъ головою, упираются въ пешли птенцовъ и бывають попадающи пойманы, ибо охотникъ въ ту же минуту сѣть опущаетъ. Иногда симъ средствомъ ловятъ вдругъ большее число бекасовъ.

90. бекасовъ жарить. Бекасовъ для сего не потрошашъ, но очищашъ отъ перьевъ и обмывъ въ водѣ, заправляютъ носы ихъ подъ крылья, а ножки за головки, облазыватъ брюшко ветчиннымъ саломъ и жарятъ на вертѣ; подъ каждую иницкую подкладываютъ на сковородкѣ по ломтику пшеничного поджаренаго хлѣба, чтобы на него падающіе спекающіе съ бекаса жирѣ; сіи ломтики

подаютъ вмѣстѣ съ зажаренымъ бекасомъ. Лучшее время, въ кошорое бекасы бывають оптѣнно вкусны, есть весна, когда снѣгъ только сходитъ и когда они, прилетѣвъ въ наши мѣста, еще не поймутся.

91. БЕКАСЫ ВЪ ПАШТЕТЬ. Очищивши бекасовъ и вынувши изъ нихъ внутренности, сдѣлать изъ оныхъ фаршъ съ прибавкою вешчиннаго сала пахучихъ травъ, соли и лимоннаго соусу. Между тѣмъ замѣсить на кипяткѣ тѣсто, на подобіе сковороды, положить въ него бекасовъ, такжѣ фаршъ около краевъ и лимоновъ, кружками изрѣзанныхъ, и покрыть слоенымъ тѣстомъ съ украшениями, по обыкновенному жарить въ печи.

Такимъ же образомъ пріуготовляютъ вообще всѣхъ бекасовъ, извѣстныхъ подъ именемъ *валдинеповъ* или *слукъ*, *допнельшинеповъ* или *дунелей*, *стуцкововъ*, *гаршинеповъ* или *лежановъ*. Всѣхъ сихъ маленькихъ ипичекъ болышею частію не попрошатъ, а если и попрошатъ, то весь попрохъ ихъ кладутъ въ фаршъ или приправу.

БЕНЬЕТЫ.

92. БЕНЬЕТЫ ИЗЪ САРАЦИНСКАГО ПШЕНА. Развари сарацнинскаго пшена въ молокѣ, вмѣшѣ съ сахаромъ и малымъ количествомъ померанцовой воды, или щепотью толченой корицы, или же съ другимъ какимъ угодно душистымъ веществомъ, прибавивъ пуда немногого коровьяго масла; когда пшено совершенно разварится, то положи еще нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ, дабы придать большую густопону всей массѣ; послѣ сего вылей разваренное пшено въ какой нибудь сосудъ для охлажденія; передѣлай попомъ оное въ шарики величиною въ орѣхъ, которые погрузивши послѣ въ сбитые яйца и посыпавши испертымъ бѣлыемъ хлѣбомъ, жарь ихъ въ маслѣ, обыкновеннымъ образомъ; обсыпь наконецъ каждой шарикъ, при вниманіи изъ масла, толченымъ сахаромъ.

93. дутые венеты. Положи въ кострюльку кусокъ коровьяго масла, величиною съ куриное яйцо, испеченный зеленый ципронъ, четверть фунта сахару и большой спаканъ воды; киняши смѣсь сю, разбалтывая постепенно въ оной шакое количество муки, чтобы образовалось изъ сего вязкое и густое тесто; мѣшай оное безпрестанно деревянною ложкою или лопаткою, до тѣхъ поръ, пока начнешь приставашь къ кострюль; послѣ сего, выложивши его въ другой сосудъ, выпускай въ него постепенно яйца, перемѣшивая безпрестанно, для лучшаго соединенія ихъ съ тестомъ и продолжая сіе до тѣхъ поръ, пока сдѣлается оно довольно мягкимъ, но однакожъ не жидкимъ; тогда переложи тесто на блюдо и раскатай толщиною въ палецъ. Между тѣмъ разогрѣй въ особой кострюльке коровьяго масла, и когда оное будешъ довольно горячо, тогда, обмакивая въ него рукоятку ложки, захватывай посредствомъ оной количество теста величиною въ орѣхъ и спускай оное съ черенка пальцомъ, въ разогрѣтое масло, продолжая сіе до тѣхъ поръ, пока наконецъ въ кострюльку довольно большое количество теста; послѣ чего жарь оное на слабомъ огнѣ, вымѣшивая безпрестанно, и какъ скоро бенеты хорошо вздутися и примутъ надлежащій цветъ, то вынувъ оные, дай опечь маслу и посыпь толченымъ сахаромъ.

БЕРЕЗА.

94. РАЗВЕДЕНИЕ БЕРЕЗЫ. (*Betula alba, Linn.*). Береза ешь дерево, способное достигать весьма значительной толщины и высоты. Оно растетъ на всякой почвѣ, при всѣхъ возможныхъ мѣстоположеніяхъ и подъ всѣми широтами; впрочемъ гораздо лучше растетъ она на почвѣ глубокой, иѣсколько влажной, въ мѣстоположеніи, закрытомъ и обращенномъ на Сѣверъ. Размножается она лучше сѣмями, но можешь размножаться опрысками и отводками. Сѣмяна сбоятся почтасѣ по собраніи оныхъ, т. е. разбрасываются только по землѣ. Новыя деревца выходятъ на слѣдующій годъ

послѣ посѣва, и могутъ быть разсажены другъ отъ друга на разстояніи полуаршина или болѣе, а еще лучше тогда же посадить ихъ на мѣсто, гдѣ они должны всегда оставаться. Молоденькия деревца должны быть сберегаемы, чтобъ скопъ ихъ не оглодали. Можно заводить гусные березовые лѣса, буде есть кой гдѣ нѣсколько старыхъ березъ, разсѣянныхъ на какомъ нибудь проспранствѣ, ибо споитъ только сіе мѣсто вспахать, засѣять гречихою, копорую и оставшись не снимая; березовыя сѣмена, понавшія на такую землю, произведутъ множество березокъ. Сія удобность, съ каковою береза занимаетъ самыя негодныя мѣста, даетъ средство, употреблять онуя для воззьщенія цѣпы самыхъ дурныхъ почвъ. Въ самомъ дѣлѣ, сіе дерево, хорошо принявшееся, не требуетъ болѣе никакихъ попечений и распустѣеть очень скоро. На 12-мъ году своего возрасста доспавляетъ она обручи, дрова, уголье и проч., и имѣетъ одну только невыгоду, испощая слишкомъ почву, ибо оконо нее не только посѣянный хлѣбъ но и травы худо ростутъ.

95. УПОТРЕБЛЕНИЕ БЕРЕЗЫ. Сіе дерево есть одно изъ самыхъ полезныхъ для жицелей сѣвера. Наружная бѣлая его кора или береста, будучи выванена и сшиита, служитъ для покрышки кибишовъ или шалашей у нѣкошорыхъ Сибирскихъ народовъ, а Вогуличи дѣлающъ изъ нее свои легкіе челиоки, повсюду удобно переносимые, также колыбели, коробочки и посуду для питья, что въ употребленіи и у Лапландцевъ; да и жицели 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 Камчатадамъ доспавляетъ пищу, будучи изрѣзана на мѣлкие кусочки, а Норвежскимъ крестьянамъ факелы, будучи изрѣзана въ длинныя полоски и свинта въ нѣсколько оборотовъ. Жены ихъ умѣютъ извлекать изъ коры особенное, не растворяемое въ водѣ вещество, употребляемое ими для зама-

зываія прещинѣ на глиняныхъ сосудахъ; замазка сія извлекаеіся жеваніемъ нѣсколько поджареной коры. Они же, занимаясь сами выѣблываніемъ кожѣ для домашнаго употребленія, дубятъ ихъ березовою корою, и дѣлаютъ изъ нее опварѣ, которыми напитывають рыболовныя сѣти, получающія отъ сего большую крѣпость и прочность.

Вообще березовая кора почти не подвергающа-
яся гниению, непроницаемая водою, служить съ
большою пользою для различныхъ хозяйственныхъ
надобностей. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Норвегіи и
Швеціи, сдѣлавши кровлю на спроеніи изъ деревян-
ныхъ шесницѣ, успѣлаютъ ее березовою корою, и
сверху прикрывають дерномъ, каковыя кровли слу-
жатъ весьма долгое время; такимъ образомъ покры-
тые дома и шелы и здоровы. По сей же причинѣ
обвертываються березовою корою концы свай, вколо-
чиваемыхъ въ землю, отъ чего онѣ долго не гниютъ.

Изъ бересинъ досыпають также и деготь: лучшій
чистый и почти прозрачный употребляется на
выѣлку юфштей, а густой и черной для подмазки
колесъ въ повозкахъ и проч. С.и. деготь.

96. Финляндцы собираютъ березовые листья для
прѣголовленія изъ нихъ особеннаго настоя, которо-
рой они употребляютъ вмѣсто чаю. Въ нѣкоторыхъ сѣверныхъ мѣстахъ кормяны молодыи бере-
зовыми листьями дворовыхъ шесницѣ, сберегая ихъ
даже въ прокѣ; для сего высушиваютъ прежде
листья въ печахъ и попомъ, смѣшавъ ихъ съ другимъ
какимънибудь кормомъ, кормяи курѣ, гусей
и утокъ; въ Норвегіи же и Швеціи крестьяне скоп-
ляютъ большія кучи березовыхъ вѣтвей съ листья-
ми для прокормленія въ зимнее время своихъ коровъ
и овецъ. Извѣстно также, что молодыи березки и
сучья большихъ березъ употребляются на метлы
и вѣники. Въ Швеціи и другихъ Сѣверныхъ мѣ-
стахъ плетутъ корзинки изъ березовыхъ корней.

Наросты на стволахъ деревьевъ, извѣстные въ
Казанской Губерніи подъ именемъ *капа*, а въ Архан-
гельской подъ именемъ *вахлаковѣ*, досыпаются
шокарные матеріалы для весьма красивыхъ изѣблій.

97. БЕРЕЗОВОЕ ДЕРЕВО, распушющее 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 сущь: шокарное, спиряное, каленое, бочарное; из него делают все роды землемельческих орудий, ценные колесовые ободы, лестницы и обручи, которые пропилюстрированы гораздо лучше, нежели сделанные из других деревьев.

Дерево березовое очень выгодно для тепления, и преимущественно употребляется для печей, где нужно иметь скорое горение и долго остающийся угольный жаръ. По совершенномъ сгораниемъ, зола его даетъ весьма большое количество попаша; уголь березовой служитъ для приготовления лучшаго сорта пороха, а сажа употребляется въ составѣ типографскихъ чернилъ для печатания. Наконецъ береза замѣняетъ дубъ, въ тѣхъ странахъ, где сей послѣдний не можетъ рости.

98. ЖЕЛТАЯ КРАСКА ИЗЪ БЕРЕЗОВЫХЪ ЛИСТЬЕВЪ. Надобно взять 8 лопотъ березовыхъ листьевъ, изрѣзать ихъ, и варить съ 2 лопами квасцовъ, въ доспашочномъ количествѣ воды, до тѣхъ поръ, пока отваръ сдѣлается темнымъ, послѣ чего процѣджаютъ его и варятъ вновь до тѣхъ поръ, пока вся жидкость можетъ поместиться въ чайную чашку, къ сему остатку подливаютъ по немногу одинъ лопть квасцовъ или мѣлу хорошо очищенаго. Смѣсь сію сплавятъ въ теплое мѣсто и даютъ ей высохнуть, при чѣмъ часто ее переворачиваютъ.

99. Можно КРАСИТЬ ПРЯЖУ БЕРЕЗОВЫМИ ЛИСТЬЯМИ въ желтый зеленоватый цветъ; для сего пряжу сперва варятъ съ квасцами, а потомъ уже съ березовыми листьями. Во многихъ мѣстахъ красятъ лицо къ Святой недѣлѣ въ желтый цветъ, варя ихъ съ березовыми листьями.

Внутренняя березовая кора употребляется деревенскими жителями нѣкоторыхъ мѣстъ для опрашиванія холста въ желтовато-красный цветъ.

100. УПОТРЕВЛЕНИЕ БЕРЕЗЫ КАКЪ ЛѢКАРСТВА. Смолистыя почки или пушинки, собранныя весною и настоящая въ водкѣ, составляющій домашній рано-цѣлипомъный бальзамъ; онъ же, перегнаныя, даются пріятное и здоровое масло, подобное бальзаму Конайскому. Сіи же самыя молодыя почки, настоящая въ деревянномъ маслѣ, весьма полезны въ ревматизмѣ; для чего имъ и напираютъ болѣшія мѣста.

БЕРЕЗОВИЦА.

101. ВЪ Швеції приготавлять изъ березового сока сиропъ, который, хотя успокаиваетъ сладострію получаемому изъ ягнена, однакожъ можетъ, во многихъ хозяйственныхъ употребленіяхъ, замѣнить сахаръ. Изъ восьми-десяти каннъ, или двухъ сопѣ сорока бузылокъ березового сока, получають, увариваниемъ онаго, шесть фунтовъ сирона.

102. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ИЗЪ БЕРЕЗОВАГО СОКА ОСОВЕННОЕ, ВЪЛОЕ, ПЫНЯЩЕСЯ ВИНО, КОТОРОЕ ВКУСОМЪ СВОИМЪ ВЕСЬМА БЛИЗКО ПОДХОДИТЬ КЪ ШАМПАНСКИМЪ ВИНАМЪ, И ВЕСЬМА ПОЛЕЗНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ.

Для получения березового сока употребляются многоразличные способы; самой удобнейший изъ нихъ состоять въ просверливаніи дерева на одинъ или два дюйма въ глубину, и притомъ такъ, чтобы скважина имѣла нѣсколько косвенное положеніе снизу вверхъ. Отверстіе должно быть сдѣлано въ недалѣкемъ разстояніи отъ земли, на сторонѣ, обращенной на полдень; при этомъ 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, наложивъ о斯特рѣгаться, чтобы не испошить слишкомъ дерева, выпуская изъ него большее количество соку. Въ каждомъ отверстіи, если ихъ будетъ много, укрѣпляютъ деревянную трубочку, или обрѣзанное гусиное перо, которыя служатъ для проведения сока въ поставленные внизу сосуды.

Въ иѣкоторыхъ мѣстахъ обрѣзываютъ концы вѣтвей дерева, и даютъ чрезъ оные спекать соку, въ назначенные для того сосуды. Получивши надлежащее количество соку, запыкаютъ сдѣланныя отверстія деревянными гвоздями, а концы вѣтвей замазываютъ смолою.

Операциѣ сїя всегда производится въ началѣ весны, и тѣмъ болѣе получается соку, чѣмъ холоднѣе была зима. Деревья средняго возраста, равно какъ и распушця на возвышенныхъ каменистыхъ мѣстахъ, даютъ болѣе другихъ соку. Около полу-дня, сокъ выпекаетъ въ большемъ количествѣ. Если хопятъ сохранишь дерево во всей его силѣ и вмѣстѣ съ тѣмъ получашь каждогодно новое количество сока, то для сего должно прекращать выпеканіе онаго, какъ скоро соберется пять или шесть бутылокъ сока; извлеченіе большаго количества, испортило бы дерево, и даже могло бы совершенно его погубить. Для отвращенія сего, просверленныя въ деревѣ дыры забиваются деревянными гвоздями, или замазываются смолою; сверхъ сего дерево надобно сверлить каждый годъ на одной и той же спиронѣ для избѣжанія преждевременной порчи онаго.

Когда сберутъ большое количество сока, то дѣлаютъ изъ него *вино*, съ прибавкою сахара и пивныхъ дрождей. На пятьдесятъ бутылокъ сока, кладутъ опѣ шеснин до восьми фунтовъ сахару медису; смѣсь сю кипятятъ на легкомъ огнѣ, до тѣхъ порѣ, пока уварится она до трехъ четвертей своей объемности, стараясь при семъ безпрестанно снимать образующуюся на жидкости пѣну; попомъ профижаютъ ее сквозь фланель, сливаютъ въ бочку и покуда еще не осѣла, прибавляютъ шесть или семь бутылокъ хорошаго бѣлаго вина и двѣ столовыхъ ложки пивныхъ дрождей. Послѣ сего бросаютъ въ бочку шесть лимоновъ, изрѣзанныхъ ломтиками и очищенныхъ отъ сѣмянъ. Можно сообщить сей жидкости ароматический запахъ, прибавивъ въ нее корицу, мушкишу, гвоздики и проч.

Приготовленную такими образом жидкость оставляют бродить въ теченіе двадцати четырехъ часовъ и болѣе, послѣ чего сливаютъ ее въ бочку, содержащую прежде въ себѣ вино. — Закупоривши пломбѣ бочку, ставятъ ону въ погребъ и оставляютъ тамъ въ продолженіе трехъ или четырехъ недѣль. По истеченіи сего срока, когда вино окончательно 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 дольше споишь, тѣмъ бываешь лучше.

103. ДРУГОЙ СПОСОВЪ. На три ведра березового соку берется 400 лучшихъ изюминъ очищенныхъ опѣ снебельковъ и мѣлко изрѣзанныхъ. Березовый сокъ кипятятъ по крайней мѣрѣ часъ, снимая прилежно всыпывающую на верхъ пѣну, и даютъ проспышнуть до степени теплоты парного молока, послѣ чего кладутъ въ него изюмъ, закрываютъ посудину пломбю и каждой день вымѣшиваютъ его раза 4 или 5; собранные опѣ изюминъ снебельки 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 шакомъ соспояніи, должно находиться въ теченіе 10 дней, послѣ чего переносятъ его въ холодный погребъ, и когда не будешь уже примѣти въ бочкѣ никакаго шипѣнія, то ее пломбю закупориваютъ, и разливаютъ по бутылкамъ жидкость по прошествіи уже трехъ чертвѣней года.

104. ПОЛЬЗА БЕРЕЗОВИЦЫ ВЪ ВОЛЬЗНЯХЪ. Сокъ сей имѣетъ силу мочегонительную и пропилющую; его пьютъ по стакану напощакъ нѣсколько недѣль весною. Похваляется онъ также отъ чесотки и мѣлкихъ глистовъ. Ежедневное умываніе лица симъ сокомъ, не вытирая онаго, сгоняетъ пятна, по замѣчанію Г. Соболевскаго.

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

все сие перемѣшиваєтъ и подвергаетъ отъ 10 до 12 дней броженію на солнцѣ.

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

БЕФ-А-ЛЯ-МОДЪ.

СПОСОВЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ЕГО СМ. ГОВЯДИНА.

БИРЮКЪ см. ВОЛКЪ.

БИСКВИТЫ.

106. ОБЫКНОВЕННЫЕ БИСКВИТЫ. Выпустивъ восьмь яицъ, взбей оныя вмѣстѣ какъ можно лучше, прибавь фунтъ толченаго сахару, почти такое же количество пшеничной муки и немного померанцоваго цвѣта (безъ кипораго можно и обойтись, или вмѣсто его подлишь розовой воды); разбалтывай все сие до тѣхъ поръ, пока тѣсто получитъ совершиенную бѣлизну и не будетъ замѣтно въ немъ никакихъ комочковъ; разлей попомъ его въ бумажныя, квадратныя 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 печенiemъ оныхъ.

107. БИСКВИТЫ САВОЙСКИЕ. Возми двенадцать яицъ, сахару равное по всему количеству яйцамъ, муки или картофельнаго крахмала въ половину по всему протививъ яицъ; если употребить муку, то должно ее высушить и просеять сквозь шелковое сито, дабы она не сваливалась въ комки. Разбивши яйца, выпусти изъ нихъ порознь какъ бѣлки, такъ равно и желтки; взбей попомъ сіи послѣдніе съ толченымъ сахаромъ, къ которому прибавь немного для духу померанцоваго цвѣту съ сахаромъ и терпкоти ципринной корки. Бѣлки же яичные, взбивши въ сиѣгообразную пѣну, смѣшай вмѣстѣ съ желтками; послѣ сего прибавь муки, смѣшивая ее какъ можно однообразнѣе съ прочею массою, взбивая для сего посредствомъ голичка изъ иловыхъ прутьевъ; положи приготовленное такимъ обра-

зомъ тѣсто, вѣ хорошо напершую теплымъ коровьимъ масломъ форму, и запеки вѣ умѣренно нагрѣтой печи.

Если цѣпѣвѣ приготовленнаго такимъ образомъ бисквита будеши хорошъ, то подаюши онъ прямо по вынужнѣи изъ формы; вѣ прошивномъ же случаѣ, должно глазировать его слѣдующимъ образомъ: возми мѣлко сполченаго сахару, одинъ яичный бѣлокъ и соку выжатаго изъ половины лимона: сбивай все сіе вмѣстѣ, пока смѣсь получишъ совершенно бѣлый цѣпѣвѣ; послѣ чего покрой сею глазурью приготовленный бисквитъ и дай ей на ономъ засохнуть. Убавляя нѣсколько унцовъ изъ означеннаго количества муки, и замѣщая онуя яичными бѣлками, можно сдѣлать бисквитъ гораздо легче.

Такое легкое тѣсто можно употреблять для приготовленія маленькихъ бисквитовъ. Вообще тѣсто получается различной легкости, смотря по тому, вѣ какой пропорціи будуть находиться соотственныя его части; прибавленіемъ пахучихъ веществъ можно также измѣнить качество онаго.

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

109. БИСКВИТЫ МИНДАЛЬНЫЕ. Возми чешире унца сладкаго миндалю и половину унца горькаго, девять яичныхъ бѣлковъ, шесть желтковъ, одинъ унцъ муки, просѣянной сицомъ и три четверти фунта сахару; размочи сначала миндали, погружая ихъ на нѣсколько секундъ вѣ кипячую воду и перекладывая попомъ вѣ холодную, отъ чего шелуха попчась сойдетъ съ нихъ; располги попомъ онѣ вѣ спулкѣ, прибавляя, отъ времени до времени, немногого яичнаго бѣлка, для воспрепятствованія превратиться имъ совершенно вѣ масло; между тѣмъ же яичные взбей съ сахаромъ, бѣлки же

преврати взбиванием въ сиѣгообразную пѣну; послѣ сего смѣшавши все вмѣстѣ, посыпай сверху мукою и перемѣшивай для образованія однородной массы; наконецъ выложи приготовленное пакимъ образомъ тѣсто въ бумажной ящицѣ; глазируй оное сверху сахаромъ, смѣшаннымъ по поламъ съ мукою и запеки въ легкомъ печномъ теплѣ.

110. БИСКВИТЫ МОСКОВСКІЕ. Обчистивъ и изрѣзывъ зеленый лимонъ, взять три ложки померанцоваго варенья, три ложки абрикоснаго, четыре яичныхъ бѣлка. двенадцать золотниковъ сахара; яйцы взбивъ, смѣшать съ лимономъ и вареньемъ, и пропертши сквозь решето, прибавить еще сахару и яичныхъ бѣлковъ, пошомъ все вылишь въ бумажныя коробочки, и облипь сахаромъ сбитымъ съ яичными бѣлками.

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

111. БИСКВИТЫ СЛИВОЧНЫЕ. Возми бутылку густыхъ сливокъ и сбивай ихъ въ кострюльѣ голичкомъ; сбей также шестнадцать бѣлковъ яичныхъ, подними ихъ и смѣшай, положа шудажѣ муки, сахару и двенадцать желтковъ, пошомъ накладывай въ коробочки и сажай въ печь.

112. БИСКВИТЫ ФИСТАШКОВЫЕ. Бисквицы сіи дѣлаются точно также, какъ и миндальныя; только для увеличенія ароматического запаху, котораго мало или совсѣмъ не находится въ фисташкахъ, нужно прибавлять въ тѣсто померанцеваго цвѣту или персиковой ципронной корки.

Такимъ же точно образомъ приготавляются и бисквиты орѣховые.

113. БИСКВИТЫ ШОКОЛАДНЫЕ. Возми шесть яицъ, три унца муки, полтора унца спиртаго въ порошокъ шоколаду и десять унцловъ сахара; взбей желтки вмѣстѣ съ шоколадомъ и сахаромъ, такъ, чтобы оные совершиенно между собою смѣшались; прибавь пошомъ бѣлки, взбитые въ сиѣжную пѣну;

посыпь все сіе мукою, перемѣшивая безпреспанно; послѣ чего выложи приготовленное такимъ образомъ тѣсто въ форму или ящикъ и запеки его обыкновеннымъ образомъ.

Если угодно таковые бисквиты глазировать, то поспути для сего сѣ ними, подобно какъ сѣ са-войскимъ бисквитомъ. (107).

БИСТРЪ.

114. БИСТРЪ, употребляемый для пушеванія, приготавляющій обыкновенно изъ лоснящейся прубной сажи; для чего варятъ ону въ кипячей водѣ и когда она получитъ темный цвѣтъ, процѣживаютъ ее и полученную жидкость выпаривающій до состоянія экстракта, или густаго киселя. Иногда подбавляющій сюда извеcтковой воды, или глинистой земли.

Бистръ надобно беречь въ горшкахъ хорошо завязанныхъ пузыремъ, чтобы онъ не вобрали въ себя влаги изъ воздуха. Онъ употребляется для миниатюрной живописи, равно какъ и для живописи kleевыми красками.

БИФШТЕКИ.

115. БИФШТЕКЪ ЖАРЕНЫЙ. Нарѣзавъ ломтикиовъ отъ задней части говядины, толщиною въ полдюйма, избей хорошенъко оные скалкою и приправь перцомъ, вмѣстѣ сѣ солью; разогрѣвшій потомъ надѣ разведеннымъ огнемъ рашпарѣ, наприоный сырымъ бычачьимъ жиромъ, положи на него избитые ломтики мяса, и жарь ихъ, переворачивая какъ можно чаще, дабы не спекаль сѣ нихъ сокѣ; когда же изжаряется, то переложи шопчасѣ на плоское блюдо, на которое налей сначала немнога мяснаго жюсу, или положи кусокъ масла, сѣ малымъ количествомъ воды; посыпь немножко сверху рубленаго шарлоту и подавай сѣ терпою редкою, или хрѣномъ.

116. БИФШТЕКЪ ПРѢЖЕНЫЙ. Нарѣзавъ ломтикиовъ мяса, подобно какъ для жареныхъ бифштековъ,

поставь ихъ' на слабой огонь въ кострюлькѣ, съ кускомъ коровьяго масла; перевороти оные тощи, какъ масло приметъ видъ гуспаго бѣлаго сока; тогда, сливши его, наложи въ кострюлю новаго масла. Когда бифштеки почти совершенно сваряшися, слей опять съ нихъ сокъ и прибавь еще нѣсколько масла, дай попомъ имъ жариться на сильномъ огнѣ, до шѣхъ порѣ, пока получашъ надлежащій цвѣтъ; тогда сними кострюлю съ огня и, выложивши бифштекѣ на горячее блюдо вылей на него сокъ, выпекшій во время жаренія, прибавя сначала къ оному рубленаго шарлоту. Бифштекѣ сей ъдятъ 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 ращарѣ, подлей соку изъ подъ шаркого и приправь лимономъ.

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

БИШЕФЪ.

118. ЛУЧШІЙ СПОСОВЪ 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 порѣ, какъ они потемнѣютъ. Тогда положи ихъ въ фаянсовую чашу, всыпь пуда же два фунта мѣлкаго сахару, и влей четыре бутылки хорошаго медоку, или другаго хорошаго вина; накрывши чашу, дай стоять цѣлые супки, посматривая опѣ временіи до времени, начали лѣ померанцымякнуть, и ежели они размякли, то подави ихъ немнога ложкою, дабы выпекъ изъ нихъ сокъ; по прошествіи же сказанаго времени процѣди все сквозь салфетку.

Приготовленный такимъ образомъ бишофъ, будучи разлипъ въ бутылки, илонно закуиренъ и опиесенъ 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 померанцовыихъ цвѣтовъ, три капли лимоннаго соку, чепыре драхмы сахару и чепыре унца воды. Изъ сладкаго миндалю съ небольшею прибавкою горькаго и воды, приготовь миндальное молоко, смѣшай его со спуденюю оленьяго рога, распущеннаю на легкомъ огнѣ и послѣ сего прибавь вышеупомянутыхъ ароматическихъ веществъ, вылей въ каменную посуду и храни въ прохладномъ мѣстѣ.

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

120. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Разваря чепверть фунта осетроваго клею, процѣди сквозь ситку и застуди; обваривъ чепверть же фунта сладкаго и 8 золотниковъ горькаго миндалю, исполки помѣльче въ ступкѣ, смачивая водою; положа миндаль въ кострюлю и разведя однимъ шпофомъ сливокъ, прибавь сахару полфунта, корицы и гвоздики по одному золотнику, да цедры лимонной по вкусу; смѣшавъ все сie, вскипяти съ клеемъ и процѣди сквозь салфетку въ каменную чашу, послѣ чего разлей по формамъ.

Можно подправить сie бланманже клюковою или баканомъ краснымъ.

121. БЛАНМАНЖЕ АПЕЛЬСИННОЕ. Взять пять апельсиновъ и сахару три чепверти фунта; апельсины перерѣзь сахаромъ и напертую цедру соскоблить; вскипяти съ сахаромъ шпофомъ сливокъ, положивъ по пропорціи развареннаго клею и цедры, что все процѣди сквозь салфетку. Изъ апельсиновъ внутренность чайною ложечкою вычистить, и наливъ въ нихъ бланманже, заливъ въ большую форму и застудить. Когда надобно изъ формы выложить на блюдо апельсины, то разрѣжь ихъ пополамъ или чепвертниками и ими обложи блюдо по краямъ.

Лимонное бланманже также дѣлается.

122. вланинже ванилевое. Возми ванили, сполки ее съ сахаромъ, вскипяти вмѣстѣ со сливками, сахаромъ и клеемъ, процѣди сквозь салфетку и разливай по формамъ.

123. вланинже кофейное. Влий въ кострюлю штофъ сливокъ, поспавь на плите, чтобы вскипѣли; сожги на сковородѣ чепверть фунта кофе и горячій положи въ сливки; вскипятя все сіе два раза, оспавь и дай настояться, потомъ процѣди сквозь ситецкую, положи по пропорціи сахару, клею, и наконецъ раскладывай по формамъ.

БЛЕКОТА см. ВЪЛЕНА.

БЛИНЫ.

124. блины овѣкновенные гречневые. Поспави опару изъ пшеничныхъ отрубей, а еще лучше изъ круничатой муки на теплой водѣ, положи дрождѣй, и когда опара взойдетъ, то процѣди ее, буде употреблены для неї отруби; потомъ положи въ нее гречневой муки и соли, и поспави въ теплое мѣсто, чтобы сей растворъ поднялся; какъ скоро онъ готовъ будеши для печенья, то вскипятя воды, приливать ее понемногу чтобы не заварилъ. Между тѣмъ намазаш сковороду масломъ, и наливаш на нее блинъ желаемой величины съ большей ложки, и сковороду держаш на огнѣ, пока блинъ испечется. Такимъ образомъ пекутся всѣ блины. Блины сіи можно печь съ снятыками, изрубленными вареными яицами, творогомъ, лукомъ, и проч.

125. блины молочные. На пять яицъ, возми по пропорціи круничатой муки и разведи молокомъ; потомъ положи лимонной щедры и соли, пеки на сковородѣ; очишивъ обгорѣлые края, сверни угольниками, обжарь съ обѣихъ споронъ въ маслѣ, посыпь сахаромъ и подавай на столъ горячіе.

126. блины английскіе. Опинявъ у десѧти яицъ бѣлки, положи желтки въ кострюлю, прибавь пуда полпюра фунта круничатой муки и полфунта чухонскаго масла; все сіе хорошенъко разомпри и

разведи по пропорции сливками или щельнымъ молокомъ; поднявъ блики и положа ихъ въ сказанное тѣсто, прибавь корицы и померанцовой цедры и попомъ пеки на сковородѣ, которая должна быть съ ручкой, и которую поворачивай шакѣ, чтобы и другая сторона припеклась на огнѣ: наконѣцъ положи на блюдо шарелку, на которую блины клади шакѣ, чтобы шарелки не было видно, посыпь ихъ сахаромъ и поспавь въ печь; когда должно будетъ подавать ихъ на столѣ, то разрѣжь ножичкомъ.

127. блины красные. Взявъ изъ пяти фунтовъ крупичатой муки половину, и положа въ оную дрождѣи полстакана, а молока по пропорціи, поспавши опару. Когда она поднимется, по распустии полфунта коровьяго масла, десять яицѣ; отбивъ блики на блюдо, а желтки съ масломъ положа въ опару, пришвори оспальюю половину муки, прибавь по пропорціи молока и когда тѣсто поднимется, по блики подними сбивальникомъ; положа сіи блики шудажь, прибавь по пропорціи соли; наконѣцѣ пеки блины на маленькихъ сковородкахъ, съ коринкою или съ изрубленными вареными яйцами, или какъ кому угодно.

128. блины морковные. Очистя пятнадцать шпукѣ моркови и изрѣзавъ кусачи, положи въ кострюлю и наливъ молокомъ, упарь на огнѣ шакѣ, чтобы морковь была мягка; попомъ молоко слей, а морковь пропри сквозь сито, и положа чухонского масла и маниныхъ крупъ по полуфунту, дай проспынушь; послѣ чего положи десять яичныхъ желтоковъ; сбивъ блики и положа шудажь немногого соли и 6 золоти. сахару, смѣшай все вмѣстѣ и попомъ пеки блины на маленькихъ сковородкахъ.

Точно также можно пекь блины изъ свекловицы и картофеля.

129. блины пшеничные. Вымывъ хорошаго пшена два фунта и разваривъ его въ молокѣ, пропри сквозь сито; положи дрождѣи по пропорціи, также два фунта крупичатой муки, и разведи теплымъ молокомъ. Когда опара поднимется, по положи въ нее полфунта коровьяго масла, соли сколько нужно, а

опѣтъ десятии яицъ опиняютъ бѣлки на блюдо, желтки положи въ опару же. Какъ скоро пѣсто для печенія будетъ готово, то бѣлки подними покрѣпче, положи въ это же пѣсто, и пеки на маленькихъ сковородкахъ.

Подобнымъ же сему образомъ можно печь блины и изъ саракинскаго пшена.

130. БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ. Испеки помягче десять квасныхъ яблокъ и пропри сквозь сито. Взявъ круничатой муки четыре фунта, на половинѣ оной сдѣтай опару съ молокомъ и дрождями; когда она взойдетъ, то положа въ нее пропарыя яблоки и полфунта коровьяго масла, приправи оспальюю мукою, положа туда восемь яицъ, да обпертой на сахарѣ лимонной цедры; попюмъ вымѣшай хорошенько лопаточкой и разведи по пропорціи сливками. Когда пѣсто будетъ готово, то пеки.

БЛОНДЫ.

131. СПОСОБЪ ВЫБѢЛИВАТЬ БЛОНДЫ. Изготовивъ горячей мыльной воды, опускаютъ въ нее блонды и полошутъ, но неспираютъ, послѣ чего выкладываютъ на солнце, или панизываютъ баранымъ саломъ въ весьма крѣпкой мыльной водѣ. Когда онѣ сдѣлаются совершенно бѣлыми, проклеиваютъ ихъ камедью и послѣ окуриваютъ сѣрою, завернувши напередъ въ смоченную мыльную ветошку. Количество нужной для проклейки ихъ камеди опредѣляется напередъ посредствомъ небольшаго лоскуточка шакой же матеріи.

Газы выбѣливаются такимъ же образомъ.

132. СПОСОБЪ МЫТЬ И ЧИСТИТЬ БЛОНДЫ. Блонды обыкновенно зашиваются сперва въ мѣшечки изъ рѣдкаго, но мягкаго холста, а пошомъ моютъ въ двухъ или трехъ горячихъ мыльныхъ растворахъ, не выжимая (ибо отъ этого онѣ легко могутъ разорваться), но только слегка отряхивая и покачивая въ рукахъ. Вынувъ ихъ изъ послѣдняго раствора, даютъ имъ отпечь, и осторожно полошутъ въ водѣ, смѣшанной съ небольшимъ количествомъ синъки. Подсиненныя такимъ образомъ,

и полупросушенные блонды окуриваются сърою, а для окончательной обработки проклеиваются распиворомъ трагакантовой камеди.

Проклеивание вымытыхъ газовъ и блондъ производится двумя образомъ: можно обмакивать ихъ въ растворъ камеди, и попомъ распиливать на рамахъ для просушки; или пришипливъ къ рамѣ, только слегка намазывать ихъ симъ растворомъ, посредствомъ самой мягкой губки. Послѣдній способъ требуетъ особенного навыка; ибо, при малѣйшей неосторожности, блонды могутъ приклеиться къ полотну.

Блонды, сдѣленныя изъ сырцового шелкъ, обыкновенно бываются напитаны весьма значительнымъ количествомъ клейкихъ веществъ; а потому ихъ надобно сперва вымачивать и кипятить въ водѣ, въ продолженіе четырехъ или пяти часовъ, а послѣ уже окуривать сърою, и подвергать окончательной обработкѣ.

Такимъ же образомъ моютъ и чистятъ газы; но чтобы сдѣлать ихъ болѣе жесткими, по крахмалѣ разводятъ въ трагакантномъ холодномъ растворѣ, и намочивъ имъ вымытые газы, пришипливаютъ ихъ къ исподней части горизонтально напянутаго холста, по которому водятъ взадъ и впередъ чистую сковороду съ небольшимъ количествомъ раскаленныхъ углей, или, чѣмъ гораздо и лучше, горячий большой упюгъ.

БЛОХА.

133. Для изстрѣленія блохъ выдумано множество средствъ, изъ коихъ не всѣ одинаково дѣятельны. Одни изъ нихъ состоятъ въ наполненіи комнатъ сильнымъ и проницательнымъ запахомъ нѣкоторыхъ расщеплений, какъ напр. бузины, полея, розоновъ, чабра; другія въ употреблении осѣрыхъ и клейкихъ расщеплений, каковы напр. вѣшивъ ольхи.

Сѣмяна кишнеца, сплющенныя и свареныя съ водою на подобіе каши размазни, которыми намазываются щели у кроватей, испребляющіе блохъ.

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

Иные готовятъ для сего ртутьную мазь, или просто ограничиваются прысканіемъ въ комнату горячей воды, вскипяченной со ртутью.

Въ нѣкоторыхъ спраниахъ прибѣгаютъ въ такомъ случаѣ къ очень простому средству, состоящему въ выкладываніи въ приличномъ мѣстѣ зажигающей шкѣрки, 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, служащиа къ удалению сихъ насѣкомыхъ.

134. СРЕДСТВА ОСВОБОДИТЬСЯ ОТЪ БЛОХИ, ПОПАШЕЙ ВЪ УХО. Если блоха какимъ нибудь образомъ заползетъ въ ухо, то своими въ немъ движеніями причиняетъ весьма непріятное ощущеніе. Чтобы избавиться отъ сего, надобно въ ухѣ всунуть нѣсколько волосовъ или положить хлопчатой бумаги, въ которую она запутавшись, можетъ вмѣстѣ съ нею быть вынута; или поднести къ уху горячую свѣчу, на свѣтѣ которой она вылезетъ.

БЛОХИ ЗЕМЛЯНЫЯ.

135. Подъ симъ именемъ разумѣются у насъ различныи жучки, называемые въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и *шустриками*, неимѣющіе никакого сходства съ блохами, кромѣ того, что ирыгаютъ очень проворно какъ обыкновенныя блохи. Онѣ обыкновенно водятся въ огородахъ на капустѣ, рѣпѣ, редѣкѣ, хрѣнѣ, кressалатѣ и другихъ нѣкоторыхъ огородныхъ расценіяхъ, которыя онѣ, пока еще расценія молоды, поѣдаютъ, а иногда и цѣлые огороды совершенно опусшаютъ. Миѣ извѣстны въ Россіи четыре сорта сихъ жучковъ, описанныхъ испытателями природы подъ слѣдующими систематическими Лапинскими 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.* Можетъ бытъ ихъ есть и больше сортизовъ, и при томъ въ разныхъ мѣстахъ Россіи подъ разными названіями. Видѣнныя же мною самимъ породы описаны и изображены въ приложенномъ къ сему словарю собраніи рисунковъ. Для испрѣленія ихъ предложено множество средствъ.

136. СРЕДСТВО ИСТРЕВЛЯТЬ ЗЕМЛЯНЫХЪ БЛОХЪ. Поспавши на каждую гряду, смотря по ея длинѣ, одно или два блодечка или шарелки съ нѣкоторымъ количествомъ масла. На посуду бѣлую, блохи скорѣе нападаютъ. Въ одинъ супки все дно шарелокъ будеши ими покрыто и онъ отъ масла скоро подохнутъ.

137. СРЕДСТВО УДЕРЖАТЬ ЗЕМЛЯНЫХЪ БЛОХЪ ОТЪ РАСТЕНИЙ. Надобно засадить по длинѣ гряды одну полосу (или двѣ полосы по ея ширинѣ, когда это удобнѣе) извѣстною садовою жерухою (*Lepidium sativum*, *Linn.*). Распеніе сіе весьма любятъ земляные блохи, и даже въ дождливое время сидятъ на немъ въ такомъ количествѣ, какъ будто бы распеніе нарочно было усѣяно блохами. Онъ питаюсь жерухою, не дошротивающіяся до другихъ, на грядѣ находящихся распеній.

138. ДРУГОЕ СРЕДСТВО. Приготовленія для сѣмянъ гряды оставиши 2 или 3 дня въ покой. Потомъ посыпать куриннымъ пометомъ и слегка перемѣшать его съ землею, такъ чтобы пометь иѣсколько было накрыть оною, а еще лучше для сего употребляется свѣжий пометъ лошадинный; овечій и козій пометъ также для сего годящея. Тогда можно посыпать сѣмяна и бытъ въ безопасности отъ блохъ.

По лицу землянымъ блохамъ сей пометъ пропиленъ, то, если при пересадкѣ капусны и другихъ распеній, присыпать ихъ малымъ количествомъ онаго, распенія останутся отъ блохъ невредимыми.

139. ТРЕТЬЕ СРЕДСТВО. Поставивъ сѣмяна, упишать крѣпко гряду ногами, и когда распенія взойдутъ, то на чепверть фунта сѣмянъ взять полфунта проспаго табаку, варить въ 4 или 5 штофахъ

воды и, когда жидкость просыхнетъ, окропить сю распенія. Блохи отъ сего все уйдутъ.

140. ЕЩЕ СРЕДСТВО. На пережженую недавно извесь налишь пяшую часть воды пропиши ея вѣсу, и когда она распадется въ самой мѣлкой порошокъ, разсыпть сищомъ по грядамъ.

141. ЕЩЕ СРЕДСТВО ПРОГОНЯТЬ ЗЕМЛЯНЫХЪ БЛОХЪ. Облей свѣжую, или сухую полынь кипяткомъ, и дай наспаиваться 4, 6, и даже до 12 часовъ. Попомъ, сдѣлавъ изъ соломы кисль, кропи сильно симъ настоеемъ молодыя распенія. Если же вскорѣ послѣдуешь сильный дождь, который смоетъ долой полынныи настой, то кропленіе нужно повторить. Симъ настоеемъ сообщающееся распеніямъ горечь, сполько пропиная землянымъ блохамъ, чѣо онѣ не осмѣлятся напасть на нихъ. Когда же будетъ причина опасаться, чтобы земляные блохи не повредили молодыхъ распеній при пересадкѣ: тогда должно распенія окунуть въ настой, по самый ихъ корешокъ, и такимъ образомъ поставишь въ прохладное мѣсто; но кореньевъ опускать въ настой не нужно. Послѣ того, какъ постояннѣ онѣ въ семъ положеніи иѣсколько часовъ, должно ихъ вынуть изъ настоея и посадить въ землю. Тогда не нападетъ на нихъ ни одна земляная блоха, развѣ сполько сильный дождь смоетъ настой, въ который были онѣ обмокнуты; но въ такомъ случаѣ въ ясную погоду надлежитъ оиять окропить ихъ хорошенъко настоеемъ посредствомъ соломенной кисши.

БОБРОВАЯ СТРУЯ.

142. УЗНАТЬ ПОДДЕЛКУ БОБРОВОЙ СТРУИ. Вещество сие довольно дорогое, въ торговлѣ иногда вспрѣчаешься поддѣланнымъ. Обыкновенно въ семъ случаѣ вынимаюшъ иѣкоторую часть сего вещества изъ бобровыхъ мошонокъ, и замѣщаютъ его свинцомъ, землею и смолокамедями; обманъ сей легко можно узнать, разрѣзавши мошонку; ибо вещества подмѣшанныя, будучи совершенно разнородны съ бобровою спруею, не могутъ составлять

съ нею однообразной массы, а посему съ первого взгляду, могутъ быть определены. Если же бобровая спруя смѣшана была прежде очень сильно съ нѣкоторыми сильно пахучими смолокамедями, каковы напр. гальбанъ, гумми-аммоніакъ, и положена попомъ въ перепончатыя мошонки, принадлежащія другимъ живопинымъ, тогда отсутствіе внутри ихъ перепончатыхъ перегородокъ, будеъ служить яснымъ доказательствомъ обмана; кромѣ того, подѣланная такимъ образомъ бобровая спруя, ни сколько не сходствуетъ, по наружному виду, съ настоящею; она не имѣетъ ни ея запаха, ни вкуса горькаго, нѣсколько оспраго и отвратительного.

БОБРОВКА см. ВАХТА.

БОБЫ.

143. БОБОВЪ (*Vicia, Linn.*). находящіяся очень много породъ, которые въ великомъ количествѣ по всей Россіи на лугахъ, по лесамъ и садамъ ростутъ дикіе, составляя вообще хороший кормъ для скота. Разводятъ же преимущественно по огородамъ, такъ называемые *бобы огородные* или *Рускіе* (*Vicia Faba, Linn.*), приносящіе большія плоды семяна и имѣющіе множество выродковъ, и *вику*, *весену* или *бобы полевые, кормовые* (*Vicia sativa, Linn.*), которыхъ также есть великое множество выродковъ.

144. РАЗВЕДЕНИЕ БОБОВЪ ОГОРОДНЫХЪ. Они вывезены въ Европу изъ Египта. Бобы много приносятъ плодовъ, когда распустятъ въ щщей земль, а въ жирной и вновь унавоженной болѣе идутъ въ спелы и листья, меныше же даютъ цветы и спрутьевъ. Садить ихъ должно въ концѣ Апрѣля или началѣ Мая (и садку можно нѣсколько разъ въ лѣто новшоришь, если угодно имѣть ихъ въ большомъ количествѣ) на грядахъ рядами, оставляя между рядовъ мѣста на полпора аршина, глубиною на два вершка; ямки гораздо лучше дѣлать приготовленными для этого садильникомъ. Единственный приемомъ, котораго они требуютъ въ продолженіе всего лѣта, есть полонье; также не худо гряду обстравить вокругъ ш-

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

Многіе имѣютъ обыкновеніе, за нѣсколько дней до посадки мочить бобы въ водѣ, чѣмъ они скорѣе взошли, но по опыту извѣстно, что они послѣ сего легко загнивающі и пропадающі. Какъ скоро бобы начнутъ цвѣсти и нижніе цвѣты опрокроются, то верхушки у спелей должно срѣзать, чѣмъ чрезвычайно способствуетъ ихъ росту и избавляющі отъ черныхъ листьяныхъ вшей, которыя обыкновенно заводятся сперва на верхушкахъ.

145. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОБОВЪ ВЪ ПИЩУ. Ошваривши бобы въ соленой водѣ, переложи ихъ въ холодную воду; послѣ сего вынувши и давши спечь, положи ихъ во косирюлю съ коровьимъ масломъ, пучкомъ пепрушки и мѣлкимъ лукомъ, съ небольшимъ количествомъ некрошенаго чабра, также соли и перцу; посыпавъ все на огонь, прибавя щепоть муки и маленькой кусочекъ сахара; и смочи бульономъ, а когда совершенно уварится, то прибавь для загущенія яичныхъ желтоковъ. Готовяющі ихъ также и другими различными способами, въ кисломъ соусѣ, смешанѣ, и проч.

146. СПОСОБЪ СВЕРЕГАТЬ БОБЫ. Собери ихъ въ то время, когда они будущіе не болѣе круинаго гороха и всыпь въ бутылки; а чтобы они укладывались плоскѣ, то во время всыпанія бей рукою по бокамъ сосуда; поставивши послѣ сего бутылки въ водянную баню, киняши воду въ шеченіе полутора часовъ. Для запаху положи въ каждую бутылку по маленькому пучечку чабра.

БОБЫ КОРМОВЫЕ см. **ВИКА.**

БОБЫ ТУРЕЦКІЕ см. **ФАСОЛЬ.**

БОГОРОДИЦКАЯ ТРАВА см. **ЕИМІДАМЪ.**

БОДЯГА.

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

сброзеленаго цвѣту, жесникое, ломкое, издающее на огнѣ сильный аммоніакильный запахъ, находящееся въ рѣкахъ, прудахъ и другихъ водахъ прѣсныхъ, копорое приспашеиъ въ видѣ комьевъ къ согнившимъ въ водѣ деревьямъ, а мѣлкія прутья кругомъ охватывающеи. Высушеннай, въ порошокъ исполненная бодяга и въ хлѣбѣ запечениая и выпищая съ водою напощають до полчайной ложки, помогаетъ въ коликѣ; отъ золопухи также напираютъ ею тѣло сухою или съ папокою смѣшанною; въ боли глазъ и головы прупиѣ ею сухою верхѣ носа между глазъ. Ушибленное мѣсто напирается сухимъ порошкомъ. Деревенскія бабы и дѣвки, настойивъ ее въ горѣлкѣ или водѣ, ею румянятся, а иногда и сухою напираютъ лицо, чтобы кожа на немъ покраснѣла*.

БОЖІЕ ДЕРЕВО см. **ЧЕРНОВЫЛЬНИКЪ**.

БОЛОТО.

148. БОЛОТА сушь собранія стоячихъ водъ, съ по-
росшею въ нихъ различною травою, а иногда ку-
спарниками и деревьями. Въ шакомъ видѣ онѣ не
только бесполезны, но и вредны, ибо изъ согнива-
ющихъ въ нихъ въ безчисленномъ множествѣ травъ,
насѣкомыхъ и червей происходящеи, особенно въ
шепышахъ спранахъ, воинчія 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 ошиготливыхъ из-
держеекъ обсушить и сдѣлать плодородными; но есть
такія изъ нихъ, которыхъ безъ чрезвычайныхъ из-
держеекъ, часто во сто кратъ превышающихъ пред-
полагаемыя выгоды, изсушить не можно; въ шакомъ
случаѣ можно по крайней мѣре такія болота пре-

* Вѣрное изображеніе бодяги находящееся въ Опыщѣ Естественности Истории всѣхъ живоцѣпныхъ Россійской Имперіи, изданнымъ И. Авиценскимъ 1829 году: Животные колѣтатыя и Животнорастенія, рисунокъ 12, фигура 34.

вранишь въ пруды, въ копорыхъ легко развесишь рыбу, чпо все лучше пустой или даже и вредной земли.

149. СРЕДСТВА ОСУШИВАТЬ БОЛОТА И ПРЕВРАЩАТЬ ИХЪ ВЪ ЛУГА, ПАШНИ ИЛИ ЛЬСА. Не всѣ болота имѣютъ одинаковое положеніе и почву, а потому по мѣстнымъ обстоятельствамъ и требуютъ не одинаковыхъ работъ. Вообще осушающіе ихъ, прорывая канавы для испещенія воды особено въ ту сторону, которая имѣетъ надлежащую показанію. 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 тѣмъ открываютъ стокъ водъ въ ноздреватые слои, лежащіе подъ глиною. Для сего особенно удобенъ изобрѣтенный Англичаниномъ Елькинстоуномъ полой буравъ, производящій чрезвычайно успѣшно осушеніе болотистыхъ мѣстъ, и которымъ можно въ часъ пробуравить отверстіе въ шесть дюймовъ ширины и въ двѣ сажени глубины.

Всего удобнѣе на первой разѣ болотистое мѣсто превратишь въ лугъ; ибо такая земля .содержа въ себѣ еще довольно влажности, можешь хорошо производить працы для корму скота; но для испребленія болотныхъ не кормовыхъ, а не рѣдко и вредныхъ для скота працы, надобно поверхность осущеннаго болоша обжечь. Срѣзавъ союю или плугомъ дернъ, скласть его въ кучи, высушить и зажечь, чрезъ чпо испребялся всѣ вредные працы, на мѣсто которыхъ можно посѣять працы, нужныя для корму скота; спустя же нѣсколько времени можно шаковыя мѣста унавоживать, пахать и засѣвать 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 шиполя, ивъ, ольхи, ясени, и проч., смотря по теплому или холодному климату.

БОРОДАВКИ.

150. БОРОДАВКИ суть наросты болѣе или менѣе жесткіе, величины незначительной и одинакаго почили цвету съ кожею. Если бородавка не беспокоитъ ни по своему мѣсту, ни по своей величинѣ, въ такомъ случаѣ не должно ее проганть; 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 желательно избавиться отъ нихъ, по причинѣ безобразія или беспокойства производимаго ими.

151. ЛѢЧЕНИЕ. Если бородавки будутъ висячія и прикреплены къ кожѣ одною только ножкою, то самый лучшій способъ отѣлять ихъ, состоить въ перевязываніи ножки шелковинкою. Если же онѣ имѣютъ широкое основаніе, то испребляютъ ихъ, прижигательными средствами, или острѣмъ орудіемъ. Сей послѣдній способъ гораздо лучше перваго. Для сего спачала примачивають часть шѣла, на коей находится бородавка, горячую мыльною водою, въ продолженіи получаса, отъ чего она припухаетъ и дѣлается нечувствительна; послѣ того срѣзываютъ бородавку тончайшими пластиныками до тѣхъ поръ, пока не появится нѣсколько капелекъ крови; тогда окровавленную поверхность прижигаютъ лаписомъ 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 хощатъ употребить крѣпкія кислоты, или Ѣдкой помашъ, то надобно имѣть предосторожность, наложить на части окружающія бородавку мягчительной камедистый пластырь, съ вырезкою по срединѣ оного для бородавки; иначе же дѣйствие прижигательныхъ средствъ распространится и на окружающую кожу. Прижегши бородавку, покрывающу мѣсто,

гдѣ она находилась, нагноивающимъ пласпыремъ, смѣшаннымъ съ спираксою, дабы ускорить опаденіе кожуры и излѣченіе произходящей отъ этого маленькой ранки.

Хорошо также напирать бородавки два или три раза въ день нашатыремъ, смочивши напередъ его водою; средство сіе дѣйствуетъ медленно, но зато не причиняетъ ни воспаленія, ни боли, и выключая бородавки особенной твердости, оно рѣдко небываетъ достаточно для испрѣбленія ихъ.

Частное преніе бородавки ускоряетъ испрѣбленіе оной, потому-что полезно иногда бываетъ преніе бородавки щоцою слюною, и половниками разрѣзанного на двое яблока, которое послѣ складывается и бросается въ сорѣ, чеснокомъ и проч.

БОРОНЫ.

153. Орудія сего рода нужны въ земледѣліи для измѣльченія почвы, для очистки оной отъ негодныхъ травъ, для приготовленія ся подъ посѣвъ, и для покрытия всевѣнныхъ сѣмянъ. Изъ сего видно, что устроеніе боронъ должно зависѣть отъ свойства почвы: бороны приличныя для крѣпкой глины, негодяиця для легкой и песчаной почвы.

Въ устроеніи боронъ должно сдѣловать слѣдующимъ главнымъ правиламъ: 1. всякий зубъ долженъ производить свой слѣдъ, такъ, чтобы два зуба не сдѣливали никогда по одной и той же чертѣ; 2. слѣды зубьевъ должны быть въ равномѣрии между собою разстояніи; 3. зубья должны быть круглые или представлять спереди лезвие, подобно рѣзакамъ; ибо такимъ образомъ онъ легче чистится, нежели четырехугольныя или какого либо другаго вида. Часто дѣлаютъ зубья боронъ различной длины; первый рядъ около полуудойма длинище винограда, а сей полуудоймомъ длинище трепьяго, такъ, что зубья каждого ряда полуудоймомъ короче зубьевъ предшествующаго ряда. Ихъ должно дѣлать изъ хорошо высушенаго и оскобленаго дерева.

Теперь изобрѣтено очень много разныхъ боронъ; одна изъ нихъ по своему устроенію заслу-

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

БОРЩЬ.

154. БОРЩЪ СКОРОМНЫЙ. Въ горшокъ кладеся говядина кусками, иѣсколько ветчины и цѣлая курица, все это наливаются водою и спавится на огонь; между тѣмъ надобно взять бураковъ (свекольныхъ кореньевъ) вмѣстѣ съ ихъ правою, скрошить полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, смочить опваромъ изъ горшка, въ котломъ варится мясо, пошомъ положивъ и ихъ въ горшокъ, приправить солью, укропомъ, прибавить также луку и все уварить хорошо.

155. БОРЩЪ ПОСТНЫЙ. Для него берется свѣжая капуста, которую надоено изрубить, а также и свекольный листъ, а свекольные корни изрѣзать полосками и обжарить въ маслѣ, посыпать мукою, прибавить крошенаго лука, моркови и пустериаку, послѣ развески горячую водою съ квасомъ, варить, засыпавъ не много гречневыми крупами и приправивъ солью съ перцемъ. Подаютъ съ сыпными мѣлко скрошенными сухарями, обжаренными въ постномъ маслѣ.

156. БОРЩЪ СЪ РЫБОЮ. Приспавить на огонь воды съ иѣсколькими кусками соленої и свѣжей осетрины или бѣлужины; между тѣмъ скрошить бураковъ и обвалить въ муку; взять также самой свѣжей капусты, разрѣзать на иѣсколько частей и обжарить въ маслѣ положить въ горшокъ, въ котломъ варится рыба; буде опваръ не будетъ довольно киселѣ, то надоено прилипъ квасу. Свѣжая рыба какъ-то, караси или другая, какой угодно будешь, очищенная, и выпощренная сперва обвалившаяся въ муку, обжаривается въ маслѣ, пошомъ кладеся въ шопъ же горшокъ, куда еще прибавляется иѣсколько кусковъ моркови, лука, увариваются какъ надобно, и приправляется перцомъ съ солью.

157. БОРЩЬ МАЛОРОССІЙСКІЙ. Взять, напримѣръ, четыре фунта говядины, одну молодую курицу, мялко искрошенную свеклу, нѣсколько свѣжей капусты, кореньевъ петрушки, пустернаку, обжаренного въ маслѣ лука; все сіе накипить буліономъ и приквасивъ положишь шуда же вепчины, и дать всему кипѣть; когда мясо въ половину поспѣшь, положи четверть фунта сарацинскаго пшена, и сваря въ густую 10 яицъ, разрѣзать ихъ по поламъ, и вынувъ желтки, начинить бѣлки фаршемъ изъ изрубленныхъ желтковъ, говяжьяго сала*, Французскаго хлѣба, соли, перцу, рубленой зелени, и обмазавъ ихъ сырими яйцами, обжарить на сковородѣ и положить въ суповую чашу; при отпускѣ забѣлишь сметаною.

БОТВИНЬЕ.

158. СПОСОБЪ ГОТОВИТЬ БОТВИНЬЕ. Надобно взять свѣжихъ свекольныхъ листьевъ, либо крапивныхъ или другихъ употребляемыхъ для варенія щей, разварить ихъ, ополоскать, изрубить мялко и развеспи квасомъ. Въ ботвинье прибавляюшь обыкновенно крошеной лукъ, свѣжіе или соленые огурцы, а иногда и вареную мялко изрубленную свеклу. Къ ботвинью подается какая нибудь рыба, каквто осетрина, бѣлужина и проч.

БОЧКА.

159. СРЕДСТВО ПРЕДОХРАНЯТЬ БОЧКИ ОТЪ ДУРНАГО ЗАПАХА. Какъ скоро бочка (или другая посудина) буде опорожнена, то надобно тщательно очистить ее отъ описѣда и выполоскать водою. Но и безъ сего можно предохранить бочку отъ дурного запаха, по крайней мярѣ на годъ, привязавъ къ загнутой въ верху проволокѣ напитанный сѣрою фильтъ, или клочкѣ пакли; зажегши фильтъ сей, должно опустить его чрезъ втулку въ бочку, гдѣ и дашь ему сгорѣть, потомъ втулку плоско зашкунуть, дабы сѣрный дымъ не вышелъ.—Прѣдѣльше, когда понадобится употребить сію посудину, должно

* Въ настоящій Малороссійскій борщъ вкладеніе сало свиное.

повторить еще разъ тоже дѣйствіе сѣ фишилемъ; тогда, если посудина будешь чиста, фишель загорится, вѣ прошивномъ случаѣ погаснешь.

160. отнять запахъ плесени у винныхъ бочекъ. Всѣ до сихъ поръ известныя средстія отнять у винныхъ бочекъ запахъ, причиняемый плесенью, не доспигаютъ своей цѣли. Г. *Феррари*, членъ Туинскаго Общества земледѣлія, придумалъ для сего сѣ совершеннымъ успѣхомъ слѣдующее средство Надобно смѣшать полпора фунта мѣлкой поваренной соли, сѣ полуфунтомъ порошку марганцовой окиси: сверхъ сего особо смѣшать полфунта сѣрной кислоты сѣ 1 фунтомъ воды, приливая кислоту вѣ малыхъ количествахъ и осторожно.

У бочки же надобно вынуть одно дно, вымыть ее водою и поставивъ споімъ, положить вѣ глиняномъ горшкѣ нѣкоторое количество упомянутаго порошка, наливъ на него сполько же кислой жидкости, и поставивъ горшокъ на дно бочки, тѣтчасъ накрыть ее вынутымъ дномъ и спарыми намоченными ветошками. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ надобно размѣшать смѣсь деревянною палочкою и прилишь нѣсколько сѣрной кислоты. Сія операція повторяется одинъ или два раза вѣ сушки и продолжается вѣ теченіе нѣсколькихъ дней, болѣе или менѣе, смотря по тому, до какой степени бочка напитана дурнымъ запахомъ.

Оспающійся послѣ сего вѣ бочекъ запахъ кислой смѣси можно уничтожить повторительнымъ вымываніемъ бочки. Если употребишь хлориспій напрѣмѣсто хлора вѣ видѣ газа, какъ выше показано, то скорѣе очистишь бочку отъ дурного запаха.

БРАГА.

161. спосовъ дѣлать хорошую домашнюю врагу. Возми, напримѣрѣ, ячнаго мѣлкаго солоду полчетверика, ржанаго мѣлкаго семь сѣ половиною фунтовъ, муки пшеничной и ржаной, каждой по семи же сѣ половинѣю фунтовъ, гречневыхъ крупъ полчетверки; положивъ все вѣ кадку, на горячей

рѣчной водѣ замереть какъ тѣсто и оспа-
вить въ семь видѣ до тѣхъ порѣ, пока печь про-
топится, послѣ чего тѣсто изъ кадки выложить
въ корчаги, и, дабы смѣсь сія сверху не пригорѣла,
налишь шуда немнога рѣчной воды, поставить въ
печь, которой заслонку замазать глиною и дать
такъ споясть сушкѣ, по прошествіи коихъ корчаги
изъ печи вынуть, и чтобы тѣсто въ нихъ оши-
мокло, налишь шуда кипятку. Послѣ сего выло-
жинь всю смѣсь въ кадку, оппаривать ее кипят-
комъ и вымѣшивать всломъ хорошенъко; въ сіе
сусло, оплітое въ горшокѣ, положинь свѣжаго
хмѣлю 1 фунтъ, накрыть крыникою и замазавъ ее
тѣстомъ, поставить онѣть въ печь, чиобы хмѣль
хорошенъко упрѣлъ. Между тѣмъ завески приго-
ловокѣ, для кошораго взять дрождей 1 стаканъ и
влипъ въ сусло, подбить его ишеничию мукою и
накрывъ поставить въ теплос мѣсто. Вынувъ
хмѣлю изъ печки и осудиавъ не большую часть
онаго, положинь въ приголовокѣ, куда прибавить
и сусла; если приголовокѣ поднимается хорошо,
то сусло слипъ въ кадку, шуда же положинь весь
хмѣль и занесинь приголовокѣ. Когда онѣ хоро-
шо заберется, то хмѣль выбрашь, выжашь, по-
томъ сливъ въ боченокѣ, положа въ него часть
хмѣлю, закупоривъ и глиною замазавъ, поставить
въ ледѣ.

БРЕДЕЛЬ см. СЪТИ РЫБОЛОВНЫЯ.

БРИТВА.

162. СПОСОБЪ ОТТАЧИВАТЬ БРИТВЫ ПОСРЕДСТВОМЪ МЫЛЬНОЙ ВОДЫ. Обыкновенно припунившіяся бритвы отпачивають на оселкѣ, смачивая его деревяннымъ масломъ, но опыть показалъ, чио если вмѣсто масла смачивають оселокъ мыльною во-
дою, т. е. распустя иѣсколько мыла въ водѣ, то бритвы отпачиваются еще лучше, и получають гораздо тощайшее острѣе.

163. МАЗЬ ДЛЯ РЕМНЯ, НА КОТОРОМЪ ПРАВЯТЬ БРИТВЫ. Возми два лопна мѣлко спирнаго оловян-

наго пеплу, и сполько же насыщенаго раствору щавельной кислоты, смешай си вещества порядочно, чтобы изъ нихъ вышелъ родъ пѣсита, который намазашь ремень, и когда пѣситъ высокъ, то можно его смачивать водою. Но причинѣ чрезвычайно великаго сродства щавельной кислоты съ желѣзомъ, бритва получаетъ очень тонкое остріе и при легкомъ треніи.

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 употреблениемъ надобно его хорошенько вычищашь, но не полировашь, а поверхность его напереть смѣсью изъ деревянаго масла и соломенией золы, которая содержитъ въ себѣ множества кремнистой земли въ чрезвычайно мѣлкомъ состояніи. Оттачивая бритву на семъ цилиндрѣ, надобно ее водить по цилинду подъ угломъ больше или меньше острѣя, но нимало ее не придавливая.

165. лучшее для бритвы точило. Округленное, какъ слѣдуешьъ, точило изъ точильного камня около восьми дюймовъ въ попеченнѣ опускающемся на часъ въ растопленный горячій жиръ или сало, по томъ вынимается и осипавшися на открытомъ воздухѣ въ теченіе шести мѣсяцовъ, по прошествіи которыхъ насаживается на ось и уставляется въ станокъ. Бритвы на немъ точатъ обыкновеннымъ образомъ, смачивая водою, наливою въ корыто, внизу точила находящееся. Выгода сего точила состоить въ томъ, что оно не разгорячаешьъ бритвы и снимаетъ съ лезвя очень скоро и легко всѣ зазубрины.

БРОНЗА.

166. средство чистить посеребренную бронзу. Когда бронза запятнана воскомъ или саломъ, то сперва держи ее въ кинячей водѣ, покуда воскъ или сало расплодится, попомъ выпри до суха, а попомъ разведи въ водѣ Испанскихъ бѣлиль и напирай

бронзу, помощю щеточки, до тѣхъ порѣ, пока пятна не изчезнутъ и бронза не сдѣлается сухою. Послѣ сего другою, сухою щеточкою, очисти бѣлила, оставшіяся между изгибами бронзы, и вытири наконецъ чистымъ полотенцемъ. Вмѣсто бѣлиль можно употреблять чистый мѣль.

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 вытири мягкимъ и сухимъ полотенцемъ, покмо полированныя части; ибо оспальныя получать отъ губки прежнюю свѣтлость и блескъ.

БРОСКВИНА см. ПЕРСИКЪ.

БРУПКОЛЬ.

Это выродокъ капусты, см. КАПУСТА.

БРУСНИКА.

168. СПОСОВЪ ДѢЛАТЬ БРУСНИЧНУЮ ПОСТИЛУ (*Vaccinium vitis idaea, Linn.*) **ПОСТИЛУ.** Низменный сей кустарникъ, приносящій красного цвѣту ягоды, растетъ по лѣсамъ и борамъ всей почти Россіи дикимъ. Брусничными ягодами насыпаются горшки до самаго верху, покрываются листьями и спавшися на всю ночь въ печь выпопленную жарко, на другой день упромъ вынутыя изъ горшковъ ягоды кладутся въ решета и накрываются деревянными кружками, на которые накладываются камни, и такъ стоять оспавляютъ на цѣлыя сушки. Когда вся жижа изъ ягодъ выпечеется, то и ихъ пропираютъ сквозь решето, а потомъ для отдѣленія отъ сѣмянъ, чрезъ сито. Послѣ сего кисель сей бываютъ мушковкою цѣлой день, а для подслащенія его употребляется медовая патока, которую также сбиваются особливо, пока она сдѣлается бѣлою; потомъ взявши двѣ мѣры брусничного киселя и одну патоки, смѣшивающъ ихъ порядочно, и наливаютъ въ ольховые ящики, выструганные очень тонко, и ничѣмъ не вымазан-

ные внутри. Ящики сіе спавяются въ печь, выпо-
ленную наканунѣ, и буде поспила за одинъ разъ
не высохнетъ, то спавяты есъ въ другой и третій
разъ, пока поспѣетъ; чтобы поспила изъ ящиковъ
вынуть, то обрѣзавши ее напередъ кругомъ, и
опрокинувъ ящикъ вверхъ дномъ, спучатъ по дну.

Для красной поспили употребляется и бру-
сника совершение красная, а если ягоды были кра-
нобоки, то и поспила будеетъ съ бѣлизною.

169. **брусничное вино.** Брусничныя ягоды насы-
паются въ боченокъ, послойно; слой ягодъ и тон-
кой слой полыни; все сіе наливается простымъ
пѣннымъ виномъ и спавяется на цѣлой годъ въ
погребѣ, по прошествіи сего времени процѣжи-
вается и разливается въ бутылки. Оно походитъ
на виноградное вино полынное.

170. **брусничная вода.** Опредѣливъ для дѣланія
сей воды, напр. четверикъ брусничныхъ ягодъ, по-
ловину ихъ высыпать въ горшокъ и поставить
на ночь въ печь, чтобы упарились; поупру вынувъ
изъ печи, пропереять ихъ сквозь сито, выложитъ въ
боченокъ, всыпать туда же и осипавшуюся часть
брусники и наливъ въ него при ведра воды, поспи-
вши въ погребѣ; чрезъ 12 дней вода носибеть
для употребленія.

171. **способъ дѣлать брусничный сокъ.** Любое
количество брусничныхъ ягодъ сполки въ деревян-
ной чистой ступиѣ, выдавленный изъ нихъ сокъ
вари на огнь до тѣхъ поръ, пока сдѣлаешся онъ
густѣ какъ папока. Симъ образомъ уваренный
сокъ можетъ болѣе тода быть свѣжѣ; его мож-
но употреблять къ столу для жаркаго, разводя
винограднымъ виномъ, чтобы онъ сдѣлался ниже,
подсластить сахаромъ и приправить корицею.

БРЮКВА.

172. **способъ разводить брюкву** (*Brassica gongy-
lodes*). Она бываетъ разныхъ сортовъ, которые
всѣ одинаковой доброты: выродки или сорты
распушущіе на поверхности земли лучше и вкуснѣе

той, которой головы или булавы находятся совсѣмъ почти въ землѣ. Сѣять ее должно въ исходѣ Апрѣля, смотря по погодѣ, въ открытої парникѣ, или вмѣстѣ съ другими нацупушами на закрытую отъ Сѣвера гряду. Если расшения всходящіе очень часто, то должно ихъ поддергивать; какъ скоро они оправляются, пересаживать рядами дюймовъ на 18 одно отъ другаго, въ хорошую, жирно унавоженную землю, чаще выкалывать, временемъ землю между ними иѣсколько вскапывать и по немногу съ обѣихъ сторонъ расшения обсыпать. Когда первыя расшения дадутъ шары или булавы величиною въ дѣшскую голову, то можно уже ихъ употреблять въ пищу, потому, что плоды средней величины бывають самые вкусные. Осеню для домашняго употребленія всѣ листья обламываются, а они засыпаются въ ногребѣ въ песокъ.

173. супъ изъ брюквы. Брюкву очищивъ и изрѣзавъ въ тонкіе ломтики, положи въ кинятокѣ, и вари цѣлой часъ; послѣ чего пропри сквозь сито, разведи пропертное жирнымъ мяснымъ отваромъ, приправь перцомъ, индиремъ, мушкинскимъ цвѣтомъ. Ошпукская на столѣ, положи въ суповую чашу корокъ бѣлаго хлѣба, вѣй иѣсколько сушу, и приспавь чашу на горячую золу, чтобы корка разбухла, выложи на блюдо и окрои его подпаленнымъ до пемна коровыимъ масломъ.

БУЖЕНИНА.

174. способъ приготовленія буженины. Беремъ свѣжій свиной окорокъ и когда съ него снята будетъ кожа, нацирается солью и посыпается не большимъ количествомъ перцу; постомъ насыкаютъ въ него лукъ или чесноку, обсыпаютъ порошкомъ лавровыхъ листьевъ, закрываютъ опять кожу, и положивъ въ горшокъ или другую посудину нациваютъ кислыми щами съ малымъ количествомъ ренскаго уксусу; по прошествіи трехъ дней вынимаютъ его изъ посуды и жарятъ въ печи, на сковородѣ или пропивиѣ.

175. другой способъ. Свѣжій свиной окорокъ на-
тирають солью, сполченою вмѣстѣ съ лукомъ,
шалопомъ, и взваривъ особо уксусу съ мятою,
выливаютъ взваръ на окорокъ, и мочатъ его въ
сей жижѣ трое сутокъ, потомъ жарятъ въ печи
на сковородѣ или пропивнѣ, положивъ на нее также
мяты и уксусу. Къ буженинѣ подаютъ наперный
хрѣбъ или горчицу.

БУЗИНА.

176. Въ теплыхъ Россійскихъ губерніяхъ рос-
тетъ двѣ породы бузины дикими: одна кустарни-
комъ (*Sambucus nigra*), а другая травянистая (*Sam-
bucus ebulus. Linn.*) понадающаяся даже и въ умѣ-
ренныхъ Губерніяхъ. Въ прочихъ же мѣстахъ кус-
тарную разводятъ по садамъ.

177. способъ разведения бузины. Въ садахъ боль-
шею частію разводятъ двѣ породы бузины: съ чер-
ными ягодами (*Sambucus nigra, Linn.*, №. 43.) и крас-
ными (*Sambucus rubra*). Ее можно разводить сѣмена-
ми, а всего лучше отщираниемъ отъ корня отрас-
лей, которыя ежегодно выросшаются въ большомъ
количество. Ростетъ же она на всякой землѣ и
даже иногда на самой тошней, 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 испа-
рины, а потому и для отвращенія дурныхъ сѣд-
ствій простуды.

Цвѣты сіи, наспасаемые съ винограднымъ ви-
номъ или уксусомъ, доспавляютъ ему мушкатный
вкусъ; листья же даютъ желтую краску для сѣ-
дельныхъ кожъ.

179. английскій фронтиль изъ вузиновыхъ
цвѣтовъ. 18 фунтовъ сахара развариваются въ
двадцати трехъ штофахъ воды съ двумя яичными
блѣклами, взбитыми въ иѣну, пѣна снимается и при-
бавляется къ жидкости осмая часть чешверика бу-
зиновыхъ цвѣтовъ, и жидкость снимается съ огня,

и когда совершенно освежишь, то вливается въ нее шесть полныхъ ложекъ лимоннаго соку и 4 или 5 ложекъ дрождей, которыя взбиваются съ жидкостью въ пѣну; смѣсь сю надобно каждый день мѣшать и переливать въ боченокъ, прибавлять шесть фунтовъ изюму, изъ котораго вынуты зерна, запихнуть боченокъ и по прошествіи полугода разлить въ бутылки. Вино сie, буде хорошо сдѣлано, можно подавать за фронтильякъ, отъ котораго трудно его отличить.

180. зрѣлые ягоды вузины, даютъ краску. Если хлопчашую бумагу или шелкъ варить съ бузинными ягодами и зеленымъ купоросомъ, то бумага и шелкъ окраятся въ черный цветъ, если же варить ихъ съ квасцами, то краска сдѣлается синяя. Сокомъ сихъ ягодъ можно подкрашивать брови. Можно также изъ сего сока дѣлать синяя чернила, прибавивъ къ нему небольшое количество квасцовъ и уксусу. Изъ сего же сока, приведенного въ броженіе, получается перегонкою водка.

181. вузиновое вино. Взять 34 фунта совершенно зрѣлыхъ и отъ хвостиковъ хорошо очищенныхъ бузиновыхъ ягодъ, и варить два часа съ 8 штофами рѣчной воды, попрому процѣпить чрезъ холстинный мѣшекъ, чтобы кожица и зерна ягодъ отѣлились. Выжатый такимъ образомъ сокъ надобно поставить вновь на огонь, положивъ въ него двадцать фунтовъ сахара, и кипятить сокъ целой часъ, считая время съ той минуты какъ онъ закипитъ, посабъ чего сокъ слить въ особый чай, и когда онъ проспышешь до степени пеплопы яичного молока, то положить четыре ложки хорошихъ свѣжихъ дрождей, отъ чего онъ начинаешь бродить, и когда онъ перебродитъ въ течение 12 или 16 часовъ, то слить его въ бочку и чрезъ нѣсколько дней ее закупорить. По испечении осми недѣль разливайши вино въ бутылки, купорыя надобно обвязывать только шелестою бумагою, а не замыкать пробками. Чѣмъ оно будетъ спирѣ, тѣмъ сдѣлается крѣпче и здоровѣе.

БУКВИЦА.

182. ПОЛЬЗА БУКВИЦЫ. *Буквица аптекарская* (*Betonica officinalis*, *Linn.*, *Дв.* 23; *Щ.* VII. 21) распространена по всей России по лесамъ, кустарникамъ и лугамъ. Многіе употребляютъ листья ея, собранные во время разцвѣтанія, вмѣсто Кинайского черного чаю, котораго она и здоровѣе, по мнѣнію врачей. Корень ея можетъ служить рвотнымъ вмѣсто инекакуаны и слабительнымъ вмѣсто ревеню. Мокшанцы наряжаютъ буквицею чахлыхъ дѣтей; бѣдноцвѣтныя дѣвки пьютъ ее въ винной настойкѣ для полученія въ лицѣ румяница. Буквицу, опаренную въ молокѣ, даютъ рогатому скоту въ воспаленіи кишечка, приключившемся отъ сѣвѣренной осипрой или Ѣдкой травы.

Листья съ цвѣтными верхушками окрашиваются шерстью пріогошовленную съ растворомъ висмута въ прочный сливковый цвѣтъ.

БУКЪ.

183. РАЗВЕДЕНИЕ БУКА. *Букъ* (*Fagus silvatica*, *Linn.*) растетъ на всякой землѣ, которая не очень мокра и не очень глинистая, предпочтительно же любитъ онъ почву известковую, плодородную и покосоплив горѣ, обращенную на юдень. Въ теплыхъ Губерніяхъ России, каковы Волынская, Подольская, Таврическая, Кавказская, букъ растетъ дикимъ, въ другихъ же мѣстахъ, надобно его разводить сѣмями, которые сажаютъ бороздками или кучками, и закрываютъ на вершокъ землею, на которую накладываютъ слой моху или соломы для поддержания влажности. Онъ входитъ въ концѣ мѣсяца, въ два же года выросшаетъ около аршина, а иногда и выше; тогда можно пересаживать его на настоящее мѣсто, въ которомъ онъ осваивается навсегда.

Буде разрѣзанныя буковые сѣмени бѣлы, сочны и на вкусъ сладковаты, что они годны для посѣва;

если же цвѣты ихъ не бѣлъ, вкусъ маслянъ и не пріятенъ, ядро высохло, то паковыя сѣмяна для посѣву негодяпятся.

184. польза букка. Употребление букка весьма многообразично: какъ материалъ топильный, горитъ онъ самыи пріятнымъ огнемъ; зола, осипающаяся послѣ его сгорания, изобилуетъ попашемъ; уголь буковой чрезвычайно хороши для кухни и въ особенности для кузиниѣ. Толстые бревна, получающиеся изъ него спиловъ, употребляются для спиренія кораблей, потому, что они очень долго сохраняются подъ водою, а посему онъ употребляется во многихъ подводныхъ спиреніяхъ. Спилы и карепники дѣлаются изъ него разные превосходные экипажи, оси, косяки, полозья, мебель и разнаго рода посуду. Расколотый на тонкія доски, онъ употребляется на ведры, сунта, корзины, рѣшета, фундаменты и проч.

Плоды буковые, имѣютъ пріятной вкусъ. Олени, коровы и особенно свиньи ѣдятъ ихъ съ большею жадностью. Но болѣе замѣчательны они по маслу, которое изъ нихъ добывается. Плоды сѣн, которые созрѣвши сваливаются съ дерева вмѣстѣ съ своею шелухою, собираются или просено руками, или мешкою просѣваются сквозь решето, для очищенія отъ сора, попавшаго вмѣстѣ съ ними, попомъ вѣютъ, чтобы отѣлить отъ нихъ плоды, не имѣющіе ядеръ. Послѣ этого разсыпаются на чердакахъ или подъ навѣсами, хорошо провѣваемыми вѣтромъ, дабы они могли поскорѣе высушиться; масло же бываютъ начиная съ Декабря и продолжая до Марта; масло выбитое раньше сего времени, получается въ меньшемъ количествѣ и болѣе содержитъ въ себѣ слизи; получасное же позже начинаетъ скоро прогоркать и не можетъ быть долго сберегаемо.

Обыкновенно бываютъ **масло** изъ необлученныхъ плодовъ, отъ чего потеря онаго просыпрается до седьмой части. Масло гораздо пріятнѣе на вкусъ и удобнѣе для очищенія, если поспараются облучеными плоды, прежде нежели подвергнуть ихъ гнѣщенію пресса. Но еще прежде сего, должно превра-

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

Листья буковые охопни ѳспѣ скопина.

185. СОБИРАНИЕ И СВЕРЕЖЕНИЕ БУКОВЫХЪ СѢМЯНЪ. Сѣмѧна сіи собираются въ концѣ Сентября или въ началѣ Октября, ибо въ сіе время буковые орѣхи раскрываются и сѣмѧна изъ нихъ выпадаютъ. Въ сіе время осторожно сбиваются ихъ съ деревьевъ шестами, и подхватываются на поддерживаемыхъ или разосѣтанныхъ холстинныхъ проспышахъ или рогожи, попомъ ихъ сортируются и кладутся въ мѣшки. Если сѣмѧна не попадаютъ нужны къ посѣву, то по очищепіи ихъ сносятся въ комнату или сарай, разсыпаются тонкимъ слоемъ и по временемъ перемѣшиваются ихъ до тѣхъ порѣ, пока они высохнутъ; до времени посѣва оставляются въ сараѣхъ, и чтобы не повредить ихъ морозъ, покрываются соломою толщиною на поларшина, или мохомъ вершка на при. Можно также на зиму опускать ихъ въ мѣшкахъ на веревки въ глубокія колодца, гдѣ бы холода не могъ вредить имъ и гдѣ температура воды всегда одинакова. Вынутые осенью изъ воды сѣмѧна сіи оказываются такъ свѣжи, какъ и въ то время, какъ были опущены въ воду.

БУЛІОНЪ.

186. Рѣ поварняхъ, управляемыхъ съ разечепли-
востію и хорошимъ хозяйствомъ, буліонъ служитъ
основаніемъ всѣхъ почти соусовъ. Будучи употреблены съ благоразуміемъ, онъ замѣняетъ всѣ мясные
ошвары, подъ какими бы именами они ни были и
на приготовление коихъ требуешся гораздо болѣе
мясъ, нежели сколько обыкновенно нужно бываешь
ихъ для спюла, и частымъ употреблениемъ коихъ
всегда разстроиваются здоровье. Будучи соединены съ
проспышами приправами и собственными соками
мясъ, служитъ онъ весьма часто для приготовленія
всякаго рода блюдъ, сколько же вѣрнымъ въ исполненіи,
сколько и пріятнымъ для вкуса образомъ.

187. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЮНА СКОРОМНАГО. Булюнъ сей служитъ вообще основаниемъ всѣмъ скромнымъ похлебкамъ и большей части соусовъ; посему самому, для совершенно усѣющаго приготовленія оныхъ, необходимо знать надежныя и вмѣстѣ выгодныя средства, получать изъ извѣстнаго количества мяса, сколько возможно лучшаго качества булюнъ.

Бычачье мясо даетъ самый лучшій булюнъ. Отъ пелятины получается булюнъ не имѣющій ни цвѣта, ни вкуса; баранина сообщаетъ часто ему непріятный запахъ сала; каковаго недоспашка совсѣмъ не замѣчается, когда она будетъ прежде изжарена. Мясо дикихъ птицъ мало придастъ булюну вкусу, развѣ только, когда будущъ онъ спары и жирны. Изъ всѣхъ птицъ, голубь, когда онъ будетъ спаръ, придастъ наиболѣе вкусу булюну; кроликъ и куропатка, также сообщаютъ ему превосходный запахъ.

Самое свѣжее мясо даетъ лучшій булюнъ, нежели долго лежалое. Спудень же, находящійся въ kostяхъ есть вещества очень пищательное и есть основа булюна; а посему и самый надежный способъ приготовленія лучшаго булюна, есть слѣдующій:

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

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

3. Поставивъ горшокъ прежде на слабой огонь, дабы нагрѣвался онъ постепенно. Булюнъ будетъ

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

4. Сниматъ безпрестанно образующуюся пѣну, когда накопится оной много; не давать жидкости кипѣть, ибо отъ сего часпъ 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 овощные приправы, соспоящія изъ двухъ или трехъ морковей, двухъ рѣбъ, пастернаку, крѣпко связанного пучечка порея и сельдереи. Можно также прибавлять, смопря по вкусу, кусокъ капусты, двѣ или три гвоздички, вонкинутыя въ луковицу и проч. Поджаренная сильно луковица, должна быть въ полошняномъ мѣшечкѣ, безъ сего она разпадется и сообщитъ бульону непрѣятный цвѣтъ. Между тѣмѣ заблаговременно должно избить поварскимъ ножемъ кости, вынутыя изъ мяса, равно какъ и оспавшіяся отъ жаркаго; чѣмѣ мяльче будутъ они избиты, тѣмѣ болѣе даютъ спудени; всего лучше толочь ихъ крупно въ желѣзной ступкѣ, смачивая отъ времени до времени водою, чтобы не разгорячались. Изъ сего произойдѣшь большая выгода; ибо два унца костей, какъ опытыми извѣдано, содержатъ въ себѣ сполько же спудени, питательной части бульона, сколько одинъ фунтъ мяса.

Завязавши избитыя или сполченныя кости въ мѣшечкѣ и положивши оныя въ горшокѣ, должно прибавить шуда и хрящеватыя части, оспавшіяся отъ жаркого, 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 горшокѣ.

6. Прибавление овощей тощасъ прекращаешь кипѣніе жидкости; но какъ скоро опять оное возбновится, должно снять горшокъ съ огня, дабы булонъ не кипѣлъ болѣе, а находился бы въ легкомъ волненіи, до самаго времени его употребленія; для сего стоитъ только ровнѣе управлять огнемъ. Накрывши горшокъ крышкою, для воспрепятствованія испаренія, не должно дополнять его даже и тогда, когда случится вынуть изъ него нѣсколько булону, лишь бы только мясо не высыпалось изъ онаго и всегда бы было покрыто жидкостью; въ противномъ же случаѣ, т. е. при большемъ опиленіи булона, надлежитъ доливать горшокъ кипячею водою такъ, чтобы она слегка покрывала мясо.

Послѣ ровнаго и легкаго кипяченія, продолжающагося шесть часовъ, булонъ бываетъ готовъ; долѣе кипятить его не нужно.

188. **БУЛОНЪ КРЫПКІЙ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ И ДИЧИ.** Для сего нужно взять передовой говядины и шеляпину по одному пуду, курѣ 3 пары, рябчиковъ 5 паръ, петеревей 3 пары, зайцевъ 5 и индѣекъ; шпушки, очистить ихъ и перемыть хорошенъко. Сначала одну говядину кипятить въ копѣѣ, а когда она будетъ мягка, то положить туда же шеляпину и индѣекъ, а потомъ курѣ, зайцевъ, петеревей, рябчиковъ и снова кипятить; во время кипяченія пѣну и сало снимать; послѣ сего положить моркови, петрушку и пастернаку по плюнадцати шпушкамъ, корицы 5 и гвоздики 3 золотника, и все сіе вмѣстѣ еще кипятить, мѣшая безпрестанно лопаткой, чтобы не было пригару. Когда же все сіе въ копѣї перепрѣстѣ, то взять нѣсколько чистыхъ кульковъ и сквозь нихъ всю жидкость процѣдишь, а чтобы она чище спекала, то на кульки положить доску и на нее гнети. По спечении шакимъ образомъ жидкости, поставишь копѣй въ холодное мѣсто и мѣшай въ немъ до тѣхъ поръ, пока сало совершенно осѣтишь, которое и снять до чиста, а булонъ разогрѣть и процѣдишь сквозь салфетку и потомъ осаживать его на плищѣ или

таганѣ; пѣну и сало чаще снимать; кипятить же его до тѣхъ порѣ, пока лопатки будущь подниматься и мясо начнетъ съ нихъ кусками валиться. Послѣ сего буліонъ разложитъ въ каменнюю посуду.

Если кому угодно будетъ сдѣлать трюфельный буліонъ, то для сего взяши 2 фунта трюфелей, изрубиши ихъ помѣльче, насташаишь въ жидкому буліонѣ и въ особливой кострюлькѣ варишь подолѣе; когда буліонъ спасетъ осаживаться, то прощѣдши сквозь сито и осаживай какъ выше сказано.

189. БУЛІОНЪ ПОСПѢВАЮЩИЙ ВЪ МИНУТУ Для приготовления похлебки на шесть особъ, берутъ фунты говядины (даже низшаго качества), изрѣзывающъ ее въ кусочки, величиною съ наперстокъ; съ другой стороны изрѣзавъ также четыре хорошия моркови, четыре рѣпы и двѣ луковицы, кладушъ все сие вмѣстѣ въ кострюльку, въ которой распущенено заранѣе два унца коровьяго масла, и оставляютъ вариться минутъ двадцать, на довольно сильномъ огнѣ, наполняютъ попомъ кострюлю горячею водою, даютъ кипѣти четверть часа, прибавивъ шуда двѣ жареные луковицы, перцы, соли, и пучекъ пряныхъ травъ; наконецъ, прощѣдивши все сквозь сито, кладушъ въ буліонъ хлѣба, или вермичели, сваренной обыкновеннымъ образомъ.

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

190. БУЛІОНЫ ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ. Положивши въ муравленый глиняный горшокъ съ крышкою, произвольное количество костей, наливаютъ ихъ двойнымъ прошивъ вѣсу количествомъ воды; попомъ, наложивъ на горшокъ бумагу и обвязавъ ее вокругъ бичевкою, закрывають его крышкою, ставяшъ въ обыкновенную хлѣбную печь, какъ скоро вынутъ изъ оной хлѣбы; оставляютъ его тамъ въ печеніе нѣсколькихъ часовъ и послѣ вынимаютъ. Таковымъ способомъ получается прево-

сходный буллонъ, копорому можно придать еще болѣе вкусу, прибавя употребительныхъ кореньевъ иправъ. Однъ и тѣже кости, могутъ служить для сего, по крайней мѣрѣ, до трехъ разъ.

191. БУЛЛОНЪ ПОСТНЫЙ вываривается изъ фунта гороха съ водою. Когда выкипѣтъ четвертая доля, и отваръ гороховой будешь еще свѣтлѣй, процѣди его сквозь сито, дай отстояться чистѣ, и отстой слей въ горшокъ; положи въ него разныхъ кореньевъ обваренныхъ, какъ-то: моркови, паспера-наку, луковицъ, селерей, порею, брюквы, капусты, кореньевъ петрушки, разныхъ пряностей, завязавъ въ ветошечку, какъ-то: гвоздики, мушкатного цвѣта, базилику, кинненцу, иерцу, соли и нѣсколько масла Провансакаго: увари, и процѣди сквозь салфетку, употребляй.

192. СВЕРЕЖЕНИЕ БУЛЛОНА. Во время лѣта, часто приходяще въ запрудненіе, оптиносительно сохранія буллона; даже въ теченіи одного дня, онъ просыпается въ самыхъ лучшихъ свѣспныхъ чуланахъ; въ погребѣ же всегда почти получаетъ непріятный вкусъ. Еслѣ вѣрное и вмѣстѣ простое средство, сохранять его во время самыхъ сильныхъ лѣтнихъ жаровъ; оно состоитъ въ кипяченіи буллона, какъ упромъ, такъ и вечеромъ; но какъ при шаковыхъ часто повторяемыхъ кипяченіяхъ, буллонъ дѣлается часъ отъ часа гуще, то должно взять осторожность какъ можно менѣе солить его въ горшкѣ, при начальномъ приготовленіи.

193. БУЛЛОНЪ ВЪ ДОЩЕЧКАХЪ. Берутъ четыре телячихъ ноги, двенадцать фунтовъ мяса, съ задней ноги говядины, при фунта телячьяго сѣка и десять фунтовъ задней ноги баранины. Всѣ сіи мяса кипятятъ на слабомъ огнѣ, въ тридцати штофахъ воды; во время сего варенія снимаютъ обыкновеннымъ образомъ пѣну, и послѣ процѣживаютъ; оставшееся мясо кипятятъ въ другой разъ, съ новымъ количествомъ воды. Полученные такимъ образомъ два буллона, сливаютъ вмѣстѣ, даютъ имъ простынушку, и попомъ снимаютъ какъ можно лучше жиръ, заспывший на ихъ поверхности;

оспающуюся жидкость прощёживаютъ 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 высушиваніе сихъ дощечекъ довершаютъ разкладывая ихъ на нагрѣтой печи, продолжая сіе до тѣхъ поръ, пока онѣ сдѣлаются сухими и ломкими. Послѣ сего укладываютъ ихъ въ спичинки, конь закупориваются какъ можно крѣпче пробками. Дощечки сіи могутъ сохраняться въ теченіи четырехъ или пяти лѣтъ, безъ всякаго поврежденія, лишь бы только онѣ положены были въ банки, совершенно сухими. Если угодно, то можно въ составѣ ихъ вмѣшать разныя душистые вещества, гвоздику, соль и проч.

Когда нужно будетъ употреблять сіи дощечки, то стоить только около полуунца оньихъ положить въ кипячую воду, закрыть сосудъ крышкою и поставить сго на горячую золу, на которой онѣ должны находиться около четверти часа, или до тѣхъ поръ, пока все совершенно распустятся; послѣ прибавляютъ такое количество соли, сколько оной нужно будетъ по вкусу.

194. СРЕДСТВО ОТНИМАТЬ КИСЛЫЙ ВКУСЪ У БУЛОНЯ. Булоны, сберегаемые въ теченіи нѣсколькихъ дней, бываютьчасто подвержены окислению, въ особенности, во время бурь и сильныхъ лѣтнихъ жаровъ. Такому неудобству пособляютъ и уничтожаютъ кислый вкусъ, когда булоны не совершенно еще прокисли, кипятятъ его и бросаниемъ въ него нѣсколькихъ раскаленныхъ углей, во время самого кипѣнія. Средство сіе дѣйствуетъ и вѣрно. Но если булоны получили уже весьма сильный кислый вкусъ, то въ такомъ случаѣ надлежитъ взять на каждые два или три штофа булона, по полуунцу попашу, растворить его въ полустаканѣ воды, дать совершенно опастояться, и сливши свѣтлый растворъ, прибавлять оной по частямъ къ булону, который должно безпрестанно

при семъ пробовать, дабы остановить прибавление попашного раствора, какъ скоро изчезнетъ непріятный вкусъ жидкости. Если по какимъ либо обстоятельствамъ не случится попашу, то вмѣсто онаго можно вскипятить три или четыре столовыхъ ложки обыкновенной золы, въ полустаканѣ воды, дать отстояться жидкости, или прощедить оную сквозь бумагу и попомъ употреблять такъ какъ и растворъ попашный. Ни та, ни другая примѣсь, ни сколько не портятъ буллина, а доставляютъ ему еще нѣсколько прохладительный вкусъ.

БУЛКА см. ХЛЕБЪ.

БУМАГА.

195. Древніе употребляли для дѣланія бумаги особенный родъ проспника, распущій въ Египтѣ, по болотамъ, около рѣки Нила. Въ послѣдствіи времени замѣнили его хлопчатою бумагою. Наконецъ дошли до искусства, дѣлать бумагу изъ ветошокъ, каковое открытие приписываютъ Кипайцамъ, которые выдѣлываютъ бумагу съ весьма давняго времени; для сего употребляютъ они всякаго рода ветошки, не изключая даже шелковыхъ; между тѣмъ какъ у Европейцевъ идутъ для сего только льняныя ветошки и пеньковые. Равнымъ образомъ можно приготовлять бумагу изъ соломы и многихъ другихъ веществъ, но она не такъ хороша, какъ бумага обыкновенная изъ ветошекъ.

196. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕПРОМОКАЕМОЙ БУМАГИ. Для сего надлежитъ распиворить два унца лучшаго благо мыла въ двѣнадцати штофахъ воды, и кипятить сюю жидкость въ продолженіи получетверти часа. Съ другой стороны, должно распиворить, также въ двѣнадцати штофахъ воды, двѣнадцать унцовъ квасцовъ; къ сему вшорому раствору прибавляютъ еще четыре унца фландрскаго клея и одинъ унцъ арабской камеди, разведенныхъ въ надлежащемъ количествѣ воды; смѣшивши растворъ сей вмѣстѣ съ мыльною водою,

опускають попомъ въ сю мѣсть листы бумаги, нѣсколько согрѣтые. Нужно замѣшить, что прежде высушиванія сихъ листовъ, должно сложить ихъ въ кучу, положивъ одни на другіе; наложить сверху доску, которой пригнѣститъ попомъ пяжестію, нудовъ въ пять. По испечениіи нѣсколькихъ дней, разнимають и разѣбывають ихъ на веревкахъ, для высушиванія.

197. СРЕДСТВО ВОСПРЕПЯТСТВОВАТЬ ЧЕРВИЛАМЪ РАСТЕКАТЬСЯ ПО БУМАГѢ. Растворивши въ спаканѣ чистой воды кусокъ квасцовъ величиною въ орѣхъ, смочи симъ растворомъ бумагу посредствомъ губки, и осипавъ ее послѣ сего высохнувшъ.

198. СРЕДСТВО НАВЕСТЬ НА БУМАГѢ ЛОСКЪ. Для сего растянувши бумагу на чистой доскѣ, напирають ее, посредствомъ заячьей ланки, спертымъ въ порошокъ сандраракомъ.

199. ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПОЧТИ НЕСГАРАЕМОЙ БУМАГИ, растворивши одну часть квасцовъ, въ трехъ частяхъ кипячей воды, проводятъ въ семь кипячень растворъ бумагу до трехъ разъ, и пошомъ ее высушиваютъ.

200. СПОСОБЪ ПРЕДОХРАНЯТЬ БУМАГИ, ПЕРГАМЕНТЪ, КНИГИ И ПРОЧ., ОТЪ ПЛЕСЕНИ, КРЫСЪ, СЫРНЫХЪ КЛЕЩЕЙ И ЧЕРВЕЙ. Для сей цѣли, надлежитъ дѣлать всѣ шкафы и ящики, въ коихъ хранятся означенные вещи, изъ самаго смолистаго и душистаго сосноваго дерева; при томъ должно ихъ, какъ можно плотнѣе склеивать изъ однихъ досокъ, не употребляя для сего гвоздей. Внутри и снаружи покрываются они бумагою, нацищаною растворомъ селитрокислой ртути; бумагу сюю приклеивають къ дереву kleemъ, соспавленнымъ слѣдующимъ образомъ: взявши по равной части крахмала, или пшеничной муки, и ржаной, смѣшиваютъ ихъ какъ можно лучше и пошомъ просѣваютъ; послѣ чего, разболтавши сю мѣсть въ водяномъ растворѣ солянокислой бариты, варятъ оную въ муравленомъ глиняномъ сосудѣ, такимъ же точно образомъ, какъ и обыкновенный мучный клей; между тѣмъ, сперши

въ иготи отъ шести до восьми зубочковъ чесноку, завязываютъ его въ плотную линяную ветошку 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 kleй получитъ вязкость и густоту кашицы. Смѣсь сю опробляющъ холодною, и между тѣмъ какъ kleй высыхаетъ подъ бумагою, въ то самое время, уравниваютъ поверхность оной какимъ нибудь гладкимъ тѣломъ и послѣ высушиваютъ въ умѣренно нагрѣтомъ мѣстѣ. Сырные клащи, черви и крысы, при первомъ своемъ нападеніи на приготовленное такимъ образомъ дерево, становятся неизбѣжными жертвами гибельныхъ на нихъ дѣйствій соли и прокислой рѣпки и солянокислой барышы, входящихъ въ сославъ kleя.

201. БУМАГА, СПОСОБНАЯ ДЛЯ ПОЛИРОВАНІЯ ВСѢХЪ ЗАРЖАВЛЕННЫХЪ ЖЕЛЪЗНЫХЪ И СТАЛЬНЫХЪ ВѢЩЕЙ. Бумага сія, употребляемая съ нѣкотораго времени для чищенія заржавѣвшаго желѣза и стали, представляетъ съ одной стороны своей весьма жесткую поверхность, способную для полированія; цѣлью ся бывающу черной, иногда же бурой, или желтой. Для приготовленія паковой бумаги, употребляютъ слѣдующій способъ:

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

* Лакъ сей приготавляется изъ какого нибудь жирнаго масла, для чего увариваютъ оно вмѣстѣ съ свинцовыми гленомъ.

Наведши, посредствомъ кисти, тонкій слой пастовой подцвѣченой массы на крѣпкую бумагу, даюшъ ему совершенно высохнуть въ воздухѣ. Послѣ сего наводяшъ впорой слой, по высушеніи коего, уравниваютъ поверхность бумаги гладкимъ цилиндрическимъ каткомъ.

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

Приготовленная такимъ образомъ бумага, можетъ служить для чищенія всякихъ желѣзныхъ и спальныхъ издѣлій, каковы напр. ружейные спицы, лошадиная зброя, копы, желѣзные горшки и вообще всѣ желѣзныя и спальные вещи, державшуююю сохраняшъ блестящую поверхность.

БУРАКИ.

202. БУРАКИ ИЗЪ СВЕКЛЫ. Скрошивъ мѣлко свекольные коренья и лукъ, обжаръ ихъ въ маслѣ и положа муки, пакати бульономъ; обланшировавъ говядину, курицу, баракину, вепчину разбей шпуками, приквась огуречнымъ разсоломъ и кислощами, и дай кипѣти; когда вполовину посиѣти, то положи каманаго фаршу или сосисекъ; при опускѣ забѣли смешаною.

БУТЫЛКА.

203. О РАЗЛИВАНІИ ВЪ БУТЫЛКИ ВИНЪ. Чѣмъ долье вино осѣаетъ въ бочкахъ, тѣмъ болѣе оно улучшаєтъся; иѣкоторыя, изъ числа самыхъ лучшихъ винъ, могутъ находиться въ бочкахъ отъ трехъ до четырехъ лѣтъ; впрочемъ высшую степень дѣброяди, каковую только можно получить вино, пріобрѣтаетъ оно, находясь въ закупоренныхъ бутылкахъ. Чѣмъ крѣпче и сирющѣе вино, тѣмъ долье сохраняется въ бутылкахъ; между тѣмъ какъ нѣжныя и слабыя вина, должны въ нихъ оспаваться менѣе времени.

Разливаніе въ бутылки есть простая и легкая работа, оправляемая впрочемъ по большей части, съ великою небрежностию; посему-то часто случается видѣть самыя лучшія вина, до такой степени испортившимися, что ихъ совершенно нельзя узнать. Если дѣло-производство сіе оправлять надлежащимъ образомъ, чтобы оно служило къ сохраненію и улучшенію вина, то для сего должно производить его по крайней мѣрѣ чрезъ принадцать мѣсяцовъ, по собраніи винограда, сколько возможно спарашься обращать вниманіе на выборъ бутылокъ, качеству пробокъ, на приготовленіе смолы, употребляемой для замазыванія сихъ послѣднихъ, на спараніе, съ каковыми должно производиться сіе дѣло, и наконецъ на устанавливаніе налипшихъ бутылокъ по мѣстамъ.

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

204. ВЫВОРЪ БУТЫЛОКЪ. Худо вычищенныя бутылки портятъ, вино. Тѣ изъ нихъ, кои были уже въ употребленіи, весьма способны принимать запахъ погреба, особенно если онѣ стояли въ немъ долгое время незапкнутыми; въ какомъ случаѣ весьма трудно бываетъ ихъ вычищшишь; малѣйшая неосмотрительность въ семъ обстоятельствѣ, можетъ служить причиною потери налипшаго въ бутылки вина. Бутылки, несовершенно одинаковой величины, худо уставляютъ 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 состоящъ въ чищеніи ихъ, какъ можно лучше, въ продолженіи двадцати четырехъ часовъ, посред-

спвомъ крупнаго песку, или маленькой желѣзной цѣпочки, но опиюдь не свинцовою дробью; выполосканныя бутылки опрокинуть для спечења воды на скамейкѣ съ дырами; буде онъ нужны для слабыхъ винъ, то надобно вымыть ихъ водкою.

205. способъ чистить масляныя бутылки. Изшипли въ мѣлкіе куски нѣсколько листковъ сѣрой пропускной бумаги, налей на лоскутки воды, и мѣшай ихъ палочкою, чтобы составился родъ жидкой каши, которой положивъ въ масляныя бутылки, болтай ихъ нѣсколько времени и потомъ ополосни чистою водою, отъ чего онъ совершенно будутъ чисты; а еще скорѣе это сдѣлать можно, всыпавъ въ тѣ же 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 распущенъ доспапочное количества золы и нѣсколько извести.

206. новый способъ закупоривать бутылки съ винами. Опытромъ дознано, что если вмѣсто обыкновенныхъ пробокъ, бутылки завязывать пузыремъ или пергаменомъ, то вино сохраниится въ нихъ споль же хорошо, какъ бы онъ запечатанъ былъ лучшими пробками.

БУЧЕНИЕ см. щелокъ.

БЫКЪ.

207. качества хорошаго заводскаго быка. Быкъ долженъ быть толстъ, но болѣе по развитию органовъ, чѣмъ по толщинѣ костей, кои вообще не должны быть у него велики и выпуклы; онъ долженъ имѣть твердые и плотные мышцы, голову короткую, рога толстые черноватые и правильные, лобъ и обликъ широкіе, глаза черные, взглядъ твердый и гордый, уши длинныя и косматыя, руло большое и квадратное, морду короткую и прямую, шею толстую, крѣпкую; членосоединеніе въ плечахъ крѣпкое, но свободное, грудь открышую и глубокую; ноги короткія, крестецъ крѣпкой, хребетъ пря-

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

Цвѣтъ шерсти, какъ бы розно ни судили объ немъ (можно сказать, что всѣ опицены цвѣтами имѣютъ своихъ паризановъ и своихъ порицателей), не отнимаетъ у животныхъ тѣхъ качествъ, коими они обладаютъ, и не придастъ тѣхъ, коихъ у нихъ во все нѣтъ. Впрочемъ, кажется не совсѣмъ ложно и общепринятое мнѣніе, ч то цвѣта темные и густые, служатъ признакомъ большей пылкости, качества весьма важного, въ заводскомъ быкѣ.

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

Каждый заводскій самецъ, во всякомъ безъ изъченія родѣ домашняго скота, долженъ быть гордѣ, горячъ, даже пылокъ; но тихъ, послушеніе и ласковъ къ людямъ, признаніемъ къ рукѣ его питающей, и никогда не золъ и не угрюмъ. Изъ всѣхъ качествъ удобнѣе передаються въ наследствѣ нравственныя и преимущественно худыя; сіе вѣрное наблюденіе примѣняется также и къ привычкамъ, кои часто не испрѣбляются и въ позднѣйшихъ поколѣніяхъ. О прочихъ обстоятельствахъ см. скотъ рогатый.

208. СРЕДСТВО УКРОЩАТЬ СВИРЪПЫХЪ ВЫКОВЪ. Въ окрестностяхъ Рима и Неаполя употребляется, въ отвращеніе несчастій, которое нерѣдко причиняютъ дикіе и свирѣпые быки, особый приборъ, состоящий изъ нѣкотораго рода клещей, коихъ шупые концы ВВ, вложенные въ ноздри, при давленіи съ противоположнаго конца, касаються носовой перегородки. Крѣпкая веревка или ремень прикрѣпляется къ одному изъ колецъ АА, продѣвается сквозь другое кольцо, и попомъ завязывается около рога. Эшого достаточно для удержанія клещей въ надлежащемъ положеніи и укрученія животнаго, если оно не слишкомъ дико,

или уже привыкло къ инструменту. Въ пропивномъ случаѣ, къ обоимъ кольцамъ прикрепляютъ по веревочкѣ и продѣваютъ ихъ сквозь другое кольцо такъ, что обѣ веревки лягутъ крестообразно, и потомъ, каждую изъ нихъ привязываютъ къ которому нибудь рогу. Чрезъ сіе приборъ получаетъ болѣе силы.

Такіе клещи сдѣлать очень легко; въ Римѣ они стоятъ около 40 копѣекъ на наши деньги. Штифтъ С, на которомъ ходятъ клещи, долженъ быть вставленъ такъ, чѣмъ они могли свободно сжиматься и разжиматься; концы клещей въ слѣдуемъ дѣлать совершенно шупые, дабы сжимаясь, не повреждали носовой перегородки.

Этотъ приборъ служитъ не только для укрощенія быка или вола, но и для наказанія его, если онъ не послушливъ. Въ послѣднемъ случаѣ ножки клещей, которыя обыкновенно находятся въ нѣкоторомъ разстояніи одна отъ другой, сжимаются, и такимъ образомъ удобно и безъ большихъ усилий удерживаютъ животное по произволу. Если волъ находится въ упряжкѣ, то веревочку привязываютъ къ одному кольцу, продѣваютъ ее въ другое, и пропягиваютъ 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.

БѢЛЕНА.

200. **о вредѣ бѣлены.** (*Huosciamus niger, Linn. Дв.* 25. Iц. II. 1) *и средствоѣ противу него.* Бѣлена очень часто дикою попадающаюся около заборовъ, и огородаѣ по всей почти Россіи, принадлежащѣ въ числѣ очень ядовитыхъ правъ; вредныя ея качествы видны уже нѣсколько по наружному ея виду, а особенно по тяжелому воиному и отвратительному запаху. Хотя права сія и употребляются въ нѣкоторыхъ случаяхъ для пользованія болѣзней, однако же и тогда требуютъ боль-

шой осторожности; ибо опышами извѣдано ея смертоносное дѣйствіе не только на людей, но и на животныхъ. Корень ея, похожий нѣсколько на паспернакъ и по невѣдѣнію вмѣсто его употребленный, причинялъ смерть, и потому не только не должно окуривать болѣщіе зубы сѣмянами ея, какъ-то дѣластъ иногда простой народъ; но спаравшись совсѣмъ испроблять сю праву изъ садовъ и огородовъ.

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

БѢЛЕНИЕ.

210. ВѢЛИТЬ какую нибудь шкань или нитки, значицъ, испребинь изъ нихъ краску распищельнаго или животнаго вещества, которую онъ имѣютъ отъ природы.

Бѣлять а) пряжу и полотна льняныя и пеньковыя, б) пряжу и полотна бумажныя (изъ хлопчатой бумаги), г) пряжу и шкани шерстяныя.
Примѣт. Здѣсь предлагается бѣление, которое можно дома производить, а не фабричное.

211. ВѢЛЕНИЕ ПРЯЖИ ИЛИ НИТОКЪ. Переязавъ нитки по пасмамъ, мочить ихъ въ проспомъ щелокѣ, а еще лучше въ сѣдланномъ изъ ясеновой золы, около 9 часовъ; потомъ, выпустивъ щелокѣ изъ кадки, наливать на нитки холодной воды и сливать ее до тѣхъ поръ, пока сливаемая вода будетъ спекань чистою; тогда нитки вынимаютъ изъ кадки, споласкиваются и на кольяхъ, вбитыхъ на лугу, развѣшаются пропивъ солнца; потомъ мочатъ ихъ въ крѣпкомъ тепломъ щелокѣ, споласкиваютъ въ холодной водѣ, выдерживаютъ до суха и разспилаютъ на травѣ на открытомъ воздухѣ въ продолженіи нѣсколькихъ дней, въ которое время надобно ихъ переворачивать.

чивать на обѣ спороны нѣсколько разовѣ вѣ день, и поливати водою, пока онѣ получати нужную бѣлизну.

212. способъ вѣлить лѣнивия полотна. При бѣленіи надобно сперва полотна разсортiroвать по ихъ тонкости; наблюдать прилежно также и время, какія изъ нихъ получати скорѣе другихъ бѣлизну, тѣ вынимать изъ щелочныхъ кадей прежде другихъ и перемѣщать вѣ тѣ, гдѣ находятся полотна одинакой сѣ ими бѣлизны.

Сложивши полотна такъ, чтобы всѣ куски были одинакой длины и ширины, прицѣпляюти къ кромкамъ ихъ бичевочная пепти и укладывають вѣ кадкахъ рядами, наливая между каждыми двумя рядами полотенѣ по нѣсколько ведеръ слабаго щелоку, или теплой рѣчной воды, вѣ которой даюти сперва перебродитъ небольшому количеству муки, или опрубей.

Наполнивши кадку полотнами и водою, накладываюти на полотна сверху крышку, имѣющю множесшво скважинъ, дабы полотна не могли подниматься опѣ оказыvающагося вѣ скоромъ времени броженія, признакомъ котораго суть поднимающіеся вверхъ пузырьки воздуха, и образующаяся на поверхности воды перепонка. Когда перестанутъ появляться пузырьки и перепонка осядетъ на низѣ, (что происходитъ вѣ теченіе двадцати четырехъ часовъ, или тридцати шести) то это служитъ вѣрнымъ признакомъ, что полотна должно вынимать изъ кадки, и мыть или спирать вѣ пропочной водѣ.

Мытье сіе производится такъ: бросаюти полотна вѣ ящикѣ, устроенный вѣ чистой пропочной водѣ, изъ гладкихъ досокъ, и опчастии закрытый легкимъ деревяннымъ помостомъ. Вѣ семъ ящикѣ должна быть наблюдаема всегда большая опрятность. Здѣсь-то моюти полотна, выбивая ихъ слегка вальками, переполаскивая и попомъ крѣпко выжимая изъ нихъ воду, что повторяется до тѣхъ поръ, пока вода начнетъ спекати сѣ полотна самая чистая.

Вымыть такимъ образомъ полотна, разспилавшися ихъ на лугу, гдѣ смачиваются ихъ какъ можно чаще водою, и каждое упрощающее переворачиваются.

Трава, распущая на лугу, на копоромъ разспилавшаяся полотна, должна быть мягкая, довольно густая и крѣпкая, чтобы могла поддерживать ткани на нѣкоторой высотѣ и быть самыми способствующими проходу и кругообразенію подъ ними воздуха. Сначала должно очистить сей лугъ отъ всѣхъ приводящихъ спбѣгѣй, выспавляющихся выше прочей его поверхности, ибо оные могутъ выплынуть нити тканей въ иныхъ мѣстахъ болѣе, нежели въ другихъ; не менѣе также важно освободить лугъ и отъ кроповъ, которые поднимая землю, производятъ чрезъ то на полотнахъ пятна.

213. соединивши полотна съ лугу, выщелачиваются ихъ слѣдующимъ образомъ: сначала укладываются ихъ въ кадки или ванны, помѣщая при семъ сверху ткани, требующія самаго крѣпкаго щелоку.

Уложивши ткани, покрываются имъ сверху толстымъ, плотнымъ холстомъ, на которой насыпаются слой золы. Сначала наливаются на золу нѣсколько ведеръ горячей воды и вслѣдъ за оною льютъ кипящий щелокъ, сдѣланый изъ соды и осинатковъ, получаемыхъ при сожжении черешковъ и жилокъ табачныхъ листьевъ.

Щелокъ сей выпекается опять воинъ чрезъ втулку, находящуюся въ нижней части ванны. Работа продолжается такимъ образомъ безпрерывно опять пятинадцати до шестнадцати часовъ въ день. Въ четыре часа утра вынимаются полотна, для выспиланія на лугъ, гдѣ остаются они до полудня. Таковыя, повторяемые выспиланія на лугъ и щелоченіе, продолжаются въ течение пятинадцати и шестнадцати дней.

Полотна при помѣщеніи въ кади должно складываться въ нѣсколько складокъ и сначала смачиваться имъ слабымъ щелокомъ и мять ногами, обутыми въ саноги.

214. качество золы зависитъ отъ количества содержащагося въ ней поташу; расщепленія пра-

влиястия или пра́вы, доставляют золу, самую богатую пошашемъ; куспарники доставляютъ лучшую золу, нежели деревья; зола листьевъ содержитъ въ себѣ болѣе пошашу, нежели зола вѣшивей; и наконецъ зола вѣшивей богаче пошашемъ, нежели зола спивовъ. Всѣ осшапки отъ огородныхъ распеній даютъ золу весьма изобильную пошашемъ; посему очень хорошо пережигать осшапки свекловицы, при добываніи изъ нея сахара, равно какъ и осшапки картофеля, получающиеся на заводахъ картофельной горѣлки.

Степень теплоты щелока должна быть шакова, чтобы безпрестанно возрасшая при каждомъ послѣдовательномъ наливаніи онаго, достигла самого высшаго своего предѣла предѣмъ окончаніемъ работы, т. е. спустя десять или двенадцать часовъ отъ начанія наливачія; тогда щелокъ долженъ находиться въ кипячемъ состояніи; отъ слишкомъ же сильной въ началѣ теплоты, такъ какъ и отъ очень крѣпкаго щелоку, половина получающейся свойство скручиваться. Они опинюдь не должны оставаться безъ щелоку, и когда работнику нужно будетъ отлучиться, то онъ долженъ запечиуть вшулуку кади, наполнивши ее сначала щелокомъ.

215. По вынужденіи половено изъ кадей, никакъ не должно погружать ихъ въ рѣчную воду слишкомъ холодную; но надобно сначала согрѣть воду, въ которую хотятъ ихъ опустить, или оставить на иѣкопорос время на коромыслахъ, гдѣ они постепенно просыхнутъ и осякнутъ. Если же прямо безъ вымыванія хотятъ разослать половна на лугъ, то для сего должно прикрѣпить ихъ посредствомъ придѣланныхъ къ нимъ бичевочныхъихъ петель къ колышкамъ, вбитымъ въ землю; когда вѣтеръ сильно поддуваешь ихъ снизу, то должно расшлянуть отъ шести до семи веревокъ попрерѣгъ луга, дабы удержать половна и воспрепятствовать имъ подниматься въ верхъ, ибо они могутъ разодратиться.

216. ПОГРУЖЕНИЕ ПОЛОЩИ ВЪ КИСЛЫЯ ЖИДКОСТИ.

Когда усмопрятъ, что полотна будуть довольно уже выщелочены, тогда переносятъ ихъ въ кади, наполненные окисшою сыворонкою; погрузивши ткани въ сіи кади, оставляютъ ихъ тамъ на двадцать четыре часа. Сыворонку замѣняютъ иногда кислою водою, приготовленною изъ опурбей, или ржаной муки; равно какъ и щавельнымъ сокомъ, очистивъ его напередъ чрезъ отстой, онъ находящагося въ немъ зеленаго вещества. Сложивши полотна въ сихъ кадахъ въ складки, какъ и при моченіи оныхъ, наливаютъ попомъ понемногу кислой воды, спараясь при семъ штоптать ихъ ногами; послѣ сего оставляютъ полотна въ такомъ положеніи на 24 часа, или же на 36 часовъ, перемѣнявъ кадкахъ жидкость, какъ скоро придется оная въ гнилое броженіе, которое въ самомъ дѣлѣ обнаруживается здѣсь очень скоро.

Съ большою выгодою замѣняютъ сіи кислые жидкости купороснымъ масломъ (сѣриюю кислотою), разбавивъ ее напередъ большимъ количествомъ воды; для чего обыкновенно берутъ отъ 6 до 8 унцийъ купороснаго масла въ 66 градусовъ крѣпости, по ареометру Боме, на 400 штофовъ или 50 ведръ чистой воды; смѣясь сія, могущая измѣняться смотря по качеству самыхъ тканей, не прежде должна быть на нихъ выливаема, какъ по совершенномъ между собою соединеніи соспавленыхъ частей оной, т. е. воды и сѣрий кислоты; дѣйствіе ея можно ускорить нагреваніемъ, особенно когда температура окружающаго воздуха будешъ слишкомъ низка*.

* Вынимая полотна изъ сей кислой ванны, должно какъ можно скорѣе выжимашь ихъ и полоскашь какъ можно лучше въ большемъ количествѣ чистой воды, ни мало не оставляя ихъ на воздухѣ; безъ сей же предосторожности полотно, оставшася на воздухѣ и высыхая, немедленно падающее сожжениемъ: ибо кислая жидкость, налияная собою ткань, раздѣляющая на дѣльчи, изъ коихъ, болѣе лещучая — вода, испаряюща я, а дѣягъ поспоянная — сѣрия кислота, оставшая на полотнѣ, усиливается отѣлѣніемъ воды и посему оказывается на него разрушающее свое дѣйствіе. Впрочемъ бѣление сего кислотою и другими подобными способами, недавно изобрѣщенными, есть болѣе фабричное.

217. СТИРКА ПОЛОТЕНЬ. Вынутыя полотна изъ кислыхъ жидкостей вымачивающъ какъ можно лучше и давши имъ осадку, приспуштаютъ къ спирку ихъ и намыливанію. Для сего напираютъ ткани мыломъ, вмѣстѣ съ горячою водою, производя сюю операцию на широкихъ закраинахъ особенной кадки, наклоненныхъ внутрь оной. Наиболѣе должно при семъ спарашься щательнѣе напирашь кромки полотна. Напираніе сіе продолжается до тѣхъ поръ, пока не будетъ замѣтно на полотнищъ никакихъ отпечатковъ и доколѣ не освободится оно отъ всѣхъ нечистотъ.

218. ПОДСИНИВАНИЕ ПОЛОТЕНЬ. Обыкновенно опускаютъ полотна въ растворъ синьки въ то самое время, когда краска будетъ находиться еще въ жидкости и не осадитъ на дно. Для сего выбираютъ самую лучшую синьку, или шмальшу, разводятъ ее въ небольшомъ количествѣ чистой воды, черпаютъ попомъ воду сюю, насыщенную синькою и пропускаютъ сквозь мѣлкое сито въ небольшую кадочку, съ самою чистою водою; послѣ сего, по пробовавши краску, погруженіемъ въ оную пучка пряжи или лоскушка полотна, если найдутъ воду довольно насыщеною краскою, и отпечатокъ, доказываемый сюю послѣднею, ровнымъ, тогда начинаютъ подсививание полотенъ.

Приготовивши такимъ образомъ краску, погружающъ 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 кадахъ до совершеннаго ихъ напитанія подкрашенною жидкостью; послѣ чего погружася должно вынуть и выжать, при чмъ излишняя подкрашенная вода спекаетъ онятъ въ кадку. По мѣрѣ выниманія полотенъ изъ сей послѣдней, прибавляютъ въ нее новое количество синьки, на мѣсто поглощенной погружамыми въ жидкость полотнами.

Отибънокъ сини, сообщаемый полопиамъ, зависит отъ блеска, каковой хотятъ имъ доставить; слишкомъ густой отибънокъ заставляетъ сомневаться въ совершенной близинѣ шкапей.

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

219. окончательная отделька. Окончательная отделька, состоящая въ прошиваніи полопиенъ какимъ нибудь клейкимъ крахмальнымъ веществомъ, можетъ быть сообщаема полопиамъ или при самомъ погружениіи оныхъ въ синьку, или же по совершенніи подсшиванія.

Количество крахмала опредѣляется обыкновенно дурнымъ качествомъ полопина; ибо накрахмливаніе производится для прикрытия недостатковъ онаго. Послѣ сего подвергаются полопина лощенію, на деревянныхъ цилиндрическихъ кашкахъ, при посредствѣ весьма сильного гибшенія; или пропусканиемъ ихъ между многими, весьма сближенными между собою цилиндрами; или наконецъ подвергая ихъ сильнымъ ударамъ деревянаго широкаго молота, на мраморномъ столѣ, дабы сообщить имъ чрезъ сіе видъ большей плоскости и тонкости.

Если бы употребить для сего два мѣдные цилиндра, подобно какъ для плющенія, которыми можно дать произвольное разстояніе, приближая или удаляя одинъ отъ другого, тогда гибшеніе будетъ гораздо равномѣрнѣе и рабоча кончишися съ вѣрийшимъ успѣхомъ.

220. способъ вѣлить хлопчато-бумажныя ткани. Сначала киняпяшъ ихъ въ чистой водѣ, послѣ сего рачительно вымываюшъ, попомъ складываюшъ по слойно въ кадки, помѣщая въ верху пѣ изъ нихъ, которыя выбѣливаются гораздо труднѣе. Все сіе покрываютъ слоемъ золы, которую обливаютъ горячею водою; когда же щелокъ проникнетъ въ шкани, то выпускаютъ его чрезъ нижнее боковое отверстіе кадки, въ поставленный внизу котелъ, въ коемъ нагревши его до кипѣнія, перели-

ваютъ опять въ кадку на шкани, продолжая шаковую работу двѣнадцать часовъ. Послѣ сего вымываютъ шкани хорошо и оканчиваютъ все дѣло, выкладываніемъ ихъ въ штепсели многихъ дней сряду на лугѣ.

221. СПОСОБЪ ВЫБЫЛИВАТЬ ХЛОПЧАТУЮ ПРЯДЕНУЮ БУМАГУ И СОТКАННЫЯ ИЗЪ НЕЯ МАТЕРИИ ОТМЫННО ВЪЛЫМИ. Хлопчашую пряденную бумагу или матерію изъ оной, намыливши хорошенько мыломъ, положи на ночь въ шепломъ мѣстѣ въ теплую воду; рано же по утру вынь, выкруши, перемой въ намыленной водѣ, а попомъ переложи въ крѣпкій щелокъ, состоящій изъ золы и извести, и въ кипоромъ бы, на каждый фунтъ бумаги, распущено было два лопата спекольной иѣны и четверть фунта мыла. Въ этомъ щелокѣ должно варить бумагу, или матерію изъ оной, два часа; попомъ опять перемыть, еще поварить съ часомъ, вторично перемыть и развесить. Бумага выдетъ отъ сего опмынно бѣлою.

222. СПОСОБЪ ВЫБЫЛИВАТЬ ШЕРСТЯНЫЯ ТКАНИ. Шерстяные шкани, чулки и другія подобныя имъ вещи, упрашившія отъ употребленія или по другому случаю свою бѣлизну, выбыливаются слѣдующимъ образомъ: сначала вымачиваются шкани, въ штепсели иѣкошаго времени въ шелой мыльной водѣ, довольно слабой *, переворачивая при семъ ихъ руками, или посредствомъ легкихъ деревянныхъ скалокъ; каковую работу повторяютъ опять времени до времени; послѣ сего споласкиваютъ и вымываютъ ихъ въ самой чистой водѣ. Если шкань будеши составлять какую-либо верхнюю одежду, то въ такомъ случаѣ снова погружаютъ ее въ шелую мыльную воду, которая иѣсколько крѣпче первой; гдѣ также переворачиваются, или, лучше сказать, жмутъ руками, попомъ вымываютъ какъ можно чище и подсушиваются; наконецъ выжи-

* Опинюдь не должно употреблять при семъ щелочной соли особенно для шканей шоковыхъ и даже употреблять мыла — не болѣе, какъ сколько для сего нужно; что опредѣляется спечениемъ жилицошы самыхъ шканей.

маютъ изъ нее воду, окуриваютъ въ теченіи нѣсколькихъ часовъ сѣрою и высушивають. Если же эпіо будущъ чулки, то лучше осипавлять на нихъ мыло, не вымывая и не окуривая ихъ, дабы сообщить имъ большую нѣжность.

Что касается до шерстяныхъ, фланелевыхъ и другого рода фуфаекъ, надѣваемыхъ на шѣло, то мыло и сѣра для нихъ совершенно излишни; довольно очистить ихъ отъ сальности и пошать посредствомъ воды, настоянной на опрубахъ и послѣ сего вымыть; цѣвѣшъ ничего здѣсь не значитъ, ибо все доспоянство ихъ соспоянѣ вѣ большой способности поглощать испарину, и мыло можетъ только повредить вѣ семѣ случаѣ

Если же напропивъ шкани назначается для продажи, то по окуреніи сѣрою, моютъ ее въ пропочной водѣ, и наводятъ попомъ на оную Испанская бѣла, смѣшанная съ малымъ количествомъ Берлинской мазори; для чего разводятъ какъ то, такъ и другое вещество вмѣстѣ въ водѣ, погружаютъ туда одинъ или два раза шканы, вымываютъ попомъ въ слабой мыльной водѣ и послѣ высушиваютъ; наконецъ подвергаютъ шкани или кипанію, или прессованію.

БЪЛГ ЖЕНСКЯ.

223. ПРОСТОЕ НАРУЖНОЕ ЛЕКАРСТВО ОТЪ НИХЪ. Надобно взять цвѣтковъ тысячелистника, называемаго также деревенемъ, бѣлою ерекою, гулявникомъ (*Achillaea Millefolium*, *Linn.* *Дв.* 178.) и сдѣлавъ изъ нихъ крѣпкой на подобіе чаю настой, пить четыре раза въ день холодной по небольшему спакану, а дѣшородныя частии утромъ и вечеромъ промывать холодною водою. Причёмъ беречься отъ горечи. Гѣва, горячихъ напитковъ, и всего, что можетъ разслабить машину.

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

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

БѣЛИЛА.

224. спосовъ приуготовлять везвредныя для лица бѣлила. Взять фунтъ лучшей мыловки (шалькѣ), спереть ее въ самой мѣлкой порошокѣ, просѣять сквозь шелковое сито, всыпать въ стеклянную банку, и наливъ на порошокѣ бутылку крѣпкаго перегоннаго уксусу; смѣси сей надобно споясть двѣ недѣли и ее должно каждой день взбалтывать, пошомъ давши хорошо опстояться, сливъ уксусъ такъ осторожно, чтобы на днѣ банки остался одинъ только бѣлой порошокѣ, на которой наливъ чистой воды, и, взболтавши все крѣпко, переливать въ другую стеклянную или фаянсовую банку, и дашь порошку впоричко сѣсшь на дно. Такимъ образомъ надобно поступать до тѣхъ поръ пока порошокѣ сдѣлается очень бѣлъ и наощупь нѣженъ, тогда высушивъ его бережно отъ пыли, и просѣявъ чрезъ шелковое сито, хранить для употребленія въ закрытой посудѣ.

БѣЛОКОПЫТИНКЪ.

225. польза его. Трава сія, извѣстная во многихъ мѣстахъ и подъ именемъ подбѣла, матъ и матухи (*Tussilago farfara*, *Linn. Дв. 20*) распашть по всей Россіи на глинистой почвѣ, около рѣкъ, по рвамъ, и проч.

Какъ домашнее средство вездѣ употребляюшъ 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 сажи въ молокѣ, и процѣдивъ его, даютъ пить тепловашую жидкость овцамъ, когда

бываешь на нихъ падежъ, а также противъ нашля и одышки.

Шерстянистое вещество, вырастающее на корняхъ сей травы въ зимѣ, можно собирать, какъ то дѣлается въ Фландріи, выщелачивать, высушивать и употреблять вмѣсто прута.

БѢЛОКЪ ЯИЧНЫЙ.

226. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЕГО. Яичный бѣлокъ можно употреблять для запечатыванія писемъ вмѣсто облатокъ, и ихъ нельзя распечатать парами горячей воды, хорошо размягчающими облатки, между тѣмъ какъ бѣлокъ ошьихъ тверже сплюнется; но бѣлокъ для сего долженъ быть взятъ изъ яицъ свѣжихъ.

БѢЛУГА.

227. СПОСОБЪ СОЛИТЬ ВѢЛУЖИНУ. Рыбу сюю надобно сперва выпрошить, буде же она привезена куда либо во время зимы мерзлою, какъ по обыкновению бываешь въ большей части Россіи, то надобно сперва ее опшпаять, выпрошеннную вытереть сухо, и разнять на звенья желаемой величины, спинки же и филейные части отложить для провѣшиванія; звѣнья обмыть, обтереть до суха полотенцомъ и поклопти на столъ рядами. Для соленія ея нужно взять хорошей соли и на каждые двадцать фунтовъ подмѣшивать селицы по полу-фунту. Сею смѣсью наширатъ звѣнья со всѣхъ споронъ крѣпко и укладывать слоями въ кадки, для сего именно чисто вымытъя и выпаренныхъ. Положивъ первой слой, посыпать еще солью и наложить слой хмѣлю, попомъ положивъ слой рыбы и опять хмѣлю и такъ поступать, пока кадка наполнится. Верхній слой хмѣлю насыпать пополще, и наложивъ кружокъ, придавивъ его чистыми камнями, и кадку держать въ холодномъ мѣсѣ. Хмѣль кладется для сбереженія рыбы долѣ, а припомъ ошь и сообщаешь лучшій вкусъ рыбѣ. Солинъ бѣлужину лучше въ маленькихъ кадочкахъ, ибо изъ маленькой кадочки рыба скорѣе

издержится и не успеетъ испортиться, когда кадочка уже почата, чѣмъ очень часто съ свѣжепросольною бѣлужиною въ большихъ кадкахъ случается, по начашіи оныхъ. Лѣтомъ сіи кадочки надобно держать на льду. Рыбу изъ кадокъ доспавашь крючкомъ или вилками, а не руками.

Такимъ же образомъ можно солить осетрину и севрюжину; буде же такая соленая рыба испортиться, и начнетъ прощуханье, то выбравъ ее изъ кадки, перемыть въ трехъ холодныхъ водахъ чисто, дать провянуть и уклавъ ее оиять въ кадку вышаренную и выжаренную, солить съ свѣжимъ хмѣлемъ, наливъ на нее крушаго разсолу, вскиняченаго раза четыре и оставившаго. На кадочки наложить гнѣшъ и поспавить въ ледѣ.

БВЛЬЕ.

228. МЫТЬЕ БВЛЬЯ И РАЗБОРЪ СНАГО ДЛЯ МЫТЬЯ. Первое дѣло при спираниіи состоитъ въ сортировкѣ бѣлья не только на при извѣстныя доли, т. е. на бѣлье тонкое, бѣлье цвѣтное и бѣлье кухонное; но также и въ подбираніи одинаковыхъ штукъ бѣлья, дабы ихъ можно было особенно счестѣ и положить вмѣстѣ въ щелокѣ; такъ, напр. сначала складывать въ сторону просыпни, пошомъ споловое бѣлье, сорочки и проч. Разборка сія бѣлья и продолжительна и непріятна, попому чѣмъ надобно иѣсколько разовъ брать въ руки каждую штуку и дышать воюочими испареніями давно замаранного бѣлья; кромѣ сего при разборкѣ штукѣ тонкихъ или иѣсколько поношенныхъ, легко можно разодрашь ихъ. Для отвращенія сего неудобства, весьма хорошо имѣть для чернаго бѣлья особый большой шкафъ съ иѣсколькими ящиками и на каждую полку шкафа или въ ящики класить извѣстныя одинакія штуки бѣлья, по мѣрѣ того какъ оныя становятся черными. Такимъ образомъ бѣлье находилось бы все разсортированнымъ и оставалось бы только пересчищать его, какъ скоро нужно будетъ опредавать въ мытье.

229. СТИРКА БЪЛЯ. Всякой можетъ замѣтишь, что бѣлье, употребленное два или три раза и слѣд. еще чистое, чрезъ нѣсколько времени спанившія совершенно чернѣмъ, не бывши послѣ того ни разу въ употреблениіи. Отсюда видно, какъ много мараетъ и портитъ бѣлье, когда оспавляютъ его нѣсколько мѣсяцевъ валяясь въ нечистотѣ, ожидая пока накопится довольноное количество его для спирки. Посему то въ хорошихъ домахъ, обыкновенно опадающъ въ спирку бѣлье тоинчашъ, какъ скоро снимутъ его.

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

230. СВЯЗЫВАНИЕ БЪЛЯ. Когда хотятъ класть бѣлье въ щелокѣ, то прежде связываютъ попарно чулки, носки и проч., сшивая ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Послѣ мытья опять ихъ расшивають; но при семъ случаѣ удары ножницѣ чрезвычайно портятъ бѣлье, особенно же чулки, гдѣ отъ одной перерѣзанной пепти распускаются многія. Посему лучше пришивать къ тому и другому чулку близъ рубца ленточки, узинькія пшесемочки, или бумажные плешечки, длиною около двухъ вершковъ, и когда чулки зачерняются, то связывать обѣ ленточки пѣплею. Подобнымъ сему образомъ можно связывать и другія штуки бѣля.

231. СОСТАВЪ ДЛЯ ВОЗВРАЩЕНИЯ ВЪЛИЗНЫ БЪЛЮ, когда оное порыжаетъ и сдѣлается почти подгорѣлымъ. Надобно вскипятивъ два унца сукновальной глины въ полшофѣ уксусу, попомъ прибавивъ шуда унцѣ куринаго кала, полѣунца

простаго мыла и соку изъ двухъ луковицъ; уваривши все сие до тѣхъ поръ, пока смѣсь сдѣлается густо-ватою. Соспавъ сей выливающія на порыжѣвшія мѣста, и на нихъ высыхаетъ; отъ чего мѣста сіи спаиваются бѣлыми, если только они не совер-шенно будуть сожжены и нитки не разрушены. Послѣ сего надобно бѣлье раза два вымыть.

232. спосовъ возвратить вълизну пожелтѣвшему бѣлью. Если бѣлье отъ долгаго лежанія или отъ очень горячей воды пожелѣло, чѣмъ въ осо-бенности случается съ бѣльемъ бумажнымъ, то въ шакомъ случай надобно его положить на восемь дней въ сыворотку, которая начала уже про-никнуть; попомъ вынутое бѣлье изъ сыворопики вымыть въ теплой водѣ съ мыломъ и высушить. Если за одинъ разъ бѣлье не побѣлѣетъ, то на-добно тоже повторить въ другой разъ.

233. выгодное паровое въленіе. Для отвраще-нія неудобствъ, сопровождающихъ употребленіе обыкновенныхъ щелоковъ, оставляющихъ часто на бѣльѣ пятна, лучше употреблять паровой способъ бѣленія, весьма простой, легкой и выго-дной въ исполненіи.

Выстиравши бѣлье обыкновеннымъ образомъ, мочатъ его въ слабомъ содовомъ или попаш-номъ щелокѣ, смѣшанномъ съ небольшимъ количе-ствомъ мыла и укладывають попомъ въ паровую ванну.

Ванна сія большаго, нежели какъ обыкновенныя, размѣра, имѣетъ дно проскваженное большими ко-личествомъ дыръ; она устанавливается нижнею своею частію очень плоско на отверстіе обыкновен-наго копла, до половины налипшаго водою, и кото-рый служитъ для принятія излишняго щелока, спекающаго съ бѣлья. Такъ какъ въ копле нахо-дишся небольшое количество жидкости, то оная весыма скоро приходитъ въ кипѣніе при ея нагрѣ-ваніи, и паръ, не имѣя другаго выхода, кромѣ от-верстій, находящихся на днѣ ванны, закрытой въ сіе время плоско крышкою, спремится въ ону,

вращається во всей массѣ бѣлья и проникаетъ его во всѣхъ частяхъ.

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

По вынутіи бѣлья изъ ванцы, моютъ его въ теплой 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 потребуетъ менѣе времени, менѣе мыла, менѣе щелочи, менѣе дровъ; производство его очень легко, а успѣхъ всегда вѣренъ; а самая главная выгода онаго есть та, что нѣть никакой опасности, сожечь бѣлье; ибо паръ, проникающій оное, будучи не чѣмъ иное, какъ чистая перегнившая вода, не можетъ входить въ массу бѣлья безъ того, чтобы щелочь, удоборасстворимая въ водѣ, часъ отъ часу не ослаблялась, увлекаясь беспредѣльно спекающею водою.

234. МЫТЬ БѢЛЬЕ, ВМѢСТО МЫЛА, КАРТОФЕЛЕМЪ.

а) Бѣлье сперва бросить на полчаса въ кадку напитую водою и послѣ вынуть и прополоскать.

б) Положить въ котелъ съ горячою водою, и постомъ одинъ кусокъ за другимъ вынимать и напирать съ обѣихъ сторонъ картофелемъ, не совсѣмъ довареннымъ.

в) Спирать, какъ обыкновенно спирается бѣлье и опять все бросить въ котелъ.

г) Дать съ водою въ котелъ кипѣть полчаса.

д) Опять напирать картофелемъ, спирать и на нѣсколько минутъ бросить въ котелъ въ теплую воду.

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

Вымытое симъ образомъ бѣлье бываетъ совершенно бѣло, безъ всякаго запаху. Въ семъ способѣ

бъления не нужны ни зола, ни мыло, а кроме того и воду отъ мышья можно употребить для корму свиней или для удобрения полей.

235. НОВЫЙ СПОСОБЪ МЫТЬ КАРТОФЕЛЬ ТОНКОЕ БЪЛЬЕ. Вымывъ картофели до чиста и вычищивъ щепкою, перешть ихъ на перкѣ надъ сосудомъ съ водою и смѣсь пропустить сквозь цѣдило. Когда отсѣдѣ сдѣлался, сливъ верхнюю слизистую жидкость и беречь для употребленія, которое состоитъ въ слѣдующемъ:

Бѣлье расстилаютъ на столѣ, накрываютъ тонкимъ полотномъ и напираютъ слегка сею жидкостью иѣсколько разовъ. Потомъ полощутъ его и сушатъ.

236. СПОСОБЪ МЫТЬ БЪЛЬЕ НЕ НАТИРАЯ ЕГО МЫЛОМЪ. Вмѣсто того, чтобы напирать бѣлье мыломъ, гораздо удобнѣе, изрѣзавъ мыло въ тонкіе куски, развесивъ его въ водѣ; въ сию мыльную воду положить грязное бѣлье и послѣ спирать обыкновеннымъ образомъ. Выгода отъ сего способа та, что: 1. Бѣлье, равномѣрно проникнутое сею водою, вымывается во всѣхъ своихъ частяхъ единообразно, чего рѣдко досчитнешь можно напираніемъ съ мыломъ; 2. Что нужно гораздо меньшее количество мыла, нежели при обыкновенномъ напираніи онымъ.

237. СПОСОБЪ ДОСТАВИТЬ ВЫМЫТОМУ БЪЛЬЮ КРАСИВЫЙ ВИДЪ. Бѣлье не надобно высушивать до суха, и недопускать, чтобы оно имѣло сгибы, но надобно снимать его съ веревокъ еще иѣсколько сырое, вспряхнуть хорошоенько и смотря по величинѣ его, сложиши въ иѣсколько складокъ, какъ напр. салфетки въдвѣ половины, сорочки въ четыре и проч. Для сего надобно бѣлье, разложивъ на столѣ, разглаживать сверху рукою при складываніи, потомъ разложить его по сорцамъ, крахмалишь, гладишь его упюгомъ, извѣспивъ всякой прачкѣ образомъ. Въ иѣкоторыхъ случаяхъ можно употребляти гораздо лучше гусиновашу воду сарацинскаго пшена вмѣсто крахмалу. Сія вода не дѣлаетъ кисею очень жестокою, но за то доспавляетъ ей большую прозрачность и глянецъ.

Накрахмаленные водою изъ сарацинского пшена вещи удобнѣе выглаживать упюгомъ: но вообще, чтобы бѣлье не было накрахмалено очень густо, и чтобы оно не препятствовало упюгу легко скользить по немъ, то надобно къ крахмалу прибавлять по нѣсколько капель бѣлаго уксусу, и накрахмаленные вещи посушить немнога передъ пѣмъ, какъ должно гладить ихъ упюгомъ.

БѢЛЬМО.

238. ПРОСТЫЯ ЛѢКАРСТВА ДЛЯ СОГНАНИЯ СЪ ГЛАЗЪ БѢЛЬМА. Бѣльмо, покрывающее зрачокъ, голубо-бѣлою или бѣложелтоватою плеовою, иногда захватывающее и глазной бѣлокъ, сгоняется разными средствами:

а) Ложась спать должно налипъ на бѣльмо нѣсколько капель щучей желчи, и не смотря на боль, удерживаться отъ миганья; на другой день по утру промыть глазъ холодною водою, ввечеру вновь поспупить также, и такимъ образомъ продолжать, пока бѣльмо сойдетъ, что случается не рѣдко за третий разомъ. Если глазъ покраснѣетъ, то раза три въ день прикладывать къ нему теплую припарку изъ пшеничного хлѣба, или изъ муки лѣнянаго сѣмяни 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 крѣпкий щелокъ, сдѣланный изъ золы и смѣшанный пополамъ съ сливками.

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

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

БѢШЕНСТВО см. **животныя взвѣсившіяся.**

В.**ВАЗА.**

Еспь выродокъ, или сортъ ржи, вывезенныи первоначально изъ Швеціи. См. **ржъ**.

ВАЙДА.

239. Хотя **вайды** (*Jsatis tinctoria. Linn. III. V. 5.*) и дикою попадається во многихъ Губерніяхъ умѣренной и піемной части Россіи, но для полученія изъ нее синей краски въ большомъ количествѣ, надобно ее разводить.

240. **способъ разводить вайду.** Вайды требуетъ земли хорошей и плодородной, будеши ли она глинистая или другая, то чѣлько бы хорошо была унаожена и глубоко всахана, ибо коренья ея глубоко входятъ въ землю. Ее разводятъ сѣмянами, кото-рыя можно сѣять или подѣ осень, погода когда сѣюшъ озимые хлѣба, или рано весною, но землю для сего должно всахать еще осенью.

241. **время сѣрѣзывать листья для приготовле-ния краски.** Посѣянное сѣмя иногда долго не всходитъ (отъ двухъ до четырехъ недѣль). Когда вайды будеши имѣть по четыре листника, то надобно расщепенія очень густо сидящія подрѣзывать и негоднуюправу выкалывать. Собираютъ же листья въ то время, когда нижніе начнутъ желѣзти, или по прошествіи 20 и 26 дней, счиная отъ посѣва сѣмени, буде они сѣяны весною, чѣлько должно бысть въ Іюнѣ или въ Іюлѣ, смотря по времени сѣва; сѣ посѣянныхъ же осенью начинаютъ въ первой разѣ обирашь листья раньше. До осени можно обирашь листья раза три*; при чѣмъ надобно остерегаться, чиобы срѣзывая листья не повредить самаго стебля расщепенія; въ теплѣйшихъ мѣстахъ сѣ вайды, осенью посѣянной, собираютъ листья раза четыре.

* Въ тѣхъ мѣстахъ, где лѣто продолжается дольше.

242. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗЪ ЛИСТЬЕВЪ КРАСИЛЬНЫХЪ КОМЬЕВЪ. Сорванные листья въ ивовыхъ плетушкахъ перемываются, разсипаются на травѣ или въ особомъ сараѣ, гдѣ нѣсколько просыхаютъ; по-тому на особо устроенныхъ для того мельницахъ разтираются и, будучи сложены въ небольшія остряя кучки въ мѣстѣ тѣнистомъ и прокѣваются воздухомъ, но впрочемъ защищенномъ отъ солнца, оставляются на нѣсколько дней, въ кото-рое время происходитъ въ нихъ броженіе, продол-жающееся до тѣхъ поръ, пока наружность кучекъ покроется синеватою корою, для чего требуется опѣ восьми до двенадцати дней, смотря по по-годѣ. Всю перебродившую вайду переминаютъ руками и дѣлаютъ изъ нее комья, которые вы-сушиваются на решетахъ или доскахъ въ шакомъ мѣстѣ, гдѣ бы была защита отъ солнца и отъ дождя. Высушенные комья продаются на красиль-ные заводы.

243. ДРУГСІЙ СПОСОБЪ НАЗАРОВА, ДОВЫВАТЬ ИЗЪ ВАЙДЫ КОМЬЯ. Собранные листья раскладываютъ въ сараѣ на одни сутки для осушенія, по-тому рубя ихъ сѣчками какъ капусту и изрубленные листья складываютъ въ кучу, которую накрываютъ рогожами на нѣсколько дней, въ кото-рое время въ кучѣ происходитъ броженіе и на поверх-носинѣ показывается шемно фюлентовой цвѣтѣ, и сильной острой запахѣ часъ опѣ часу увеличи-вается; по-тому разбиваютъ ихъ лопатами какъ глину, и опять накрываютъ рогожами, подъ ко-торыми они лежатъ впорочно шесть сутокъ, по прошествіи которыхъ посыпаютъ ихъ гашеною известкою, полагая одинъ фунтъ на пудъ листьевъ, и опять измявъ лопатами, складываютъ на про-ое сутокѣ; наконецъ всю измявшую массу сми-наютъ въ комья или, еще лучше, накладываютъ ее въ жестяные ступки, сдѣланныя въ видѣ конуса, въ верхокъ вышины. Ступки сіи спа-вящіеся на сдѣланныхъ для того поакахъ и по вре-менамъ, для скорѣйшей просушки, высушиваются на солнце.

245. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРАСКИ (ИНДИГО) ИЗЪ ВАЙДЫ, по способу ШАПТАЛЯ. Свѣжіе листья вайды кладутся въ чанѣ, въ такомъ количествѣ, чтобы они лежали свободно, не будучи сильно сгущаемы; на чанѣ кладутъ деревянную решетку и покрываютъ ее шерстяною матеріею, на которую льютъ кипячей воды сполько, чтобы она покрыла всѣ листья; потомъ снимаютъ решетку и шерстяную ткань и весломъ переворачиваютъ листья, чтобы вода могла дѣйствовать на всѣхъ ихъ равномѣрио.

По прошествіи пяти или шести минутъ опираютъ кранѣ чана, и спускаютъ чистую оливковаго цвѣта жидкость, профиживая ее чрезъ сито или шерстяную ткань, въ другой чанѣ. Когда вся жидкость выпечетъ, кранѣ запираютъ и наливаютъ вновь на листья теплой воды, которую по прошествіи четверти часа выпускаютъ также въ чанѣ въ прежней жидкости; пошомъ всю жидкость изъ сего чана переливаютъ въ премій чанѣ, и когда она осыпнется до 35° или 40° по Реом., то начинаютъ ее взбивать вѣничками, сдѣлаными изъ иловыхъ прутьевъ, очищенныхъ отъ коры; отъ такового взбиванія появляется на поверхности жидкости большое количество бѣлой пѣны; тогда переспаютъ взбивать и ожидаютъ, пока пѣна получитъ красивый синій цвѣтъ и осядетъ; въ сie время вновь начинаютъ взбивать жидкость, и сie продолжаютъ дѣлать съ перемежками до тѣхъ поръ, пока пѣна не будетъ уже болѣе принимать синяго цвѣта, а будеши казаться бѣлою или красноватою. Чтобы узнать, нужно ли жидкость еще взбивать, или время работу кончились, наливаютъ жидкость въ рюмку, и когда она не имѣетъ въ себѣ ни малѣйшаго оттенка зелени, то переспаютъ взбиванье и даютъ жидкости стоять спокойно въ теплениі осьми или десяти часовъ, пошомъ жидкость спускаютъ, а осѣвшую на дно краску собираютъ, перемываютъ въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока вода не начнется смекать совершенно чистою, тогда краску высушиваютъ.

246. ИТАЛИАНСКИЙ СПОСОБЪ ПРИУГОТОВЛЯТЬ ИЗЪ ВАЙ-ДЫ ИНДИГО. Нарвавши свѣжихъ листьевъ вайды, положиши ихъ въ бочку, споящую стоймѧ, и налиши горячею водою; попомѣ, вложивъ кружокъ, накласть на него какихъ нибудь пяжелыхъ вещей, и въ пакомъ положениіи оставиши листья спояти часовъ шеспнадцать или осьмнадцать и долѣе, пока вода получитъ желтозеленый цвѣтъ; воду сю сѣдиши сквозь кранъ, внизу бочки находящійся, давши ей спояться, процѣдиши сквозь сито; послѣ чего надобно по немногу приливашь извѣстковую воду и, наливши ее довольноное колическиво, оставиши ее спояти въ покоѣ нѣсколько часовъ, пока опсѣдѣшь на дно сосуда прекраснаго синяго цвѣту опсѣдѣ, который перемывъ нѣсколько разовъ, высушишь.

BAKCA.

247. ЖИДКАЯ ВАКСА, НАЗЫВАЕМАЯ ЯПОНСКОЮ.
Взять порошку жженой слоновой кости двадцать одинъ золотниковъ, сахару четыриадцать золотниковъ, слабой сѣрной кислоты и соляной по семи золотниковъ, лимоннаго соку изъ одного лимона, деревяннаго масла одну столовую ложку и ренскаго уксусу одну бутылку: жженую кость смѣшать съ сахаромъ и масломъ, распиряя на камъ или въ спупкѣ, въ тоже время прибавлять лимонный сокъ и пол-бутылки уксусу; попомъ при безпрерывномъ мѣшаніи приливать понемногу кислоты и оспальное количество уксусу. Ваксу сю предъ употреблениемъ всегда надобно взвѣшивать.

вишневаго клоу въ поропкѣ . . . 4 золотника.
ренскаго уксусу 1½ бушылки.

Сърную кислоту смѣшавъ оспорожно съ четырнадцатью сполосовыми ложками воды, прибавивъ

щуда же мало по малу солиную кислоту. Напою вылишь въ фаянсовое или глиняное блюдо, и смѣшашь съ кислотами, растворенными водою. Слоновую жженую кость въ другомъ глубокомъ блюдѣ смочишь водою такъ, чтобы изъ нее образовалось гусиное тесто, на которое и вылишь смѣшь папоки съ кислотами, и какъ можно лучше размѣшашь все вмѣстѣ, попомъ прибавишь мало по малу масло и вишневый клей, предварительно разведенный въ осьми споловыхъ ложкахъ горячей воды. Всю сию массу размѣшивашь до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается однообразною; тогда прилишь къ ней столько чистой воды, чтобы вышло шесть бушылокъ ваксы. Для запаха можно прибавлять какія нибудь пахучія эссенціи или масла, по произволу.

Вакса сія, будучи наперста жестокою щепкою, получашь блестящій глянецъ и прекрасный черный цвѣтъ; она сильно пристаетъ къ кожѣ, не отдаляется отъ ней тренiemъ на сыромъ воздухѣ, и не лупится въ самыхъ складкахъ обуви. Соляная кислота, входящая въ сославъ сей смѣси, образуетъ расплывающуюся соль, которая, привлекая изъ воздуха влагу, поддерживаетъ гибкость кожи и не представляетъ тусклой поверхности, что неминуемо должно бы произойти отъ одной сѣрной кислоты.

Надобно замѣтить, что приготовленную такимъ образомъ ваксу нельзя тощасѣ-же переливать въ бушылки, потому, что онѣ могутъ лопнуть отъ образующагося въ смѣси углекислаго газа, который въ печеніе 4—5 дней обыкновенно выпадаетъ и тогда можно безопасно разливъ ваксу по бушылкамъ.

249. новая превосходная вакса. Надобно взять: жженой слоновой кости или и простой—49 золотниковъ.

Слабой сѣрной кислоты и кисло-солиной-по 9 золотниковъ.

Уксусу три четверти бушылки.

Масла льняного или деревянного одну половину столовой ложки.

Картофельной мякоти 8 фунтовъ.

Разваренный и распаренный картофель разведи въ горячей водѣ (примѣрно въ 45 градусовъ, по Реомюрову термометру), и полученнюю такимъ образомъ свѣплую жидкость прибавляй, при безпрерывномъ мѣшаніи, но весьма малыми количествами, къ сѣрої кислотѣ, разведенной также 14 столовыми ложками воды, и нагревающей до степени кипѣнія въ свинцовомъ пазикѣ, приложено наблюдая, чтобы ошѣ присоединенія сего раствора, кипѣніе нисколько не прерывалось. Спустя 2 или 3 минуты послѣ того, какъ вліяю будешь въ кислоту послѣднее количество картофельного раствора, крахмаль совершенно обсахарится, почему и надобно спопчасѣ же снять пазикъ съ огня. Потомъ смѣсь поставишь въ прохладное мѣсто, чтобы она нѣсколько остыла, а между тѣмъ на жженый кости наливашь по немногу соляную кислоту, и хорошенько размѣшавъ массу деревянною лопаточкою, соединишь ее съ кислою сахаристою жидкостью; наконецъ прибавишь такое количество холодной воды, чтобы вышло 6 бутылокъ ваксы.

250. ДЕШЕВАЯ ЖИДКАЯ ВАКСА.

Возми жженыхъ костей, въ по-

рошкѣ 14 золотниковъ.

Сахару около 11 — — —

Деревянного масла 2 чайныя ложки.

Полива 1 бутылку.

Сахаръ смѣшашь съ масломъ и жженою костью, а потомъ прибавишь, по немногу, поливо.

251. ВАКСА СУХАЯ, ИЛИ ВЪ ВИДЕ ТЪСТА.

Возми жженой слоновой кости. . 4½ фунта.

Сахарнаго леденца, въ са-
момъ мѣлкомъ порошкѣ . . 2½ — — —

Папоки 36 лоповъ.

Ренскаго уксусу. } каж. по ½ бутылки.
Рѣчной воды }

Жженую слоновую кость прости чрезъ щелковое сито. Уксусъ мѣшай сперва съ папокою, въ

нагрѣшомъ на раскаленныхъ угольяхъ мѣдномъ или чугунномъ сосудѣ, а попомъ вылей туда-же и воду. Когда патока совершенно разойдется, то прибавляшь къ ней, при безпрерывномъ мѣшаніи, жженую слоновую кость и леденецъ, стараясь, чтобы масса была сколько можно однообразиѣ. Наконецъ наполнить эпимъ тѣстомъ жесперныя, или другаго рода, коробки, въ которыхъ вакса вскорѣ совершенно высохнетъ.

Что касается до намазыванія сей ваксы, то жесткую сапожную щепку обмакнуть въ воду, и довольно крѣко прижавъ ее къ ваксѣ, намазать на сапогъ или башмакъ, а попомъ чистить обыкновенною щеткою.

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

рошкѣ	14 золотниковъ.
Сахарного леденца. }
Аравійской камеди	7 — — —
Лучшаго индиго	$\frac{1}{2}$ — — —
Сѣрной кислоты	каждой по 7 — — —
Соляной кислоты	3 драхмы.
Лавандного масла.	3
Лучшаго ренскаго уксусу . . .	3
унці (6 споловыхъ ложекъ).	

Жженую слоновую кость смѣшать съ леденцомъ, Аравійскою камедью, индигомъ и уксусомъ; послѣ того прибавляшь, при безпрестанномъ мѣшаніи, сѣрную и соляную кислоты, а наконецъ влишь и лавандное масло.

**253. СОСТАВЪ САМОЙ ДЕШЕВОЙ, ВЛЕСТЯЩЕЙ И СО-
ВЕРШЕННО БЕЗВРЕДНОЙ ДЛЯ ТОВАРА ВАКСЫ:**
Взять жженой кости, расщерстой на

водѣ	9 лопковъ.
Патоки.	кажд. по
Воды	8 споловыхъ ложекъ.
Масла деревяннаго или льнянаго	2 сполов. ложки.

Патоку развесить въ водѣ, и постепенно прибавляшь масло и жженую кость. Если нужно, чтобы

вакса была погуще, то можно еще подсыпать жженой кости. Въ первые дни, такая вакса бываетъ нѣсколько липка, но недоспашокъ сей вскорѣ изчезаетъ самъ собою.

254. СОСТАВЪ ХОРОШЕЙ ДЕНЬЕВОЙ ВАКСЫ. Возьми 3 золотника чистаго мездринаго kleю, употребляемаго столярами; 6 золотниковъ обыкновеннаго крѣпкаго мыла и распусти ихъ въ кипячей водѣ; 6 золотниковъ простой сажи, раскали въ горшкѣ и угаси уксусомъ; 6 золотниковъ размоченнаго въ водѣ крахмалу, который вмѣстѣ съ сажею повари въ четверть часа, примѣшай къ kleю и мылу.

255. ЛОСКОВАЯ ЖИДКАЯ ВАКСА ДЛЯ ПОКРЫВАНИЯ ХОМУТОВЪ И ДРУГИХЪ ЛОШАДИНЫХЪ ПРИБОРОВЪ.

Возми Сенегальской камеди . . . 12 золотниковъ.

Заморенной уксусомъ сажи 12 — — —

Простой воды 48 — — —

Сполченую камедь распусти съ водою на слабомъ жару, сажу раскали въ особомъ горшечкѣ и угаси уксусомъ. Сie дѣлается для опиянія у ней масляности и для того, чтобы сдѣлалась она чернѣе; послѣ чего вмѣшай ее въ распущенную камедь. Сенегальскую камедь можно замѣнять съ другими камедями.

256. ВАКСА НАВОДИМАЯ КИСТЬЮ. Вакса сія, по всемъ описаніямъ, должна быть предварительно прочимъ. Для приготовленія ея берутъ одинъ унцъ сплющеныхъ чернильныхъ орѣшковъ и одинъ унцъ камешеваго дерева, изрѣзанаго въ мѣлкіе кусочки; кинятъ ихъ въ тарелку шифофахъ краснаго вина, до тѣхъ поръ, пока жидкость уварится до половины, послѣ чего процѣживають сквозь тряпку. Въ полученный такимъ образомъ оливарь вливаютъ при фунта водки, кладутъ фунтъ арабской камеди, фунтъ сахара и одинъ унцъ зеленаго купоросу; оправляютъ все сіе наспаивающе вмѣстѣ до совершенного растворенія, которое должно ускорить умѣреніемъ нагреваніемъ, помѣшивая при томъ какъ можно чаще жидкость.

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

257. ВАКСА, ДѢЛАЮЩАЯ ОБУВЬ НЕПРОМОКАЕМОЮ. Обувь, которую хопятъ сдѣлать непромокаемою, сама по себѣ опинуть не должна имѣть никакихъ дыръ, ни видимыхъ, ни скрытыхъ. Для составления же ваксы берутъ полфунта говяжьяго сала, четыре унца свинаго, два унца терпентину, два унца свѣжаго желтаго воску и два унца деревяннаго масла; все сіе расшапливаютъ вмѣстѣ на огнѣ, перемѣшивая какъ можно лучше. Нагрѣвши слегка сапоги или башмаки, намазываютъ ихъ рукою, погрузя обувь въ сию смѣсь, поворачиваютъ на всѣ спороны до нѣсколько разовъ, дабы кожа напиталась такимъ количествомъ сего состава, какое можетъ она въ себя вобрать; послѣ чего оспавляютъ ихъ стоять въ продолженіи всей ночи. На другой день будутъ казаться они нѣсколько жесткими, но теплота ногъ скоро сообщитъ имъ прежнюю мягкость. Въ приготовленной такимъ образомъ обуви, цѣлой день непрерывно можно ходить по мокрымъ мѣстамъ, не чувствуя ни сколько на ногахъ сырости.

258. ВАКСА ЛИЧНАЯ. Разбивши одно яйцо, выпускають его въ небольшой горшечекъ, прибавляя туда немного сажи. Смѣшиваютъ все сіе вмѣстѣ, переворачивая погруженною въ сосудъ киспью, верти оную очень сильно руками; послѣ сего кладутъ еще шуда отъ двухъ до трехъ ложекъ уксусу, или полрюмки пива, дабы сдѣлать массу не очень густую, размѣшивають потомъ еще нѣсколько секундъ; наконецъ накладываютъ ее на сапоги посредствомъ киспи. Вакса сія сохнетъ весьма скоро.

ВАКШТАБЪ.

Это сортъ курительного табаку, о пріугоповленіи котораго см. **ТАБАКЪ**.

ВАНИЛЬ.

259. ВАНИЛЬ есть особенный родъ спручьевъ, бураго цвѣта, переходящаго нѣсколько въ черный, весьма ароматического пріятнаго запаха. Ваниль привозится изъ Америки и особенно изъ Мексики. Спручки ванили шире и длиннее нашихъ шурецкихъ бобовъ; они заключаютъ въ себѣ особенное медовое вещества, наполненное маленьками, черными и лоснящимися зернышками. При покупкѣ должно выбирать свѣжую, толстую и сочную ваниль. Посредствомъ винного спирта извлекающъ изъ нея всѣ смолистыя и пахучія части; нѣсколько ложекъ этой эссенціи придаютъ спиртнымъ напиткамъ и шоколаду самый пріятный вкусъ и запахъ.

Свѣжая ванильная 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 экстрактомъ овсяной кожицы. Сперва кожицу овсяныхъ сѣмянъ мочатъ въ водѣ, а пошомъ 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.

ВАЛЕРИЯНА.

261. ПОЛЬЗА ВАЛЕРИАНЫ, ДИКАГО ВАЛДЫРЬЯНА, ЗЕМЛЯННОГО ЛАДАНА, МАУНА, ОЧНАГО КОРНЯ (*Valeriana officinalis*, *Linn.* *Лв.* 2). Распространение сіе есть одно изъ полезнейшихъ опечественныхъ распеній, употребляемыхъ въ лѣкарства. Оно распространено 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 лѣкарства. Его

должно собирать весною, прежде нежели пустыни
своловъ и очищенный высушить въ шемномъ мѣсяцѣ
и беречь въ спеклянныхъ хорошо закупоренныхъ
сосудахъ.

Корень сей дается въ порошкѣ, или смѣшанный
съ медомъ въ видѣ кашки, а также въ видѣ налив-
ки и полезенъ въ падучей болѣзни и родимцѣ дѣ-
тей, въ болѣзняхъ судорожныхъ, истерическихъ,
шусклости глазъ, въ нервныхъ и гнильныхъ горяч-
кахъ, въ горячкахъ желчныхъ и мокротныхъ, въ
параличныхъ разслабленіяхъ и въ болѣзняхъ, про-
исходящихъ отъ глиссовъ, которыхъ онъ хорошо
выгоняетъ. Въ аптекахъ приготовляющъ изъ
него разные соспавы.

Масло валеріины можетъ замѣнять съ великою
пользою иноспранное масло касиуповое, такъ
же дорогую бобровую спрую и мускусъ.

Въ разныхъ мѣстахъ Россіи спарушки лѣкар-
ки настойкою сего корня промываютъ глаза и
дающъ его нюхать въ порошкѣ отъ шусклости
зрѣнія, каковое употребленіе подтверждено и
нѣкоторыми врачами, предписывавшими съ усѣ-
хомъ глазныя примочки изъ воды, перегнаной съ
сивъ расpleniemъ.

ВАЛДШНЕПЪ.

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

ВАНИЯ.

262. Подъ именемъ *ванны* разумѣютъ у насъ и
снарядѣ, въ которомъ можно купаться, наливая хо-
лодную или теплую воду, и самое купанье въ та-
комъ снарядѣ, который обыкновенно дѣлается изъ
дерева, но бывають ванны жеспянныя, мѣдныя,
мраморныя и проч. Называющъ въ сіи снаряды,
смотря по надобности, воду холодную (*ванна хо-*
лодная) или теплую (*ванна теплая*), а притомъ
вода такая бываєтъ или простая, или насыщенная
какими нибудь цѣлительными веществами.

263. ванны холодные, или купанье въ холодной водѣ. Сие купанье въ холодной водѣ чрезвычайно укрепляетъ тѣло; лѣтомъ, и гдѣ есть пропочная вода, конечно лучше купаться въ рѣкѣ; но зимою, или по неимѣнію рѣки, или по другимъ обстоятельствамъ холодная ванна въ комнѣ замѣняетъ купанье. Въ теплое время можно купаться въ ванѣ какъ для охлажденія себя, такъ и для доспавленія тѣлу нужной чистоты и способствованія выходу нечувствительной испаринѣ.

Холодные ванны сверхъ того полезны не только для предупрежденія разныхъ болѣзней, особенно простудныхъ, но и освобождаютъ нерѣдко отъ другихъ болѣзней, уже существующихъ въ тѣлѣ. Опытами доказано, что онѣ облегчаютъ боли ревматической, меланхолію, иппохондрію, даже самое безуміе, Англійскую болѣзнь у дѣтей и проч.; ускоряющіе движеніе крови и другихъ соковъ и способствующіе отѣленію ихъ, дѣлаютъ свободнымъ исхожденіе нечувствительной испаринѣ, а чрезъ то лимфатическую и желѣзистую систему освобождаютъ отъ засѣоевъ и заваловъ.

264. ПРАВИЛА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ХОЛОДНЫХЪ ВАНЬ: а) Лучшее время пользоваться ими, есть упро на тощакѣ, или за нѣсколько времени предъ обѣдомъ.

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

в) Садясь въ ванну надобно тощачасъ же и голову умыть холодною водою, чтобы кровь не бросилась въ голову и непричинила бы какой нибудь непріятности; вышедши изъ ванны, надобно тощачасъ вытереть тѣло сухимъ полотенцемъ и одѣвшись немнога 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, шекучій 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 холодные ванны, негодятся.

265. ванны теплые оказываютъ особенную пользу въ накожныхъ сыпяхъ, поддерживая испарину, чрезъ открытие поровъ очищающій поверхность кожи и уменьшаютъ излишнюю ея чувствительность, весьма примѣнную въ чесоткѣ и другихъ сыпяхъ; полезны въ корчахъ, при остановлении мѣсячныхъ кровей у дѣвицъ и женщинъ; въ болѣзняхъ желѣзистой системы, какова на примѣръ 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, препептаніи сердца и разслабленіяхъ членовъ.

266. ПРАВИЛА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ТЕПЛЫХЪ ВАННЪ.

а) Не садиться въ теплую ванну послѣ сыпного 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 потъ,гонитъ кровь къ мозгу, причиняющій кружение головы и другіе припадки.

в) Тёплыя ванны вредны при кровоизлиянияхъ и женщинамъ въ періодъ ихъ менструальнаго очищенія.

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

ВАРЕНИКИ.

267. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНИКОВЪ. Это есть родъ вареныхъ пирожковъ съ творогомъ. Вареники обыкновенно дѣлаются изъ пшеничнаго прѣснаго тѣста, которое скалкою раскатывають тонко, и разрѣзываютъ на небольшия куски. На сіи куски накладываеется творогъ, съ яйцами сырыми перемѣшай, и подобно пирожкамъ кругомъ защищается. Попомъ вареники кладутся въ кипячокъ, и когда уварятся, то по вынутіи изъ кипячка въ чашу, обливаются чухонскимъ растопленымъ масломъ и смешаною и горячие подаются на столъ.

ВАРЕНИЯ.

268. СЛОВО ВАРЕНИЕ означаетъ собственно приготовление посредствомъ огня и воды различныхъ сиѣдей; но теперь подъ именемъ *варенья* вездѣ почти разумѣютъ разные плоды, ягоды и другія части расстеній, сваренные съ сахаромъ, а иногда и медомъ, большею частію въ густомъ видѣ, ко не сухомъ. Въ прежнее время вездѣ называли ихъ *забѣдками*, *закусками*, да и теперь еще онѣ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ такъ называются.

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

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

годятся, ибо ими скобля по дну, можно отдалить от дна шаза маленькия частички мѣди, а особенно желѣзными лопатками.

Употребленія мѣдныхъ тазовъ для варенія опасаться нѣчего, надобно только всегда держать ихъ въ совершенной чистотѣ, и не оспавливать въ нихъ оспываніе варенію, ибо кислоты, находящіяся въ плодахъ, горячія не растворяютъ мѣди, но холодные могутъ растворять ее. Полуженные шазы для варенія негодятся, ибо полуда для горячаго варенія никакой не приноситъ пользы, а холодному не препятствуетъ разбѣдатъ мѣди; сверхъ того отъ полууды можетъ измѣняться цветъ многихъ вареніевъ.

270. СПОСОБЪ ЗАКРЫВАТЬ БАНКИ СЪ ВАРЕНИЕМЪ.
Когда вареніе, положенное въ банку оспываніемъ, то ее выпереть, и вареніе закрыть кружкомъ, вырѣзаннымъ изъ бумаги и смоченнымъ водкою: кружокъ сей долженъ совершенно всѣдѣ закрывать вареніе. Послѣ сего банку закрыть бумагою, вдвое сложенною, и обвязать веревочкою. Варенія надобно спавить въ мѣста сухія, и гдѣ бы не было ни мышій, ни пасѣкомыхъ.

271. ОБЩІЯ НѢКОТОРЫЯ ПРАВИЛА О ВАРЕНИЯХЪ.

1. Никогда не надобно давать оспывать варенію въ тазикѣ или коспрюльѣ мѣдныхъ, чтобы вареніе не растворило нѣсколько мѣди, всегда вредной для здоровья.

2. Надобно чаще пересматривать вареніе, сберегаемое долгое время, и шотчасъ перемѣнять бумагу, какъ скоро появится на ней хотя не много плесени.

3. Буде же и самое вареніе нѣсколько заплѣснѣто, то можно его переварить вновь, давъ ему вскипѣть одинъ разъ, но отъ этого оно потеряетъ много вкуса и доброты.

4. Вареніе надобно держать въ сухомъ мѣстѣ, а не влажномъ, ибо оно можетъ скоро заплѣснѣть, и приподняться въ холодномъ, но не шакомъ, гдѣ бы оно могло замерзнуть; въ очень же тепломъ мѣстѣ могутъ варенія скоро окисниться.

272. ОЧИЩЕНИЕ САХАРУ ДЛЯ ВАФЕНЬЕВЪ. Взять сколько угодно фунтовъ сахару и изрубить его въ куски; попомъ въ кострюлю выпустить два яичныхъ бѣлка и туда же положить скорлупу ихъ, мѣлко исполненную; на сіи бѣлки лить по немногу воды и геликомъ взбивать; воды надобно шпофа полпора. Когда бѣлки будуть довольно взбиты, тогда, положивъ въ кострюлю сахаръ, поставить ее на огонь, безпресколько помѣшивая жидкость и снимая вспывающую паверхъ пѣну, когда жидкость закипитъ. Чтобы сахаръ, сильно вскипая, не могъ вылипнуть изъ кострюли, то надобно проливать во время сильного вскипанія по немногу холодной воды. Всиковавши смѣсь сю разовь пять или шесть, выпустивъ въ нее еще одинъ бѣлокъ, взбитый безъ воды, и продолжать снимать пѣну, пока она не сдѣлается очень тонкою и бѣловатою; тогда кострюльку снять съ огня, и жидкость процѣдить чрезъ мокре полотенце, и сахаръ будешь очень чистъ и годенъ для варенья. Обыкновенно берешся на фунтъ ягодъ или другихъ плодовъ сполько же и сахару, буде варенье заготовляется въ прокв.

273. СТЕПЕНИ УВАРИВАНИЯ САХАРУ. По очищенніи сахару опѣ нечистоплы, надобно его варенiemъ еще сгустить больше или меньше, смотру по надобности. Сихъ степеней сгущенія считаются шесть.

1. Первая степень сгущенія есть та, когда сахаръ тянется нитками или какъ говорится занятымъ опѣ Французовъ словомъ, *lisсé* (*lissé*). Когда сахаръ съ ложки не капаетъ каплею, а тянется ниткою; или если обмочивъ въ него конецъ указанного пальца прижмешь его къ большому пальцу, то при разнятіи ихъ, сахаръ тянется тонкими нитями, точчасъ разрывающимися. Такой сахаръ называется *малымъ нитотнымъ* (*au petit lisсé*). Когда же сіи нити не скоро разрываются и бывающи довольно длины, то это будеть *крупной нитяной сахаръ* (*grand lisсé*).

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

харѣ птиція не перерываясь; это *мѣлкой перловой* (жемчужной) *сахарѣ* (au petit perle); если же онѣ не перервешся и тогда, когда пальцы совершенно будутъ распянуты, то это *крупный перловый сахарѣ* (au grand perle).

3. Третья степень сгущенія, когда поваривши его еще немного, попробуютъ дуть сквозь скважинки пѣноснимашельной ложки, которая обыкновенно бываєтъ съ скважинами, и сахарѣ сквозь нихъ проходитъ въ видѣ пузырьковъ: это сахарѣ *дутой* (au soufflѣ).

4. Четвертая степень сгущенія, когда поваривши немного сахарѣ, захватятъ его пѣноснимашельною ложкою изъ середки костриоли и сильно взмахнутъ въ воздухѣ ложкою; если сахарѣ полетитъ въ видѣ легкаго, но нѣсколько широкаго пера, то это будешь *мѣлкій перистый сахарѣ* (à la petite plume), а если еще вскипятъ его разъ и также захватить ложкою и махнуть, сахарѣ же упадетъ съ нее въ видѣ нишней; это будетъ *крупной перистой сахарѣ* (au grande plume).

5. Пятая степень сгущенія, когда помоченный водою конецъ пальца будешь обмокнуть въ кипячій сахарѣ, а потомъ тощасъ опущенъ въ холодную воду, и когда приспавшій къ нему сахарѣ потрескъ, то онѣ издастъ маленький шумъ; это сахарѣ называютъ *ломкіи* (au cassé).

6. Шестая степень сгущенія есть та, когда ломкій сахарѣ будучи еще вскипаченъ и вынутой положенъ на зубы, не приспастъ къ нимъ пимало, но ломаєтъся; это *карамель* (au caramel) или большой *ломкій сахарѣ* (au grand casse). Надобно очень большую имѣть осторожность, чтобы узнатъ тощасъ сію степень, ибо какъ только хопя мало переваришъ ломкій сахарѣ (5), то онѣ пригорятъ.

A. ВАРЕНИЯ САХАРНЫЯ.

274. **ВАРЕНИЕ АБРИКОСНОЕ.** Снявъ кожицу съ спѣлыхъ абрикосовъ, и разрѣзавъ ихъ съ одного боку, вынути косточки вонъ. Между тѣмъ взявши сполько сахару, сколько вѣсятъ пріготовленные для

варенья абрикосы, и разваривъ его въ *перистый* сиропѣ (а ля плюмъ), класть въ него абрикосы и вскипятивъ только одинъ разъ, чтобы они пуспили изъ себя сою, снять съ огня и дать споясть часа два, пошомъ опять поставивъ на огонь, и варишь до тѣхъ порѣ, пока болѣе не станешъ взбивашъ пѣны, послѣ чего снявъ съ огня, оставивъ споясть на сушкѣ, а наконецъ выбратъ ихъ въ чашу, и наливъ сиропомъ, поставиши на день на тепленую печь и давъ имъ проспышнушъ, складывашъ въ банки.

275. другимъ образомъ. Свариши самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ, разрѣзашъ ихъ на четыре части и вынути косточки; попомъ положиши въ фаянсовую или глиняную миску слой абрикосовъ и слой спершаго въ порошокъ сахара, поставиши все это на двенадцать часовъ въ погребѣ, покрывши прежде сосудъ, дабы не заползли въ него насѣкомыя.

Вынувъ абрикосы изъ погреба, выложиши въ шауз и поставиши на огонь, прибавивъ шуда же и ядра, вынутия изъ косточекъ, и когда варенье осядешъ на ложкѣ въ видѣ желе. тогда снявъ его съ огня и раскладывашъ въ банки; попомъ покрыши сіи банки, когда варенье остынишъ, бумажными кружками, намоченными въ водкѣ; на другой день совершенно закрыши бумагою и завязашъ снуркомъ. Обыкновенно кладешся полфунта сахара на фунтъ плодовъ.

276. вареніе изъ айвы. Возми спѣлыхъ и желтыхъ плодовъ айвы и вари ихъ въ водѣ, пока они сдѣлаются мягки, попомъ выложи ихъ въ холодную воду, разрѣжь на четыре части, кожу срѣжь прочь и сѣмяники вичисши. Обчищенные айвы свѣсь, и взявъ сполько же вѣсомъ сахара, развари его въ сиропѣ а *грандѣ-лиссе*, или *крупный нитяной сахарѣ*; положи айвы въ сиропѣ и вари на маломъ огнѣ, снимая пѣну. Когда айвы уваряшися довольно, то выложи ихъ въ чашу, а сиропѣ уваривъ до степени большаго *перловаго* (*гранд-перль*), вылей его на плоды въ чашѣ, и когда они остынишъ, складывай въ банки, копорья завяжи, когда сиропѣ совсѣмъ проспышнешь.

277. ВАРЕНИЕ АНАНАСНОЕ. Проколовши ананасы пополпымъ желѣзнымъ прутникомъ насквозь, взяль сахару на сорокъ ананасовъ пять фунтовъ, и съ доспашочнымъ количествомъ воды варить; а какъ проварятся хорошо, то сложить все въ банки, и дать стоять нѣсколько дней, потомъ сливъ съ ананасовъ сиропъ, и прибавя въ него еще шесть фунтовъ сахара, варить сиропъ гуще, и опять наливъ его на ананасы, дать стоять недѣлю; потомъ сливъ сиропъ, положить еще сахару девять фунтовъ и варить; какъ хорошо прокипитъ, то ананасы положить въ банки, а сиропъ до пѣхъ порѣ варить, пока спанетъ пянуться; тогда налишь его на ананасы и дать стоять десять дней, потомъ сливъ сиропъ, положить въ онъ еще десять фунтовъ сахара и варить хорошенько, пока сиропъ спанетъ пянуться, тогда налишь на ананасы и дать стоять двѣ недѣли; потомъ сливъ и положивъ въ онъ сиропъ еще десять фунтовъ сахара, вновь варить, и какъ спанетъ густъ, вылишь на ананасы.

278. ВАРЕНИЕ АППЕЛЬСИННОЕ. Взяль лучшихъ аппельсиновъ, положить ихъ на полчаса въ воду, чтобы размягчить ихъ кожу, которую попомъ обрѣзать тонко, и тончасъ класить ихъ въ холодную воду. Между пѣхъ сдѣлать изъ сахара жидкой сиропъ, и положить въ него вынутые изъ воды аппельсины, вскипятить раза три, и выложивъ съ сиропомъ въ банку, оставишь на нѣсколько дней. Буде сиропъ отжидающъ, сливъ его и уваривъ погуще, опять вылишь теплый на аппельсины. По надобности, можно и еще разъ сиропъ подварить такимъ же образомъ.

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

280. ВАРЕНИЕ БАРБАРИСНОЕ. Взять лучшихъ спѣлыхъ барбарисныхъ ягодъ, на пр. фунта два и для нихъ сахау два же фунта, и уварить сиропъ до спепени большаго перистаго сахау, въ сей сиропѣ положиши ягоды и на болыомъ огнѣ вскипячиши разъ четырнадцать или пинадцать, снявъ съ огня дать стояти часъ, потомъ опять уварить сиропъ погуще, послѣ чего нѣсколько оспутивши, складывашь въ банки.

281. ВАРЕНИЕ ВИНОГРАДУ СНѢЛАГО. Взять самаго крупнаго винограду и вынувъ изъ него сѣмяна, положиши въ коспрюлю и положиши туда же полченаго сахау сполько, сколько вѣсу въ виноградѣ, и наливъ винограднымъ сокомъ, выжатымъ изъ того же сорта винограда или и другаго, варить, и по надлежащемъ увареніи, выложиши вмѣстѣ съ сиропомъ въ чашки, а не въ банки, чтобы верхній виноградѣ пягостію своею не раздавилъ нижнихъ ягодъ.

282. ВАРЕНИЕ ВИНОГРАДУ НЕДОЗРѢЛАГО. Для сего берепися крупный зеленый виноградѣ, получившій полной свой роспѣ, но еще не совсѣмъ дозрѣлый, и сперва варится въ небольшомъ количествѣ воды съ двумя щенопиями соли, или съ четырьмя селитры, чтобы ягоды не потеряли своего зеленаго цвѣту. Свареная ягоды, снявъ съ огня и накрывъ полошенцомъ, оставишь проспывать, послѣ чего выбрать ихъ изъ воды, и давъ имъ осѣкнуть, положиши въ коспрюлю вмѣстѣ съ сахаромъ и винограднымъ сокомъ, копораго надобно сполько, чтобъ сахаръ въ немъ распустился; ягоды варить на легкомъ огнѣ, не давая сиропу кипѣть; уваривши сиропъ густо, ягоды выложиши въ банки, а сиропъ еще поваря, вылиши туда же на ягоды.

283. ВАРЕНИЕ ВИШЕНЬ. Для варенья надобно выбирать лучшія и мясистыя вишни; перемывъ ихъ въ водѣ и обрѣзвъ стебельки (иногда варяще онѣ и съ стебельками опрѣзанными до шрешией доли), положиши ихъ въ шазъ. Вишни, назначенныя для варенья, за одинъ разъ не надобно всѣ вдругъ класить въ шазъ, но по горстямъ, и безпрерывно

ихъ мѣшашь лопаткою, чтобы не пригорѣли. Какъ скоро послышится шипѣніе въ пазу, то высыпать на вишни ложку толченаго сахара, котораго берется на два фунта вишенъ по одному фунту, и приложить еще горсть вишенъ. Такимъ образомъ варить безпрестанно мѣшая и насыпая по ложкѣ сахара и подкладывая по горстки вишенъ, пока пріугоповленыя вишни и сахаръ будутъ издержаны. Уваря вишни до надлежащей степени, выбирашь ихъ изъ паза рѣшетчашою ложкою по немногу, чтобы сокъ съ нихъ спекалъ опять въ пазъ. Вынутыя вишни складывать въ банки, а сокъ еще уваривать, и попомъ давши ему нѣсколько прошниуть, тепловатой выливать на вишни въ банкахъ, которыя тогда уже завязывашь, когда вишни будутъ холодны. Буде сиропъ со временемъ отжидѣшь, то онъ сїѣдя, опять уваришь.

284. другої способъ. Отпорвавъ стебельки у вишенъ, перемыть ихъ въ холодной водѣ, и опѣвѣсивъ на каждый фунтъ вишенъ по полфунта сахара, положить его въ пазъ и разваривать прибавивъ розовой воды, до тѣхъ поръ, пока онъ сшанешъ шлянупъся нитями; тогда выложи въ сиропъ вишни и давъ имъ вскинуть нѣсколько разъ, выкладывашь въ банки, а сиропъ еще поваришь, чтобы онъ сдѣлался гуще и остынувъ, вылиши на вишни.

285. варенье вишенъ безъ косточекъ. Изъ вишенъ выбравъ косточки и на каждый фунтъ ихъ, опѣвѣсить сахару по три четверти фунта или по одному фунту. Сперва поваришь немного сахара въ водѣ, попомъ положишь въ него вишни и еще поваришь, пока и вишни уварятся, тогда ихъ выкладывши на блюдо, а сиропъ еще уваривашь погуще и снявъ съ огня, положить въ него вишни, и давши имъ остынуть, складывать въ банки.

286. варенье изъ грушъ. Взявъ крупныхъ грушъ, очистивъ съ нихъ кожу, сѣмянки вынуть и опиявъ стебельки, класиь шопчашъ въ холодную воду, чтобы онъ не потемиѣли. Когда сахаръ будешь разваренъ и очищенъ, то груши вынувъ изъ воды, обпереть мягкимъ полотенцомъ, класиь въ

сахарной сиропѣ, и варипъ вмѣстѣ, особливо птврдя груши гораздо подолѣ. Послѣ чего груши выниматъ рѣшетчашою ложкою или уполовникомъ и держать его по нѣсколько времени надъ тазомъ, чтобы сокъ вѣ него спекалъ, а потомъ класпъ ихъ рядами на плоскомъ блюдѣ, а сиропъ, сѣ нихъ спекающій, вылишь вѣ тазъ и сѣ оставшимся вѣ немѣ уварипъ до перваго степени сгущенія (а лиссе). Груши, сложивъ вѣ банки, налишь оспывшимъ сиропомъ.

287. ВАРЕНИЕ ВЪ САХАРЬ ДЕРЕНА ИЛИ КИЗИЛА (*Cornus mascula*, *Linn.*). На фунтѣ ягодѣ взяпъ фунтъ сахара и положишь вмѣстѣ вѣ тазъ, куда влишь, сколько надоно, для разведенія сахара, розовой воды, и варипъ нѣсколько времени. Тазъ во время кипѣнія должно потряхать, сниматъ пѣну, потомъ скласпъ ягоды вѣ банки, а вѣ тазу оставшійся сиропъ уварипъ до сгущенія, и нѣсколько еще горячій вылишь на ягоды.

288. ВАРЕНИЕ ДЫНЬ. Выбравъ спѣлую дыню, изрѣзашь ее вѣ продолговатые кусочки, облупишь чистехонъко верхнюю ея кожу, также и внутреннее мягкое шѣло, положишь вѣ муравленую чашку и наливъ ренскимѣ уксусомъ, дашь вѣ оному лежать двое сутокъ. Потомъ вынуши дыню, раскласпъ куски на холстинѣ, чтобъ осякли, и приготовя сахарный сиропъ, положишь вѣ него и варипъ; поваря нѣсколько, выбраши дынныи кусочки вонъ, дашь сѣ нихъ спечь сиропу, который сѣ прибавленіемъ сахара уварипъ такъ густо, чтобъ онъ вѣ нипку пиянулся; наконецъ проспудишь сиропъ и вылишь на положенную вѣ банку дыню. На фунтѣ дыни нужно шеспинадцать лопшовъ сахара.

289. ВАРЕНИЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ (*Fragaria vesca*, *Linn.*) и **КЛУБНИЧНОЕ.** (*Fragaria vesca sativa*). Положи вѣ тазъ сперва сахаръ сѣ водою и развари его, потомъ положи ягоды земляники или клубники, чѣмъ крупнѣе шѣмъ лучше, и давъ нѣсколько разъ вскипѣть, пропусти чрезъ сито; вѣ сей сиропъ положи свѣжихъ также опборныхъ ягодъ, повари не много

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

290. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Взять фунтъ сахара, развесить его водою, и поставя въ шафыкѣ на огонь, сварить изъ него сиропъ надлежащей густоты, куда и положишь фунтъ опорныхъ ягодъ и варить на самомъ легкомъ огнѣ, наблюдая притомъ, чтобы ягоды, какъ очень мягкия сами по себѣ, не развалились.

291. ЕЩЕ ДРУГИМЪ СПОСОВОМЪ. Взять лучшихъ ягодъ и на каждый фунтъ оныхъ отвѣсить по фунту мѣлко сполченаго сахара, котораго слой и насыпать на дно шаза; на сей слой положишь рядъ ягодъ и опять засыпашь ихъ сахаромъ, и такимъ образомъ всѣ ягоды укладвъ слоями, сверху засыпашь сахаромъ такъ, чтобъ ягодъ не было видно. Въ шакомъ состояніи оставишь ягоды дня на два, послѣ чего шазъ поставишь на огонь, и дашь вскипѣти одинъ разъ. Симъ образомъ сваренныя ягоды земляники и клубники останутся цѣлыми, въ чёмъ и состоитъ красота сего варенья.

292. ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Взять лучшаго спѣлаго крыжовнику, вынуть изъ него сѣмѧна, и отвѣсивъ для него сахару сполько фунтовъ, сколько фунтовъ взято ягодъ, сахаръ уваришь до степени надлежащей густоты и попомъ положишь въ него ягоды, и давъ имъ покипѣти не болѣе пяти минутъ, снять шазъ съ огня и выложитъ въ спеклянныя банки. Такимъ же образомъ варятъ и барбарисъ.

293. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Оборвавъ у ягодъ спелыки и наколовъ ихъ иглою, положишь въ чистую холодную воду, по слизи которой налиши на ягоды кипячку и оставишь ихъ въ немъ, пока все проспышетъ. Послѣ сего опять ягоды переложишь въ холодную воду, и такимъ образомъ перемѣняя чаще воду, вымачивать его двое сутокъ, попомъ выложа на чистое полотно, осушиши. Между тѣмъ взять сахару по вѣсу ягодъ и сварить изъ него густой сиропъ, которымъ горячимъ и наливашь ягоды, сложенными уже въ банки.

294. КРЫЖОВНИКЪ ВАРИТЬ, ЧТОВЫ ОНЪ НЕ ПОТЕРЯЛЪ СВОЕГО ЗЕЛЕНАГО ЦВЪТУ. Для сего берется крыжовникъ еще недоспѣлый и очищается отъ спебельковъ, оспашка на верху чашечки и отъ сѣмечекъ. Очищенные ягоды попадають въ класть въ холодную воду, изъ которой выбравши въ тазъ, налипь кипяткомъ и накрывъ оставишь на супки, послѣ чего ягоды выложишь на блюдо, и сиринувъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, снова дать стоять супки, по прошествіи которыхъ выложить ихъ на полотенце, разразнить хорошенъко и такими образомъ оставишь, пока изъ нихъ вся сырость выдѣль, тогда скласть въ банки и, разваривъ съ розовою водою густой сахарной сиропъ, холодный выливашь на ягоды. Сиропъ сей чрезъ каждые четыре дни сливая съ ягодъ переваривать вновь, а при послѣдней переваркѣ вскипятить одинъ разъ и ягоды вмѣстѣ съ сиропомъ.

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

295. ВАРЕНЬЕ МАЛИНОВОЕ. Должно отобрать на варенье самой крѣпкой и крупной ягоды, попомъ сдѣлать сиропъ, развесить его розовою водою и поставить на жаръ, кипятить до пѣхъ порѣ, какъ сдѣлается доспѣточно густъ; попомъ уже положить въ него малину, и въ немъ кипятить ее съ четверть часа. Чтобы ягоды оспались совершенно цѣлыми, то надобно малину варить какъ землянику (289-291).

296. ВАРЕНЬЕ ПЕРСИКОВОЕ. Надобно персики раздавить, выпнувъ прежде изъ нихъ косточки, и мякоть процѣженную пропустить сквозь рѣдкое полотенце; поставить попомъ сокъ на огонь, прибавя полфунта сахара на фунтъ соку; во время кипѣнія снимать пѣну и давши вскипѣть иѣсколько разъ, когда уже варенье довольно сварилось, снять его съ огня и разлить въ банки. Вынутые изъ

* Вообще надобно класть канфару во все варенья, когда хранить ихъ имѣніе зелеными; количество же канфары должно измѣняться, по количеству ягодъ.

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

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

298. ВАРЕНИЕ ПОМЕРАНЦОВОЙ КОРКИ. Разрѣзавши померанецъ на часпи, все мясо и бѣлу мякоть съ корки отдѣлишь, а самыя корки положишь въ холодную воду на недѣлю, и ежеденno се перемѣнишь, пока корки совсѣмъ сдѣлаются мягки; тогда, вынувъ ихъ изъ воды, осушишь и варить въ сахарномъ сиропѣ (сахару 1 фунтъ на 1 фунтъ корокъ), пока онѣ еще болѣе размякнутъ; тогда вынуть ихъ и кладь въ банки, а сиропъ еще повторить и давши остынуть, вылить на корки въ банкахъ. Также варишися и лимонная корка.

299. ВАРЕНИЕ ИЗЪ ПОМЕРАНЦОВЫХЪ ЦВѢТОВЪ. Выбравъ самыхъ свѣжихъ цвѣтовъ померанцовыхъ, очищиваюшь ихъ и кладутъ въ кострюлю съ водою, прибавляюшь шуда сокъ изъ одного лимона и двухъ померанцовъ и ставяшь кострюлю на огонь; когда листья померанцового цвѣта сдѣлаются сполъ мягки, что будущъ мятыся подъ пальцемъ, тогда выкладываютъ ихъ въ сито и даютъ остынуть, и наливъ на нихъ воды, дѣлаюшь изъ нихъ тѣсто, сположши ихъ въ мраморной ступкѣ.

Распушивъ и уваривъ два фунта сахара до степени перистаго, выливаюшь ихъ на фунтъ цвѣтовъ, прибавляюшь шуда тѣсто и даютъ вскипѣть; прибавляюшь еще по полуфунту яблочнаго желе на 2 фунта сахара, мѣшаюшь все это хорошошенько, чтобы сгустинить, наконецъ снимаюшь съ огня кострюлю и разкладываяшь варенье въ банки.

300. ВАРЕНИЕ РОЗОВОЕ. Взять цвѣтковъ изъ крупныхъ розъ, только чѣмъ распустившихся, перемыть ихъ въ холодной водѣ и опрѣзать всѣ бѣлые кончики лепестковъ; можно исполочь ихъ въ спунѣ. На фунѣ очищенныхъ цвѣтковъ пребуеется фунѣ сахару, изъ копораго сперва уваривають сиропъ до надлежащей густоты, а попомъ кладутъ въ него очищенные цвѣты, а чѣмъ не сбѣжалъ розовой цвѣтъ, то прибавляется въ кострюлѣ или шаинѣ свѣжій лимонный сокъ *.

301. ВАРЕНИЕ ИЗЪ СЛИВЪ. Сливы для сего берутся не совершенно еще созрѣлые; ихъ надобно проколоть иглою въ разныхъ мѣстахъ и, уваривъ нужное количество сахара (одинъ фунтъ на одинъ фунтъ сливъ) до перваго ступени сгущенія (273) положить въ него сливы и, вскипятить разовъ семь или восемь, при безпрерывномъ сниманіи пѣны; попомъ когда онъ остынетъ, то ложкою выклѣсть ихъ въ банки и наливъ 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 вынутъ. Иные прибавляютъ въ сіе варенье при кипяченіи абрикосовыя изъ косточекъ ядра, и выдаютъ его за абрикосовое.

302. ВАРЕНИЕ ИЗЪ СМОРОДИНЫ КРАСНОЙ И ЧЕРНОЙ. Пріуготовляется какъ крыжовниковое (292—294).

303. ВАРЕНИЕ ИЗЪ ШЕЛКОВИЦЫ. (*Morus nigra, Linn.*) шелковичныя или шутловыя ягоды берутся черныя, пока онъ еще не поспѣли и имѣютъ нѣкоторую красноту. Сиропъ для нихъ уваривается густой, изъ трехъ чепиверпей фунта сахара на каждый фунтъ ягодъ; въ семь сиропъ варятся ягоды на маломъ огнѣ, и сваренные складываются въ банки вмѣстѣ съ сиропомъ. Спустя нѣсколько дней, сиропъ сливаютъ и увариваютъ вновь, чѣмъ иногда повторяютъ нѣсколько разовъ.

* Вместо лимонного сока, можно клѣсть сѣриную кислоту въ самомъ маломъ количествѣ. Иногда прибавляютъ къ сему варенью и яблочное варенье, полагая на полфунта его фунтъ сахара.

304. ВАРЕНИЕ ИЗЪ ШИПОВНИКА. (*Rosa canina*, Linn., №. 154) Для сего варенья берутся иногда плоды дикого шиповнику, имѣющіе высокой алой цвѣтъ, а еще лучше шиповнику шурецкаго, разводимаго въ садахъ, и у котораго плоды бываюшъ величиною съ просплюю сливу. На фунтъ сихъ плодовъ требуется 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; по томъ складывается въ банки, и заливается сыropомъ еще подвареннымъ.

305. ВАРЕНИЕ ЯБЛОЧНОЕ. Яблоки варятся подобно грушамъ (286), но не такъ долго. Въ приготовленный для нихъ сиропъ прибавляютъ иногда по спасану Французскаго вина и варятъ обыкновеннымъ образомъ.

306. ВАРЕНИЕ ЯБЛОЧНОЕ СЪ КОНФЕКТАМИ. Надобно ополоснуть лучшихъ яблокъ, очистить съ нихъ кожуцу, обмыть въ холодной водѣ, и положивъ въ чашку налипь водою, и на каждое яблоко опить по 4 золотника сахара. Яблоки сіи варить до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягкими, тогда выдолбивши средину ихъ, класпъ шуда конфекты, или же, или мармеладъ изъ другихъ какихънибудь плодовъ по желанию, и наполнивъ ими яблоко, закрыть опверспіе апельсинною коркою.

Б. ВАРЕНИЯ МЕДОВЫЯ.

307. КАКОГО КАЧЕСТВА ДОЛЖЕНЪ БЫТЬ МЕДЪ ДЛЯ ВАРЕНИЯ ВЪ НЕМЪ ПЛОДОВЪ? Для приготовленія жидкіихъ или мягкихъ вареньевъ надобно употреблять медъ самый хороший, чтобы запахъ и вкусъ ихъ не имѣли въ себѣ ничего пропивнаго.

Медъ, получаемый для варенья обыкновеннымъ, вездѣ употребляемымъ образомъ, совсѣмъ для варенья негодится. Обыкновенно медъ въ сошахъ, вынимаемый безъ разбору, бросаютъ въ кадки, перебиваюшъ лопаткою и чрезъ то смѣшиваюшъ

съ вощинами и такъ называемыиъ пчелиныиъ хлѣбомъ, послѣ выпаляютъ его или выгишають. Такой медъ содержитъ въ себѣ вощеной и еще особливый очень примѣнныиъ вкусъ и запахъ, который сообщается и варенью. Медъ такой очень нечистъ, всего чаще содержитъ въ себѣ мало сладости, которая много шратится отъ силы огня при перепопкѣ, и отъ постороннихъ въ медѣ веществъ, какъ-то хлѣба пчелинаго, который есть не передѣланный воскъ и мертвыхъ пчелъ и зародышей, въ ячейкахъ соповъ бывающихъ.

Равномѣрно не годится и плотъ медѣ, который въ сопахъ заспарѣлъ и потемнѣлъ. Чѣмъ больше сопы въ ульяхъ заспарены, тѣмъ больше оказывается въ нихъ медянаго вкуса и запаха.

Медѣ боршевой, т. е. отъ пчелъ, въ деревьяхъ живущихъ, также не можетъ равняться съ медомъ пасѣчныиъ, или вынимаемыиъ изъ ульевъ, въ садахъ стоящихъ. Нѣкоторыя расценія и цвѣты лѣсные въ осенне время, когда пчелы съ оныхъ берутъ медѣ, сообщаютъ ему пчелиопу и осиропу; садовый и полевый медѣ бываетъ свѣтлѣе, также пріятнѣе вкусомъ и запахомъ. Почему хороший медѣ для варенья не долженъ содержать въ себѣ упомянутыхъ недостатковъ; лучшій для сего изъ ульевъ молодыхъ пчелъ, который въ ульяхъ еще не перезимовалъ; въ послѣднемъ случавъ цвѣты его потемнѣли и вкусъ теряется. Лучшій медѣ бываетъ въ сопахъ совсѣмъ бѣлыхъ. Нижніе сопы лучше верхніхъ, или находящихся въ головицѣ улья, гдѣ они отъ духоты скоро потемнѣють, и находящійся въ нихъ медѣ получаетъ во вкусѣ осиропу. Въ разсужденіи сего должно между сопами производить спрятаніе разборъ.

Изъ соповъ молодыхъ пчелъ можно медѣ доспавать безъ всякаго подогреванія; чи то и лучше, ибо огонь, можетъ меду въ ячейкахъ соповъ сообщить осиропу и перемѣнить его. Надлежитъ же изъ соповъ тѣ ячейки, въ которыхъ находятся пчелиныи хлѣбъ и дѣти, отбрасывать.

Отобранные и очищенные такимъ образомъ сопы, надобно скласть въ простой глиняной горшокъ, котораго дно изверчено въ скважины, разрѣзать каждый на иѣсколько кусковъ; поставить горшокъ близъ тощенной печи, и скважины въ днѣ запкинуть деревянными сухаго лѣса гвоздями. Когда папоки большая часть распустится, то должно подстаканить подъ горшокъ посудину, накрышую сипомъ, скважины опоткнуть и дать меду стекать. Такимъ образомъ сорѣ и частицы воска будущь оставаться въ сипѣ.

Можно также горшокъ съ сопами сплавить въ котелѣ, налитый горячею водою, для умѣренного разжиженія меда, и довольствоваться только пѣмъ медомъ, котерый спечеть самъ собою, опиодъ не выдавливая его изъ соповъ. Такимъ способомъ можно получить медъ лучшей добропы, вкусомъ близко подходящій къ сахару.

308. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕДА ДЛЯ ВАРЕНЬЯ ОЧИЩЕНИЕМЪ. Всякой медѣ вообще можно очищать слѣдующимъ образомъ: наложивъ его въ широкую и плоскую сковородку, приставить на слабый угольный жарѣ, пока онъ согреется, тогда снявъ съ огня накрыть мокрою салфеткою. При семъ надлежитъ медъ испытывать опѣдывая и нюхая его, прошелъ ли медовой вкусъ и запахъ. Когда все еще и запахъ и вкусъ слышны, то подогреваніе и накрываніе мокрою салфеткою повторять. Во время подогреванія меда на угольяхъ надобно прилѣжно мѣшать его деревяниною лопаткою. Сие производство служитъ и къ тому, чтобъ медъ получилъ надлежащую густоту. Обыкновенно и сахаръ сгущаютъ и освобождаютъ отъ водяныхъ частичекъ, чтобы сваренный въ немъ ягоды не окисали и не портились; тоже самое должно дѣлать и съ медомъ, и со всѣми другими для наливанія плодовъ употребляемыми соками.

Всобще лучшимъ считають медъ прозрачный и бѣлый, или по крайней мѣрѣ золото-желтый, котерый при подниманіи вверхъ шинешица длинными ниликами, и нишки сіи упадая не производятъ

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

309. ОВЩІЯ ЗАМѢЧАНІЯ, ДО ВАРЕНИЯ ВЪ МЕДУ ОТНОСІЩІЯСЯ. Если для варенія нельзя выбратьъ лучшаго меда, а должно будетъ довольствоваться покупнымъ, какой случиться; то во первыхъ надлежитъ его перепустить, нагрѣвая близъ печи, и пропускать сквозь сито. Послѣ того очистить слѣдующимъ образомъ: поставивъ медъ въ пазу на жаровню, и когда начнетъ кипѣть, снимать съ него прильжно пѣну. Довольно ли онъ уварился, можно узнать положивъ въ него куриное яйцо: если оно пойдетъ, то значитъ, 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 тѣмъ же образомъ, какъ и въ сахарѣ, и таковую же употребляя мѣру или вѣсъ въ сравненіи съ плодами.

310. ОЧИЩЕНІЕ МЕДА ПОСРЕДСТВОМЪ БЕРЕЗОВЫХЪ УГОЛЬЕВЪ. Для сего березовые уголья нѣтъ надобности пережигашь въ кучахъ, какъ обыкновенные угли; довольно употребить сырья березовыхъ дровъ, и когда угли еще не угасли, кластъ ихъ въ простой новой горшокъ, и тощчасъ накрывъ горшокъ крышкою, оспавить угаснуть и охолодѣть. Угольевъ не нужно шолочь мѣлко: ихъ кладутъ въ косой сермяжнаго сунна мѣшокъ, вымытой, высохшій, и за углы свои привѣшеній къ потолоку или къ особой рамѣ; медъ должно разогрѣть, и наливая въ мѣшокъ пропускать, чтобы онъ сквозь уголье спекалъ въ подставленную посудину. Если сіе пропусканіе повторить разъ до трехъ, то получится медъ чистый, прозрачный и дѣйствительно освобожденный отъ посторонняго запаха.

311. Медовое варенье надлежитъ *вариеватъ* *больше*, нежели сахарное: опѣтъ 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 опличнымъ образомъ улучшаетъ ихъ вкусъ.

313. ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ АРБУЗНОЙ КОРКИ. Сперва надобно наготовить арбузныхъ корокъ отъ тѣхъ арбузовъ, которые не совсѣмъ переспѣли, и слѣдственno бѣлую кожу имѣютъ толще; обрѣзать съ нихъ наружную зелень, и потомъ разнять въ куски желаемой величины; положить сіи корки въ извес-
тковую воду на трое сутокъ, а вынувши вымо-
чить и выполоскать въ холодной водѣ. Приготовленныя такимъ образомъ корки варить въ очи-
щенномъ меду, пока онъ хорошоенько проваряется,
и тогда, вынувши у половникомъ корки, скласть въ
банки, а медъ, прибавя къ нему полченаго инбирю,
уварить погуще и выложить на корки.

314. ВАРИТЬ БАРБАРИСЪ ВЪ МЕДУ. Очистя барбари-
съ на вѣнцахъ отъ находящихся внутри его зернышекъ, перевязать по пяти вѣнчикамъ тон-
кими нитками, потомъ вариТЬ медъ, положить въ него горячіе барбарисные пучечки, и вариТЬ сно-
ва около часу на угольяхъ. Уваренный барбарисъ выложить вонъ, раскластъ на блюдо, медъ еще
повариТЬ, и какъ барбарисъ осѣнишь, разло-
жить все по банкамъ.

315. ВАРЕНИЕ ВИШЕНЪ ВЪ МЕДУ. Положить въ ко-
спрюлю или пазикъ свѣжихъ вишенъ, и равную
пропишу оныхъ мѣру очищенаго меду, и непре-
спанно мѣшая, уварить густо. Вишенное сіе вар-
еніе не худо приправлять, кромѣ розовой воды,
полченюю корицею, или гвоздикою и инбиремъ.

316. ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ ОРѢХОВЫХЪ ЯДЕРЪ СВѢЖИХЪ.
Наготовить ядеръ свѣжихъ орѣховъ, а между
тѣмъ медъ уваривать, пока начнетъ сгущаться:
тогда положить въ него ядры, съ которыхъ кожи-
ца очищена, и уварить до того, чтобы медъ сдѣ-
лся карамелемъ подобно почти сахару леденцу.

Сваренный такимъ образомъ ядра надобно
выкладывать въ ящики, чтобы удобнѣе было сіе
вареніе, когда застынетъ, разрѣзывать въ куски.

317. ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ СУХИХЪ ОРѢХОВЫХЪ ЯДЕРЪ. Сперва вымощенные изъ сушеныхъ орѣховъ ядра, должно положить въ горячую воду и накрыть, чрезъ чпо облегчается очищеніе съ нихъ кожицъ; послѣ того варить въ меду тѣмъ же самыемъ образомъ, какъ и сырыя ядра.

318. ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ ЛИМОННОЙ И ПОМЕРАНЦОВОЙ КОРКИ. Лимоны или померанцы надобно разрѣзать 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 густопы и вылишь на корки.

319. ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Сперва смородину сварить ягодникомъ, т. е. опваря ее въ проспой водѣ, выжать изъ нее сокъ, и уварить его съ сахарнымъ сиропомъ, и попомъ положа туда опборныхъ ягодъ черной смородины, продолжать вареніе, пока сиропу осипнется чепвертая доля.

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

320. ВАРЕНИЕ СЛИВЪ ВЪ МЕДУ ЗЕЛЕНЫХЪ. Надлежитъ сливы съ дерева снять тогда, какъ онъ только чпо спишутъ приготовляясь къ созрѣванію, и содрапать съ нихъ кожицу. Сие легче можно произвести, окунувъ сливы въ горячую воду, и ласпъ послѣ въ холодную; отъ сего кожа на нихъ топчасъ отспанеть. Послѣ чего поспущить съ ними тѣмъ образомъ, какъ сказано ниже объ спѣльыхъ сливахъ.

Тѣмъ же самыемъ образомъ наливаютъ медомъ вишни, сливы венгерки и тернѣ.

321. ВАРЕНИЕ СЛИВЪ СПѢЛЬНЫХЪ ВЪ МЕДУ. Взять свѣжихъ сливы, но не перезрѣвшихъ, кожи съ нихъ не облуплять, но обтерѣть только синюю пыль, и покласть въ глиняной горшокъ. Взварить очищенаго меда до надлежащей густопы, вылишь на сливы, наложить деревянный кружокъ, который бы прошелъ въ устье горшка, и придавить малымъ

камушкомъ, чтобъ сливы оставались погруженными въ патокѣ. Сливы сїи надобно османчивать, пока остынутъ, и если медовой сиропъ сдѣлается жидкимъ, то уваря оной гуще, опять вычищь на сливы.

322. ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ ЯБЛОКЪ ПОЛОВИНКАМИ. Яблоки очистивъ отъ кожи и сѣмянниковъ, разрѣзыватъ пополамъ, и кладти въ холодную воду, въ которой ихъ и перемыть; варить попомъ въ меду, со прибавкою розовой воды, до тѣхъ поръ, какъ медъ начиетъ осаживаться. Выбрашь яблоки на решеты, дать онымъ обпечь, попомъ запечь немного въ печномъ вольномъ духу. Оставшійся при вареніи медъ должно еще проварить и обмакивая въ него каждое яблоко, укладывашь въ банку.

323. ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ ЯБЛОЧНАГО КРОПЕВА. Съ яблокъ должно очистить кожу, глазки, черешки и сѣмянники вырѣзашь, тѣло же яблочное скрошишь сколько можно мѣлче. На каждый фунтъ сего кроупа взять фунтъ очищенаго меда, и рюмку или болѣе розовой воды, ссображенаясь количеству варенья: все вмѣстѣ положа въ тазъ, приспавши на жаровню, и варить снимая пѣну, пока уваряется очень густо.

324. ВАРЕНИЕ ВЪ МЕДУ МАЛЫХЪ ЗЕЛЕНЫХЪ ЯБЛОКЪ. Изъ падалицы отобрать испортившіяся яблоки, очистивъ съ нихъ кожу, и подержать немного времени въ извесниковой водѣ; послѣ того перемыть и варить въ чистой водѣ, дать очахнуть, и варить въ меду, прибавя шуда же кардамона. Когда яблоки сварятся, выбрашь ихъ ложкою, и въ каждое вонкунуть по головкѣ гвоздики; складти попомъ въ банки, и налиши тѣмъ самимъ медомъ, въ копоромъ они варены. Если медъ окажется не довольно увареннымъ, то сдѣля его переварить.

ВАРЕНИЕ МЯСА И РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ.

325. МЯСО разныхъ животныхъ имѣеть и разную твердость, равно какъ плоды, спѣбы и коренья

распеній; по чему и увариваются сіи разныя вещества не въ одинакое время. Вотъ записка о времени, сколько попрѣбно онаго для варенія мясъ домашніхъ и дикихъ животныхъ, и прочаго.

	часы мин.
Говядину варить	4 —
— — упаривать	4 30
— — копченую варить	5 —
Солонину	4 54
Говяжки языки свѣжіе	4 —
— — — копченые	6 54
Телятину варить	2 —
— — упаривать	2 —
Теляччи голову и ноги варить	2 —
Баранину варить	3 —
— — упаривать	3 30
— — копченую варить	4 —
Ягнятчье мясо варить	1 30
Свинину варить	3 —
Вешчину 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 отѣтъ	4 до 6 —
Зайца варить	2 —
— — упаривать	2 15

домашнихъ и дикихъ птицъ варить:

Индѣйскихъ куръ	3 30
Канзуна	2 45
Курицу	2 45
Цыплятъ	1 30
Голубей	1 45
Гуся	2 45
Утки	2 45
— упаривать	3 —

	Часы мин.
Тешеревей упаривать	3 —
Дроздовъ упаривать	1 15
Глухаго тешерева упаривать	3-4—
ОГОРОДНЫЯ РАСТЕНИЯ ВАРИТЬ, ПРИСТАВЛЯЯ ВЪ ХОЛОД-	
НОЙ ВОДЬ.	

Аршишки	2 —
Брунколъ зимнюю	2 —
Капусту Савойскую	1 30
— — бѣлую	2 —
— — кислую	2 30
Морковь молодую	1 15
— — спиарую	2 —
Коренья пепрушечные.	1 15
— — пастарничные	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 РАСТЕНИЯ ПРИСТАВЛЯЕМЫЯ ВЪ ГОРЯЧЕЙ ВОДѢ.

Шпинатъ	— 15
Горохъ зеленый	— 45
Турецкихъ бобовъ спручье	1 30
Бобы огородные	1 30
Цвѣтную капусту	— 30
Брунколъ весною и осенью	2 30
Сахарные коренья	— 15
Селлерею	— 15

РЫВЪ НАДЛЕЖИТЬ ВАРИТЬ.

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

часы мин.

Форслей	— 10
Судака	— 10
Окуней	— 15
Линей	— 12
Раковъ	— 15

При семъ надобно замѣтить, что:

а) **сухихъ и копченыхъ рывъ** 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 описаніи взяты мяса животныхъ средняго возраста. Тощее мясо должно варить долѣе, нежели жирное. Большая часты долѣе, нежели малыя; здѣсь не положено часты болѣе двенадцати фунтовъ.

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

ВАРИНАСЪ.

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

ВАРЬ.

326. спосоbъ приготовлять садовой хороший варъ. Взять 3 фунта хорошей садовой смолы, распустить ее на огнѣ въ кострюльку или горшокъ, и чистое слить въ другую кострюльку или горшокъ, и прибавить въ мѣлкихъ кускахъ желтаго воску 2 фунта, и когда онъ смѣшается съ смолою, снять посудину съ огня, подлипъ въ нее спаканъ деревянного масла и всыпать 4 или 5 споловыхъ ложекъ толченой сѣры; все сіе вымѣшать деревянною лопаткою, погрѣвая смѣсь на легкомъ огнѣ, но не давая ей кипѣть. Когда всѣ сіе вещи хорошо соединяются между собою, то составъ сей вылей въ холодную воду, и когда оспынешь, скапай въ валики или куски и храни въ масляной бумагѣ для употребленія.

327. новый варъ еделькранцовъ. Надобно взять льняного масла и варить его цѣлой часъ съ гле-

томъ, полагая одинъ унцъ глемпа на одинъ фунтъ масла; сваря сіе масло, спершь его съ костями, мѣко сплюченными и чрезъ сипю просѣянными, чтобы изъ нихъ составилась смѣсь не очень жидкая. Мазь сія для замазыванія на деревьяхъ ранъ и всякихъ поврежденій употребляется теплая, почему обмазывая раны на деревьяхъ, надобно спасти чашечку съ нею въ горячую воду. Она намазывается на раны ровно и гладко обрѣзанныя и обчищенные кисточкою. Небольшія раны покрываются ею одинъ разъ, а большія раза по два, но давши первой обмазкѣ засохнуть. Покрывши рану варомъ, обсыпать его порошкомъ изъ пережженыхъ костей.

328. ФРАНЦУЗСКІЙ ВАРЪ ДЛЯ ОБМАЗЫВАНІЯ ПРИВИВАЕМЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ. Лучшій варъ для обмазыванія недавно привитыхъ деревьевъ дѣлается изъ равныхъ частей киповаго жира и смолы, и пріугоповляется слѣдующимъ образомъ: сперва распыливается смола въ глиняномъ горшкѣ и пошомъ приливаются къ ней жиры, вымѣшиваются все надлежащимъ образомъ и горячес, посредствомъ кисточки, надѣлываются на привитое мѣсто.

Польза отъ сего вара та, что онъ никогда не опустаситъ, и не допускаетъ до прививки ни воздуха, ни дождя, что его легче можно намазывать, нежели обыкновенную замазку, копорой онъ и чище.

ВАСИЛЮКЪ.

329. ВАСИЛЮКЪ (*Centaurea Cyanus, Linn.*), распѣть по всей Россіи между хлѣбомъ, около дорогъ и проч.; въ садахъ разводится отъ сѣмянъ для красивыхъ своихъ голубыхъ, розовыхъ, и пестрыхъ цветковъ; между хлѣбомъ же составляется онъ дурную сорнуюправу, не легко испребляемую.

330. ПОЛЬЗА ВАСИЛЬКОВЪ. Трава сія молодая составляется весьма пріятный кормъ для овецъ, рогатаго скота и свиней. Пчелы берутъ изъ цветковъ ея медъ и воскъ. Сверхъ сего она служитъ лѣкарствомъ для скота; когда какой скотинѣ случится переломить ногу, то кормятъ ее васильками,

отъ чего переломленная кость очень скоро срастается.

Сверхъ сего цвѣты васильковые, будучи положены въ такомъ нокобѣ, гдѣ завелись свергки, выгоняютъ ихъ вонъ.

331. СПОСОБЪ ДОСТАВАТЬ ИЗЪ ВАСИЛЬКОВЪ ПРЕКРАСНУЮ ГОЛУБУЮ КРАСКУ ДЛЯ ЖИВОПИСИ. Цвѣты васильковъ состояніе изъ внутреннихъ маленькихъ ленеспичковъ шемноголубыхъ и наружныхъ большихъ блѣдноголубыхъ: для краски лучшіе ленеспички внутренніе. Ихъ надобно собирать въ Іюль мѣсяцѣ. Отобразавши нужные ленеспички, 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 аравийская или драгаканпная камедь. Смачивая цвѣты камедью водою, складывать ихъ въ комъя и безпреспанию переминая въ рукахъ, чтобы клейкая вода совершенно ихъ проникла, сбрызгивать камедью водою до тѣхъ поръ, пока комъя сдѣляются твердыми. Комъя сіи распираются въ ступкѣ, приливая немного воды, въ которой распущены квасцы; попомъ смѣсь сію процѣдишь, выпарить въ фарфоровой чашкѣ до суха; ошатокъ сей есть голубая краска. Можно также цвѣты васильковъ съ яичнымъ бѣлкомъ сплющить въ стеклянной ступкѣ и, процѣдивъ сокъ чрезъ чистое сукно въ раковины, высушить.

332. СПОСОБЪ ЦВѢТАМИ ВАСИЛЬКОВЪ ПОДКРАЩИВАТЬ УКСУСЪ. Цвѣтные ленеспички разцѣпившихъ васильковъ общианий, бѣлыя ихъ кончики обрѣзать, и положивъ въ шпоффъ, налишь бѣлымъ уксусомъ и закупоривъ, поставишь на солнцѣ; когда цвѣты побѣднѣютъ и поперяютъ краску, то уксусъ сливается и наливаешься на свѣжіе цвѣты, что иногда повторяется и раза три, пока получится прекрасный синій уксусъ.

ВАТРУШКА.

333. ДѢЛАТЬ ВАТРУШКИ. Ватрушка ничто иное есть какъ плюнкая ленешка раскашанная изъ сдоб-

наго тѣста; на нее накладывается толстый слой творогу, спершаго съ яйцами, и края ея заворачиваются и защищиваются, чтобы сдѣлался окраекъ, удерживающій въ себѣ творогъ. Ихъ запекаются въ печахъ.

ВАФЛИ.

334. ДѢЛАНІЕ ВАФЛЕЙ. Выпустивши шесть яицъ, въ какую нибудь глиняную посудину, прибавляюшъ къ нимъ полфунта шолченаго сахару и немного болѣе полуфунта круничатой муки; мѣсяшъ попомъ все сіе съ четвертью фунта распотленнаго свѣжаго коровьяго масла. Когда масса буде въ хорошо вымѣшана, тогда можно приправить ее для запаха померанцовыми цветами и сообщить надлежащую густоту, прибавленіемъ сахара, яицъ, или муки. Наконецъ разогрѣвши желѣзнью вафельную форму и намазавши виупри масломъ, кладутъ въ нее полную споловую ложку приготовленнаго тѣста; послѣ чего закрывши форму, держатъ надѣ огнемъ, спарайсь пронекать заключенное въ ней тѣсто съ обѣихъ сторонъ.

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

335. ВАФЛИ ШВЕДСКІЯ. Берешся шесть полныхъ ложекъ лучшей круничатой муки, четыре цветныхъ яйца и четыре яичныхъ желѣзка; все сіе перемѣшиваются вмѣстѣ, а потомъ подбавляется нѣсколько густой кислой сметаны, сахару, немного соли и шолченаго мушкапина цвету. Взбивши все и перемѣшивши порядочно, накладывать въ вафельные формы и печь обыкновеннымъ образомъ.

ВАХТА.

336. ПОЛЬЗА ЕЯ. Трава сія, называющаяся также водянымъ трилистникомъ, трифолью, вовровникомъ, стрѣлою и проч. (*Menyanthes trifoliata. Linn.*. №. 5. Щ. IV. 10.), ростетъ по всей Россіи, по болотистымъ мѣстамъ, около озеръ, прудовъ, каналъ и проч. Мокиатые красивые ея цветы

могутъ служиши хорошимъ украшениемъ Англійскихъ садовъ въ странахъ съверныхъ и доспавляютъ пчеламъ медъ. Сверхъ сего изъ отвара свѣжихъ листьевъ доспаетъ для живописи зеленая краска; а шкани, подгощеннія висмутомъ, выкраиваются въ прочный желтый цвѣтъ.

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

Трава сія полезна въ водяной болѣзни и засореніи печени у овецъ, которое и дается по малымъ пріемамъ или въ отварѣ или въ порошкѣ. Да и самыми 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 отверстія, въ окнахъ дѣлаемыя или въ другихъ мѣстахъ покоевъ, для возобновленія воздуха. Отверстія сіи должны быть пропорціональны объему возобновляемаго воздуха; располагать ихъ при семъ такимъ образомъ надобно, чтобы возобновленіе сіе производилось съ возможно большою удобностю; чего доспигаютъ, учреждая каждыя два отверстія, прямо другъ нротивъ друга, въ направленіи потока воздуха, дабы сей послѣдній могъ выгонять испарившіяся воздухъ, замѣщая его новымъ. Таковое устроеніе вентилаторовъ, безъ всякаго сомнѣнія, есть самое выгодное въ томъ случаѣ, когда въ короткое время нужно бываешь избавишься отъ какихънибудь вредныхъ испареній; что весьма часто случается въ химическихъ и анатомическихъ лабораторіяхъ, и въ большей части различныхъ мастерскихъ.

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

и особенно высокой, неравномерность виньши и внутренней температуры разрушаешь равновесие въ воздухѣ; почему, сдѣлавши въ самомъ верху залы опровергіе, тошчасъ учреждаюся отъ сего два воздушные потока: верхний — спремяющій изъ залы, и нижний, имѣющій противное направление — доспавляющій свѣжій воздухъ. Однимъ словомъ, здѣсь происходитъ то же самое явленіе, какое усматривается въ холодное время въ наполненой комнатѣ, если опворить немнога дверь сей комнаты и держать пропивъ опровергіе зажженую свѣчу, тогда по уклоненію ся пламени въ ту или другую сторону, можно судить о направлении воздушного потока; въ самомъ дѣлѣ тогда видно, что въ верхней части комнаты пламя направляется изънутри кънаружки; между тѣмъ какъ внизу оно обращено во внутрь комнаты; такъ что слой воздуха, находящійся посреди сихъ попоковъ, оспанеется въ равновесіи и пламя свѣчиное приметъ въ ономъ вертикальное положеніе. Таковой способъ очищенія воздуха употребляется по большей части въ пещарльныхъ залахъ, гдѣ нагрѣтый воздухъ, сдѣлавшись легче, выходя вонъ чрезъ опровергіе, сдѣланное въ самой высшей части залы, напр. въ пополкѣ, замѣщаетъ виньшимъ, проникающимъ внутрь, чрезъ всѣ возможныя опровергія и щели.

Огонь камина можетъ служить также доспасточнымъ средствомъ для возобновленія воздуха, заключенного въ комнатѣ. Въ самомъ дѣлѣ, колonna воздушная, находящаяся въ трубѣ камина, будучи изрѣжена теплотою, убавляется въ своемъ вѣсѣ; ошь сего воздухъ, находящійся предъ опровергіемъ печи, не встрѣчая со всѣхъ сторонъ одинакового гибленія, успремяется въ сторону слабѣйшаго на него давленія. Съ вторымъ слоемъ воздуха дѣлается тоже самое; такъ что въ короткое время начинается течение съ низу въверхъ, и тѣмъ сильнѣйшее, чѣмъ быстрѣе горитъ огонь. Извѣстно также, что въ лѣтие время воздухъ, заключенный въ печной трубѣ, бываетъ холоднѣе виньшиаго,

почему направление воздушного потока, должно быть пропивное лѣшнему въ сіе время года.

Проспая *пегъ*, имѣющаю длинную трубу, дѣйствуетъ подобно камину; а посему и служитъ венцилапоромъ, дѣйствіе коего также основывается на выше изложенныхъ началахъ о каминѣ.

ВЕПРЬ или дикой боровъ.

338. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОЛОВЫ ВЕПРЯ ХОЛОДНОЮ.
Опаленую и очищенную голову дикаго борова или дикой свиньи положи въ холодную воду, выпирай, оскребай и мой, чтобы сдѣлать оную совсѣмъ чистою. Въ верху черепа надобно пробить ножемъ скважину въ палецъ длиною, и кожу на рыль и на нижней челюсти подлупишь ножемъ. Послѣ того положишь въ котелъ, налиши воду по поламъ съ уксусомъ, бросишь шесть горстей соли, нѣсколько инбира цѣлкомъ, перцу зернами, лавроваго листа, муки и нѣсколько вѣточекъ размарина, и на слабомъ огнѣ варишь, пока поспѣешь.

Когда нѣсколько соку въ коплѣ повыкипѣшъ, влиши краснаго вина, чтобы мясу сообщить красину, голову поворачивай чумичкою, чтобы не прикипѣла, и еще варишь нѣсколько времени. Послѣ того переложишь въ другую посудину, и оспавиши нѣсколько дней лежатъ въ томъ же опварѣ; наконецъ опварь слиши, и голову храниши въ холдномъ мѣстѣ.

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

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

339. ВЕПРИНА СЪ СОУСОМЪ ХЛѢВНЫМЪ. Веприну разрѣзашь въ куски какие угодно, и опваришь въ соленой водѣ мягко; послѣ того сдѣлать грѣнковъ изъ домашняго сипнаго хлѣба, изломать ихъ въ куски, налиши мяснымъ опваромъ и разваришь; попомъ пропереть сквозь сито, и разведя винограднымъ виномъ и уксусомъ, положишь въ проперт

шое веприну, приправить инбиремъ, перцомъ, гвоздикою, лимонною коркою и сахаромъ, и наконецъ приварить.

340. ВЕПРИНЫЙ ОКОРОКЪ ЖАРЕНЫЙ. Веприное мясо большею частию бываетъ очень жирно, и потому нѣтъ надобности окорокъ шпековать, но вместо сего надобно напыкать его гвоздикою и корицей, и поелику мясо сіе бываетъ нѣсколько прѣсно, то надобно всегда его напирапть крѣпко солью; можно также, буде угодно, посыпать его и толчеными мозжевеловыми ягодами. Пріугоповленный такимъ образомъ окорокъ зажаривается на вертелѣ или на противѣ въ печи.

Къ сему жаркому подающъ сокъ отъ него, во время жаренія собранный.

ВЕРБА.

Есть порода ивы, см. **ИВА**.

ВЕРЕДЪ см. ЧИРЕЙ.

ВЕРЕСКЪ.

341. ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ВЕРЕСКА, ВЕРЕСА (*Eri-
ca vulgaris, Linn.*). Низенькой сей куспарникѣ распещѣть дикимъ по всему почти Россійскому государственному большою частию на сухихъ, иногда совершенно бесплодныхъ пескахъ, которые онъ корнями своими связываютъ и тѣмъ препятствуютъ вѣтру разносить ихъ. Онъ полезенъ.

1. Для прокормленія скота, составляя въ мѣстахъ безлѣсныхъ, по недостатку другаго корма главную пищу домашней скопинѣ, присимущеспинно овецъ, а также и рогатаго скота, который не рѣдко въ теплыхъ мѣстахъ круглый годъ въ полѣ питаются почти только верескомъ, и зимою выкапываютъ его копытами изъ-подъ снѣгу.

Овцы, употребляющія въ пищу верескъ, неподвержены ни цынгѣ, ни копытной болѣзни. Въ теплыхъ мѣстахъ, гдѣ зимою пользя скопинѣ бытъ въ полѣ, собираютъ лѣтомъ верескъ и сберегаютъ на зиму какъ и листья другихъ деревьевъ, наприм. липы и проч.

2. *На постилку для скота*, где есть недоспанных въ соломѣ, а вереску много. Въ такомъ случаѣ не только его вѣзви, но и самую волокнистную кору верхняго слоя земли, образовавшагося изъ корней и прочихъ усохшихъ частей вереска, раскладываютъ на скотныхъ дворахъ, где онѣ и перемѣщиваются съ испражненіемъ скота; въ нѣкоторыхъ же мѣстахъ сей вересковой слой земли складываютъ въ кучи и поливаютъ прошпою или навозною водою, отъ чего онѣ сгораеются, перегниваются и вываживаются на пашни, где его дѣйствіе бываетъ весьма продолжительно и для песчаной почвы весьма полезно.

3. *Для пчеловодства*, доспавляя своими обильными и тѣсно расположеными цвѣппами много меду и воску пчеламъ, и припомъ въ такое время, когда многія медовыя расценія уже опицѣли; сверхъ того верескъ цвѣтѣть весьма долго (болѣе 3 мѣсяцовъ) нерѣдко до наступленія осеннихъ холодныхъ дней, препятствующихъ вылетать пчеламъ въ поле. Есть хозяева, которые почишаютъ тѣ мѣста, где нѣть вереску, не очень способными для пчеловодства и потому за нѣсколько даже версты перевозятъ иногда ульи въ мѣсца, изобилующія верескомъ, и богатымъ сборомъ меду и воску вознаграждаются за немаловажные иногда расходы, на таковую перевозку ульевъ употребленные. Медъ, съ вереску собираемый пчелами, отличается темнымъ цвѣтомъ и почишается очень хорошимъ.

4. Верескъ въ безлѣсныхъ мѣстахъ, будучи связанъ въ небольшія вязанки и высушенъ, употребляется вместо дровъ и даетъ много жару и хорошую золу, которая идетъ на выѣлку попаша.

5. Верескъ служитъ также для основныхъ *фасинѣ*, особенно же для дѣланія дорогъ въ болотистыхъ мѣстахъ, и по содержащемуся въ немъ дубильному веществу, онѣ долго не гниѣтъ. Равнымъ образомъ на сырьихъ пескахъ посыпаютъ его на проѣзжія дороги, где онѣ покрываютъ песокъ, не дающіе колесамъ врѣзываться въ него и тѣмъ облегчающіе ходу.

6. Вѣтви вереска, будучи весьма тонки и упруги, удобны для дѣланія метелокъ и вѣниковъ; а особенно изъ самыхъ тонкихъ соспавляются прекрасныя мешелки для плаща.

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

8. Изъ вересковыхъ вѣтвей дѣлаются вѣнитки для шелковыхъ тервей, на которыхъ они вспалзываютъ и выпускаютъ шелкъ.

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

10. Верескъ по красотѣ своихъ цвѣтовъ можетъ служить и въ садахъ немалымъ украшеніемъ, когда имъ обсадишь рабатки и цвѣшники и подспригашь его.

342. ПОЛЬЗА ВЕРЕСКА ВЪ ЛѢЧЕНИИ ВЕРЕДОВЪ И БОЛЯЧЕКЪ. Высушивъ верескъ, сполось въ порошокъ, и смѣшавъ съ сырымъ яичнымъ бѣлкомъ, прикладывай къ тому мѣсту, гдѣ чувствуетъ боль внутри; отъ сего вередѣ созрѣешь, и самъ прорвешься, или можно его прорѣзать ланцетомъ; во время прикладыванія сей правы надобно и пить сюю праву какъ чай.

ВЕРМИШЕЛЬ.

343. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ЕЕ. Для сего берется лучшая круничатая мука, изъ которой съ водою дѣлаютъ родъ щѣста, пропускаемаго сквозь особливую машинку, на подобіе толстыхъ круглыхъ нитокъ, различной толщины; пошомъ ихъ высушиваютъ. Эшо есть родъ мѣлкой лапши, которую и употребляютъ въ супы какъ обыкновенные, шакъ и молочные.

ВЕРНА.

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

ВЕРОНИКА.

344. ПОЛЬЗА ВЕРОНИКИ. Родъ вероники весьма богатъ породами распушими по лѣсамъ, полямъ, по влажнымъ и сухимъ мѣстамъ, по горамъ и мѣстамъ низменнымъ, во всемъ Государствѣ Россійскомъ. Всѣ сіи вероники доставляютъ больше или меныше пріятный кормъ скопинѣ, а цвѣты ихъ машеріалъ пчеламъ для воску и меду.

Нѣкоторыя изъ нихъ, какъ напр. *вероника ибунка* (*Veronica Beccabunga*, *Linn. Дв. 63*) и *вероника во-дяная* (*Veronica Anagallis*, *Linn. Дв. 62*), употребляются въ лѣкарства, а особенно ибунка; она, какъ средство прошивузынгошное, можетъ служить пищью въ салатахъ и другихъ приправахъ.

Вероника аппетитная (*Veronica officinalis*, *Linn. Дв. 63*) и *вероника дубровка* (*Veronica chamaedrys*, *Linn. Дв. 64*). употребляются какъ лѣкарства, а особенно вероника аппетитная или обыкновенная въ видѣ настою въ болѣзняхъ проспудныхъ грудныхъ, какъ-то: проспудномъ кашлѣ, мокротной одышкѣ, въ болѣзняхъ мочевыхъ пушей и накожныхъ, и входяща въ сосставъ набора *Швейцарскаго гаю*; особенно же съ шалфеемъ она очень полезна.

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

ВЕСНУШКИ.

345. ПРОСТОЕ СРЕДСТВО СВОДИТЬ ИХЪ СЪ ЛИЦА. Лице, покрытое веснушками, мыть чаще свѣжею холодною водою, попомъ обтерши его, попирать слегка полупенцомъ, намоченнымъ миндалевымъ молокомъ.

346. ДРУГОЙ СПОСОВЪ. Взять горсть золы, оспающейся отъ сгорѣвшихъ сырыхъ дровъ и штофъ простой воды, и кипятить до тѣхъ поръ, пока выпарится половина воды; когда свѣплую жижу сливъ и вскипятивъ еще разъ, процѣдили сквозь сѣрую бумагу.

347. еще способъ сгнать съ лица веснушки.

Сполочь лимонную высушенную корку вѣ порошокѣ, и взявъ часть сего порошка, прибавивъ къ нему такое же количество крупичатой муки и на лимонномъ соку сдѣлать жидкое пѣспо; потомъ засушить его и сполочь вѣ мѣлкій порошокѣ; сего порошка взялько, сколько концемъ ножа захватить можно, и распустивъ его вѣ чистой водѣ, умыватъ лицо.

348. защищение лица отъ веснушекъ. Люди, имѣющіе нѣжную блѣдную кожу, блокурые или рыжеватые, наиболѣе подвержены бывають веснушкамъ, а особенно весною, и притомъ 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 дѣпти.

ВЕТЛА.

Это есть порода ивы, см. **ива**.

ВЕТЧИНА.

349. способъ солить духовую ветчину. Свиные окороки надобно очистить хорошоенько: на пудѣ мяса взяль соли четыре фунта, селизы четырнадцать золотниковъ, корицы три, гвоздики и перцу по два золотника; послѣднія три вещеслава исполосъ порознь и просѣять, а потомъ, смѣшивавъ съ солью, напиравъ ими очищенные окороки, спарайсь мягкия мѣста напиравъ болѣе. Натерши окороки, положивъ ихъ вѣ чанѣ, или крѣпкую ядку, упоры которыхъ замазать ржанымъ пѣстомъ, и поставивъ вѣ подвалѣ, или холодную кладовую, вѣ которыхъ воздухъ быль бы посерединный, гдѣ и дать лежатъ имъ около двухъ недѣль. По прошеспвіи сего срока означеные окороки вновь перешерстить вышесказаннымъ составомъ и осипавшиъ ихъ вѣ помѣ же мѣсѣцъ еще на

шесть дней. Потомъ, вскипятя хорошей колодезной воды, но которая не пахла бы навозомъ, положишь въ оную лавроваго листу два золотника, духовъ небольшое количество и соли по пропорці; пѣну сняшь, и когда вода оспынеть, залиши ею окороки, положивъ въ нихъ сверхъ штого изрѣзанную сырную говяжью печонку, отъ чего росоль сдѣлается алымъ, и дашь спояшь двенадцать дней; послѣ сего окороки изъ росолу вынуши, очишиши и за спиннину кость повѣсиши на морозъ, а кто пожелаетъ, можетъ ошдапъ ихъ коппииши, или оставиши провѣсными.

Въ половинѣ Мая окороки сняши и убраши въ подвалъ или погребъ, гдѣ и оставиши ихъ на все время въ кадкѣ, а не на льду; въ исходѣ же Сентября окороки вновь вывѣсиши. Оставшійся росоль можно употребиши на солонину или на какую угодно другую живности.

350. спосовъ приготовляти вестфальскую ветчину. Окороки надобно класть одинъ на другой, въ глубокіе чаны или кадки, прикрыиши солью, селистрою и нѣкоторымъ количествомъ лавровыхъ листьевъ, оставиши таکъ четыре—пять дней. Потомъ, сдѣлавъ очень густой росоль изъ воды и соли, облиши все таکъ, чтобы всѣ окороки были имъ покрыты. По испеченіи трехъ недѣль ветчину вынуши и мочиши въ чистой колодезной водѣ двенадцать часовъ; послѣ того, на при недѣли и болѣе, повѣсиши ее въ дымъ, производимый сженiemъ вѣпней можжевельника.

351. вестфальская ветчина другаго рода. Въ деревянную посуду положиши слой говядины, накрыши ее душицею, намоченою въ хорошемъ уксусѣ, и крупно сполченымъ перцомъ. На говядину класть окороки, предѣльшими достаточно посоленные, а на нихъ опять говядину съ душицею, перцомъ и другими прянымиправами.

352. ветчина римская. Взяши достаточное количество сполченой соли, насыпиши ее на дно чана или бочки, и на сей слой соли положиши окорокъ кожею вверхъ, и потомъ засыпиши его совер-

шенно солью. На сей окорокъ положить другой, засыпать солью подобно первому, и такъ далѣе, чтобы окороки одинъ къ другому не прикасались. Послѣ сего, на всю массу сполько насыпать соли, чтобы окороковъ со всѣмъ не было видно. Остпавивъ ихъ въ продолженіи пяти или шести дней въ соли, вынуть и опять положить въ посуду; на дно кладь тѣ, которые были сверху, такъ чѣмъ бывшій прежде на днѣ окорокъ, дѣлающіяся верхнимъ; солить же совершенно такъ, какъ и въ первый разъ. По прошествіи двенадцати дней вынуть ихъ, очистить сѣихъ всю соль, и выставить на воздухъ дня на два. Въ третій день отпереть ихъ губкою, напереть коровьимъ масломъ и вывѣсить въ дымъ на два дня. На третій день снять, напереть смѣсью изъ коровьяго масла и уксуса, и хранить. Такіе окороки не бояться ни червей, ни другихъ насѣкомыхъ.

353. французскій способъ приготовленія ветчины. Взявши свѣжій свиной хороший окорокъ, напрі его крѣпко со всѣхъ сторонъ высушенной и спертою въ порошокъ солью, и положи его въ мѣшокъ; между пѣмъ въ подвалѣ или въ погребѣ выкопай ямку, глубиною около аршина, и успавши дно ея соломою, положи на ней мѣшокъ съ окорокомъ, и ямку засыпь опять землею; по прошествіи недѣли вынуть окорокъ и счистивъ полураспворившуюся соль, напереть его вновь солью сухою и мѣлкою, и опять положить въ ямку, и чрезъ каждые семь дней повторять вниманіе и напираніе въ продолженіи одного мѣсяца, по прошествіи котораго, вынуть изъ ямы окорокъ и положить на цѣлый день подъ прессъ, но не сдавливать чрезвычайно сильно, чтобы не выжать всего соку; вынувши изъ пресса надобно окорокъ омыть и, завернувши въ сѣно, хорошенъко высушить, а попомъ повѣсить на нѣсколько дней въ трубу.

О конченіи ветчины см. слово конченіе.

354. способъ сберегать ветчину. Надобно положить ее въ мѣшокъ изъ самой частой холстины и держать въ мѣстѣ прохладномъ, сухомъ и теп-

ломъ, или сберегать въ плотныхъ ящикахъ, кудабѣ немогли забрашься муhi и другія насѣкомыя; засыпать вепчину мякиною, сухимъ пескомъ и проч.

355. СРЕДСТВО СДЕЛАТЬ МЯГКОЮ ВЕТЧИНУ СТАРУЮ И ОТВЕРДЬЛУЮ. Обвернувъ вепчину въ полотно, закопай ее въ землю не глубоко, и въ шакомъ мѣстѣ, которое ни слишкомъ сухо, ни слишкомъ влажно. Довольно, если вепчина будетъ покрыта землею сверху на полваршина. По испеченіи одного часа можно вынуть вепчину, и она будетъ мягка, подобно свѣжей.

356. СПОСОВЪ ВАРИТЬ ВЕТЧИНУ. Завернувши ее въ рѣдкую холстину, опустить въ горшокъ или котелъ съ крышкою, и наливъ въ него воды столько, чтобы вепчина вся оною покрылась; въ сей котелъ положить моркови, лавроваго листа, чеснушки, гвоздики и другихъ пряностей, по произволу. Варя вепчину, надобно смотрѣть, чтобы огонь не былъ великъ и вода въ котлѣ шипѣла бы, но ни разу не вскипала. Вепчина поспѣла, когда соломинка можетъ въ нее войти очень глубоко; въ это время приливаютъ въ котелъ нѣсколько водки и котелъ еще оставляютъ на огнь въ продолженіе чеpверти часа. Оставшійся въ котлѣ бульонъ можетъ еще употребленъ быть для сваренія въ немъ пелячьеї головы.

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

358. ВЕТЧИНА СЪ СВИНЫМИ КОЛЛЕТАМИ ХОЛОДНАЯ. Запекши вепчину описаннымъ въ предыдущемъ параграфѣ образомъ, и очистивъ отъ тѣста, снять съ окорока кожу, и облипъ его крѣпкимъ буліономъ, и посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, поставивъ въ печь, чтобы окорокъ получилъ цвѣтъ; когда же онъ поспѣешь, то рѣзать его ломпиками и класть на блюдо къ одной споронѣ, а къ другой свиные изготовленные котлеты, въ средину ихъ ашпотъ, и все обливъ соусомъ, подавать.

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

360. ВЕТЧИНА ЖАРЕННАЯ ЛОМТИКАМИ. Сваренного и осипывшаго окорона ветчины нарѣжь тонкими ломпями; вымажь оные съ обѣихъ сторонъ расщепленнымъ масломъ коровьимъ, положи на решету, или на сковороду; когда ломтики сдѣлаются горячими, посыпь ихъ немногого перцомъ, и обжарь. — Подаютъ къ симъ ломтикамъ салатъ, либо уксусъ съ перцомъ, и горчицу.

Можно такимъ образомъ готовить ломти и ошь сырой ветчины нарѣзанные.

361. ЖАРЕНЫЙ ОКОРОКЪ ВЕТЧИНЫ. Вымочивши окорокъ ветчины два или три дни въ водѣ, и очистивши, варишь долго, но не съ слишкомъ мягко. Когда остынетъ, то еще его почистишь, слупишь кожу, и положишь на день въ молоко. На другой день вынувъ изъ молока, слупишь съ окорока кожу, и вырѣзавъ снизу кусокъ, напыкать въ него кусочки корицы и гвоздики, и обжарить въ печи. Между тѣмъ вырѣзанный кусокъ изрубить мѣлко, подпалишь муки въ коровьемъ маслѣ, обжарить въ немъ изрубленную ветчину, развести краснымъ виномъ, положишь корку съ лимона или померанца, съ кусочкомъ корицы и сахара уварить въ густоватой соусѣ, и облипь онимъ остынувшій окорокъ.

ВЕТИОТЕНЬ.

Это лѣсной голубь, см. **ГОЛУБЬ**.

ВЕЧЕСТЬ см. **ВИКА**.

ВЗВАРЬ.

362. ВЗВАРЬ, ВЗВАРЕЦЪ, въ разныхъ мѣстахъ Россіи означаютъ или опварь, сдѣланный изъ раз-

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

363. взваръ капустный. Его дѣлаютъ изъ капусты квашеной или шинкованной, которую скропивъ и опѣжавъ обжаривають въ коровьемъ маслѣ или съ гусинымъ саломъ и разѣзаннымъ ломтиками лукомъ. Когда ужарится, накаляютъ уксусомъ, подслащеннымъ медомъ и поваривъ, приправляютъ перцомъ. Сей взваръ служитъ соусомъ разварному гусю.

364. взваръ луковичный. Крупный лукъ разрѣзываютъ ломтиками, смачиваютъ уксусомъ, подслащиваютъ медомъ, приправляютъ перцомъ и увариваютъ на сковородѣ, пока уксусъ сдѣлается гущевымъ. Сей взваръ подается къ жаренымъ гусиамъ, 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 сполько пашоки или сахару, чѣобы она была довольно сладка; попомъ горшокъ закрытый крышкою, ставится въ печь, чѣобы плоды упарились и сдѣлались мягкими. Можно къ сему взвару для лучшаго вкусу и запаху подбавлять гвоздику и корицу.

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

ВИКА.

366. съяніе вики, вечесу, воловины, мышьяго, кормового горошка. (*Vicia sativa*, Linn. Ш. I. 4. die Wicke, les vesces) и ея польза. Она требуетъ суглинка, или земли нѣсколько глинистой и болѣе влажной, нежели сухой. Песчаная и сухая почва негодится. Вспахиваютъ землю подъ вику осенью, а засѣваютъ весною въ Апрѣль или въ началѣ Мая мѣсяца, смотря по погодѣ. Въ прѣхолодахъ хозяйствѣ сѣютъ ее обыкновенно въ паровомъ клинѣ по свѣ-

жему павозу; въ плодоперемѣниомъ же хозяйствѣ можно сѣять ее въ яровомъ клину послѣ всякаго хлѣба. Большею часиню вики сѣють не одну, но вмѣстѣ съ овсомъ или ячменемъ, которые служатъ ей и подпорою, ибо спѣши ея при опльномъ ростѣ часто упадающѣ на землю. На указанную десятину надобно около семи чепвериковъ сѣяній одной вики, но сѣючи съ овсомъ или ячменемъ, чепвериковъ около пяти, и буде вся скотина кормится 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, исходо удобрить ее алебастровымъ порошкомъ, полагая его около чепверти на указанную 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 зацвѣтѣтъ, или по крайней мѣрѣ, буде сію предоставляемся лошадямъ, тогда, когда начнутъ образоваться спручки.

367. УГОРКА ВИКИ ДЛЯ СЫНА. Вики скашивають косами. Скосивши вики надобно дать ей полежать въ рядахъ дня два, а поопомъ сгрести въ небольшія кучи около полупора или двухъ аршинъ въ попечникѣ, и такой же вышины. Если погода ведреная, то можно симъ кучамъ дать стоять въ такомъ положеніи дня два или три; если же пойдешь въ это время сильный дождь и кучи отъ него иѣсколько сплющаются, 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 коническая копны, вышиною аршина въ три не болѣе, чтобы нижніе слои не могли быть очень сдавлены. Въ сихъ копнахъ, порядочно складенныхъ и имѣющихъ осирные верхушки, сію досушивается совершенно, буде не помышающѣ шому сильные дожди.

Буде нужно высыхающее сію переворачивать, то это надобно дѣлать по утру или ввечеру, а спньють не днемъ, ибо въ то время сухая вика

очень ломается и теряетъ множество листьевъ, сопровождающихъ сыпную пищу скоту.

О другихъ способахъ сушить виковое сѣно сказано подъ словомъ: *дятлина*.

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

А особенно въ мѣстахъ, гдѣ лѣто долго продолжается, можно сѣять вику и для того, чтобы послѣ запахать ее въ землю вместо навоза: такое запахивание дѣлается во время цвету вики.

Урожай вики сѣяніями бываетъ на десятинѣ около 8 четвертей, а сѣномъ около 200 пудовъ.

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

ВИЛЫ.

Смотрите собраніе рисунковъ, принадлежащихъ къ сему словарю.

ВИНИГРЕТЬ.

369. винигреть есть холодная приправа, приготовляемая изъ уксусу, Прованскаго масла, горчицы, лука, иногда картофелю и петрушкой; онъ служитъ обыкновенною поливкою холодной говядины, телятины, кануновъ, куръ, гусей, паштеревей, и проч., копорыхъ мясо изрѣзывающееся шоненъкими ломпиками, кладется на блюдо, поливается выше сказанною жижкою и обкладывается изрѣзанными и сею же жижкою поливыми картофелями, огурцами, иногда каперсами, оливками, солеными сливыми, вишнями, солеными лимонами и проч.

370. ВИНИГРЕТЬ ПОСТНЫЙ. Онъ дѣлается также какъ и скромный изъ осипатковъ разныхъ жареныхъ рыбъ; поелику же въ рыбахъ очень много мѣлкихъ косточекъ, то надобно ихъ хорошенько выбратъ. Можно также прибавить къ нему холодной осетрины, бѣлужины или сельдей. Обливается сей винигреть иликрошкой холоднымъ соусомъ изъ уксусу съ Прованскимъ масломъ и горчицею сдѣланымъ. Обкладывается шѣми же плодами и кореньями, какъ и винигреть мясной.

ВИНАЯ ЯГОДА.

Есть плодъ дерева, извѣстнаго подъ именемъ фигосаго или смоковницы. См. **смоковница**.

ВИНО.

371. ВСЯКАЯ ЖИДКОСТЬ, посредствомъ броженія измѣняющаяся въ своихъ свойствахъ, и дѣлающаяся болѣе или менѣе опьянѣвающею, а при перегонкѣ дающая горючій спиртъ, есть **вино**. Такимъ образомъ вино можно получать изъ всѣхъ веществъ, которыя 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 ягодъ**.

А. ВИНОГРАДНЫЯ ВИНА.

372. ВЫДѢЛКА ХОРОШАГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА пребываетъ множества соображеній, относящихся къ различнымъ обстоятельствамъ, какъ самого вина, въ которомъ произрастаетъ виноградъ, ибо выгоды отъ винодѣлania получать можно только тамъ, где виноградные кусты расширяются безъ особенной защиты или покрышки отъ морозовъ, такъ и умѣнья воздѣлывать виноградные сады и искусства выжимать изъ винограда сокъ, приводишь его въ надлежащее броженіе, и распоряжаться имъ, очищать, сливать и сберегать его отъ пэрчи, происходящей отъ естественныхъ причинъ, такъ и отъ другихъ случайныхъ.

373. ВРЕМЯ СОВИРАНИЯ ВИНОГРАДУ для дѣланія вина. Его собираюшь въ то, время какъ онъ совершенно созрѣешь, чѣмъ познается по слѣдующимъ примѣщамъ:

1. Зеленои спѣбелекъ кисти виноградной спановитпся темнымъ.

2. Кисть дѣлается повисшею внизъ.

3. Зерна виноградныхъ ягодъ шеряютъ свою твердоспѣть и кожица дѣлается тонкою и прозрачною.

4. Кисти и ягоды опадаютъ очень легко отъ лозы.

5. Сокъ ягодъ бываетъ сладокъ, густъ и клеекъ.

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

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

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

374. ПРАВИЛА, КОТОРЫЕ ПРИ СОБИРАНИИ ВИНОГРАДА НАВЛЮДАТЬ ДОЛЖНО. Буде кто хочетъ имѣть вино лучшей доброты, то

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

2. Надобно имѣть, сколько можно, болѣе работниковъ, чтобы каждой день собирали столько винограду, сколько нужно для одного чана; ибо если чанъ не наполняется за одинъ день виноградомъ, а вѣ нѣсколько дней, то отъ сего броженіе вызоветъ неровное, мутное и нехорошее.

3. Лучше употреблять для сбору винограда женщины, и снабдить ихъ осирными ножницами для срѣзыванія винограду безъ стебельковъ.

4. Не надобно дозволять имъ юсть, что нибудь въ винограднике, чтобы по неосторожности кусочки хлѣба и другой пищи не смѣшились съ ягодами.

5. Сперва надобно сбирать самой спѣлой виноградъ, и не смѣшивать его съ виноградомъ нѣсколько иногда понорившимся; такой виноградъ надобно ссыпать въ особой чанъ, а престій чанъ оставляется для винограду не созрѣлаго еще при первомъ сборѣ.

6. Надобно собирать виноградъ не въ большія корзины, но въ маленькия, чтобы виноградъ отъ собственной тяжести не раздавливается и не пропадалъ бы изъ него сокъ.

375. ВЫЖИМАНИЕ ВИНОГРАДНАГО СОКУ. Виноградные ягоды содержатъ въ себѣ всѣ начала, нужныя для винного броженія, но сіи начала, разведеніенныя въ ягодѣ, должны быть приведены въ самое прѣсное между собою соединеніе, дабы они могли действовать другъ на друга и чрезъ то превратиться изъ сладкаго сахаристаго сока въ жидкость смиришнюю. Цѣль сія доспигающейся посредствомъ раздавливанія ягодъ, которое разрушаетъ яблочки, содержащія въ себѣ закваску и сахарное вещество, а пѣмъ самимъ доспавляешь имъ возможность соединиться, действовать взаимно, и производить совокупность явлений, составляющихъ броженіе.

376. Надобно ли отщипывать ягоды отъ стебельковъ (требешковъ), на которыхъ они прикрепляются къ

лозамъ, или вмѣстѣ собирашь съ ними? Хотя спебельки не содержашь въ себѣ ни ароматического ни сахарного начала, не придающъ винамъ ни крѣпости, ни букета, однакожъ перцкое начало, находящееся въ нихъ, поправляетъ противный вкусъ винъ, добываемыхъ въ странахъ влажныхъ и холодныхъ, или когда лѣто или осень предъ собираниемъ винограда были сыры и холодны.

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

Вообще, обираютъ ли, или не обираютъ виноградъ съ кистями, смотря потому, хотятъ ли вино имѣть слабое или крѣпкое, но грозды необходимо надобно раздавливать, чтобы броженіе могло имѣть мѣсто. Сie производяшь различнымъ образомъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ употребляютъ для сего четырехугольный ящикъ, открытый сверху и имѣющій около четырехъ фунтовъ ширины; онъ состоитъ изъ деревянныхъ брусковъ не очень плотно сбитыхъ, имѣющихъ промежутки, чрезъ кои сокъ, но не ягоды, проходяшъ; ящикъ сей ставится на чанъ, въ который долженъ спекать выжатый сокъ. Въ этотъ-то ящикъсыпаютъ собранный виноградъ, по мѣрѣ того, какъ онъ привозится изъ виноградника, и рабочникъ, въ огромныхъ деревянныхъ башмакахъ, топчетъ его и раздавливаетъ. Сокъ спекаетъ чрезъ промежутки брусковъ, изъ которыхъ склонченъ ящикъ, и какъ скоро изъ раздавленной кожуры накопится въ ящикѣ довольно значительная масса, тогда рабочникъ оподвигаетъ задвижку нарочно для сего дѣлаемую и вываливаетъ выжимки или въ чанъ, или пропсто на землю, смотря потому, съ выжимками ли, или безъ оныхъ, хотятъ подвергнуть мусѣвъ броженію.—Такимъ образомъ продолжаетъ онъ поступать до тѣхъ

порѣ, пока не наполнится чанѣ. Для сокращенія же времени, гораздо лучше не начинать до тѣхъ порѣ выжимать ягоды, пока не наполнится весь чанѣ виноградомъ. Симъ образомъ броженіе будетъ происходить лучше и однообразнѣе; оно начнется и окончится вдругъ во всей массѣ. Полезно также всѣ ягоды подвергать болѣе равномѣрному давленію, чтобы всѣ грозды были равномерно раздавлены, и мусѣвъ веса поспушилъ въ чанѣ одновременно, чрезъ что разложеніе началь его будетъ полное и повсемѣстное.

Въ другихъ мѣстахъ употребляютъ для давки винограда прессы и особья мельницы.

377. Въ Крыму для давки винограду дѣлаютъ большой ящикѣ, на передней споронѣ котораго провертывается дыра для выпуска мусѣта или сусла, съ деревяннымъ краномъ или чопомъ; внутри ящика кладется противъ дыры пукъ соломы или хвороста и нагибаются камнемъ; это дѣлается для того, чтобы шелухою не засорило дыры; подъ краномъ или чопомъ спавшися другой ящикѣ для принятія спекающаго сусла; а дабы зерна или шелуха не падали въ ящикѣ и отпушда въ бочки, что вредитъ нѣсколько добротѣ вина, то подъ краномъ подвѣшивается частый мѣлкій грохотъ изъ проволоки, или корзина изъ прутьевъ. На верхній ящикѣ кладется решетка, а на нее спавшися небольшой чанѣ съ дырчатымъ дномъ, выдающимся къ наружной споронѣ воронкою. На одной споронѣ дна дѣлается маленькая вспавная дверь, вершковъ шесши или семи длиною и чепырехъ шириной, съ одного конца овальная; внуширеніе края сихъ дверецъ должны быть немножко пошире наружныхъ, дабы онѣ не провалились. Къ нимъ изнутри привязывается веревочка, проведенная чрезъ бокъ чана у верхняго края, а на наружномъ концѣ веревочки завязывающейся узелѣ, чтобы она не выдергивалась. Дверцы однимъ концомъ вспавляются въ упору, а у овального конца привязывается веревочка. Чтобы работнику удобнѣе было влезать въ верхній чанѣ или топтило, то къ нему

приспавляється маленькая лѣстница. Работникъ, назначенный для топішанія винограда, надѣваєть длинные сапоги, доходящіе выше половины ляшки, непроницаемые жидкостію. сшипые очень плотно изъ бѣлой юфти и смазанные передѣ огнемъ саломъ или ворванью до суха; въ шакомъ видѣ сало или ворвань не сообщають вину ни малѣйшаго дурнаго запаха и вкуса. Подошвы у сапоговъ должны бытъ толстыя, двойныя и сплошь набитыя гвоздями. Повыше половины ляшки сапоги завязываются ремешкомъ. Они должны бытъ просторны, чтобы всякому было легко надѣваться и скидывать ихъ. Чрезъ два или три дни работы сапоги снова намазываються саломъ до суха передѣ огнемъ.

Давка происходитъ слѣдующимъ образомъ: десять или двенадцать человѣкъ срѣзываютъ виноградъ ножницами; каждый имѣетъ у себя легкую деревянную шайку, въ которую кладется срѣзанный виноградъ. Три или четыре человѣка обходятъ срѣзывателей съ заплечными шайками, вмѣщающими отъ трехъ до четырехъ ручныхъ шаекъ; срѣзыватели изъ своихъ шаекъ высыпаютъ виноградъ въ заплечные шайки, которая, по наполненіи, опнощики несущіи въ давильную, или топчильную комнапу, гдѣ, взойдя по лѣстницѣ, высыпаютъ виноградъ въ топчило, ловко опрокидывая заплечную шайку безъ снятія съ плечъ, а поворачивая ону на ремняхъ, чѣмъ требуетъ нѣкотораго навыка. Топпарь немедленно начинаетъ топішать, держась руками за края топчила; въ нѣсколько минутъ онъ передавливаетъ весь виноградъ, въ чѣмъ удословѣряется, взявъ онаго 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 кисти въ подставленный ящикъ, вставляетъ дверцы на свое мѣсто; между тѣмъ подходитъ другой опнощикъ съ виноградомъ, и рабоча начинается снова, которая идѣтъ весьма поспѣшно: ибо сусло во время топішанія сщекаетъ само собою чрезъ дырчатое дно. Срѣзыватели винограда,

прежде положенія онаго въ шайку, должны очистить его отъ наушины и другаго сора.

378. БРОЖЕНИЕ МУСТА ИЛИ СУСЛА. Жидкость, находящаяся въ чанѣ, при благопріятныхъ обстоятельствахъ, попадающъ приходится въ движение, сопровождаемое сильнымъ шипенiemъ; но различныя причины могутъ ускорить или замедлить се явленіе: теплерація и прикосновеніе воздуха, пронорція началъ, соспавляющихъ мусы, оказываютъ болѣе или менѣе значительное влияніе на разновременность онаго. Степень теплоты между 12 и 15-ти гр. стоградусного термометра, есть самая благопріятная для винаго броженія; ниже 12° броженіе происходитъ медленно, а выше 15° слишкомъ беспорядочно.

Впрочемъ замѣчено, что броженіе происходитъ тѣмъ медленнѣе, чѣмъ была холоднѣе температура во время собирания винограда; почему и очень нужно собирашь его тогда, когда солнце нагреваетъ 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. Описюда слѣдуешьъ, что если необходимость заспавиши собирашь виноградъ въ холодное время, то надобно складывать его въ такое мѣсто, где бы онъ могъ получить температуру отъ 12 до 15° по стоградусному термометру, и тогда уже начинать выжиманіе. Въ случаѣ же невозможности, надобно помогашь этому, прибавляя въ чанѣ нагрѣшаго муста. Для броженія не менѣе необходимъ и воздухъ, хотя онъ и не оказываетъ столь прямаго влиянія. Чрезъ иѣсколько времени мусы, находящіеся въ запертыхъ сосудахъ, превращаются въ вино, нерѣдко болѣе крѣпкое и болѣе пріятное на вкусѣ, нежели получаемое обыкновенными средствами, то есть, въ бочкахъ опкрыпыхъ; но развивающаяся при семъ угольная кисломоча, спрессовавшися вырываясь изъ сосуда, и не находя выхода, сильно давишь на спѣники онаго; отъ чего или

разрывается сосудъ, или, если онъ довольно для сего твердъ, то отъ сильнаго давленія газа, какъ на него такъ и на поверхность жидкости, замедляется, а иногда даже и совсѣмъ прекращается всякое разложеніе, существующее въ ней про исходиши. — 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, безпрерывно улетающіе въ воздухъ, неминуемо причиняютъ убыль мусата, и уносятъ съ собою значительное количество началь, составляющихъ алкоголь и букетъ. Для уменьшенія паховой трапы, Г. Шапталь совѣтуетъ закрывать чанъ досками, обвернутыми спарымъ холстомъ, а Дондоло рекомендуєтъ употребленіе подвижной покрышки, повѣшенной на веревкѣ, привязанной къ ея срединѣ; такая покрышка, будучи наложена поверхъ жидкости, поддерживаетъ болѣе равномѣрную температуру, отчасти отвращаетъ окисеніе комыны, и почти совершенно уничтожаетъ испареніе. При такомъ снарядѣ, едва слышанъ бываетъ винный запахъ въ погребахъ, въ которыхъ стоятъ нѣсколько чановъ съ виномъ, находящимся въ броженіи.

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

тивъ 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, споишь только прибавить закваски, отъ чего сахаръ превращаешься тощаче въ алкоголь, и тогда получается спиртуозное вино; во второмъ же, прибавленіе меду, сахарного песку, или какого нибудь другаго подобнаго вещества, доспавляетъ пакже оставающейся 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 *ицѣсть* будетъ содержать въ себѣ весьма *много воды*. Броженіе тогда бываетъ медленное и неполное; вино получается слабое, водянистое, и изобиліе закваски, постепенно оказывающееся при излишней влажности, дѣлаетъ вино не сполько способнымъ для сбереженія.

Недостатокъ сей поправляютъ разными способами, имѣющими вообще цѣлью ослабить водянистую часть сока. Можно уменьшить ее посредствомъ выпаривания, или прибавки гипса, способнаго поглощать воду. Гораздо однакожъ лучше поправлять худой составъ муста, пополняя искусственнымъ образомъ недоспавшее въ немъ количество сахара, которое бы и само собою пополнилось, если бы лѣто было болѣе благопріятное. Для сего надобно приложить на сорокъ ведеръ опѣ пять надцани до двадцати фунтовъ сахарного песку или мелюсу. Такое прибавленіе имѣетъ двоякую выгоду: оно дѣлаетъ вино болѣе спиртуознымъ и вмѣстѣ отвращаетъ окисаніе онаго. Если же температура воздуха была поспоянна и довольно высока, такъ что виноградъ достигъ совершенной зрѣлости, тогда закваски не будетъ достаточно для того, чтобы обрастили все сахарное вещество въ алкоголь; въ такомъ случаѣ долж-

но прибавлять къ бродящей массѣ закваску и небольшое количество винного камня.

381. Какъ скоро всѣ обстоятельства благопріятны для броженія, то мусыѣ попічаешь закисаешь. Жидкость волнується, разогрѣваешься и мутнѣє; ягодные стебельки, ключья, зерна, кожура, будучи носимы по разнымъ направленіямъ, соединяються на поверхности, ложатся одинъ на другія и составляютъ густой и плотный слой, извѣстный въ нѣкоторыхъ мѣстахъ подъ именемъ комыны; въ тоже самое время отдаляется большое количество углянаго газа, температура возвышается и сладкій вкус сахара пропадаетъ. Жидкость становиться болѣе и болѣе спиртною, принимаетъ особенный цветъ, дѣлается прозрачною, и осаждаетъ на дно вещества, бывшія въ ней во время броженія. Потомъ шипѣніе мало по малу утихаешь, масса осѣдаешь, получивши прежнюю величину въ своеемъ объемѣ, и броженіе оканчивается.

382. Обстоятельства, благопріятныя броженію, суть: теплота, отдѣленіе углекислого газа, образованіе алкоголя и ощѣтеніе или колеръ жидкости.

а) *Теплота* Броженіе постоянно возвышаетъ температуру; но въ нѣкоторыхъ случаяхъ теплота неодинаково распространяется по всей массѣ; средина чана сильно нагрѣваешься, между тѣмъ какъ края его остаются холодными. Въ такомъ случаѣ необходимо, для сообщенія однообразнаго хода сему явлению, сильно размѣшивать веслами сокъ, дабы онъ получилъ вездѣ одинаковую степень теплоты. Работа сія повторяется обыкновенно довольно часто посредствомъ веселъ, въ которые вбились колки и которые поочерѣдно вынимаютъ и погружаютъ, или опускаючи въ чанъ человѣка, которой взбалшиваешь собою мусыѣ.

383. б) *Угольный газъ*. Газъ сей, въ большомъ количествѣ отдаляющійся въ продолженіи броженія, заслуживаетъ особенное вниманіе, какъ потому, что онъ улучшиваетъ часы алкоголя, образовавшагося чрезъ разложеніе соку, такъ равно и по

вреду своему для жизни людей, вдыхающимъ каждыи иибудь образомъ въ себя оныи. Первому неудобству помогаютъ, закрывая чай досками, обвернутыми холстомъ, или посредствомъ употребленія подвижной покрышки, предложенной Г. Дондоло; — чюжѣ касается до втораго недостатка, то уничтожаютъ его, разсыпая по полу гашеную известь, или спрыскивая известью водою стѣны погребовъ, въ коихъ мусъ бродитъ. Впрочемъ легко узнать угрожающую опасность, неся предъ собою зажженную свѣчу: когда она горитъ ясно, то иѣть никакой опасности; но если-жѣ начнетъ попухать, то топчасъ надобно удалиться. Сей-то самой газѣ содѣлываеть вина шипучими.

384. в) *Образование алкоголя* (спирту). Закваска и сахаръ, содержащимые въ мусѣ, разлагаются другъ друга взаимно; закваска густѣетъ и осѣдаетъ на низѣ, между тѣмъ какъ сахаръ, лишась частинъ своихъ началъ, производитъ алкоголь. Сія послѣдняя жидкость, собственно одна только составляющая вино и дающая ему крѣпость, тѣмъ бываетъ обильнѣе, чѣмъ болѣе находиться сахарного вещества. Вино можно сдѣлать болѣе или менѣе крѣпкимъ, прибавляя въ чай большее или меньшее количество сахара. Кажется иѣть нужды напоминать, что количество прибавляемаго сахара должно имѣть известную мѣру; впрочемъ не столько вреденъ излишекъ сахара, сколько вреденъ излишекъ закваски. Въ самомъ дѣлѣ, излишекъ сахарного вещества, дѣлающій вино только сладкимъ и ирипорнымъ, но некислымъ; но лишняя закваска, дѣйствуя на различные составные начала муста, превращаєтъ ихъ въ кислую жидкость.

Какъ ароматъ содержитъ болѣе въ шелухѣ, нежели въ другой какой либо части винограда, то для придания вину болѣе букета, даютъ мусту некоторыхъ бѣлыхъ винъ болѣе бродить; отъ чего сообщающееся вину тонкій ароматъ, который заключается въ шелухѣ.

385. г) *Цвѣтъ винныхъ жидкостей*. Мусѣ, происходящій отъ краснаго или бѣлаго винограда,

безцвѣтииъ, пока онъ не подвергся броженію; но лишь только сіе послѣднее подѣйствуетъ на составныя части муста или сусла и разложитъ сахарное вещество, для произведенія спирта, то сей послѣдній разлагаетъ красящее вещество, содержащееся въ виноградной кожурѣ, и содѣлываетъ сусло пѣмъ темнѣйшимъ, чѣмъ собственное его количество значительнѣе, и чѣмъ болѣе онъ находится въ соприкосновеніи съ кожурою.

Вообще вино получаетъ цвѣтъ пѣмъ ярче, чѣмъ чаще таکъ называемая виноградная комына или выжимка придавливается и погружается въ чанѣ; и по сему-то нужно держать ее иногда погруженnoю въ сусло.

Вино пѣмъ безцвѣтие, чѣмъ слабѣе было выдавливаніе. Вино изъ выжимокъ, положенныхъ подъ прессъ, цвѣтие того, которое выпекается изъ винограда, подвергаемаго легкому давленію.

Точно также вино пѣмъ цвѣтие, чѣмъ виноградъ болѣе сиѣль и менѣе водянистъ.

Но хотя при крѣпкомъ винѣ, броженіе производитъ цвѣтъ болѣе густой, нежели при слабомъ; есть однако некоторые сорты винограда, кои по природѣ даютъ болѣе цвѣшнаго начала, нежели другие; ибо въ ихъ кожурѣ содержится болѣе его.

386. СЛИВАНІЕ МУСТА. Поелику броженіе винное скоро переходитъ въ броженіе кислое, то посему самому давно уже придумано множество примѣтъ, для определенія той минуты, въ которую одно изъ сихъ броженій оканчивается, а другое начинается. Но явленія броженія весьма бывають различны, касательно своей продолжительности и силы, смотря по климату и времени года, по качеству и качеству муста. Отсюда легко понять, что эпоха сія не можетъ быть постоянна, и что сѣдовательно, всѣ способы, для определенія сї общимъ и точнымъ образомъ, недостаточны. Одно средство, могущее дашь вѣрныя касательно сего правила, состоятъ въ наблюденіи хода разложенія сахарного начала.

Слѣдствіе броженія есть преобразованіе сахарнаго начала въ алкоголь; слѣдовательно броженіе бываетъ тѣмъ дѣятельнѣе и продолжительнѣе, чѣмъ болѣе находится въ жидкости сахарнаго начала. Посему виноградъ южныхъ странъ долѣе долженъ находиться въ чану, нежели виноградъ другихъ странъ. Другое обстоятельство, которое также не должно быть упущенное изъ виду, состоитъ въ томъ, что броженіе безпрерывно сопровождается развитиемъ теплоты и отдѣленіемъ углекислого газа. Теллонъ улучшиваетъ и разтрачиваетъ ароматическое начало или букетъ, составляющій самое главное достоинство въ иѣхъ 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 состоитъ въ шипѣніи, должны быть подвергаемы легкому броженію.

Жантиль, производившій касательно сего предмета множество онышковъ, утверждаетъ, что точась надобно сливать вино, какъ скоро исчезнетъ въ немъ вкусъ сахара, что подтверждается Г. Шапталь. При исчезаніи сахарнаго вкусу, большою частью обнаруживается винный вкусъ.

386. *При сливаніи вина* важную спашью составляеть 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. Насѣкомая сія, сообщая особенный запахъ дереву, спадавшися чрезъ то отдаленною причиною получаемаго въ послѣдствіи винами вкуса, отзывающагося бочкой; новые бочки надлежитъ выполаскивать сначала известковою водою, далѣе кипяткомъ, и наконецъ соленою водою. Подержанныя бочки надобно очищать отъ винного камня, осѣвшаго на ихъ спѣни и вымывать кипяткомъ. Послѣ чего, какъ въ тѣ, такъ равно и въ другія

наливающъ или вино, или кипячій мустъ, или горячую наливку изъ персиковыхъ цвѣтовъ и листьевъ или бузинныхъ цвѣтовъ, полагая ихъ горсть на десять ведръ воды. Чѣмъ касається до тѣхъ бочекъ, кои получили дурной вкусъ и опзываются напр. клопами, или плѣсенью и проч., то гораздо благоразумнѣе совсѣмъ не употреблять ихъ въ дѣло, изъ опасенія, чѣмъ бы сіи недостатки, заглушенные прибавкою различныхъ для сего выдуманныхъ средствъ, не появились снова. Никогда не должно сливать такими образомъ, чѣмъ вино просто текло изъ чана въ подставленные разкрытые бочки, отъ чего будетъ сильно бить, пѣнииться, кипѣть и потерять свой ароматъ и крѣпость, но посредствомъ особенной же спяной или кожаной трубки, вспавленной въ трубку чана.

По мѣрѣ того какъ выпекаешь жидкость, комына опускается и наконецъ ложится на подонки. Какъ то, такъ и другое вещества, содержатъ еще въ себѣ много вина; но комына, долго находясь въ соприкосновеніи съ атмосфернымъ воздухомъ, болѣе или менѣе окисаетъ, смотря по тому, какъ долго находилось вино въ чанѣ; въ такомъ случаѣ выжимаютъ ее особо. Когда же броженіе было кратковременное, такъ чѣмъ окисаніе не имѣло времени произойти, тогда и комыну и подонки выжимаютъ вмѣстѣ и выдавленный сокъ приливаютъ къ слизи жидкости; полученные при семъ выжимки рубятъ и выжимаютъ снова, и произшедшее отъ того вино, втораго и трехъ-четвертаго выжиманія, такъ какъ имѣюще большую оспротиву и густѣшій цвѣтъ, вливаютъ въ особыя бочки, если только не думаютъ употребить его для приданія первому вину цвѣта, крѣпости и легкаго вяжущаго вкуса.

387. ПОЛУВИНО ИЗЪ ГУЩИ. Наконецъ оспающіяся послѣ всѣхъ сихъ работъ выжимки (гуща) употребляются на разныя потребности: изъ нихъ гоняютъ водку, дѣлаютъ уксусъ, приготовляютъ ярь мѣдянку, кормятъ оними скотъ и проч.

Приготавлиаютъ изъ гущи и низшій сортъ вина (*полу-вино*) слѣдующимъ образомъ: рубяще твердую массу, вынутую изъ пресса или жома, наливаютъ на нее большее или меньшее количество воды, сообразно со степенью предшествовавшаго выжиманія и оставляютъ наспаиваться въ продолженіе двадцати или сорока часовъ, смотря по тому, какъ высока будетъ температура атмосферы. Жидкость, слипая послѣ та��аго наспаивания, можетъ быть сбергаема многими способами, если только будетъ поставлена въ хорошемъ погребѣ. Прибавляя на сплошь частей сего напитка пять частей хорошаго муста, получаютъ породочное вино, крѣпкое и довольно пріятное.

388. какъ свергать разлитыя вина въ бочки. Вина, когда сливаютъ ихъ въ бочки, еще не доспигаютъ своего совершенства; они содержатъ въ себѣ сахаръ, которому должно разложиться. Броженіе, хотя болѣе тихое и спокойное, развивается однажды много угольной кислоты, которая содержится въ движении всю массу жидкости, поднимаетъ и собирается на поверхность всякой сорбы, находящейся въ винѣ, и выбиваетъ его чрезъ втулку бочки. Убыль, причиняемая симъ дѣйствиемъ угольной кислоты, должна быть рачительно вознаграждаема, и бочку непремѣнно должно содержать всегда полною. На опверстіе ея кладутъ виноградный листъ, засыпая его сверху пескомъ, и каждый разъ отнимающъ онъ, какъ скоро хватаетъ долить бочку. Въ некоторыхъ мѣстахъ пополняютъ бочки виномъ каждодневно въ первой мѣсяцѣ, во второй мѣсяцѣ чрезъ каждые четыре дня, въ послѣдующее же время чрезъ каждые восемь дней; напроптивъ того въ другихъ мѣстахъ начинаютъ дополнять бочки чрезъ восемь и десять дней послѣ сливанія. Какъ скоро окончается незамѣтное броженіе, тогда оканчивается и образованіе вина, мало по малу оно дѣлается прозрачнымъ, и всѣ постороннія вещества, носившіяся прежде въ жидкости, осаждаются и пристають къ стѣнкамъ сосуда. Смѣсь изъ винного камня,

красильного вещества, выпляжки и расписанельно-живописного вещества, отчасти разложившагося, составляюшъ на днѣ бочки густой слой, называемый обыкновенно *дрождями*. Однакожъ, самая маловажная причина, какъ напр. попрясеніе бочки, возвышение температуры, громъ и другія воздушные явленія, могутъ помутить вино и возбудить опьянѣ броженіе.

389. Для предупрежденія сполы непріятныхъ послѣдствій, переливаютъ вино изъ бочки въ бочку въ разныя сроки, и опредѣляютъ его такимъ образомъ опѣ вещества, опадающія на дно.

Переливаніе сіе всегда должно производить въ сухое и холодное время, посредствомъ насоса, который если не чѣло иное, какъ кожаная труба, на обоихъ концахъ съ деревянными трубками, изъ которыхъ одна вставляется въ кранъ опорожниваемой бочки, а другая вкладывается въ отверстіе той, въ которую хотятъ переливать. Вино перестаетъ текть, какъ скоро первая бочка опорожнится до половины, но течение попчась возобновляютъ раздувальными мѣхомъ, посредствомъ котораго взошедшій воздухъ въ бочку, давя на поверхность жидкости, прогоняетъ ее въ другую бочку.

Нельзя переливать вина безъ разбора, во всякое время. Ибо известно изъ многочисленныхъ наблюдений, что вина разыгрываются въ бочкахъ два раза въ годъ: весною и осенью; посему надобно переливать ихъ за нѣсколько дней до сего времени. Число переливаний различно, смотря по качеству вина; излишество его сполы же вредно, какъ и недостатокъ. Во многихъ мѣстахъ, переливаніе сіе производятъ не иначе, какъ при вѣнціи сѣверо-западнаго вѣтра. Утверждаютъ, что воздухъ вреденъ бываетъ для вина, когда дуетъ вѣтеръ юго-западный или юго-юго-западный. Многіе приписываютъ въ семъ случаѣ особенное влияніе лунъ, и осперегаются дѣлать вина и разливать ихъ въ бутылки, когда находиться она въ первой и послѣдней четверти.

390. Но одно *переливаніе* не освобождает вина отъ всѣхъ веществъ, кои могутъ произвести окисніе его; надобно еще прибрѣгать къ *освѣтленію и окуриванію его сѣрою*, для осажденія носящихъ въ немъ постороннихъ веществъ. Для освѣтленія (класификаціи), употребляютъ обыкновенно рыбній клей. Раскатавши его, разрѣзываютъ на маленькие кусочки и размачивающъ въ небольшомъ количествѣ вина; клей отъ сего разбухаетъ, размягчается, расплывается и образуетъ вязкую массу, которую размѣшиваютъ и вливаютъ въ бочку; взбивая жидкость голичкомъ, снимаютъ при семъ образующуюся пѣну. Распустившійся клей, облекалъ собою нечистоты, содержащіеся въ жидкости, уноситъ ихъ съ собою на дно сосуда.

Въ иѣкопорыхъ холодныхъ мѣстахъ лѣтомъ, вмѣсто клею употребляютъ личный блокъ; пяти или шести блоковъ бываетъ достаточно на двадцать ведръ вина. Сначала сбивающъ яйца съ небольшимъ количествомъ вина, выливаяющъ попомъ смесь сю въ бочку и размѣшиваютъ. Но срединно сіе надобно употреблять съ осторожностью; неудачный выборъ яицъ, начавшихъ уже портиться, часто бываетъ причиной измѣненія или заглушенія ароматического запаха вина.

Очищающъ также вина, и даже поправляющъ испортившійся вкусъ онъихъ, посредствомъ буквыхъ очищенныхъ отъ коры щепокъ; щенки сіи сначала кипятятъ въ водѣ и высушиваютъ на солнцѣ или въ печи, и попомъ уже кладутъ ихъ въ вино. Онъ производяющъ здѣсь легкое броженіе, отъ коего вина часто становятся прозрачными, и притомъ менѣе, нежели въ двадцать четыре часа.

391. Вирочемъ, какъ бы сильно ни дѣйствовалъ клей, все еще остаются частички закваски, дѣйствіе коей безиреспанио располагающъ вина къ окиснію. Посему-то, для отвращенія сего окиснія, *окуриваютъ ихъ сѣрою*: одни употребляютъ для сего распыленную горячую сѣру, въ которую обмакивающъ холстинныя или хлопчато-

бумажные ветошки; другое прибавляютъ къ сѣрѣ разные ароматы, и попомъ уже подвергаютъ ее дѣйствію огня; даже самый образъ окуриванія бываетъ не менѣе различенъ. Иные вѣшаютъ приготовленные для куренія сѣрные факелы (сѣрники) на желѣзную проволоку, зажигаютъ и опускаютъ ихъ въ бочку; по окончаніи же горѣнія, когда стѣнки бочки напираются отдаляющимся при семъ газомъ и когда сѣрники весь сгорѣтъ, тогда вынимаютъ проволоку осторожно, чтобы никакаянибудь часть сгорѣвшаго сѣрника не упала въ бочку, которую наполняютъ виномъ. Въ другихъ мѣстахъ вливаютъ два или три ведра вина въ бочку, попомъ сожигаютъ сѣрный факелъ, еще вливаютъ вина и опять окуриваютъ, поступая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока бочка совершенно будетъ наполнена виномъ. Окуривание сѣрою дѣлаетъ вино сначала мутнымъ и непріятнаго цвѣта; но мутность сія скоро попомъ исчезаетъ.

392. Для окурки бочекъ подѣ красное вино, употребляютъ вмѣсто сѣры, хорошие свѣжіе мушкательные орѣхи, примѣрно по одному орѣху на оксофтъ вина; а чтобы орѣхи лучше горѣли, то они разрѣзываются па половинки, которые насадивъ на проволоку и зажегши, опускаютъ въ бочку и вынимаютъ какъ сказано о сѣрникахъ.

Чтобы ботка, назначаемая для блага или краснаго вина, имѣла хорошій запахъ, Баронъ Боде совѣтуетъ по опыту, наливать хорошей виноградной водки, полагая оной спаканъ на сороковедерную бочку; попомъ надобно запкинуть шпунтъ и хорошенько на всѣ стороны ворочать бочку, чтобы вода смочила всю ее внутренность. Установивъ бочку, зажечь водку, опустивъ шуда на прутникъ зажженую щепку или спружку, отъ сего водка всыхнетъ 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 вымыта.

393. СРЕДСТВА ПОПРАВЛЯТЬ ПОРТАЩІЯСЯ ВИНА.
Вина, приготовленныя вышеописаннымъ образомъ и

поспавленныя въ погребѣ, обращенномъ на сѣверъ, глубокомъ, умѣренно освѣщенному, иѣсколько влажномъ, обезопасенномъ отъ перемѣнъ температуры атмосферной и попрясеній, которыя мутятъ и поднимаютъ вверхъ дрожди, способствуя чрезъ сie окисанію, могутъ сохраняться болѣе или менѣе долгое время; но вообще всѣ почти они подвергаются порчу, какъ бы болѣзнямъ, то естественнымъ, то случайнымъ. Вообще вина слабыя и нѣжныя, вина получаемыя съ земли жирной и сочной, съ опводныхъ или очень молодыхъ лозъ, негодятся для сбереженія въ прокѣ. Самыя обыкновенные и вмѣстѣ опасныя порчи винъ суть: *ослизѣніе и окисаніе.*

394. ОСЛИЗѢНИЕ 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 освѣщениемъ, вѣроятно потому, что ихъ разливаютъ въ бутылки, прежде нежели они пройдутъ всѣ періоды броженія. — Самое простое средство поправить сю порчу, сосpoonть въ шомъ, что наливаютъ ослизѣвшее вино на дрожди недавно опорожненной бочки, спавятыя въ погребѣ и чрезъ иѣсколько времени сливаютъ свѣплую жидкость въ другую бочку.

395. ДРУГІЯ СРЕДСТВА ДЛЯ ИСПРАВЛЕНИЯ ОСЛИЗѢНИЯ ИЛИ ТЯГУЧЕСТИ ВИНЪ. Когда начинаешь пиянушься вино спарое, то должно:

а) Прибавить въ него распивору винного камня, и рыбьяго клею; спустя двадцать четыре часа, вино хорошо размѣшать разщепанною палочкою, и сѣдишь послѣ иѣсколькихъ дней. Если сего недостаточно, то повторить дѣйствіе и добавить въ клей $\frac{1}{6}$ или $\frac{1}{5}$ штофа винного спирту.

б) Можно опнить у вина тягучесть, примѣщавъ къ нему иемнаго сѣрной кислоты, которую оставивши дѣйствовать иѣсколько дней, и потомъ притупить ея силу посредствомъ досстаточнаго количества извески; послѣ того вино сѣдишь.

в) Можно также освободить вино от сей порчи, пропуская его несколько разовь чрезъ жестяную трубу, длиною около полупора артина, закрытую на одномъ концѣ и имѣющую на стѣнкахъ множества маленькихъ отверстій, или

г) Напиравая нѣсколько разовь жидкость углекислымъ газомъ, извлеченнымъ изъ известковаго камня, посредствомъ растворенной въ водѣ сѣрной кислоты и теплопы.

д) Добавляя на каждыя осмидцать ведръ вина около штофа винного спирта, 128 скрупуловъ спиртаго въ порошокъ винного камня, и 32 скрупула винно-каменной кислоты.

е) Прибавляя къ вину нѣсколько бутылокъ осѣренаго вина, и сообщая ему большое количество кислошвора или атмосферического 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 пягучаго состоянія вина.

Впрочемъ одно время, безъ всякихъ другихъ пособий, можетъ поправлять ослыбшія вина. Рѣдко случается, чтобы они оставались таковыми долѣе года. Какъ скоро замѣтятъ, что въ винѣ показываются глазки или пузырьки, приспающе къ спеклу, то почастъ оставляютъ его въ покой. Споя 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 подвергаєтъ новому, хотя и весьма слабому броженію.

396. Не столь легко поправить окисшее вино; но какъ вина никогда не окисаютъ, пока не окончнится спиртное броженіе, то по сему самому можно бываетъ отдалить сію критическую эпоху, сливая ихъ въ бочки, прежде нежели совершенно изчезнетъ сахарное вещество. Броженіе все еще будетъ отъ сего продолжаться, но не перейдетъ въ окисаніе. По сей-то самой причинѣ прибавляютъ въ бочки мусль или сахаръ.

Если бочки сдѣланы изъ такого дерева, на которое имѣютъ большое вліяніе перемѣны температуры, или такого, которое сообщаєтъ жидкости свое вяжущее начало; если это дерево такъ скважисто, чѣмъ пропускаетъ алкоголь и содержащіеся въ винѣ газы; если погреба не довольно глубоки; если въ нихъ теплота выше десятии или двенадцати градусовъ, по стоградусному термометру, и если дрожди будутъ оставаться долгое время въ бочкѣ: тогда и самыя крѣпкія вина получаютъ наклонность къ окисанію; ибо здѣсь находятся всѣ обстоятельства, попрѣбныя для произведенія кислаго или уксуснаго броженія.

Въ нѣкоторыя времена года слѣдствія такого небреженія бываютъ наиболѣе ощущительны. Возвратъ жаровъ — пора, когда виноградныя лозы находятся въ соку, когда цвѣтутъ, или когда грозды начинаютъ краснѣть, часпо влекутъ за собою порчу винѣ слабыхъ, равно какъ и тѣхъ, за которыми дурень бываетъ уходѣ. Иногда бываетъ достаточно одной быстрой перемѣны температуры, чтобы вино окисло.

Легко предотвратить окисаніе, заглушая излишкѣ закваски сахаромъ, медомъ или мускатомъ и преграждая при томъ всякое сообщеніе между атмосферическимъ воздухомъ и жидкостью содержащейся въ бочкѣ. Но какъ скоро хотя одинъ разъ произошло окисленіе, тогда зло бываетъ неизѣлимъ: болѣе ничего нельзя сдѣлать, какъ только воспрепятствовать распространяться оному, заглушая кислый вкусъ вина сладкими веществами.

397. новый способъ исправлять испортившіяся вина. Извѣстно, чѣмъ въ семъ состояніи вино бываетъ темновато и непріятнаго запаха. Для возвращенія таковому вину первоначального цвѣта и запаха, должно наперѣдъ около втулки просверлить буравчикомъ небольшую дырочку; потомъ чрезъ нее всыпать въ бочку придашь золотниковъ обыкновенной соли и четыре золотника винно-каменной кислоты (*acide tarlarique*), сполненные мѣлко, и оставить просверленную у втулки дырочку на прос-

супокъ незакрытою. Означенное количество соли и винно каменной кислоты необходимо на каждый боченокъ вина.

398. НЬКОТОРЫЯ НОВЫЯ СРЕДСТВА КЪ ИСПРАВЛЕНИЮ ОКИСАНІЯ ВИНЪ.

а) Добавляютъ къ каждой бочкѣ въ тридцать ведеръ опѣ 32 до 128 скрупуловъ негашеної извѣстніи (смотря по большей или меньшей степени окисленія вина), мѣшаютъ сильно, даютъ опстоитъ и сливаютъ. Остатки въ бочкѣ содержатъ яблонокислую извѣстнію. Къ сему количеству вина добавляютъ двадцать пять фунтовъ сахара, перемѣшиваютъ снова, и даютъ сей смѣси бродить отъ двухъ до трехъ дней, въ температурѣ четырнадцати или шеснадцати градусовъ. Послѣ того зашпунтовываютъ бочку и опускаютъ ее въ погребъ. По испеченіи трехъ мѣсяцовъ, очищаютъ яичнымъ бѣлкомъ, и когда вино покоясь опстоитъ, то сливаютъ его въ бутылки.

б) Сливаютъ вино въ бочку, напитанную 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 потому, какъ вино очистилось и потеряло кислоту. Когда оно чисто, то должно оставить его въ покое, и можно надѣяться, что оно совершенно поправится. Во всякомъ случаѣ броженіе останавливается, и окисленіе не сдѣлаешь успѣховъ. Если же вино не прояснилось и продолжаетъ портиться, то должно прибрѣгнуть къ окуркѣ сѣрою, которая осаждаетъ большое количество кислыхъ частей и освобождаетъ опѣ ихъ жидкость. Но поелику вмѣстѣ съ ними осѣдаетъ опѣ сѣры и множество частицъ красящихъ и виннокаменныхъ, то должно умѣриТЬ ея силу по сослуженію жидкости.

399. РАЗЛИВАНІЕ ВИНЪ ВЪ БУТЫЛКИ. Какъ скоро вина, пробывши въ бочкахъ довольно долгое время, освободятся посредствомъ очищенія kleемъ опѣ посгороннихъ веществъ, тогда разливаютъ ихъ въ бутылки; опѣ чего они болѣе и болѣе усовер-

шесцівуються и улучшаются. Дабы не возмущиши вино во время съживанія, то для сего ввертывають около двухъ дюймовъ, выше дна бочки трубку, заднее оправление коей обвязано газомъ или крепомъ, препятствующимъ проходить клею и другимъ нечестивцамъ, 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 достигаютъ такой зрености, находясь въ значительной массѣ, то надобно также согласиться и въ томъ, что только въ хорошо закупоренныхъ бутылкахъ могутъ они приобрѣсти ту особенную нѣжность и тонкость, коими отличаются спарыя 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 хуждшими.

Бутылки должны быть сдѣланы изъ цѣльного безъ пленокъ стекла, и массы совершенно свободной отъ излишняго попаша; иначе никакъ нельзя будетъ разпознать цѣльшъ, вкусъ и запахъ содержащейся въ нихъ жидкости. Предъ употребленiemъ выполняются ихъ чистою водою съ крупнымъ пескомъ. Если хотятъ въ нихъ наливать вина тонкія, столовыя или вина тонкія и крѣпкія, то вливаютъ напередъ немнога водки, въ коей смачиваются также конецъ пробки и попомъ уже закупориваются. Пробочное дерево часто содержитъ въ себѣ значительное количество вяжущаго начала, и какъ начало сie, находясь въ соприкосновеніи съ жидкостю и всасывая влажность погребовъ, чрезвычайно легко можетъ произвести плѣсень, то по сему самому необходимо нужно иметь предсторожность, вымачивать пробки

предъ употреблениемъ ихъ, въ горячей водѣ и по-
томъ хорошенько высушивать.

400. новой способъ освѣтлять вина. Онъ состо-
итъ въ раскаливаніи до красна гольшией, разбив-
шихъ въ куски такої величины, чтобы они могли
пройти свободно сквозь бочечную втулку, и бро-
саніи ихъ въ вино, назначенное для освѣтленія.

Чрезъ шесть недѣль переливаюшъ вино въ дру-
гую посуду, и если оно не получитъ желаемыхъ ка-
чествъ, то подвергаюшъ его въ другой разъ той
же самой операциі. Слѣдяя 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 старѣ.

401. какъ улучшивать вино. Виноградный си-
ропъ, заготовленный въ хорошие годы и сохра-
няемый въ сухомъ мѣстѣ, въ бутылкахъ, запакун-
тыхъ свершками изъ толстой бумаги, и даже
высушенный на солнцѣ мусатъ, служащъ надежнѣй-
шимъ средствомъ, пособляющимъ броженію муста
и слѣдовашельно увеличивающимъ спиртоватость
вины въ эти годы, когда созреваніе виноградныхъ
гроздьевъ, по какимъ-либо причинамъ, не бываетъ
полное.

**402. другія везвредныя средства поправлять
или улучшивать вина.** Къ симъ средствамъ при-
надлежатъ слѣдующія:

а) Когда къ виноградному соку, предъ брожені-
емъ, прибавляется сахаръ, для получения чрезъ-по
вина спиртище и пріяпиче.

б) Вина холодныхъ спраны менѣе спиртны и
при этомъ кислы. Сей недоспелокъ поправляютъ,
прибавляя къ молодому виноградному соку (мусту)
мѣль и сахарные вещества. Мѣль опинимаетъ ки-
слоту, а сахарные вещества умножаютъ количе-
ство спирта.

в) Весьма темные, красные вина можно про-
свѣтлить прибавлениемъ молока.

г) Вино можно дѣлать пріятнѣе и слаще прибавленіемъ увареныхъ или лучше испаренныхъ виноградныхъ и другихъ вѣсъма сладкихъ винъ; можно и то для увеличенія спиртности, смѣшивать слабыя вина съ винами болѣе крѣпкими имѣющими.

д) Кѣ безвреднымъ средствамъ принадлежитъ и то, когда посредствомъ настоекъ лакмусовой, черничныхъ или бузинныхъ ягодъ, кампешеваго дерева, или чрезъ примѣсь темноцвѣтнаго вина, или, для бѣлыхъ винъ, жженаго сахара и т. д. спаряющія придадутъ вину густѣйший цвѣтъ.

е) Иногда придаютъ вину благовоніе прибавлениемъ малиноваго сыропа. Вѣ нѣкоторыхъ странахъ употребляютъ для сего виноградные цвѣты, которые зашивъ вѣ мѣшечекъ, привѣшиваютъ вѣ бочкѣ.

403. УЗНАВАТЬ ВИНА ПОДЦВѢЧЕННЫЯ ИСКУССТВЕННЫМЪ ОБРАЗОМЪ. Для распознаванія поддѣльного цвѣта вѣ винъ отъ натурального, сперва надобно прибавить вѣ него распвора вѣ водѣ квасцовъ, осадить постомъ изъ нихъ глинистую землю распворомъ посташнѣмъ; земля сія осаждаясь, увлекающа вмѣстѣ съ собою и красящее вещество, болѣе или менѣе измѣненное.

Какое бы ни было вино, надѣ которымъ дѣлаютъ сей опытъ, если оно не подкрашено и имѣетъ естественный цвѣтъ, то осадокъ всегда бываетъ зеленаго бузылочнаго цвѣта, болѣе или менѣе густаго, смотря потому, болѣе или менѣе густой цвѣтъ имѣло испытуемое вино. Вѣ прогнившемъ же случаѣ, т. е. когда вино будешь подкрашено какимъ нибудь постороннимъ веществомъ, напр. лакмусомъ, черничной, фернамбуковымъ деревомъ и проч., то произошедши осадокъ никогда не будешь имѣть означенаго зеленаго цвѣта; напротивъ, цвѣтъ сей будешь или фиолетовый, или красный, или какой нибудь другой, ни сколько не похожий на вышеозначенный.

Такимъ образомъ всякой разъ, какъ только осадокъ квасцовъ, прилипшихъ кѣ вину и осажденныхъ посташемъ, не будешь имѣть бузылочнаго зеленаго цвѣта, можно утверждительно сказать, что вино было подцвѣчено искусственнымъ образомъ.

404. ВИНА ВОЗВЫШЕННЫЯ ВЪ ЦВѢТЬ КВАСЦАМИ. Иногда винопродацы растворяютъ въ вино 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 ПОХОЖИМИ НА СТАРЫЯ. Наливъ около трехъ четвертей бутылки виномъ, которое хотятъ поддѣлать, закупоривъ и поставивъ нѣсколько такихъ бутылокъ въ котелъ съ водою, такъ, чтобы онъ были покрыты оною до половины горлышка, воду нагрѣваюшь до 60° Рейн., опиоудъ не свыше, и продержавъ въ ней бутылки около часа, вынимаютъ ихъ, и, дополнивъ виномъ, снова закупориваютъ. Приготовленное такимъ образомъ вино бываетъ очень похоже на десяти или двенадцатилѣтнее.

406. ДРУГОЕ СРЕДСТВО. Вмѣсто того, чтобы нагревать вино въ водѣ, можно спасти его часа на два въ порожнюю печь, въ легкій жарѣ, какъ-то почти всѣ Парижскіе рестораторы употребляющіе сей послѣдній способъ, и съ большими успѣхами. Должно замѣтить однако же, что симъ средствомъ улучшаются только крѣпкія вина, содержащія въ себѣ достаточное количества спирту, какъ-то: мадера, портвейнъ, хересъ, и т. п.; чѣмъ касается до легкихъ споловыхъ винъ, то ихъ симъ, такъ сказать, насильтвеннымъ образомъ не можно поддѣлать подъ старыя.

407. СРЕДСТВА УЗНАТЬ, ЕСТЬ ЛИ ВЪ ВИНЕ ПОДМЬСЬ ВОДЫ?

1. Брось лѣсное яблоко или грушу въ вино; если онъ плавають на поверхности вина, то вино цѣльное.

2. Опусти 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. Взлей нѣсколько вина на извеспь кипѣлку или незамореную, (живую); если вѣ немѣ есть вода, то извеспь распустится; если же вино чистое, то извеспь останется вѣ своемъ видѣ и не распустится.

4. Взлей нѣсколько вина на ладонь руки, и попри его другою ладонью. Если жидкость пристаетъ къ рукамъ и кажется нѣсколько kleikoю, то можно бытъ увѣренными, что вѣ винѣ воды нѣть; но если же, напротивъ того, вино не пристаетъ къ рукамъ, то вѣ немѣ есть вода.

5. Если вѣ кипячее деревянное или другое поспное масло влить вина, и оно будетъ трещать и разбрызгиваться, то вѣ немѣ есть вода.

408. новѣйшийъ вѣрный спосовъ увѣриться вѣ цѣльности красныхъ винъ и узнать подкашиваніе ихъ. Распвориши при драхмы квасцовъ вѣ осьми лопахъ перегнаной воды: и, особо, одну часть очищенного попашу, вѣ четырехъ частяхъ воды. Влишь вѣ высокой бокалѣ, по ровнымъ частямъ, квасцового распвора и испытуемаго вина. Пошомъ пускай шуда же каплями впорой жидкости; отъ чего сдѣлается осажденіе квасцовой земли и красящаго вещества вѣ винѣ. Когда вино цѣльное, то цвѣтъ отсѣда бываешъ грязносѣрой сѣ красноватою отшѣнкою. Вина же, окрашенныя искупствомъ, даютъ слѣдующіе отсѣды:

Окрашенныя:

цвѣтъ отсѣда:

Полевымъ макомъ (*Papaver*

Rhoesas, Linn. №. II.) синевато-серый.

Бирючиною

(*Ligustrum vulgare, Linn. №. 141.*) фіолетово-синій.

Черникою еще болѣе синій.

Бузинными ягодами фіолетовый.

Кампешевымъ деревомъ фіолетово-зеленый.

Бразильскимъ деревомъ розовый.

409. спосовъ узнавать подмѣсь свинца вѣ винѣ. Свинцовая окись имѣеть свойство опинимать кислый вкусъ у уксусной кислоты и сообщать ей сладковатый; почему часіо и вѣ большомъ коли-

чесствъ употребляли ее (не взирая на вредное ея дѣйствіе для здоровья) какъ примѣсь, уничтожающую кислый вкусъ вина. Узнать сю примѣсь, лучший способъ есть Ганемановъ. Онъ составиша въ водѣ, насыщенной осѣреннымъ водопроворомъ, которая чрезъ прибавленіе винаго камня сдѣлана нѣсколько кисловатою. Сія смѣсь осаждаєтъ свинецъ изъ соединенія его съ уксусною кислотою, бурымъ цвѣтомъ: напротивъ того, осадка желѣза, если оно находилось, опять растворяется кислотою винаго камня, такъ, что въ семъ случаѣ, вино отъ сѣрныхъ частичекъ такмо нѣсколько мутнѣетъ, не принимая темнаго цвѣта.

Ганеманова проба (*Liquor vini probatorius*, Нахнеманні) продается во всѣхъ Аптекахъ.

Если Ганемановой жидкости прилипшь одну споловую ложку къ сорока шести лопатамъ изслѣдуемаго вина, то послѣдуетъ болѣе или менѣе бурая осадка, сообразно большему или меньшему количеству свинца.

410. ДРУГОЕ ПРОСТОЕ СРЕДСТВО УЗНАТЬ ПРИСУТСТВІЕ СВИНЦА, совершенно удовлетворяющъ намѣренію. Взять устричныхъ раковинъ и сѣры, по равнымъ частямъ, калишь ихъ вмѣстѣ въ продолженіе пятинацати минутъ, и когда смѣсь остывла, прибавить къ ней равное количество креморѣшаршара, и варить все цѣлый часъ въ крѣпкой булыжкѣ съ обыкновеною водою, а по-тому разлить въ малыя склянки, прибавляя въ каждую до двадцати капель соляной кислоты.

Жидкость сія осаждаєтъ въ видѣ черноватаго порошка и самое малѣйшее количество свинца, мѣди и проч. если они есть въ винѣ. Соляная кислота прибавляется на конецъ, дабы удержать желѣзо раствореннымъ (если оно находиться въ винѣ); ибо желѣзо невредно.

411. СПОСОБЪ СОХРАНИТЬ ВИНО ВЪ БОЧКѢ, ЧТОВЪ НЕ ОКИСЛО. Влишь въ бочку съ виномъ одну бутылку провансскаго хорошаго масла, которое не только сохраняетъ въ винѣ всѣ его качества, но и бочку защищаетъ отъ кислоты и плѣсени. Опыты

дѣланы надѣ бочками, изъ коихъ вино брали, выпуская чрезъ 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 содержании виноградныхъ винъ въ бочкахъ. Если виноградное вино находится въ бочкахъ, то ихъ надобно поставить на плотныхъ подкладкахъ съ округленными выемками, для того, чтобы бочка никакъ немогла пошатнуться, и следственno отстоявшееся вино немогло взмутиться. Привезенного вина, послѣ того, какъ оно поставлено въ погребъ, прежде шести или осьми недѣль прогасть не должно, чтобы оно само по себѣ отстоялось и сдѣлалось чистымъ. Братъ изъ бочки вино надобно уже тогда, какъ оно совершенно оплажетъ; а иначе выниманіе вина замедлитъ его оплеганіе, а иногда произведетъ такую порчу, что оно чисто никогда не отстоится. Хотя и можно помочь сему, вливая чрезъ втулку распущенный рыбий клей, ускоряющій оплеганіе, но лучше, когда вино само собою отстоится.

Обыкновенное столовое вино, какъ вино слабое, лучше содержать на собственныхъ его дрожняхъ въ бочкахъ; и для сего должно иметь бочки со вдѣлаными въ нихъ кранами, чрезъ которые и должно сѣживать вино для расходу, и никакъ не должно доставать вина изъ бочки ливеромъ, чрезъ что вино непремѣнно испорчится, ибо доступъ воздуха для винъ, сохраняемыхъ въ продолженіе извѣстнаго времени, вреденъ; употребляя же ливерь, надобно всегда открывать втулку бочки и следственno впускать въ нее воздухъ.

413. содержание и хранение винъ въ вутылкахъ. Въ винныхъ погребахъ или подвалахъ для сбереженія винъ подѣлать около спѣнъ ящики изъ досокъ, вышинаю въ пол-аршина, и насыпать ихъ сухимъ пескомъ. Въ сей песокъ класить бутылки

рядами, раздѣляя между собою сорты винъ. Никакая бутылка, какъ бы хорошо закупорена ни была, не можетъ удержаться отъ времени въ надлежащей цѣлости, если зарыпая въ песокъ, поставлена будеши на дно свое: въ печеніе нѣсколькихъ лѣтъ ни доброта пробокъ, ни засмаливаніе, не сохранятъ вино отъ попери большей части его спиртоватыхъ частицъ; отъ чего старое вино теряетъ свою цѣлнну. Для закупорки дорогихъ винъ нужны плотныя, бархатными называемыя, пробки, копорыя надлежащимъ образомъ въ водѣ размочивъ, деревяннымъ молоткомъ въ бутылку загонять, а попомъ желѣзною проволокою къ огубью бутылки прикрѣпить, а наконецъ спускомъ смолы живучки съ малою частью воска засмолить. Такая щапельная закупорка надежиѣ еще будеши, если каждая бутылка положится наклономъ такъ, чтобы виномъ всю пробку снизу залило. Послѣ сего засыпать бутылки пескомъ, такъ, чтобъ выставлены были одиѣ только шейки. Въ семъ состояніи, когда только вино было само по себѣ цѣльное, не сколько можетъ простоять въ цѣлости цѣлой вѣкъ, но и отъ времени пріобрѣсть всю доброшу и изящество, копорыми отличаются вина старыя.

На бутылки винъ, назначенныхъ къ долговременному сбереженію, надобно наложить на проволочныхъ пепляхъ дощечки съ надписью, покрытою маслянымъ лакомъ: какое вино, и копораго года оно поставлено. Бумажные ярлычки, сколько бы погребы и песокъ сухи ни были, по времени соплѣютъ отъ песку, копорый по свойству своему влагу въ себя притягиваетъ. Послѣ чего не можно уже будеши различить, какое вино въ бутылкахъ находится.

414. Сверхъ сего надобно нѣсколько разовъ въ годѣ, не трогая съ мѣста бутылокъ, осмотрѣть ихъ головки, не произошло ли поврежденія въ осмоленіи или въ самыхъ пробкахъ, и не пронуты ли бутылки изъ своего направленія, въ какомъ онъ положены; что легко можетъ произойти отъ

крысъ. Если смола и пробка цѣлы, то споишь сполько бушылки положишь шакѣ, какѣ онѣ сперва лежали. Когда же смола обломалась, то пробку засмелишь вновь; но если повреждена пробка, какѣ сie иногда происходит отъ мышей, то въ семѣ случаѣ старую вынуши, и въ то же мгновеніе новую пробку загнавъ, укрѣпишь проволокою и осмолиши: а попомъ бушылку положишь какѣ она прежде лежала. Когда же пробка въ бушылкѣ сполько повреждена, что спиртъ изъ вина свободно выходитъ могъ, и въ семѣ состояніи находилась она нѣсколько времени, то вино въ ней совсѣмъ уже испортилось, и его поправить не можно.

413. Когда начаша будеши бушылка вина дорого, и въ бушылкѣ осталось еще его много: то должно оное не медля перелиши въ меньшую бушылку и закупориши; безъ чего вино въ початой бушылкѣ скоро испортился.

416. **вино замерзшее сдѣлать годнымъ для питья.** Вина, которыя перевозяши иногда зимою, замерзаюши въ бочкахъ, и когда они въ тѣхъ же бочкахъ и опишаюши, что вино дѣлается мутнымъ, и перемѣняется въ цвѣтѣ; въ такомъ случаѣ его надобно топчашь перепустиши въ другую бочку, крѣпко осѣренную и вѣ которую надобно влиши восемь штофовъ алкоголя или крѣпкаго виннаго спирта, буде бочка можетъ содержать въ себѣ сто пятидесяти бушылковъ; буде же содержитъ больше или меньше сего числа, то и пропорція спирта по тому же прибавляется или убавляется. Бочку сию надобно крѣпко закупориши, и давши ей нѣсколько дней поспояши въ покоѣ, очистиши вино посредствомъ рыбьяго клею, буде оно въ бочкѣ хорошо уже отстоялось, и попомъ разлиши его въ бушылки.

Буде же вино замерзло въ бочкѣ, и привезено еще замерзшимъ, то надобно тѣшь часъ изъ бочки выпустивши все вино, оставшееся незамерзшимъ. Вино сie дѣлается гораздо спиртуознѣе, нежели каково оно было прежде, а оставшися въ бочкѣ

ледъ бываетъ безъ вкуса и безъ виннаго цвѣта. Буде замерзнутъ вина новыя и слабыя, по они окисаютъ.

Морозъ очень вреденъ для винъ Шампанскихъ, и если они замерзая потеряютъ свою прозрачность, то ихъ надобно тотчасъ очистить по-средствомъ рыбьяго клею, и очищенные переливать въ бутылки. Сильные жары для винъ Шампанскихъ столь же вредны какъ и морозъ; почему ихъ щадительно надобно сберегать какъ отъ морозу, такъ и отъ большаго жару.

417. спосовъ защищать вина отъ грозы. И гроза производитъ иногда въ виноградныхъ винахъ значительную перемѣну и порчу. Для отвращенія сего надобно поль въ погребѣ высипать не досками, но камнями, да и подвалы имѣть каменные. Во время сильной грозы весьма хорошо класпь на бочки желѣзные листы.

418. вина виноградныхъ искусственныя или поддѣланныя. Винами искусственными или поддѣланными называются такія винные жидкости, которые 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, поддѣлываются вина сладкія Испанскія, Италіянскія и проч., которыхъ во Франціи иѣтъ; въ Англии, Германіи и проч. поддѣлываются лучшія вина Французскія и другихъ странъ.

Искусство поддѣлывать вина, то есть: исправлять недостатки одного подбавкою къ нему другаго, вина слабыя дѣлать крѣпкими, безцвѣтныя цвѣтными, придавашь пріятный запахъ тѣмъ, которые или вовсе его не имѣютъ, или хотятъ имѣть, но непріятный, въ разныхъ странахъ особое, и основывается на вкусѣ, глазѣ и обоняніи производящихъ его. О некоторыхъ поддѣлываніяхъ или лучшее сказашь улучшеніяхъ смотри § 401—402. Такая поправка винъ вездѣ позволяется, но спрого запрещается поддѣлка испортившихся винъ, или

исправлениі ихъ посредствомъ свинцовыихъ препараторовъ, какъ-то, гелата и бѣлизы, какъ вещества очень вредныхъ, о распознаваніи каковой примѣси сказано выше (409 и 410).

Что касается до подѣлыванія винъ хорошихъ подъ лучшія, то для сего находится множества предписаній, которыхъ съ усовершенствованіемъ химическихъ свѣдѣній еще болѣе со временемъ умножаются.

419. АЛИКАНТСКОЕ ИСКУССТВЕННОЕ ВИНО. Это вино Испанское, где для дѣлания его оставляютъ грозды на лозѣ, свернувши ихъ хвостики. Но какъ въ краяхъ, кои холоднѣе Испаніи, ненастная осень не позволяетъ иногда оставлять долго грозды на лозѣ, то срывають спѣлый виноградъ, и кладутъ на плетешкахъ на солнце. Снявъ ягоды съ кистей, выжимаютъ сокъ, и смѣшиваютъ съ пятнадцатою частію передвоенного спирта, какъ это дѣлается и въ Испаніи. Послѣ того даютъ отстояться, дабы соспавшіяся 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 качествъ, содѣлывающаго изъ него напитокъ сладкій и спиртуозный, и въ коемъ не льзя подозрѣвать прибавленія спирта.

420. Другой способъ дѣлать АЛИКАНТСКОЕ ВИНО. Надобно взять:

Сахарного песку	28	фунтовъ.
Коринки	30	—
Калгану	1	ломѣ.
Кассии	$\frac{1}{2}$	ломпа.
Гвоздичныхъ головокъ	$\frac{1}{4}$	—
Вина столоваго	1	ведро.

Коринка кладется въ чистый мѣшечкъ изъ грубой холстины, и нѣсколько влажной, и разминается въ рукахъ для отѣленія отъ нея спебельковъ, потомъ выпряхивающаго въ вино, и всплывшіе на верхъ спебельки, снимаются, а коринку полупушъ въ деревянной ступѣ, и высипаютъ въ

боченокъ, куда вливается вино, кладется сахаръ, и прибавляется одинъ лопѣ чистаго попашу, и полпора лопа виннокаменной кислоты. Кладутся также въ мѣшечкѣ завязанные: калганѣ, который надобно прежде сполоскь, равно какъ кассія и гвоздичныя головки; положивши всѣ сіи 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 вліпкѣ жидкости еще оставалось довольно пустаго мѣста, для того, что во время броженія жидкость занимаетъ болѣе мѣста. Окончаніе броженія познается по тому, когда изъ боченка не выходитъ болѣе осирраго, носъ колющаго запаху, и если въ него опускнить зажженную свѣчку, она не гаснетъ.

Перебродившую жидкость, можно оставить въ боченкѣ въ холодномъ мѣстѣ и закупоривши, или разлишь ее въ бутылки.

421. способъ поддѣлывать вино бордоское. Изъ малиновыхъ ягодъ выжать соку сколько нужно, полагая его около спакана на бутылку вина; вылишь его въ приличный сосудъ и смѣшивавъ въ сказанной пропорціи съ хорошимъ Бургонскимъ виномъ; послѣ чего процѣдить и разлишь въ бутылки. Вино сіе бываетъ такъ хорошо, что даже самыми знакомыми почитается за настоящее.

422. вино изюмное. Надобно взять изюму напр. два пуда съ половиною, съ его спебельками, положить въ осмиведерный боченокъ и наливъ его почти полнымъ обыкновенною рѣчною водою, еще лучше, нагрѣтою. Изюмъ долженъ мокнуть въ продолженіе двенадцати дней; въ сіе время надобно часлю его помѣшивать, постѣжъ жидкость слить, 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 оставить бродить. Броженіе начинается скоро, и сперва

шумное; въ сіе время недолжно бочки прогать, но когда оно сдѣлаешся едва примѣшаннымъ, тогда бочку закупоришь и оставишь такъ споять мѣсяцовъ 6 или семь, и когда оно очистится, перелиить вино въ другую бочку таикъ же величины, и ее закупорить, а по прошествіи двенадцати или четырнадцати недѣль разливъ въ бутылки. Буде же оно еще не совсѣмъ свѣтло, то очистишь его прѣмъ лопами рыбьяго клею и осьмушкою фунта леденцу. Чѣмъ изюмъ быль лучше, тѣмъ пріяпнѣе выйдетъ вино.

423. КАНАРСКОЙ СЕКТЪ. Для составленія его пребуешся:

Крупнаго лучшаго изюму	15 фунтовъ.
Сахару полурафинаду	12 — —
Очищенаго попашу	1 лотв.
Винокамениной кислоты въ хрустальяхъ	1½ лотва.

Очистивши изюмъ отъ стебельковъ, надобно его разрѣзать и положить въ крѣпкую и горячую водою вымытую винную бочку, куда влипъ и пять ведръ бѣлаго вина. Бочка должна быть таикъ велика, чѣмъ бы оставалось въ ней пустаго мѣста на цѣлую ладонь.

Бочка сія спавишся въ умѣренно теплое мѣсто, котораго температура не была бы однакожъ выше 16 — 18° по Рейн; послѣ сего кладешся сахаръ, бочка взбалтывается, что должно повторять и въ слѣдующіе три дни, по одному разу.

Наконецъ прибавляютъ попашу и винокаменную кислоту, и оставляютъ бродить. Броженіе начинается скоро, и чрезъ шесть или восемь недѣль оканчивается.

По окончаніи броженія, бочку переносятъ въ холодный погребъ, втулку заколачиваютъ, чѣмъ воздухъ не проходилъ, и оставляютъ въ такомъ положеніи бочку въ печеніе 8 — 14 дней; въ это время часпицы, дѣлавшія вино мутнымъ, опадаютъ на дно и вино дѣлается свѣтлымъ; тогда можно его перепустить въ другую бочку.

Бочекъ, въ которыхъ вино сіе бродитъ, въ которыхъ отспаиваешься и въ которыя переливается, не надобно окуривать сѣрою.

424. ИСКУССТВЕННОЕ КИПРСКОЕ ВИНО. Взявъ напр. восемдесять буштылокъ бѣлого вина, прибавишь къ нему десять буштылокъ чистаго сока изъ бузинныхъ ягодъ. Сокъ должно выдавливать пошихоньку руками и прибавишь къ нему двѣ унціи имбирю и одну унцию гвоздики. Сюю жидкость кипятить цѣлый часъ, снимая пѣну, попомъ вылишь въ бочку, бросишь шуда же полпора фунша раздавленнаго въ ступкѣ изюму и оставишь въ бочкѣ, покуда вино не получишъ хорошаго цвѣта, тогда разлишь его въ буштылки. Вино сіе по вкусу, цвѣту и аромату спольше похоже на лучшее Кипрское, что трудно его распознать отъ настоящаго.

425. ВИНО, ЛЯКРИМА ХРИСТИ, НАЗЫВАЕМОЕ. Для дѣланія сего вина лучше употребить головой уже Канарскій Секъ (423). Къ сему вину прибавляется сполько сиропу изъ черешень, чтобы оно получило ліемный цвѣтъ, и пріятный кисловатый вкусъ. Черешни для сиропу напередъ очищаются отъ косточекъ, разминаются, и сокъ изъ нихъ выжимается. Сокъ сей варится въ глиняной немуравленой или фарфоровой посудѣ, съ равнымъ по вѣсу количествомъ сахара, и попомъ прощеживается сквозь фланель. Попомъ вину даютъ отстояться въ бочкѣ и переливаютъ въ буштылки.

426. ИСКУССТВЕННАЯ МАЛАГА. Надобно взять:

Лучшаго изюму 70 фунтовъ.

Персикового цвѣту 1½ фунта.

Шампанскаго вина отъ 80 до 100 буштылокъ.

Все сіе вмѣстѣ положишь въ бочку и наспаиваешь нѣсколько мѣсяцовъ, наблюдая, чтобъ изюмъ всегда закрытъ былъ виномъ, а особливо персиковые цвѣты. Бочку надобно хорошо закупорить. По прошествіи нѣсколькихъ мѣсяцовъ вино сцѣживается, изъ гущи выдавливается вся жидкость, попомъ и слизое вино и изъ гущи добытое, смѣшивающееся вмѣстѣ и отспаивающееся, а отстоянное вино разливается въ буштылки.

427. ИСКУССТВЕННОЕ ВИНО МУШКАТНОЕ. Сушенаго бузинного цвѣта взять одинъ фунтъ, крупно сполченаго мушкатнаго цвѣта и орѣха по пятинацдцати золотниковъ. Бузинный цвѣтъ положить въ мѣшечекъ, а мушкатурный орѣхъ и цвѣтъ въ другой, и оба сіи мѣшечка опустить въ молодое вино, налипшое въ десяти-ведерную бочку. Когда вино достаточно перебродитъ, вынуть мѣшечки вонъ, выжать изъ нихъ въ вино всю влажность, и дать напишку достаточно отстояться, разливъ по бутылкамъ и поспавить въ холодное мѣсто.

428. МУШКАТНОЕ ВИНО ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Берутъ:

Мушкатурного изюму	45 фунтовъ.
Очищенного бузинного цвѣту .	1½ фунта.
Бѣлаго хорошаго вина	80 бутылокъ.

Все сіё вмѣстѣ кладутъ въ бочку, и настаиваются нѣсколько мѣсяцовъ, наблюдая, чтобы изюмъ всегда былъ покрытъ виномъ, а особенно цвѣтъ, бочка же крѣпко закупорена. Послѣ сего сѣржидаютъ вино, выдавливаютъ изъ выжимокъ все осипавшееся въ нихъ вино, и сливъ обѣ жидкости, даютъ имъ вмѣстѣ отстояться. Изъ сего вскорѣ выходить вино, подобное вкусомъ цѣльному мушкатурному. Если оно чисто, то разливаютъ его въ бутылки; если же нѣтъ, то прежде сѣрживаютъ и очищаютъ рыбьимъ клеемъ.

429. ПОЛЫННОЕ ВИНО. Взять свѣжей или сухой полыни и завязавъ въ холстинный мѣшечекъ, пропѣдить чрезъ него вино, и сіе повторять до шѣхъ поръ, пока оно приметъ въ себя полынной вкусъ. Можно также мѣшечекъ съ полынемъ опускать въ боченокъ съ виномъ и тамъ его держать до шѣхъ поръ, пока вино получитъ надлежащую горечь. Съ полынемъ вмѣстѣ можно завязывать въ мѣшечекъ и другія горькія травы, каковы напримѣръ: кардусъ — бенедиктусъ, золотопышечникъ, горчанка и проч.

430. ВИНА ПЬЯЩІЯСЯ. Легкое средство дѣлать сіи вина споль же пріятными, какъ Шампанскія, состоящія въ томъ, чтобы взять какого нибудь

бѣлаго хорошаго вина, и въ каждую бутылку его всыпать хорошую щепотку сахару леденцу, и положить двѣ изюменки. Бутылки запечатать пробками и засмоливши укрѣпить желѣзною проволокою; чрезъ мѣсяцъ такое вино сдѣлается пѣнящимся.

431. другое средство. Вина пѣнистые обязаны симъ свойствомъ закупориванію ихъ въ бутылки прежде окончанія броженія въ нихъ; слѣдовательно вездѣ, гдѣ только расстѣть виноградъ, можно выдѣлывать пѣнистое вино. Углекислый газъ, оставляющійся еще въ винѣ, не окончившемъ броженія, и разливомъ въ бутылки, осѣпается сжатымъ, но при откупореніи ея выходитъ въ видѣ пузырьковъ; посему для сдѣланія вина пѣнистымъ, споѣтъ только удержать въ немъ углекислый газъ. Вина, коихъ броженіе продолжается нѣсколько мѣсяцовъ, въ Марти надобно разливать въ бутылки, и тогда они дѣлаются пѣнистыми.

Тѣ вина, которыхъ броженіе слишкомъ скоро и шумно происходило, разорвали бы сосуды, въ которые хотѣли бы ихъ заключить. Вина, содержащія въ себѣ довольно сахарнаго вещества, скорѣе дѣлаются пѣнистыми, потому, что въ нихъ соспавляется настоящій угольный газъ, отъ внутренняго соединенія кислотвора съ углекислымъ вина.

432. искусственный рейнвейнъ. Для сего вина можно употребить изюмъ, оставшійся отъ пріготовленія Венгерскаго вина, когда оно уже совсѣмъ перебродило. На сей изюмъ взлипъ ведро обыкновеннаго бѣлаго вина, прибавивъ двенадцать фунтовъ сахарнаго бѣлаго песку, съ однимъ лопотомъ очищенного попашу и двумя лопатами виннокаменной кислоты. Всей сей смѣси надобно дать перебродить, отспоявшись, и потомъ разлипъ въ бутылки.

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 сахару, мѣшай все, пока сахаръ разойдется; послѣ сего положи туда же пятнадцать фунтовъ хорошаго крупнаго изюму безъ спебельковъ и напередъ изорванаго въ куски. Размѣшавши всю сю смѣсь порядочно, долиши боченокъ виномъ и закрывъ вшулку холстиннымъ лоскутомъ, поспавиши 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 закупориши и поставиши въ холодный погребъ на восемь или десять недѣль, по прошествіи которыхъ вино переливаешьъ въ меньшой боченокъ и опять ставиши въ погребѣ, 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 тридцать фунтовъ самого лучшаго бѣлаго изюма, котораго каждую ягоду надлежишъ сперва разорвать, и сѣмечки выкинуть. Когда водка на ягодахъ изюмныхъ совершенно настоится, именно въ чистой большой бутылѣ, запкнутой и поставленной не въ самомъ шелкомъ мѣстѣ: тогда возьми девять ведеръ лучшаго стараго Французскаго вина, положи въ него пятнадцать фунтовъ сухарной муки изъ рѣщепнаго хлѣба, а супки послѣ того спустя, вылей туда же изюмную сѣ водкою настойку, прибавь туда же поджаренную корку рѣщепнаго хлѣба, въ четверть фунта вѣсомъ. Опустиши тогда же въ ветошечкѣ: одинъ мушкатной поджаренной орѣхѣ, шесть золотниковъ Индийскаго листа, котораго должно взять въ Аппекѣ, двенадцать золотниковъ правы дубровки, и столько же вѣсомъ сухихъ розовыхъ листьевъ. Бочку зашкни, взболтай хорошенъко, и когда устоится, и совершенно чисто оплажешъ, разложи вино въ бутылки.

Чтобы сему искусственному вину сообщить запахъ стараго Венгерскаго вина, по предѣу раливаниемъ его въ бутылки, возьми въ Аппекѣ сѣмянъ

Пажитника (*Trigonella Foenum Graecum*), сполки
мягко, и напри симъ порошкомъ пробки, кото-
рыми вино будетъ закупорено.

435. **ПОДДЪЛАННЫЙ ФРОНТИНЬЯКЪ.** Для сего бе-
рущся:

Сахарнаго бѣлаго песку	20 фунтовъ.
Крупнаго изюму	30 — —
Чистаго пошашу	1 лопѣ.
Виннокаменной кислоты вѣхр- спаляхѣ	1½ лопа.
Вина бѣлаго	60 шпофовъ.

Все сіе положиши вѣ бочку, которая не была бы
окурена сѣрою, но мушкатнымъ орѣхомъ. Сперва
вливающи вѣ нее вино, потомъ кладущи сахаръ и
мѣшающи его мушковкою до тѣхъ поръ, пока онъ
разойдется; послѣ сего прибавляющи разрѣзанный
изюмъ, отъ котораго отѣлены стебельки, кла-
дущи также пошашю и виннокаменную кислоту,
и броженіе скоро начинается. Передъ окончаніемъ
броженія дней за шесть или за восемь, берутъ
три лопа полеваго шалфею (*Savia sclarea, Linn.*)
съ четырьмя лопами сухихъ бузиновыхъ цвѣтовъ,
которыя завязавши вѣ холстинные мѣшечки опус-
кающи вѣ бочку. Когда кончится броженіе, то
бочку закупоривши крѣпко, переносяющи вѣ холод-
ный погребъ и дающи вину отстояться, а от-
стоянное сливающи вѣ бушылки.

436. **ВИНО ШАМПАНСКОЕ ИСКУССТВЕННОЕ.** Вѣ боче-
нокъ, поставленный стоймъ и вмѣщающій сто-
пятдесятъ фунтовъ воды, положиши шестнад-
цать фунтовъ хорошаго сахару, съ четырьмя боль-
шими померанцами свѣжими, разрѣзанными, вмѣ-
стѣ съ ихъ коркою, и пятнадцать фунтовъ луч-
шаго безъ хвостиковъ изюму. Потомъ боченокъ
долить лучшимъ Французскимъ виномъ, каково
напр. вейнѣ-де-гравѣ, го-сопернѣ, го-пренъякѣ, и
всему дать спокойно стоять часовъ пять или
шесть, чтобы сахаръ весь разошелся; послѣ чего
запикушь дыру, находящуюся вѣ верхнемъ днѣ бо-
ченка, и его камашь полчаса, чтобы и сахаръ со-
вершенно распустился и вся смѣсь порядочно между

собою соединилась. Боченокъ поставилъ опять споймъ, въ умѣренно теплое мѣсто, гдѣ бы было не болѣе 14° тепла. Верхнюю дыру въ боченокъ запекнешь просверленною пробкою, чрезъ которую проходитъ длинная стеклянная трубка въ видѣ сифона. Когда жидкость вся перебродитъ, что признается по неисходженію болѣе остраго запаха изъ короткаго колѣна трубки, тогда наглухо запыкаютъ и сіе отверстіе, и боченокъ ставятъ въ холодный погребъ на двенадцать недѣль, по прошествіи кѣторыхъ вино разливаютъ въ бутылки, и закупоривъ точно такъ какъ съ виномъ Шампанскимъ, дающъ имъ еще лежать въ погребѣ два мѣсяца.

437. ВИНО ИСКУССТВЕННОЕ ШАМПАНСКОЕ НА АНГЛИЙСКОЙ МАНЕРѢ. Взять ягодъ крыжовнику еще не совсѣмъ созрѣлыхъ, столочь ихъ въ спунѣ, и на всякіе пять штофовъ ягодъ, прибавлять по пяти штофовъ воды; смѣсь сію въ такомъ положеніи оставить на два дни, помѣшивая ее по временамъ и попомъ весь сокъ выжать руками и прощѣдивъ сквозь сито, вымѣрять его количество, и на каждые пять штофовъ его класть по 3½ фунта сахару, и смѣшавши все сіе оставить отстаиваться на цѣлыя сутки. На бочку сей смѣси беречься бутылка лучшей водки, и бочка въ печеніе пяти или шести недѣль оставается незакрытою, а пѣна, выбивающая изъ нее, топчасъ снимается, какъ только покажется. По прошествіи сего времени бочку запыкаютъ, и оставляютъ такъ стоять цѣлый годъ, и попомъ разливаютъ въ бутылки.

В. ВИНА НЕ ВИНОГРАДНЫЯ.

438. Кромѣ винъ, выдѣлываемыхъ изъ винограду, давно уже, особенно въ тѣхъ странахъ, гдѣ вовсе не роспѣтъ виноградъ, или хопъ и роспѣтъ, но въ весьма маломъ количествѣ, начали выдѣливать напитки, довольно похожіе на виноградныя вина, изъ разныхъ плодовъ, каковы суть: абрикосы, апельсины, яблоки, вишни, смородина и другія ягоды,

а также изъ кореньевъ, обилюющихъ сахарнымъ или крахмальнымъ веществомъ, каковы: картофель, рѣпа и проч. и наконецъ изъ зеренъ хлѣбныхъ.

Выдѣлка такихъ винъ по различію плодовъ различна; но вообще вина выходятъ тѣмъ лучше, 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 спѣлые абрикосы, изъ которыхъ надобно винуть косточки; на каждый фунтъ плодовъ надобно взять по унцу сахара, который столовъ въ порошокъ и имъ посыпавъ абрикосы и на легкомъ огнѣ поваривъ четыре часа, наливъ на каждые четыре фунта плодовъ по четверти бутылки водки и по доброй бутылкѣ хорошаго бѣлаго вина. Вынутыя косточки разбить и положить въ вино, а ядра изъ нихъ сперва посушить на солнцѣ дней пять или шесть и раздробленныя туда же приложить. Когда вино пропстоитъ одинъ мѣсяцъ и перебродитъ, тогда его процѣдить, и если оно не будетъ еще довольно свѣтло, прилипь рюмку молока, которое свернувшись отъ крѣпкаго болтанья, сдѣлаетъ вино совершенно свѣтлымъ и очень вкуснымъ.

440. вино изъ айвы. Вскипятить воды на каждыя двѣ айвы по три четверти штофа; самыя айвы берущіяся спѣлыя, очищеныя и исперѣянія до самой середки, которая отбрасывается. Воду съ айвами кипятить четверть часа, пропустивъ сквозь сито, и сокъ слить въ горшокъ или боченокъ, куда прибавить по фунту хорошаго сахара на десять айвъ и корку съ одного лимона; когда жидкость остынетъ, тогда положить въ нее на двадцать четыре часа хлѣбную корку поджаренную и смоченную пивными дрождями. Послѣ сего вино разливается въ бутылки. Оно замѣчательно по своему опимѣнному запаху.

441. вино апельсинное. Взять пятинацать апельсиновъ, выдавить изъ нихъ сокъ и вмѣстѣ съ наружною корою положить въ боченокъ, куда влить также десять штофовъ рѣчной воды, вскипяченной съ тремя фунтами съ четвертью сахара, и охлажденной до степени теплоты, нужной для броженія; смысь сюю въ продолженіе двухъ или трехъ дней мѣшать часто, попомъ закупорить крѣпко, поставить въ погребъ и по прошествіи шести мѣсяцовъ разливъ въ бутылки.

442. бузинное вино. Для приготовленія бузинного вина наливаютъ на тридцать шесть фунтовъ сошмыганныхъ спѣлыхъ бузинныхъ ягодъ, сорокъ два штофа воды; варятъ ихъ два часа и процѣживаютъ сокъ сквозь холстинную цѣдилку, попомъ съ двадцатью фунтами сахара еще часъ варятъ и охлаждаютъ въ кадкѣ. Когда еще жидкость имѣеть теплоту парного молока, прибавляютъ къ ней двѣ столовыхъ ложки свѣжихъ густыхъ дрождей и покрываютъ сосудъ сукномъ. Когда жидкость перебродитъ и пѣна будетъ снята, что сливается въ боченокъ, запыкается и оспавливается спокойно спустя четыре недѣли; попомъ разливается вино въ бутылки и засmatливается.

443. бузинное вино другимъ способомъ. Набрать бузинныхъ ягодъ въ сухое время, нагрѣть ихъ въ печкѣ или въ водяной банѣ въ теченіе часа, попомъ снять съ огня, и поставить въ холодное мѣсто; спустя двенадцать часовъ повторить вновь оба сихъ дѣйствія. Выжать ягоды, не выдавливая подъ прессомъ, буде угодно выѣлать простое вино; но для вина цѣпнаго надо бно выдавить ихъ подъ прессомъ. Въ обоихъ случаяхъ нужно подбавить къ соку сахарного вещества, въ пропорціи одной половины фунта на штофъ, и дать ему перебродить въ покрытомъ сосудѣ. Вино, изъ сего добытое, будетъ довольно добротное и здоровое. Примѣщанное къ винограднымъ винамъ, оно дѣлаетъ ихъ пѣнящимися, сообщающими пріятный

запахъ и живой блестящій цвѣтъ. Его особенно должно подбавлять къ вину изъ изюма; оно правляетъ обыкновенную жидкость сихъ винъ, и даещъ имъ запахъ и цвѣтъ двенадцати и пятнадцати-лѣтняго Испанского вина.

444. вино изъ вишень. Собравъ совершенно зрѣлыхъ вишень, очистить ихъ отъ косточекъ и хвостиковъ, и ягоды раздавивъ, положить въ боченокъ. Часть вишневаго соку вмѣстѣ съ полченными косточками вскипятить въ котлѣ съ сахарнымъ пескомъ, полагая его по одному или по два унца на фунтъ вишень, и попомъ все перелипть въ боченокъ, которой поставить въ мѣстѣ, имѣющемъ температуру отъ десяти до двенадцати градусовъ; жидкость помѣшать мутовкою, и закрывъ опверсіе боченка, оставить въ покое, чтобы жидкость перебродила; по окончаніи броженія, которое продолжается болѣе или менѣе времени, смотря по степени тепла, перелипь ее въ другой боченокъ, или разливь въ бутылки.

445. другимъ образомъ. Оборвавъ у спѣлыхъ вишень хвостики и раздавивъ ихъ вмѣстѣ съ косточками, положить въ мѣдный котелъ и на умѣренномъ огнѣ покипятить съ полчаса; попомъ жидкость слить въ глиняные горшки и дать осипываться восемь или десять часовъ; послѣ чего впорично вскипятить, и повторить сіе раза три или четыре. Симъ вареніемъ кислота вишень превратится въ сахарное вещество, и тогда перелипь все въ боченокъ и давь перебродить, разливь 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 броженія. Взявъ черныхъ сладкихъ вишень, раздавливаютъ ихъ, и отфильтровываютъ косточки. По испечениіи 24 или тридцати шести часовъ, кладутъ мякоть вишень подъ прессъ, прибавляя около сорока восьми золотниковъ сахара на четверть мякоти, и по раствореніи сахара, около штофа хорошей

водки на пять штофовъ соку. Пропорція сахара должна быть изчислена по всему количеству жидкости, считая тушъ и водку. Жидкости даютъ отстояться, и тогда сливаютъ ее въ бутылки; если она не чиста, то очищаютъ ее клеемъ, и переливаютъ сифономъ. Ее можно пить теплѣасъ; но по испеченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ она остановится лучше.

Если бы вмѣсто водки подбавить спиртъ изъ косочекъ, она была бы благовоннѣе и пріятнѣе для вкуса.

447. вино изъ грушъ. Для него можно брать и лѣсныя груши, которые надобно сполоснуть и, помѣчъ выдавивъ изъ нихъ сокъ, процеѣдить сквозь волосяное сито для отдѣленія всего посторонняго. Сокъ сей надобно варить сперва на маломъ огнѣ, а потомъ усилить его до 75° по Ресомюру, пѣну снимашь, уваренный сокъ слить въ деревянный чанъ, гдѣ и дашь ему остынуть до 35 или $45\frac{1}{4}^{\circ}$; тогда процѣдить его и поспавить вновь на огонь, что повторить раза два или три, буде сокъ имѣть еще терпкость. Очищенный такимъ образомъ сокъ слить въ бочку, недоливая ее совсѣмъ, дюйма на три или четыре; бочку запѣнить крѣпко, оставивъ маленькое только отверстіе для выходу газа. По окончаніи броженія, вино перелипть 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 пятнадцать лѣсныхъ грушъ, и, выдавивъ изъ нихъ сокъ, подогрѣть его до $65\frac{1}{4}^{\circ}$ по Ресом. 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 запѣнить боченокъ, дашь бродить недѣли двѣ, иногда и болѣе, смотря по погодѣ. Потомъ жидкость слить въ бутылки

и поставишь ихъ въ погребъ, гдѣ недолжно ее прогарить по крайней мѣрѣ мѣсяца три.

449. ДОМАШНЕЕ АМЕРИКАНСКОЕ ВИНО. Надобно взять медовыхъ сотовъ, изъ которыхъ медъ уже выпекъ, и положить въ кадку, налишую свѣжимъ сидромъ; всю смѣсь хорошоенько вымѣшать и оставить такъ простоять всю ночь, потомъ, прежде нежели начнется броженіе, всю жидкость пропустить сквозь сито и прибавить меду сполько, чтобы въ жидкости яйцо могло плавать.

Послѣ сего всю жидкость перелиши въ бочку, и когда начнется броженіе, то въ продолженіе трехъ или четырехъ дней дополнять ее ежедневно, чтобы пѣна могла чрезъ втулочное отверстіе выходить вонъ. Когда броженіе начнеть уменьшаться, то надобно втулочное отверстіе запинуть слегка, чтобы бочку не разорвало. По прошествіи пяти или шести недѣль жидкость изъ бочки выпускается; потомъ берутъ восемь яичныхъ бѣлковъ, взбивають ихъ въ пѣну, прибавляютъ къ нимъ три фунта чистаго сахариаго бѣлага песку и около четырехъ штофовъ цедроваго спирту, вливаютъ опять въ прежнюю бочку, хорошо вымытую, которую, наливши, хорошо закупориваютъ и спавшъ въ прохладное мѣсто. По прошествіи года бочку опакупориваютъ, и вино находятъ такъ вкуснымъ, какъ лучшая виноградная вина.

450. ВИНО ИЗЪ ЕЖЕВИКИ. Спѣлую ежевику насыпать въ каменный или деревянный чанъ, снабженный краномъ, налипь кипячку на нее сполько, чтобы она совсѣмъ имъ покрылась. Когда кипятокъ сполько просынется, что можно опустить въ него руку не ожегшись, то надобно ягоды размять, потомъ накрывши чанъ, дашь ему стоять, пока ягоды начнутъ всплыватъ 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 фуншу, и вымѣшивши оставляютъ бродить дней

восемь или десять. Выбродившую жидкость чрезъ кранъ спустить и процѣдить въ бочку; между тѣмъ взять восемь лопковъ рыбьяго клею, который въ продолженіе двѣнадцати часовъ въ штофѣ бѣлаго вина размачивать, а на другой день на легкомъ огнѣ поварить, пока клей весь разойдетсѧ; попомъ взять около четырехъ штофовъ черничнаго соку, смѣшать его съ распущенными клеми, поставивъ на огонь и, давши еще одинъ разъ вскипѣть, вылипъ 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 чешверика.
Рѣчной воды	20 штофовъ.
Сидру	17 штофовъ.

Положивши все сіе въ надлежащей величины боченокъ, дать ему бродить, и шуда же прибавить:

Сахару лумпу	16 фунтовъ.
Краснаго виннаго камня въ по-	
рошкѣ	6 лопковъ.

Корку и соку померанцовыхъ опѣ двухъ поме-
ранцовъ.

Горѣлки (пѣннику) около 4 штофовъ.

Когда все надлежащимъ образомъ перебродитъ, слить въ бутылки.

452. ДРУГИМЪ ОВРАЗОМЪ. Взять:

Земляники или клубники	1 чешверика.
Рѣчной воды	28 штофовъ.

Положивъ все въ боченокъ дать бродить, при-
бавивши

Сахару лумпу	25 фунтовъ.
Виннаго краснаго камня въ по-	
рошкѣ	6 лопковъ.

Корку и сокъ изъ двухъ лимоновъ и двухъ померан-
цевъ, водки около четырехъ штофовъ; когда жидкость
перебродитъ и отстоится, слить въ бутылки.

453. ВИНО КАРТОФЕЛЬНОЕ. Взять сорокъ фун-
товъ картофельнаго сахара, чешверть фунта
хорошаго бѣлаго виннаго камня, два или четыре

лота имбирю, одинъ фунтъ лучшаго изюму и пять свѣжихъ лимоновъ, и, вскипятивъ сто двадцать пять штофовъ чистой рѣчной воды, положить въ нее сперва размѣтый изюмъ и варить полчаса, потомъ положить картофельный сахаръ, и какъ онъ распустится, прибавить винный мѣлко исполненный камень. Растворъ сей проѣдить чрезъ сито въ чистую деревянную кадочку и дать осѣннуть до четырнадцати градусовъ по Рен., потомъ приложить осмьюю часть штофа свѣжихъ бѣлыхъ пивныхъ дрождей и вылить смесь въ бочку, въ которой было виноградное вино; въ бочку же положить мѣлко исполненный имбирь и лимоны, изрѣзанные кружечками. Въ бочкѣ чрезъ иѣсколько времени начнется броженіе, въ продолженіе котораго должно поддерживать въ ней одинаковую температуру; когда же оно окончится и дрождей не будетъ уже видно, зпогда бочку долить опварною и остуженою водою, закупорить и поставить въ погребъ недѣли на три, по прошествіи которыхъ жидкость смыть съ дрождей въ другую винную же бочку, и закупоривъ ее, поставить въ погребъ на шесть недѣль, а потомъ образовавшееся вино разлить въ бутылки, закупорить и засмоля держать въ погребѣ. Вкусъ сего вина очень пріятелъ, опѣ долгаго же стоянія дѣлающаго оно крѣпкимъ.

454. новѣйшій способъ дѣлать вино изъ картофеля. Наѣдно сдѣлать бочку, у которой на одномъ днѣ было бы опверсіе для насыпки чрезъ него въ бочку картофелю, а въ другомъ днѣ маленькая дыра для выпуску сгущенныхъ наровъ, накопляющихся въ бочкѣ, и ипуть же другая дыра для вложенія въ ней мѣдной или же спаяной трубки, имѣющей сообщеніе съ небольшимъ колломъ, наполненнымъ водою и стоящимъ на огнѣ; сверхъ сего близъ самаго дна дѣлаются въ бочкѣ маленькия дверцы для выниманія изъ нее картофелю. Бочка сія становится споймъ на двухъ скамейкахъ, и насыпается чрезъ опверсіе, въ верхнемъ ся днѣ находящееся, перемытымъ въ иѣсколькоихъ

водахъ картофелемъ. Когда въ бочку насыпано будеъ доспашочное количество картофеля, опверстіе, сіе закрываєтсѧ, и впускаютсѧ чрезъ трубку, въ нижнее дно бочки вспавленную, водяные пары изъ копла, споящаго на огнѣ и закрытаго крышкою, имѣющею опверстіе для входу трубки, идущей отъ бочки. Горячіе пары, входящіе въ бочку, размягчаютъ сильно картофель и варку сію должно продолжать до тѣхъ поръ, пока стуснившаяся изъ паровъ вода, выпекающая изъ выпускной дыры, не поперяетъ цвѣту и запаху, что продолжающейся не болѣе полушора часа. Тогда открываютсѧ боковыя дверцы боченка, вынимаетъ картофель, пошомъ расширяетъ между двумя цилиндрами, пока онъ еще совсѣмъ горячъ. Буде же нѣшь цилиндровъ, можно картофель положить деревянными пешами въ боченкахъ, раздѣленныхъ на двѣ половины сквознымъ въ срединѣ дномъ. Но симъ послѣднимъ способомъ картофель не довольно размягчается.

Прежде, ижели подвергаєтсѧ картофельная мякоть броженію, надобно осахарить ее, посредствомъ клейстерааго вещества и доспашочного количества воды средней температуры. Безъ сей предоспорожности, броженіе картофелей было бы несовершенно; произведеніе ихъ было бы вмѣстѣ уксуснымъ и виннымъ; но въ то время, какъ образовавшееся уже сахарное вещество подвергаєтсѧ броженію, превращающему его въ спиртъ, клейстерное вещество осахариваетъ новую часть муки, которая въ свою очередь разлагаетъ броженіемъ. Сила сія, продолжая действовать на первый образовавшийся спиртъ, окисляетъ его пѣмъ удобнѣе, чѣмъ количество его менѣе и чѣмъ продолжительнѣе броженіе.

Въ то время, какъ растираютъ двѣсти, на приѣрѣ, фунтовъ картофелей, прибавляется 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 полчаса спустя, добавляется картофельная мякоть и кипячку сполько, чтобы все вмѣстѣ имѣло теплоты отъ пятидесяти до пятидесяти шестнадцати градусовъ, смотря по времени года, величинѣ чановъ, сорту картофеля и проч.

Послѣ сего оставляютъ массу въ покое на два часа, дабы дать время картофелю 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 отѣлить всѣ кожуры картофеля, которые могли бы сообщить вину вкусъ непріятный. Елику винный камень исправляетъ слабая и безвкусныя сусла, то должно его непремѣнно употреблять при сей выѣлкѣ.

Если подбавишь къ картофелю четверть или третью красной вареной свеклы, вино будетъ суще и чище, и получитъ хороший красный цветъ. Отъ подбавки моркови, вино будетъ сладче, гуще и благовоннѣе, а отъ яблокъ или грушъ, вино сдѣлается пріятнѣе. Наконецъ можно измѣнить качества сего вина, подбавляя къ картофелю, вмѣсто закваски, соки изъ плодовъ сладкихъ, кислыхъ, или какое либо сахарное вещества, какъ то: медъ и проч.

Во всякомъ случаѣ должно, по окончаніи броженія, отѣлить вино отъ гущи и очистить его рыбнымъ клеемъ или спуденемъ изъ костей, оленѣяго рога и проч.

Тамъ, гдѣ нельзя имѣть ни рыбьяго клея, 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 штофѣ рѣчной воды. Взбитую пѣну влить 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 жидкость и отѣливъ

отъ гущи. Когда дадутъ жидкости остыть, то она останется чистою, ясною и прозрачною.

455. Доброту сего вина можно удвоить сгущениемъ вина посредствомъ мороза (выморожениемъ). Для сего бочку выставляютъ на морозъ, когда термометръ показываетъ семь или восемь градусовъ ниже точки замерзания. Излишняя вода, содержащаяся въ винѣ, превратится въ ледъ, между тѣмъ какъ существенная часть вина не замерзнетъ. Это общий и обыкновенный способъ; но должно замѣтить, что онъ годится для картофельного 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 слить вино, собравшееся въ срединѣ бочки; ибо нужно только отѣдѣлить отъ вина излишнюю воду.

Что же касается до значительного, оставшагося въ бочкѣ количества осадка, то онъ, состоя изъ перебродившихъ картофелей и хлѣбныхъ зеренъ, будетъ гораздо превосходнѣйшимъ кормомъ для скота, нежели самыя картофели и хлѣбные зерна.

456. ВИНО ИЗЪ КРАСНАГО КРЫЖОВНИКА. На два ведра съ половиною холодной рѣчной воды, берется два четверика съ четвертью краснаго крыжовника, который надо бно размять и продавить чрезъ холстинный рѣдкій мѣшокъ. Положивши все въ боченокъ надлежащей величины, прибавить сахару мелюсу десять фунтовъ, красной изрѣзанной въ кружки свеклы два фунта, мало сполненнаго краснаго виннаго камня шесть лоповъ и водки два штофа. Послѣ сего дать всей массѣ въ умѣренно тепломъ мѣстѣ перебродить; потомъ ее процѣнить и разливъ по бутылкамъ.

457. ОТЛИЧНОЕ ВИНО ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Для сего берется самый сѣмий крыжовникъ и въ надлежащее время, чтобы онъ не потерялъ вкусу и запаху.

Ягоды сии надобно раздавить, и въ шакомъ со-
стояніи оставитъ на четыре дни, пошомъ сокъ
изъ нихъ выжатъ, и, положивъ въ него $\frac{1}{4}$ часть
сахару и $\frac{1}{3}$ часть водки, влишь все въ боченокъ и
поставитъ его въ мѣстѣ не очень холодномъ.
Въ первые пять или шесть дней надобно смѣсь
ежеденno помѣшиватъ. По совершенніи броженія,
оканчивающагося въ три—четыре недѣли, процѣ-
дить жидкость и разлить въ бутылки.

Если взять пополамъ ягоды крыжовника и смо-
родины, 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 употребляемый для сего сахаръ бѣль, то
должно согрѣть воду до прицдапи двухъ граду-
совъ, дабы его распустить: если же сахаръ въ со-
стояніи кассонада, то вскипятить воду съ саха-
ромъ, и очистить яичнымъ бѣлкомъ, процѣдить
сквозь шерстяное сито, и когда сокъ остынетъ,
прибавить лимонный сокъ и дрожди, и оставитъ
бродить сорокъ восемь часовъ. Въ это время изъ
лимонной и апельсинной корки и двухъ фунтовъ
сахару въ кускахъ, дѣлаютъ цедру, которую при-
бавляютъ къ бродящей массѣ (ш. с. снимаютъ
существенные масла корокъ, напирая ихъ куска-
ми сахара, который кладутъ въ смѣсь вмѣстѣ съ
выдавленнымъ сокомъ апельсиновъ), и даютъ пере-
бродить еще двое сутокъ. Послѣ того сливаютъ
въ бочку, подбавляютъ бѣлое вино и закупори-
ваютъ бочку крѣпко на пять или на шесть мѣ-
сяцовъ. Изъ сего выходишъ вино самое пріятное,
къ котороемъ, по причинѣ его хорошаго цвѣту и про-
зрачности, не нужно класить клею. Его можно раз-
ливать въ бутылки, и оно удержитъ пріятный
свой запахъ.

459. ИСКУССТВЕННАЯ МАДЕРА ИЗЪ СИДРУ. Взявши сидра, только что выжатаго, расщупшишь въ немъ сполько меду, чтобъ опущенное въ сию жидкость яйцо держалось на ея поверхности; попомъ кипятить смѣсь сю на слабомъ огнѣ, въ продолжение четверти часа въ глиняномъ сосудѣ, или въ котлѣ, хорошо выложенномъ, снимая при семъ какъ можно пищательне образующуюся на поверхности пѣну; послѣ сего остыдивъ, слить осторожно уваренную такимъ образомъ жидкость въ бочонокъ и оставивъ до слѣдующаго Марта мѣсяца; тогда разлишь ее въ бутылки и закупоришь. По испечениіи мѣсяца или недѣль шести, жидкость становится совершенно годною для питья. Если оставишь ее споясть въ бутылкахъ гораздо долье, то она до такой степени пріобрѣшаетъ вкусъ настоящей мадеры, что и знашокъ можетъ почесть ее за настоящую.

460. ВИНО ИЗЪ МАЛИНЫ. Очиствивъ спѣлую малину отъ всѣхъ постороннихъ частей, размять ее и соѣ процѣдить сквозь холстину, вскипятить и на каждую четверку малины прибавить по одной половинѣ фунта сахару лумпу. Когда сахаръ разойдется, то положитъ туда же нѣсколько яичныхъ бѣлковъ и все покипятить минуту пятнадцать, и вскипающую пѣну снять. Когда жидкость остынетъ и отстоится, то осторожно слить чистую жидкость въ другой бочонокъ, и прибавивши дрождей, оставивъ для броженія, во время котораго влить третью часть штофа бѣлаго вина, или четвертую часть штофа водки на каждую четверку малины, и повѣсить въ бочонкѣ мѣшечекѣ съ двумя лопшами мушканиаго полченаго цвѣту. Когда сей напитокъ постоитъ четверть года въ холдиномъ мѣстѣ, то изъ него выйдетъ весьма пріятное вино.

461. ВИНО ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ. Должно взять тридцать обыкновенныхъ и сорокъ шпалерныхъ персиковъ, одинъ фунтъ персиковыхъ листьевъ, по двѣ драхмы мушканиаго цвѣта и корицы, четыре

скрупула ванили, пять штофовъ водки, одинъ штофъ спирту и тринадцать фунтовъ сахару.

Отобравши самые спѣлые персики, спереть съ нихъ пушокъ шолстою ветошкою, отѣлить косточки и положить фрукты въ корыто съ мѣрою бутылкою воды или четырью унцами меду, для произведенія броженія, по окончаніи котораго пропустить жидкость сквозь сито и выдавленные выжимки бросить; между тѣмъ сполось сахаръ, и распустить его въ выдавленномъ сокѣ. Послѣ сего смѣсь влить въ боченокъ, положить туда же персиковая листья, пряности, изрѣзанную въ кусочки ваниль, водку и спиртъ, и наспаивать при недѣли. Тогда сцѣдить жидкость съ гущи; и по испеченіи двухъ мѣсяцовъ сливъ и, очиствивъ клеемъ, разлишь въ бутылки.

462. отличное померанцовое вино. Надобно взять:

Сахарного песку	2 фунта.
Лучшаго изюму	1 фунтъ.
Рѣчной воды около	4 штофовъ.

Къ нему прибавить корку и сокъ изъ одного померанца и на каждые сорокъ пять ведеръ такой смѣси класть по четыре фунта винного 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 сахара взять два фунта лучшаго меду, одинъ фунтъ лучшаго изюму и сокъ съ коркою одного большаго померанца на каждые четыре штофа воды, и прибавлять по четыре фунта хорошаго винного камня на каждые сорокъ пять ведеръ смѣси, то вино выйдетъ еще лучше.

463. вино изъ рѣпы принадлежащіе 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

сокъ. Тогда къ четыремъ фунтамъ соку подбашить три фунта сахару, сокъ влить въ бочку надлежащей величины, и прибавить по хорошему стакану водки на три съ половиной шпофа соку. Бочку не должно совершенно закупоривать въ продолжение недѣли, дабы можно осматривать, бродить ли вино. Когда оно болѣе не бродитъ, то закупорить бочку, и по испечениіи трехъ мѣсяцевъ слить вино и разлить въ бутылки.

Симъ же образомъ, или такими, какъ дѣляется вино изъ картофелей, можно выдѣливать вино и изъ другихъ кореньевъ, какъ-то: свеклы, брюквы и моркови.

464. вино изъ сливы. Сливы надо блю сперва сварить разъ пять или шесть, давая каждый разъ имъ осипывать на холодномъ воздухѣ; чрезъ сіе самое умножается въ нихъ сахарное вещество, развитое уже совершеннаю ихъ спѣлостю. Послѣ сего оставшись ихъ бродить въ боченкѣ при температурѣ между 10 и 18 по Реомюру; попомъ разливается смѣсь по бутылкамъ.

Вмѣсто варенія сливы, можно прибавлять, какъ и для другихъ плодовъ, сахарное вещество, какъ-то: сахаръ, медъ, экстрактъ изъ солода и проч.

Такимъ образомъ можно приготовлять вина и изъ другихъ плодовъ съ косточками, также изъ рабины 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. Предпочитительно бѣлые сливы разрѣзываются на часпи, изъ которыхъ дѣлаютъ родъ кашицы и варятъ съ равнымъ количествомъ воды, примѣщавъ нѣсколько гвоздики и положивъ въ жидкость сахару, до желаемой сладости. Процѣдивъ жидкость, ей даютъ бродить три или четыре дня; послѣ чего очищають и разливаютъ въ бутылки. По прошествіи двѣнадцати

дней, вино имѣеть вкусъ слабаго портвейна и запахъ Канарскаго вина.

566. вино изъ смородины на подовіе бургунскаго. Возьми семь фунтовъ красной смородины, шесть фунтовъ съ половиной мѣлкаго сахара и сорокъ золотниковъ розового цвѣту; смѣшавъ все сіе вмѣстѣ, налей ведромъ чистой рѣчной воды, и двумя бутылками Французской водки; закупоря бутыль слабо, поставь на солнце и завяжи пряткою. Когда ягоды опѣ доспѣточнаго споянія побѣлѣюшъ, перенеси бутыль въ холодное мѣсто, зайди на полчаса въ песокъ, и давъ жидкости начисто устояться, слей ее въ бутылки, закупорь ихъ и засмоля поставь въ песокъ.

467. вино изъ белой и красной смородины. Для сего берегися красной смородины около четверика, белой смородины четырехъ съ липнимъ, сахара лумпу двадцать пять фунтовъ, воды рѣчной холодной при ведра; все сіе, положивъ въ надлежащей величины бочонокъ оставишь бродить, и прибавишь: мѣлко сплюченаго виннаго камня шесть ложковъ, цвѣтовъ шиповнику одну горсть и столько же левандовыхъ, водки около двухъ штофовъ. Когда смѣсь сія перебродишь, дающъ ей опстойться и разливающъ въ бутылки.

468. вино изъ красной смородины. Собравши спѣлую смородину, дашь ей нѣсколько времени проянушъ, и послѣ сего положивъ, цѣльнью въ крѣпко закупоренный копель, поставишь его на легкій жарѣ, чѣобы температура возвысилась до 50° ; подержавши смородину въ сей температурѣ около получаса, умножишь жарѣ до 60° и мало по малу умножашь жарѣ до степени кипѣнія, во время котораго сокъ смородины опѣдѣляется отъ кожиць. Въ сокѣ сей подбавишь сахару мелюсу на сто штофовъ соку опѣ шестнадцать до восьми фунтовъ. Послѣ чего смѣсь сію сливь въ бочонокъ или бочку, и въ приличномъ мѣстѣ давъ перебродишь, разливашь въ бутылки.

469. ДРУГИМЪ ОВРАЗОМЪ. Спѣлую смородину сплочью вѣ каменной спупкѣ деревяннымъ пестромъ, сокъ выжать и процѣдить сквозь фланель. Между тѣмъ вѣ корчагу положить шесть фунтовъ сахару, и налипь фунтовъ тринаццасть воды, а когда сахаръ распустится, то влипь при фунта смородиннаго соку, и поставитъ все вѣ приличномъ мѣстѣ, помѣшивая ежеденно сѣть вѣ первые пять или шесть дней и дополняя сокомъ то, что изѣ корчаги во время броженія перелилось чрезъ края, а чтобы оно не пропадало, то подѣ корчаги спавитъ блюда. По испеченіи броженія (вѣ три или четыре недѣли) сливъ все и процѣдивъ разливашь вѣ бушылки, которыхъ однакожъ долго не запыкатъ, пока ничего изѣ нихъ не будетъ выбиватъ и жидкость сдѣлается свѣтлою; тогда перелипъ вино вѣ другіе бушылки и засмолишь.

470. СМОРОДИННОЕ ВИНО ПО СПОСОБУ, ФИЛАДЕЛЬФІЙСКИМЪ ОВѢЩЕСТВОМЪ ОБНАРОДОВАННОМУ И ИСПРАВЛЕННОМУ Г. РОЗЬЕ. Взять произвольное количество смородины; чѣмъ больше будешь сіе количество, тѣмъ вино выйдетъ превосходнѣе. Смородинныя ягоды собирашь совершенно спѣлыми, и припомъ вѣ шо времѧ, когда ни росы ни шумана уже не будешь и солнце начнетъ хорошо грѣть; оставивъ смородину нѣсколько часовъ на солнцѣ, попомъ отѣлить ягоды отъ стеблей и, положивъ вѣ бочку, изъ коей вынупо одно дно и которая будешь служить чаномъ, сплочью ихъ, сколько возможно лучшее, пестрами.

Если сокъ слишкомъ липокъ или густъ, подбавишь нѣсколько шпофовъ воды, но не слишкомъ много, чтобъ только разжижить; ибо безъ жидкости не будешь шумнаго броженія, необходимаго для разложенія началь и произведенія спирта, соспавляющаго главную составную часть всѣхъ винъ.

Если же, напротивъ того, сокъ слишкомъ жидкъ, и не содержитъ довольно сахарнаго вещества, прибавишь нѣсколько фунтовъ сахара и смѣшашь.

Наполнишь бочку до трехъ или четырехъ дюймовъ отъ краевъ и поставишь ее вѣ мѣсто, ни

слишкомъ прохладное, ни слишкомъ жаркое; по времени года должно избирасть и мѣсто. Въ мѣстѣ слишкомъ тепломъ, шумное броженіе было бы чрезвычайно быстро, и вино скоро бы испортилось. Бочку слегка покрыть надобно холстиною, и накрыть сверху крышкою.

По испечениіи нѣсколькихъ часовъ, слышенъ свистъ, означающій шумное броженіе. Тогда бродящая масса начинаетъ занимать большее пространство и подыматься въ крышкѣ. Надобно крышку снимать отъ времени до времени, и какъ только винная масса начнетъ упадать, сливъ вино въ меньшія бочки и поставишь ихъ топчасѣ въ погребѣ, если время жарко.

Оставишь бочку сю нѣсколько дней не закупореною, и по мѣрѣ, какъ пѣна будетъ выпекать, дополнить оставленнымъ для сего подобнымъ же виномъ.

Какъ только шумное броженіе въ бочкѣ начнетъ уменьшаться, закупоривать мало по малу бочку вспулкою, не запыкая совершенно; но продолжать доливать виномъ.

Наконецъ, когда броженіе совсѣмъ окончишися, запкинушь бочку совершенно, не оставляя никакаго отверстія.

Вино сіе должно оставить два мѣсяца на гущѣ, послѣ сего сливъ его. Оно составишь напипокъ винный, кисловатый, будеТЬ настоящимъ смородиннымъ виномъ, сохранившимъ весь свой букетъ.

471. вино изъ черной смородины. Собравши самыя спѣлые ягоды, дать имъ провянуть около двухъ сутокъ; потомъ выдавишь изъ нихъ сокъ и сѣ прибавкою мелюсу или очищенного меду, въ пропорціи двадцати пяти фунтовъ на сто соку, сѣ прибавкою же двадцати пяти фунтовъ спирту въ двадцать два градуса; поставишь въ приличномъ мѣстѣ бродить въ теченіе шестнадцати мѣсяцевъ. Боченокъ долженъ быть въ сіе время закрытъ.

472. вино хлѣвное или зерновое*. Взять про-
сѣянной муки пшеничной пять пудовъ, воды двад-
цать семь ведеръ, очищенного винного камня чешы-
ре фунта, хорошей водки десять штофовъ, су-
хихъ винныхъ дрождей два фунта, извесниковаго
камня пять или шесть фунтовъ. Сперва должно
сдѣлать обыкновенный запоръ, какой дѣлается на
винокурняхъ при сидрѣ горѣлки; въ сей запорѣ
влиять оспальную воду, оставшуюся отъ разведен-
нія муки для запору, и винный камень, распущен-
ный въ трехъ ведрахъ горячей воды; сусло сіе спу-
стить въ другой чанъ, и какъ въ немъ жаръ бы-
ваетъ очень великъ, то его умѣритъ лѣпомъ до
двѣнадцати или чесырнадцати градусовъ, а зимою
до осьмнадцати или двадцати градусовъ, смотря
по теплотѣ воздуха, величинѣ чановъ и проч. Ме-
жду тѣмъ прежде сего спуска распустить дрож-
ди и взбить голячкомъ въ доспашочномъ количе-
ствѣ сусла, и чтобы теплаша ихъ была не выше
двадцати двухъ и ниже шеснадцати граду-
совъ. Когда дрожди поднимутся вдвое пропивъ
перваго своего объема, то вылишь ихъ въ чанъ съ
десятью штофами водки. Смѣсь вымѣшать по-
рядочно и держать въ ней извесниковый камень
въ широкой плоской корзинѣ; онъ кладется для
васасыванія кислоты, образующихся при разложеніи
соспавшихъ частей смѣси, и которыя повредили
бы образованію вина. Накрывъ чанъ крышкою,
оставить смѣсь въ немъ бродить. По окончаніи
же броженія, сопутствующаго обыкновенными явле-
ніями, вино слить, процѣживая его чрезъ частое
волосяное сито, и буде все сдѣлано надлежащимъ
образомъ, то выйдетъ вино, превосходящее доб-
рошто и нерѣдко самыя виноградныя вина.

**473. Вмѣсто пшеничной муки можно употреблять
и всякую другую, спарайсь, чтобы она была лучшей**

* Обыкновенно подъ именемъ хлѣбнаго вина разумѣють
добываемое перегонкою изъ хлѣбныхъ зеренъ; но здѣсь
говорится о винѣ, похожемъ на виноградное; и потому
для ошиція онаго, первое будемъ называть *водкою*, или
горѣлкою.

доброты; можно также дѣлать вино изъ смѣси различной муки; такъ напримѣръ, можно взять: а) пшеничной муки сто девяносто фунтовъ, рисовой или саракинскаго 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 постепенно, какъ сказано выше. Когда кто захочетъ вкусъ хлѣбного вина сдѣлать похожимъ на вкусъ вина мушкатнаго или другаго какого нибудь, то при броженіи сусла надобно прибавлять приличные для того пряности.

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 Россійской хлѣбъ былъ очень дешевъ и сбытие его нерѣдко затруднилъ, и хотя въ теперешнее время линий хлѣбъ идетъ на винокуреніе 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, оспащающаяся въ чанѣ, можетъ съ пользою употреблена быть въ кормъ рогатому скоту и свиньямъ; ибо сей перебродившій кормъ чрезвычайно полезенъ скоту, который доспавилъ бы и великое количество хорошаго навозу, нужнаго для улучшенія почвы, а чрезъ то и для увеличенія урожаевъ.

* Для сей муки надобно прибавлять $\frac{1}{200}$ угленистой соды.

474. вино изъ черники. Взять:

Черники 4 четверика.

Рѣчной воды 17 штофовъ.

Сидру сколько же штофовъ.

Положить все въ боченокъ и поставить въ приличномъ мѣстѣ для броженія, прибавивъ туда же

Сахару лумпу 20 фунтовъ.

Краснаго винного камня въ по-

рошкѣ 8 лопковъ.

Имбирю въ порошкѣ : 8

Лавандныхъ и розмариновыхъ

листьевъ 2 горсти.

Рому или водки около 4 штофовъ.

Когда смѣсь сія перебродитъ и остынетъ, сливъ въ бутылки.

вино изъ яблокъ, или яблочникъ см. Сидръ.

475. вино четырехъ красныхъ плодовъ. Для приготовления сего вина берутъ двадцать четыре фунта спѣлыхъ и пріятныхъ на вкусъ вишень, двенадцать фунтовъ красной смородины, шесть фунтовъ малины и шесть же фунтовъ ягодъ боярышника; обрвавши ягоды съ спелельковъ, разминаютъ ихъ какъ можно тщательнѣе; на каждый разборъ сихъ мяпыхъ ягодъ наливаютъ по штофу хорошей Французской водки и выкладываютъ попомъ всю массу въ хорошо закупоренный боченокъ. Послѣ сего жидкость, находящуюся въ боченкѣ, сжимаютъ, а оставшуюся гущу выжимаютъ въ прессъ. Вымѣрявши снова полученную жидкость, прибавляютъ къ ней на каждый штофъ три столовыя гвоздички, шесть унцовыхъ сахарнаго песку и одинъ спружечекъ ванили; вымѣшиваютъ жидкость отъ времени до времени, покуда распустившаяся совсѣмъ сахаръ; даютъ попомъ ей остыть въ пачеи пятинадцати дней и наконецъ сжимаютъ оставшуюся свѣплую часть, а находящуюся на днѣ сосуда оставляютъ.

476. вино изъ шелковичныхъ ягодъ. Набравши спѣлой шелковицы, положить ее въ деревянный чанъ или глиняную корчагу, и наливъ на ягоды

кипятку сполько, чтобы онъ совсѣмъ покрылись имъ. Когда смѣсь сія остынетъ такъ, что можно опустить въ нее руки, въ то время ягоды выдавить, и на каждые десять штофовъ смѣси прибавишь одну половину или два фунта и болѣе сахару, если смѣсь жидка, а попомъ дашь перебродить.

ВИНОГРАДНЫЙ САДЪ.

477. ЛУЧШЕЕ МѢСТОПОЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ВИНОГРАДНАГО САДА ИЛИ ВИНОГРАДНИКА. Самое выгодное мѣстоположеніе для виноградника есть отлогій косогоръ, обращенный къ югу и закрытый отъ ѿверныхъ и по возможности отъ вос точныхъ вѣтровъ. Буде естественнай защищы отъ сихъ вѣтровъ нѣтъ, то надобно сдѣлать искусственную, насадя рощицу. Для полученія лучшихъ винъ, надобно, чтобы такой косогоръ, имѣя надлежащее качество земли, не былъ освѣщаємъ заходящимъ солнцемъ за часъ или за два до сумерокъ, дабы солнечные лучи, падая передъ заходженіемъ солнца косвенно, и слѣдовательно прямо на корень виноградныхъ кусковъ, не сушили около ихъ земли.

478. КАКАЯ ДЛЯ ВИНОГРАДНИКА ВЫГОДНЬЕ ПОЧВА? Почва, состоящая изъ красной или желтой глины съ примѣсью песку и мѣлкихъ камешковъ есть самая выгодная для виноградниковъ, буде нужно имѣть вино крѣпкое и душистое, для сбереженія удобнѣйшее; притомъ и урожай на такой почвѣ бываетъ обильнѣйший. Вообще для винограда годны однѣ только легкія земли, мало способныя для хлѣбныхъ распеній. Земля же глинистая, тяжелая трудно обрабатываемая, есть самая неблагодарная для виноградниковъ.

На черноземѣ, хотя виноградъ и распеть хорошо и приноситъ много плода, но такой виноградъ годится только для стола, а не для выдѣлки изъ него хорошаго вина.

Замѣшимъ еще, что усиѣшное и выгодное разведеніе винограда производится только въ спраниахъ, гдѣ нѣтъ морозовъ, которые равно какъ и

сильные вѣшры, ему очень вредны. Для него потребна извѣспная спепень шеплопы и влажности. Климатъ жаркій и холодный для него негодятся; виноградъ же въ странахъ холодныхъ разводится только въ оранжереяхъ.

479. ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗЕМЛИ ПОДЪ ВИНОГРАДНИКЪ. Правильное расположение виноградника не только красивѣе, но и удобнѣе для производства работъ. Посему надобно сначала определенное проспранство земли разбить на участки правильной фигуры, т. е. равносторонними или продолговатыми четырехугольниками извѣспной величины. Между участками оставлять дороги, шириной сажени въ двѣ, дабы по нимъ удобно можно было проѣхать повозкѣ, не задѣвая за виноградные кусты, а по проспранству сада не худо дѣлать нѣсколько дорогъ и пошире, сажени въ ширь, которыя бы шли по всей длини сада, имѣя съ обѣихъ сторонъ по одному или по два ряда участковъ, разделенныхъ между собою поперечными въ двухъ саженяхъ шириной дорогами, что доспавитъ много удобства при производствѣ работъ, гдѣ требуется употребленіе повозокъ. Буде же неровная поверхность сада препятствовать разбиваніе правильные участки, въ такомъ случаѣ въ мѣстахъ, неудобныхъ для посадки виноградныхъ кустовъ, можно завести фруктовыя рощицы, цвѣтники, бесѣдки и тому подобное.

По разбивкѣ сада на участки, слѣдуетъ приспуштить къ первоначальной перекопкѣ земли глубиною въ одинъ или полпора аршина, такъ, чтобы нижніе слои пришлись къ верху, а верхніе внизу, а для сего сначала копаютъ канаву, выкидывая землю такъ, чтобы она на нижнемъ краю канавы составляла валъ; потомъ начинаютъ рыть другую канаву, и землю изъ оной засыпаютъ прежде вырышую канаву, и такъ далѣе. Отъ сего происходитъ та выгода, что верхній слой, сдѣлавшійся способнымъ къ произращенію отъ влажности воздуха, отъ дождей и согнившихъ расщеплений, пристягиваетъ къ себѣ мочки корней новоосаженныхъ

кустовъ, питаешь ихъ съ избышкомъ и сохранишь потребную свѣжеспѣ оконо корня; а если земля была уже за годъ унавожена, то она еще болѣе принесетъ плодовъ. Нижній же слой земли, дѣлающійся верхнимъ, всасываешь влажноспѣ атмосферы и постепенно передаетъ ее слою подъ нимъ ложащему. Въ семъ перемѣшиваніи слоевъ имѣется еще и та выгода, что въ первые годы по перекопаніи земли, не ростушъ на ней негодныя травы.

При перекопкѣ земли надобно рачительно смотрѣть:

1) Чтобы задняя сторона канавы была обрѣзываема опрѣсно.

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 ВИНОГРАДНЫХЪ КУСТОВЪ, ИЛИ ВИНОГРАДНИКЪ СЪ КОРЕНЬЯМИ. Виноградъ размножаютъ обыкновенно посредствомъ: а) сажанія виноградинъ съ корнями, вынимаемыхъ изъ другихъ мѣстъ; б) посредствомъ черенковъ или чубуковъ, и в) посредствомъ отводковъ.

Что касается до садки *виноградинъ съ кореньями*, то осенью, по сборѣ ягодъ или весною рано, окапываютъ кустъ широко, спарайсь сколько возможно сохранить цѣлыми его кореня, сообразно распроспиренію которыхъ выкапываютъ на мѣстѣ, гдѣ долженъ быть онъ посаженъ, заспупомъ круглую яму, дѣлаютъ въ ней изъ воды и земли расшпоръ, иносѣ чего лишніе корешки обрѣзавъ самыи освѣрымъ ножемъ, оставляютъ имъ длины отъ половины до вершика, и то у самыхъ нижнихъ и сильныхъ, а верхніе и находящіеся между колѣнцами, совсѣмъ отрѣзавши, сажаютъ въ землю такъ глубоко, что часть лозы совершенно закрывается отъ двухъ до четырехъ глазковъ, а выше земли

оставляются два; оспалыячасть лозы, буде посадка дѣлается весною, отрѣзывається наискось повыше верхняго глазка, а буде садятъ осенью или зимою, по обрѣзываніе верхней части лозы оставляютъ до начала весны; да и надобно оставлять одну только главную лозу, прочія же всѣ обрѣзываются. Ямку засыпать рыхлою землею, и слегка упоптать. Буде можно, то на каждый кустъ выливаютъ воды съ четверти ведра. Хотя посадка корнями гораздо запруднительне, но за то го-домъ ускоряется доходъ и кусты рѣже погибаютъ, нежели лозы.

481. ПОСАДКА ЧЕРЕНКАМИ, ИХЪ ВЫВОРЪ И ПРЕДСТОРОЖНОСТИ ДО САМАГО ИХЪ РАЗСАЖИВАНІЯ. За нѣсколько времени до собирания винограда въ виноградникѣ, саженномъ лозами хорошаго сорта, должно замѣтить лозы, отъ коихъ намѣрены брать черенки, дабы не ошибиться въ то время, когда надобно будетъ ихъ рѣзать. Выбирашь должно шѣ лозы которые цвѣли лучше другихъ; что легко можно узнать по находящимся на нихъ гроздамъ, которые обыкновенно бываютъ гораздо гуще.

Черенки рѣзать, пока еще соѣдѣніе въ нихъ не вспушпало, и въ тошь же, или по крайней мѣрѣ на другой день, ихъ очистить, 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 вершина на четыре въ чистую воду, а передъ самою разсадкою рачительно обрѣзать нижнюю часть черенковъ, чѣмъ самыми отѣлится сердцевина, которая можетъ сдѣлаться черною и следствено испорченной. Оставлять черенки долго въ водѣ, вредно; ибо, они вобрали ее въ себя слишкомъ много, тошчасъ, при посадкѣ въ землю, даютъ опрыски и засыхаютъ. То же самое случается, если черенки будуть взяты изъ виноградника слишкомъ молодаго, и велику они очень скважисты; черенки же изъ очень стараго виноградника, не будучи довольно скважисты, трудно даютъ опрыски и не принимаются, каковъ бы впрочемъ ни былъ уходъ за ними.

482. спосовъ садить черенки. Ихъ очень много: нѣкоторые садовники садяшь въ ямы съ помощію засступа или скребка, зарывая на четверть аршина въ землю; другое же производятъ сіе посредствомъ садовничьяго кола; одни садяшь черенки, пустившіе уже корни на семь вершковъ длины, другое же не семнадцать. Нѣкоторые сильно утаптываютъ землю вокругъ черенка, такъ что невозможно его вырвать; между тѣмъ какъ другое слегка только засыпаютъ землею. Опытъ показалъ, что черенки, посаженные посредствомъ зарыванія, принимаютъся хорошо; но работа сія продолжительна и утомительна, если захотятъ садить ихъ правильнымъ образомъ; лучше же, выкопавъ ямки въ одинъ аршинъ шириной и одну отъ другой тоже на одинъ аршинъ, чтобы кусокъ отъ куста находился въ двухъ аршинахъ, насыпать сіи ямки хорошую землею, изъ грядъ взятою, подѣлать въ земль коломъ дыры, въ каждой ямѣ по три въ рядѣ, или трехугольникомъ, за тѣмъ въ каждую дыру вложить по черенку, такъ чтобы два глазка опустились въ землю, а одинъ находился бы на поверхности ея. Даже можно садить черенки, у которыхъ нѣть глазковъ въ той части, которая вѣтыкается въ землю.

Черенки, пустившіе корни, принимаютъся довольно хорошо; но произшедшія отъ нихъ лозы скоро вянуть и не такъ скоро распустятъ, какъ тѣ, кои получаются отъ черенковъ, не пускавшихъ еще корней. Если черенки посажены не довольно глубоко, то они легко могутъ быть повреждены, и при самомъ воздѣлываніи, такъ и отъ засухи. Напротивъ того посаженные слишкомъ глубоко, не приносятъ плодовъ, потому что солнце не можетъ нагревающъ земли до самыхъ корней, выключая лѣта очень жаркаго и сухаго; въ дождливое же они мало приносятъ плодовъ. Вообще на равнинахъ садить должно въ глубь на десять дюймовъ, между тѣмъ, какъ на гористыхъ мѣстахъ или скатахъ горъ на двенадцать или четырнадцать дюймовъ. Словѣмъ не годится утаптывать земли вокругъ

черенка, ибо первые корешки его, будучи еще очень нѣжны, съ трудомъ могутъ пробиваться сквозь сію твердую землю, недающую имъ свободнаго прохода. Имѣющіе обыкновеніе слегка усыпать землею дыру, сдѣланную для черенка, тогда только могутъ надѣяться на удачу, когда садка произведена была пощасью послѣ дождя. Всего лучше, посадивши черенокъ, засыпать ямку до половины мѣлкою землею, не обминая ее, послѣ чего полить немного водою, которая разжижаетъ землю, такъ что она прилипаетъ къ черенку и не оспавляетъ ни малѣйшей пустопы. Земля сія, не будучи утоптанною, позволяетъ корешкамъ свободно пробиваться сквозь нее, и если послѣ разсадки случится долговременная засуха, то черенки ничего отъ сего не перпяютъ. Оспапокъ ямки наполняется неудобренною землею, находившеюся на поверхности ямы.

Виноградъ садить должно всегда въ сухое время, дабы земля не слишкомъ плотно улегалась. Чѣмъ касается до промежутковъ, то они должны быть двухъ съ половиною фунтовъ въ квадратѣ. Если лозы сидятъ одна подъ другой слишкомъ близко, то это вредитъ добротѣ какъ вина, такъ и винограда; кромѣ того, лозы не могутъ доспигнуть обыкновенной толщины и проспоять сполько, сколько бы должны были. На земль пучиной, на коей лозы выросшающи до значительной высоты, должно садить ихъ въ разстояніи на три фуна одну отъ другой, дабы дать имъ просторъ и опровергнуть необходимость замѣщать пустыя мѣста черенками, пуспившими корни. Лучше между каждымъ рядомъ двухъ черенковъ садить прѣпій, который будетъ служить какъ бы запаснымъ, для разведенія винограду на новомъ мѣстѣ и для замѣщенія пустыхъ мѣстъ.

483. РАЗВЕДЕНИЕ ВИНОГРАДНЫХЪ КУСТОВЪ ОТВОДКАМИ. Сія работа производится весною въ сухое время, когда земля довольно нагрѣта. Вокругъ куста вырывается глубокая яма въ прямомъ направлении отъ корня до того мѣста, на которомъ

намѣреваються образовать новый кустъ; старый же закладывается осторожно на самомъ низу ямы и не менѣе трехъ четвертей аршина въ глубину. Одна изъ лучшихъ лозъ онаго выводится опять на шомъ же мѣстѣ, гдѣ стоялъ сей кустъ, а другая гдѣ долженъ образоваться новый. Такимъ образомъ можно даже сдѣлать изъ одного куста три и четыре отводка, смотря на возможность и действительную въ шомъ надобность; оспальня же лозы срѣзываются всѣ до чиста. Размѣшивъ лозы, заваливаютъ яму вынутую землею. Сии новые кусты дадутъ плодъ большою частию въ первый годъ; но если плодовъ будетъ много, то плодовыя вѣтви срѣзашь, оставляя не болѣе двухъ, а много трехъ вѣтвокъ. Должно наблюдать, чтобы оставленные лозы были выводимы точно въ шѣхъ же мѣстахъ, гдѣ должны стоять новые кусты. Чтобы отведенныя лозы не были повреждаемы засступомъ во время весенней перекопки виноградника, то кусты въ землю зарываются довольно глубоко. Если сіе дѣлается осенью и зимою, что случается очень рѣдко, то концы отводокъ срѣзываются только весною (однако же не позже конца Февраля) на два глазка; а буде кустъ углубляется весною, то отводки срѣзываются попачасъ по наполненіи ямы землею.

Въ виноградникахъ ровныхъ и гладкихъ недобно отводковъ закапывать очень глубоко.

484. другої спосѣдъ дѣлать отводки. Загошоляющъ прежде всего рѣдкослѣпенныя ивовыя или другія корзинки, длиною около восьми вершковъ, шириной и высотой по четыре вершка; въ удобномъ разстояніи опѣт старого куста выкапываютъ яму, въ которую можно бы было свободно поставить сказанную корзинку, но вершкомъ или двумя глубже; на дно сей корзинки кладется на два вершка толщины мягкой, перемѣшанной съ перегорѣлымъ навозомъ земли; съ одного конца продѣваютъ съ близъ стоящаго куста лозу въ корзинку, такъ чтобы она легла на всыпанную туда землю. Около средины корзины загибаютъ осторожно лозу

вверхъ; кладутъ корзинку съ лозою въ пригото-
вленную яму, такъ, чтобы не повредить лозы;
дополняютъ корзинку вышесказанною землею и
засыпаютъ яму наровиѣ съ горизонтомъ вино-
градника, такъ чтобы корзинки не было видно.
Если сіе будеТЬ сдѣлано осенью, то отведенная
такимъ образомъ лоза обрѣзывается весною на два
глазка; а если же весною, то обрѣзка произво-
дится немедленно. Близъ куста обыкновеннымъ
образомъ спавяпія пычинки, чтобы привязать къ
нимъ новые побѣги. Въ первый годъ кусты сіи
даютъ уже иѣсколько полныхъ кистей винограда.
Чрезъ годъ лоза отрѣзывается отъ спараго куста
и снимается вилами до корзинки, а чрезъ два года
новый кустъ вынимается съ корзинкою и переса-
живается куда угодно, или даже пересыпается въ
другія мѣста.

**485. НОВОЙ СПОСОБЪ РАЗМНОЖЕНИЯ ВИНОГРАДА ПОЧ-
КАМИ.** Каждая почка (глазокъ) отрѣзывается съ
небольшою частицо стебля (съ обѣихъ сторонъ
почки на одинъ палецъ) длиною въ полвершка, или
и въ вершикъ, и сіи нарѣзанные кусочки сажаются
въ мокрую землю плащмя, въ полвершка глубиною,
и частымъ поливаніемъ земля содержитися влаж-
ною; послѣ чего они при нарочитой теплотѣ, дней
черезъ десять или двадцать, начнутъ пророспаніе.
Посадку сію можно производить и въ горшкахъ,
ящикахъ, корзинахъ и проч., начиная съ Февраля
и Марта, и содержать ихъ въ пепельныхъ покояхъ
или оранжерей.

**486. СПОСОБЪ РАЗВОДИТЬ ВИНОГРАДЪ ИЗЪ ВИНО-
ГРАДНЫХЪ ЗЕРЕНЪ.** Можно разводить виноградъ и
посредствомъ посѣва. Баронъ Боде думаетъ, что сей
способъ выгоденъ будеТЬspamъ, гдѣ морозы болѣе
вредятъ винограднымъ кустамъ; ибо кусты, вы-
росшие изъ сѣмянъ на самочѣ мѣстѣ, бывающіе
прочнѣе и лучше выдерживаютъ зиму. На сей ко-
нецъ приготавлиаютъ самую дурную и шошую
землю, перекапывая оную только въ три четверти
аршина глубины. Сѣмяна отбираютъ изъ выжим-
ковъ отъ вина, промываютъ ихъ въ чистой водѣ,

давъ ей спечь надлежащимъ образомъ, а зернышки сушатъ въ пѣни. Посѣвъ производяшъ на грядахъ, шириной не болѣе аршина, оставляя между двумя грядами пропинку, по крайней мѣрѣ въ пол-аршина, для удобнаго прохода около грядъ и выпалыванія сорныхъ травъ. Сѣмяна виноградныя сѣютъ почти такжѣ, какъ и огородныя, только порѣже. Землю вырываютъ обыкновенными садовыми граблями и закрываютъ оною сѣмяна не толще полувершка; сверху посыпаютъ перегорѣлымъ навозомъ, опѣ 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 опѣ 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, сѣ оставленіемъ на нихъ по одному побѣгу на два глазка. Въ слѣдующую же зиму пересаживаются и сіи, сѣ оставленіемъ лишь одной лозы. Всѣ шаковые кусты будутъ имѣть корень коническій, который при пересадкѣ немного укорачивается.

Симъ способомъ получаются новые сорзы винограда, нерѣдко лучше тѣхъ, отъ коихъ взяты были сѣмяна.

Таковый виноградникъ, лучше выдерживая суровость зимы, обойдется и выгоднѣе, потому ч то сѣмяна гораздо удобнѣе и дешевле пересыпать, 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 едвали дойдутъ до такого роста, какъ у тѣхъ, которыхъ были посѣяны осенью.

Можно сѣять сѣмяна на приготивленной 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; проче же пересаживаются куда надобно.

487. РАЗВЯЗКА ВИНОГРАДА ШПАЛЕРОЮ. Весною во первыхъ, какъ только теплая погода позволитъ, надобно кусты, закрытые на зиму землею, соломою и проч. открыть, и потомъ развязывать виноградины посредствомъ кольевъ и жердей, въ кусты, въ шпалеры и пирамиды. Во многихъ мѣстахъ предпочтитають развязывать *шпалерами*, которые ничто иное суть, какъ рядомъ посаженные виноградины, привязанныя къ решеткѣ и обсыпрыженныя, такъ что онъ представляютъ родъ стѣны. Решетка дѣлается изъ деревянныхъ жердей, прикрепленныхъ 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 спебли, назначаемые для слѣдующаго года въ приплодные, которыхъ назначается такое число, сколько есть и прошлогоднихъ. Буде съ цвѣтомъ есть два спебля, то и новыхъ назначишь два и проч.; но если какой виноградный кустъ будетъ очень здоровъ корешками и соченъ, то на такомъ можно число приплодныхъ и увеличить пропиву прошлогоднихъ.

Когда побѣги отростутъ на кусту въ поларшина или въ одинъ аршинъ, тогда лучшіе изъ нихъ, которые пополнѣ и рослѣ изъ числа нижнихъ вѣтвей, оставишь сколько нужно роспѣ, а прочие кромѣ тѣхъ, на которыхъ завязался уже цвѣтъ, выломать всѣ при самомъ ихъ основаніи, и во все лѣто, буде новые покажутся, то пачась испребляши вездѣ; оставленнымъ же на слѣдующій годъ, развязавъ ихъ по решеткѣ, дашь полную свободу роспѣ до осени, въ продолженіе котораго времени завяжется на нихъ плодовая почка и вызрѣетъ для принесенія лучшихъ плодовъ на слѣдующее лѣто.

488. РАЗСАДКА ВИНОГРАДИНЪ ПИРАМИДАМИ. На сей конецъ разбивающъ длинную площесть на равносторонніе треугольники, землю перекапывающъ

по всему саду, но канавки вырывають только у каждого колышка, и длиною отъ сѣвера въ югу въ $1\frac{1}{2}$, шириной въ 1, а глубиною $1\frac{1}{4}$ аршина. Землю выкидываютъ шакъ, чтобы верхній слой оной находился особо въ одной сторонѣ, а нижній въ другой, для того, чтобы при наполненіи ямъ землею, верхній слой можно было употребить на обсыпаніе корней и подъ оные. По срединѣ ямы спавяютъ дубовой столбъ вышиною въ пять съ половиною аршинъ, плосчиною въ опиругѣ до трехъ вершковъ и болѣе. По снятіи съ него коры, часпѣ, долженствующую быть въ земль, обжигаютъ, а для большей прочности и осмаливаютъ. Для укрѣпленія столба выкапываютъ по срединѣ рва еще яму, глубиною до четырехъ вершковъ, проспраншивомъ по плосчинѣ столба. Поставивъ столбъ, берутъ виноградный кустъ и привязываютъ къ столбу слегка мочалкою, углубивъ въ землю четыри или пять глазковъ главной его лозы; прочія лозы разкладываютъ въ земль въ видѣ корней; попомъ засыпаютъ всю яму землею осторожно, чтобы не повредить корня, и возвышають нѣсколько землю прошивъ площади, дѣлая крупной скатъ отъ средины къ краямъ. Корней при сей посадкѣ не обрѣзываютъ, изключая поврежденныхъ при вынѣтии изъ земли. Они разкладываютъся порядкомъ во всѣ стороны, шакъ, чтобы не лежали одинъ на другомъ и не перепутались между собою. Лучшее время для сей посадки если осень; земля по посадкѣ не упашивается; лоза выше земли обрѣзывается уже весною на два глазка. Молодыя лозы, выросшающія изъ глазковъ (ихъ оставляется только два лучшіе, хотя бы ихъ вышло и болѣе), привязываются слегка мочалкою къ столбу, для удобнѣйшаго за ними уходу. Въ первое лѣто земля очищается различельно отъ сорныхъ травъ, двухзубчатою легкою рогулькою, чѣмъ въ то же время земля вспушивается для лучшаго на нес дѣйствія воздуха и солнца. Сие продолжается до трехъ поръ, пока разпространившися въ спороны вѣтви совершенно покроютъ тѣнью свой корень. Если земля

осядеть отъ дождя, то надлежишъ возвиновить покапость. 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 *головъ*) обвиваются они спирально вокругъ столба въ одну сторону, съ оставлениемъ между ими разстоянія на нѣсколько вершковъ; концы же ихъ привязываются къ столбу, что удобнѣе сдѣлать проволокою, прикрепленною къ верхнему концу побѣга и закрѣпленною гвоздикомъ къ столбу. Когда виноградъ опицѣтъ 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 приспуштаются къ формированию пирамидъ треугольныхъ, четырехугольныхъ, круглыхъ и проч. Круглый видъ выгоднѣе другихъ, описанѣемъ вѣнца, который въ угловатыя ударяетъ болѣе, и описанѣемъ солнечныхъ лучей, которые круглую пирамиду освѣщающіе почки со всѣхъ сторонъ, чѣмъ весьма способствуетъ равному созрѣванію плодовъ. Въ сей же годѣ получается уже довольно винограду. На прѣпѣтью весну верхнія двѣ лозы опять обрѣзываются: одна на пять, а другая на шесть глазковъ, и по прежнему спирально обвиваются вокругъ столба, а боковые обрѣзываются на три глазка. Лѣпнія обрѣзка дѣлается какъ и прежде, и продолжается до шѣхъ порѣ, пока спираль дойдетъ до верха столба, что обыкновенно бываетъ въ осьмой или девятый годѣ. Тогда верхніе побѣги опрѣзываются уже очень коротко, т. е. на одинъ или два глазка, а съ боковыми поступаютъ всегда, какъ выше сказано, съ тѣю только разницѣю, что начиная съ четвертой весны, обрѣзываются уже боковые лозы, по завязаніи винограда, на четыре лишь колѣнца. Вышедшихъ изъ боковыхъ лозъ другихъ вѣночекъ (пасынки) не нужно обрѣзывать совсѣмъ, а если онѣ 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 избѣженія тренія и поврежденія плода, и чтобы отъ излишней густоты расщепіе не засохло.

Когда пирамида доведена уже до назначенней вышины, тогда начинаютъ расширять ее укорачиваніемъ менѣе прежняго боковыхъ побѣговъ; въ семъ случаѣ не должно торопиться, но примѣтать рачительно за силу лозы и дать имъ порядочно укрѣпиться прежде оставленія длинной обрѣзки. Если лозы показываютъ достаточную силу, то и побѣги по соразмѣриности оставляются длиннѣ.

Поперечникъ верхушки пирамиды долженъ содержаться къ поперечнику основанія, какъ одинъ къ двумъ, или премъ, если пирамида бываетъ болѣе подвержена силѣ вѣнтра. Если лѣто и осень холодныя, то мѣстами надобно обрывать листья, дабы лучи солнца доходили до плодовъ и ускоряли ихъ зрѣлость.

489. посадка пирамидами имѣеть передъ прочими слѣдующія значительныя выгоды, буде только для того есть достаточное количество лѣсу и при этомъ онъ не дорогъ.

1) Первоначальная обработка обходится почти въ половину, или по крайней мѣрѣ третью долею дешевле другихъ.

2) Дальнѣйшая обработка такого виноградника состоитъ единственно въ обрѣзкѣ, и хороший усердный виноградчикъ можетъ одинъ ухаживать за двумя десятинами такого виноградника; слѣдовательно и въ семъ отношеніи выгода передъ обычными виноградниками значительна.

3) Удобривать землю вовсе нѣть надобности: ибо листъ, падающій каждую осень сквозь вѣтви на землю, согнивая, ее удобряетъ.

4) Корень куста находится въ шинѣ, будучи всегда закрытъ боковыми вѣтвями, отъ чего земля содержитъ въ умѣренной влагѣ, такъ что никакая

засуха неможешъ повредить куста, находящагося всегда въ одинаковой силѣ.

5) Холодные вѣтры во время зимы гораздо менѣе действуютъ на корень, и кустъ навѣрное выдержитъ, пропивъ обыкновенной посадки, иѣсколько градусовъ болѣе морозу.

6) Посадка винограда пирамидами на одномъ и томъ же проспранспвѣ даєть впятеро и болѣе доходу пропивъ обыкновеній, и въ мѣстахъ холодныхъ, гдѣ виноградникъ не можетъ оставаться зимою на открытомъ воздухѣ, можно сберегать его, сдѣлавъ на каждую пирамиду чехолъ изъ войлоковъ или соломы. Чтобы чехолъ не лежалъ на самомъ кустѣ и не повредилъ бы глазковъ, то вокругъ пирамиды надобно спавить иѣсколько прямыхъ шестовъ, и верхи ихъ связывать между собою по выше пирамиды. Чехлы надѣватъ не прежде, какъ окрѣпнѣшъ земля отъ первыхъ зимнихъ морозовъ и когда обвалятся листья. Если между тѣмъ на кусты нанесеть снѣгу, тѣмъ лучше. Чтобы удобнѣе накрывать пирамиды соломеннымъ чехломъ, соломенное полотно дѣлается длинное, коимъ и обвивають пирамиду спирально снизу вверхъ, колосьями внизъ, и привязываютъ его мѣстами къ шестамъ. На самомъ верху, закрѣпивъ полотно какъ можно лучше, надѣваютъ на него снопъ, оберченный внизъ колосьями. Въ такомъ видѣ вѣтеръ не сдѣлаетъ никакого вреда, да и дождь, если случится прежде снятія чехловъ, легко съ нихъ скапываетъся. Чтобы пріучить расщепіе исподволь къ виѣшнему воздуху, то чехолъ надобно снимать постепенно сверху внизъ. Нѣть нужды, чѣмъ верхушка пирамиды будешьъ открыта иѣсколькими днями ранѣе; ибо весенній морозъ не повредитъ корни чрезъ верхнее отверстіе.

7) Въ случаѣ позднихъ морозовъ, или вредныхъ шумановъ, уничтожающихъ иногда въ иѣсколько часовъ доходъ цѣлаго года, чтобы отвратить несчастіе, должно разклѣстъ между пирамидами кучки сыраго навоза и зажечь его. Дымъ удобно распространяется по винограднику, ибо вѣтеръ не

можетъ разносить его, какъ на открытомъ мѣстѣ. Если средство сие будешь употреблено пропивъ морозовъ, то надобно дѣлать это до восхожденія солнца, иначе пользы не будетъ.

490. ВЫГОДНЫЕ СРЕДСТВО ВОЗОВНОВЛЯТЬ СИЛЫ ИЛИ ЖИЗНЕННОСТЬ СТАРЫХЪ ВИНОГРАДИНЪ, ПОСРЕДСТВОМЪ ПРИВИВКИ (ПРИЩЕПОВЪ). Прищепы дѣлаются слѣдующимъ образомъ: надобно, обнаживъ корень въ землѣ, сѣть одной до двухъ четвертей аршина, ниже поверхности ея, отпиливать его горизонтально на два или на три вершка и обрѣзъ сгладить острый ножемъ; на вершокъ или съ небольшимъ ниже сего обрѣза обвязать корень вѣсъма крѣко мочалкою, дабы при дѣланіи рашепа не расколоть его слишкомъ и тѣмъ не уничтожить прищепа сомицательнымъ, ибо сокъ, вмѣсто того, чтобы идти въ прищепу, выпечетъ изъ боковъ въ землю, а отъ сего, если не проиадеши прищепъ, то навѣрное останется слабымъ. Потомъ дѣлаются рашепы, наставляя другой прямой ножъ поперечъ, чтобы раздѣлить сердцевину на двое и бьютъ по обуху ножа деревянною колотушкою. По вынутіи ножа вколачиваются въ рашепъ деревянный гладкій клинъ, такъ, чтобы онъ не доставалъ до краевъ, по крайней мѣрѣ на столько, чтобы можно было вспасти прищепные прутики. Посредствомъ клина рашепъ держится открытымъ не болѣе, какъ сколько нужно для помѣщенія прутниковъ безъ насилиственнаго вдавленія, отъ чего прищепы могутъ повредиться.

До вколачивания клина, прищепные прутики должны уже быть готовы, дабы отъ долгаго открытия рашепа не повредилась внутренность корня входящимъ шуда воздухомъ, да и самые прутики во время приготовленій должны быть немедленно вспавлены въ рашепъ, чтобы сокъ ихъ не успѣлъ засохнуть отъ внѣшняго воздуха. Прутики берутся изъ однолѣтнихъ лозъ средней толщины; подъ самымъ нижнимъ глазомъ зарѣзываются съ обѣихъ сторонъ по небольшему заплечику, глубиною въ толщину ножеваго обуха; начиная

отъ сихъ заплечиковъ въ длину на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ вершка, спускается нижний конецъ прутика клиномъ. Внутренняя сторона его, которая должна быть обращена къ сердцевинѣ корня, дѣлается немного поуже наружной, дабы прутикъ лучше держался въ ращепѣ; а какъ нижний глазокъ долженъ быть обращенъ къ сердцевинѣ, то на сей сторонѣ и бываетъ клинъ прутика уже. Съ сей же стороны снимается съ прутика наружная его кожица безъ малѣйшаго поврежденія находящейся подъ нею зеленої плены, дабы сокъ корня недежиѣ дѣйствовалъ на прищепѣ. Работникъ не кладетъ прутиковъ на землю, чтобы не замарать ихъ, но держитъ слегка во рту, не касаясь клинышка, а по приготовленіи обоихъ клиньевъ, вставляетъ въ ращепѣ съ обѣихъ сторонѣ такъ, чтобы наружная кора прутика приходилась какъ можно равнѣе съ корою корня; помомъ легоночко вынимаетъ деревянный клинъ изъ ращепа и обвязываетъ верхний конецъ корня мочалкою. Въ пустоту между двумя прищепами вставляютъ гладкую щенку, сдѣланную изъ коры отпиленного куста, дабы внутренность корня не засорилась. Выше ращепа 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 прутике оставляется не болѣе двухъ глазковъ. По выше верхняго глазка, отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ вершка, опрѣзывается прутикъ косвенно, съ откосомъ на противную сторону глазка. Откосъ сей замазывается также вышесказанною замазкою, которая для подобныхъ работъ лучше всякой другой. Сю 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 силой, что многіе изъ нихъ дали плодъ въ первое

льто и произвели новые побѣги отъ одного до двухъ саженей. Чтобы удобнѣе и скорѣе произвести сію работу, надобно одному человѣку отпрыгивать корни, а другому отпиливать кусты, слаживашь обрѣзъ ножемъ и обвязывать снизу корень мочалкою, третьяму приготвлять прищепные прутики, а четвертому дѣлать ращены, вставлять въ нихъ прутики, обвязывать корень, замазывать замазкою и пригребать на корень землю руками, чтобы не повредить прутковъ и не закрыть нижнихъ глазковъ ихъ. Когда земля осядетъ, особенно послѣ дождей, то надобно насыпать оной немнога вновь, чтобы корень не былъ открыти.

Изъ одной лозы можно сдѣлать нѣсколько прищеповъ, а лучшія лозы суть тѣ, у коихъ глазки въ близкомъ разстояніи одинъ отъ другаго; напроптивъ того, лозы съ большимъ разстояніемъ между глазками не надежны.

Для приготовленія прищепныхъ прутковъ употребляешься самый оспрый перочинной ножичекъ, дабы при выдѣлываніи клинышка не задрашь сердцевины. Клинышки должны быть сдѣланы гладко и ровно до самыхъ заплечиковъ, опирающихся на обрѣзъ корня, чтобы прищепъ держался крѣпче.

Дождливая, холодная и очень вѣтреная погода негодится для сей работы, ибо можно лишиться всѣхъ кустовъ.

Во время лѣпняго окапыванія, когда новые побѣги на сихъ прищепахъ будутъ довольно сильны и начнутъ птврдѣть, можно пригрести на корень на 1 или $1\frac{1}{2}$ вершка сверхъ онаго земли, но съ ос торожностию, чтобы не повредить побѣговъ.

Когда выросшіе побѣги длиною въ пол-аршина, верхніе концы ихъ надлежишъ соединить на нѣсколько вершковъ, отъ чего главныя лозы остановятся въ своемъ ростѣ и выгонятъ новые боковые лозы, изъ коихъ удобнѣе будетъ въ короткое время образовать крону, сообразно силѣ корня. Когда новые лозы будущъ довольно длины, то слѣдуетъ

ихъ подвязать, чтобы ихъ сильными вѣпрами не поломало.

Отпиленные кусты съ большою пользою можно употребиши на разведеніе новой плантаціи, а прищепленные кусты дающі вино превосходище того, которое получаюши отъ обыкновенныхъ лозъ. Симъ способомъ можно поправиши легко и скоро сады, въ которыхъ посажены простые сорты винограда, и сдѣлать ихъ лучшими.

492. обрѣзка виноградныхъ лозъ. Обрѣзываютъ виноградные кусты и лѣптомъ (что называюши въ Крыму *теканить*) и позднею осенью. Лѣптомъ приспускаютъ къ обрѣзкѣ лозъ тогда, когда верхніе концы лозъ, загибающіеся крючкомъ, наконецъ распрямляются; въ сie время шотчасъ должно присушить къ рабочѣ, и главныя лозы, назначенные для выведенія кроны, оставивъ неприкосновенными, а прочие всѣ, вмѣстѣ съ побогными изъ нихъ выходящими побѣгами (въ Крыму *пасынки*), срѣзать, оставя только нижнее колѣнцо, дабы не испортить главной лозы.

Усы или прицѣпки, которыми лозы зацѣпляются за ближнія расшения или колья, также срѣзываются.

Что касается до обрѣзки осенней, которую можно назвать и зимнею, то въ сie время

1e. Однолѣтніе отростки изъ новопосаженныхъ черенковъ, отводковъ и кустовъ, которые мало опросли, укорачиваются пониже впораго, а рѣдко пониже третьего глазка на самой толстой лозѣ, а прочие слабые побѣги очищаются гладко при самомъ стволѣ.

2e. Толстые побѣги на тѣхъ же новопосаженныхъ черенкахъ, отводкахъ и кустахъ, которые росли хорошо въ первой годѣ, равно и во вторую осень, на всѣхъ обрѣзываются по одному или двумъ колѣнамъ, т. е. оставляется на старой лозѣ одно или два нововыросшія колѣнца, а прочная часть вся отрѣзывается, равно и всѣ побочные вѣтви, отростки и усы очищаются вплоть

до стебля, и виноградная лоза такъ обдѣлывается, чтобы она имѣла пріятный видъ, не каржавый, не имѣющій сухихъ частей, и проч.

3е. Однолѣтніе стебли (плети, побѣги), на спа-
рыхъ кустахъ назначенные для будущаго года, ко-
торымъ дана была воля во все лѣто роснь свобод-
но, и на которыхъ ни верхушекъ, ни усовъ, ни
опроспиковъ не должно было во все же лѣто срѣ-
зывать, осенью, по созрѣніи ягодъ, въ послѣднихъ
числахъ Сентября и въ Октябрѣ, и Декабрѣ дол-
жно обрѣзать, сообразно толстотѣ стебля, на
5, или 6, или 7, 8, 9, 10, 11, или и 12-ть колѣнъ,
повыше чашки или перемычки колѣнной, также
всѣ верхушки прочь, всѣ усы и опроспики извѣ-
зистовъ: но обрѣзывать чисто, съ оспорожно-
стью, чтобы 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, чтобы не сдѣлать на
нихъ ни малѣйшаго порѣза, или раны.

4е. Всѣ стебли на виноградномъ кустѣ, быв-
шие съ вѣтвями, принесшими плоды, обрѣзать
коротко, начиная отъ главнаго ствола, за второю
почкою, учреждая такъ, чтобы сіи сучки прихо-
дились на лозѣ поперемѣнно съ однолѣтними пло-
довыми для того, чтобы изъ оныхъ сучковъ въ
будущее лѣто произошли, изъ каждого, однолѣтніе
сильные побѣги для плодоносія въ 3-мъ году.

5е. Всѣ водяные побѣги, мѣлочіе опроспики,
поврежденныя частии на всѣхъ родахъ кустовъ
осенью же очистить гладко, для того, чтобы вес-
ною уже опиодь не брать въ руки ножа для обрѣ-
зыванія; потому что весеннее обрѣзываніе, по
причинѣ испеченія сока, весьма много повреж-
даешъ произведеніе плодовъ и самую лозу.

Надобно замѣтить, что обрѣзка всегда дѣ-
лается наискось прошивъ верхняго оспавляемаго
глазка, около полувершика или болѣе выше онаго,
и, сколько позволяетъ возможность, пропиву-

полудня, а буде, по расположению побѣговъ, сего сдѣлать нельзя, то по крайней мѣрѣ обрѣзывать не противъ сѣвера, чтобы сѣверный вѣтеръ, иногда потчасъ случающійся, не повредилъ верхняго глазка.

Обрѣзка сія начинаетсяъ болѣею частію осенью, какъ только спадетъ листъ, а кончится въ Декабрѣ. Въ сіе время отъ обрѣзки кусты не спра дають, иболику сокъ густъ и не можетъ выпекать, какъ-то дѣлается весною, буде обрѣзка дѣлается въ это время, что для кустовъ вредно.

493. окапываніе кустовъ. Послѣ обрѣзки, въ Мартѣ и не позже Апрѣля мѣсяца, надобно вспушиТЬ или взрыхлить землю около кустовъ глубиною по крайней мѣрѣ на одну четверть аршина. Въ то же время около каждого куста надлежитъ впышкать колыя или пычинки, которыя для дальнѣйшей прочности должны быть изъ крѣпкаго дерева, толщиною до одного вершка, длиною до двухъ аршинъ, съ заостреннымъ концемъ; онъ вколячиваются въ землю посредствомъ деревянной колотушки. Самыя прочныя суть тѣ, которыя дѣлаются изъ полстыхъ вольевъ, на четверо разколопыхъ, съ обтесаною сердцевиною. Оканы вающій работникъ долженъ смотрѣть, чтобы пычинки не были съ гнилымъ концомъ; онъ долженъ обломать руками гнилую части, и впышкать пычинки съ той спороны лозы, которая обращена къ низу ската, сколько можно ближе къ срединѣ вѣтвей. Чтобы узнать, крѣпко ли стоишь пычинка, должно потянуть ее къ себѣ за конецъ; и если она упруга и потчасъ отскакиваетъ на свое мѣсто, то можно быть увереннымъ, что пычинка вошла довольно глубоко. Въ виноградникахъ, на равнинахъ лежащихъ, пычинки должно вбиваться перпендикулярно къ поверхности земли; а въ виноградникахъ на скатахъ горъ наклонять пычинку къ горѣ, соразмѣрию склоненію поверхности земли.

Къ симъ пычинкамъ привязываются молодые побѣги, какъ скоро начнутъ они твердѣть, но

привязывать должно весьма легко, дабы не оспа-
новить ихъ роста. Привязка побѣговъ необходима
для того, чтобы вѣпромъ не шаптало и не ломало
ихъ, что часто случается, и чтобы сохранить
цвѣтъ и плодъ отъ порчи. А дабы воздухъ удобнѣе
проникалъ въ средину куста и новые побѣги могли
получить удобное къ будущей обрѣзкѣ положеніе,
то они не выпягиваются прямо по тычинкамъ, но
сгибаются немного дугою.

494. ОЩИПЫВАНИЕ ЛИСТЬЕВЪ, И ПОДВЯЗЫВАНИЕ ИЛИ ПОДНЯТИЕ ЛОЗЪ. Первое дѣло при ощипываніи листьевъ состоить въ отламываніи бесполезныхъ побѣговъ, что должно производить тогда, когда обозначатся всѣ грозды, и когда побѣги будутъ на одну четверть аршина длиною: обламывать ихъ рано несравненно выгоднѣе, нежели тогда, когда они довольно расли на счетъ хорошихъ побѣговъ. Позднее обламываніе производишь большое испещеніе сока, потому что раны побѣговъ тогда бываютъ обшириѣ и глубже, чѣмъ при раинемъ обламываніи. Не должно оставлять болѣе четырехъ или шесши побѣговъ на виноградинѣ, если нѣть на ней кисшей, но такая сортировка должна имѣть мѣсто только тогда, когда подвязывающъ плети соломою, потому что бури, морозы, градъ и другие непредвидимые случаи могли бы еще на- несть значительный вредъ неподвязанной виноградинѣ. Надобно наблюдать большую осмотрительность въ выборѣ побѣговъ, кои должно обламывать.

Когда вѣти становятся длинны, ихъ привязывающъ къ тычинкамъ. Подвязываніе производится обыкновенно тогда, когда кисти находятся въ цвѣтѣ; при позднѣйшемъ же подвязываніи собирается меньше плодовъ. Отцвѣтившія кисти, будучи кругомъ на солнцѣ, частію обваливаются; и потому, какъ скоро кисти опцвѣтутъ, надобно оставлять ихъ въ совершенномъ покое. Въ холоданые и дождливые годы не должно торопиться подвязывать; но подождать, пока кисти будуть въ цвѣту:

киспи, находящіяся низко отъ земли и на солнцѣ, легче цвѣтуть и скорѣе съ нихъ опадаетъ цвѣтъ; но этого не случается, когда виноградина подвязана до цвѣту. 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 осторожнымъ и не производить работы въ то время, когда лоза обмочена дождемъ или росою; 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 киспѣ по причинѣ сырости гниѣтъ не дозрѣвая, полезно ощипывать нѣсколько листьевъ около киспей, особенно пѣхѣ, кои находятся въ срединѣ виноградины: это относится также и къ пѣмъ листочкамъ, кои находятся на нижней части лозы, съ пѣмъ только различиемъ, что эти листочки должны быть до половины обстригаемы, такъ, чтобы некоторая часть листка со спелымъ оставалась на побѣгѣ, для питанія почки, которая обрѣжется въ слѣдующій годъ.

Очень хорошо начинать подвязку съ каждой плѣти, привязывая маленькия вѣтви къ большимъ, а сіи къ тычинкамъ; отъ чего число подвязываемыхъ вѣтвей едва ли будетъ болѣе четырехъ. Но когда вѣтви бываюшь равной длины, то вѣтви, кои тоньше, должно обламывать у самой подвязки. И сіе пѣмъ выгоднѣе, что здѣсь всѣ киспи помѣщаются въ наружной сторонѣ виноградины, и следовательно на солнцѣ; нѣмъ также помѣхъ при ощипываніи листьевъ, черви не дѣлаютъ сполько вреда, плюдѣ лучше созрѣваютъ и бываютъ лучшаго качества, и самая виноградина принимаетъ форму, которой внутренность пуста. Никогда не должно связывать листьевъ вмѣстѣ съ вѣтвями, а еще менѣе киспей съ вѣтвями,

что часто дѣлается; надоно прочно подвязывать вѣнчи къ тычинкамъ и притомъ не очень близко къ концу ихъ.

495. заламываніе или защищивание. Сія работа должна быть производима непосредственno послѣ того, какъ опцвѣшутъ и завянутся киспи. Она состоитъ въ ошламываніи всѣхъ молодыхъ побѣговъ, вновь показавшихся между листьями или забытыхъ въ прошлый разъ (494), и въ заламываніи концовъ плетей вровень съ тычинками, которыя должны имѣть не менѣе четырехъ футовъ длины. Если тычинка весьма коротка, то опрасли можно защищивать и еще длиниѣ, и, соображаясь съ энімъ, подвязывать всѣ вѣнчи, требующія подвязыванія.

Лозы, неимѣющія длинной древесины и недостающія до верхняго конца тычинки, привязываютъ не обламывая; ибо необходимо нужно, чтобы тычинка была одѣта, какъ для сохраненія самой лозы, такъ и для красы. Если долго медлятъ производствомъ сей работы, то отъ сего терпятъ большой ущербъ въ сборѣ, какъ въ настоящемъ году, такъ и въ слѣдующемъ, и притомъ получаю вино худшаго качества; лоза испощаєтся отъ длины вѣнчей и отъ большаго числа опрысковъ, и плети не получаютъ силы и толщины, которыя только однѣ служатъ вѣрнымъ ручательствомъ хорошаго сбора въ слѣдующемъ году.

Въ сырья лѣта лоза съ болышею силою расстаетъ, чѣмъ въ сухія; почему въ сырья лѣша 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 надоно защищивать кончикъ каждого прилистника; прилистники сіи образуютъ новые листья, и грозды не повреждаются, какъ это случается съ гроздами тѣхъ лозъ, на коихъ прилистники не защищаны. Вино-

градники, коихъ почва легко высыхаєтъ, и тѣ, въ коихъ засыхаютъ листья, должно воздѣлывать въ сухое время, какъ скоро распустятся листья. Вообще каждый годъ два раза должно заламывать и подвязывать лозы. И въ этотъ-то разъ заламываютъ вѣти, незаломанныя въ прежние разы, когда еще побѣги были очень коротки.

496 УНАВОЖИВАНИЕ ВИНОГРАДНИКА. Если не класть никогда навоза въ виноградники, урожай винограда будетъ бѣденъ; сѣдовательно нужно класть навозъ. Особливо въ тѣхъ мѣстахъ, где виноградники долго уже существуютъ и земля чрезъ то испощена; въ виноградникахъ же вновь заводимыхъ и тѣ земли еще очень плодородна, унавоживание не нужно, какъ напр. въ Крыму, по свидѣтельству Барона *Боде*. Время первого воздѣлыванія весною, время двоенія лѣтомъ и осень послѣ собиранія винограда суть самые обыкновенные сроки унавоживать землю; все они равно хороши, лишь бы только земля не была очень влажна и время было бы сухо. Осеню впрочемъ менѣе надежно производить сю работу съ успѣхомъ. Положивши навозъ на землю, надоально дать ему хорошенъко высокнуть; навозъ сухой разлагается удобище, нежели мокрый. Закапывая навозъ, не должно ушапывать его ногами.

Не всякий навозъ равно годенъ для каждого рода почвы; случается, что навозъ, неразсчетливо 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 сохнешь листъ, причинитъ много вреда, ежели лѣто холода не сколько будетъ сухое. На такую землю надоально класть навозъ коровій и свиной. Слишкомъ перегноиный навозъ не такъ дѣлаетъ вреда; лучше всего класть навозъ, когда онъ находиться 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 однакое количествво навоза; для земель пляжелыхъ, кои уже сами по себѣ жирны, будеть достаточно, ежели класть навозъ въ чепыре года одинъ разъ; напропивъ того для земель песчанистыхъ, легкихъ, потребно каждогодное унакоживание. Должно однако же замѣтишь, что слишкомъ обильное унакоживание поршишъ доброту получаемаго вина; кисти гораздо скорѣе загниваютъ, побѣги дѣлаюшся ломче, а вино скорѣе поршишся въ погребахъ. Очень хорошо, вмѣсто унакоживания земли одинъ разъ въ три или чепыре года, каждый годъ класть трепью или чепвершую долю пропивъ того количества навоза, какое обыкновенно кладутъ за одинъ разъ; чрезъ сie виноградникъ содержался бы всегда въ равномѣрной спешени силы и свѣжести.

497. ИСТРЕВЛЕНИЕ ТРАВЫ ВЪ ВИНОГРАДНИКАХЪ. Всякая трава вредна для виноградника, и слѣдовательно надобно ее выпальвашь; ибо она поршишъ доброшу вина, поршишъ самый виноградъ, и прежде временно дѣлаетъ виноградникъ соспарѣвшимъ. Самый лучшій способъ испреблять травы есть вырываніе ихъ посредствомъ скребка, тошчасъ послѣ собирания винограда; чрезъ сie виноградникъ будеть чистъ во всю зиму и даже до первого воздѣлыванія.

Скребокъ есть орудіе самое удобное для уничтоженія травы; имъ удачнѣе сдѣлаешь дѣло, чѣмъ однѣми руками, и кто привыкъ имъ дѣйствовать, работу уничтоженія травы можетъ иѣкоторымъ образомъ превратить въ трепѣе воздѣлываніе, даже прежде собирания винограда; очень возможно производить сюю работу не сбивая кистей, если только траву, находящуюся близъ самыхъ лозъ, спашутъ вырывать руками.

Можно также надежно отвращать отъчастіи разращеніе травы, не давая созрѣвать сѣмянамъ ея. Есть однако же время, въ которое весьма опасно заниматься вырываніемъ травы, именно, время

отъ первого воздѣлыванія до подвязыванія; пошому что погода лозы бывають очень длины и слѣдовательно нѣтъ возможности дѣлать скребкомъ, безъ опасности сбить множество вѣтвей; посему производишь сюю работу надлежитъ по окончаніи подвязыванія.

498. ПОРЯДОКЪ РАБОТЪ ВЪ ВИНОГРАДНИКЪ по времамъ года.

1. *Весною:* опламываніе лозъ;
2. Пересадка кустовъ,садка черенковъ и почекъ;
3. Развязка винограду въ шпалеры, парамиды 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 втыкаютъ въ свѣжее яблоко; и когда оно загниетъ, то втыкаютъ въ другое свѣжее яблоко. Въ семъ состояніи привѣшиваютъ виноградъ на расплющенныхъ въ овощницѣ снурахъ, осматриваютъ часто, и загнившія ягоды обираютъ, чтобы не заразили прочихъ.

500. ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Еще долѣ виноградъ можно сберечь свѣжимъ, если угласишь его въ кадочки слоями, пересыпанными соломеною рѣзкою, и сдерживать въ холодноватомъ мѣстѣ.

Или: можно дно кадочки усыпать сухимъ пескомъ, на который насыпать виноградныхъ листьевъ, и положить слой кистей; сей слой опять прикрыть виноградными листьями, еще засыпать пескомъ

пальца на два поглощеною, и такъ продолжать укладывать, пока кадка наполнится. Однакожъ не должно избирать кѣ сему кадокъ высокихъ для того, чтобъ тяжесть верхнихъ слоевъ, нижнихъ бы кистей не передавила. Хотя при семъ способѣ и случается иногда, что при выниманіи изъ песку, въ нѣкоторыхъ кистяхъ оказывается гниль; но онай удобно ополаскивается долой, когда кисти положишь на малое время въ воду.

501. НАДЕЖНЫЙ СПОСОБЪ КЪ СВЕРЕЖЕНИЮ ВИНОГРАДА. Внутри большой кадки, въ нѣкоторомъ между собою отстояніи, прибить обручи, и кѣ кадокъ придѣлать плотно закрывающуюся крышку: на обручи покласть палочки, съ привѣщенными къ нимъ гроздами, а потомъ промежки засыпать сухимъ просомъ.

502. ФРАНЦУЗСКІЙ СПОСОБЪ СВЕРЕГАТЬ ВИНОГРАДЪ. Берутъ хорошо просѣянную золу, и смачивають водого, такъ, чтобы она была жидкa какъ кашка. Погружаютъ въ нее нѣсколько разъ виноградныя кисти до тѣхъ поръ, чтобы уже цвѣта сѣмянъ не было замѣтно. Потомъ размѣщають ихъ въ ящики между двухъ настѣлокъ сухой золы; кладутъ еще рядъ, прикрывая его новою настѣлкою золы и такимъ образомъ далѣ. Наполненный ящикъ щатчельно закрывши, ставятъ въ погребъ, гдѣ онъ и остается до открытия его.

Вынимая для спола, довольно виноградъ опускать нѣсколько разъ въ воду, сообщающую ему такую же свѣжесть, какъ и во время его сбиранія.

503. УПОТРЕВЛЕНИЕ ВИНОГРАДНОЙ ШЕЛУХИ И ХВОСТИКОВЪ ДЛЯ ДУБЛЕНИЯ КОЖЪ. Недавно открыты способъ употреблять для дубленія кожъ виноградные хвостики и шелуху, обыкновенно выбрасываемые вонъ. Приголовивши кожи надлежащимъ образомъ для кладки въ дубильныя ямы, замѣняють дубовую полчу виноградною шелухою, которую предварительно перегоняютъ въ кубъ обыкновеннымъ образомъ, чтобы получить изъ нее виноградную, хотя и не лучшую водку.

На производство дубленія достаточно отъ тридцати пяти до сорока пяти дней. Способъ сей представляеть слѣдующія выгоды: 1. Онъ требуетъ времени менѣе обыкновенного; 2. дорогая дубовая кора замѣняется въ мѣстахъ, гдѣ распещѣнъ виноградъ, вѣществомъ, которое ничего нестоитъ и выбрасывается; 3. онъ сообщаетъ кожѣ сладковатый пріятный запахъ, который едва чувствителенъ, между тѣмъ, какъ кожа, дубленая корою, издастъ сильный, часто непріятный гнилой запахъ; 4. известано на опыте, что подошвы изъ кожи, дубленой симъ способомъ, прочнѣе, и носятся вдвое дольше пропитѣнѣя кожи, выдѣланной дубовою корою.

ВИНОГРАДНОЕ ВАРЕНЬЕ см. **ВАРЕНЬЕ ВИНОГРАДНОЕ**.

ВИНОГРАДНАЯ ВОДА см. **ВОДА ВИНОГРАДНАЯ**.

ВИНОГРАДНОЕ ПИРОЖНОЕ см. **ПИРОЖНОЕ ВИНОГРАДНОЕ**.

ВИНОКУРЕНИЕ.

504. НОВЫЙ ВЫГОДНЫЙ СПОСОБЪ ВИНОКУРЕНИЯ. Чтобы получить всѣ возможныя выгоды отъ винокуренія (дѣланія горѣлки, горячаго, хлѣбнаго вина), то главная забота состоитъ: 1) въ уменьшении числа кубовъ; 2) въ уменьшении щопильнаго вещества; 3) въ выигрышѣ времени; 4) въ большемъ получении чистой горѣлки изъ даннаго количества хлѣба. Въ слѣдствіе сего новая поправка винокуренія должна относиться: 1) къ формѣ и устройствѣ самаго куба; 2) къ соединенію его съ запорнымъ 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 кубѣ должно за одинъ разъ входить запору съ пятью пудами хлѣба; въ такомъ случаѣ дно куба должно имѣть въ поперечнике пять футовъ и гетыре дюйма, глубина его одинъ футъ два дюйма, шейка

куба два дюйма: такимъ образомъ перпендикулярный поперечникъ всего куба шеснадцать дюймовъ. Поперечникъ шейки куба долженъ имѣть три фута 2¹/₂ дюйма; но достаточно можетъ быть и двухъ съ половиною футовъ.

Колпакъ служитъ единственно во время перегонки къ проведению паровъ въ нагреватель затворъ или въ холодильникъ; посему онъ долженъ бы имѣть видъ простой трубы, но для большаго удобства даютъ ему видъ шупаго кегля, изъ которого выходитъ трубка, которую можно соединять съ трубкою нагревателя затвора или холодильника. Поперечникъ отверстія колпака, при соединеніи съ кубомъ, долженъ быть совершенно равенъ отверстію шейки куба. Отверстіе трубы, выходящей изъ колпака, должно равняться по крайней мѣрѣ десятой части поперечника всего куба.

Для сбереженія тепильного вещества кубъ вышеозначенаго размѣра должно вмазать въ печь, которой зольникъ, куда надаетъ зола, долженъ имѣть глубины 6 футовъ, вышины одинъ футъ два дюйма, и ширины одинъ футъ три дюйма; для впуска и выпуска воздуха, надобно его снабдить желѣзною заслонкою. Надъ зольникомъ находится огаѣ, на которомъ разводятъ огонь; подъ него опадаетъ ошъ самаго очага решеткою, сдѣланою изъ желѣзныхъ полосъ; решетка сія начинается тамъ, где оканчивается проспранство куба, и идетъ надъ всѣмъ каналомъ зольника даже до задней спѣнки печи. Желѣзныя полосы кладутся такъ, чтобы между каждыми двумя полосами оставалось пустое мѣсто на три линіи. Надъ решеткою, спѣна очага изъ кирпичей такимъ образомъ выводится, чтобы боковыя спѣны поднимались наискось, и къ верху становились ширѣ, такъ что, если поперечный каналъ зольника въ томъ мѣстѣ, где начинается спѣна очага, имѣетъ четырнадцать дюймовъ, то косвенность спѣны должна быть выведена вверхъ на шеснадцать дюймовъ, и на верхнемъ концѣ имѣть ширину осьмнадцать дюймовъ; напротивъ того,

оптврспіе очага имѣеть шесспнадцать дюймовъ въ квадратѣ. Задняя спѣна очага, пропивуположная оптврспію, также выводится косвенно вверхъ. Оптврспіе очага, лежащее надъ оптврспіемъ зольника, можетъ закрываться также заслонкою. На верхушкѣ спѣны очага кладутся желѣзныя полосы, пересѣкающія себя крестообразно, укрѣпленныя концами въ спѣнѣ, окружающей кубъ; онъ служатъ для поддержанія дна куба, чтобы онъ немогъ осѣдать.

На сихъ, крестообразно лежащихъ, полосахъ спавится кубъ. Спѣна, 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 оптврспіе въ трубѣ должно быть на вышинѣ десяти дюймовъ. Гдѣ кончается дымовые обороты и начинается труба, въ семь мѣстъ спѣна плотно обхватываетъ кубъ, чѣмъ и продолжается даже до самой его шеи, для недопущенія къ нему доспупа холода воздуха во время перегонки. Чѣмъ удержать сколько можно болѣе теплоты, то нехудо спѣнку печки, идущую около куба, дѣлать двойную и промежупокъ, оставленный на 3—4 дюйма, наполнить угольнымъ порошкомъ, чрезъ чѣмъ сбережется тепличного матеріала процентовъ на тридцать.

Лишияя лучевая теплота, которая вѣроятно и при такомъ устройствѣ улѣпаетъ прежде, нежели дойдетъ до дымовой трубы, можетъ посредствомъ металлическихъ трубъ проведена быть для просушки солоду въ сушильни.

505. Самое важное улучшеніе винокуренія при семъ устройствѣ состоитъ въ согревателѣ затора, въ которомъ заторъ прежде, нежели войдетъ въ кубъ, предварительно нагревается и притомъ парами перегоняемой жидкости, чѣмъ заторъ можетъ переходить въ кубъ почти при точкѣ закипанія.

Кубическое содержание нагревателя запора должно соотвѣтствовать количеству запора, помѣщающагося въ кубѣ.

506. УСТРОЕНИЕ СОГРЕВАТЕЛЯ ЗАПОРА. Снарядъ сей дѣлается весь изъ красной мѣди. Онъ состоитъ изъ двойнаго цилиндра съ общимъ двойнымъ дномъ. Оба цилиндра вставливаются одинъ въ другой такъ, что какъ спѣни ихъ, такъ и дна отстоятъ одно отъ другого на 2—3 дюйма. Въ верхней части оба цилиндра отстоятъ одинъ отъ другого на полдюйма, а внизу иѣсколько болѣе трехъ дюймовъ. Оба дна наклоняются въ пропи-
вуположныхъ направлениихъ; внутиреннее дно скло-
няется къ трубкѣ, ведущей заторъ въ кубѣ, а на-
ружное къ трубкѣ паровой, ведущей въ холодаиль-
никѣ; оба дна для большей крѣпости дѣлаются
вогнутыми. Верхнее спереди запаивается на
левой сторонѣ спереди; на прѣшней части высоты
снаряда дѣлается прубка, выходящая наружу, и
въ которую входитъ конецъ прубки, идущей изъ
колпака куба, почему и попечники ея должны
соотвѣтствовать попечнику прубки колпака.
На правой сторонѣ дна цилиндра выходитъ дру-
гая прубка, оканчивающаяся своимъ отверстиемъ
въ холодаильникѣ.

Отверстіе наагревателя затора должно закрываться совершенно плотно мѣдною же крышкою, по срединѣ которой опускается внутрь цилиндра му-
товка, снабженная снаружи кривою рукояткою,
посредствомъ которой мутовку можно приводить
въ движение, чтобы по временамъ мѣшать затору,
дабы онъ вездѣ равномѣрно нагревался, и при пе-
реходѣ въ кубъ былъ одинакой густоты.

Для переходу нагрѣтаго затору въ опорожнен-
ный кубъ, дѣлается особая прубка, идущая иѣ-
сколько наклонно отъ верхняго дна нагревателя
затора, и снабженная мѣднымъ же краномъ, по-
средствомъ котораго можешь она открываться и
запираться. Трубка сія соединяется, посредствомъ
вставляемой промежной прубки, съ отверстиемъ,
дѣляемымъ въ колпакѣ куба, чтобы не снимая его,

можно было горячий запоръ переводить въ кубъ. Для наполненія нагревателя затора на задней части его въ самомъ верху приделана трубка, которую можно запирать запычкою. Чрезъ сю трубыку изъ запорнаго чана наливается запоръ въ нагревательный снарядъ. Во время перегонки образующіеся пары изъ носика трубки колпака переходятъ въ пустой промежутокъ, находящійся между обоими цилиндрами нагревателя затора; здѣсь освобождающаяся изъ нихъ лучистая теплота переходитъ въ запоръ, содержащейся во внутреннемъ цилиндрѣ и его нагреваетъ. Та часть паровъ, которая чрезъ потеряніе теплоты сгущающейся въ капельную жидкость, спекаетъ вмѣстѣ въ соединеніи съ прочими, еще не сгустившимися парами, въ трубку холодильника, гдѣ совершенно сгущаєтся. Для воспрепятствованія напрасному улетанію теплоты на наружную плоскость нагревательного снаряда, хорошо покрывать его снаружи въ четыре раза свернутою пропускною бумагою, копорую навесить лакомъ, чрезъ что сохраниться весьма много теплопы. Наконецъ для воспрепятствованія виннымъ парамъ улетать чрезъ смычки крышки, закрывающей нагревательный снарядъ, придѣлывается къ ней меленькой колпачкѣ, копораго носокъ находится въ соединеніи съ трубкою холодильника, чтобы улетающіе пары проводить въ нее и тамъ сгущать въ капельную жидкость.

507. изображеніе нагревателя затора*. Фигура 1. аaaa означаетъ наружный цилиндръ; бббб внутренний; сссс промежутокъ между обоими цилиндрами какъ въ бокахъ, такъ и днѣ; dd носокъ колпачка, принимающей боковую трубку; ee вторая трубка, выходящая изъ внутренняго дна, копорая должна входить въ холодильникъ; ff мѣдная крышка, закрывающая опверстіе нагревательного снаряда; g мутовка, h пятка на днѣ сосуда, въ которой движется кончикъ мутовки; iii чеыре гори-

* Смошри изображеніе его въ собраніи рисунковъ къ сему Словарю надлежащихъ.

зонтальные крыла мутовки для мѣшанія затору, отстоящія отъ дна на $\frac{1}{2}$ дюйма; к рукоятка мутовки на верху ея, отстоящая отъ крышки на нѣсколько только дюймовъ; II трубка, выходящая изъ нижняго дна; III кранъ ея; IV трубка, продолжающаяся изъ первой; V трубка, которой можно запыкать въ г; VI маленькой колпакъ. *Нагреватель затора* обыкновенно ставится между кубомъ и холодильникомъ. Въ него входятъ пары, чрезъ трубку *dd*, выходящіе изъ носика колпака куба, между тѣмъ какъ трубка ее находится въ соединеніи съ отверстиемъ трубки *холодильника*, чрезъ которую сгущившаяся жидкость, а равно и пары, не превратившіеся въ жидкость, выходятъ и переходятъ заторъ въ колпакъ, а изъ него въ самой кубѣ, по очищеніи его отъ нечистоты. Колпакъ снимаютъ только по временамъ, чтобы его вычислить; снарядъ сей приноситъ пользу, что сокращаетъ время, издержки на посыпанный материалъ 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 свиспою

ВИШНЯ.

508. РАЗВЕДЕНИЕ ВИШНЕВЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ. Вишневые деревья, приносящія кислые плоды, роспуть по лѣсамъ во многихъ мѣстахъ теплыхъ и даже умѣренныхъ Россійскихъ губерній; приносящія же сладкіе плоды, которыхъ сортовъ очень много, разводятся только посадами; въ холодахъ же губерніяхъ требуютъ на зиму прикрытия, а въ другихъ и совсѣмъ зимы переносятъ не могутъ, а должны содержимы быть въ оранжереяхъ.

Вишневые деревья могутъ рости на всякой почвѣ, выключая мокрой, но лучшая для нихъ земля мергельная, или глинистая легкая, или черноземъ изъ согнившихъ расщеплений съ пескомъ, имѣющій

подъ собою глину. Высокія мѣста для нихъ лучше низменныхъ. Вишневыя деревья размножаются сажаниемъ косточекъ изъ ихъ плодовъ, и разсадкою ихъ корневыхъ побѣговъ. При собираниі для посѣва вишенныхъ косточекъ, лучше собирать и схранять каждой сорти 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, какаго которое деревцо рода. Посаженые косточки въ землю, лучше всего осенью, кромѣ полонья негодиной погоды и поливки въ сухую погоду, не требующія за собою никакого ухода.

Подъ старыхъ вишенныхъ деревьевъ находятся всегда довольно молодыхъ отъ корней отростковъ, которые можно отпилить осенью и посадить особо нѣсколько глубже, нежели какъ они сидѣли прежде, и на слѣдующій годъ оставшись ихъ росль на своей волѣ, выпальвая только около нихъ дурную погоду; на третій годъ ихъ можно прививать.

509. При разсадкѣ вишневыхъ деревьевъ, а такъ же и послѣ, не надобно никогда кластъ около нихъ для удобренія земли никакого навозу, котерой имъ причиняетъ ракъ. Земля мягко и глубоко вскопанная доспавляетъ для нихъ довольно питанія.

Вишенныя деревья будучи посажены на мѣстѣ, не любятъ никакаго обрѣзыванія, которое для яблоней необходимо: всякую только весну надобно ихъ осматривать, и зараженные болѣзнью и засохшія вѣтви вырѣзывать. Буде же надобно непремѣнно что-либо на вишинахъ отрѣзать живое, то это должно дѣлать осенью по спаденіи листьевъ, когда сокъ въ нихъ не имѣеть уже движенія, какъ-то бываетъ весною, и когда всякая ранка подаетъ по водѣ къ испеченію въ большомъ количествѣ kleя, и чрезъ что деревья сіи очень изнуряются.

510. ТЕЙССОВЪ СПОСОВЪ РАЗМНОЖАТЬ ВИШНИ САЖАНИЕМЪ ЧЕРЕНКОВЪ. Нарѣзавъ прупиковъ отъ молодыхъ вишенъ, поставишь 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 перемѣнять не надобно а вѣтки съ корешками оспорожни сажать въ хорошую землю, и посадивши обсыпать мѣлкою землею и хорошо полить, да и въ послѣдующее время не оставлять безъ поливки; когда земля высохнетъ прежде посадки вѣточекъ (черенковъ) въ землю, надобно, передъ самою посадкою, а не прежде, обрѣзать ихъ такъ, чтобы поверхъ земли оставался одинъ только глазокъ, потому что слабые еще корешки немогутъ доспавлять пищи нѣ сколькимъ глазкомъ. Чрезъ нѣсколько времени корешки увеличатся и дадутъ здоровые побѣги.

Способъ сей размножать вишни черенками избавляетъ отъ труда садить дички.

511. НОВОЕ СРЕДСТВО ИМЪТЬ ВИШНИ БЕЗЪ КОСТОЧЕКЪ. Выбравши молодое вишневое дерево, выросшее изъ посаженной въ землю косточки и имѣющее одинъ только побѣгъ, должно росколоть его весною, до полнаго восхожденія сока, начиная съ верхняго конца и почти до самаго корня; послѣ сего надобно выпустить, посредствомъ шупой деревянной спички, какъ можно легче и оспорожнѣе, находящуюся внутри расколотаго прутика сердцевину, не оставляя никакъ оной; при чёмъ, изъ опасности повредить органы расщепленія, не употреблять желѣзного ножа, какъ только при началѣ операциіи, для произведенія разсеченія на верхней части прутика. Соединивши послѣ сего обѣ половинки дерева вмѣстѣ, связываютъ ихъ шерстяною ниткою, и замазываютъ какъ можно тщательнѣе всю щель, по длини ея, садовническимъ воскомъ. Сокъ скоро соединяетъ между собою половинки; какъ скоро онъ срастутся, тогда снимаютъ навязанную на нихъ шерстяную нитку. Деревцо сіе будешь приносить столь же хорошие 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 опѣдѣлять коспочки отъ мяса.

512. спосовъ содержать шпанскія вишни на свободномъ воздухѣ. Сей иѣжныи сорпъ вишень, который прежде въ холодныхъ странахъ содержали только въ оранжерсяхъ, а потомъ въ холодныхъ сараахъ, можно на вольномъ воздухѣ безъ всякой обвертки и теплой покрышки, содержать слѣдующимъ образомъ:

Сидящее въ группу на воздухѣ деревцо, осеню подкапывающееся съ двухъ прошивуложныхъ споронъ, напр. съ сѣверной и южной, съ первой меныше, а со второй больше, чтобы деревцо можно было съ сей споронъ въ первую, т. е. съ южной на сѣверную нагнуть до самой земли, съ прочихъ же двухъ споронъ коренъ не подкапывать, а оставилъ какъ были, безъ всякаго до нихъ приосновенія. Предѣ помянутымъ нагибаніемъ подстилается подъ деревцо самое малое количество мѣлкаго хвороста, дабы оно на вѣтвяхъ онаго, а не на голой землѣ лежало, а такогож мѣлкаго хвороста положить иѣсколько и на деревцо сверху, и чемъ нибудь тяжелымъ прижать, дабы сучья и вѣтви ихъ не торчали 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 вмѣстѣ защиты и покрышки отъ суровости зимней спужи, а особенно зимнихъ холодныхъ вѣтровъ, которые вишнямъ наиболѣе нагубны. Снѣгъ спасаетъ ихъ отъ погибели и сохраняетъ безвредными, какая бы ни случилась зимняя спужа. Г. Болотовъ, опытный экономъ, уверяетъ, что у него самого вишни всякой годъ были пригбаемы сказаннымъ образомъ къ землѣ и лежали всю зиму подъ снѣгомъ, а по вскрытии весны оказывались не только уцѣлѣвшими, но, по обыкновенію поднятии оныхъ и установлению по прежнему на мѣстахъ, при помощи вбиваемыхъ подъ нихъ небольшихъ кольевъ, къ которымъ они прикрѣпляются, дабы росли прямо,

въ свое время сильно цвѣли и довольно плода приносили.

Какъ при помянупомъ подрываніи и нагибаніи вишенъ не малая часть ихъ кореньевъ обнажается: то, дабы зимняя спужа немогла ихъ сильно повредить, засыпаются они на зиму тутъ же выкопанною землею, которая весною кладется опять въ свое мѣсто, и деревцо, при помощи помянущихъ кольевъ, устанавливается прямо, и всѣ кореня 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 опыты доказываютъ проптивное тому. У Г. Болотова они нѣсколько лѣтъ симъ образомъ были подрываемы и нагибаемы, но вреда имъ отъ того ни малѣйшаго не было, потому, что большая половина кореньевъ ихъ остается спокойно въ землѣ и не терпитъ никакого насилия; да и подрываемая часть оныхъ съ молоду уже такъ къ сему нагибанію привыкаетъ, что переноситъ его безъ примѣннаго вреда; а напрощивъ того замѣчено: поелмку симъ кореньямъ не дается такой свободы разростаться какъ неподкапываемымъ, то сіе удерживаетъ деревья нѣсколько въ ихъ ростъ, и они хотя не такъ быстро и скоро увеличиваются, какъ распущія въ грунтѣ и неподкапываемыя, но за то бывають плодоноснѣе, да и меныше требуещія хлопотъ для удерживанія ихъ роста и недаванія имъ слишкомъ увеличиваться, что, какъ извѣстно, производится чрезъ искуственное обрѣзываніе ихъ вѣтвей и побѣговъ.

513. Не излишне замѣтить, 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 горловыми уже прививными деревцами, пересадить ихъ, вынувши изъ горшковъ съ землею въ грунтъ, и посушивъ съ ними вышеписаннымъ образомъ; отъ чего они какъ

опытностъ доказала, никакого вреда не преперпятъ. *Во вторыхъ*, завесть ихъ у себя посредствомъ прививанія очковъ съ нихъ къ молодымъ вишневымъ отраслямъ и деревцамъ, гоповымъ и распущимъ уже въ саду, каковыя къ тому весьма способны, а особенно молодыя и моложавую кожу имѣющія, или нарочно для сего въ желаемомъ мѣстѣ рядами насаженныя. Но таковыми деревцами надобно напередъ дать время приняться, пойти въ свой ростъ и получить довольно сока, а безъ того прививки будуть неуспѣшны. Почему и надобно садить для сего самыя маленькия деревца, и выбирайши такое мѣсто, которое бы было противъ Юга и защищено чѣмъ нибудь со стороны южной, а при томъ предварительно уже назначать, въ которую сторону ихъ впередъ наклонить, и дабы они могли имѣть для лежанія довольно проспора,ничѣмъ уже не занимать оного. Прививаючися же они въ Іюль, и иѣсколько 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 ошаженныхъ отъ корней побѣговъ.

Вишни лучше всего копулировать, и при томъ очень рано, и прививать въ ращепъ или черенкомъ не позже конца Марта, а въ другихъ мѣстахъ начала Апрѣля; если прививокъ не проонулся въ ростъ и верхушка его, равното привитое мѣсто, будущъ хорошо закрыты посредствомъ кисточки распущенными и иѣсколько еще теплыми варомъ, чтобы не оставилъ никакого прохода воздуху; то онъ не бояться спужи, и морозъ градусовъ въ пять не можетъ сдѣлать имъ никакого вреда.

515. способъ истреблять маленькихъ черненькихъ насѣкомыхъ на молодыхъ вишненныхъ побѣгахъ. Взять черной смолы и смѣшать съ шеснадцатою частію опермента и такимъ же количествомъ сѣры, что все распустить на легкомъ

огиб, и порядочно смѣшать; когда же просты несть, разломать на куски, величиною въ куриное яйцо и жечь подъ вишнями мокрою соломою, стараясь, чтобы дымъ сильно доходилъ до тѣхъ мѣстъ, где насѣкомыя сіи болѣе водятся. Часъ спустя должно обмыть ихъ прыскомъ, и онъ обыкновенно смываются уже полумертвыя.

516. НОВОЙ СПОСОВЪ ПРЕДОХРАНЯТЬ ВИШЕННЫЯ ДЕРЕВА ОТЪ ЗАМЕРЗАНІЯ ЗИМОЮ. Для сего спволу вишненаго дерева дають роспи въ вышину только на два фуна, и потомъ сучья его горизонтально привязываютъ къ решетчатому шпалернику, утвержденному подъ сучьями на небольшихъ, опѣ земли на полпора фута высокихъ колышкахъ. Таковыя деревья стоять зимою совершенно подъ снѣгомъ, и не прежде обнаруживаются, какъ когда уже совсѣмъ распаяль снѣгъ. Чѣмъ позже сіе бываетъ, тѣмъ выгоднѣе для вишненаго дерева, ибо сучья и почки подъ снѣгомъ сохраняются лучше, нежели подъ другою какою нибудь покрышеною. На таковыхъ горизонтальныхъ шпалерникахъ вишненныя деревья приносятъ весьма много очень хорошихъ плодовъ, и могутъ такимъ образомъ поверхъ земли далеко распространять свои вѣтви, да симъ образомъ они и отъ бурь защищены.

Подобнымъ образомъ можно содержать и яблони всякаго рода: онъ будущъ удачнѣе и лучше, нежели съ высокими спволами, но есликъ отражаются отъ земли солнечные лучи скорѣе приводятъ ихъ въ зрѣлость, нежели распускаются на высокихъ пняхъ. Весною, когда уже снѣгъ распаяль, для воспитанныхъ такимъ образомъ деревъ можно изъ рогожъ дѣлать нужную тѣнь и защиту отъ сильнаго дѣйствія солнечныхъ лучей, до тѣхъ порѣ, пока нѣчего болѣе опасаться морозовъ.

Обыкновенный же способъ охранять зимою нѣжные сорти выписныхъ деревьевъ отъ морозу, состоять въ обвертываніи ихъ соломою и сверху рогожками.

517. СРЕДСТВО ОСТАНАВЛИВАТЬ ИСТЕЧЕНИЕ КЛЕЯ ИЗЪ ВИШЕННЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ. Клей, испекающій изъ вишенныхъ деревьевъ въ большомъ количествѣ, сильно изнуряетъ сіи деревья и дѣлаетъ ихъ больными; для отвращенія чего надобно вырѣзать осиротѣлъ ножемъ чисто до самаго дерева кору въ штомъ мѣстѣ, гдѣ выступаетъ клей, и мѣсто сіе промывать свѣжею ключевою водою съ мыломъ, пока ранка заживеть.

518. ПОЛЬЗА ВИШНЕВАГО КЛЕЯ. Вишневый клей надобно собирать чистый, который и можно сбѣрегать 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 мочеваго пузыря, кашль, хрипотѣ, совершенно можетъ замѣнять ее, а въ промывательныхъ можетъ быть употребляемъ вмѣсто крахмала.

519. ВЛАДИМИРСКІЙ СПОСОБЪ СВЕРЕГАТЬ ВИШНІ ОТЪ ВОРОБЬЕВЪ И ДРУГИХЪ ПТИЦЪ. Въ саду спропаиваются роды высокой каланчи, называемой во Владимирѣ *клягцою*. Она спропаивается изъ четырехъ толстыхъ шестовъ, которые поставлены въ землю такъ, что они постепенно къ верху сходятся ближе. Немного пониже верхнихъ ихъ концовъ дѣлается на нихъ помостъ изъ досокъ, на которомъ сидитъ спорожь и держитъ проведенныя птица опѣ вишневыхъ деревьевъ веревки, которыхъ концы привязаны къ заборамъ, столбамъ и проч., и аршина на полпора или на два оипъ того мѣста, гдѣ веревка прикреплена, привязывается къ ней доска длиною въ аршинъ или болѣе; къ сей доскѣ привязывается на шнуркахъ множество маленькихъ деревянныхъ шариковъ или другихъ погремушекъ. Какъ только спорожь съ клячуги усмотришъ воробьевъ, гдѣнибудь сѣвшихъ на дерево, то птицѣ къ себѣ веревку, идущую съ той спорожни, чрезъ что производишъ большою шумъ, и иѣмъ отгонять птицѣ.

Разумѣется само по себѣ, что такія клячуги можно спроизбрать только въ большихъ садахъ, единственно однѣми почти вишнями засаженныхъ; въ небольшихъ же садахъ, или гдѣ вишни сидятъ вмѣстѣ съ другими деревьями, отгоняютъ воробьевъ спрѣляніемъ изъ ружей, прещотками, дѣланіемъ силковъ, спавленіемъ чучель хищныхъ птицъ, или ихъ изображенія и проч.

520. вишни сберегать свѣжими въ вольшомъ количествѣ. Для сего берется дубовой плоской боченокъ, въ который не могла бы пройти вода по смычкамъ. Успавъ дно его вишненнымъ листьямъ, обсохшимъ отъ росы, кладутъ на него слой вишень спѣлыхъ, но еще не мягкихъ и при томъ ни чѣмъ не поврежденныхъ, съ хвостиками до половины отрѣзанными и собранными въ свѣтлой день, и при томъ не голыми руками но въ перчаткахъ; на сей слой кладутъ слой листьевъ, попомъ на нихъ опять слой вишень, и такимъ образомъ наполнивши весь боченокъ, заколачивають втулку плоско и, засмоля ее и смычки, опускаютъ на веревкѣ, вымазанной дегтемъ, въ колодезь такъ, чтобы боченокъ со всѣмъ въ воду погрузился.

Небольшое количество вишень можно сберегать, наклавъ ихъ въ широкогорлую бутыль, которую, запихнувъ пробкою и обливъ опверстіе смолою, поставивъ въ сухой погребъ или закопать въ землю.

521. вишни заготовлять въ уксусъ. Вишни кладть слоями въ стеклянныя банки, пересыпая мѣлкимъ сахаромъ: сперва слой сахара, попомъ рядъ вишень безъ стебельковъ, и такимъ образомъ продолжать, пока вся банка будетъ полна; попомъ взварить ренской уксусъ крѣпко, оспудить и налипъ въ банки, сколько его взойдетъ. Налипшыя банки завязать бумагою, надѣлавъ въ ней мѣстами скважины, подержать нѣсколько времени на солнцѣ, попомъ хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Къ сахару можно примѣшиватъ толченой корицы и гвоздики.

522. другимъ образомъ. Спѣлые черныя вишни, вынувъ изъ нихъ косточки и оторвавъ стебельки, продавиши сквозь сито, и сокъ сей сливъ въ бушилку, оставивъ до утра. Между тѣмъ еще взять спѣлыхъ черныхъ вишень, окорошиши у нихъ стебельки, скласть въ стеклянныя банки пересыпавъ ихъ гвоздикою. На каждый фунтъ вишень опустить по два фунта сахару, и развариши его на вишневомъ соку, прибавивъ къ нему двѣ части хорошаго уксусу мѣрою, иѣну снимать и по увреніи остынишь, а когда остынетъ, налиши вишни, складенные въ банки и крѣпко завязать ихъ пузыремъ.

523. вишни глазированныя. Взявиши одинъ или два яичныхъ бѣлка, взбитыхъ вмѣстѣ съ водою померанцовыхъ цвѣтовъ, кладутъ ихъ въ муравленный глиняный сосудъ, вмѣстѣ съ шолченымъ сахаромъ и вишнями, у коихъ обрѣзываюши стебельки на при четверти ихъ длины. Размѣшиваюши все, какъ можно лучше ложкою, и когда плоды покроются хорошо сахаромъ, то выкладываютъ ихъ на бумагу, разоспанную на опрокинутомъ решетѣ; послѣ чего ставятъ на солнцѣ или пропирай огня, дабы они немного засохли.

524. сушение вишень. Отобравъ вишни самыя спѣлые и неповрежденныя, раскладить на решетахъ такъ, чтобы одна другой не касалась, и хвостиковъ не обрывая, поставить сушиться въ печный вольный духъ. Когда печь остыла, вынуть решеты, перевернуть ягоды другою стороною, и впорицно поставить 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 осахаренныя. Отобравъ спѣлыхъ вишень, вынуть изъ нихъ осторожно косточки, чтобъ не передавиши. Развариши сахаръ въ густой сиропѣ, остынишь и, взливъ на вишни, оставивъ на сутки. Послѣ того сиропъ сѣдя, увариши гуще, и вишни положиши въ него опять

на сушки; послѣ чего вишни выбравъ, засушить на жестяныхъ листахъ, и склопить въ коробочки, устланныя писчей бумагою.

526. сушение вишень простое. Не выбирая изъ нихъ косточекъ, сперва разсыпать ихъ на рогожахъ, и позавалиши на солнцѣ, а потомъ досушить въ печномъ вольномъ духу. Не должно однако вишень пересушивать.

Вообще всѣ высушиваемые плоды должно спа-
вить до двухъ или трехъ разъ въ печь; ибо высу-
шенные одинъ только разъ, опять припягиваются
къ себѣ сырости, и дѣлаются мягкими.

527. вишни въ оболочкѣ. Взбивши одинъ яичный бѣлокъ, окунываютъ въ него самыя лучшія вишни, обрѣзвавъ сначала до половины длины спебельки ихъ, и, по мѣрѣ выниманія изъ бѣлка, посыпаютъ мѣлко сполченымъ сахаромъ; одуваютъ попомъ лишній сахаръ, и укладываютъ на обращенное вверхъ дномъ решето; послѣ чего спавятъ въ умѣренно нагрѣвшую сушильню.

528. вишневый соусъ. Векипягивши въ обыкновенномъ горшкѣ до трехъ или четырехъ разъ воду, вмѣстѣ съ коровьимъ 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 вишень, очищенныхъ отъ че-
решковъ и косточекъ, кипятятъ ихъ въ четверти штофа воды до тѣхъ поръ, пока дадутъ онъ изъ себя сокъ; послѣ чего, пропустивши ихъ чрезъ сито, собираютъ выпекающія при семъ вишневый сокъ, между тѣмъ очищають и уварива-
ютъ три фунта сахара, 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 спебельковъ и косточекъ, раздавивъ

ягоды, выдавиши изъ нихъ сокъ, и оставиши на два часа; когда густое осядетъ на дно, чистое сцѣдипши сквозь сито, и высавиши дни на два на солнце. Послѣ того разложиши въ бутылки, залить сверху масломъ прованскимъ, и крѣпко зашнувъ, храниши въ подвалѣ; если угодно, можно подбавляти въ сей сокъ сахара, корицы и гвоздики; однакожъ безъ сахара держиши сиропъ прочнѣе. Можно такъ же выдавленный сокъ для прочности увариваш.

531. ДРУГОЙ СПОСОБЪ ЗАГОТОВЛЕНИЯ СЕГО СОКА. Очищенные отъ стебельковъ и косточекъ ягоды разотри, и на слабомъ огнѣ развари; потомъ прощѣди сквозь сито, и увари сокъ до сгущенія. Когда сокъ сей надобно имѣти сладкимъ, то на каждой фунтѣ сока прибавь по четвертии фунта сахара, и взвари.

532. ЗАГОТОВЛЕНИЕ ВИШНЕННОГО КИСЕЛЯ. Оципавъ вишни съ стебельковъ, приставь въ комлѣ на огонь, вари непрестанно мѣшаю ложкою. Когда вишни сполько разварятся, чпо мясо отъ косточекъ опистанеть, протри сквозь сито, и увари еще до надлежащаго сгущенія; при чмъ надлежитъ наблюдать то, чтобы къ комлу ничего не пригорѣло.

ВИШНЕВОЕ ВИНО см. **вино вишневое.**

ВИШНЕВОЕ ВАРЕНИЕ см. **варенье вишневое.**

ВИШНЕВАЯ ВОДКА см. **водка вишневая.**

ВИШНЕВЫЙ КОМПОТЪ см. **компотъ вишневый.**

ВИШНЕВЫЙ МАРМЕЛАДЪ см. **мармеладъ вишневый.**

ВИШНЕВАЯ РАТАФІЯ см. **рататія 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 отвратительного, должна быть легка, т. е. написана воздухомъ, удобоварима, питательна и свѣжя. При нагреваніи она удобно кипитъ, не мутясь и не производя никакого осадка; въ ней легко развариваются бобы, мясо и зелень (чего не бываетъ съ водою, написаною гипсомъ); она совершенно растворяетъ мыло и очищаетъ ткани; употребленная въ питье не причиняетъ никакого вреда зубамъ, не отягощаетъ, не разслабляетъ желудка и не производитъ запору; при наливаніи на чай, съ легкосплю извлекаетъ ароматическая частицы какъ его, такъ и другихъ распеній, безъ измѣненія оныхъ; будучи смѣшиваю съ виномъ, не сообщаетъ ему никакого особенного вкуса; слегка пѣнистая при взбалпываніи и проч. Свойства сїи могутъ быть въ совокупности только въ водѣ источниковъ, текущихъ по чистой каменистой или песчаной почвѣ; равно какъ и вода рекъ, у коихъ дно устлано кремнями или крупнымъ пескомъ, соединяется 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 бывающіхъ таковыхъ качествъ; они отягощаютъ желудокъ, мало содержатъ въ себѣ воздуха, напротивъ часто бываютъ написаны различными солями и газообразными веществами. Воды, протекающія по почвамъ гипсовымъ, содержатъ въ себѣ сѣрнокислую известь; текущія же въ мѣстахъ изобилующихъ мѣломъ, написаны большимъ количествомъ углекислой извести, которая растворена въ нихъ посредствомъ избышка угольной кислоты; наконецъ воды, разливающіяся по турфянымъ почвамъ, суть самыя нездоровыя изъ всѣхъ, они бываютъ мушки и пахнутъ навозомъ, подобно водѣ стоящей въ лужахъ. Таковыя же качества имѣютъ и воды стоячія, въ коихъ согниваются осипатки веществъ распительныхъ и животныхъ; однако жъ ихъ можно употреблять съ пользою для поливанія распеній.

Жипели болотистыхъ странъ, принужденные по необходимости употреблять сіи воды, хотя и отдаляютъ изъ нихъ кипяченiemъ нѣкоторое количество вредныхъ газовъ и остатки гниющихъ веществъ, однако жъ при всемъ томъ отъ употребленія ихъ бывають блѣдны, хворы, имѣютъ черные, гнилые зубы и подвержены цингѣ и худосочию.

534. Впрочемъ и между водами, годными для питья, находится еще нѣкоторое различie; такъ напр. вода источниковъ, обращенныхъ на воспокъ или полдень и по сему самому подверженныхъному дѣйствію солнечныхъ лучей, бываетъ гораздо здоровѣе доставляемой источниками, имѣющими направление 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 проспниками, вообще доставляютъ нехорошую воду. Вымачивание конопли сообщаєтъ водѣ очень вредныхъ качествъ; отъ плаковой воды не только погибаютъ рыбы и скотина, но даже вредѣ 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 отстаиваніемъ и прощѣживаніемъ, 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, кроме того, что она гораздо холоднѣе, бываетъ притомъ жестка, менѣе напитана воздухомъ, и самую кожу дѣлаетъ жесткою.

Вода, собирающаяся въ водоемахъ, хотя накапливается изъ чистой дождевой воды, однако жъ всегда бываетъ не хороша, поелику она долго находясь въ нихъ, загниваетъ, и увлекаешь 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 лѣпнине время живетъ большое количество личинокъ насѣкомыхъ. При семъ должно замѣтить, что личинки сіи служатъ всегда доказательствомъ присутствія растворенныхъ въ водѣ растворительныхъ веществъ, коими онъ питаются, очищають отъ сихъ же самыхъ веществъ воду.

535. польза воды. Хотя всѣмъ извѣстно, что употребление холодной воды укрѣпляетъ внутренности, между тѣмъ какъ теплая вода разслабляетъ 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 другие спиртные напитки. Люди, употребляющіе воду, имѣютъ обыкновенно совершенѣйшія чувства и разсудокъ, нежели любители вина; они до такой степени ощущаютъ различие между водами, что для нихъ кажется не споль вкусна процѣженная вода, сколько непроцѣженная. Вода, особенно холодная, чистая, есть одно изъ лучшихъ средствъ пропиту многихъ болѣзней внутреннихъ и наружныхъ, какъ-то множество опытовъ подтверждающихъ.

536. дешевый домашній способъ иметь всегда чистую воду. Въ пустой горшокъ, употребляемый для цвѣтовъ, вставить иловую племенку; насыпать въ нее угольного порошка на 4—5 вершковъ; на порошокъ насыпать слой песку, а сверхъ онаго положить кружокъ изъ бумаги и сколотой иголкою, дабы вода не сдѣлала въ пескѣ углубленій. Сквозь сію смѣсь пропускаютъ воду. По испеченіи нѣкотораго времени, надобно порошокъ, песокъ и бумагу перемѣнять.

537. способъ поправлять испорченную воду. Вода запершая въ сосудахъ портился и начинаетъ гнить по испеченіи нѣкотораго времени. Для поправленія нѣтъ сильнѣйшаго средства, какъ

хорошо выжженные и въ крупный порошок спершіе угли. Бросивъ порошокъ въ воду, болтай ее и процѣди. На $\frac{3}{4}$ фунта испорченной воды нужно употребить четыре съ половиною унца порошку; или полтора унца порошку и 24 капли сѣрной кислоты.

538. СРЕДСТВА НЕГОДНЮЮ ВОДУ ДѢЛАТЬ УДОВНОЮ ДЛЯ ПИТЬЯ:

а) Опваривание воды, чрезъ которое теряеть она большую часть твердыхъ земляныхъ частей, въ ней содержащихся.

б) Опспаивание ея: когда она очень мутна, то, постоявши спокойно, опсыдающъ изъ нея на дно твердая частицы.

в) Процѣживаніе: когда такую воду наливаютъ въ сосудъ, наполненный до половины чистымъ мѣлкимъ бѣлымъ пескомъ и даютъ ей чрезъ него пройти въ другой сосудъ, подъ первымъ поставленный; у первого дно должно быть решетчатое.

г) Процѣживаніе чрезъ песокъ и уголь. Особливо это есть лучшее средство для очищенія болотной и споячей испорченной воды. Недавно пережженый для сего уголь раздробить на мѣлкія части и кипятить съ водою; но еслибы вода чрезъ это не поперяла своего непріятнаго вкусу и запаху, то надобно ее еще процѣдить сквозь песокъ, положенный вмѣстѣ съ углемъ, посредствомъ двухъ сосудовъ, одинъ на другой поставленныхъ. Для сего выдумали теперЬ особые небольшие снаряды.

Уголь, брошенный въ количествѣ, соразмѣрномъ объему воды въ колодцѣ, опнимаетъ у нея дурной запахъ и дѣлаетъ воду безвредною для питья.

539. СПОСОВЪ УЗНАТЬ ПЕРЕГНАТУЮ ВОДУ. Не всяко можетъ перегонять воду, а особливо когда не имѣеть кубика: однакожъ бываетъ иногда нужно узнать, точно ли полученная напр. изъ Аппеки вода подъ именемъ перегнатой есть перегната? Въ такомъ случаѣ надобно умѣть испытать ее, и сіе испытаніе дѣлается слѣдующимъ образомъ:

перегнанную воду наливъ въ рюмку, и пустивъ въ нее пять или шесть капель серебренаго распвору въ соляной кислотѣ, рюмку иемного поболтать. Если вода останется совершенно чистою и свѣтлою, каковою была и до прилипія серебренаго распвора, то это будеъ знакомъ, что вода перегнана надлежащимъ образомъ; если же покажется хотя малѣйшая молочна цвѣтна мутиность, то вода испытываемая не перегнанная, а простая, или по крайней мѣрѣ очень дурно была перегнана.

А. ВОДЫ БЛАГОВОДНЫЯ.

540. воды благовонныя (душистые), обыкновенно пріуготовляются перегонкою пахучихъ распеній цѣлыхъ или ихъ корокъ, корней, цвѣтовъ, сѣмянъ и проч. съ водою; такъ напр. десять фунтовъ воды померанцовыхъ цвѣтовъ, получаются перегонкою десяти фунтовъ померанцовыхъ цвѣтовъ съ пятнадцатю шпофами воды. Перегонка производится въ мѣдномъ кубикѣ, поставленномъ прямо на огонь; а чтобы цвѣты, положенные въ кубикѣ не пригорѣли, то спавяты въ него металлическій маленький сосудъ съ решетчатымъ дномъ; въ сей же сосудецѣ кладутся цвѣты или другія части распеній. Перегнаныя душистые воды имѣютъ молочный цвѣтъ въ началѣ перегонки, кооторый происходитъ отъ содержащагося въ нихъ пахучаго масла, и кооторое опредѣляютъ наливая перегоняемую воду въ стеклянную воронку, и запнувшись пальцемъ ея трубочку, вынуждаютъ воду до тѣхъ порѣ, пока останется одно масло; можно также сіе масло собрать и другимъ образомъ, а именно: опустить въ него кусочекъ хлопчашой бумаги, въ котироую оно и вберется, а попомъ выжать его въ какой нибудь сосудъ, и сливъ въ склянку, хранишь для употребленія.

541. другой способъ дѣлать благовонныя воды. Эссенціи изъ пахучихъ распеній немного растворяются въ водѣ, но онѣ растворяются болѣе съ прибавкою углекислой магнезіи (*Sous-carbonate de*

magnesie); напр. взять эссенци померанцовыхъ цвѣтовъ (Essence de Neroli) и магнезіи, каждой по унцу, и чистой воды двадцать пять шпофовъ. Положивши магнезію въ чистую посуду, приливать къ ней по немногу эссенци, мѣшая безпрестанно смѣясь, пока сдѣлается родъ кашицы, которую выложишь въ воду, и мѣшай все порядочно; попомъ, когда жидкость опстоится и сдѣлается бѣлою, прощѣдишь, или слишь посредствомъ сифона. Такимъ образомъ получится *вода померанцовыхъ цвѣтовъ*. Симъ же образомъ можно пріуготовлять и другія воды, какъ-то: *матнью*, *анисовую*, *лавандную*, *мелисную*, *розовую*, *розмаринную*, *жасминную*, съ тою только разностию, что буде взять эссенци въ хрустальныхъ, какова напр. розовая, то для ней надобно приложить углекислой магнезіи въ три раза болѣе, по вѣсу, напр. розовой эссенци одинъ золотникъ, магнезіи при золотника, воды двадцать пять шпофовъ. Поелику розовая эссенция кристаллизуется и при температурѣ иѣсколько высшей, то и не можетъ хорошо раствориться въ холодной водѣ, почему и должно увеличить прибавку магнезіи и эссенци смѣшавъ какъ можно лучше съ магнезію, куда прибавлять и воды, но съ большою оспорожностью. Въ прочемъ же поступать какъ показано дѣлать воду померанцовыхъ цвѣтовъ. Эссенции, не садящіяся въ хрустали, берутся по равной части съ магнезію.

542. легкой способъ дѣлать благовонныя воды безъ перегонки и эссенций. Сорванные и очищенные цвѣты надобно спирать съ углекислою магнезію, въ такомъ количествѣ употребленною, чтобы она вобрала въ себя и распитительную воду цвѣтовъ и пахучее ихъ масло, отъ чего смѣясь сдѣлается сухою; тогда протираютъ ее чрезъ сито для отѣленія мякоти цвѣточной, а пахучий порошокъ ссыпаютъ въ сплюнки и закупоривають очень плотно. Когда же нужно сдѣлать благовонную воду, то берутъ сего порошка столько, сколько нужно для сдѣланія извѣспнаго количества воды, взбалтыв-

ваютъ его съ водою, попомъ даютъ ей отстояться и процѣджаютъ.

543. спосовъ приготвлять дома розовую воду. Для изготовленія розовой воды, особливо въ теплыхъ мѣстахъ, можно поступить слѣдующимъ образомъ: оципавъ листья розъ, положить ихъ въ деревянные сосуды, и, наливъ въ оные чистой воды, выспавшись на нѣсколько дней на солнце; скоро маслинистое вещества опадутъ само собою и всплынутъ на поверхность воды; сіе драгоценное масло собирая оспорожно мягкою хлопчатою бумагою и выжимашъ въ спекляночки, кои надобно весьма плотно закупоривать.

544. спосовъ сохранять перегнаныя воды отъ поврежденія. Для сохраненія всякихъ перегонныхъ водъ долгое время цѣлыми, и для недонущенія ихъ плѣси вѣтъ и портившись, а равно также и всякихъ соковъ изъ травъ и кореньевъ пріуготовляемыхъ, надобно наливать ими стеклянныя узкогорлые бутыли, или другие какіе сосуды, которыя бы внизу были широки, а въ верху узки, и наливать такъ, чтобы они были полны, а попомъ наливъ сверху нѣсколько капель деревянного масла, дабы имъ вся поверхность воды, или сока покрылась, и оно бы плавало поверхъ воды; отъ чего не испортиется чрезъ цѣлый годъ ни воды, ни соки.

Б. ВОДЫ СЛОЖНЫЯ.

545. воды сложныя или спиртоватыя. Сіи соспавы лучше называть не *водами*, хотя у насъ сіе вошло въ употребленіе отъ продавцовъ духовъ иностранцевъ, а особливо Французовъ, но *спиртами*, ибо въ нихъ главную роль играетъ крѣпкій винный спиртъ. Воды сіи вообще доспаваютъ или перегоняютъ въ какомъ случаѣ должно всегда ихъ перегонять посредствомъ водяной бани, или просто смѣщенiemъ и настаиваниемъ разныхъ жидкихъ и твердыхъ пахучихъ веществъ, и сей способъ гораздо дешевле. Воды сіи, будучи смѣшаны съ обыкновенною проспощою водою, дѣлають ее молочною или блеватою.

Многія вѣвъ нихъ извѣсны подъ именемъ духовыхъ просто, и составляють необходимость шуалета прекрасного пола.

546. вода везподовная (Eau sans-pareille). Взять чистаго виннаго спирту 3 фунта.

Спирту померанцовыхъ цвѣтовъ 16 лоповъ.

Кедроваго масла 4 лопа.

Бергамотной эссенціи 2 ——

Эссенціи амбрной $\frac{1}{2}$ ——

Все хорошенъко между собою смѣшать и закупорить.

547. вода букетная (L'eau de bouquet). Возми спирту изъ померанцовыхъ цвѣтовъ 1 штофъ.

Спирту жасминнаго	}	каждаго
— — — розового		
— — — туберозового		
— — — фіалкового		

по $4\frac{1}{4}$ унца.

Смѣшай всѣ спирты и, разливъ въ маленькия стекляночки, закупори плотно.

548. вода букетная другимъ образомъ. Взять два фунта крѣпкаго виннаго спирту и въ немъ растворить:

Гвоздичнаго масла	}	по одному
— — — спирту		
Бергамотнаго масла		
Фіалковаго ——		

скрупулу.

Потомъ прибавишь:

Розового спирту	}	по два
Померанцоваго —		
Гвоздичнаго ——		
Резеднаго ——		
Жасминнаго ——	}	лопа.
Жонкильнаго —		
Туберознаго ——		
Фіалковаго ——		
Роснаго ладону шинкшуры	}	1 скрупуль.
Амбрной эссенціи		
Мускатной эссенции		

Всѣ сіи жидкости порядочно между собою взболтавъ, разлишь въ маленькия спѣляночки и закупоришь.

вода венгерская. См. водка Унгарская.

549. вода гвоздичная. Взяпь крѣпкаго виннаго спирту 1 шпофъ.

Масла или эссенціи гвоздичной . . . 2 унца.

Эссенціи померанцовыхъ цвѣтовъ . 1 драхму.

Спирту амбрнаго 2 —

Все сіе смѣшашь вмѣстѣ и, спуспя двое или трое супокъ, процѣдипь сквозь пропускную бумагу.

550. вода жасминная. Взяпь жасминнаго масла одинъ фунтъ, виннаго крѣпкаго спирту полпора фунта, масло смѣшашь съ спиртомъ и крѣпко взболтавъ смѣсь, отъ чего она дѣлается молочною. Ее выставляютъ на морозъ: масло сгущається, опадаетъ отъ спирту, и опускается на дно бутылки; тогда спиртъ, напитавшиіся запахомъ масла, сливающъ и сберегающъ въ хорошо закупоренныхъ спѣлянкахъ. Такимъ же образомъ дѣлаютъ воду изъ жонкилей, лилей и туберозъ.

551. вода кипрская. Берепися:

Виннаго крѣпкаго спирту 1 стаканъ.

Спирту бергамотнаго { по при
— розового унца.
— фіалкового }

Эссенціи померанцовой 36 унцовъ.

Спирту мускуснаго { по шести
— амбрнаго } капель.

Все сіе смѣшиваєтся порядочно, процѣдившися сквозь пропускную бумагу и хранишься въ хорошо закупоренныхъ спѣлянкахъ.

552. вода кельнская, или о-де-колонъ. Къ чешуйчатымъ шпофамъ виннаго спирту, прибавивъ мелисной воды полфунта, размариннаго спирту, цедровой, бергамотовой и лимонной эссенціи, каждой по два унца, размаринной эссенціи одинъ унцъ, масла померанцовыхъ цвѣтовъ гранѣ, перегоняютъ въ водяной банѣ и получають 3½ шпофа

превосходной Кельнской воды. Можно сдѣлать ее еще лучше, прибавивъ къ вышеупомянутымъ веществамъ одинъ гранъ гвоздичной эссенціи, два унца розового спирта и столько же жасминного.

553. ОНА ЖЕ БЕЗЪ ПЕРЕГОНКИ. Взять двадцать четыре фунта крѣпкаго спирта, семь фунтовъ розмаринового спирта, четыре съ половиною фунта мелисной воды, бергамотовой эссенціи шесть унций, при золотника масла померанцовыхъ цветковъ, полунца цедры, лимонной корки шесть золотниковъ, розмаринной эссенціи два золотника; положить все сіе въ большую бутыль и взболтать. Симъ способомъ можно получить хорошій о-де-колонъ.

554. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ХОЗЯЙСТВЕННЫМЪ ОВРАЗОМЪ О-ДЕ-КОЛОНЪ (Кельнская вода). Такъ какъ особы, имѣющія привычку часто употреблять о-де-колонъ, платятъ дорого за сію ароматическую воду, которая нерѣдко припомнѣется дурнаго качества, то вотъ весьма простой способъ, по коему каждый можетъ удобно и съ небольшими издержками приготавливать означенную воду. Хотя такою о-де-колонъ и не будетъ превосходнаго качества, однакожъ имѣеть всѣ свойства большей части хорошихъ продажныхъ сортовъ. — Его можно добывать посредствомъ перегонки (дистилляціи) и посредствомъ настаивания. Хотя первый способъ преимущественнѣе, по многимъ отношеніямъ; но второй способъ выгоднѣе, то есть настаивание; ибо перегонка нынѣ почти совершенно оставлена, настаивание же болѣе приличествуетъ и удобнѣе для людей, не занимающихся вѣ особыми дистилляцією.

Первое условіе, для получения какого бы то ни было рода хорошей ароматической воды, состоитъ въ весьма чистомъ винномъ спирту, безъ всякаго посторонняго запаха, крѣпостію отъ 25 до 35 градусовъ. — Спиртъ сей можно легко добывать изъ обыкновенной хлѣбной горѣлки.

Для приготовленія о-де-колоня, взять двадцать бутылокъ спирта въ 30 градусовъ; эссенцій:

бергамотной одинъ унцѣ, *цедровой* одинъ унцѣ, *лимонной* одинъ унцѣ (ею замѣняющѣ употребляемый для сего лимонный цвѣтъ), *розмаринной* два золопника, *мятной* два золопника, *гвоздигной* одинъ золопникъ, *тминной* одинъ золопникъ, *эссенціи померанцевыхъ* цвѣтковъ или *померанцеваго масла* одинъ унцѣ.

Всѣ сія вещества кладутъ въ бутыль, которую держатъ въ умѣренной теплотѣ нѣсколько дней, щщательно и довольно часто ее взбалывая. Потомъ осторожно сливающѣ настоившійся спиртъ, и разливаютъ его въ стеклянки, которые хорошо закупоривающѣ и хранятъ для употребленія.

Всѣ изчисленныя материалы можно купить за сходную цѣну въ москапильномъ ряду, или травяныхъ лавкахъ.

555. простѣйшій способъ дѣлать о-де-лавандъ. Взять при золопника розмариннаго и шесть золопниковъ лаванднаго масла, смѣшавъ ихъ въ бутылкѣ простой водки, выгнанной изъ плодовъ, отъ чего получается настоящій Монпельерскій о-де-лавандъ.

556. другой такой же способъ. Взять лаванднаго пахучаго масла два унца, бергамотной эссенціи четыре золопника, виннаго спирта при штопфа, и, смѣшавъ все сіе, налишь въ бутыль и запечниувъ ее плотно оспавить такъ споясть двое или трое сутокъ; потомъ перегнать.

557. о-де-люсь (люксская вода). Въ трехъ унцахъ виннаго перегнанаго спирта, разведя восемь или девять гранъ бѣлаго мыла и прощесть сквозь пропускную бумагу, прибавить пятъдесятъ четыре грана янтарнаго перегнанаго масла; потомъ прощесть еще разъ, и выливъ въ стеклянку прибавить самаго крѣпкаго, какого только можно достать, нашатырнаго спирта; когда смѣсь сія применѣть хороший молочный цвѣтъ, тогда она готова.

Сія вода превосходна въ спазматическихъ припадкахъ.

558. вода маршальская (Eau de Marechall). Взять: Виннаго чистаго спирта 2 фунта.

Коричнаго	4 лопа.
Сассафрасоваго	1 ——
Бергамотнаго масла	8 ——
Амбрнаго спирту	8 ——
Гвоздичнаго	2 драхмы.
Гвоздичной эссенціи	2 ——
Апельсиннаго спирту	1 ——
Жасминнаго	1 ——
Эссенціи амбрной	4 лопа.
— мускусовой	4 ——

Все сие порядочно между собою смѣшать и беречь въ закупоренныхъ хорошо спклянкахъ.

559. **вода медовая.** На два фунта виннаго спирту берутъ два унца померанцоваго спирту и столько же розового, даютъ имъ вмѣстѣ стоять въ продолженіи трехъ или четырехъ дней, потомъ прибавляютъ пять унцовъ бѣлаго меду, четыре унца полченаго крупнаго изюму, два грана ванили, четыре грана гвоздики, два грана мускатнаго орѣха, столькоожъ роснаго ладону и такое же количество спираоксы; все сіи вещества толкутъ мѣлко, и перегоняютъ 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 розового спирта, четыре грана ванили, изрѣзанной въ кусочки, корки трехъ лимоновъ и трехъ померанцевъ, шесть унцовъ полченыхъ зеренъ крупнаго кишнецу, гвоздики, корицы, роснаго ладану и спираоксы, каждого вещества по четыре грана; все сие наспаиваютъ двое супокъ и получаютъ полтора штофа жидкости посредствомъ перегонки, и прибавивъ къ ней спаканъ жасминнаго спирту и два грана спирту изъ амбры, процѣджаютъ сквозь пропускную бумагу.

561. **мелисная вода.** Сполочь въ каменной спулѣ три унца зеленаго анису и столько же кардамону, два унца гвоздики, четыре унца корицы и

сполько же изюму, четыре фунта можжевеловыхъ ягодъ; попомъ прибавить шуда же шри фунта свѣжей лимонной мелиссы, при унца полынныхъ верхушекъ, одинъ унцъ розмаринныхъ и сполько же маорановыхъ, ѿміамныхъ, шалфейныхъ, иссоопныхъ и дягильныхъ. Скрошивъ хорошенъко сіи распенія, настаиваютъ ихъ въ продолженіи трехъ дней съ корками четырехъ лимоновъ, въ трехъ штофахъ винного спирша, закупоривъ какъ можно крѣче сосудъ, въ которомъ находится всѣ сіи вещества, и перегоняютъ ихъ въ водяной банѣ.

562. ВОДА МУСКУСОВАЯ. Взять:

Мускуснаго спиршу	1 фунтъ.
Амбрнаго	12 капель.
Виннаго чистаго	8 унцовыхъ.
Все хорошенъко смѣшать вмѣстѣ.	

563. СУЛТАНСКАЯ ВОДА (Eau de Sultanes). Наспоять въ продолженіи четырехъ дней въ стаканѣ виннаго спиршу, двенадцать грановъ спираксы и, процѣдивъ сей насстой сквозь пропускную бумагу, прибавить полштофа Кипрской воды и шесть капель спирту изъ амбры.

564. ВОДА СУЛТАНСКАЯ ПО РЕЦЕНТУ ФЕРМВШТЕДТА. Взять:

Чистаго виннаго спирту	2 фунта.
Спирту Перуанскаго бальзама . . .	2 лоппа.
Балсама Толу	4 ——
— спираксового	2 ——
— жонкилеваго	2 ——
— гіяцинпнаго	3 ——
— резеднаго	3 ——
— розоваго	8 ——
— апельсиннаго	8 ——
Гвоздичной пинкшуры	4 ——
Эссенціи амбрной	1 ——
— мускусовой	½ ——

Всѣ жидкости смѣшать между собою порядочно.

565. ТЫСЯЧЕЦВѢТНАЯ ВОДА. Взять померанцоваго спирту стаканъ, шуберознаго, розоваго, фіалоч-

наго, жонкилеваго и резеднаго, каждого по четыре унца; жасминнаго спирту восемь унций; лаванднаго и бергамотнаго, каждого по четыре грана. Составивъ сю смѣсь, процѣживаютъ ее, пока вода сдѣлается совершенно прозрачна.

566. ВОДА ТЫСЯЧИ-ЦВЬТОВЪ ПО РЕЦЕПТУ ГЕРМВШТЕДТА. Взять:

Крѣпкаго виннаго спирту . . . 1 фунтъ.

Въ немъ раствориъ:

Масла померанцовыхъ цвѣтовъ . . . $\frac{1}{2}$ драхмы.

— гвоздичного 14 —

Попомъ прибавиши:

Буксной воды 1 фунт.

Поме́ранцовыхъ цвѣтковъ $\frac{1}{8}$ —

Тинктуры роснаго ладону . . . $\frac{1}{2}$ драхм

Амброй эссенции 14

Все хорошенъко между собою смѣшавши проѣ-
дипъ.

567. **ФІАЛКОВАЯ ВОДА.** Двенадцать унций фіалочного масла смѣшивають съ фунтомъ винного сириша и выливаютъ сю смѣсь въ ведро со льдомъ. Когда масло осынетъ, то отфильтрываютъ винный сиришъ, уже напитавшися фіалковымъ запахомъ.

568. чудесная вода. Смѣшавъ вмѣстѣ лимонной, бергамотовой и цедровой эссенціи, каждой по одному грану, при четверти шпофа винного спирту и стаканѣ Унгарской водки, перегоняютъ, чтобы получить около шпофа воды, къ которой прибавляютъ попомъ тридцать шесть гранъ спирту изъ амбры.

В. Воды изъ плодовъ для питья (Водянки).

569. Воды сії большею частино получаюся настойкою плодовъ, наливаемыхъ водою. Плоды для сего употребляются сиѣмые и ошборные. Посуду, для дѣлания ихъ употребляемую, должно содержать въ чистотѣ и закупоривши прѣпко. Впрочемъ способы для получения сихъ водъ измѣняются различными образомъ.

570. вода брусничная. Перебранную хорошенко бруснику всыпать въ боченокъ, положа пуда и нѣсколько хорошихъ яблокъ, и наливъ отвареною проспуженною водою, дать стоять въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока вода настоится. Симъ образомъ пріуготовляется вода изъ тернц и красной смородины.

571. вода вишневая. Випень два фунта, одинъ лимонъ, полшпофа воды, сахару шесть унцовыхъ. У вишенъ оборвавъ спебельки, вынуль косточки; раздавливая вишни, прибавлять въ нихъ воды, жидкость переливать въ чашу, прибавить лимоннаго соку, мѣшать все слегка и дать попомъ настоиться въ продолженіи двухъ часовъ. Вымыть хорошенко косточки, очистивъ ихъ отъ горькой скорлупы, весьма твердой, располочь ихъ въ спупкѣ, положить вмѣстѣ съ сахаромъ въ фаянсовую чашу; облипъ вышеупомянутую жидкостью, прощѣдивъ ее сквозь полотно холстину и выдавить мякоть въ пискахъ. Болтать сильно напитокъ, попомъ дать ему успоиться въ продолженіи четырехъ часа и наконецъ процѣдить.

572. вода земляничная. Взявшъ земляники шесть унцовыхъ и, оборвавъ у нее спебельки, раздавить ее, прибавляя по немногу полшпофа воды, и выложиши въ чашу, куда выдавить сокъ изъ одного лимона, и давши сѣмь си постоять часа два, или и болѣе, процѣдить ее сквозь полотенце и мякоть выжавши въ пискахъ, прибавить къ сему соку шесть унцовыхъ сахарау, и, когда онъ совершенно разойдется, вновь все процѣдить.

573. вода малиновая. На фунтъ малины беретъся бутылка воды; малина распирается съ водою и оставляется нѣсколько времени вмѣстѣ, попомъ процѣживается сквозь полотенце, подслащается сахаромъ и вновь процѣживается. Можно ее пріуготовлять какъ и воду земляничную.

574. вода рябиновая. Спѣлой рябины (а еще лучше послѣ первого небольшаго мороза), очищенной

отъ спебельковъ, насыпать въ боченокъ и, наливъ ее кипяткомъ рѣчной воды, поставить въ холодное мѣсто; когда же она опстоится, переливать ее въ бузылки, и сколько бузылокъ вынешся изъ боченка, столько должно прилипъ въ боченокъ отварной воды, но проспуженной.

575. вода изъ красной смородины. Красной смородины полпора фунта, малины четыре унца, сахару шесть унцовъ и воды полштофа, положить въ каменную ступку и раздавить слегка, чтобы зерна остались цѣльными; во время раздавливанія прибавлять къ ягодамъ по немногу воды, и попомъ выпить въ большую чашу и давъ постоять сей смеси часъ или полпора часа, процѣдить жидкость сквозь сито или полотенце, а мякоть выжать въ шискахъ, прибавить сахару, и, когда онъ совершенно разойдется, вновь процѣдить. Смородина требуетъся для сего лучшая, самая спѣлая и недавно сорванная. — Также пріуготовляется и вода изъ барбарисныхъ ягодъ, только безъ малины.

576. вода терновая. Сія вода наливается просто на тернѣ, которыемъ насыпается бочка или боченокъ полонъ, и воды сколько войдетъ. Цѣльная вода сія бываетъ очень пріятнаго вкуса, особенно же когда тернѣ собраны будеутъ въ позднее осенне время, будучи уже захвачены морозами.

577. вода черносмородинная. Насыпать въ боченокъ самой спѣлой смородины и, наливъ ее отварною холодною водою, поставить въ холодное мѣсто, пока опстоится, а тогда переливать ее въ бузылки какъ воду рябиновую.

578. вода яблочная. Для сего берутся яблоки спѣлые и отборные, и наливаются чистою холодною водою въ чистой же бочкѣ, которую надобно держать хорошо закупореною. Смотря по качеству яблокъ, вода посивѣаетъ къ пипью недѣли чрезъ двѣ, три и т. д. Когда вода поспѣетъ для употребленія, то не должно брасть изъ нея каждой день нужнаго для пипья количества, а лучше вы-

пѣдить иѣсколько ведеръ и разлить въ бутылки, а въ бочку долить такоє же количество воды, сколько изъ ней выцѣжено.

579. вода яблочная другимъ образомъ. Изъ яблокъ пріятнаго вкуса, оторвавъ спелельки и выбравъ сѣмячки, нашинковать сими яблоками шеспиведерный или какой угодно величины боченокъ полнымъ, наливъ его горячею рѣчною водою, и въ семъ положеніи оставитъ до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается какъ парное молоко. Послѣ сего обмочивъ въ дрожди крупичатый калачъ, положить его въ боченокъ, въ коемъ и оставитъ его до закиси; послѣ чего, вынувъ калачъ изъ боченка и снявъ пѣну, прибавить изюму два фунта. Если боченокъ не будетъ полонъ, то долить его вскипяченной, но уже остуженной водою, закупорить и, замазавъ глиною, поставитъ въ ледѣ на двадцать дней, по прошествіи коихъ воду разливать въ бутылки, которые сшавитъ въ холодное мѣсто. Оставшаяся яблоки, изъ боченка высыпать и, выжавъ изъ нихъ воду, пропустишь ее сквозь салфетку и послѣ также разлить въ бутылки и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Такимъ же образомъ пріуготовляется и *вода изъ яблукъ*.

ВОДКА.

580. водка ничто иное есть какъ **горячее, хльвное вино**, или **горѣлка**, улучшенная впоричною перегонкою или двоенiemъ. Сверхъ сего подъ симъ именемъ разумѣется множество другихъ жидкостей, броженiemъ и перегонкою получаемыхъ изъ разныхъ веществъ, а такъ же и сложныхъ соспавовъ изъ горѣлки или другихъ спиртныхъ жидкостей, пріуготовляемыхъ посредствомъ перегонки или простаго только настаивания съ разными прямыми и нахучими веществами, для сообщенія имъ пріятнѣйшаго вкуса и запаха. Водки сіи подслащиваются различнымъ количествомъ сахара, и какъ по крѣпости и чистотѣ спирта для соспавленія изъ употребленнаго, такъ и по количе-

сиву сахара и свойству другихъ входящихъ веществъ получають и другія, кромѣ водокъ простыхъ и двойныхъ, названія, какъ-то: ликеровъ, кремовъ и ратафій (Смотрі при сіи слова).

581. Снаряды, нужные для дѣлания водокъ перегонкою. Поелику для составленія водокъ входяще множество разныхъ вещей, которыя должно перегонять, то, смотря по симъ веществамъ, надобно употреблять и различные снаряды. Вообще для перегонокъ нужны:

1) Машинистические кубы различной величины и устройства съ ихъ колпаками, проводниками или трубками какъ прямыми, такъ и кривыми, холдинговыми и приемниками (Смотрі при сіи слова, также: двоеніе и перегонка).

2) Кубы стеклянные (колбы) или глиняные, а также коплы и сковороды, куда онѣ вставливаются и куда наливается вода (баня водяная) или песокъ (баня песчаная) (Смотрі слова: колба и двоеніе).

582. Настаивание водки какиминибудь пряностями и пахучими веществами нужно и тогда, когда водки дѣлаютъ посредствомъ двоенія. Назначенные для перегонки съ водкою вещества, надобно положить въ бутыль надлежащей величины, смотря по количеству мацеріаловъ, и, наливъ водкою, завязать отверстіе и поставить въ теплое мѣсто, какъ-то подъ печи или и на печь; но въ послѣднемъ случаѣ, буде печь нагревается сильно, подсыпать подъ бутыль песку, чтобы она не лопнула. Бутыль надобно ежеденно взбалывать одинъ разъ или два. Когда водка напитается довольноложенными въ нее веществами, тогда перелить ее въ кубикъ или въ колбу, положивъ туда же и бывшія въ ней пахучія вещества, перегонять. Смотря по разнымъ веществамъ, которыми настаиваются водки, онѣ и употребляются или для питья передъ обѣдомъ, послѣ обѣда, или какъ лѣкарства.

583. Вода для водокъ. Вмѣсто настаивания водокъ пахучими веществами, иногда нужно бываетъ

составить 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. сполченыхъ мѣлко (буде же травы, изрѣзанныхъ мѣлко), наливается горячая вода, полагая на фунтъ набору штофа воды; сосудъ, въ которомъ все сіе положено, надобно закрыть такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить изъ него духъ, дать стоять сутки, потомъ переложить все въ кубикъ (алембикъ) и прибавя еще два штофа воды перегонять до тѣхъ поръ, пока слышанъ будетъ запахъ пахучихъ веществъ; потомъ вновь прибавя въ перегнанную воду тѣхъ самыхъ пахучихъ веществъ свѣжихъ, перегонять вновь, что можно повторить по надобности раза три; такая тройная вода бываетъ споль пахучая, что если чашку ея влипъ 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 сахару, налей на него штофъ чистой отварной воды; вари, снимая всю накипѣвшую пѣну, до тѣхъ поръ, пока ее больше не будетъ; потомъ пропущи, вылей въ штофъ, и дай ему недѣли двѣ постоять, и когда осставшійся въ немъ тончайшій иль весь на дно опустился, тогда сей сиропъ приливай въ спиртъ, полагая его чепвертую часть пропивъ водки.

585. ПОДЦВѢЧИВАНІЕ ВОДОКЪ.

1) **ВЪ АЛЫЙ ЦВѢТЪ.** Возьми золотникъ кошенили, продаваемой подъ названиемъ канцелярскаго сѣнили, сполки ее очень мѣлко, и вари въ кострюль съ штофомъ воды, прибавя туда и золотникъ креморпарца (очищенаго виннаго камня) въ порошкѣ. Снявъ съ огня брось щепотику полченыхъ квасцовъ; дай успояться; процѣди сквозь ветошечку, и сберегай въ пузыркѣ для употребленія.—

Сею краскою можно подцвѣчивать водку въ аloy цвѣтѣ различныхъ оштѣнковъ, свѣтлѣ и гуще, по мѣрѣ того, больше или меньше будеть краски положено.

Если сію подкрашенную водку перепустить чрезъ цвѣты бедриница или деревѣя (тысяче-лиспника), то выйдетъ она фиолетового 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 горспи кервелью, стопки его помѣльче, положи въ тонкую венюшку надѣ воронкою, уставленною въ бутылку, и процѣживай сквозь него спиртъ, который и будетъ переходить въ бутылку зеленымъ. Послѣ чего споишь только жидкость подсласпить и оспавить перебродить.

Зеленый цвѣтѣ сообщаютъ водкѣ также листьями *герной смородины*, зори, сокомъ изъ листьевъ травы *петрушки*, лука порея, котораго перья надо бно для сего, перемыть, положишь въ горячую воду, вскипятить раза два, постомъ вынувъ положишь въ холодную воду, и, выдавивъ изъ нихъ сквозь венюшку сокъ, варить его въ серебреной разливной ложкѣ, пока укипитъ половина; осталъное есть зеленая краска, которая годится для подцвѣчиванія водокъ, желе и проч.

3) Въ **золотистый или померанцовыи цвѣтъ.** Для него должно шафранъ наспояти въ винномъ спиртѣ и прибавить немногого соку изъ ягодъ голубицы, или черники; иные наспаивають для сего померанцовою коркою.

4) Въ **красный цвѣтъ** окраивають настойкою сущеныхъ ягодъ *герники*.

5) Въ **светложелтый цвѣтъ.** Онъ дѣляется точно такъ же, какъ золотистый, только должно взять для него половинную долю шафрану.

6) **синеватый цвѣтъ** получаешь водка отъ перепусканія при цѣженіи чрезъ траву бедренецъ (*Rumpinella nigra*, Linn.), или тысяче-лиспникъ (*Achillea millefolium*, Linn. № 178). Можно также голубой

красивый цветокъ доспавиши водкѣ, насташаиша ее съ цветками васильковъ (*Centaurea Cyanus, Linn.*).

7) Въ темноалый цветъ. Возьми по одному лотку лакмуса, калгану и гвоздики, два лотка мѣлко спершаго сандалу, пол-лотка мускусу и восемь лотковъ сахару.

8) Въ темножелтый цветъ. Насташаивай три или четыре дня въ винномъ спиртѣ шафранъ, вспряхивая почаше бушылку, и попомъ сей настойки прилей къ водкѣ, сколько нужно для полученія желаемаго цвета.

9) Въ темноватый цветъ. Сей цветокъ принимай съ водка отъ выше описанной (8) разжиженной настойки.

10) Въ цветъ темный. Насташаивай четыре недѣли въ винномъ спиртѣ четыре лотка фернамбуку, или Бразильского дерева, а попомъ процѣдить и подливать сей настой мало по малу къ водкѣ до тѣхъ поръ, какъ получитъ она желаемый темный цветъ.

11) Въ фиолетовый цветъ. Возьми двѣ драхмы индиго и сполько же соку ягодъ голубицы, смотря по тому, темнымъ или свѣтлымъ желаешь имѣть фиолетовый колеръ. Сперши индиго въ самой мѣлкой порошокъ на блюдечкѣ, всыпь его въ крѣпкую бушылку и при беспрестанномъ мѣшаніи пускай шуда капля по капль купороснаго масла до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаешься родъ пѣстца; а тогда разжиди его въ бушылкѣ назначеннымъ для подцѣченія спиртомъ.

Можно такъ же сообщить сей цветокъ водкѣ насташаивая ее съ синеватыми сѣмянами подсолнечника.

586. водка алкермесная. Для неї берется корица восемь золотниковъ, розмарина 2 золотника, лимонной корки двадцать одинъ золотниковъ, кардамону двадцать одинъ золотниковъ. Первые вещи должно сполоснуть, и на все наливъ полпора шпофа водки, дать стоять трое сутокъ въ тепломъ мѣстѣ; послѣ этого слить въ чистую посудину.

Разварить два фунта сахара съ премя фунтами воды, снимая пѣну, и попомъ смѣшать съ насто-

яниою водкою. Въ каждый штофъ сей водки кладутъ по три листа сусального золота, и разбалтывающ.

587. АНИСОВАЯ ВОДКА. Сперши въ мѣлкой порошокъ полфунта свѣжаго анису, настаивашъ его, въ течение пятнадцати дней, въ девяти штофахъ водки или винного спирта, и перегнать на умѣренномъ огнѣ посредствомъ водянной бани. Перегонкою получится четыре или пять штофовъ спирта. Особо взять четыре фунта сахара и пять штофовъ холодной воды, соединить сиропъ и смѣшать обѣ сіи жидкости вмѣстѣ. Смѣсь сія будетъ имѣть болѣе или менѣе молочный цвѣтъ, для отняшія кошлага нужно положить въ нее одинъ яичной бѣлокъ и смѣшать его какъ можно лучше съ жидкостью, взбалтывая оную въ продолженіе несколькихъ дней; послѣ сего жидкость процѣдить.

588. ДРУГАЯ АНИСОВАЯ ВОДКА. Смѣшать вмѣстѣ двенадцать унцівъ зеленаго анису, два унца кишнепу и два съ половиною унца укропу; сѣмена сіи сплющь и налипь на нихъ шестнадцать штофовъ водки, переложить въ кубикъ, посыпавленный въ водянной банѣ и перегонять; но перегонку повторяющ должно будетъ остановить, какъ скоро начнетъ показываться флегма. Полученную чрезъ перегонку жидкость смѣшать съ сиропомъ, сдѣланымъ изъ принадцати фунтовъ сахара и восьми ведеръ рѣчной воды; давши сей смѣси отстояться, процѣдить ее и разлить въ бутылки.

589. ЕЩЕ АНИСОВАЯ ВОДКА. Приготовляють не настоящую анисовую водку, растворя полпора унца сахара въ одномъ ведрѣ рѣчной воды, и прибавивъ къ сему раствору половину ведра винного спирта въ придцать градусовъ крѣпости, и четыре капли эфирнаго анисоваго масла. Все сіе смѣшать вмѣстѣ, дать отстояться и процѣдить.

590. ВОДКА АНИСОВАЯ БОРДОССКАЯ. Взять свѣжихъ анисовыхъ сѣмянъ восемь унцівъ, бадьяновыхъ,

которые надобно сперва сполоснуть, пять унцовых кишнецовъ и волоско-укропныхъ полшора унца, водки, крѣпостию въ 22°, двадцать фунтовъ; надобно сему наливу водкою дать постоять три дни, потомъ 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 вѣспры въ животѣ.

591. водка вѣлая. Для составленія ея берется:

Анисовыхъ сѣмянъ	по полуфунту.
Английской мяты	
Шалфею	
Инбирию бѣлаго	
10 золотниковъ.	
Калгану — —	10 — — —

Сѣмьна сполоснуть, а корни и листья изрѣзать, и положивши ихъ въ бушель, наливъ чешире штофа хорошей горѣлки и давши всему постоять трое сутокъ, перегнать, и къ перегнаной водкѣ прилипъ одинъ штофъ отварной воды.

Водка сія употребляется для укрѣпленія желудка, для чего и принимаютъ ее по рюмкѣ два раза въ день. Можно сію водку и подсласнить сахаромъ.

592. вишневая водка. Берутъ произвольное количество черныхъ и совершенно зрѣлыхъ вишень, вынимаютъ изъ нихъ косточки и кладутъ въ чанъ, большой или малый, смотря по количеству вишень. Потомъ золу сырыхъ дровъ смачиваютъ водою, и дѣлаютъ родъ шѣста, коимъ покрываютъ сверху вишни для того, чтобы, когда тѣсто высохнетъ, образовавшаяся отъ сего корка способствовала броженію плодовъ и отвращала выпаривание. Послѣ шестинедѣльного броженія, снимаютъ корку въ томъ мѣстѣ, где хотятъ вынимать вишни; сокъ и мякоть вышень кладутъ въ кубъ, въ который положена решетка и приступаютъ къ перегонкѣ, дѣлая оную въ иѣсколько приемовъ, осторожно и постепенно усиливая огонь до шѣхъ поръ, пока жидкость не погасеть.

тонкою спроею. Полученную жидкость передвивають въ водяной банѣ и попомъ уже разливаютъ въ бутылки.

593. способъ приготовлять вишневую водку, известную у иностранцевъ подъ именемъ кирш-вассеръ. Оборвавши у вишенъ (для чего берутся ягоды большою частью дикихъ вишневыхъ деревьевъ) хвостики, надобно размять ихъ пестами и положить въ чанъ, стоящій въ умѣренномъ тепломъ мѣстѣ. Во время броженія, которое начинается по прошествіи 2—3 или 4 недѣль, чанъ закрываютъ 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 выходитъ изъ куба безцвѣтная жидкость, до тѣхъ поръ она имѣетъ надлежащую крѣпость, но колѣ скоро начнетъ показываться мутною, то она дѣлается слабѣе, и потому должно собирать ее въ особой сосудѣ, и перегонять вновь саму по себѣ, или приливать къ новымъ вишнямъ; вишневыя косточки и ядра шолкуть особо и потомъ прикладываютъ къ вишенной мякоти, чтобы водка получила особый вкусъ и запахъ, которые отличаютъ ее отъ обыкновенной горѣлки.

Сухія вишни годящіяся также для дѣланія сей водки; для сего сперва кладутъ ихъ въ горячую воду и когда они размякнутъ, тогда ихъ разминаютъ пестами, складываютъ въ боченокъ съ доспашточнымъ количествомъ воды и оставляютъ бродить; въ семъ случаѣ броженіе происходитъ гораздо медленнѣе.

Въ Россійскихъ умѣренныхъ Губерніяхъ растеть очень много *терновника*, изъ ягодъ котораго можно такимъ же образомъ приготовлять водку, которая вкусомъ еще пріятнѣе вишневой.

594. водка гвоздичная. На ведро хорошей простой горѣлки положи двенадцать золотниковъ

гвоздики, и настпавай недѣлю; выложа въ кубикѣ, прибавь еще фунтъ гвоздики, перегони, и подсласпи однимъ фунтомъ сахара.

595. **другимъ образомъ.** Взять по два фунта гвоздичныхъ головокъ и изюму; все сіе сполочь вмѣстѣ, налипь ведромъ двойной горѣлки, настпавай недѣлю, пошомъ перегнать и подсласпить сиропомъ.

596. **водка дягильная или ангеличная** (*Angelica Archangelica, Linn. №. 44*). Хотя дягиль можно употреблять весь и съ корнемъ, но лучше всего сѣмяна, кои составляютъ сильнѣшую 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 положить въ кубикѣ, налипь довольноымъ количествомъ водки, пополамъ съ водою смѣшанной, перегонять съ осторожностію, чтобъ не попало въ спиртъ блескаго опгона. По окончаніи перегонки, разваривъ сахаръ въ сиропѣ по обыкновенному, положить въ спиртъ, переболтать и перепустить сквозь цѣдильную бумагу.

597. **другой способъ.** Возьми кардамона четверть фунта, корки лимонной двенадцать золотниковъ, кореньевъ дягильныхъ четверть фунта, корня касапику Флоренпинскаго фунтъ, корицы четверть фунта, горѣлки хлѣбной отъемной полтора ведра; настпоявъ перегони, подсласпи и перепусти сквозь цѣдилку.

598. **водка изъ ангелики, или дягилю, бреславская.** Возьми полпора фунта ангелики, девять драхмъ блой винперановой корки, полпоры драхмы лавандовыхъ цвѣтовъ; настпавай все сіе при недѣли въ восьми штофахъ винного спирту, и пошомъ съ тридцатью штофами такого же спирта перегони, подсласпи сахаромъ и разлей въ бутылки.

599. **водка девясило-анисная бреславская.** Возьми фунтъ шеснадцать лоповъ девясильного

корня, двенадцать лоповъ анису и двѣ горстки бузиннаго цвѣту. Скрошивъ, сполки все сіе и настаивай три недѣли въ винномъ спиртѣ, а послѣ сѣ тридцатью штофами, включая сюда и намачиваемую массу виннаго спирта, перегони, подсласпи сахаромъ и посредствомъ жженаго сахара сообщи водкѣ золотистый цвѣтъ.

600. водка желудочная. Взять:

Корня горчанки (Gentiana-lutea, Linn).	1½	фунта.
Травы вахты	1	фунта.
Золотопысячника	1	—
Малыхъ неспѣлыхъ померанцовъ —	12	золотниковъ.

Все скрошишь и настоянь въ двенадцати фунтахъ водки и перегнашь. Водку сю можно подкрасить какимъ либо цвѣтомъ.

601. запеканка, малороссийская водка. Пропустивъ горѣлку сперва передвоинь сѣ лимонною коркою: сей водки налиши чѣтыре штофа въ бутыль. послѣ того взять корицы двенадцать золотниковъ, гвоздики чѣтыре золотника, бадьянъ и кардамону по пяти золотниковъ, мушкатнаго цвѣта одинъ золотникъ, мушкатныхъ орѣховъ два: все сіе сполочь, и положиши въ бутыль, въ копорую влиши чѣтыре штофа водки, бутыль обмазать ржанымъ прѣснымъ пѣстомъ на при нальца толщиною, и спавишь въ печь въ вольной духѣ чѣтыре ночи сряду. По упрамъ бутыль вынимать и взбалтывать. На подслашивание сей запеканки употребляютъ сахара на каждый штофъ водки по одному фунту. Подслщенную запеканку проѣдешь сквозь цѣдильную бумагу.

602. другимъ образомъ. Взять:

Корицы	— — —	3	золотника.
Гвоздики	— — —	5	—
Кардамону	— — —	1	—
Перцу	— — —	1	—

Имбирю	}	по три золотника.
Померанцовой очищенной корки — — — . . .		
Бадьяну — — — . . .		
Анису — — — . . .		
Кишнецу — — — . . .		
Фіалковаго корня— . . .		
Тмину — — — . . .		1 золотникъ.
Размарину — — . . .		3 — —
Мушкапнаго цвѣща— . . .		1 — —
Горчицы — — — . . .		1 — —
Укропнаго сѣмяни— . . .		1 — —

Весь сей наборъ положить въ большую бутыль, и наливъ ведромъ анисной водки; потомъ обмазать и облѣпить всю бутыль вокругъ хлѣбнымъ тестомъ шолсто, и закупорить крѣпко, только чтобы бутыль была не полна; послѣ того, какъ вынуты хлѣбы, спавить ее въ печь на двенадцать дней сряду. Припомъ осматривать всякой разъ, не будетъ ли на тестѣ трещинъ, и, буде онъ окажутся, замазывать. По прошествіи двенадцати дней водка сливается въ бутылки.

603. водка зорная. На четыре фунта свѣжей зори или любистку (*Levisticum*, *Ligusticum*, *Linn.*) наливъ водки (можно даже наливъ и хорошаго пѣннаго вина), настаивать недѣлю, потомъ перегнать обыкновеннымъ образомъ. Водка сія имѣетъ зеленый цвѣтъ, который сообщаютъ ей зорные листья, въ ней наспоенные. Для подслѣщенія ея, на каждый фунтъ водки кладется по фунту сахара.

604. водка кардамонная. Возьми:

Кардамону — — . . .	6 золотниковъ.
Гвоздики — — . . .	1 — —
Корицы — — . . .	1½ — —
Лимонной корки — . . .	3 — —

Все сполки мѣлко, налей полпоры бутылки самаго крѣпкаго виннаго спирта, и такое же коли-

чесшво воды. Послѣ развари тридцать шесть золотниковъ сахара въ двухъ фунтахъ колодезной воды, и подсласши водку.

605. другой способъ. Взять кардамона одинъ фунтъ, изюма два фунта; все столочь, налиши ведромъ съ четвертью водки, наспаивай шестипроцентокъ, и послѣ перегнай на самомъ слабомъ огнѣ.

606. водка коричневая. Взять лучшей коричневой корки сплюченной одинъ фунтъ, и наливъ ее водкою въ 22°, дать стоять нѣсколько дней, попомъ перегнай посредствомъ водяной бани, и получивши такими образомъ шеснадцать фунтовъ душистой водки, прибавить къ ней сахару, расшворенного въ водѣ, смѣшай порядочно и прощѣши сквозь сѣрую бумагу.

607. водка коричневая вѣлая. Возьми фунтъ корицы, сполки ее, налей двумя штофами водки и дай недѣлю стоять; попомъ перегони до самой капли, и, подсласши сиропомъ, перепусши сквозь сѣрую бумагу.

608. другой способъ. Возьми фунтъ корицы, сполки ее мѣлко, положи въ бутыль, налей полуведромъ хорошей проспой горѣлки, или розмаринной водки, дай стоять въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, попомъ перегонай ее до тѣхъ поръ, покамѣстъ жидкость постечеть безъ вкуса и безъ коричневаго духу; послѣ все смѣшай, подсласши сахаромъ, развареннымъ на розовой водѣ и оставь нѣсколько дней стоять, чтобъ опистоялась. Сія водка чѣмъ долѣе споишь, тѣмъ лучше и чище бываешь.

водка крѣпкая. Это не есть водка, но селипарная кислота, водою разведенная и употребляемая для растворенія металловъ, и проч.

609. водка лавандная. На десять штофовъ водки возьми лавандныхъ цвѣтковъ чециверть фунта, корицы и гвоздики по шесши золотниковъ; сполки, наспаивай шесть супокъ. Положи въ кубикъ

съ сею настойкою ломоть решетного хлѣба, намазаннаго медомъ, и перегоняй очень пихо.

610. водка лимонная. Взять свѣжихъ лимоновъ, напримѣръ числомъ 30, облупить кожицу таѣшко, чтобы на ней бѣлаго мяса ничего не осталось, или по крайней мѣрѣ какъ можно менѣе, кожицу сію изрѣзать мѣлко и, положивъ въ осьмнадцать фунтовъ водки въ 22°, настаивай восемь дней, потомъ прибавить сахару семь фунтовъ съ такимъ же количествомъ воды и дать всему поспоясть вмѣстѣ дня четыре, попомъ процѣдить.

611. водка лимонная изъ сухой корки. На вѣдерной кубикѣ возьми сей корки два фунта, да пять золотниковъ виннаго камня, настаивай дней десять и перегони; послѣ того подсласши, употребля на каждый шпофъ водки по фунту сахара, и перепусни сквозь цѣдильную бумагу.

612. водка миндалльная. Взять:

Миндalu	48	золотниковъ.
Абрикосовыхъ ядеръ	24	— —
Корицы		{ по 1 золотнику.
Кишнецу		
Сахару — — —	2	фунта.

Всѣ сіи вещества скрошишь и сполочь, попомъ, выложивъ въ бушыль, налишь хорошей водки шесть бутылокъ, закупоришь бушыль и настаивай недѣлю и болѣе. Между тѣмъ взять отварной и проспывшей воды бутылку и, приливъ къ настойкѣ, взболташь все и процѣдишь сквозь суконку и разлишь въ бушылки.

613. водка можжевеловая. Взять можжевеловыхъ ягодъ полфунта, сполочь и, положивъ въ кубикѣ, налишь на нихъ воды сполько, чтобы ягоды ею покрылись; туда же влишь водки пять фунтовъ, и перегоняй на умѣренномъ огнѣ. Поелику можжевеловыя ягоды очень взбиваюшь, то не надобно кубика наливашь вполнѣ, а притомъ и управлять огнемъ должно съ осмотрительностью. Перегнанная водка подслащивается однимъ фунтомъ

съ половиною сахара, растворенного въ пяти фунтахъ холодной воды; подслащенную водку надобно пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

614. водка мятая. Взять сухой мяты чеыре горсти, водки пять бузылокъ, и перегнать, пошомъ подсластивъ полфунтомъ сахара, разваренного съ двумя фунтами воды, и процѣдинъ. Водку сию подкрашивають въ зеленый цвѣтъ, наспаивая ее прежде подслащиванія горьстю свѣжихъ листьевъ зори или черной смородины.

615. водка гданскай персиковой. Возьми крѣпкаго винаго спирта двѣ бузылки, свѣжихъ персиковыхъ листьевъ пять горстей, при спакана свѣжей колодезной воды. Перогони чисто. и наблюдай, чтобъ опгиона не попало; попомъ возьми вымученныхъ ядеръ бобовника или дикаго персика, и горькаго миндалю по одному фунту, свѣжаго коровьяго молока шампанскую бузылку.

Ядра сполки, сопри съ молокомъ, продави чрезъ полотенце, въ выжатое прибавь полфунта сточенаго сахару и, смѣшавъ съ помянутую, съ персиковыми листьями перегнаную водкою, дай нѣсколько дней стоять, пока жидкость сдѣлаестя свѣплою, тогда пропусни сквозь цѣдильную бумагу.

616. другая водка персиковая. Взять два фунта персиковыхъ ядеръ вмѣстѣ съ ядрами горькаго миндалю сточенными; наливъ ихъ двенадцатью фунтами водки съ однимъ золотникомъ корицы, наспаивашъ сушки и, перегнавъ, прибавить шесть фунтовъ сахару, растворенного въ чеырехъ фунтахъ перегонной воды и одинъ фунтъ воды померанцовыхъ цвѣтовъ; смѣшавъ все сіе, процѣдинъ.

Вмѣсто миндальныихъ и персиковыхъ ядеръ можно употребить ядра вишения, можно сдѣлать ее синею, перепусшивъ чрезъ праву бедренецъ.

617. водка полынная. Взять верхушекъ полыни и нефораціи по два фунта, дягильного и аирнаго корня по два унца, листьевъ Крипской душицы

чешыре золотника, бадьяновыхъ сѣмянъ одинъ унцѣ; все сіе мочить чешыре дни въ осьмнадцаши фунтахъ водки въ 32°, попомъ перегнать въ водяной банѣ и къ полученнымъ девятии фунтамъ водки, прибавить масла перегоннаго аниснаго одинъ золотникъ, сахару полтора фунта, раствореннаго въ десяти фунтахъ перегонной воды; водку сию подцѣвчивають индигомъ съ куркумою, отъ чего она получаетъ зеленої цвѣтъ.

618. водка полынная другая. На ведро простой горѣлки положи сполченыхъ верхушекъ полынной травы полфунта, перегони и подцѣвчи сандаломъ, чтобъ водка вышла желтоватою. Несравненно лучше выходитъ полынная водка, когда изъ однихъ сполченыхъ сѣмянъ полынныхъ, съ малою прибавкою солода, сдѣлать обыкновенной запорѣ, выгнать раку, и попомъ ее передвоишь.

619. водка померанцовая. Взять корки съ четырехъ померанцовъ и, наливъ ихъ восьмью фунтами водки, настаивашъ чешыре дни, попомъ перегнавъ прибавить два съ половиною фунта сахару, разведенного однимъ фунтомъ воды. Смѣшавши все сіе, процѣдишь.

620. водка изъ сухой померанцовой корки. На ведро водки положи сухой померанцовой корки полтора фунта, дай сплюстить супки, и попомъ передвой. Для подслащениѧ сей водки, на ведро кладется сахару при фунта и сполько же воды, на которой разваря сиропъ, подслащивается и перепускается сквозь цѣдильную бумагу.

621. инымъ образомъ. Въ ведерной кубикѣ положи фунтъ померанцовой корки, бадьяна полфунта, гвоздики десять золотниковъ, кардамона и корицы по двенадцаши золотниковъ, укропныхъ сѣмянъ двенадцасть золотниковъ; весь сей наборъ налей проспою водкою, настаивай недѣлю, перегони, и подсласти пропусти сквозь цѣдильную бумагу.

622. водка розовая. На розовые цвѣты, сваренные въ сахарѣ, налипь водки и дать сїй настойкѣ, потомъ процѣдишь ее, и буде запахъ розовой покажется слабымъ, то въ каждый штофъ пустишь по три капли розового масла.

623. вѣсъма хорошая водка, извѣстная въ венгрии, славонии и троч. подъ именемъ сливяной (Slivowitz). Для сего надобны самыя зрѣлые сливы, изъ которыхъ косточки вынимаются, потомъ снова безъ косточекъ полкушся въ спупахъ перспами и въ сей смѣси подливается столько воды, чтобы она сдѣлалась жидкую кашею, которая и сливается въ бочку, гдѣ и оставляется до пѣхъ порѣ, пока перебродитъ. По окончаніи броженія, что признается по тому, что жидкость осипается спокойною, наполняютъ жидкостю кубикъ и перегоняютъ; перегнанную водку надобно еще разъ или и два раза вновь перегнать, смотря по тому, какая надобна водка, слабѣе или покрѣпче. Буде же сливы сполочь вмѣстѣ съ косточками и послѣ броженія жидкость перегнать, то получится водка, вѣсъма похожая на вишневую водку *Базельскую*.

624. водка сосновая. Молодыя сосновыя шишки, набранныя вескою, налипь водкою и дать настойкѣ супокъ двое, потомъ перегнать водку и подсластить.

625. водка тминная. Взять пмину одинъ фунтъ, анисныхъ и укропныхъ семянъ, сухой лимонной корки по двенадцати золотниковъ; фіалковаго корня девянь золотниковъ; сполочь сіи вещества и налипь премя шампанскими бутылками водки, дать настойкѣ въ течение супокъ, потомъ прилившъ двѣ бутылки воды, перегнать, и въ перегнанную водку прибавить два фунта сахара, разваренного съ бутылкою воды; всю сю смѣсь, давши ей отстояться, процѣдишь.

626. водка гданская двойная тминная. Возьми:
Хорошаго шмина 1 фунтъ.
Аниса 12 золотниковъ.

Укропныхъ сѣмянъ . . .	12 золотниковъ.
Фіалковаго корня	9 — —
Сухой лимонной корки . . .	12 — —

Сѣмьиа сполки, а корки скроши, налей премя шампанскими бузылками самаго крѣпкаго винного спирта, оставь на супки настыль; поутру влей туда же двѣ шакихъ же бузылки колодезной воды, и перегоняй.

Развари два фунта сахара съ бузылкою колодезной воды и остыдя, смѣшавши съ перегнатымъ спиртомъ, отвѣдывай, имѣеть ли водка надлежащую свою крѣпость. Если не довольно сладка, то подбавляй сиропа еще больше. Послѣ сего смѣшанія водка сдѣлается мутна и блевовата, но она опистоится, и, когда пропущена будеъ сквозь цѣдильную бумагу, то сдѣлается чиста.

Вѣ разсужденіи сахара, точной мѣры не опредѣляется, потому что онаго можно употреблять больше и меньше, смотря по тому, какъ слиша должна бытъ водка.

627. спосѣтъ превращать хлѣбную водку въ французскую. На оксофть хорошей хлѣбной водки надобно взять восемь фунтовъ мѣлко сполченаго порошка костянаго угля*; положивъ его вѣ бочку, закупоришь ее крѣпко, и вѣ продолженіе четырехъ дній капать ее каждый день по два раза, пошомъ оставишь спокойно стоять на нѣсколько дній и сїѣдивъ вино съ угольного порошка прибавишь на каждой оксофти полфунта селишреної кислоты (крѣпкой водки) и вновь перегнать, чрезъ что вино получитъ запахъ и вкусъ Французской водки; но чтобы она совершенно походила на Французскую (виноградную) водку, то надобно еще на каждой оксофти прибавить чепвертую часть воды и полфунта уксуснаго эфира**,

* Вмѣсто костянаго угля можно употреблять и древесный сѣвѣже-выжженый березовый уголь, полагая на два съ половиною фунта водки 4—5 ложекъ угля.

** Уксусный эфиръ вездѣ продается вѣ аптекахъ.

котораго въ хлѣбной водкѣ нѣть, и попомъ еще разъ перегнать.

628. другимъ образомъ. Вмѣсто коспяныхъ углей взять на каждый оксофть хлѣбной водки полфунта хорошаго попашу, напередъ распущенаго въ водѣ, влить въ бочку, закупорить ее, катать, какъ выше сказано, перегнать и, прибавивъ уксуснаго эеири, еще перегнать.

629. водка фруктоваia, то есть, **получаемая изъ разныхъ плодовъ, какъ-то: яблокъ, сливъ, грушъ** и проч. Водку сю дѣлающъ слѣдующимъ образомъ, напримѣръ изъ яблокъ: извѣсное количество яблокъ изрубить мѣлко сѣчками, которыми рубятъ капусту, и взявъ по равной долѣ ржанаго шѣстка изъ квашини и пшеничныхъ ошрубей, разболтавши въ чану на теплой водѣ, высыпать шуда же и рубленыя яблоки, и все вымѣшавъ весломъ, прилипь еще теплой воды, и оставивъ на три недѣли; если же яблоки будутъ позагнившія или долго лежавшія, то довольно для сего двѣ недѣли. По прошествіи сего времени гущу или брагу сю должно выкладывать въ браговары очень чистые, подобно какъ поступаютъ съ обыкновенною хлѣбною брагою, и гнать слабо, чтобы рака имѣла только мало винного вкуса. Когда раки набрано будетъ довольно для наполненія винного куба, перегонять оную по обыкновенію; но смотрѣть прилично, 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 стоимъ, броженіе начинается ранѣе и позднѣе. Вѣрный признакъ—когда послѣ переброженія отъ браги начнемъ исходить запахъ, похожій на запахъ винограднаго вина.

Накладывая въ кубъ овоцную брагу, надобно осипавлять на пол-аршина порожняго мѣста, и сперва колпака не накладывать, но подложка огонь, брагу въ кубѣ до шѣхъ порѣ вымѣшивать весломъ, пока рука, приложенная къ нижней части

весла, горячеспи ея сперѣть не можешь: тогда время накладывать колпакъ, и вмазывать прубы.

Въ числѣ ягодъ, способныхъ для выгона водки, суть: ежевика, крыжовникъ, клубника, малина, смородина, черемуха и лучше всѣхъ рябина. Ягоды надлежитъ раздавишиь, чтобы ни одной цѣлой не осталось.

630. другимъ образомъ. Яблоки, груши, сливы и проч. надобно сполочь вмѣстѣ съ ихъ косточками, и взвѣсивъ сполченые плоды, прилишиь къ нимъ въ четыре или шесть разъ больше воды по вѣсу, попомъ все сложить въ чанѣ, поставишиь въ приличномъ для броженія мѣстѣ. Дрождѣй не класшиь, ибо плоды и безъ того придутъ въ броженіе, по окончаніи котораго надобно сокъ перегнать обыкновеннымъ образомъ, и попомъ еще разъ передвоишиь.

631. водка унгарская (L'eau de la Reine de Hongrie). Взять розмариновыхъ верхушекъ съ цвѣтами одинъ фунтъ, лавандовыхъ цвѣтовъ свѣжихъ и маоранныхъ по осьми унцамъ; померанцоваго цвѣтшу два унца, всѣ сіи цвѣты скрошиши и, наливъ ихъ однимъ штофомъ съ половиною винного крѣпкаго спирту, дать стояти двое сутокъ, попомъ перегнать посредствомъ водяной бани, перегнанную водку перегнать въ другой разъ чрезъ ту же самыя вещества, чтобы она была покрѣпче.

Водка сія полезна въ первическихъ и головныхъ болѣзняхъ, помогаешъ также и пищеваренію.

632. водка шалфеяная. Возьми фунтъ сухаго шалфея, четверть фунта кишнеца, двенадцать золотниковъ укропа, горѣлки хорошей два ведра, настой; передвоя обыкновеннымъ образомъ, развари въ сиропѣ два фунта сахара, смѣшай съ водкою, и прибавя двадцать восемь золотниковъ розового сирона, перепусши сквозь цѣдильную бумагу.

водяная болѣзнь.

633. водяная болѣзнь. Есть скопленіе воды подъ кожею или въ разныхъ полосахъ шѣла. Подкожная

обнаруживается опухолью, показывающейся сперва на ногахъ, особенно вечеромъ, потомъ на лицѣ и на всемъ тѣлѣ. На таковой опухоли ощущается давленія пальцемъ ос паються углубленія и ямки не скоро проходящія; въ водяной 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 водянную болѣзнь вылечивать не легко и всегда надобно имѣть прибѣжнѣе къ опытному врачу; но здѣсь предлагаются иѣкоторыя изъ прошлыхъ лѣкарствъ для такихъ случаевъ, когда во все иѣты возможности лѣчиться у лѣкаря.

634. мочегонныя и потогонныя лѣкарства для изведенія воды изъ тѣла сушь средства всѣми употребляемыя.

а) Можжевеловыя ягоды, употребляемыя въ питье какъ чай, сильно гонятъ мочу; можно также пить ихъ пережженыя, какъ кофе. Пережигаютъ также ихъ въ золу, и взявъ горсть такой золы хорошо просѣянной, наспаиваютъ ее въ бутылкѣ виноградного вина въ течение трехъ сушокъ и, проіѣдивъ сквозь чистую ветошку, даютъ пить каждое утро напощакъ по рюмкѣ. При употребленіи сего лѣкарства для уменьшенія опухоли прикладываются къ тѣлу холстинныя мѣшечки, насыпанныя чистою золою по ноламъ съ солью.

б) Если взять меду, щепотку соли, да ложки двѣ простой водки, все сперши вмѣстѣ, мазаться въ теплой избѣ, да каждое же утро напощакъ выпивать сей же смѣси по ложкѣ, и сie продолжать до трехъ поръ, пока опухоль не опала, и въ сie время не выходить на холодъ, ниже для самой нужды, а быть въ теплѣ.

в) Взять золотникъ мѣлко спершихъ и просѣянныхъ сѣмянъ дроку (*Genista tinctoria*. Linn. №. 56) и, наливъ на нихъ полпора спакана хорошаго крѣпкаго бѣлаго виноградного вина, наспаивать двенадцать часовъ, попомъ взболтавши всю смѣсь выпивать по ушру напощакъ. По принятіи сего лѣкарства надобно ходить часа полпора или

заняться какою нибудь работою не слишкомъ утомительною, попомъ выпить четьре ложи чистаго деревяннаго масла, не принимая послѣ сего никакой пищи и питья, по крайней мѣрѣ полчаса. Сie повторять каждой день по одному разу, или чрезъ три дни, пока произойдетъ улучшеніе болѣзни. Присемъ не должно пускать крови и не употреблять никакаго другаго лѣкарства.

г) *Мокрицѣ*, довольно известныхъ насѣкомыхъ, водящихся въ погребахъ и другихъ сырыхъ мѣстахъ, набравъ, перемыть, положиши въ новый горшокъ и накрывъ его поспасиши въ жарѣ, пока горшокъ раскалился и мокрицы перегорятъ въ золу.

Золу сю собраши, расщерести, и просѣявъ принимашъ по утру и ввечеру по золотнику въ водѣ; дѣлай же по полузолотнику. Другое же распирають мокрицѣ живыхъ, и смѣшавши съ четьрыю рюмками холоднаго чаю изъ цвѣтомъ *нижны* (*Gynacanthum vulgare*, *Linn.*, *Дв.* 159) пить по четьре раза въ день, запивая можжевеловыми отваромъ.

д) Взять двенадцать луковицъ мѣлко скрошеныхъ, наливъ ихъ самымъ кислымъ квасомъ, либо уксусомъ, прибавить четьре ложки меду и виняши до тѣхъ порѣ, пока лукъ разварится, послѣ процѣдить и прибавивъ пол-ложки новаренной соли, пить по ложкѣ пять разовъ въ день, запивая крѣпкимъ отваромъ можжевеловыхъ ягодъ.

е) Шестнадцать золотниковъ листьевъ *морозки*, маленькаго кустарника, распушающаго по болотнымъ мѣстамъ сѣверныхъ Губерній, наливъ четьрыю спаканами горячей воды и настоить ихъ крѣпко, пить четьре раза въ день по спакану.

ж) Толченая *горчица*, терпкий *хренъ*, толченые ягоды дерева *крушины*, редечная сѣмяна (вмѣсто ихъ можно взять и морковныя), сполченые ѿ порошокъ и налипшия восьмью спаканами кислого квасу, когда настоить ихъ дни два, взбанивая почаше, попомъ процѣдить и пить по полуспакану въ день, запивая можжевеловыми отваромъ, оказывающимъ хорошую пользу.

з) Принимать шесть разъ въ день по ложкѣ соку морковнаго или свекольнаго или редечнаго, по поламъ съ молокомъ или съ медовою сыпью.

и) Положить больного въ корыто и засыпать его тѣло очень теплымъ пескомъ или золою такъ, чтобы все тѣло его было покрыто вершкомъ на два, и дать ему лежать въ пескѣ или золѣ по крайней мѣрѣ четверть часа, что повторять каждый день утромъ и вечеромъ; а передъ тѣмъ, какъ его класть въ корыто, поить его горячимъ настоемъ ромашки или можжевеловыхъ ягодъ.

Въ сей болѣзни спрогая діэша и малое употребленіе воды или квасу, тѣлодвиженіе продолжительное, но неупомищельное, весьма полезны.

ВОЗДУХЪ.

635. НАДЕЖНЫЙ СПОСОБЪ ОЧИЩАТЬ ВОЗДУХЪ ВЪ ЖИЛЫХЪ ПОКОЛЯХЪ. Мѣль, сполченный въ порошокъ, поливатъ обыкновеннымъ уксусомъ до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе происходить кипѣнія, послѣ чего дать успоиться и сѣдишь жидкость. Остапа-токъ высушивши положить въ глиняный или стеклянный сосудъ и подливашь въ него по немногу сѣрной кислоты (купороснаго масла), пока будуть опадающи бѣловатые пары. Пары сіи, сгущенные и превращенные въ жидкость, составляющи продажный ароматный укусъ. Они проникаютъ очень быстро въздѣ, и весьма полезны для очищенія воздуха въ гостицахъ, штурманахъ, и другихъ тому подобныхъ мѣстахъ. По дешевой цѣнѣ употребляемыхъ для сего веществъ и удобоисполнителности, способъ сей долженъ быть предпочтенъ многимъ другимъ. Куреніе оксигинированною соленою кислотою (хлорою) очищающи воздухъ очень хорошо, только во время сего куренія надобно выходить изъ тѣхъ покояевъ на нѣсколько времени; ибо хлоръ вреденъ для груди.

636. ДРУГІЕ СПОСОБЫ:

а) **ЖЖЕННАЯ, НЕГАНЕННАЯ ИЗВЕСТЬ И ЩЕЛОКИ ИЗЪ СОДЫ, ПОТАШУ.** По великому ихъ сродству съ

сыростію и углекислымъ газомъ, кои оними поглощаються, могутъ при прочихъ средстvахъ съ великою пользою быть употреблены для уменьшения въ по-кояхъ сырості и великаго количества углекислаго гаса, когда въ комнатахъ угарно.

б) Порошокъ выжженныхъ цегель, особенно же нѣсколько смоченный, имѣетъ способность, всякий находящейся, въ окружающей его атмосфѣрѣ, не-пріятный запахъ, уничтожать, и слѣдовательно опинаятіемъ запаха и воздухъ очищать.

в) Уксусные испаренія. Полагая уксусъ въ числѣ воздухоочистительныхъ средствъ, нужно ограничить способъ его употребленія. Обливая уксусомъ разгоряченные кирпичи, увеличивающъ только количество углекислаго гаса въ комнатахъ. Но испаренія уксуса, производимыя или сбрызгиваніемъ половъ, или нагреваніемъ его, во время чего поднимаются изъ него пары, разрушающъ заразительныя частицы и содѣйствуяющъ къ очищенію воздуха.

ВОЛКАМЕРИЯ.

637. РАЗМНОЖЕНИЕ ВОЛКАМЕРИИ (*Volkameria japonica*, *Linn.*). Расщепление сіе по красотѣ цветковъ держатъ въ комнатахъ; оно требуетъ земли глинистой, смѣшанной съ равною долею дерновой, листьяной, и конскаго навоза съ равною же долею коровьяго, кѣ которыми прибавляется шестая часть песку. Зимовать можетъ безъ всякой нужды въ оранжерей, или въ комнатахъ, 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 испребляютъ его различными способами, грави ихъ большими собаками, убивая изъ ружей, или окармливая ихъ какимъ нибудь ядовитымъ веществомъ, а особенно *аконитомъ* (*Aconitum Lycostomum*, *Linn.*) и *цилибухою* (*Nux vomica*). Сю послѣднюю можно покупать въ аптекахъ въ порошкѣ. Порошкомъ симъ напирается крѣпко какая нибудь часть издохшаго животнаго, а особенно внутренности, и пришомъ въ перчаткахъ или рукавицахъ, чтобы не слышно было запаха человѣческихъ рукъ; сперво сіе волочатъ по дорогамъ и тропинкамъ въ лѣсу и около лѣсу, и потомъ оставляютъ въ такомъ мѣстѣ, которое учащается волками. Чтобы напереть издохшую овцу симъ порошкомъ, надобно четырьмя фунтами порошка; волкъ падвшись сего мяса очень скоро изѣыхаетъ.

639. ВЪРНОЕ СРЕДСТВО ОТГАВЛЯТЬ ВОЛКОВЪ. Взявъ собаку, которая не споила бы почти корма, отправишь ее осмью золотниками рвотнаго орѣха (*цилибухи*), смѣшаннаго съ рубленымъ конскимъ волосомъ, залипаго жиромъ или масломъ и приготовленнаго какъ личница. Собаку должно нѣсколько поморить голодомъ, дабы она съ жадностю ѻла опправу. Потомъ должно взять четырьмя фунтами рвотнаго орѣха и пропарить его на шеркѣ. Продающійся въ порошкѣ бываетъ несполь дѣйствишенъ; ибо чрезъ сушку онъ теряетъ часть своей силы. Далѣе, набравъ шесть или восемь луковицъ *безвременника цвета* или дикаго плюльпана, *осѣнника* (*Colechies autumnale*, *Linn.*, №. 6.), распущаго въ мѣстахъ холодныхъ и сырьихъ, прибавишь горсть рубленаго волоса, длиною около линии, раздавишь пестикомъ луковицы, опѣ чего получившися родѣ молока, которое должно налипть на рвотный орѣхъ и волосъ. Сдѣлавъ большія насѣчки на отправленной собакѣ въ самыхъ мясистыхъ частяхъ, наложить на нихъ сю смѣсь и бросить собаку въ теплое мѣсто, дабы скорѣе началось гниеніе и она дѣлилась шерстью. Приготовленная такимъ образомъ собака, ладеная на мѣсто посѣщаемое волками, близъ лѣсу, особенно подаѣ ключей и рѣкъ,

куда волки приходяшъ пить во время снѣговъ и морозовъ. Почуя запахъ мертвой собаки, волки опыскиваютъ ее и съ жадносцию пожираютъ, отъ чего получаютъ сильную жажду, а напившись воды, въ недальнемъ разстояніи падающы мертвыми. Конечно средство сие не прѣпно, но оно на опыте найдено надежнымъ и вѣрно можетъ послужить къ испреблению хищныхъ волковъ, во многихъ мѣстахъ причиняющихъ множество непрѣятностей и убытковъ.

640. УДА ДЛЯ ВОЛКОВЪ. На желѣзный крючокъ насаживаютъ часты мяса и веревкою привязываютъ къ дереву. Волкъ проглатываетъ мясо не жевавши, и спараваясь уйти ускоряетъ свою погибель. Симъ способомъ ловятъ ихъ удобнѣе всего зимою.

ДЛЯ ВОЛКОВЪ ЗАПАДНЯ. См. *собраніе рисунковъ*, къ сему словарю надлежащихъ.

ВОЛОСА.

641. РЕЦЕНТЪ ДЛЯ СОСТАВЛЕНИЯ ПОМАДЫ, СПОСОВСТВУЮЩЕЙ РОСТЬ ВОЛОСАМЪ. Надобно взять:

Хорошаго свѣжаго мозгу изъ костей	8 лоповъ.
Не очень мѣлко сполченой корицы	по одному
Гвоздики	
Мушкатныхъ орѣховъ	
Кардамону	золотнику.

Всѣ сіи вещества смѣшавъ между собою постыпить на горячее мѣсто, гдѣ мозгъ расплавляется, а ароматы въ него входятъ. Это дѣлается въ глиняной банкѣ, обвязанной пузыремъ, проколотымъ иглою въ нѣсколькоихъ мѣстахъ. По испечениї трѣхъ или четырехъ часовъ, жиръ, написанный ароматическими частицами, проѣживаетъ сквозь кусокъ полопина и выжимается. Какъ скоро сія масса нѣсколько охладится, прибавляется къ ней золотника настоящаго Перувянскаго бальзама; все хорошо перемѣшивается, охлаждается и хранится для употребленія.

Сею помадою надобно намазывать голову вечеромъ и обвязывать полопиннымъ плащикомъ пакой

величины, чтобы онъ закрылъ всю голову. Втиратъ помады не должно каждой вечеръ, но смотря по обстоятельствамъ, чрезъ два или три дни.

642. ПРОСТОЕ СРЕДСТВО ПОСОВЛЮЩЕЕ РОСТЬ ВОЛОСАМЪ. Когда взойдешь посвященная конопли и станутъ роспѣ, то, нарвавъ ихъ верхушекъ, намочить въ водѣ на супки; сею водою смачивать гребень и чесать имъ волосы.

643. НОВОЕ СРЕДСТВО РОСТИТЬ ВОЛОСА. Для сего употребляется хинная самая нѣжная кора. Изъ нее дѣлается отваръ, которымъ надобно мыть голову, каждого дни ввечеру, или дѣлается изъ хины помада слѣдующимъ образомъ:

Костиаго мозгу бычачьяго	5	частей.
------------------------------------	---	---------

Желтаго воску	2	—
-------------------------	---	---

Хиннаго водяного экстракту	1	—
--------------------------------------	---	---

Воскъ и мозгъ распотрошить на огнь и къ нимъ примѣшать хинный экстрактъ. Сіе средство почитается лучшимъ для рощенія волосовъ.

644. НОВОЕ СРЕДСТВО РЫЖИЕ ВОЛОСА КРАСИТЬ РУСЬМИ. Для сего употребляется сокъ выжатый изъ шравы *подорожника, попутника* (*Plantago major et media, Linn. № 142, 143*), расщущихъ вездѣ во множествѣ. Сего соку восемь лопашъ смѣшиваются съ однимъ лоткомъ съ половиной Венеціянскаго мыла; голову надобно чесать чаще гребнемъ, обмакивающимъ въ сію жидкость.

645. СРЕДСТВО РОСТИТЬ ВОЛОСА. Взять мозгу изъ бычачьихъ kostей одинъ унцъ, и прибавивъ сполько же свѣжаго сала, вскипятивъ въ новомъ горшкѣ, процѣдить и прилипъ къ смѣси орѣхового масла одинъ же унцъ.

646. КРАСИТЬ ВОЛОСЫ РУСЬМИ. Взять два фунта золы виноградныхъ лозъ, полунца корня переступни и сполько же чистопѣла и куркумы, два золотника шафрану и сполько же листьеваго корня, золотникъ цвѣтовъ шравы коровьяка (медвѣжьяго ушка, (*Verbascum thapsus, Linn. № 222*), чистпеща (*Stachis annua, Linn.*), дроку и звѣробою; сваривши все вмѣстѣ, процѣдить. Симъ отваромъ надобно мыть голову почаше.

647. помада для черненія волосовъ. Надобно взять негашеной извѣстки величиною въ куриное яйцо, и смочить ее водою, чтобы сдѣлался изъ нея родъ каши, а во время ея соединенія съ водою прибавить въ порошкѣ бѣлиль величиною въ орѣхъ; все сіе смѣшать хорошошенько, и когда потребуется ее употребить, то наложивши ее на волоса, покрыть листьями салату или свекловицы, и оспавить въ такомъ сосѣдствіи на два часа; потомъ вымыть волоса губкою, и когда они высохнутъ разчесать ихъ гребнемъ, намазаннымъ деревяннымъ масломъ. Поелику волоса роспушть безпрѣстанно, то и надобно возобновлять черненіе ихъ каждой мѣсяцъ.

648. составъ для черненія волосовъ. Въ штофѣ чистой воды вскипятить въ продолженіи часу одну унцію свинцовoy руды и столько же опилокъ гебеноваго дерева; симъ отваромъ моютъ голову и разчесываютъ волоса, омочивши въ него гребень. Если прибавить къ сему составу двѣ драхмы канфоры, то цѣпть выйдетъ еще лучше; но съ свинцомъ должно поступать осторожнo.

649. англійская вода для черненія волосовъ. (Greek-water). Взять:

Селипрокислаго серебра (nitrас

argentі *) 2 драхмы.

Воды проспой 6 унцівъ.

Аравійской камеди распворенной . 2 драхмы.

Всѣ сіи вещи смѣшать между собою и хранишь для употребленія. Сверхъ сего надобно изготопити особо:

Соды (Sul-carbonas sodae) $\frac{1}{2}$ унца.

Воды перегонной 4 унца.

Аравійской камеди распворенной . . $\frac{1}{2}$ унца.

Всѣ сіи вещи смѣшать хорошошенько отдельно отъ первого состава.

Когда понадобится вычернить волосы, то сперва надобно ихъ смочить послѣднимъ сосѣдствомъ и

* Сей распворъ, равно какъ и сода, можно брасть изъ аптеки.

высушить; потомъ наливши первого состава на губку напирать ихъ, отъ чего они дѣлаются черными.

650. МАСЛО ДЛЯ ЧЕРНЕНИЯ ВОЛОСОВЪ. Вымывши голову, чесать на солнцѣ гребнемъ обмакивая его въ масло изъ винного камня (*huille de tartre*), которое можно брать изъ аптеки; чесаніе надо бно повторять каждый день по при раза въ печеніи осьми дней.

651. СРЕДСТВО ИСТРЕБЛЯТЬ ВОЛОСА. Обыкновенно для сего употребляють составъ изъ негашеной известки и акрипигменшу, который нечпо иное есть какъ смесь мышьяку съ сѣрою, посему всегда надо бно при семъ употреблять большую осторожность. Гораздо лучше испроблять волоса, или лучше сказать, пушокъ, бывающій у женщинъ на лицѣ, а особливо на верхней губѣ, а также и волоса на рукахъ, слѣдующею мазью. Надобно взять мастики одинъ лопѣтъ, канифоли полпора лопта и желтаго воску одинъ или полпора лопта, все сіе распустить въ глиняной или фаянсовой чашѣ на легкомъ огнѣ, и вымѣшать хорошенъко. Когда сія мазь снятая съ огня просыпнется шакъ, что голая рука можетъ ее спернишь (обыкновено пробуютъ, положивши ее на верхнюю часть руки), тогда посредствомъ ножа намазываюши ею по мѣсту, где распустѣ волоса, которые должно вывесить, и понемногу намазываюши ее плещиною въ два ножевыхъ обуха, и все загладить шакъ, чтобы она образовала одну массу, и шакъ оставшись, пока мазь начнется опровергиваться; потомъ вдругъ ошорвать ее отъ кожи. Можно при отрываніи останавливаться, но никогда не надо бно срывать ее медленно, ибо тѣмъ причинится сильная боль. Скорое же и мгновенное отрываніе причиняетъ очень мало боли или и совсѣмъ ее не причиняетъ.

Волосы, приспавшие къ мази, можно прижечь на свѣчкѣ, и потомъ опять приложить сію же самую мазь вновь, чпо можно повторять и нѣсколько разовѣ; само собою разумѣешся, что за каждымъ разомъ надо бно дѣлать ее жидковарю, посредствомъ

шепломы. Иногда нужно бываетъ къ спарой мази, нѣсколько разовъ бывшей въ употреблении, прибавлять немного канифоли и желтаго воску.

Волосы, уничтоженные такимъ образомъ, иногда не выросшаютъ болѣе году вновь; если же и выростутъ, то надобно ихъ также вновь испре-бить. Самая нѣжная кожа оспаеется ни мало не-поврежденною отъ сего способа вырывать волоса, но еще дѣлается чище и свѣжее, краснота же на мѣстахъ, гдѣ вырваны волосы, проходитъ въ че-верть часа.

ВОЛЬ.

652. **волы** приучаютъ къ работѣ послѣ холо-щенія, то есть на третьякъ году ихъ возрасла. Для чего сначала привязываютъ его за рога къ пе-лѣгѣ, попомъ впряженіи въ легкое ярмо вмѣстѣ со спарымъ, хорошо обвѣженнымъ быкомъ; заспа-вляя возить сначала одну только шелѣгу, далѣе постепенно увеличивають тяжесть, и употребля-ють его на легкую работу до тѣхъ поръ, пока онъ будетъ совершенно выѣзженъ.

Кромѣстъ и ласковое обхожденіе суть самыя вѣрнѣйшія средства для успѣшиѣшаго обвѣженія вола: но если онъ будетъ упрямъ и свирѣпъ, то усмиряютъ его териѣниемъ **, напр. впряженіи его или привязываютъ на двадцать четыре и тридцать часовъ къ тяжело нагруженной шелѣгѣ, или къ дереву; если онъ падаетъ на землю, то его спушываютъ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока не усмириится. Но никогда не должно при-бѣгать къ насилию и ударамъ, ибо симъ только можно раздражить его.

* **Волы и быки:** сіи два слова у насъ употребляются безъ различія, но важеся можно слово быкъ употреблять для означенія быковъ для завода оешавляемыхъ, а слово волъ для быковъ кладеныхъ, назначаемыхъ въ работу.

** **Примѣчаніе.** Особый снарядъ для укрощенія свирѣпыхъ сихъ животныхъ изображенъ въ собраніи рисунково, принад-лежащихъ къ селу словарю.

Хороший волъ для работы долженъ быть ни слишкомъ жиренъ, ни тощъ, имѣть большія вислые уши, толстые и складные рога, широкой лобъ, большие черные глаза и губы, белые зубы, толстую шею, широкія лопатки и грудь, толстая колѣна, коропкія. толстая прямая ноги, и на оныхъ черные коропкія концы, хребетъ прямой и полной, хвостъ длиной и густошерстиной.

Волы управляются въ работе въ нѣкоторыхъ мѣстахъ посредствомъ длиной палки, заостренной прошно на одномъ концѣ, въ другихъ же посредствомъ бича, чѣмъ споль же хорошо правятъ воловъ, какъ лошадей возжами. Впрочемъ хорошо обѣзженный волъ ионимаетъ свою яличку и слушается совершенно голоса хозяина.

Хотя ходъ воловъ вообще бываетъ медленъ, однажды можно приучить ихъ ходить скорѣе, особенно если они назначаются для возки телѣгъ, или для паханія легкой земли; однажды не должно во зло употреблять сей возможности, споль прошивной естественному ходу животнаго.

Когда волъ будетъ выѣзженъ, то прискиваютъ ему поварища ровной силы, роста, ходу и горячести, закладывая при семъ сильнейшаго всегда на правую руку. Однажды должно приучать его работать и со всѣми прочими, безъ разбора.

Воловъ запрягаютъ или въ ярмо, или въ хомутъ; впорой способъ, хотя не споль употребительный, имѣетъ однажды 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 единакѣ имѣютъ отдыихъ.

Воловъ кормятъ иногда въ стойлѣ, а иногда выпускаютъ на паству; проводя день въ работе, ночью они лѣжатъ.

Если волы разгорячились работая, то опирягши ихъ, не должно топтасъ пускать на влажные луга или водопой.

Во время работы воловъ въ полѣ, весьма ихъ беспокоятъ лѣтомъ разныя насѣкомыя, почему въ нѣкоторыхъ мѣстахъ привязываютъ къ рогамъ ихъ древесный развесистый вѣшви, который качаясь отъ вѣтру и движенія животнаго, насѣкомыхъ спугивають.

ВОЛОВИКЪ АПТЕЧНЫЙ, ВОЛОВІЙ ЯЗЫКЪ, ВОЛОГЛОДКА СМ. ЧЕРВЯНИЦА.

ВОЛЧНИКЪ.

653. ПОЛЬЗА ВОЛЧНИКА, ВОЛЧЬЯГО ЛЫКА, ПЕРЦА ВОЛЧИХЪ ЯГОДЪ (*Дарье пасегум. Linn. №. 112*). Кустарникъ сей съ розовыми цветами, очень рано показывающимися весною и красными ягодами, распространѣнъ по лѣсамъ во всемъ почти Россійскомъ государствѣ.

Ягоды и сѣмя сего кустарника очень юдки, и потому 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 юдкий и жгучий. Будучи размочена въ водѣ или уксусѣ, и приложена къ кожѣ, производитъ на ней пузыри, почему и можно ее употреблять какъ нарывное средство во всѣхъ случаяхъ случаяхъ, где требуются шпанскія мухи, какъ напримѣръ въ колотьѣ боковомъ, головной и глазныхъ боляхъ, для дѣланія фонтичелей и проч.

Кору для сего должно сдирать съ деревца въ Февралѣ или Мартѣ мѣсяцѣ, смотря по климату: въ холодномъ позже, въ тепломъ раньше.

ВОРВАНЬ.

654. ПОЛЬЗА ОВМАЗЫВАНІЯ ВОРВАНЬЮ ПЛОДОВИТЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ. Ворвань и всякое другое масляное вещество действуетъ двоякимъ образомъ: во первыхъ, когда вымазашь ворванью стволъ и вѣши деревьевъ, то находящіяся на деревѣ насѣкомыя и гусеницы ихъ пропадаютъ; во вторыхъ, отъ нея огрубѣвшія и затвердѣвшія болныя части коры

размягчаются, отъ чего и распительная сила дерева возобновляется. Опыты показали, что а) яблони на вѣтви, ворваныю вымазанныя, начинаютъ лучше рость, а бывшія на нихъ гусеницы пропадаютъ; но плодовыя почки ею вымазанныя пропадаютъ; б) грушевыя деревья чрезвычайно хорошо распутываютъ; в) сливныя деревья начинаютъ сильнѣе рость и приносить множества плодовъ; г) персико-выя, абрикосовая и вишневая деревья заспариваютъ и засыхавшія получаютъ новую силу и свѣжестъ.

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: обтигивающіе деревья и кусты слегка нѣсколькими нитками свѣплой шерстяной пряжи. Хотя и не извѣстно, какимъ образомъ синяя шерсть дѣйствуетъ, но сіе средство испытано съ удивительнымъ успѣхомъ.

656. МОЖНО СВЕРЕГАТЬ ОТЪ НИХЪ ГОРОХЪ, прошивая съ каждой стороны засѣянной бороздки шерстяную нитку какого случится цвѣта, такъ, чтобы нитки были напянуты параллельно одна прошивъ другой и параллельно противъ засѣянной бороздки. Чтобы нитки не опускались отъ сырости въ землю, воткнувшись въ гряду небольшія палочки, аршина на два разстояніемъ одну отъ другой, и привязать нитки къ нимъ. Нитки напягивались такъ, чтобы между ними и землею было разстоянія пальца на два или на три, а между нитками, прошитыми по обѣимъ споронамъ бороздки, оставалось места пальца на три или на четыре. Когда нитки напянуты очень *высоко*, то воробы подбѣгаютъ подъ нихъ и досплютъ горохъ; и потому должно напягивать ихъ такъ, чтобы воробы немогли подойти къ гороху *не тронувши* нитокъ.

657. ДРУГОЕ СРЕДСТВО. Разрѣзавъ пополамъ головку чеснока привѣсить половинки въ середину дерева, коего плоды нужно сберечь отъ воробьевъ, которые и близко не подлетаютъ къ сему шамисману. Вѣроючи запахъ чеснока прошибутъ воробьевъ въ высочайшей степени.

Чеснокъ и на воздухѣ долго не теряетъ запаха своего, а между тѣмъ плоды успѣютъ созрѣть и быть сняты. Впрочемъ, если бы нужно было, можно и перемѣнить его. Припомѣ же симъ средствомъ легко можно сберегать отъ воробьевъ и засѣянныя пшеницею и горохомъ поля, навѣсиивъ на палочки иѣсколько разрѣзанныхъ пополамъ чесночныхъ головокъ и воникувъ ихъ въ разстояніи не очень далекомъ одну отъ другой.

658. ТРЕТЬЕ СРЕДСТВО. Въ Графствѣ Нордвицкомъ горохѣ сохраняютъ отъ воробьевъ, напянувъ чрезъ засѣянныя имъ поля крестообразно иѣсколько шерстяныхъ нитокъ, обмоченныхыхъ въ вонючее деревянное масло, смѣшанное въ порохомъ, и воробы такъ боятся сего запаху, что шесть или восемь нитокъ доспашочны для сохраненія цѣлой десятины.

659. ЧЕТВЕРТОЕ СРЕДСТВО. Взять головки сельдей, которые переходя въ гнильость, издаютъ несносную вонь, а для сильнѣйшаго дѣйствія начинить ихъ смолою дурнопахучника (*assa foetida*) и воткнуть на палочки такъ, чтобы онѣ были немнogo пониже верхушекъ гороху, ишеницы или конопли и не были бы видны. Испаренія ихъ не позволяютъ ни одному воробью приблизиться къ тому полю, где онѣ находятся.

ВОРСЯНКА.

660. Расщепеніе сіе, называемое въ иѣкоторыхъ мѣстахъ и *ворсовальными шишками*, кардами (*Virgasius fullonum*. Linn. IV. 16) не расщепленіе дикое въ Россіи, но сѣюшъ его въ иѣкоторыхъ губерніяхъ, где теплѣе. Земля для нее требуется суглинокъ

рыхлой, который должно глубоко пахать, но для нее собственно не унавоживать, ибо она хорошо роится и послѣ другихъ распеній.

Лучше всего садишь ее на грядахъ, весною, сѣмьяна же она приноситъ на другой годъ. Шишки сего распенія, т. е. сѣменины головки, у которыхъ находящіяся между цвѣтковъ пленки дѣлаются очень тверды, и кривы, употребляются на суконныхъ фабрикахъ для надирания ворсы на сукнахъ и другихъ суконныхъ матеріяхъ.

661. КОГДА СОБИРАТЬ ШИШКИ? Когда цвѣтки на семѣ распеніи опадутъ, то не дожидаясь созрѣнія сѣмянъ, выключая шишки нарочно для сѣмянъ оспавляемыхъ, должно ихъ срѣзывать, а еще лучше, когда верхніе только цвѣты въ шишкахъ опадутъ. Поелику шишки сіи или головки не все вдругъ опадутъ, то въ теченіе двухъ или трехъ недѣль надобно ежедѣнно осматривать ихъ и опадающія срѣзывать, оставляя при нихъ спебель опѣ пяти до семи вершковъ длиною, и вѣшать подъ крышею, но на солицѣ. Срѣзываніе головокъ должно производить въ сухую погоду. Высохшія головки, что бываешъ чрезъ три или четыре недѣли, сортятъ на большія и малыя, и оппозиши на продажу въ бочкахъ.

ВОСКЪ.

662. ВЪЛЕНИЕ ВОСКУ. Чтобы опиять желтизу у воску, надобно его сперва растопить въ копалѣ (но не мѣдиомѣ), налипомѣ свѣжею водою, и во время кипѣнія снимать иницу, попломѣ прощесть сквозь чистую рѣдкую холстину для отѣленія опѣ него всей нечистоты; послѣ чего еще разъ надобно его растопить такимѣ же образомъ, притомъ употребляя для огня не дрова, а уголья. Когда воскъ растопится, то его вынескаютъ по срединомѣ края въ продолговатый мѣдный вылуженный ящикѣ, на дѣнѣ кошораго находится множество скважинъ, а подъ нимъ деревянный валъ или цилиндръ, обращающейся въ ящикѣ же, до

половины налипомъ холодною водою. Распотленный воскъ, упадая чрезъ скважины на вертящійся валъ, расплющивается на немъ въ полоски, тощасъ застывающія въ холодной водѣ. Полоски сіи вынувъ изъ воды разсплашиваются на растянутой на сошкахъ холстинѣ или на деревянныхъ решеткахъ, и предоспавляются на открытомъ мѣстѣ какъ дѣйствію солнечныхъ лучей, такъ и всѣхъ воздушныхъ перемѣнъ; по временамъ переворачиваются сіи полоски и спрыскиваются водою. Лучшимъ временемъ для бѣленія воску починается мѣсяцъ Іюнь.

663. спосоbъ узнавать поддѣлку воску. Иногда поддѣлываютъ воскъ, примѣшивая къ нему сосновую смолу; но такой обманъ тощасъ узнается, какъ только воскъ положишь на зубы, ибо онъ хруститъ, а если положишь на уголье, то онъ горитъ издавая смоляной запахъ.

Иногда воскъ поддѣлываютъ подмѣшивая сало, на сіе узнается когда положишь такой воскъ на огонь, ибо онъ плаветь гораздо легче и печенѣ, при томъ же и не бываетъ ломокъ. Положенный на зубы пристаетъ къ нимъ, чего не дѣлаешь чистый воскъ.

664. воскъ употребляемый на красные печати. Для сего соспава расщапливается бѣлаго воска три фунта, вмѣстѣ съ однимъ фунтомъ смолы, и когда распотонится, то подсыпаютъ въ смѣсь мѣлко спертой киповари (для худшихъ разборовъ сурику) и перемѣшиваются все лучшимъ образомъ, а потомъ смѣсь сію раскатываютъ на мокромъ сполѣ и составляютъ изъ неї палки или цилиндры разной величины. Сей воскъ оснастится на всегда мягkimъ.

665. польза воску какъ лѣкарства. При небольшихъ ранахъ и порѣзахъ тѣла, давши немного испечь крови и сплюнувшись послѣ того рану, весьма хорошо прикладывать на нее растянутый на холстинѣ или на лайкѣ воскъ. Клеенка, приголловляемая изъ воска, какъ извѣсочно, составляешь пре-

восходное средство въ продолжительной закоренѣлой ломотѣ и составомѣ, если она прикладывается непосредственно на голую кожу спрѣдущихъ частей. Таковую kleenку можно замѣнять сѣ совершеннымъ успѣхомъ тонкою холстинкою, обмоченою въ располненный воскъ, разглаженою надлежащимъ образомъ и, по пропущеніи, прикладываемою къ спрѣдущимъ частямъ, подобно kleenкѣ. Сверхъ сего воскъ употребляютъ сѣ болѣшою пользою для куренія комашъ чахоточныхъ людей, для покрытия распрескашившихъ сосковъ у женщинъ, для остановленія кровопече-ній послѣ вырыванія зубовъ, и проч.

Внутренне употребленіе сего также не менѣе важно, напаче въ соединеніи сѣ яичнымъ желтикомъ и содою, въ сильныхъ проспыхъ и кровавыхъ поносахъ, напутъ, въ кровопеченіяхъ изъ задне-проходной кишкѣ и проч. Пріемъ до полузолотника. Сверхъ сего воскъ входитъ въ составъ всѣхъ пластырей.

ВОСПАЛЕНИЕ.

666. воспаление какой нибудь части тѣла, буде оно не глубоко находится въ тѣлѣ, какъ на примѣрѣ не во внутренностяхъ брюшныхъ, познается по краснотѣ шего мѣста, опухоли, жару и боли больше или меньше сильной; иногда сопровождается и горячкою.

Оно происходитъ отъ ушибовъ, разрѣзовъ, уколовъ, ущемлений, прижатія, тренія, раздраженій химическихъ, каковы суть кислоты, отъ угрязенія змѣй, пчелъ, отъ сильного холода, или чрезвычайного жара, и проч.

667. лѣченіе. При большихъ воспаленіяхъ кровопусканіе изъ руки или ноги есть первое средство для уменьшения припадковъ воспаленія; при воспаленіяхъ же не такъ сильныхъ довольно бываетъ и кровопусканій частныхъ, производимыхъ изъ самаго воспаленнаго мѣста или вблизи онаго посредствомъ піявокъ, кровесосныхъ банокъ, и проч.

Кромъ кровопускания прикладываются снаружи къ воспаленной части разныя шелыя, мокрыя припарки, каковы: цвѣты бузины, листья просвирника, полченые льняные сѣмяна, овсяная крупа, винные 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 переходящіе въ нагноеніе, ошвердѣніе, водянную болѣзнь или ангионовъ огонь; почему въ важныхъ сильныхъ воспаленіяхъ непремѣнно нужна бываетъ помощь описанаго врача.

ВОШЬ.

668. СРЕДСТВО ИСТРЕВЛЯТЬ ВШЕЙ. Лучшее и безопаснѣйшее средство есть чистота, поддерживающая чесаніемъ головы частымъ гребнемъ и мытьемъ съ мыломъ; всѣ же мази отчастіи умножаютъ только нечистоту, или будучи Ѳдки, бываютъ и опасны для здоровья; особенно должно убѣгать всѣхъ рѣпучныхъ мазей. Можно посыпать иногда голову для испребленія вшей *вшивымъ порошкомъ* (*Semen sabadillae*). Вши, которыя заводятся нерѣдко въ пласти и бѣльѣ, а также и *площицы*, испребляются хожденiemъ въ баню и употребленiemъ мази, состоящей изъ одного лопа жира, полпора золотника бергамотоваго масла и полпора золотника масла аиснаго; сею мазью намазывать мѣста, обросшія волосами.

669. ВШИ ИСТРЕВЛЯТЬ У РОГАТОГО СКОТА. У коровъ и телятъ появляются иногда вши отъ дурнаго тощаго корму, каково на примѣрѣ худое сѣно и ячменная солома; для испребленія вшей надобно давать имъ лучшій кормъ и мазашь ихъ по немногу рѣпучной мазью.

670. ВШИ ИСТРЕВЛЯТЬ У ОВЕЦЪ. Дѣлаются деревянныя курипельныя трубки такой величины,

чтобы могла войти въ нее четверть фунта табаку; такая трубка снаружи обивается жестью и имѣетъ очень коротенькой чубчикъ. На дно трубки кладется раскаленный уголь и трубка набивается самымъ дуринымъ табакомъ, а въ чубчикъ всплавляется трубка раздувального мѣху: одинъ человѣкъ беретъ между колѣнъ овцу, другой разбираетъ вездѣ ея шерсть, а третій посредствомъ раздувального мѣха выпускаетъ дымъ. Въ двадцать четыре часа пропадаютъ всѣ вши, нападающія иногда на цѣлые стада и наносящія великій вредъ. Окутивши табачнымъ дымомъ овецъ, надобно оставить ихъ нѣсколько времени на свободномъ воздухѣ.

671. вши истревлять у птицъ. Спраждущихъ вшами птицъ надобно мазать мазью изъ табачной золы и свѣжаго коровьяго масла; особенно нащирать ею между перьевъ на шѣй.

672. вши истревлять на растеніяхъ.

а) Высушивъ въ печи пепрушечныхъ сѣмянъ, спереть ихъ въ порошокъ и посыпать имъ расщепленія, также и землю около ихъ. Окутаніе расщепленій табачнымъ дымомъ также испрѣбляетъ вшей.

б) Гуская мыльная вода, которою намазывающъ листья, на которыхъ водятся сіи вши, также испрѣбляетъ ихъ.

в) Въ новѣйшее время найденъ способъ испрѣблять ихъ ошваромъ свѣжихъ ореховыхъ листьевъ, которыми холоднымъ должно смывать всѣ листья, покрытые вшами. Можно также смѣшавъ два унца сѣры въ порошкѣ съ $1\frac{1}{2}$ ведромъ деревянныхъ опилокъ, сыпать съю смѣсь подъ расщепленія, на которыхъ напали вши.

г) Табачные листы мочить двенадцать часовъ въ крѣпкомъ мыльномъ спиртѣ, а потомъ, прибавивъ въ сей настой около десяти частей воды, опрыскивать по вечерамъ расщепленія, покрытые вшами.

ВОЩАНКА.

673. способъ приготовлять вощанку шелковую. Напянувши на раму извѣстной величины

тафтияной кусокъ, надобно намазать его слѣдующимъ составомъ: взять сухой трубочнай глины, просѣянной чрезъ волосяное сито, шестнадцать частей; глемту перемытаго въ водѣ, высушенного и также просѣяннаго при частии; лампадной копоти одну часть; льнянаго масла, сваренаго съ глемту сполько, чтобы составило оно жидкую кашицу, будучи смѣшано съ сказанными веществами. Посредствомъ длиннаго ножа, имѣющаго съ обоихъ концовъ рукоятки, наведи сюо смѣсь на тафту и дай ей высохнуть, для чего лѣтомъ достаточно однихъ сутокъ. Неровности на тафтѣ слаживаются немзою и водою, и когда kleенка высохнетъ, покрываеется жирнымъ копаловымъ лакомъ.

ВУАЛИ.

674. СПОСОБЪ МЫТЬ ТЮЛЕВЫЯ ВУАЛИ. Растворяють доспапочное количество мыла въ кипячей водѣ, и когда она простынетъ до того, что не можетъ обжечь руки, то опускаютъ въ нее вуаль, и моютъ ее не спиряя, но только сжимая въ рукѣ и разжимая руку, чтобы вода могла входить въ вуаль и опять изъ нее выходить. Когда вуаль сѣдлаетъ чистою, то надобно сполоснуть ее сперва въ теплой водѣ, а послѣ въ холодной, и высушить; высушивши водяты по ней мягкою щеткою, все по одному направлению.

675. СПОСОБЪ ВЫВОДИТЬ ПЯТНА ИЗЪ ЧЕРНОЙ ВУАЛИ. Для выведения пятенъ изъ кружевныхъ вуалей *чернаго цвета*, осиророжно моютъ ихъ въ горячемъ мыльномъ растворѣ, смѣшанномъ съ небольшимъ количествомъ разведенной водою быччьей желчи, до тѣхъ поръ, пока онъ совершенно очистится отъ грязи; а попомъ, выполоскавъ въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы испрѣбить испрѣятый запахъ желчи, обмакивающъ ихъ въ растворѣ рыбьяго клея, и спарательно выжавъ, пришиливаютъ къ рамѣ, для просушки.

ВЫВИХИ.

676. Недавний **вывихъ** какого нибудь члена можетъ исправленъ быть однимъ попыгиванiemъ или подергиваниемъ вывихнутаго члена. Гдѣ есть косоправъ или лѣкарь, шамъ лучше кѣ нему опиеснись и просить о пособіи.

Боль, при вывихѣ бывающую, можно умалять прикладываниемъ охлопковѣ, намоченныхыхѣ вѣ водкѣ вмѣнивъ сѣ сбитыми приемя яичными желтками и малою долею крошенаго мыла.

ВЫЗДОРАВЛИВАНИЕ.

677. **ПРАВИЛА ДЛЯ ВЫЗДОРАВЛИВАЮЩИХЪ ОТЪ БОЛЬЗНЕЙ.** Выздоровливаніе есть возвращеніе кѣ здоровью послѣ болѣзни, есть переходъ отъ послѣдней кѣ первому, следствіено оно есть все то время, которое проходитъ отъ окончанія болѣзни до совершенного восстановленія здоровья и силъ. Вѣ сіе время обыкновенно иѣшь уже болѣзненныхыхъ припадковъ, но оспаеется еще слабость, и медленность вѣ исполненій жизненныхъ дѣйствій, и которая уступаетъ мѣсто здоровью постепенно, а не вдругъ. Выздоровливающіе часто слишкомъ рано счишаютъ себя освободившимися отъ всѣхъ заботъ о своемъ здоровыи, принимаютъ безъ всякой предосторожности за всѣ дѣла, которыхъ еще имъ не по силамъ и начинаютъ веселъ образъ жизни, который нерѣдко обращается имъ вѣ погибель. Выздоровливающимъ надобно во всемъ быинъ осмотрительными, чтобы прежняя болѣзнь не возвратилась; и кто не знаетъ опасности возвращу ея? Образъ жизни выздоровливающихъ долженъ быть различенъ, смотря по болѣзни, которая скоро прошла, или долго болѣнаго мучила, смотря по климату, племенамъ, полу, возрасту и свойству болѣзни.

Выздоровливающіе обыкновенно не такъ скоро послѣ болѣзней хроническихъ (долговременныхъ), а скорѣе послѣ болѣзней острьихъ, каковы наприм.

горячки. Иные выздоравливают въ нѣсколько дней, другіе въ нѣсколько недѣль, а есть и такіе, которыхъ выздоравливаніе продолжается нѣсколько мѣсяцівъ.

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 умаляются и наконецъ совсѣмъ пропадаютъ по восстановленіи здоровья.

678. Послѣ нѣкоторыхъ болѣзней превозжитъ иногда сильной голодъ, но выздоравливающему не надобно тщась съ жадностю есть много, а лучше есть по немногу, но чаще; ибо въ пропивномъ случаѣ, когда сильной позывѣ на пищу тщась удовлетворится совершенно, то слѣдствиемъ сего бываетъ невареніе пищи, опасный возвратъ болѣзни, а нерѣдко и скоропостижная смерть, которой можно бы было избѣжать воздержаніемъ, необходимымъ въ сихъ случаяхъ и всегда спасительнымъ.

679. **ЗНАКИ ПОРЯДОЧНОГА ВЫЗДОРАВЛИВАНІЯ** супъ, когда бывшій больной находитъ хорошую пищу вкусною, вино не горькимъ, какъ-то кажется иногда въ болѣзни; когда силы умножаются постепенно, и при какихъ нибудь тѣлодвиженіяхъ не чувствуется усталости.

У женскаго пола появленіе мѣсячныхъ кровей всегда есть хороший признакъ, однакожъ не надобно считать выздоравливанія прочнымъ, какъ при впоромъ 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 постепенно увеличиваются, чувства дѣйствующіе надлежащимъ образомъ и тѣло принимаетъ видъ тѣла здороваго и полнаго; отъ сего-то иногда молодые

люди, недоспившие еще полнаго своего роста, необыкновенно скоро получають прибавление своей вышины.

680. мѣста высокія и сухія весьма примѣрное и очень хорошее имѣютъ вліяніе на выздоравливающихъ, которые гораздо скорѣе оправляются въ силахъ, нежели живущіе въ мѣстахъ низкихъ и сырыхъ. Смотря по климату, замѣчено, что выздоравливающіе скорѣе въ мѣстахъ теплыхъ, нежели холодныхъ; но какъ сильный жаръ, такъ и большой холода вредны.

Въ разсужденіи временъ года замѣчено, что зима и осень для выздоравливающихъ не такъ хороши, какъ весна и лѣто, которые имѣютъ очень примѣрное вліяніе на восстановленіе здоровья.

Мужчины скорѣе выздоравливаютъ, нежели женщины.

Въ отношеніи возрастовъ надобно сказать, что выздоровленіе состоится съ ними въ обратномъ содержаніи, и дѣти гораздо скорѣе выздоравливаютъ, нежели старики.

681. Правиломъ надобно поспавить, чтобы выздоравливающіе жили всегда въ чистомъ, сухомъ воздухѣ, и котораго температура должна быть выше $14-15^{\circ}$ по Рейм. Сіи условія обыкновенно бываютъ лѣтомъ и весною, но въ концѣ осени и зимою выздоровленіе продолжается долѣе, по причинѣ холода, дождей, вѣтровъ и очень частой перемѣны погоды. Выздоровляющій человѣкъ, очень чувствительный къ холоду, долженъ быть въ комнатѣ и не выходить на воздухъ въ сырое время.

Въ сихъ-то обстоятельствахъ, т. е. осенью и зимою, недостатокъ воздушной теплоты должно замѣнить теплотою искусственною; а посему надобно по возможності выбирать покой, лежащіе на югѣ, и въ которыхъ можно воздухъ легко возобновлять. Посредствомъ печей и каминовъ можно возвысить въ покояхъ теплоту до 14° по Рейм. и на воздухѣ надобно выходить только въ пло-

время, когда солнце свѣтишъ, и нуще всего надобно остерегаться сырости.

682. Выздоравливающему надобно носить *шерстяное платье* даже въ самые жары. Надобно также часпю 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 пагрѣвается тѣло, и безъ пользы потѣшитъ, что всегда ослабляетъ его, но лучше на шифонѣ, набитомъ конской гривою; не надобно также слишкомъ укутываться одѣялами.

При восстановленіи силъ нехудо брать иногда *теплые ванны*, остерегаясь вирочемъ по выходѣ изъ ванны холоду. По выходѣ изъ бани надобно вытиратъ тѣло фланелью.

Голову надобно держать чисто и чаще чесать волосы, и не надобно спричься во все время выздоровленія.

683. Въ разсужденіи пищи надобно избирать самую питательную, но въ маломъ количествѣ, и которая припомъ была бы очень удобоварима, каковы напр. мясные супы, каши жидкия, свѣжія яйца въ смятку, саго, салепъ, шоколадъ и другія питательныя вещества, приправленныя нѣсколько пряностями; они очень полезны, особенно при началѣ выздоровленія; нѣсколько позже можно употреблять пищу болѣе возбуждающую, которая состоитъ изъ твердыхъ веществъ, какъ-то: изъ хлѣба пшеничного, хорошо выпеченаго, изъ птицы, баранины, говядины, рыбы мѣлкой, плодовъ зреющихъ и сладкихъ. Но совершенно не должно есть мяса жесткаго, каково напр. заячье, дикихъ козъ, дикихъ утокъ и гусей, свинина, мяса соленаго, копченаго; ненадобно есть также пищи жирной, масляной, семги, угрей, карпъ, и вообще всѣхъ мясъ, которыхъ не можетъ еще слабый желудокъ переваривать. Молоко есть жидкость

пищательная, но оно не для всѣхъ желудковъ годится. Какъ выздоравливающіе къ вечеру обыкновенно слабѣ, то и пищи ввечеру надобно употреблять какъ можно меныше, чтобы не помышасть хорошо уснуть. Сверхъ сего надобно также заботиться и о томъ, чтобы пища была порядочно уварена и перяла, во время приготовленія, сколько можно меныше пищательного вещества; а посему мяса жаренаго въ семъ случаѣ лучше вареныхъ.

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: ъздить въ повозкѣ на рессорахъ, въ лодкѣ, верхомъ на лошади, но шагомъ птичимъ, что особенно полезно при началѣ выздоравливанія; ъздить верхомъ недолжно послѣ спола, но всегда предъ обѣдомъ; можно также прохаживаться, но сперва немнога, и потомъ, при умноженіи силъ, постепенно употреблять на то болѣе времени.

Смотря по времени года и дня, надобно для прогулокъ избирасть 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 сияніи.

Выздоравливающимъ нужно развлечениѣ и забавы пріятельства, и убѣганиѣ всего того, что можешь на ихъ духъ подействовать сильно. Умственная рабоча вредна, а также и удовольствія любви.

685. Послѣ болѣзни, испражненія ни низъ не бываешь иногда каждый день, что и не нужно, и о томъ заботиться иѣтъ надобносши; но если его не бываешь дни три-четыре, то надобно поставить мягчительный клиスピръ изъ воды, съ ромашкою вареной и масла.

ВЫМОРОЗКИ.

686. Такъ называются вина нарочно замораживаемыя, чтобы ихъ сѣлашь покрѣпче; ибо замер-

заешь одна только вода, а спиртъ оспаеется, 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 сдѣланныя послѣ сего большою частію окисаютъ.

ВЫОНЬ.

687. ВЫОНЫ принадлежитъ къ рыбамъ очень вкуснымъ и питательнымъ, хотя мясо ихъ и неудобоваримо. Они водятся по рѣкамъ и озерамъ всего почти Россійскаго Государства. Выоновъ ловятъ бреднями и вершами.

Выонъ, посаженный въ стеклянную банку, на дно которой посыпано песку, и которая налита чистою водою, можетъ предсказывать перемѣну погоды, всплывая на верхъ воды предъ наступлениемъ непогоды и мутя воду, между тѣмъ какъ въ ясную погоду онъ лежитъ на дни банки спокойно.

688. ВЫОНЫ ВЪ ЛУКОВОМЪ СОУСѢ. Выоны покрыты слизиспою кожею, почему необходимо сперва сбить ее, обпирая солью, золою или шолченымъ углемъ; при чемъ опрѣзать и хвостовыя перья, послѣ того выпотрошить; но печенки, кои самый вкуснѣйший кусокъ соспавляютъ, сберечь, выоновъ 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, чтобъ только опиять остропу у уксуса. Положить наконецъ въ сей соусъ выоновъ съ печenkами, и уварить. Подавая на столъ, можно сей соусъ посыпать мѣлко скрошеною лимонною коркою.

689. ВЫОНЫ СЪ СОУСОМЪ МАСЛЯНЫМЪ. Положи въ кострюю кусокъ промытаго масла коровьяго, посыпь мукою, захватя небольшую щепоть оной,

прибавь шесть яичныхъ желтковъ, и вымѣшай хорошенъко; прибавь мѣлко скрошенной лимонной корки, мушкаинаго цвѣта и бѣлаго инбира, влей мясного отвара, сколько надоно къ разведенію соуса, также пусты нѣсколько капель холодной воды, чтобы яйца не свернулись, когда соусъ при непрестанномъ мѣшаніи начнешь кипѣть. Между тѣмъ сѣ выюновъ сбить слизь, выпотрошишь и отваришь въ водѣ сѣ солью. Подавая на столъ, рыбу выложи на блюдо, облей соусомъ и спрысни расплеленнымъ коровьимъ масломъ: въ соусъ можно прибавлять изрубленной петрушки.

690. ВЬЮНЫ СЪ ЛИМОННЫМЪ СОУСОМЪ. Взвари въ кострюль воды, сѣ ренскимъ уксусомъ и солью смѣшанной, облей очищенныхъ и выпотрощенныхъ выюновъ, попомъ положи въ кострюлю и въ сей же водѣ отвари до того, пока они поголубѣютъ. Тогда положи въ другую кострюлю масла коровьяго, спершаго бѣлаго хлѣба, корку сѣ одного цѣлаго лимона, и самой лимонъ разрѣзанный въ кружечки, также мушкаинаго цвѣта, накапи винограднымъ виномъ сѣ водою, или мяснымъ отваромъ, положи цѣлую гвоздикую напыканную луковицу и два листа лавровыхъ, увари соусъ до сгущенія; въ сей соусъ положи въюновъ, покрыть кострюлю и дать на огнь покипѣть.

ВѢКИ ГЛАЗНЫЯ.

691. СРЕДСТВО УКРЫПЛЯТЬ ОСЛАВШІЯ ВѢКИ. Надобно взять квасцовъ, пережечь и спомочь ихъ мѣлко; а между тѣмъ, выпустивъ изъ свѣжаго яйца бѣлокъ, взбизашь его до пѣхъ порѣ, пока онъ превратишся весь въ пѣну; тогда квасцовыи порошокъ смѣшашь сѣ сею пѣною и прибавивъ немногого сахару, намазашь чистую венюшечку и прикладывашь къ глазу.

ВѢСКИ.

692. ВѢСКИ КАРМАННЫЕ ДЛЯ ВЗВЫШИВАНІЯ ЗЕРНОВАГО ХЛѢБА. На Амстердамской хлѣбной биржѣ и во всей Голландіи издавна употребляются вѣски

въ маломъ размѣрѣ, копорыми покупатель узнаетъ вѣсъ и доброму зерноваго хлѣба и масляныхъ сѣмянъ, и по вѣсу на сихъ маленькихъ вѣскахъ назначаються цѣны.

Вѣски сіи состоятъ изъ двухъ мѣдныхъ чашъ или мѣрокъ, наподобіе маленькихъ стопокъ, повѣшенныхъ на коромыслѣ, по срединѣ копораго утверждена спрѣлка, какъ въ обыкновенныхъ вѣсахъ. Употребляемыя для сихъ вѣсковъ разновѣски дѣлаються въ уменьшенномъ видѣ, такъ на примѣрѣ: $\frac{1}{10}$ или $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{3}$ доли фунта принимаемыя за цѣлыи фунты. Соразмѣрно тому уменьшена и емкость мѣрокъ или чашъ. При такомъ устроиствѣ, одна мѣрка насыпается зерномъ и сгребаеется гребкомъ, а въ другую кладется разновѣска, пока указанательная спрѣлка остановится прямо (вертикально); тогда положенная разновѣска покажетъ истинный вѣсъ зерна, почему узнается и доброта онаго.

Такіе вѣски употребляются, кромѣ Голландіи, въ нѣкоторыхъ другихъ государствахъ, а также и въ Россіи въ Архангельскѣ, и наиболѣе въ Ригѣ. Они признаны весьма удобными и совершенно соопѣвѣщивающими своей цѣли; почему всякий биржевой маклеръ и купецъ, занимающійся торговлею хлѣба, имѣеть 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 помножить сей вѣсъ на три, и выйдетъ вѣрный вѣсъ Русской четверти. . . . 9 пудъ 24 фунта.

Рожью	116 фунтовъ, выйдетъ 8 п. 28 ф.
---------------	------------------------------------

Льнянымъ Рижскимъ—

мянемъ	112 фунтовъ,—8 п. 16 ф.
----------------	-------------------------

Коноплянымъ сѣмянемъ

Рижскимъ	91 фунтъ, — 6 п. 33 ф.
------------------	------------------------

**693. спосовъ взвѣшиватъ вѣро на вѣскахъ не-
вѣрныхъ.** На чашку вѣсковъ, копорая легче другог,

надобно насыпать сполько песку, чтобы она пришла въ совершенное равновѣсіе съ другою чашкою, и попомъ на сю послѣднюю положить венцъ, которую должно взвѣсить, а на другую прошивупложенную гирьки, означающія всѣ, и такимъ образомъ взвѣшивашь, какъ и на вѣсахъ самыхъ вѣрныхъ.

ВЪЯЛКА (вѣяльная машина) см. **СОБРАНИЕ РИСУНКОВЪ.**

ВЪЯНИЕ ХЛѢБА.

694. новой способъ вѣять хлѣбъ везъ вѣтра. Къ сему вѣянію постребно:

1) Чтобы внутренность риги или сарая, гдѣ хлѣбъ вѣшется, со всѣхъ сторонъ защищена была опѣ вѣтра, который, мѣшая зерна съ мякиною, препятствуетъ совершенному ихъ онѣдѣленію; для сего ворона риги должны иакинъ заиворяшься, и въ окна, чрезъ кои входишъ свѣшъ, вспавляются окончины.

2) Рига, гдѣ вѣютъ, должна быть вышиною не менѣе 5 аршинъ.

3) Лопаша дѣлается, для усиленійшаго дѣйствія, немногого ширѣ обыкновенной.

4) Крестыянины, вѣющи хлѣбъ, не должны сходить съ мѣста; для сего кладущія у ногъ замѣтки.

5) Хлѣбъ чернается не на конецѣ лопаты, какъ при обыкновенномъ вѣяніи, а ближе къ ручкѣ; на конецѣ

6) Хлѣбъ бросается не вверхъ, какъ обыкновенно, но прямо опѣ себѣ сколь можно даѣ и косвенно вверхъ; опѣ сего нияжелый хлѣбъ лепится даѣ, средний ложине въ срединѣ, а самый легкій близъ вороха, мякина же опиносится къ сторонѣ опѣ дѣйствія конца лопаты.

Каждый хозяинъ легко усмыришъ многоразличную пользу шакового вѣянія, обнародованного Г. Гамалево:

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, чѣмъ ровный хлѣбъ удобнѣе вѣять.

3) Никакимъ средствомъ не возможно лучше опѣять зеренъ сорныхъ праѣ, какъ-то костера и проч., отъ чего цѣна хлѣба несравненно возвышаєтся.

4) Вся мякина, которой на вѣпрѣ много пропадаетъ, симъ средствомъ сберегается на кормъ скопу.

5) Разные роды хлѣба, смѣшившіеся между собою, симъ способомъ очень удобно опредѣляются одинъ отъ другаго.

6) При хорошо обученномъ вѣяльщикѣ, вѣяніе производится столь же успѣшно, какъ бы при ровномъ и лучшемъ вѣпѣ.

ВЯЗЪ см. **ИЛІМЪ**.

КОНЕЦЪ I-ГО ТОМА.

