

63(08)

A 23

114461



# **ЛЕКСИКОНЪ**

**ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО**

**ХОЗЯЙСТВА.**

**ТОМЪ ВОСЬМЫЙ.**

# ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО

## ХОЗЯЙСТВА,

СОДЕРЖАЩІЙ:

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

СОСТАВЛЕННЫЙ

ДѢЙСТВИТЕЛЬНЫМЪ СТАТСКИМЪ СОВѢТНИКОМЪ И КАВАЛЕРОМЪ  
*Иваномъ Двигубскимъ.*

ТОМЪ ВОСЬМЫЙ.

Р — С.

МОСКВА.

ВЪ ТИПОГРАФІИ С. СЕЛИВАНОВСКАГО,

1838.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

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

*Статскій Совѣтникъ, Ценсоръ и Кавалеръ И. Снегиревъ.*

# ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО

## ХОЗЯЙСТВА.

---

### Р

#### РОГА.

4737. СПОСОБЪ ОБРАБОТЫВАТЬ РОГА ЖИВОТНЫХЪ. Въ ремеслахъ употребляются одни только рога воловыи, бараныи и козыи, а не оленыи, ланыи и лосыи, кошырые такъже называются рогами, но они имѣютъ вещество костяное.

Изъ эшихъ роговъ выдѣлываются различныя вещи, какъ-то: гребни, черенки къ ножамъ, шаба-керки, пуговицы, фушляры, и проч. Сперва рогъ выпрямливаетъ и приготавливаетъ его для прочихъ работъ.

Первая работа въ приготавливаніи рога, состоитъ въ очищеніи его внутренности; эша работа большею частію производится шамъ, гдѣ бьютъ быковъ и продаютъ рога сырые.

Не рѣдко случается, что отверстие у роговъ бываетъ очень мало, самый же рогъ очень толстъ; въ такомъ случаѣ втыкаютъ въ отверстие ихъ раскаленный желѣзный прутъ, и его расширяютъ, буде толстаго рога разпрямитъ не можно.

4738. ДЛЯ ГРЕБНЕЙ, рогъ распиливаютъ на небольшіе куски; пилятъ же его не вдоль, а поперекъ пошому, что если распилить рогъ въ длину, то зубья у гребня выдутъ по толщинѣ рога, и тогда они скоро ломаются.

Что касается до длины роговых кусковъ, то располагаютъ ее по ширинѣ гребня, который должно будетъ дѣлать изъ кусковъ.

Весь рогъ, кромѣ его оспраго конца, пригоденъ для гребней, а потому концы его обрѣзываютъ.

Каждый кусокъ распиливаютъ по длинѣ, но такъ чтобы онъ не раздѣлялся на двѣ половины, а оставался бы круглымъ, потому что по всей широтѣ куска дѣлается длина гребня.

4739. **НАПИЛЕННЫЕ** такимъ образомъ куски размягчаютъ въ жару до шѣхъ поръ, пока ихъ можно будетъ распрямить и положить подъ гнетъ.

Для этого варятъ ихъ въ желѣзномъ кошлѣ съ водою; но варятъ только старый рогъ, напрошивъ того свѣжіе рога пребываютъ для размягченія своего 60° шеплоны по термометру.

Рогъ вываренный въ горячіе водѣ, размягчаютъ опять въ жару. Для этого употребляютъ очагъ, въ которомъ сдѣлано чешыреугольное углубленіе, гдѣ кладутъ горячіе уголья, или разводятъ огонь, положивъ дрова изъ швердаго дерева.

Потомъ ущемивъ кусокъ рога въ палкѣ, держатъ его надъ огнемъ.

Для скорѣйшей работы огонь усиливаютъ, отъ чего рогъ въ нѣсколько минутъ размягчается совершенно.

Снявъ рогъ съ огня, берутъ его опять клещами за оба конца, и именно за одинъ конецъ малыми, а за другой конецъ большими клещами; эти клещи точно такія же какъ и кузнечныя, съ пружиною, которая въ срединѣ загнута, а на концѣ плоская.

Этими двумя клещами нажимаютъ и выгибаютъ разогрѣтый кусокъ рога такъ, чтобы изъ круглаго конца вышла прямая дощечка. Эту работу должно производить какъ можно скорѣе, пока рогъ еще горячъ.

Вынувши изъ клещей роговую дощечку, выравниваютъ снаружи и снутри пока еще она шепла, кривымъ ножомъ сдѣланнымъ наподобіе лищеры

С, обрѣзываютъ гладко и ровно, и выскабливаютъ кривымъ, серпообразнымъ ножомъ.

Выравнивши такимъ образомъ дощечки, опять ихъ разогрѣваютъ на огнѣ, и потомъ еще горячія кладутъ подъ гнетъ между двумя желѣзными плитами; тогда получается роговая дощечка шведая, плоская, прямая и ровная.

4740. Изъ такихъ дощечекъ дѣлаются уже *сребни*.

Для нихъ употребляютъ обыкновенно воловьи рога; коровьи же рога негодятся, потому что скоро трескаются и ломаются, почему и дѣлаютъ изъ нихъ только мундштуки для чубуковъ, черенки и другія мѣлочи.

4741. Гребенчики проправляютъ роговые дощечки для различнаго сорта гребенковъ пяпнами, и поддѣлываютъ ихъ подъ черепаховую кость.

Для этого берутъ чистый желтый рогъ, и посредствомъ роговой проправы наводятъ на него темныя пяпна; *протрава* же готовится слѣдующимъ образомъ: берутъ пошашъ, сурикъ и известь, и смѣшавъ ихъ вмѣстѣ такъ густо какъ шѣсто, накладываютъ эту смѣсь на шѣ мѣста рога, гдѣ должны быть темныя пяпна; послѣ того кладутъ рогъ съ нею въ жаръ на цѣлый часъ, и тогда выдутъ пяпна.

Чѣмъ болѣе положитъ пошашу, и чѣмъ долѣе будетъ лежать протрава, шѣмъ пяпна будутъ темнѣе; однако же не надобно употреблять много пошашу, чтобы рогъ не раздулся.

4742. ДРУГОЙ СПОСОБЪ ПРОТРАВЛИВАТЬ, ИЛИ РОГОВЫЯ ИЗДѢЛІЯ ДѢЛАТЬ ПОХОЖИМИ НА ЧЕРЕПАХОВЫЯ. Когда рогъ\* выдѣланъ будетъ надлежащимъ образомъ, и разбитъ въ пластинки, большей или меньшей величины, смотря по надобности: по

\* Для этого берутся рога лучшіе и по выдѣлкѣ полупрозрачныя.

для сдѣланія его подобнымъ черепаховой кости, надобно взять двѣ чашки порошка негашеной извести и одну чашку глеба, и съ мыльнымъ (бѣжимъ) щелокомъ сдѣлать изъ нихъ родъ пѣсы. Этою массою покрываютъ рогъ въ тѣхъ мѣстахъ, которыя должны быть темными и похожими на черепаховую кость; это пѣсо оспавляютъ лежать до тѣхъ поръ, пока оно совершенно высохнетъ. Послѣ счищаютъ пѣсо щеткою, и рогъ окажется тогда опчасни темнымъ, а опчасни полупрозрачнымъ наподобіе черепахи.

Конечно надобно много искусства и опытности для размѣщенія вышесказанной смѣси по роговой пластинкѣ такъ, чтобы полупрозрачныя мѣста были различной величины и фигуры, равно какъ и прозрачныя были бы въ известномъ порядкѣ; чтобы подражаніе природѣ было удачнѣе, этого можно достигнуть, примѣшивая понемногу къ сказанной смѣси бѣлаго мѣлу, чтобы дѣйствіе ея въ нѣкоторыхъ мѣстахъ ослабить, опъ чего эти мѣста будутъ представлять только темнокрасноватая пашна. Если пашна будетъ приличнымъ образомъ расположены, особливо около темныхъ мѣстъ: то чрезъ то работа выйдетъ красивѣе и будетъ имѣть болѣе сходства съ настоящею черепаховою костью.

4743. **ДЛЯ ОКРАШЕНІЯ РОГА** въ черный цвѣтъ, употребляется разведенный водою растворъ серебра въ селипреной кислотѣ (крѣпкой водѣ); этимъ растворомъ смазываютъ нѣсколько разъ холодный рогъ, послѣ того высушивъ его, полируютъ горячій.

4744. **ДЛЯ ДѢЛАНІЯ ИЗЪ РОГА ТАБАКЕРОКЪ, ФУТЛЯРОВЪ, ИГРУШЕКЪ, ПУГОВИЦЪ И ПРОЧ.** впискиваютъ разогрѣтый рогъ въ опредѣленную для того форму.

Форма для круглыхъ табакерокъ состоитъ изъ двухъ кусковъ желѣза. Одинъ дѣлается наподобіе кольца, чтобы легче можно было вынимать чашечку, и даетъ рогу видъ круглой табакерки; другой кусокъ



дѣлается въ половину менѣе означеннаго кольца. Эта форма въ средину вогнута, чтобы можно было сдѣлать выпуклую крышку.

Роговая дощечка такъ округляется, чтобы она для этого углубленія была еще довольно велика. Потомъ переносятъ ее на нижнюю форму и кладутъ подъ прессъ такъ, чтобы винтъ приходился въ срединѣ; на него насаживается деревянная негля, которая по толщинѣ рога дѣлается по ширинѣ кольца, и именно такъ, что если рогъ наложенъ вездѣ ровно, то бы она входила въ кольцо, къ которому слегка привинчивается винтъ.

Когда рогъ войдетъ въ форму, тогда вынимаютъ ее изъ горячей воды и ставятъ въ холодную; а послѣ того, какъ табакерка просыхнетъ, ее вынимаютъ изъ формы.

4745. Если надобно сдѣлать табакерку выпуклою, то кладутъ на дно ея кусокъ олова, потомъ табакерку накладываютъ другою стороною на форму, которую поставивъ опять въ горячую воду, сжимаютъ подъ прессомъ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается вынуклось. Крышка для табакерки кладется въ особую форму, нѣсколько выдолбленную, и такимъ же образомъ выписывается въ горячей водѣ.

4746. **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РОГОВЫХЪ ЛИСТОВЪ.** Выдѣлка изъ рога листовъ, употребляемыхъ для фонарей вмѣсто стеколъ, составляетъ особый родъ роговой работы.

Китайцы первые выдумали способъ складывать и спаивать куски роговъ такъ, что они кажутся однимъ цѣльнымъ листомъ. Отъ нихъ перешло это искусство къ Англичанамъ, которые выдѣлываютъ такія вещи очень хорошо и красиво; для фонарей идутъ только бѣлые рога козьи и барьяны.

Чтобы вынуть изъ нихъ черную часть, мочатъ ихъ въ водѣ: лѣтомъ 2, а зимою 4 недѣли; потомъ рога распиливаютъ съ плоской стороны;

а чтобы легче было ихъ разрѣзатьъ на двѣ части, по варяшъ ихъ полчаса въ водѣ, чтобы ихъ болѣе размягчить; сверхъ того надобно ихъ варить впорочно какъ и въ первый разъ, чтобы можно было разщепить толстые куски на шрое, а тонкіе на двое.

Рога молодыхъ живошныхъ толщиной отъ 1 до 2 линій, совсѣмъ не разщепливающъ.

4747. для щепанія рога употребляющъ небольшое долото и молотокъ. Сперва надщепляющъ рогъ, и попомъ его раздваивающъ руками. Первый листъ снимающъ, начиная съ широкаго, а не съ узкаго конца, и втыкая долото на 2 или 3 дюйма отъ края въ одно изъ колецъ, образующихъ наружную кору рога. Третій листъ снимающъ снизу, отдѣляя рогъ долотомъ на 1 дюймъ отъ остраго конца.

Попомъ роговые листы бросающъ опять въ воду, и размачивающъ, пока они подъ гнетомъ выпрямятся совершенно. Но до гнета надобно ихъ еще переварить два раза, чтобы они подъ гнетомъ получили ровную толщину.

Самыя толстыя и грубыя части обрѣзываютъ сначала рѣзцомъ, весьма похожимъ на кузнечный, копорымъ кузнецы очищаютъ у лошадей копыша, а попомъ опиливаютъ терпугомъ.

Тонкіе роговые листы легко размягчаются, и подъ гнетомъ расширяются на  $\frac{1}{2}$  ихъ ширины.

4748. Роговые листочки изъ козьихъ и козлиныхъ роговъ для оконъ, Китайцы размягчаютъ парами до тѣхъ поръ, какъ они уже отъ одного напуска спанутъ приспавать одинъ къ другому, такъ что изъ многихъ небольшихъ листочковъ можно сдѣлать одинъ большой листъ.

4749. способъ точить рога. Искусство точить рога было усовершенствовано еще въ началѣ 17-го столѣтія.

Токари дѣлаютъ изъ рога наиболѣе шабакерки, фушляры для разныхъ вещей, набалдашники къ

палкамъ, охотничьи и пороховые рожки, чубуки, мундштуки, чернильницы, пуговицы, ободки для очков и лорнетовъ и прочія пому подобныя вещи, которыя дѣлаютъ частію изъ оспрыхъ концовъ рога, а частію и изъ середины его.

**4750. ЧЕРЕНКИ ДЛЯ ПОЖЕЙ.** Ножевишки приготовляютъ рога для черенковъ различнымъ образомъ, и употребляютъ наиболѣе рога воловыи.

Рогъ разогрѣваютъ надъ угольями; потомъ, смазавъ его саломъ, кладутъ между двумя желѣзными плешками и ихъ завинчиваютъ.

Отъ этого рогъ разпрямитъ совершенно, и сдѣлается пригоднымъ для черенковъ.

Вынутый изъ подъ гнета рогъ даетъ уже хорошіе черенки, которые, будучи выполированы, получаютъ бѣлый цвѣтъ, опливающій въ сѣрый.

Черенки у складныхъ ножей, имѣющіе темный цвѣтъ, по которому проправляютъ желтые пятна и полосы, приготовляются изъ вышеописаннаго проправленнаго рога, § 4742.

Прозрачные черенки, имѣющіе зернистую поверхность и обыкновенно черныи, а иногда красный или желтый цвѣтъ, дѣлаются также изъ писнаго рога.

Когда надобно класть рогъ подъ гнетъ, тогда кладутъ на одну его сторону желѣзную плешку, въ которой выбиты зерна, отъ чего рогъ получитъ подъ гнетомъ шероховатую поверхность.

**4751. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ИСКУССТВЕННОЙ РОГЪ.** Естественный рогъ уже давно находится въ великомъ употребленіи, но длина его такъ бываетъ мала, что не всякую вещь можно изъ него выработать.

Искусственный же рогъ составляютъ такъ: приготовляютъ хорошій и прозрачный клей, распуская бѣлужій клей въ водѣ посредствомъ теплоты, или варя рыбу кожу и кости съ малымъ количествомъ воды до шѣхъ поръ, пока получится

спуденистый, и на холодѣ твердѣющій растворъ.

Послѣ того горячій клеевой растворъ процѣживаютъ сквозь полотно, чтобы опдѣлить отъ него всю нечистоту, и даютъ ему отстояться, пока онъ сдѣлается совершенно свѣтелъ.

Потомъ дѣлается изъ тонкой мѣдной проволоки рѣшетка съ деревянною рамою, точно шапальная, какая бываетъ у бумажной формы.

Эту рѣшетку обмакиваютъ въ чистый растворъ, и если всѣ ячейки нальются спуденью, тогда ее вынимаютъ и просушиваютъ.

Рѣшетку обмакиваютъ нѣсколько разъ, пока поверхность ея сдѣлается довольно толстая, послѣ чего высушиваютъ.

Такимъ образомъ получается прозрачій, роговатый листъ, который гораздо прозрачнѣе обыкновеннаго рога; а чтобы онъ отъ влажности не попортился, то покрываютъ его чистымъ лакомъ. Изъ этого искусственнаго рога можно выдѣлывать всякія вещи.

### РОЖА (вользнь).

**4752. Леченіе рожи.** Она познается по яркому красному цвѣту кожи, который отъ прижатія пальцемъ пропадаетъ, а на этомъ мѣстѣ дѣлается блѣлое пятно, а по опіяніи пальца кожа пощасъ опять краснѣетъ.

При леченіи рожи надобно снаружи прикладывать къ ней сухой порошокъ изъ мѣлу, пшеничныя или овсяныя опруби, мѣлкой порошокъ изъ цвѣтшова ромашки, божьяго дерева, куда можно прибавить и нѣсколько камфоры, а сверху обвязать сукномъ или фланелью сухою и теплою. Но ни какимъ образомъ не должно къ рожѣ прикладывать ни примочекъ, ни мазей, ни пластырей, однимъ словомъ ничего мокраго, потому что отъ того болѣзнь дѣлается гораздо хуже.

## РОЖА (РАСТЕНИЕ).

4753. **РАЗВЕДЕНИЕ РОЖИ** (*Alcea rosea*, *Linn.*). Это растение принадлежит къ числу растений очень красивых: цвѣты ихъ довольно велики и бываютъ разныхъ окрасокъ, при этомъ и цвѣтутъ долго, почему и разводящъ ихъ охотно вездѣ по цвѣтникамъ и другимъ мѣстамъ.

Эти растения хотя могутъ расти на всякой землѣ, но конечно лучше на хорошей; ихъ разводящъ сѣмянами, которыхъ высѣваюцца весною.

## РОЖЬ.

4754. **РОЖЬ** сѣютъ по всей Европѣ, а также и Россіи, но въ сѣверной части, гдѣ пшеница по чему либо не родится хорошо, она сѣется въ большемъ количествѣ и принадлежитъ къ необходимымъ и важнѣйшимъ хлѣбнымъ растениямъ. Грекамъ и Римлянамъ она едва ли была извѣстна, и по всей вѣроятности въ позднѣйшія уже времена перешла въ Европу изъ Азіи съ сѣверными народами.

Рожь бываетъ *озимая*, которую сѣютъ въ Августѣ или Сентябрѣ мѣсяцѣ, смотря по климату, и *яровая*, сѣемая весною.

4755. **ПОЧВА ДЛЯ РЖИ.** Рожь родится лучше всего на рыхлой легкой почвѣ, но и песчаная почва (только не сыпучіе пески), и глинистая, для нее также хороши, когда будутъ хорошо обработаны и не слишкомъ мокры и холодны. Гдѣ пшеница не можетъ удачно родиться, тамъ рожь можетъ очень выгодный приносить урожай.

4756. **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЧВЫ.** Рожь можетъ расти даже на землѣ пощей, но разумеется само по себѣ, что она въ этомъ случаѣ принесетъ урожай скудный; и потому для посѣву ее надобно пашню унавоживать. Примѣчено, что на хорошей почвѣ лучше землю для ржи унавоживать хотя не слишкомъ сильно, но чаще. Рожь сѣется

и по свѣжему навозу, въ поже лѣтѣ запаханному. Для нее приличнѣ навозъ конскій и овечій, нежели коровій, а всего надежнѣ ихъ смѣшивать вмѣстѣ.

Удобреніе пашни известкою, мергелемъ, а особливо золою очень полезно для ржи.

Подъ рожь надобно пахать, смотря по состоянію почвъ, раза три; если же вспахать и чепыре раза, то этошъ лишній трудъ наградишя и лишнимъ зерномъ.

**4757. посѣвъ ржи.** Для посѣву ржи надобно сѣмяна выбирать полныя, зрѣлыя, чистыя и хорошо сбереженныя. Что касается до свѣжихъ сѣмянъ того же года собранныхъ, то они для посѣву споль же хороши какъ и прошлогоднія, буде хорошо просушены, и хорошей доброты.

Ржи высѣвается на указную десятину, по различію почвы, отъ 8 до 10 и даже 12 четвериковъ.

Кустовой же ржи довольно высѣвать отъ 6 до 8 четвериковъ на десятину.

**4758. время посѣва.** Рожь обыкновенно начинаютъ сѣять въ разныхъ сѣверныхъ мѣстахъ около 1-го числа Августа, а въ южныхъ съ половины Августа и позже; кустовая сѣется гораздо раньше, и тѣмъ лучшій даетъ урожай. Вообще можно положить за правило, засѣвать рожью поля плохо унавоженныя раньше, а хорошо унавоженныя позже; погоду во время сѣянія должно избирать, по возможности, сухую.

Посѣявши рожь, обыкновенно боронуютъ пашню. На глинистой почвѣ зерна должны лежать не много покрыты землею, а на песчаной больше.

Весною всходы ржи покрываютъ землю при благопріятной погодѣ очень скоро, и такимъ образомъ не даютъ ей отвердѣть; но при всемъ томъ случается на вязкой глинистой почвѣ, что она за зиму спановится очень твердою, въ такомъ случаѣ надобно землю взбороновать, когда

она просохнешь и припомь боронами легкими. Если же земля подь рожью случится легкая и ноздревашая, и опь весеннихь морозовь ржаные корни поднимутся нѣсколькo выше, въ шакомь случаѣ лучше пашню покашатъ легкимь кашкомь.

4759. зрѣлость ржи. Рожь хорошо опцѣвшаешь и наливающимся ея зерна, когда погода въ это время стояла сухая, или по крайней мѣрѣ переменная, и не было медвяной росы, бывающей иногда въ жаркое лѣто, когда эшопь жарь смѣнялся холодными ночами.

Когда сѣмяна ржи начнуть созрѣвать, по солома спановится блѣднѣе, и въ колѣнцахъ ея пропадаеть вся зелень, а сами зерна спановятся тверды; и если ударить чѣмь нибудь по колосу, то они легко выпадаютъ. Это означаеть ихъ зрѣлость и время убирать рожь.

Эта уборка прозывается вообще вездѣ почти серпами, а кой гдѣ и косами; въ недавнее же время начали предлагать срѣзывать шолько одни колосья, а особливо въ мокрую погоду, чшобы шакимь образомь можно было всѣ срѣзанные колосья потчась свезть на гумно, и шѣмь предохранить ихъ оть мокроты; а сверхъ того увозя ихъ въ мѣшкахъ или куляхъ, болѣе сберечь зеренъ, которыхъ, какъ извѣстно, во время жатья, косьбы и перевозки на возахъ, весьма много пропадаеть.

Свезенную пшеницу на гумно, или ригу молотилъ обыкновеннымь образомь цѣпами или молотильными машинами, которыхъ теперь выдумано много, но которыхъ не всѣ одинакаго достоинства.

4760. рожь яровая, сѣется обыкновенно какъ и другіе яровые хлѣба весною; она шребуешь такой же почвы, но и на скудныхъ песчаныхъ мѣстахъ лучше родится, нежели озимая, хопя и ея урожай на шакихъ земляхъ блѣднѣе, чѣмь на легкихъ хорошихъ; вспахиванія прошиву озимой шребуешь

меньшаго, и сѣется весною рано, какъ только земля прочахнетъ. Посѣявши сѣмяна ея пошчасъ забораниваюшъ; сѣмянъ же надобно на десятину, по причинѣ ихъ мѣлкости, опъ 6 до 7 чешвериковъ.

Уборка яровой ржи такая же какъ и озимой; сѣмяна яровой ржи понкокожи и даюшъ превосходную муку. Эта рожь никогда не приноситъ такого урожая какъ озимая, при равныхъ впрочемъ обстоятельстввахъ; да и соломы опъ ней получается меньше, почему ее сѣютъ гораздо рѣже чѣмъ озимую; но въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ почва для озимой ржи, овса и ячменя слишкомъ суха и песчана и попому эши хлѣба дурно родятся, яровую рожь можно засѣвать съ большею выгодною, да и мука ея лучше озимой, и солома для скопа вкуснѣе ржаной озимой. Можешъ также она годиться и тогда, когда озимая рожь опъ какихъ нибудь неблагопріятныхъ случаевъ пропадетъ, что весною въ Апрѣлѣ очень легко можно примѣшпшь, тогда обсѣявъ озимый клинъ яровою рожью, можно ея замѣнить нѣкоторымъ образомъ недоспавокъ озимой.

**4761. особенной выгодной посевъ озимой ржи.** Озимую рожь можно съ выгодною сѣять и весною, особливо не въ самыхъ холодныхъ губерніяхъ, наблюдая слѣдующій порядокъ:

Рожь въ этомъ случаѣ должно сѣять гораздо рѣже, нежели подъ зиму, и употребляшъ сѣмянъ только прешью долю, или много половину, а недостающее количество замѣнить примѣсью овса. Когда эши вмѣстѣ посѣяныя хлѣбныя зерна выросшупъ, то не дожидаясь, чтобы рожь начала колоситься, а только бы пошла въ трубку, или еще и прежде, скосить ее въ кормъ скопу, что доставитъ ему изобильную и очень здоровую пищу. Если же лѣшю будетъ благопріятно, то подъ осень можно еще разъ скосить. Овесъ пропадетъ, а корень ржи, пробывъ цѣлое лѣшю въ землѣ, шакъ усилятся, что его ни мовроша, ни



засуха, ни вѣтры, ни морозъ зимою повредить не могутъ.

Въ слѣдующее лѣто эта роза двумя или тремя недѣлями прежде поспѣетъ, нежели подъ осень сѣянная; она разрастается очень большими кустами, приносятъ очень хорошія сѣмяна. Уборка ея обыкновенная.

Въ первое лѣто по посѣвѣ, должно косить эту розу тогда, какъ первая трава сдѣлается нарочито густа, не допуская, чтобы она снизу пожелтѣла и спала бы подорываться; сверхъ того и для корней гораздо безопаснѣе, когда скосятъ съ нихъ одна только трава, нежели начавшая уже выходить прорубка. Эта трава доставляетъ отличный кормъ скоту, и въ немаломъ количествѣ.

### РОЗА.

4762. Изъ всѣхъ намъ извѣстныхъ цвѣтущихъ, розовые цвѣты какъ по красотѣ своей, такъ и по пріятному запаху справедливо почищаются изъ первыхъ, а потому розовые кусты и разводятся вездѣ съ величайшимъ стараніемъ. Теперь у любителей и охотниковъ до цвѣтущихъ, считается около 2000 сортовъ отличій или выродковъ, различныхъ розовыхъ цвѣтущихъ, какъ полумахровыхъ такъ и махровыхъ.

Въ разныхъ мѣстахъ Россіи розовые кусты могутъ зимовать въ грунтъ; но другіе на зиму должны непременно быть въ оранжереяхъ, или по крайней мѣрѣ въ теплыхъ комнатахъ.

Кромѣ красивыхъ цвѣтущихъ, розовые кусты доставляютъ извѣстное всѣмъ, нѣкогда плашившееся на вѣсѣ золота, розовое масло, розовую воду, не только годную, но часто необходимую для многихъ домашнихъ надобностей, розовое, очень вкусное варенье, сухое или жидкое; наконецъ сухой розовой листъ, употребляемый какъ лекарство, или въ курава и душистые порошки и подушечки, съ другими пахучими травами и листьями.

## РАЗВЕДЕНИЕ РОЗЪ.

4763. **земля**, способнѣйшая для всѣхъ вообще соршовъ розъ, есть рыхлая и посредственно плодородная, искусствомъ же составляется изъ равныхъ частей глинистаго дерна, древеснаго листа и одной части коровьяго навоза, смѣшаннаго пополамъ съ лошадинымъ, совершенно уже перегорѣлымъ. Эша смѣсь осипавляется на воздухъ и перекапывается нѣсколько разъ въ лѣто до тѣхъ поръ, пока все совершенно перегниетъ и превратится въ землю.

На такой землѣ, и при большей степени теплоты, которую производитъ удобреніе и защищенное мѣстоположеніе, зимою же доспашочная покрывка, растеніе всасываетъ въ себя болѣе соковъ изъ земли и дѣлается лучшимъ во всѣхъ частяхъ своихъ.

Посредствомъ искусства доставить можно не только пышность землѣ въ высшей степени, но и большую теплоту, а именно: если розы, посаженныя въ горшки, внести въ теплую горницу, оранжерею, или сидящимъ въ грунтъ дать такое мѣсто, гдѣ бы онѣ цѣлый день были на солнцѣ, будучи защищены отъ холодныхъ вѣтровъ; къ тому же надобно землю около нихъ чаще вскапывать и взрыхливать, чтобы свѣтъ, тепло и воздухъ могли лучше проникать въ нее. Такого содержанія требуютъ вообще всѣ сорсы розъ.

4764. **СОДЕРЖАНІЕ СТОЛИСТВЕННЫХЪ, ЦЕНТИФОЛЬНЫХЪ РОЗЪ** (*Rosa centifolia*, Linn. Дв. 175). Всѣ почти розы, изъ такъ называемыхъ столбиственныхъ, могутъ сидѣть въ грунтъ на вольномъ воздухѣ, только однѣ пребудутъ болѣе, а другія менѣ покрывки на зиму.

Чтобы имѣть розы въ полномъ блескѣ, должно при посадкѣ ихъ обращать вниманіе на мѣстоположеніе, гдѣ ихъ сажать, и выбрать такое, гдѣ бы онѣ во весь день могли освѣщаемы быть солнцемъ. Въ тѣни деревьевъ, кустарниковъ и на довольно ошкрыхъ вѣтвяхъ, но хотя

нѣсколько имѣющихъ шѣнь, розы растушѣ не такъ хорошо.

Лучше же всего растушѣ онѣ, будучи посажены поодиначкѣ на опкрытомъ и защищенномъ отъ холода мѣстѣ. Но будучи во весь день подвержены влiянiю солнца, требуютъ лѣтомъ обильной поливки, предъ цвѣтомъ, и во время цвѣша и по опцвѣшенiи. Сильные и продолжительные дожди имѣ вредны: отъ нихъ распуколки загниваютъ и сваливаются, особенно у сильно махровыхъ сортовъ.

4765. При наступленiи зимы, т. е. въ Октябрѣ мѣсяцѣ, когда розовые кусты потеряютъ уже листъ, обваливаютъ всѣ кусты листомъ, преимущественно же липовымъ, но иглы хвойныхъ деревьевъ совершенно для этого негодны; и въ концѣ этого мѣсяца, предъ наступленiемъ сильныхъ морозовъ, обертываются плотно соломой, особенно шпамбовыя пригибаются къ землѣ и накрываются досками, листомъ, а когда его нѣтъ, то землю, а иногда навозомъ взятымъ изъ парниковъ, или соломой, а въ послѣдствiи нагребается на нихъ и снѣгъ. Привитыя розы требуютъ большей покрывки.

4766. **розы** шпамбовыя, а особливо высокорастущiя не удобно пригибаются къ землѣ, но для охотника, желающаго видѣть различные сорта въ полномъ блескѣ, ничего не было бы лучше, какъ сдѣлать для розъ особый грунтовый сарай, такой же, какiе дѣлаются для плодовыхъ деревьевъ, только гораздо ниже; или, посадивъ множество различныхъ розъ въ большую клумбу, на зиму спавить около нее плотный деревянный срубъ и закрывать его сверху пескомъ и соломой.

Въ такомъ сараѣ или срубѣ могутъ всѣ сорта розъ, теряющихъ зимою листья, зимовать безъ всякой нужды; ростъ ихъ не будетъ ограничиваться шѣсною горшка и неудобствомъ излишней или слишкомъ малой поливки; корни, получая свободу распространяться въ землѣ во всѣ сто-

роны, будучь давань охотибе и болбе поббговь  
оть корня, и пошому скорбе и легче можно ихь  
размножать, да и сдбланные оть нихь ошводки  
легче сберегають, пошому чшо многіе соршы долго  
не укореняются.

4767. Весною, когда сойдець снбгь, розы  
поднимаются, но оспавляются неразвернутыми  
въ соломя, изь предосторожности, чшобы случа-  
ющіеся еще сильныя ушренніе морозы не повре-  
дили прошлогоднихь поббговь; когда же погода  
сдбляется теплбе, тогда снимають солому, и  
пошомь чрезь нбсколько времени доски и листь,  
кошорый до шого времени прикрываль коренья и не  
даваль землб скоро опшаять, и пошому розамь  
рано пронуться въ роспб. По сняшій листа пере-  
капывается около розь земля и взрыхливается;  
мблкій навозь, буде имь розы были прикрыты, зар-  
ывается въ землю, а крупный снимается; разрых-  
ление земли около розь не худо производишь розовь  
нбсколько въ печеніе лбша, а шакже и выпалывать  
около нихь сорныя травы.

Ошъ зарываемаго въ землю каждый годь навозу  
корни пускають всегда оть себя новыя поббги,  
почему и не должно шорощиться перекапываніемь  
весною земли между кустами, пока поббги пока-  
жутся, и тогда уже ее перекопашь и взрыхлишь  
какь должно. Если послб надлежащаго обрабошыва-  
ванія земли, весною обложишь эти молодыя по-  
ббги перегорбвшимь и перегнившимь коровымь  
навозомь, то они могуть выросши къ осени до 2  
аршинь и будучь способны къ произведенію изь  
нихь прекрасныхь шшамбовь.

4768. Вообще, всб розы надобно весною обрбзы-  
вашь на 3, 4 или 5 глазковь, смотря пошому, какь по-  
ббги слабы или сильны; старыя же и попортившіяся  
вбшви, равно какь и всб слабыя должно вырбзы-  
вашь совершенно, чшобы дать мбсто болбе силь-  
нымь поббгамь; средину кустовь и кронь дер-  
жать просторными, чшобы вбшви не переплелись  
и не росли слишкомь густо, и чшобы воз-  
духь и солнце могли свободно проходишь въ нихь;

по опцвѣтѣ срѣзывать увядшіе цвѣтшы какъ для сохраненія красиваго вида кустовъ, такъ и для того, чтобы они не перяли напрасно соковъ на образованіе сбмянныхъ шишекъ, потому что сбмяна болѣе всего изнуряютъ растенія.

4769. При такомъ содержаніи цвѣтуть всѣ соршы розъ, къ центифольнымъ причисляемые, въ обыкновенное свое время и почши всѣ вмѣстѣ.

Если угодно имѣть цвѣтшы осенью, то прежде нежели кусты пронутся весною въ ростъ, сильно обрѣзываются прошлогодніе ихъ побѣги, отъ чего пойдутъ боковые сучья, на которыхъ цвѣтныя почки образуются медленно, слѣдовательно и цвѣтшы покажутся позднѣе обыкновеннаго времени. Можно также сдѣлать это и позднейо пересадкою корней.

Ранѣе же привести къ цвѣтшу розовые кусты, сидящіе въ грунту, почши невозможно. Конечно, особенное тихое и теплое мѣстоположеніе можеть способствовать къ раннему цвѣтшу, но не болѣе двухъ недѣль, и то рѣдко.

4770. Для посадки розъ въ горшки выбираютъ молодые побѣги; или розовые кусты, не имѣющіе еще большихъ корнейъ, сажаютъ въ горшки, соображаясь съ временемъ, когда хочеться имѣть въ цвѣтшу розы.

Настоящее же время пересадки розъ есть вскорѣ послѣ опцвѣта ихъ, до половины Августа. Если кусты посажены будутъ въ горшки въ это время, то можно уже будеть ожидать цвѣтша въ обыкновенное время. Пересадивъ же ихъ поздно осенью, или рано весною, нельзя ожидать цвѣтша въ первый годъ, развѣ только осенью.

Розы, какъ и всѣ кусты, до ихъ поръ не цвѣтуть, пока коренья ихъ не возмутъ силы, или, какъ говорится, совершенно примутся. Тогда кусты образуютъ почки не смотря на время, только бы доспѣтаточно было для нихъ пишанія водою, теплотою и свѣтомъ.

4771. Пересадивши, въ Августѣ мѣсяцѣ розовые кусты въ горшки, сильно поливаютъ ихъ и стано-

вять недѣли на двѣ въ тѣни, послѣ чего выстав-  
ляють въ защищенное отъ холода и освѣщенное  
солнцемъ мѣсто, для чего избирается лучше дож-  
дливая или пасмурная погода; здѣсь оставляють  
кусты до поздней осени, или до половины Октя-  
бря. Къ этому времени всѣ кусты должны со-  
вершенно уворенишься и тогда перенсятъ ихъ  
въ холодную комнату къ окнамъ, а лучше всего  
въ теплую простѣнокъ или даже подвалъ, гдѣ бы  
только не могли они сильно промерзнуть, и со-  
храняются до пристановки къ цвѣту.

4772. Надобно замѣтить, что кусты при пере-  
садкѣ должно всегда сажать точно также глу-  
боко, какъ они прежде въ землѣ сидѣли. Если  
кустъ посаженъ будетъ глубже или мѣльче того,  
какъ сидѣлъ прежде, то не будетъ цвѣсть годъ,  
иногда и два, т. е. пока не возстановится равно-  
вѣсіе его корня съ сучьями.

Если кусты хорошо принялись, то по пристановкѣ  
черезъ 6 или 8 недѣль можно имѣть ихъ  
въ полномъ цвѣтѣ. Для этого предъ пристанов-  
кою снимають сверхъ корней землю пальца на  
три, и не обнажая ихъ, накладываютъ тонкимъ  
слоемъ свѣжаго коровьяго какашка, чтобы онъ  
не касался шпамба или побѣговъ, и засыпають  
его онять вынужною изъ горшковъ землею. Удоб-  
ривъ такимъ образомъ землю, горшки поливають  
и спановятъ къ свѣту въ теплѣ не выше 5 гра-  
дусовъ по Реом.

Свѣта будетъ достаточно, если горшковъ по-  
ставленъ будетъ у окна; касательно теплоты,  
буде пристановка въ оранжереи, тогда спано-  
вятъ розовый кустъ предъ рамами, гдѣ онъ и поль-  
зуется онъ 16° до 20° теплоты. Здѣсь кустъ  
прокается уже въ росѣ и по мѣрѣ солнечнаго  
сіянія роснетъ болѣе или менѣе. Недѣли двѣ  
спустя даются кустамъ тепла болѣе, т. е. отъ  
15° до 18°, поставивъ ихъ выше на полку, или  
внеся въ комнату. Эту теплоту никакъ не дол-  
жно усиливать вдругъ, но увеличивать постепенно,

въ прошивномъ же случаѣ кусты, вмѣсто распуколокъ, дадутъ одни листы, или дадутъ и распуколки, но онѣ прежде цвѣта свалятся; шеплопа болѣе 8° розамъ въ пристановкѣ вредна и производилъ только цвѣтки слабые и несовершенные. При эщомъ необходимо соразмѣрять должно поливку и давать сколько можно болѣе свѣжаго воздуха.

4773. **ДРУГОЙ СПОСОБЪ ДЛЯ ПРИСТАНОВКИ РОЗЪ.** Удобривши, какъ выше сказано, землю въ горшкахъ и поливши, оставляютъ у оконъ при шеплѣ 5°, и какъ скоро пронухся въ роснѣ, шо на ночь даютъ имъ болѣе шепла, а на день опять станowiąтъ къ окнамъ и даютъ болѣе свѣжаго воздуха; особенно въ ясные и теплые дни надобно открывать совсѣмъ окна. Поступая такимъ образомъ, шеплопа ночью выгоняетъ побѣги, днемъ же свѣтъ и свѣжій воздухъ укрѣпляютъ ихъ; отъ чего кусты пускаютъ здоровые побѣги, распуколки развертываются совершенно и цвѣтутъ гораздо долѣе тѣхъ, которые выгнаны лишнею шеплопою.

Такимъ образомъ очень легко имѣть можно въ цвѣту розы въ Новому Году и во всю зиму, даже и въ комнатѣ безъ оранжереи, если только запасено будетъ довольно высаженныхъ въ горшки кустовъ, которые и должны бытъ приставляемы одни за другими. Если кусты въ первый годъ цвѣли, шо на слѣдующій за тѣмъ годъ они должны принести еще болѣе цвѣтновъ, и часто бываетъ ихъ столько, что кусты уже не въ состояніи ихъ сдержатъ. Въ шатовомъ случаѣ, если это происходитъ не отъ другихъ причинъ, а единственно отъ истощенія земли, шо поливать должно, вмѣсто воды, навозною жижею. При томъ никогда не должно садить розы въ маленькіе горшки, потому что въ нихъ цвѣтущіе розы всегда худо и часто приносятъ уродливые цвѣтки. Моховыя розы цвѣтутъ гораздо лучше въ горшкахъ, особенно въ большихъ, бываютъ въ пол-

номъ своемъ блескъ; а чшобы ихъ всегда имѣшь въ такомъ видѣ, должно каждые два года высаживать изъ горшковъ въ грунтъ, а для приспановки брань въ горшки свѣжіе кусты.

4774. Какъ скоро покажутся распуколки, то старайся должно защищать ихъ отъ сыраго воздуха, и пошому никакъ не оставляй предъ открытымъ окошкомъ, развѣ погода будетъ самая тихая, ясная и теплая. Во время цвѣта не спавишь на полдень, пошому что отъ солнечнаго жара скоро вянушъ цвѣты и лишаются живости красокъ; но должно давань имъ болѣе свѣжаго воздуха, копорый ихъ укрѣпляешъ и оживляетъ. По опцвѣтѣ спановяшъ горшки съ розами въ саду въ защищенномъ отъ холоднаго вѣтра мѣстѣ, но такомъ, гдѣ бы цѣлый день могли пользоваться лучами солнца. Старые или нѣсколько лѣтъ сидѣвшіе въ горшкахъ кусты пересаживаются въ Августѣ въ свѣжую тучную землю, но шакъ, чшобы коренья были закрышы и не обрѣзываемы, развѣ окажетъся прѣлая мочка, копорую опняшь можно, сажая пришомъ ихъ въ горшки болѣе прежнихъ.

Хотя розовые кусты при такомъ содержаніи въ горшкахъ пробышь могушъ и долгое время, но болѣе 8 лѣтъ ихъ держать не должно. Сажать же въ горшки лучше всего одиночные молодые побѣги, не выше одного аршина отъ корня.

4775. Чшобы имѣшь густые кусты сомножествомъ вѣтокъ, приносящихъ большое количество цвѣтовъ, должно по опцвѣтѣ обрѣзывать все сучья, на кошорыхъ были цвѣты, глазка на два, или на вершкѣ. Это правило относится ко всемъ сортамъ розъ.

4776. **СОДЕРЖАНІЕ МѢСЯЧНЫХЪ РОЗЪ.** Эти розы, обыкновенно мѣсячными называемыя, съ другими не шеряющими зимою листья, цвѣтутъ два раза въ годъ, то есть весною и осенью, съ чѣмъ и должно сообразоваться и содержаніе ихъ.



Ихъ должно содержать въ горшкахъ, высаживая иногда льпомъ мѣсяца на два въ грунтѣ. Онѣ пребудутъ очень жирной земли, но довольствуясь горшками средней величины, если только ежегодно земля въ нихъ будетъ рано весною удобряема. Эпи розы зимуютъ въ оранжереѣ, въ которыхъ изъ нихъ и въ тепломъ простѣнкѣ. Будучи удобрены и поставлены къ свѣту предъ окнами, цвѣтуть онѣ почти каждый мѣсяцъ, такъ, что имѣя много горшковъ съ этими розами, наслаждаться можно цвѣтами ихъ въ продолженіе всей зимы, на пр., чтобы имѣть въ цвѣту кусты въ началѣ Декабря, должно еще въ Сентябрѣ мѣсяцѣ удобрить землю подъ ними и въ началѣ Ноября приставить. Во время пристановки пребудутъ онѣ сколько можно болѣе свѣжаго воздуха и вообще умѣренной поливки; сырости же, особенно около сѣбля, сносить не могутъ.

Если земля въ горшкахъ съ этими розами, послѣ перваго цвѣта ихъ, будетъ еще разъ удобрена; то кусты цвѣтеть будутъ въ оранжереѣ или комнатѣ до Декабря мѣсяца. Этимъ розамъ въ особености полезенъ свѣжій коровій навозъ или поливка навозною водою.

**4777. РАЗМНОЖЕНІЕ РОЗЪ ПОСРЕДСТВОМЪ ПРИВИВАНІЯ.** Для прививки должно выбирать хорошіе кусты шиповника. Осенью обрѣзать надлежащимъ образомъ коренья, посадить ихъ въ гряду въ хорошую землю и никакъ не оставлять кореньевъ долго на воздухѣ; въ противномъ случаѣ весьма низкие и чувствительные къ дѣйствію воздуха корешки ихъ скоро потеряютъ свою раздражительность, отъ чего кусты на другой годъ долго бываютъ болѣны, и не могутъ быть привиты.—Весною назначенный въ прививку шиповникъ очищается отъ побочныхъ вѣтвей и обрѣзывается такъ высоко, какъ угодно имѣть штамбъ. Онъ дастъ изъ верхнихъ глазковъ прекрасныя побѣги, которыя могутъ въ шожѣ льпо бытъ

окулированы, или въ слѣдующую за шѣмъ весну привиты черенками.

Весною не должно потчасъ срѣзывать привитой вѣтки влошь по привитой глазокъ, какъ скоро онъ прорешся въ ростъ, но оставяшь выше его 2 или 3 почки шиповника, смотря по силѣ куста. Вышедшіе изъ оставленныхъ почекъ побѣги часто общипываются и окорачиваются, чтобы не отнимали много сока у привитыхъ глазковъ; когда же глазки дадутъ хорошіе и сильныя побѣги, то оставленные верхи вѣшвей срѣзываются по самый прививокъ, и срѣзанное мѣсто замазывается садовымъ варомъ.

4778. Не всѣ сорты розъ могутъ прививаемы быть къ сильнораспускающему шиповнику, но только крупныя и сильно растущіе. Нѣжныя и мѣлкіе сорты должно прививать къ кустамъ малымъ и слабымъ, а еще лучше къ обыкновеннымъ центифольнымъ, прованскимъ или искуснымъ розамъ.

Прививку въ горшкахъ сидящихъ кустовъ начинать можно черенкомъ въ оранжереѣ, или комнатѣ даже въ концѣ Января мѣсяца. По прививкѣ оставить должно горшки въ умѣренномъ теплѣ, пока черенки примутся, тогда приставить по теплѣ, а когда дадутъ побѣги, выставить при теплой погодѣ на воздухъ, привязавъ хорошенько прививокъ къ кольцу и защищая отъ сильныхъ дождей.

4779. СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ РОЗЫ ОТВОДКАМИ. Размножаются розы весною во время самаго ихъ цвѣта, когда онъ находится въ полномъ ростѣ. Для этого зарываютъ горшокъ съ розами въ умѣренно теплый парникъ косвенно, такъ, чтобы сучья и вѣтки розоваго куста можно было разослать по землѣ, и поступающъ такъ: острымъ ножомъ надрѣзываютъ до половины нижнюю изъ двухъ почекъ, или кольцевъ на вѣткѣ, гдѣ нужно сдѣлать отводокъ; потомъ поворачиваютъ острее ножа къ верху и разрѣзываютъ побѣгъ

вдоль до середины первого глазка къверху, пригибаяюшъ къземль надрѣзанное мѣсто и прикрѣпляютъ побѣги деревянными крючками къземль, засыпаютъ ею привязавъ опшодокъ къкольчику, поливаютъ, кустъ накрываютъ рамами, которыми и защищаютъ на нѣсколько дней отъ солнца, давая, однакожъ сколько можно, болѣе свѣжаго воздуха, кромѣ холодной и слишкомъ дождливой погоды. Когда опшодки укореняшся и спанушъ прибавляшся въ ростъ, тогда ихъ отрѣзываютъ острымъ ножемъ близъ самаго надрѣза и оставляютъ до осени; въ это время высаживаютъ ихъ въ горшки, или не вынимая ихъ, оставляютъ зимовать на томъ же мѣстѣ, что переносилъ только однѣ центифольныя розы, и то при доспашочной покрывкѣ.

**4780. СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ РОЗЫ ЧЕРЕНКАМИ.** Размножаются легко по большой части мѣсячныя розы, и нѣкоторыя другія; но центифольныя труднѣе.

Черенокъ срѣзывается въ Маѣ мѣсяцѣ и обыкновенно верхняя часть побѣга длиною отъ 1½ до 2½ вершковъ, непременно съ 3 или 4 почками; раскалывается острымъ ножемъ снизу до половины первой почки, и сажается нѣ парникъ, раздвинувши расколотый конецъ (или лучше въ горшокъ, поставленный въ парникъ); если же черенокъ не раскалывается, то сажается на двѣ почки въземлю, оставляя двѣ на поверхности земли, послѣ чего накрывается колпакомъ изъ веленаго стекла, и не допускается до него совсѣмъ свѣжій воздухъ; также защищаютъ его отъ полуденнаго солнечнаго зноя, содержа довольно сыро; при такомъ содержаніи принимается иногда до половины посаженныхъ черенковъ.

*Мѣсячныя розы* принимаются этимъ способомъ очень скоро, и отъ 4 до 6 недѣль пускаютъ уже корни; къосени нѣкоторыя ихъ нихъ бываютъ даже съ цвѣтомъ. Черенки могутъ быть длины отъ 1 и до 2 вершковъ съ 2 и 3 глазками или листочками; сажаются въ Апрѣль, Маѣ и Іюнь,

но не въ свѣжій парникѣ; поливаютъ ихъ достаточно, закрывая нѣсколько времени отъ солнца.

**4781. СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ РОЗЫ КОРЕНЬЯМИ.** Въ этомъ случаѣ, самою обыкновенною и вѣрнѣйшею для ценцифольныхъ розъ, опинимаютъ при пересадкѣ кустовъ весною толстые корни; или даже безъ пересадки, окопавъ кустъ, сидящій въ группѣ, прежде нежели пронесся въ ростъ весною, обрѣзываютъ излишнiе корни, изрѣзываютъ на черенки вершка два длины и сажаютъ на паровой грядѣ шакъ, чтобы нѣсколько видны были сверхъ земли; поливаютъ, и въ продолженiе лѣта очищаютъ отъ вырастающей между ними травы; къ осени большая часть даетъ побѣги. На этой грядѣ оставляются онѣ до слѣдующей весны: тогда пересаживаютъ ихъ на мѣста. Будучи же не пересажены, почти всѣ приходятъ съ цвѣтомъ.

**4782. СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ РОЗЫ РАЗДѢЛЕНIЕМЪ КОРЕНЬЕВЪ,** что бываетъ обыкновенно при пересадкѣ кустовъ, когда опинимаются молодые побѣги или разрѣзываются куски на нѣсколько частей.

Можно такъ же и безъ пересадки опинимать молодые побѣги, раскопавши осторожно около куста землю и опрѣзавъ корни острыми ножомъ.

**4783. ЧРЕЗВЫЧАЙНО ВЫГОДНЫЙ СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ РОЗОВЫЕ КУСТЫ.** Избравъ, по желанiю, мѣсто, должно прорыть каналы, глубиною въ поларшина, и наполнить ихъ живишнымъ наземомъ, очень жирнымъ. Потомъ, изрубивши (это производится весною, въ теплыхъ мѣстахъ въ Маршъ и первыхъ числахъ Апрѣля, а въ холодныхъ нѣсколько позже) свѣжій розовый кустъ въ самые мѣлкие кусочки, сѣять или разсаживать ихъ въ приготовленныхъ, какъ сказано выше, каналахъ. Черезъ нѣсколько дней покажутся новые сѣбли, а изъ нихъ образуются кусты.

**4784. ПРОИЗВЕДЕНIЕ НОВЫХЪ СОРТОВЪ РОЗЪ.** Новые сорты розъ получаютъ отъ сѣмянъ.

Чтобы получить вѣрнѣе новые различные сорты, надобно смѣшивать семянные пыли пычинокъ. Выбираютъ полумахровыя различныхъ цвѣтовъ розы, переносятъ мягкою кисточкою на песники ихъ сѣмянную пыль съ другихъ отличныхъ сортовъ, повторя это нѣсколько разъ всегда въ ясную и тихую погоду; замѣчаютъ эти цвѣтики и даютъ хорошенько вырѣшь плоду, изъ сѣмянъ копорого выдушъ просыя, полумахровыя и совершенно махровыя розы различныхъ цвѣтовъ.

Сѣмяна высѣваются въ ящики, наполненные легкою садовою, но не свѣже-удобренною землею, и спановятся въ оранжереѣ у самыхъ оконъ, при наступленіи теплаго времени высипавляющіяся на воздухъ и защищающіяся отъ сильныхъ дождей. Потомъ всходы въ половинѣ Августа пересаживаются на грядку изъ самой питательной земли. Сѣмяна розы высѣваются осенью, и по большой части прежде года не всходятъ, особливо если посѣяны будущъ на грядѣ. Чтобы сѣмя вѣрнѣе взошло, надобно мочить его недѣли 2 или 3.

Пересаживая произшедшія отъ такихъ сѣмянъ растенія нѣсколько разъ весною, не давая имъ цвѣсть, но всегда въ самую жирную и взрыхленную землю, выдушъ розы болѣе махровыя и совершеннѣйшія. — Всегда проходитъ года 3 или 4, пока покажутся первые цвѣты; но за то получаются всегда новые сорты, которые и разводятся вышеописаннымъ образомъ.

4785. **ПЕРЕГОНКА РОЗОВОЙ ВОДЫ.** Набравъ сколько угодно лепестковъ розовыхъ свѣжихъ цвѣтковъ, и очистивъ отъ чашечекъ, положишь въ обыкновенной кубикъ, и налешь, считая на четыре мѣри цвѣтовъ, 6 шѣхъ же мѣровъ воды, и перегоняшь медленно и не сильно нагревая кубикъ, чтобы розовой воды вышло не больше фунта. Эту выдвоенную воду налешь на столько же мѣрою розовыхъ лепестковъ, какъ и прежде, и еще передвоишь; процѣживается перегнаная вода чрезъ пропускную бу-

магу или бѣлое сукно. Этимъ способомъ получается лучшая и самая сильная розовая вода.

У кого розъ немного, можно ихъ собирать мало по малу; и въ каждый разъ собранныя, на полотенцѣ пересыпать солью, перемѣшать, смять въ комъ, и набивать въ стеклянную или глиняную банку, и до двоенія беречь въ погребѣ. Розовая вода изъ просоленныхъ розъ также хороша, какъ и изъ свѣжихъ, только ихъ надобно класть больше противу свѣжихъ. Чѣмъ бѣ розовая вода долго удерживала свою силу, надобно ее разлить въ бутылки, плотно закупорить и, засмоливъ, лѣтомъ беречь въ холодномъ мѣстѣ, а зимою въ шакомъ, гдѣ бы она не могла замерзнуть.

**РОЗОВОЕ ВАРЕНЬЕ** СМ. ВАРЕНЬЕ РОЗОВОЕ.

**РОЗОВАЯ ВОДА** СМ. ВОДА РОЗОВАЯ.

**РОЗОВАЯ ВОДКА** СМ. ВОДКА РОЗОВАЯ.

**РОЗОВЫЙ КОНСЕРВЪ** СМ. КОНСЕРВЪ РОЗОВОЙ.

**РОЗОВЫЕ КОНФЕКТЫ** СМ. КОНФЕКТЫ СУХІЕ ИЗЪ РОЗОВАГО ЦВѢТУ.

**РОЗОВЫЙ ЛИКЕРЪ** СМ. ЛИКЕРЪ РОЗОВЫЙ.

**РОЗОВОЕ МАСЛО** СМ. МАСЛО РОЗОВОЕ.

**РОЗОВАЯ ПОМАДА** СМ. ПОМАДА ИЗЪ РОЗОВЫХЪ ЦВѢТОВЪ.

**РОЗОВАЯ РАТАФІЯ** СМ. РАТАФІЯ РОЗОВАЯ.

**РОЗОВОЙ СИРОПЪ** СМ. СИРОПЪ РОЗОВОЙ.

**РОЗОВОЙ УКСУСЪ** СМ. УКСУСЪ РОЗОВОЙ.

## РОЗМАРИНЬ.

4786. **РАЗВЕДЕНИЕ РОЗМАРИНА** (*Rosmarinus officinalis*, Linn. *Дв.* 162). Ошечесиво его Испанія, въ садахъ же южныхъ Россійскихъ Губерній разводяшъ его на воздухъ, а въ холодныхъ содержашъ въ оранжереяхъ; разводится же онъ: *во перьяхъ* черенками, для чего срѣзываются весною не слишкомъ длинныя вѣтви, захватывая на дюймъ прошлогодняго побѣга, обрѣзываются у нихъ нижніе листья, какъ должны онъ быть вопкнуты въ землю, на одинъ или на два дюйма, и пока не начнушъ окореняться, содержатся въ пѣни и временемъ для освѣженія опрыскиваются.

Для *отводковъ* выбираются нижнія вѣтви, весною разрѣзываются на одинъ дюймъ, и разрѣзъ вкладается на два дюйма глубиною въ землю. Въ началѣ Сентября отдѣляются отводки онъ спараго кусна, вынимаются, сколько можно, съ землею, и пересаживаются въ маленькіе горшечки, чшобы они могли еще до зимы окорениться; въ это время должно ихъ хорошо поливать и держать въ пѣни, пока начнушъ по почамъ морозы, а тогда вносятся на зиму въ оранжерею, или въ сухую, онъ мороза безопасную комнату. Поливать ихъ должно зимою только въ крайней нуждѣ, и съ большею ошорожностію, чшобы вода опнюдь не понадала на листья, или на пенекъ. Для избѣжанія послѣдняго, дѣлается въ землѣ кругомъ пеньна для поливки бороздка; но гораздо лучше держать розмаринъ зимою болѣе сухо, нежели мокро: какъ много любитъ онъ влажности лѣтомъ, такъ напротивъ чувствителенъ къ ней зимою.

*Во вторыхъ*, разводится онъ *сѣмянами*, копорья должно сѣять въ началѣ Маія мѣсяца въ свѣжую и легкую землю.

4787. **УПОТРЕБЛЕНИЕ РОЗМАРИНА.** Въ лекарства употребляются шрава и цвѣтны, чаще всего снаружи въ видѣ сухихъ припарокъ одни, или съ дру-

гими травами, для разбиванія опухолей. Упошребляють его и внутрь въ нервическихъ припадкахъ. Изъ розмарина перегоняють масло, которое идетъ на дѣланіе Унгарской водки съ прибавкою лавандныхъ цвѣтшвъ.

Пахучіе его листьа упошребляются для приправы разныхъ кушаньевъ. Листья, настоянные на солищъ въ Французской водкѣ, очень укрѣпляютъ глаза.

### РОЙ.

4788. СПОСОБЪ, ЧТОБЫ ПЧЕЛИЗЫЕ РОИ САМИ ВХОДИЛИ ВЪ РОЕВНЮ. Въ то время, когда ульи начинаютъ опускаться рои, пчеловодцы болѣе всего заботятся, чтобы эти молодыя пчелы садилась въ поставленную роевню. Однакожь случается часто прошивное: рой прививается къ какому нибудь другому мѣсту, наприм. къ дереву; а шѣмъ доставляетъ лишніа хлопоты содержателямъ пчельниковъ, а иногда и улетаетъ. Для избѣжанія этого, Г. Сербинъ упошреблялъ слѣдующее средство: онъ роевню обмазывалъ *киттолъ*, веществомъ, которымъ пчелы покрываютъ внутреннія стѣнки ульевъ. Многократные опыты показали, что рои никогда не минуютъ шаковой роевни.

### РОМАШКА.

4789. ПОЛЬЗА РОМАШКИ (*Matricaria chamomilla*, Linn. Дв. 37). Это растение растетъ наиболѣе по пашнямъ по всей почти Россіи, но разводятъ его посредствомъ сѣмянъ и въ садахъ, а особливо сѣверныхъ Губерній. Упошребленіе ромашечныхъ цвѣтшвъ сдѣлалось чрезвычайно обширнымъ, и они составляютъ вездѣ почти домашнее лекарство, которое упошребляютъ въ видѣ настоевъ, какъ чай, наливая цвѣтш горячею водою. Особливо пьютъ ихъ какъ самое надежное средство для произведенія пошу и утишенія судорогъ, гдѣ въ шреннихъ коликахъ, при недоспанкѣ у женщинъ мѣсячнаго очищенія, въ перемежающихся лихорад-



нахъ; снаружи употребляютъ, зашивая сухіе цвѣты въ мѣшечки, и прикладывая къ тѣлу, для разбиванія разныхъ опухолей; для той же цѣли прикладываютъ ихъ какъ мокрыя припарки; а также отвариваютъ ихъ для промывашельныхъ.

Цвѣтами ея красятъ маперіи въ разные оттенки желтаго цвѣта съ прибавленіемъ квасцовъ, виннаго камня, чернильных орѣшковъ, и проч.

Молодую шраву овицы бдятъ, и пчелы изъ цвѣтловъ ея досадаютъ себѣ кормъ.

**РОМАШКА РИМСКАЯ** см. **ПУПАВКА РИМСКАЯ**  
**РОМАШКА.**

**РОМАШКА ВОИЮЧАЯ** см. **ПУПАВКА РОМЕНЬ.**

### РОМЪ.

4790. **РОМЪ** есть ничто иное какъ водка доставаемая перегонкою въ Оспѣ-Индіи изъ сарацинскаго пшена, сахару, изъ пальмъ, изъ кокосоваго соку. Онъ привозится въ Европу простоявши долгое время въ бочкахъ, и чѣмъ онъ долѣе стоялъ, тѣмъ бываетъ лучше.

Приготовленіе рому въ Европѣ, подобнаго привозимому изъ Индіи, до сихъ поръ занимаетъ многихъ людей, и множеству находишь наславеній какъ дѣлають его; но безъ прибавки настоящаго рому къ дѣлаемому въ Европѣ, всѣ эти поддѣланныя водки не такъ хороши.

4791. **ПРИГОТОВЛЕНІЕ РОМУ ПО НОВѢЙШЕМУ СПОСОБУ МЯСА.** Надобно взять лучшей малаги два фунта; лучшаго сарацинскаго пшена крупно сполченато полфунта; крупнаго изюму отвареннаго въ водѣ одинъ фунтъ; гваяковаго дерева крупно сполченато чеивершь фунта; Перуанскаго бальсама при золотника; сахарнаго сиропу, сколько нужно, по вкусу.

Всѣ эти вещи съ однимъ фунтомъ воды и полфунтомъ бѣлыхъ пивныхъ дрождей оставишь въ посудѣ бродить.

Эту смѣсь оставляютъ такъ стоятъ дня при или чепыре, и потомъ медленно сбнадежащимъ количествомъ виннаго лучшаго спирту перегоняютъ въ кубикъ такъ, чтобы вышло изъ нея двѣ трети жидкости. Къ этой перегнанной жидкости прибавляютъ въ льняномъ мѣшечкѣ полшора фунта свѣжей дубильной шолчи, и одинъ золотникъ *узика зязнаго корня* (*Tormentilla erecta*, *Линн. Дв.* 8). Эпотъ мѣшечекъ надобно вѣшать въ боченкѣ, въ которомъ стоить ромъ, и впулку плотно закупоривать.

4792 **ВТОРОЙ СПОСОБЪ ЕГО ЖЕ.** Очищеннаго виннаго спирту въ 60 градусовъ крѣпости и неимѣющаго совершенно никакого запаха пригари, или сивухи, сто шшофовъ; лучшаго сарадинскаго ишена пережженаго наподобіе кофе, и круино смолашаго шесть фунтовъ; шафрану два лѣта, перегнать въ кубикъ, чтобы вышло изъ этого двѣ трети жидкости, которую надобно подцвѣтить сженымъ сахаромъ.

4793. **ТРЕТИЙ СПОСОБЪ ЕГО ЖЕ.** Двѣ части сахарнаго сиропу, шесть частей воды, одну часть сѣрной кислоти, настаивать въ печеніе шести или восьми недѣль, и послѣ перегнать съ чистымъ виннымъ спиртомъ.

### РОСА МЕДВЯНАЯ.

4794. **РОСА МЕДВЯНАЯ** есть липній сладкій сокъ, высунающій изъ растеній хлѣбныхъ и даже листьевъ разныхъ деревьевъ. Эта болѣзнь, которой свойство до сихъ поръ еще не извѣстно, примѣчается въ самые большіе лѣтніе дневные жары, послѣ которыхъ слѣдуетъ холодныя ночи, а особливо послѣ сухой и тихой погоды, когда долгое время росы совсѣмъ не было. Она оказывается большею частію на тѣхъ хлѣбныхъ растеніяхъ, которыя посѣяны на пашняхъ сухихъ, чрезвычайнѣ хорошо удобренныхъ; и когда показывается на колосьяхъ, то они блекнутъ и зерна въ

нихъ бываютъ мѣлки и пощи. Средствъ противъ этой болѣзни растений до сихъ поръ нѣтъ никакихъ.

### РОСА МУЧЯНАЯ.

4795. Эта роса есть также болѣзнь спручковыхъ и хлѣбныхъ растений, на которыхъ сперва показываются клейкія капли, а потомъ высыхаютъ и превращаются въ сухое, мукъ подобное вещество. Сущность этой болѣзни также мало еще известна. Замѣчено, что осыпаніе гипсовымъ порошкомъ такихъ растений, нѣсколько имъ помогаетъ.

4796. СРЕДСТВО КЪ ОТВРАЩЕНІЮ МУЧЯНОЙ РОСЫ ИЛИ РЖАВЧИНЫ, НА ХЛѢБНЫХЪ РАСТЕНІЯХЪ. На количество хлѣбныхъ сѣмянъ, наприм. на шесть чепвериковъ, взять шестидесятую долю негашеной, то есть круховой извести, сѣдственно поменьше гарнца; двѣ полныхъ горсти сажи, соскобленной съ кошловъ, по одной полной горсти селистры и соли, и три золотника сапожнаго купороса. Все столочь, смѣшать, и пересыпать этою смѣсью хлѣбныя сѣмяна, потомъ хорошенько переверочать ихъ лопатою. Послѣ того sprыскнуть слегка навозною жижею, но такъ, чтобъ не перемочить, и чтобъ ни одно зерно не осталось сухимъ. Во время sprыскиванія, сѣмяна надобно непрестанно ворочать. Потомъ сѣмяна стрестъ въ кучу, и оставишь въ такомъ состояніи до утра, когда надобно ихъ сѣять. Сѣмяна за ночь просохнутъ довольно, и будучъ на другой день способны къ сѣянью.

Если высѣвать надобно очень много сѣмянъ, то по сказанному размѣру слѣдуетъ располагать количество машерій, служащихъ къ напишыванію сѣмянъ. Сѣмяна за день приготовленныя, на другой день по утру высѣвать; когда же придется сѣять послѣ половины дня, то сѣмяна должно готовить рано по утру, потому, что сѣмяна долѣ назначеннаго времени продержанныя, могутъ повредиться.

## РУКИ.

4797. **СРЕДСТВО ПРОТИВЪ ПОТА РУКЪ.** Чтобы пошныя руки не марали бѣлья и другаго плашья, надобно натирать ихъ немного порошкомъ изъ плауна (*Luscorodium complanatum, Linn.*), и онѣ не будутъ марасть бѣлья, хотя бы и были пошны.

Можно также пошныя руки обширять пшеничными опрубями.

## РУЛЕТЫ.

4798. **РУЛЕТЫ ИЗЪ ВЪЛУЖЬЕЙ ТЕШКИ.** Взять бѣлужью пешку, срѣзать у нее большую мякоть; фаршъ сдѣлать изъ судака и свѣжей осеприны, который изрубить и сполочь; пошомъ положишь въ него соли, разныхъ духовъ, орѣховаго масла, блага хлѣба, размоченнаго въ миндальномъ молокѣ, и все это класъ на пешку ровнѣ.

Взять пешки желтой осепровой одинъ съ четвертью и булыковины одинъ фунтъ, изрѣзать ихъ вдоль и класъ на фаршъ, а въ средину положить вареной моркови и свеклы поненькими шпучками понемногу, одну подѣл другой, сверху покрыть шѣмъ же фаршемъ; когда вся пешка наложится фаршемъ, то завернуть ее шрубкою въ салфешку, которую, завязавъ ниткою, варить въ бульонѣ; коль же скоро будетъ готово, то изъ наспрюльки вынуть и положить подѣ гнетѣ, гдѣ и оставить до шѣхъ порѣ, пова засынешъ; послѣ чего салфешку развернуть, и рулеты подавать на столѣ.

## РУМЯНА.

4799. **ПАРИЖСКІЯ НОВѢЙШІЯ РУМЯНА,** (Базеневъ Аксеразинъ). Сплавливають вмѣстѣ на легкомъ огнѣ, при лопѣ миндальнаго масла, одинъ лотъ спермацета, и прибавляютъ шуда одинъ лотъ мыльнаго порошокъ и два лопѣ самаго мѣлкаго порошокъ изъ горькаго миндаля. Все это смѣшиваютъ между собою лучшимъ образомъ, и приба-

вивши пятнадцать грань лучшей киновари, и восемь капель розоваго масла, вновь все спирають и переѣвиваютъ.

**4800. ОТЛИЧНЫЯ ГРЕЧЕСКІЯ РУМЯНА.** Счищаютъ съ корней садоваго касатика (*Iris, Linn.*) до бѣла всю кожу, распирають ихъ хорошенько, кладуть въ воду, прожимають чрезъ плотное, тонкое полошно, впорично обливають водою и опять прожимають, повторяя это до чепырехъ разъ, и наконецъ оставшуюся въ полошнѣ гуцу выкидываютъ. По прошествіи двенадцати часовъ осадетъ на дно мѣлкій порошокъ, съ котораго воду должно слить долой, а порошокъ высушишь и беречь въ сухой стеклянкѣ.

При употребленіи эсихъ румянъ надобно взять немного ихъ пальцами, нашереть щеки, а чрезъ нѣсколько минутъ вышереть ихъ ладонью. Тогда щеки получаютъ на многіе дни прекраснѣйшій румянецъ, и здоровье не попернитъ отъ того никакого вреда.

**4801. ЛУЧШІЯ САНДАЛЬНЫЯ РУМЯНА.** Взять полунца краснаго сандала, спершаго въ порошокъ, полунца гвоздики и пять фунтовъ сладкаго миндаля; сполочь все это вмѣстѣ. Потомъ налишь на это тѣсто два унца блага вина, полпура унца розовой воды, и мѣшашъ ежедневно. Чрезъ восемь или девять дней поступишь съ эшимъ тѣстомъ такъ точно, какъ добываютъ миндальное масло, и такимъ образомъ получишь превосходное алое масло, которое составляетъ ошмѣнные румяна.

**4802. ХОРОШІЯ БЕЗВРЕДНЫЯ РУМЯНА.** Ихъ достаютъ изъ кошенили, посредствомъ виннаго спирта, разведеннаго водою. Когда настойка будетъ процѣжена, то распускають въ ней нѣсколько Аравійской камеди, и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока останеся немного жидкости. Сгущенный остатокъ раскладываютъ на листахъ бумаги, или на фаянсовыхъ блюдечкахъ, и сушатъ въ тѣни въ

сухомъ мѣстѣ. Для румяненія щевъ и губъ спѣшишь захвашишь ихъ нѣскольکو пальцомъ, смоченнымъ слюною или водою.

**4803. ДРУГІЯ ТАКІЯ ЖЕ РУМЯНА** изъ собственно называемаго *кармина*; самое малое количество его смѣшиваютъ съ чистую, не имѣющею запаха помадою, приготоовленною изъ свиного сала и бѣлаго воска. Смѣсь наводятъ на кожу пальцемъ, расширяя ее нѣсколько покрѣпче до тѣхъ поръ, пока не будешь чувствовемо ничего жирнаго. Можно также смѣшать карминъ съ мыловкою, или полченнымъ Бриансонскимъ мѣломъ, и эту смѣсь хорошенько спереть на плитѣ. Парфюмеры для приготоовленія простыхъ румянъ употребляютъ красные баканы изъ Бразильскаго дерева.

**4804. ВЕЗВРЕДНЫЯ ДЛЯ ЛИЦА РУМЯНА.** Фунишь лучшей Венеціанской мыловки спереть въ мѣлкой порошокъ чѣмъ нибудь жесткимъ и шероховатымъ, просѣяшь сквозь шелковое сито, всыпашъ въ стеклянный бокалъ, и наливъ бутылкою хорошаго перегнанаго уксусу, дашь сполнашь двѣ недѣли, по нѣскольکو разъ въ день эту смѣсь взбалтывающа; въ послѣдній же день, давъ хорошенько устояться, слишь уксусъ бережно, шаръ, чѣмъ бѣлой порошокъ осѣлся на днѣ одинъ, на кошорой налить самой чистой, процѣженной сквозь пропускную бумагу воды, взболташъ смѣсь, вылишь все въ чистой горшокъ или въ фалсовую чашу, и размѣшавъ хорошенько деревянною лопаткою, дашь время порошокъ опастъ на дно; тогда слишь бережно воду, налить свѣжей, и это повторишь разъ семь или восемь, употребляя процѣженную и самую чистую воду.

Когда порошокъ сдѣлается очень бѣлъ и нѣженъ, то высушишь его въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы не было пыли, и просѣяшь еще разъ сквозь шелковое сито, отъ чего будетъ онъ еще лучше. Его можно беречь въ видѣ порошка, насыпавъ въ горшечки, въ какихъ обыкновенно продаются румяна, или

смочить нѣсколько, и надѣлать изъ него брусковъ желаемой величины.

Для сдѣланія изъ него превосходныхъ *румянъ*, должно подмѣшивать въ нему нужное количество лучшаго *кармина*, и натирать ими лице, съ помадою, или просто; но съ помадою гораздо лучше, потому что эти румяна съ нею несравненно крѣпче держатся, и ихъ почти нельзя отличить отъ природнаго румянца.

4805. **ЖИДКІЯ РУМЯНА, ПРИДАЮЩІЯ ЛИЦУ ЗДОВОЙ ЦВѢТЬ, СОВЕРШЕННО ПОДОВНЫИ НАТУРАЛЬНОМУ.** Взять полфунта хорошей Французской водки, положить въ нее фунтъ роснаго ладана, шесть золотниковъ краснаго сандала, при золотника синяго сандала, и столько же квасцовъ; все это должно въ спялянкѣ крѣпко закупорить и болтать ежедневно по одному разу: по прошествіи же двенадцати дней румяна готовы, которыя и должно смиръ въ чистую спялянку, и закупоривши, беречь на холодѣ.

4806. **РУМЯНА САФЛЕРНЫЯ ИЛИ ЖЕЛТЯНИЧНЫЯ,** находящіяся теперь почти вездѣ въ употребленіи, извлекаются изъ цвѣткквъ желтѣяницы или сафлера (*Carthamus tinctorius, Linn.*). Придаваемое имъ названіе *Испанскіе румянъ*, кажется, показываетъ, что сперва начали готовить ихъ въ Испаніи.

Цвѣткквы сафлера содержатъ въ себѣ два красящія вещества, совершенно различныя: одно желтое, очень легко растворяющееся въ водѣ, другое красное, не растворимое въ ней, но растворимое въ чистыхъ и углекислыхъ щелочахъ, которымъ оно сообщаетъ желтый цвѣтъ; если насытить кислотою щелочь имъ напитанную, то жидкость дѣлается мутною, краснѣетъ и изъ нее опускаетъ осадокъ желто-красноватый. Получаемая жидкость бываетъ различна, смотря по кислотѣ, употребленной для осажденія осадка; лимонный сокъ, чистая лимонная и уксусная кислоты доставляютъ

самый лучший цвѣтъ; сѣрная кислота ослабленная водою, въ надлежащей пропорціи, а еще лучше соевъ или кислота рябинная, могутъ замѣнить ихъ.

4807. Для пригошовленія эликъ румянъ употребляютъ слѣдующій способъ съ наибольшимъ успѣхомъ. Цвѣты сафлѣра промываютъ до шѣхъ поръ, пока вода спанетъ выходить безцвѣтною. Нерасшворяемый участокъ, по высушеніи, спирается въ самый мѣлкій порошокъ, и наливается расшворомъ недосыщенно-углекислой соды, которая растворяетъ его, принимая желтый цвѣтъ. Въ растворъ погружаютъ хорошо вычесанную самую лучшую и бѣлую хлопчатую бумагу, и вливаютъ туда съ небольшимъ излишкомъ лимонный сокъ, или чистую лимонную, или уксусную кислоту; отъ этого красящее вещество, сдѣлавшись свободнымъ, осаждается на бумагу.

Это вещество имѣетъ иногда нѣкоторое количество желтой краски, ускользнувшей отъ первыхъ промываній; но ее легко можно отдѣлить, промывая бумагу до шѣхъ поръ, пока вода не будетъ болѣе окрашиваться. На бумагу, достаточную промытую и удерживающую только красное вещество, наливается новый растворъ углекислой соды, которая и соединяется съ краснымъ участкомъ въ чистомъ состояніи. Прежде осажденія краснаго вещества въ другой разъ на дно сосуда, въ которомъ это производится, можно положить мыловки, или шерстаго въ порошокъ Бріансонскаго мѣла, чтобы онъ насыщался краснымъ веществомъ по мѣрѣ того, какъ кислота отдѣляетъ его отъ соды, державшей его въ растворѣ.

Наконецъ полученная смѣсь хорошенъко спирается съ нѣсколькими каплями оливковаго или бегеноваго масла, которые могутъ придашь ей болѣе связи и нѣжности. Отъ мѣлкости мыловки и отъ пропорціи примѣшиваемаго къ ней сафлѣроваго осадка зависить красота и цѣна румянъ въ продажѣ.



Осаждаю спирающъ съ Бриансонскимъ мѣломъ. Часто, вмѣсто смѣшиванія, накладываютъ его чистый и сырой еще на бумагу или на блюдечки, гдѣ онъ, высохнувъ, принимаетъ зелено бронзовый отбѣнокъ, сходный съ цвѣтомъ испанскихъ мухъ, но который оиашь переходитъ въ яркій красный цвѣтъ отъ прикосновенія небольшого количества чистой или окисленной уксусомъ воды.

Фабриканты, продающіе его въ этомъ состояніи, выдумали, для выраженія скорой перемѣны цвѣта при смоченіи, дать ему смѣшное названіе *зеленыхъ Аѳинскихъ румянъ*.

4808. Продаются еще *жидкія румяна*, которыя ничто иное суть, какъ сафлоровыя румяна, хорошо очищенныя, очень мѣлко стертыя, и растворенныя въ смѣси изъ виннаго спирта и уксусной кислоты разведенной водою.

**РУМЯНКА** поже что и **сиякъ**. См. это слово.

### РУТА.

4809. **польза руты** (*Ruta graveolens, Linn., Дв.* 91). Эта трава растетъ дикая въ Крыму, и разводится посредствомъ сѣмянъ въ садахъ, по разнымъ мѣстамъ Россіи, не слишкомъ холоднымъ. Все растеніе свѣжее сильно и неприятно пахнетъ. Въ лекарствѣ употребляются только листья ея, которые будучи приняты внутрь, раздражаютъ внутренности. Принимаютъ же ихъ въ видѣ настоя какъ чай, въ слабости желудка и кишокъ, и для изгнанія глистовъ.

Свѣжіе листья будучи приложены къ шѣлѣ, производятъ на кожѣ красноту и помогаютъ въ ослабленіяхъ членовъ, и въ опухоляхъ.

Изъ незрѣлыхъ сѣмянныхъ маковокъ достаютъ желтозеленоватое масло, которое принимаютъ внутрь въ весьма малыхъ приемахъ, какъ лекарство противусудорожное.

## РУТАБАГА.

4810. **ПОЛЬЗА РУТАБАГИ, ИЛИ ШВЕДСКОЙ РЫБЫ** (*Brassica larponica*). Корень этой рыбы приращивается других рыб, и питательнее их; для людей разводят его по огородам, но в России она еще мало известна; а для корму скота, а особливо лошадей, в Англии и Франции разводят его в полях. Дают же лошадям и сырую и вареную вместе с другим зерновым хлебом. Она не только для лошадей доставляет хорошее питание, но и дѣлает их жирными и здоровыми. Особенно она великую доставляет пользу в то время, когда еще в поле правы нѣтъ. Она не очень также боится морозов. Сѣмяна ея дают много масла.

Ее сѣют на мѣстах нѣсколько мокрых, и почва также как и другую рыбу, но недѣлями двумя раньше, потому что она долго растет.

## РЫБА.

4811. **КИТАЙСКИЙ СПОСОБЪ ВЫВОДИТЬ РЫБЪ.** В Европѣ прилагают великое старание о сохранении отъ истребления дичи, между тѣмъ до сих пор еще не думаютъ о предохранении рыбъ отъ истребления. Рыбъ ловятъ въ чрезвычайно великомъ количествѣ, и истребляютъ вместе с икрою, которая могла бы служить въ размноженіи ихъ. Китайцы въ этомъ случаѣ поступаютъ лучше, и могутъ служить примѣромъ, достойнымъ подражанія.

У Китайцовъ давно уже въ употреблении выводятъ рыбъ изъ икры искусственнымъ образомъ, и чрезъ то предохраняютъ ихъ отъ истребления, которое случается отъ многихъ и разныхъ причинъ. Для этой цѣли рыболовы прилѣжно собираютъ по берегамъ рыбъ и на поверхности воды всѣ тѣ клейкія вещества, въ которыхъ находится рыба икра. Набравши икры довольно количество, кладутъ ее въ свѣжую скорлупу куриного яйца, нарочно для того пригошовленную; наполнивши скор-

лупу ивѣюю, залѣпляютъ дырочку, и кладутъ яйцо подъ насѣдку.

По прошествіи извѣснаго числа дней берутъ положенное яйцо и разбиваютъ его въ водѣ, нагрѣтой солнечною теплою; икра начинаетъ въ тоже время раскрываться.

Маленькихъ рыбокъ держатъ въ свѣжей чистой водѣ до тѣхъ поръ, пока онѣ выроснутъ довольно большими, что можно ихъ пустить въ пруды къ большимъ рыбамъ.

Продажа рыбныхъ яицъ или икры, составляетъ въ Китаѣ значительную отрасль торговли.

**4812. ДРУГОЙ ПODOВНЬЙ СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ ВЪ ПРУДАХЪ РАЗНАГО РОДА РЫБУ.** Взять корень ивы, растущей подлѣ воды, на которомъ бы было много маленькихъ жилокъ, опрыскати около его землю, и привязавъ къ колу, въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ, воткнуть въ рѣкѣ въ неглубокое мѣсто, изобилующее рыбою. Онѣ соберутся около корня, пристанутъ къ нему и бросятъ свою икру, которая удобно въ жилкахъ заупаеется; спустя нѣсколько дней вынуть колъ съ корнемъ на берегъ, перенести его въ тотъ прудъ, въ которомъ есть намѣреніе развести рыбу, и выпустить его на ладонь въ воду. Чрезъ двѣ недѣли, видно будетъ множество маленькихъ рыбокъ. Всего болѣе надобно стараться, чтобы не оставялъ корня долгое время въ рѣкѣ, потому, что солнечная теплота можетъ весьма скоро оживить рыбу, которая тотчасъ удалится отъ корня.

**4813. ЕЩЕ СПОСОБЪ РАЗВОДИТЬ ИСКУССТВЕННО РЫБУ.** Дѣлаютъ продолговатый четырехъ-угольный ящикъ изъ доскъ, по бокамъ проверченный малыми скважинами, опускаютъ этотъ ящикъ въ прудъ въ тихомъ мѣстѣ, освѣщаемомъ солнцемъ. Этотъ ящикъ долженъ быть не глубокъ и безъ крышки, дно и стѣны его должно обласать еловыми вѣтвями, и поймавъ около времени икрометанія самца икрынку какого либо рода рыбы, посадишь въ ящикъ такой величины, чтобы въ

немъ было не тѣсно. Для распложенія рыбъ разныхъ должно имѣть и разные ящики; чѣмъ изъ нихъ не ушла рыба, обнянушь ихъ сверху сѣтками. Когда самка выпустишь икру, вынешь ее и самца вонъ, а икру, на вѣточкахъ висящую, онѣ ихъ опдѣлишь, вѣтви осторожно раздвинушь и расправишь, чѣмъ не плотно одна на другой лежали. Такимъ образомъ всѣ ячки выведутся, и полученною рыбою можно легко заселить прудъ. Чрезъ восемь дней можно увидѣшь уже движеніе малыхъ рыбокъ въ ячкахъ, а чрезъ шестнадцать дней онѣ совершенно выведутся.

4814. **СОХРАНЯТЬ ВЪ ПРУДАХЪ РЫБУ ВО ВРЕМЯ ХОЛОДНОЙ ЗИМЫ.** Это средство состоитъ въ томъ, чѣмъ безпрестанно выпускашь въ прудъ свѣжій воздухъ, почему и надобно въ прудахъ прорубать проруби, и зимою ежедневно смотрѣшь чѣмъ они не замерзали; число прорубей соразмѣряется съ величиною прудовъ; или берушь деревянную шрубку, обвязываютъ ее вокругъ длиною соломою, связывая ее въ нѣсколькихъ мѣстахъ, и сдѣлавъ отверстіе во льду, опускають эту шрубку въ воду такимъ образомъ, чѣмъ одинъ конецъ ея былъ подъ льдомъ, а другой сверху. Хотя вода и замерзнетъ около шрубки, однако же воздухъ будетъ проходить маленькими скважинами соломы даже подъ самый ледъ. Кожица соломы не будетъ этому препятствоватьъ, потому что кожица, которая закрывала пустоту соломинокъ, когда онѣ еще росли, уже срѣзана, отбила цѣломъ, и наконецъ высохла. Должно стараться пробивать по временамъ ледъ, который дѣлается въ шрубкѣ, желѣзнымъ шестомъ. Этимъ средствами доставляется рыбамъ свѣжій воздухъ и онѣ отъ задохнушія и замерзанія избавляются.

4815. **ЛОВЛЯ РЫБЪ УДОЮ.** Удилища или палки, къ которымъ привязывается шакъ называемая *лѣса*, предпочитаются всѣмъ прочимъ березовыя, дѣлаемая изъ тонкихъ и самыхъ прямыхъ побѣговъ, выросшающихъ на большихъ березахъ въ

пѣхъ мѣсцахъ, гдѣ у нихъ срублены не влошь сучья. Такіе побѣги срѣзавъ, оскоблишь и засушишь; лучшіе изъ нихъ тѣ, у которыхъ одинъ только конецъ гибокъ, а прочая часть упруга. Еще лучше въ такой палкѣ не гибкой, аршина въ полтора или и болѣе, придѣлывать киповый усъ, который чрезвычайно гибокъ.

Льсы дѣлаются изъ лошадиныхъ волосовъ, которые помочивъ четверть часа въ водѣ, ссучиваютъ въ четверо, въ шестеро, или и болѣе, смотря по величинѣ рыбъ, которыхъ надобно ловить. Волосы, вырываемые изъ хвоста у жеребцовъ, гораздо крѣче другихъ; при этомъ гнѣдые или рыжіе пверже бѣлыхъ, которые сверхъ того блескомъ своимъ въ водѣ пугаютъ рыбу, и поному не премѣнно должно, для усиленной ловли, ихъ зеленишь, что дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять два фунта пива или волнива, и полфунта квасцовъ, положивъ съ волосьями въ глиняной горшокъ и варить полчаса, потомъ вынуть волосы и высушить; послѣ чего взять горсти двѣ цвѣтковъ *ноготковыхъ* (*Calendula officinalis*, Linn.), положить ихъ въ горшокъ, влить туда два фунта воды, и покрывъ варить исродоволь полчаса времени; когда поднимется въ верхъ желтая пѣна, то всыпать въ горшокъ полфунта сполченато купороса, и положивъ туда же волосы, варить на легкомъ огнѣ до пѣхъ поръ, пока укинешъ половина; наконецъ снять горшокъ съ огня, и часа черзъ три или чепыре вынуть волосы, которые получатъ прекрасной зеленой цвѣтъ.

Чѣмъ больше положить купороса, тѣмъ гуще будетъ цвѣтъ; если же увеличить количество ноготковъ, то волосы будутъ желтые. Этимъ средствомъ можно красить бѣлые конскіе волосы и для другихъ надобностей.

Черные волосы хотя прочѣе другихъ, но рыбы ихъ пугаются, особливо въ чистой водѣ и при ясной погодѣ; почему ихъ можно только употреб-

ляшь для той часпи лбсы, которая не глубоко опускается въ воду.

**4816. РЫВОЛОВНЫЕ КРЮЧКИ ЛУЧШЕ АНГЛЙСКІЕ.** На лбсѣ выше крючка дѣлають небольшой грузъ, изъ тонкихъ свинцовыхъ полосокъ, которыми въ пошребномъ мѣстѣ лбса обвершивается наподобіе обручика; другіе же дѣлають эшотъ грузъ изъ разрубленныхъ до половины крупныхъ свинцовыхъ дробинъ, въ разрѣзъ которыхъ ущемляютъ лбсу; а чтобы свинецъ ее не перебалъ, во вкладываютъ напередъ клочекъ тоненькой намоченной бумаги.

*Поплавки* дѣлають изъ перьевъ, пробокъ, также изъ толстой красной сосновой коры, которая, по мягкости и легкости своей, очень для этого удобна, и ее можно обрѣзывать какъ угодно.

**4817. РЫВНЫЯ ПРИМАНЫ.** Для успѣшной рыбной ловли, особливо удами, необходимо надобно дѣлать приманы, прикормки, чтобы рыба собиралась въ желаемое мѣсто; лучшими изъ эсихъ приманъ почитаются слѣдующія:

1) Кидають въ воду цѣлыя горсти разорванныхъ или изрубленныхъ ножемъ дождяниковъ (*дождевыхъ гервей*), и послѣ удятъ рыбу ими же.

2) Бѣлой хлббъ, смѣшанной съ медомъ и опрублями, почищается весьма хорошою рыбною приманкою; изъ него должно накапать шариковъ и набросать въ воду; а потомъ такіе же шарики и на крючокъ насаживать.

3) Можно приманить рыбъ, особливо карповъ, брося въ желаемое мѣсто конского навозу, рощенаго овса и вареныхъ бобовъ, которые хорошо и на крючки насаживать.

4) Толченое конопляное сѣмя, завязанное въ мѣшечекъ или въ узелокъ, и опущенное на дно, приманиваетъ въ то мѣсто множеству рыбы.

5) Вареной ячмень, солодъ изъ него, гнѣющія пыквы составляютъ хорошую приману особливо для

лещей; ихъ должно смять комьями и набросать въ воду съ вечера.

б) Старый пропуклый, но не совсѣмъ, сырѣ, смятый съ опрубями, куда прибавлено немного камфары, употребляется для дѣланія кашышковъ, бросаемыхъ въ воду съ вечера.

Что касается до приманъ одуряющихъ, каковы на примѣрѣ *кокуль*, *гилибуха* и другія, то ихъ употребляютъ не слѣдуетъ, потому что онѣ вредны для рыбы, и сверхъ того могутъ имѣть вредное вліяніе и на здоровье людей питающихся шакъ наловленною рыбою.

4818. Замѣчено, что съ начала весны или въ мѣсяцѣ Маѣ должно удить рыбу дождевыми червями, жучками, молоденькими раками и проч.

Въ Іюнѣ, красненькими козявками.

Въ Іюлѣ, кузнечиками, сверчками, также вареными и облулленными раковыми шейками, которыя употребляютъ къ тому въ Августѣ и Сентябрѣ.

4819. Для ловли щукъ, должно насаживать на крючки лягушекъ, головасшиковъ или мѣлкихъ рыбокъ, каковы на примѣрѣ уклейки, также плосички и тому подобныя, чѣмъ и другія хищныя рыбы ловятся.

Для ловленія хищныхъ рыбъ, особливо щукъ, должно привязывать на концѣ лѣсы къ крючку проволочную цѣпочку, длиною въ четверть; а не мѣшаетъ и всю лѣсу имѣть силешенную изъ мѣдной проволоки.

При ловленіи большихъ рыбъ удою, необходимо надобно имѣть сачокъ, которымъ попавшую на крючокъ рыбу подхватываютъ и на берегѣ вытаскиваютъ.

*Оуни* охотно хватаются за раковую клешню или шейку, а иногда и за живую рыбку; также и за дождевыхъ червей, которыми и самые угри ловятся, а также иногда и другія большія рыбы, какъ-то: *лзи*, *соловли*, *подбусты*, *лещи* и проч.

4820. **ПОПЛАВОКЪ** должно спускать или поднимать, соображаясь съ глубиною воды, также и съ шѣмъ, какъ высоко ходитъ рыба въ каждое время года; надобно знать, что она никогда такъ высоко не ходитъ, какъ въ Августѣ; въ Сентябрѣ же ходитъ она обыкновенно на поларшина ниже, или глубже, нежели въ Августѣ; въ Октябрѣ еще на поларшина глубже; въ прочее же время и опять до самой весны ходитъ рыба почти по самому дну: сообразно этому и длину поплавка располагать должно.

Въ пасмурные дни гораздо лучше удить рыбу, нежели въясные; потому что въ свѣтлую погоду рыбы видятъ уду и боятся ее.

4821. Для ловли рыбъ извѣстной величины и имѣющихъ острые зубы, употребляютъ жерлицу, которая такъ различается отъ удки, что для нее пускаютъ отъ крючка на три или четыре вершка толстую спирину (басовую), чтобы рыба не могла легко перекусить удки.

Кромѣ того жерлицу насаживаютъ небольшою рыбкою, небольшою лягушкою, раковою шейкою и проч.

Для жерлицы употребляютъ на лѣсу не конскіе волоса, какъ для удки, но шелкъ.

4822. Иногда на длинной шнурѣ привязываютъ маленькіе и потонѣ шнурочки съ крючками, одинъ отъ другаго на поларшина и болѣе.

Этотъ шнуръ со всеми крючками протягиваютъ поперегъ рѣки, насаживая на крючки, смотря пошому, какая гдѣ водится рыба, дождевыхъ червяковъ, лягушенковъ, и маленькихъ рыбокъ, разныхъ наскомыхъ и проч. Этотъ снарядъ называется *переметомъ*. О рыбныхъ сѣтяхъ см. **СѢТИ**.

4823. **ЛУЧШЕЕ СРЕДСТВО ПЕРЕВОЗИТЬ ЖИВУЮ РЫБУ, ЧТОБЫ ОНА ОТЪ ПЛЕСКАНІЯ ВОДЫ НЕ УБИВАЛАСЬ.** Наливъ бочку водою и насажавъ въ нее надлежащее количество рыбы, всплавивъ въ верхнее отверстіе большую деревянную воронку, которая



входила бы плотно въ бочку, а еще лучше, если ее вколопишь въ нее и уконопачишь. Сдѣлавши это, налишь въ бочку сколько воды, чтобы она не только всю ее наполняла, но спояла бы и въ воронкѣ до половины; а чтобы эта вода не могла изъ воронки во время перевозки рыбы вся выплескаться, то необходимо надобно имѣть въ чемъ нибудь запасную воду и подливать въ случаѣ надобности. Такимъ образомъ вода будетъ плескаться только въ воронкѣ, а въ бочкѣ будетъ стоять спокойно.

**4824. КАКЪ ПРИ ПОКУПКѢ УЗНАВАТЬ МЕРЗЛУЮ РЫБУ, СВѢЖА ЛИ ОНА?** Рыба привозная изъ отдаленныхъ мѣстъ болѣе всего подвергается порчѣ потому, что во время перевоза случающіяся опшпелели, въ которыхъ рыба распаявъ, поршился. Узнаешь это можно по рыбьимъ жабрамъ: у попортившихся рыбъ жабры совсѣмъ темнѣютъ, и какъ бы черноватыми дѣлаются, но у рыбы не попортившейся, жабры бываютъ красноваты.

Другимъ образомъ едва ли порчу мерзлой рыбы узнаешь можно, и это оказывается уже тогда, какъ она опшпаетъ.

**4825. СПОСОБЪ СБЕРЕГАТЬ СВѢЖЕЮ РЫБУ.** Лучшій способъ сберегать въ зимнее время свѣжую рыбу есть слѣдующій: вынувъ ее изъ воды, проколошь на два пальца опъ нерьевъ наискось, и куда она еще пренецется, обмакивать ее въ воду и валять въ снѣгу, потомъ опяшь макашь въ воду и валять въ снѣгу, чтобы она обледенѣла по шолце. Такую рыбу можно пересылать зимою въ дальнѣя мѣста, или беречь во всю зиму дома такъ свѣжею, какъ будто бы она была поймана опшъ же часъ.

**4826.** Если же случится свѣжей рыбѣ испоршиться, то положишь ее въ большую кастрюлю, налишь теплой воды сколько, чтобы ею рыба вся покрылась; бросишь туда горстки двѣ соли, и посажая на легкой огонь, держашь, пока вода

начнешь закинешь; тогда она начнет испускать вонючій запахъ. Снявъ каспрюлю съ огня, вылишь элу пухлую воду, налешь на рыбу свѣжей воды, и черезъ каждую четверть часа сливашь и наливашь свѣжей, что должно повторить раза три или чепыре. Въ послѣдній же разъ положишь рыбу въ воду со льдомъ, и давъ ей въ ней нѣсколько полежать, употребишь для варенія; рыба совершенно освѣжится и потеряетъ весь свой прошивной запахъ. То же самое будетъ, если испорченную рыбу варишь въ водѣ, бросивъ туда нѣсколько горстей нетолченыхъ древесныхъ угольевъ, которые весь дурной запахъ вышпунутъ изъ нее въ себя.

**4827. СПОСОБЪ ВЕРЕЧЬ РЫБУ ЖИВОЮ ВЕЗЪ ВОДЫ.** Надобно для этого привести рыбу въ родъ оцѣпенія, чтобы она могла пребыть живою дней десять и болѣе; хлѣбный мякишъ намачиваютъ водкою, и его всовываютъ рыбѣ въ горло и наливаютъ еще нѣсколько водки сверху, потомъ заворачиваютъ осторожно рыбу въ солому.

Когда же надобно рыбу употребить въ пищу, то кладутъ ее на нѣсколько часовъ въ холодную воду, послѣ чего она оживаетъ.

**4828. СРЕДСТВО СВЕРЕГАТЬ РЫБУ СВѢЖЕЮ СНАЧАЛА ЗИМЫ ДО ВЕСНЫ.** Если при самомъ замерзаніи воды въ озерахъ и большихъ прудахъ ловятъ рыбъ и хотятъ съ самаго этого времени до весны уберечь въ цѣлости рыбу, то какъ скоро рыба будетъ вышпунена на ледъ, надобно обливать ее водою, каждую рыбу особливо, до тѣхъ поръ, пока она вся покроется ледянымъ черепкомъ. Въ этомъ состояніи беречь ее въ ледникъ. При употребленіи въ пищу, она будетъ столько свѣжею, какъ бы была недавно изловлена. Этомъ способъ мало разнится отъ способа показаннаго въ § 4825.

**4829. СВЕРЕЖЕНІЕ РЫБЪ ОТЪ ПОРЧИ СПОСОБМЪ САХАРА.** Что сахаръ защищаетъ отъ порчи растительныя вещества, это давно извѣстно; но

недавно начали употреблять сахаръ съ великою выгодною и для сбереженія отъ порчи мяса, а особливо рыбы. Рыбу для этого вскрываютъ, вынимаютъ ея внутренности, посыпаютъ внутри всѣ мясныя части толченымъ сахаромъ, который въ нѣсколько дней проходитъ во внутренность мяса; послѣ чего рыбы вывѣшиваютъ на воздухъ и высушиваютъ. Для форели, всомъ въ 6 фунтовъ, достаточно столовой ложки толченого сахара; а если прибавить поваренной соли и селитры, то сахара довольно и чайной ложки. Вкусъ такой рыбы очень хорошъ. И другія разныя мяса, обсыпанные сахаромъ, долгое время остаются свѣжими и вкусными.

**4830. ОТНЯТЬ У РЫБЫ ВКУСЪ, СЫРОСТИЮ ОТЗЫВАЮЩЕЙСЯ.** Этого вкуса находится у нихъ собственно въ кожѣ, и большею частию у рыбъ озерныхъ и прудовыхъ. По этому не худо за два дня до употребленія, держать ихъ въ посудинѣ съ рѣчною или хорошою колодезною водою, отъ чего лишаются онѣ почти совсѣмъ сказаннаго вкуса.

Но гораздо скорѣе и лучше можно достигнуть этой цѣли, когда наливши въ посудину чистой колодезной воды, распустишь въ ней немного обыкновенной соли, не задолго предъ вареніемъ положить туда рыбу, перевесивъ ее въ ней нѣсколько разъ, за каждымъ разомъ перемѣняя шаную воду, пока вода не будетъ больше слизистою.

**4831. СПОСОБЪ РЫБУ, НАЧАВШУЮ ПОРТИТЬСЯ, ОСВѢЖИТЬ И СДѢЛАТЬ ГОДНОЮ ДЛЯ КУШАНЬЯ.** Во время лѣтнихъ жаровъ рыба можетъ испортиться въ одинъ день и получить непріятный запахъ и вкусъ. Для опинянія того и другаго, когда надобно варить рыбу, кладутъ вмѣстѣ съ нею, узелокъ съ толченымъ древеснымъ угольнымъ порошкомъ, котораго надобно, смотря по величинѣ и числу рыбы, различное количество.

Вѣско древеснаго угольнаго порошка можно въ обоихъ случаяхъ употребить порошокъ яичной скорлупы.

**4832. СПОСОБЪ ПОПРАВЛЯТЬ ОЧЕНЬ СОЛЕНУЮ И ИСПОРТИВШУЮСЯ ВЪ КАДКАХЪ РЫБУ.** Въ недоспашкѣ свѣжепросольной рыбы можно поправлять самую коренную, или очень соленую шорговую осетрину и бѣлужину. Для чего надобно ее вымачивать въ квасу сушки или больше; первый квасъ сдѣлавшійся соленымъ, надобно перемѣнить свѣжимъ квасомъ. Послѣ чего звенья сдавливать руками, выпирать полотенцомъ и складывая въ кадочку, пересыпать хмѣлемъ; наконецъ наложитъ кружокъ и гнешь.

Если же домашняго соленья кадочная рыба испортится, то должно ее выбрать, перемыть въ прѣхъ соленыхъ водахъ начисто, покласть рядомъ на сполъ; и когда звенья обвянутъ, то въ кошль расворить крупной разсолъ, рыбу укласть въ чистую другую кадочку, пересыпая хмѣлемъ, разсолъ вскипятить раза три или четыре, и когда остынетъ, вылить на рыбу, наложитъ кругъ съ гнетомъ, и поставитъ кадку въ ледъ.

**4833. КАКЪ СОЛИТЬ РАЗНУЮ РЫБУ?** Обыкновенно рыбу солятъ зимою. Когда назначенная для соленья замерзшая бѣлужина или осетрина општаютъ, то поступать съ ними такъ: сперва разнять рыбу, кромѣ головы, по хрящамъ; попомъ вынувъ вязигу и опнявъ голову, перья, хвостъ и шею, рѣзать рыбу звеньями, класть ихъ въ кадку, гдѣ и мыть водахъ въ прѣхъ, чтобы крови въ хрящахъ не было; послѣ этого, выложитъ рыбу на сполъ и давши стечь водѣ съ рыбы, напирать звенья солью, большія побольше, а малыя поменьше, и класть ихъ въ кадку, пересыпая слегка солью же. Когда кадка будетъ полна, то накрыть ее сверху опнятыми отъ рыбы перьями и хвостами, наложитъ на нее кружокъ съ гнетомъ и оставитъ въ такомъ положеніи дня на два, пока разсолъ выйдетъ на верхъ; попомъ верхнее дно кадки закупоритъ плотнѣе и поставитъ въ ледъ на доску, чтобы кадка не потекла. Если разсолу въ кадкѣ будетъ мало, то вскипятить хорошей колодез-

ной воды съ солью, провернуть у кадки дно буравомъ и влить туда оспуженную воду, чшобы кадка была полна. Когда понадобится рыба, по достававъ ее врючкомъ, или вилкой; кружки чаще смывать и наблюдать, чшобъ въ кадку не попало сырой воды.

Если въ послѣдствіи будетъ примѣчено, чшо рыба станеть *замыливать*, или *припахивать*, то выбравъ ее изъ разсола, перемышъ въ хорошей колодезной водѣ, а кадку выпарить и выжечь соломой, чшобъ никакого запаха въ ней не было; послѣ этого класть въ нее рыбу, посылая немного солью и сухимъ хмѣлемъ, и заливъ вскипяченною съ солью, а послѣ оспуженною колодезною водою, поставитъ по прежнему въ ледъ.

4834. **КАКЪ КОПТИТЬ РЫБУ?** Вымывши рыбу, разняшь ее по спинѣ, попрохъ вынуть и немного посолишь; послѣ чего накласть на желѣзный листъ драницъ, а на нихъ рыбу, намазавъ ее прежде орѣховымъ масломъ и посылавъ вѣспѣ толчеными и просѣянными: корицей, гвоздикой, перцемъ, кардамономъ, инбиремъ, спавитъ въ печь на паганъ или на кирпичи; потомъ свернувъ солому пучками съ мозжухой, класть понемногу передъ рыбою въ *гелъ*, и какъ скоро солома загорится, то заслонку закрыть, а когда погаснетъ, то открыть; когда жъ снова загорится, то опять закрыть, продолжая это до шѣхъ поръ, пока рыбы будутъ готовы.

Такимъ образомъ коптятъ: лящей, окуней, карасей, карпію и другую какого бы то ни было роду рыбу.

Чшожъ касается до *корушки*, то вычистивъ изъ нее внутренности, и перемышъ ее, посыпать солью и духами, помазавъ орѣховымъ масломъ и переваливъ ее въ немъ; потомъ раскладывать на листъ и коптить.

4835. **СПОСОБЪ МАРИНИРОВАТЬ НЕБОЛЬШИХЪ РЫБЪ РАЗНАГО РОДА.** Къ этому особливо годны: песшру-

шки или форели, окуни, ерши, гольцы, и вообще всякая небольшая рыба.

Назначенную для маринованія рыбу выпотроша просолить, и держать въ соли нѣсколько часовъ; послѣ чего соль съ нее обшереть, вымазать съ обѣихъ сторонъ коровьимъ масломъ, или прованскимъ, и жарить на рашпарѣ, намазывая часто масломъ. Когда рыба изжарена и остыла, кладутъ ее въ боченокъ, выполосканной сперва ренскимъ уксусомъ, напершой перцемъ, и кошпорого дно уложено лавровымъ листомъ, прибавя къ тому розмарина, лимонной корки, перца и гвоздики цѣломъ, потомъ положить слой рыбы, на нее шѣхъ же пряностей, опять рыбы, и такъ послойно укладывать, пока боченокъ будетъ полонъ; верхній слой долженъ состоять изъ пряностей. Тогда заколоша дно въ боченкѣ, чрезъ впулку налишь его полнымъ, взваренымъ и опипъ остывшимъ ренскимъ уксусомъ; заколотить впулку, опнестъ въ погребъ, и каждую недѣлю боченокъ переваливать.

Такимъ образомъ запасенная рыба можетъ нѣсколько лѣтъ простоять безъ поврежденія.

**4836. ЗАГОТОВЛЕНІЕ ДУХОВОЙ РЫБЫ.** Разнявъ осеприну или севрюгу, или бѣлужину на звенья, хрящи съ нихъ обрѣзать, звенья же перемышъ въ холодной водѣ, а послѣ опустить въ кипячую воду и варить, пока позвонки опстанутъ. Очистя звенья, положишь въ топъ же отваръ, но уже съ солью, и варить, пока рыба посибетъ. Выбравъ звенья и расклатъ ихъ на столъ. Напыкать каждое звено гвоздикомъ и корицею. Ошвара изъ кошла ошбавить, а оставить шолько, чтобы когда опять въ него положена будетъ рыба, всѣ звенья имъ покрыло; налишь въ него хорошаго уксуса (чѣмъ ошпрѣе уксусъ, шѣмъ добротнѣе выдетъ духовая рыба), прибавишь перцу цѣломъ, инбирю, кардамону, лавроваго листа. и уварить.

Звенья рыбы сласть въ кадку или боченокъ, каждый слой пересыпать мушканнымъ цвѣтомъ, и вылишь шуда же горячій уксусъ со всѣми при-

правами. Если рыба сложена въ ядку, то наложишь кругъ съ гнешомъ, и опиесшь въ ледъ; въ боченокъ же уксусъ съ приправами вливать чрезъ вшулку, но набити на боченокъ обручей.

На пудъ духовой рыбы надобно перцу и инбирю по четверши фунта, корицы, гвоздики и кардамона по пяти золотниковъ, мушкатнаго цвѣта 4 золотника, или вмѣсто его два мушкатныхъ орѣха спертыхъ, лавроваго листа 30 золотниковъ, уксуса ведро, патоки шесть фунтовъ и рыбьяго клея четверть фунта. Послѣднiя вещи кладутъ въ уксусъ, когда онъ еще варится.

Тѣмъ же образомъ готовятъ духовыхъ стерлядей, судаковъ, и какую угодно другую рыбу.

**4837. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОВѢСНОЙ ИЛИ ВЯЛОЙ РЫБЫ.** Употребляются для этого спинки бѣлужьи, осетры, севрюжи и бѣлорыбицы, которыя вынимаютъ при разниманii въ звенья, рыбъ, къ солению назначенныхъ. Впрочемъ бѣлорыбицъ и сазановъ вялятъ распластавъ только, чтобы оба пласта держались на брюхѣ; головы опрѣзываютъ, а пласты расплаиваютъ сухими сосновыми палочками.

Рыбу, назначенную къ провѣшиванii, должно посолить. Подержавъ спинки и другiя мѣста въ соли четверо сутокъ, обварить въ пивѣ. нанереть еще солью, и давъ полежать сутокъ трое, вывѣшивать. Вывѣшивание производится на тонкихъ бичовочкахъ, привязываемыхъ къ обоимъ концамъ прутьевъ, на мѣстѣ открытомъ полдневному солнцу, но впрочемъ закрытомъ сверху отъ дождя. Кромѣ того, въ дождливое время надобно рыбу, снимая съ шестами, къ которымъ она прицѣплена, вносить подъ кровлю, потому, что дождь портитъ ее; но на наступленii же ясной погоды вывѣшивать на прежнее мѣсто.

**4838.** Доброта провѣсной рыбы состоитъ въ томъ, чтобы она вездѣ проявлялась, сдѣлалась какъ бы прозрачною и была сочна. Первыя два

обстоятельствва зависящъ отъ времени вяленія ея на солнцѣ, чего въ разсужденіи переменчивости погодъ опредѣлить нельзя; но можно это узнавать посредствомъ надрѣзыванія. Въ разсужденіи же послѣдняго, какъ скоро сокъ изъ прутьевъ начнетъ капать на землю, надобно прутья переверопить, и привѣсить нижнимъ концемъ въ верхъ, чтобы сокъ изъ рыбы, составляющій главное ея достоинство, не пропадалъ. Такое переверачиваніе надобно повторять до шѣхъ поръ, пока рыба провянетъ и снаружи получишь корку, нѣсколько удерживающую истеченіе сока.

Но для дальнѣйшаго сохраненія рыбы и этого не довольно. Когда она поспѣетъ и снесена будетъ въ сушильню, то переверачиваніе концами продолжатъ тѣмъ же образомъ. Лучше однако поспѣвшую рыбу снять, обвернуть плотно въ бумагу, вымазанную деревяннымъ масломъ, скласть въ ящикъ и засыпать золою. Такимъ образомъ можетъ она лежать нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія.

Вяленыхъ сазановъ и бѣлую рыбицу большею частью коптятъ въ обыкновенныхъ коптильняхъ вмѣстѣ съ вѣщиною.

**4839. НОВОЙ СПОСОБЪ ВАРИТЬ РЫБУ.** Вычищенную и вымытую разныхъ соршовъ рыбу, и большую и маленькую посыпать надлежащимъ количествомъ соли, перца и другихъ пряностей, кто до нихъ охотникъ, и положить въ горшокъ, положить немножко шуда же коровьяго масла, но другаго ничего не класть. Накрывши горшокъ крышкою, плотно къ горшку прилегающею, примазать края ея тѣстомъ, и поставитъ въ печь въ то время, какъ сажаютъ въ нее хлѣбы.

Когда хлѣбы станутъ вынимать изъ печи, то и рыба будетъ готова. Главное въ этой варкѣ то обстоятельство, что въ рыбѣ всѣ кости сдѣлаются такъ мягки, что всякую рыбу такимъ образомъ приготовленную можно ѣсть съ костями, ни мало не чувствуя ихъ.



Можно пригопавлишь такимъ образомъ рыбу и безъ печки; спойшь только весь горшокъ и снизу, и сверху и вокругъ обложить раскаленными угольями.

### РЫЖЪ, РЫЖИКЪ.

4840. **РАЗВЕДЕНІЕ РЫЖА, РЫЖИКА, АЛИСА** (*Myaguis sativus*, *Linn.* Ш. IV 7). Это растение по всей почти Россіи растетъ дикимъ и между прочимъ на пашняхъ между хлѣбомъ, а особливо между льномъ, какъ сорная трава. Но какъ изъ сѣмянъ его можно доставать масло очень хорошее для пищи, такъ и для освѣщенія комнатъ, то во многихъ государствахъ его нарочно разводятъ для этой цѣли сѣмями.

Земля для него годится всякая, хотя нѣсколько удобренная, но разумѣется само по себѣ, что чѣмъ плодороднѣе будетъ почва, тѣмъ получится и лучший урожай сѣмянъ.

4841. Рыжикъ не прихотливъ и на счетъ приготовления почвы, надобно только, чтобы почва была довольно разрыхлена и очищена отъ сорныхъ травъ. Особенное свѣжее удобрение для него едва ли нужно.

4842. **СѢЮТЪ** его весною, какъ скоро земля довольно нагреется. Взабороновавши пашню, засѣваютъ ее, полагая на хозяйственную десятину отъ  $1\frac{1}{2}$  до 2 четвериковъ сѣмянъ, которыми закрываютъ землю посредствомъ бороны или кашки.

4843. **ВО ВРЕМЯ СВОЕГО РОСТУ** не пребуешь онъ никакой обработки, кромѣ выпалыванія сорныхъ травъ, а иногда и прорѣживанія самыхъ рыжиковыхъ стеблей. Чрезъ 12 или 14 недѣль рыжикъ поспѣваетъ, что можно узнать какъ по желтизнѣ стебля, такъ и самыхъ зеренъ.

Когда онъ поспѣлъ, то срѣзываютъ его и связываютъ въ небольшіе снопы, а потомъ выколачиваютъ изъ него сѣмяна.

Урожай, по различію почвъ бываетъ отъ 7 до 9 четвертей сѣмянъ съ хозяйственной десятины; изъ 80 фунтовъ сѣмянъ выжимаютъ масла около 24 фунтовъ.

Во Франціи сѣютъ иногда рыжикъ вмѣстѣ съ сѣрою горчицею, съ которою онъ вызрѣваетъ въ одно время. *Дюбаль* замѣтилъ, что урожай въшихъ расшеній вмѣстѣ иосѣянныхъ бываетъ значительнѣе, да и самое масло изъ смѣшанныхъ въшихъ сѣмянъ выходитъ вкуснѣе и добротнѣе.

Масло выжимаютъ изъ сѣмянъ рыжика обыкновеннымъ образомъ какъ и изъ другихъ сѣмянъ. Солома идетъ въ кормъ овцамъ, которыя ѣдятъ ее охотно.

### РЫЖИКЪ (ГРИБЪ).

4844. **РЫЖИКЪ** (*Agaricus deliciosus, Linn.*) растетъ по лѣсамъ болѣе въ сѣверныхъ губерніяхъ Россіи; и Вологодскіе мѣлкіе рыжики почитаются за лучшіе и развозятся повсюду; о приготовленіи ихъ смотр. въ собраніи рисунковъ, гдѣ находится и изображеніе приготошенія ихъ.

### РЪДКА.

4845. **РАЗВЕДЕНИЕ РЪДИСА ИЛИ ПАРОВОЙ РЪДКИ** (*Barbans sativus minor*). Она бываетъ длинная и круглая, красная, бѣлая, черная и желтая, или такъ называемой мѣсячной рѣдисъ, отъ котораго также есть отродокъ съ коропними листьями, поспѣвающимъ двумя недѣлями ранѣе перваго, и потому особенно употребляемый для ранняго сѣва въ парникахъ.

Чтобъ имѣть рѣдисъ очень рано и сберечь мѣсто, можно его сѣять въ парникахъ между другими ранними расшеніями, какъ то между свеклою, салатомъ и цвѣтною капустою. Сѣмена топчасъ всходятъ въ нѣсколько дней, если имѣютъ достаточную теплоту, только должно

сколько можно болѣе давать имъ воздуха, что пребудетъ весьма великаго вниманія; въ противномъ случаѣ будучи они росши слишкомъ роскошно и наконецъ они сильно поднимающихся изъ навоза паровъ совсѣмъ пропадутъ. Также скорая и сильная перемена воздуха имъ такъ чувствительна, что они часто все сваливаются и пропадаютъ.

При сильномъ солнечномъ сіяніи можно давать имъ нѣсколько тѣни, закрывая ихъ рогожами или тонкими прутьями. Если они взойдутъ очень часто, то продергиваемыхъ кусточковъ бросать не должно; но, если есть мѣсто, садить опять по самые нижніе листки и пальцами поприжать, и пока они не примутся, закрывать отъ солнца: въ короткое время дадутъ они корень и не такъ скоро деревенеютъ, какъ другіе.

Лѣтомъ сѣять рѣдисъ всякія двѣ недѣли въ рыхлую, хорошую землю, глубиною и распло- няемъ одинъ отъ другаго на одинъ дюймъ.

Во время сухой погоды должно его прилѣжно поливать: это единственное средство, пока онъ годенъ для кушанья, сохранить его въ цѣлости и избавить отъ земляныхъ блохъ. Сѣмяна могутъ четыре года быть годными къ сѣву.

4846. **ЗЕМЛЯНАЯ РѢДКА** (*Raphanus sativus major*) бываетъ лѣтняя и зимняя. Зимнюю называютъ потому, что сѣется въ Іюнѣ и употребляется зимою; ранѣ посѣянная даетъ въ томъ же году цвѣтныя стебли. Лѣтняя хороша тѣмъ, что ее можно имѣть рано, и употреблять, какъ скоро кончится рѣдисъ. Сѣмяна должно сѣять въ началѣ Мая въ особыя гряды, или по сторонамъ засаженныхъ другими растеніями, на дюймъ глубиною, и одну отъ другаго отъ 3 до 4 дюймовъ. Для дальнѣйшаго употребленія она не годится, и состарѣвшись, совсѣмъ перестъ вкусъ. Рѣдка любитъ легкую, теплую и песчаную грунтъ.

4847. Зимняя рѣдка, особливо черная, бываетъ очень крутая и добротна, и можетъ держаться

отъ осени до весны. Садить ее должно въ половинѣ Іюня по одному зерну на дюймъ глубиною въ хорошую, рыхлую, не вновь унавоженную землю, рядами по сторонамъ огородныхъ грядъ и оставяшь между ними мѣста на футъ; или можно сдѣлать круглыя ямки на футъ одну отъ другой и класть въ каждую по 3 или по 4 зерна, и какъ скоро они взойдутъ, то слабыя растѣнія выдергивать, а здоровыя оставлять. На вновь унавоженной землѣ дѣлаются рѣдка зубчата, червива и бѣда вкусомъ, также рѣдко бываетъ хороша и въ тяжеломъ, вязкомъ, глинистомъ грунтѣ. Однакожъ она любитъ влагу, и потому при очень сухой погодѣ должно ее поливать. Обрываніе земли и обсыпаніе также много способствуетъ хорошему ея росту. Для зимняго употребленія вынимается она въ Октябрѣ, и по обрѣзаніи листьевъ зарывается въ погребъ въ песокъ. Сѣмена ея не теряютъ своей силы пять лѣтъ, и всходятъ въ 4 или 5 дней.

**4848. УПОТРЕБЛЕНІЕ РѢДКИ.** Рѣдка, какъ всѣмъ извѣстно, на вкусъ оспра и эта оспрота ея лешуча. Она раздражаетъ желудокъ, растворяетъ его слизь и такимъ образомъ очищая его, облегчаетъ пищевареніе, и потому людямъ страдающимъ озлиженіемъ желудка и кишечъ, обнаруживающимся нечистымъ языкомъ, худымъ позывомъ на бѣду, полевно бѣсть рѣдку. Рѣдечной сокъ, если пить его по ушрамъ одинъ, или вмѣстѣ съ другимъ какимъ сокомъ, разбиваетъ сгустившіяся мокроты и внутренніе завалы; но принимая его надобно сначала понемногу.

Въ банѣ весьма хорошо тереться рѣдечнымъ сокомъ въ ломотныхъ болѣзняхъ.

Рѣдка будучи сперта и посылана солью, если приложить ее къ пѣлу, дѣйствуетъ подобно горчицѣ, производя на кожѣ красноту и прищипывая на это мѣсто соки изъ пѣла.

**4849. РѢДКА КИТАЙСКАЯ** (*Raphanus chinensis oleiferus*), которая приноситъ сѣмена дающія много масла, вывезена сперва *Екебергомъ* въ Швецію и

сѣ успѣхомъ можешъ разводиться только въ щеп-  
лыхъ губерніяхъ.

Она весьма похожа на рѣдисъ, разводиться сѣя-  
ніемъ сѣмянъ на земляхъ рыхлой, теплой и плодо-  
родной, но не на свѣже-унавоженной. Пашня для нее  
обрабатывается лучшимъ образомъ и очищается  
отъ сорныхъ травъ. Сѣютъ же ее и осенью и вес-  
ною; осенній сѣвъ лучше потому, что меньше по-  
вреждается *шустриками*. Во время роспу ея ни-  
чего болѣе не пребудетъ, какъ только ее опалы-  
вать и прорѣживать, буде роснетъ слишкомъ  
густо.

По созрѣніи сѣмянъ, выколачиваются они изъ  
спручковъ обыкновеннымъ образомъ, равно какъ  
и масло выжимается изъ нихъ такъ же какъ и  
изъ другихъ подобныхъ сѣмянъ. Масло вкусомъ  
подходитъ къ маковому.

### РЪПА.

4850. Въ Россіи сѣютъ рѣпу (*Brassica rapa, Linn*)  
кажется только по огородамъ и въ поляхъ близъ  
большихъ городовъ для пищи людямъ, и разво-  
дятъ нѣсколько ея различныхъ сортовъ; но въ  
Англіи, Франціи и Германіи засѣваютъ ею поля  
и для употребленія въ кормъ скоту, и почи-  
аютъ этотъ кормъ очень хорошимъ и выгоднымъ;  
особливо въ Англіи сѣютъ сортъ рѣпы подъ име-  
немъ *Турнепа* извѣстный.

Рѣпа вообще родится лучше на земляхъ рых-  
лыхъ, смѣшанныхъ съ пескомъ, нежели на земляхъ  
вязкихъ, глинистыхъ. Сѣютъ ее обыкновенно вес-  
ною; для сѣмянъ же корни ея, сохраненные черезъ  
зиму въ погребахъ, сажаютъ на другой годъ, тогда  
они пускаютъ спелби, цвѣтушъ и приносятъ сѣ-  
мяна, которые способны для посѣву два года.

4851. УПОТРЕБЛЕНИЕ РЪПЫ въ домашнемъ быту  
извѣстно; ее ѣдятъ и сырую и пареную, и приго-  
товленную различнымъ образомъ, или вмѣстѣ

съ другими кушаньями; готовятъ изъ нее въ нѣкошорыхъ мѣстахъ и квасъ.

Но сверхъ того рѣпу снаружи можно прикладывать къ шѣлѣ сваренную, или спеченую вмѣсто припарки уменьшающей подагрическія боли; а если прикладывать свѣжую спертую рѣпу къ ранамъ отъ недавняго поруба или порѣза, то онѣ скоро заживаютъ.

Сокъ изъ пареной рѣпы съ сахаромъ или медомъ есть весьма хорошее домашнее лекарство отъ кашлю и простудной грудной боли. Пьютъ также въ этихъ случаяхъ и сырой сокъ, смѣшанной съ сокомъ моркови; а если растворить въ немъ леденцу, то онъ будетъ еще дѣйствишельнѣе. Онъ же облегчаетъ и мочерѣзъ.

**4852. СПОСОБЪ СУШИТЬ РѢПУ.** Должно выбрать самую мѣкую и лучшую рѣпу, листья съ сердцемъ вырѣзать, вымыть и очистить; попомъ облупя, или съ кожей, нанизать на нитки и повѣсить въ комнатѣ противъ теплой печи, или надъ хлѣбною печью и даже надъ крышею на чердакахъ. Когда она высохнетъ, то изрѣзать ее, такъ какъ Турецкіе бобы, длинными тонкими полосками, набить плотно въ каменные банки и сберегать для употребленія. Приготовленная такимъ образомъ рѣпа сохраняется очень долго, и бываетъ гораздо слаще свѣжей.

**4853. ОСОБЕННО ХОРОШІЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ РѢПЫ.** Очисти рѣпу, жарить ее въ собственномъ ея соку въ маслѣ, прибавивъ въ него немного сахара, пока она пожелтѣетъ; тогда прибавь еще немного молока, наливъ хорошимъ мяснымъ бульономъ и варишь въ немъ, пока сдѣлается мягкойю.

Рѣпа имѣетъ весьма бѣлое шѣло и вкусомъ очень нѣжна и пріятна.

**4854. РѢПА ФАРШИРОВАННАЯ.** Срѣзавъ сверху рѣпы листья, не чисти ее сварить въ водѣ и

когда поспѣетъ, то средину ея вычистить чайной ложкою на столъ; изрубивъ  $\frac{1}{4}$  фун. изюму безъ зернушекъ, смѣшавъ его съ варенымъ сарачинскимъ пшеномъ и положи ложку сахару, ореховаго масла, прибавить въ пшено вареной рѣпы, которая вычищена изъ средины, и изрубивъ все вмѣшавъ. начинишь этимъ фаршемъ рѣпу, положишь ее на масляную сковороду, сверху смазать масломъ, поставишь въ печь, чтобъ она поджарилась.

Подъ нее соусъ: заправивъ тонкіе кули, влишь въ кастрюльку масла, положишь немного муки, поджаришь на плитѣ, развести грибнымъ бульекомъ и дать кипѣть; въ этотъ соусъ положишь изюму, шинкованнаго миндаля, выдавишь полимона и дашь кипѣть, положи сахара, чтобы было сладко; накладывая рѣпу на блюдо, облишь этимъ соусомъ.

4855. **СЪЯНІЕ РѢПЫ ВЪ ПОЛѢ ДЛЯ КОРМА СКОТУ.** Рѣпа родится лучшимъ образомъ на легкой, песчаной, рыхлой и глубоко обработанной землѣ. Если она влажна, то тѣмъ лучше и слаще бываетъ рѣпа лѣшомъ, особливо же на свѣжей, но не на старой истощенной землѣ. Чтобы рѣпа была крупна, должно поле за нѣсколько времени до посѣва хорошенько обработать и унавозить. Но если послѣ посѣву положится навозъ, то завѣдушя насѣкомыя, отъ чего коренья пропадутъ.

Родится рѣпа очень хорошо и на такомъ полѣ, которое сперва чрезъ сѣвъ гороховъ дѣлаютъ рыхлые и безъ вспахиванія заборониваютъ.

4856. Обыкновенное годовичное время, въ которое *свѣдетъ сѣять рѣпу*, начинается съ половины Мая мѣсяца и продолжается до половины Юня; въ мѣстахъ теплыхъ сѣютъ въ концѣ Юня.

Сѣмя, какъ скоро поспѣетъ, должно заборонить его бороною съ короткими зубьями, и пройти по полю деревяннымъ кашкомъ, который раздавитъ глыбы и уравниетъ землю. Но при всемъ томъ должны сѣмяна находиться въ землѣ не

глубже одного дюйма, особливо когда они крупнаго рода. На десятиину земли, которая въ разсыпь засѣваема будетъ, довольно шести, семи фуншовъ сѣмянъ; обыкновенно же полагаютъ три или чешыре шолько фунша.

4857. Когда сѣмя пустишь ростки, то въ сырую погоду начинаеть зелень показываться на поверхности земли по прошествіи двухъ дней, въ сухую же погоду она не какъ скоро видна.

Если растеніе получилъ чешыре или пять листовъ, то надобно землю около его взрыхлить, чшобы испребишь негодную шраву; гдѣ же оно растеть густо, шамъ его продергивашь.

Снущия мѣсяцъ, или три недѣли послѣ перваго раза, должно взрыхлить между ими землю въ другой разъ, особливо же когда въ ней много негодной шравы. Потомъ рѣпу, которая въ то время будетъ величиною съ посредственное яблоко, шоль рѣдко повыдергать, чшобъ между растеніями были промежутки всегда на 14, 16 и болѣе дюймовъ, особливо же когда она опредѣлена въ кормъ скоту.

Но гдѣ она для одного шолько повареннаго употребленія насѣяна, шамъ должно ей находить ся другъ отъ друга въ разстояніи 10 шолько дюймовъ, или одного фуша, чшопому что весьма крупная рѣпа негодится для стола.

Когда рѣпа два раза будетъ взрыхлена, то уже болѣе около ее никакихъ работъ не оспаеться. Осенью предъ заморозами она совершенно поспѣваетъ и ее должно вырыть прежде, нежели начнутся мерозы. Листья ея обламываются и даются скотинѣ. Рѣпу можно склать въ сухое мѣсто рядами на плетень, и между каждыиъ рядомъ рѣвы насыпать слой сухаго песку. Такимъ образомъ надобно ее класть другъ на друга, и въ эиомъ положеніи можеть она совершенно сбережена бышь во всю зиму для скотины.

4858. Взрыхливать рѣпу, гораздо лучше въ сухую погоду, чшопому чшо въ эшо время какъ вы-



шасканная рѣпа, шакѣ и негодная шправа не скоро опять ожить можетѣ.

4859. Вообще пригодна рѣпа для кормленія ею зимою и осенью скопины, если для ней шправы мало будетѣ. Коровы, быки и свиньи весьма охотно ѣдятѣ эшотѣ кормѣ, становяшся опѣ него шучнѣе, и первыя получающѣ гораздо болѣе молока. Овцы равномѣрно до нее лакомы, и опѣ штого шакже жирѣющѣ, если шолько заблаговременно къ ней приучены будутѣ. Овецѣ можно кормить въ полѣ рѣпою шакѣ:

Можно раздѣлить рѣпное поле по частямѣ, перегородивѣ плешнями шолько, шолько овцы въ день свѣстѣ могутѣ. Плешни каждое ушро надобно передвигать свѣ мѣшпа на мѣсто, пока наконецѣ все поле шакимѣ образомѣ окончится. Или рѣпу въ зародкѣ выдергивать прежде, нежели вгоняшся туда овцы, шоторыя и ѣдятѣ ее охотнѣе, пошому что она свѣжа и хороша. Сверхѣ же штого цѣлыя рѣпы гораздо удобнѣе выдергивать, нежели обѣдки, и потому не шолько въ семѣ случаевѣ будетѣ убытка. Находящуюся около краевѣ перегородокѣ рѣпу перекидывать надобно на средину огороженнаго мѣшпа, чрезѣ что не шолько много будетѣ ее раздавлено и испорчено.

Можно вырывать рѣпу и класть на другое какое поле, шшобы она ежедневно на свѣжемѣ мѣстѣ лежала, и шакимѣ образомѣ овцы всегда ее начисто свѣдашѣ будутѣ. Эшо дѣлать можно тогда, когда поле не далеко и болѣе имѣетѣ нужды въ удобреніи, нежели шо, на шшоторомѣ росшетѣ рѣпа.

4860. Если рѣпа назначена для опкормленія крупнаго скопа, шо надобно ее всегда снимать свѣ поля, шшобы обыкновенно бываетѣ въ Октябрѣ мѣсцѣ, и рубленую давать скоту, шшобы онѣ цѣлою не подавился. Если скошина спшитѣ въ хлѣвѣ, шо кормяшѣ ею по утру и въ вечеру, а между шѣмѣ дающѣ ей обыкновенной кормѣ. Напротивѣ же штого, если кормить его спшанутѣ

однимъ только сѣномъ, по не сѣств онѣ и половины противу прежняго. Здоровый быкъ, если очѣ приномѣ въ то время, какъ начнетъ вѣсть рѣну, не слишкомъ худѣ, можетъ въ три мѣсяца отбѣстися и сдѣлаться весьма жирнымъ.

### РЯБИНА.

4861. **РАЗВЕДЕНИЕ РЯБИНЫ** (*Sorbus, Linn.*). Въ Европѣ находится два сорта рябины: *P. садовая* (*Sorbus domestica, Linn.*) и *P. дикая* (*Sorbus aucuparia, Linn.*); послѣдняя расплетъ дикою вездѣ въ лѣсахъ и по садамъ всей почти Россіи, а особливо сѣверной, а первая только въ мѣстахъ теплыхъ, какъ напр. Крымѣ; можетъ однакожъ разводиться и въ другихъ мѣстахъ, но не самыхъ холодныхъ.

Оба сорта рябины разводятся отъ сѣмянъ, которыя надобно сѣять весною въ хорошую землю. Впрочемъ эти деревья не прихотливы: для нихъ земля и не слишкомъ плодородная, годится.

Садовую рябину еще удобнѣе разводять прививками, прививая къ рябинѣ дикой или лѣсной.

Рябину же лѣсную можно очень хорошо размножать и посадками корневыхъ побѣговъ.

4862. **УПОТРЕБЛЕНИЕ РЯБИНЫ.** Ягоды садовой рябины гораздо крупнѣе лѣсной, но шажке имѣютъ кислошершковой вкусъ, и чтобы вѣсть ихъ, по надобно дать имъ полежать сполько, чтобы онѣ сдѣлались мягкими. Можно ихъ и парить для ѣды.

Изъ нихъ же можно готовить водку, наливку, варить ихъ и проч., въ чемъ онѣ превосходятъ ягоды лѣсной рябины. Дерево ея еще лучше и крѣпче дерева лѣсной рябины, и употребленіе обоихъ одинаковое для столярной и стокарной работы. Кора молодой лѣсной рябины годится для выдѣлки кожъ.

Изъ цвѣтшвъ пчелы берутъ медъ.

**4863. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗЪ РЯБИНОВЫХЪ МОЛОДЫХЪ СТЕБЛЕЙ КРАСИВЫХЪ ПАЛОКЪ (ТРОСТЕЙ).** На кожѣ молодого и прямого побѣга въ Маѣ или Юнѣ мѣсяцѣ насѣкаютъ ножомъ рубчики поперегъ или вкось, или вдоль, какъ кому угодно, и оставляютъ деревцо расти до слѣдующаго года, а тогда осенью или зимою срѣзываютъ это деревцо, и снявши съ него въ огнѣ коры, и по высушивъ намазываютъ ее пропивъ огня крѣпкою водкою, отъ чего она побурѣетъ; а чтобы водка его не переѣла, то тотчасъ покрываютъ его льнянымъ масломъ. Кому угодно имѣть палку такую чернаго цвѣта, то вымазываютъ ее крѣпкою водкою, въ которой раснущено серебро, а потомъ льнянымъ масломъ; наконецъ полируютъ шпателью и хвощемъ.

**4864. РЯБИНУ ВАРИТЬ.** Два фунта мѣлкаго сахара положитъ въ тазъ, влить стаканъ воды и одну столовую ложку розовой воды. дасть вскипятъ и ибну снимать; потомъ рябины сблѣй перемыть, положитъ въ сиропъ 4 фунта, и потомъ все это варитъ и мѣшатъ, чтобы сиропу оспалось очень мало и чтобы ягоды наипались сахаромъ, и тогда, откинувъ на рѣшето, дасть спечь сиропу, поставитъ въ печь въ вольный духъ посушитъ, а потомъ, вынувъ изъ печи, перевалятъ въ мѣлкѣмъ сахарѣ, положитъ въ ящикъ и держатъ въ сухомъ мѣстѣ.—Въ печь спавитъ рябину на желѣзныхъ лисахъ.

**РЯБИНОВАЯ ВОДА см. ВОДА РЯБИНОВАЯ.**

**РЯБИНОВАЯ НАЛИВКА см. НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ.**

### РЯБЧИКЪ.

**4865.** Рябчики водятся въ сосновыхъ и еловыхъ густыхъ лѣсахъ; ихъ срѣзываютъ, какъ показано въ § 3525, для употребленія въ пищу, по причинѣ ихъ ибжнаго и вкуснаго мяса, которое приго-

появляется различнымъ образомъ, какъ старыхъ паръ и молодыхъ рябчиковъ.

Только что убиныхъ рябчиковъ не готовятъ для стола, но даютъ имъ нѣсколько времени полежать, отъ чего они дѣлаются гораздо нѣжнее, мягче и вкуснѣе. Молодыхъ рябчиковъ начинаютъ спрѣлять для стола въ Августѣ мѣсяцѣ.

**4866. МОЛОДЫЕ РЯБЧИКИ ВЪ ВУМАЖКАХЪ.** Очищавши и очистивши рябчиковъ надлежащимъ образомъ, подавши имъ хлуни, маринировать въ прованскомъ маслѣ съ солью, перцомъ, пепрушкою, лукомъ, чеснокомъ, изрубленными мѣлко. Потомъ завернуть ихъ въ бумажки со всеми этими приправами и жарить надъ умбренымъ угольнымъ жаромъ на рашпарѣ; подавать въ бумажкахъ.

**4867. РЯБЧИКИ ЖАРЕННЫЕ.** Нашпековать ихъ мѣлкимъ шпекомъ, и завернуть въ бумажки, потомъ жарить на вершелѣ надъ слабымъ жаромъ. Когда они довольно позажарятся, по бумажки, въ которыхъ они были завернуты, снимающъ, чтобы они позарумянились.

**4868. РЯБЧИКИ СЪ КАПУСТОЮ.** Очищивши ихъ надлежащимъ образомъ, нашпековать крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ приносяхъ и жарить на вершелѣ.

Снявши съ вертела, положить въ горшокъ съ величиною, разными кореньями, капустою обваленною и нипками опутанною, налишь буліону и варить; потомъ накапавъ шелячьимъ жюсомъ. Размочивши въ чашѣ корокъ блага хлѣба этимъ буліономъ, выложить на нихъ рябчиковъ и обкрасить кругомъ капустою, въ эту же чашу процѣдить и остатки буліону.

**4869. РЯБЧИКИ ВЪ ПИРОГЪ ГОРЯЧЕМЪ.** Сложивъ имъ ноги и посылавъ хлуни, нашпековать крупнымъ шпекомъ, распластать вдоль спины, положить фаршу сдѣланнаго изъ рябчиковыхъ же

печеновъ съ ветчиннымъ спертымъ на шеркъ саломъ, трюфелями и другими приправами. Сдѣлавъ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, намазашъ его дно ветчиннымъ саломъ на шеркъ спертымъ, положишь на него рябчиковъ, трюфелей, шампиньоновъ, лавроваго листу, накрывъ ломтями шпеку, а послѣ обыкновенною изъ тѣста крышкою, и запечъ въ печи; когда поспѣетъ, по крышку, а также шпекъ и жиръ снять, влишь кулису изъ рябчиковъ же, прибавишь свареннаго шелячьяго мяса, съ шампиньонами, трюфелями, наложишь оныя крышку и шакъ подавашъ.

4870. **РЯБЧИКИ ТЕРТЫЕ ВЪ КАШКЪ.** Обобравши мясо съ жареныхъ рябчиковъ, спереть его и сполочь, прошереть сквозь сито, смачивая бульономъ. На бульонъ сваришь кашицу изъ мѣлкихъ крупъ, на прим. манныхъ, и въ нее вмѣшашъ протертое мясо рябчиковъ.

4871. **РЯБЧИКИ СЪ ТРЮФЕЛЯМИ.** Очистивши молодыхъ рябчиковъ, начинишь ихъ же печенками, изрубленными съ трюфелями, пообжаришь въ коровьемъ маслѣ, потомъ дожаришь на вертелѣ, обвернувши бумагою. Такимъ образомъ приготовленные рябчики подаются съ трюфельнымъ рагу.

---

## С.

## САБУРЬ.

4872. **ПОЛЬЗА САБУРА** (алоэ, *Aloe perfoliata, angustifolia et succotrina, Linn.*) *отъ поръзу*, Это растение можешъ росъть только въ оранжереѣ или въ жилой комнаѣ на окнѣ; размножается легко опросками опорванными отъ спараго расшенія весною, и будучи посажено въ горшкѣ въ хорошую землю, росъетъ не пребуя за собою большаго ухода, а одного только сбереженія отъ холода; поливки большой поже не шпритшъ.

Это расшеніе найдено очень полезнымъ для за-леченія свѣжихъ ранъ, пока онѣ не получили еще воспаления, и почти мгновенно ошпанавливаетъ кровь, сжимаетъ рану, и ушпшаетъ боль. Рана заживаетъ въ скоромъ времени, не допуская воспаления.

Для заживленія ранъ сабуромъ, срываютъ или опшамываютъ мясистою его листъ, раздвѣляютъ его по длинѣ, или сдираютъ съ него верхнюю только кожу по величинѣ раны, и прикладываютъ къ ней листокъ сочною его стороною, переменяя его каждой день.

Вяшскій помѣщикъ *Ростовцовъ* нѣсколькими опытами увѣрился въ полезности этого расшенія даже при важныхъ ранахъ, сдѣланныхъ шпоромъ.

## САДЪ.

4873. **ЛУЧШЕЕ МѢСТО ДЛЯ ПЛОДОВИТАГО САДА.** Заводя вновь плодовиный садъ, и имѣя возможность выбирать мѣсто для него, по произволу, не надобно выбирать покашосни, наклоненной на югъ или воснокъ, но болѣе спарашься выбирать мѣсто, имѣющее наклонность на сѣверо-воснокъ или западъ; потому что въ первыхъ случаяхъ сибъ весною очень рано шаетъ, отъ

чего соки въ деревьяхъ слишкомъ скоро дѣлаются жидкими, почки надуваются, преждевременно цвѣтутъ и отъ ночныхъ морозовъ весьма легко повреждаются.

Положеніе сада на солнцѣ необходимо, потому что въ противномъ случаѣ нельзя надѣяться имѣть вкусныя плоды. Солнечный свѣтъ имѣетъ влияние и на изобиліе плодовъ. Ровное, сухое мѣстоположеніе, неподверженное наводненіямъ, должно предпочитать другимъ; буде же грунтъ земли мокрой, то надобно прокопать канавы для сщеченія воды, которой заспой для плодовиныхъ деревьевъ вреденъ.

Весьма хорошо, если такіе сады имѣютъ натуральную какую-нибудь защиту отъ сѣвера и сѣверо-востока, то есть закрытыя горою, рощею, селеніемъ или большимъ строеніемъ, которыя уменьшали бы жестокость и суровость дующихъ съ этихъ сторонъ вѣтровъ.

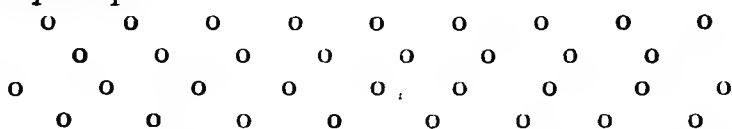
4874. Вразсужденіи заложенія и раздѣленія садовъ нужно напередъ предположить величину заведенія, и опредѣлить примѣрно число будущихъ въ немъ деревьевъ.

Никогда не должно садить плодовиныхъ деревьевъ слишкомъ тѣсно, или обсаживать проложенныя въ саду дорожки высоко распущими деревьями; потому что въ первыхъ дѣлаютъ они много тѣни, а во вторыхъ способствуютъ заведенію на деревьяхъ гусеницъ и листвяныхъ вшей. При томъ же купцы, торгующіе садами, не охотно скупаютъ такіе сады, гдѣ множество продольныхъ и поперечныхъ аллей мѣшаютъ караульщикамъ ихъ видѣть весь садъ, и потому заставляютъ держать ихъ большее число.

Всего лучше обсаживать дорожки смородиною или крыжовникомъ, а около стѣнъ садить малину; между деревьями можно дѣлать гряды для земляники и клубники, но такъ, чтобы деревья сидѣли между ними, и гряды опстояли отъ де-

ревьевъ съ каждой стороны не менѣе полушора аршина.

4875. Деревья должно садить рядами, такъ чтобы во второмъ ряду сидящія деревья приходились противъ промежутковъ, оставленныхъ между деревьями первого ряда, и ряды опстояли бы одинъ отъ другаго довольно далеко, равнымъ образомъ и деревья сидѣли бы не близко между собою. Какъ наприбръ:



Такимъ образомъ и садъ будетъ имѣть правильный видъ, и доступъ воздуха и солнца къ деревьямъ свободнѣе. При этомъ старайся, чтобы права не заглушала корней деревьевъ; почему около ихъ земля должна быть на аршинъ и болѣе, смотря по величинѣ деревьевъ, во все стороны вскопанною и рыхлою, чтобы свободно могла пропускать къ корнямъ влагу и воздухъ.

Никогда не должно садить вмѣстѣ грушъ, яблонь, вишенъ и сливъ какъ ни попало; но каждый сортъ деревьевъ долженъ сидѣть отдѣльно.

4876. Гряды для сѣянцовъ и школа, въ копорую пересаживаются непривитыя деревца и въ ней прививаются и изъ ней пересаживаются, должна быть въ отдѣленномъ отъ сада мѣстѣ, и занимать достаточное пространство земли, чтобы можно было не нуждаться въ мѣстѣ для пересадки какъ дичковъ, такъ и привитыхъ уже деревьевъ.

4877. мѣсто для сѣянцовъ и школы или питомника. Для обоихъ этихъ отдѣленій должно опредѣлить особыя мѣста, которыя не должны быть закрыты деревьями или строеніемъ, но имѣть свободное положеніе, гдѣ воздухъ могъ бы безпрепятственно обращаться, а солнце могло бы достаточно освѣщать ихъ; при этомъ же никогда не должно назначать этихъ отдѣленій на мѣс-



пахъ низкихъ и сырыхъ. Въ тѣнистомъ мѣстѣ молодыя деревья хотя растушъ и лучше, но какъ скоро будутъ пересажены на мѣсто открытое, то останавливаются въ ростѣ и сучья ихъ сморщиваются, потому что они не могли получить надлежащей зрѣлости и отвердѣлости, отъ чего дерево пропадаетъ, или, если и поправится, то никогда не будетъ такъ хорошо, какъ привыкшее съ самаго начала къ воздуху и солнцу.

4878. ЗЕМЛЯ ДЛЯ СЪЯНЦОВЪ И ШКОЛЫ должна быть хорошенько перекопана, перебитая и очищена отъ корней сорныхъ травъ, а особливо пырейника, истощающаго сильно землю. Она должна быть рыхла и нѣжна, потому что первые корешки растений весьма нѣжны; однакожь она не должна быть слишкомъ и унавожена. Гряды для съянцовъ и въ школы должны быть не слишкомъ широки и не слишкомъ узки, но шаковы, чтобы споя между двухъ грядъ, можно было свободно доставать рукою до половины каждой, и легко можно было бы полоть ихъ. Настоящая ширина грядъ отъ одного до полутора аршина, а вышиною въ два и три вершка; на нихъ можно сѣять зерна и косточки въ три ряда, а дички и прививки сажать въ два ряда.

4879. Каждая десять лѣтъ должно перемѣнять мѣста для съянцовъ и школы; въ противномъ случаѣ земля истощится и не въ состояннн будетъ давать надлежащей пищи молодымъ деревьямъ; но отдохнувши лѣтъ шесть или семь, можетъ она опять обращена быть на поже употребленіе, а въ печеніе этого времени можно садить на немъ какіе нибудь овощи.

Пришомъ же должно замѣтить, что никогда не слѣдуетъ закладывать школы на землѣ и тучной и слишкомъ хорошей, потому что въ этомъ случаѣ молодыя деревья, будучи пересажены изъ ней на назначенныя имъ мѣста, обыкновенно растушъ худо; у нихъ худо заживаются сдѣланныя имъ при-

виврою или другимъ какимъ случаемъ раны, отъ чего пакъ часто и много можно найсти во всѣхъ садахъ больныхъ деревьевъ.

И пошому для заведенія хорошихъ садовъ не должно никогда покупатьъ деревьевъ въ неизвѣстномъ мѣстѣ, а всего лучше и надежнѣе имѣть свои сѣянцы и свой питомникъ, а особливо, для заведенія большихъ садовъ; а для маленькихъ, конечно едва ли споситъ заводитъ особые питомники, если нѣтъ намѣренія заводитъ ихъ для продажи изъ нихъ молодыхъ деревцовъ.

**4880. РАЗВЕДЕНІЕ ДИЧКОВЪ ДЛЯ ПРИВИВКИ.** Дички разводятся или сѣмянами, или побѣгами отъ корней спарыхъ деревьевъ. Первые во всякомъ случаѣ лучше послѣднихъ; а въ спрогомъ смыслѣ послѣднихъ никогда не должно и употреблять, кромѣ сливяныхъ, которые, будучи надлежащимъ образомъ пересажены въ питомникъ, даютъ хорошіе дички для прививки.

Сѣмяна должно всегда собирать отъ лѣсныхъ яблонъ и грушъ, или по крайней мѣрѣ отъ шавихъ сортовъ, которые вырѣзаютъ на деревѣ. Собравши и высушивши ихъ въ тѣнѣ и въ воздушномъ мѣстѣ, должно пою же осенью садить въ гряды; если же кто по какимъ-либо обстоятельствомъ не можетъ этого сдѣлать, то никакъ не должно держать сѣмянъ въ теплой комнатѣ, а всего лучше сберегать ихъ слѣдующимъ образомъ: насыпавъ въ обыкновенной садовой горшокъ на ладонь земли, должно положить на нее слой яблочныхъ или грушевыхъ сѣмянъ, или вишневыхъ и сливныхъ косточекъ, и покрывъ ихъ пальца на два землею, положишь еще слой сѣмянъ или косточекъ, и пакъ продолжатъ, пока горшокъ будетъ совершенно полнымъ; землю для этого не должно брать сухую или мокрую, но свѣжую, и по наполненіи такимъ образомъ горшка, должно зарыть его по края въ землю, покрывъ на четверть аршина сухимъ листомъ и оставить до весны. Сбереженные такъ сѣмяна не могутъ испортиться, но будучъ весною пакъ же хороши и свѣжи, какъ были и осенью.

Но гораздо лучше сѣять сѣмяна и садить кочпочки осенью, и припомб не очень часто, чтобы выходящія изъ нихъ растенія не могли вредить другъ другу въ ростѣ. Сливныя кочпочки посаженныя осенью въ бороздки, не засыпающся землею до весны, чтобы воздухъ и дожди могли размягчить швердую ихъ кожу, а весною уже покрываются землею пальца на два. Правило это основывается на замѣчаніи, что въ садахъ падающія осенью сами собою на праву кочпочки и оспающіяся зимою непокрытыми, /почти всѣ всходятъ, а попавшія въ землю очень рѣдко.

4881. Когда весною молодыя растенія взойдутъ, то должно прилбжно ихъ полоть, а всего лучше и полезнѣе для нихъ, если гряды, на которыхъ они сидѣли, будутъ покрыты мохомъ, что для нихъ чрезвычайно полезно. Мохъ защищаешь корешки ихъ отъ внезапныхъ перемѣнъ погоды, сохраняешь землю свѣжею, влажною и рыхлою, препятствуешь солнечнымъ лучамъ слишкомъ сильно дѣйствовать на корни, не даешь землѣ трескаться, проливному дождю забить ихъ, не допускаешь дурной и негодной травѣ выростать на грядѣ; чѣмъ много облегчается и поливка и полонье.

4882. **ПЕРЕСАДКА ДИЧКОВЪ.** Просидѣвшія два лѣта въ сѣмянной грядѣ, молодыя деревца слѣдуетъ *пересаживать*, и припомб каждый сорть особо рядами; пересадку можно дѣлать на другой годъ по выходѣ ихъ осенью, или, что гораздо полезнѣе для нихъ, въ слѣдующую за тѣмъ весну. При пересадкѣ должно обрѣзывать обыкновенно рѣдкою или прямо въ землю идущій корень, и расправляешь, но не загибашь находящіяся на немъ маленькіе корешки или мочву, бережно обсыпая ихъ землею, и по посадкѣ сильно полишь, чтобы земля плотно облѣла около корней. Долбе двухъ лѣтъ не должно оставлять сѣянцовъ пересаженными; потому что въ противномъ случаѣ главный корень сдѣлается слишкомъ великъ, и рана на немъ при обрѣзкѣ больше; припомб же послѣ этого

времени не такъ скоро опниускаетъ онѣ боковые корешки, которые необходимо нужны дереву для произведенія мочки и всасыванія пищи изъ земли.

4883. При **осенней садкѣ** должно садить молодыя деревья нѣсколько глубже, нежели какъ они сидѣли прежде, чтобы морозъ не могъ ихъ выпянуть изъ земли, что весьма часто случается; при томъ же слишкомъ малыхъ деревьевъ ни въ какомъ случаѣ не должно пересаживать осенью. *Весною* же должно дѣлать пересадку, прежде нежели сокъ придетъ въ деревьяхъ въ движеніе, и не должно оставлять долго корней въ непокрытыхъ на воздухъ, солнцъ, а особливо на вѣтру, отъ чего нѣжные корешки потчасъ сморщиваются и засыхаютъ; что дѣлаетъ великой вредъ дереву, а иногда погубляетъ его совершенно.

4884. Какъ корни по пересадкѣ должны еще соединиться съ землею, прежде нежели будутъ въ состояніи доставлять сучьямъ и листьямъ надлежащее питаніе, да при томъ и доставлять его могутъ гораздо въ меньшемъ противъ прежняго количествѣ, то и слѣдуетъ необходимо уменьшать количество вѣшвей; и потому, чѣмъ болѣе какое деревцо имѣетъ сучьевъ или вѣшвей, тѣмъ болѣе должно срѣзывать ихъ, а особливо тѣ, которые длиннѣе другихъ, чтобы не задержатъ вновь пересаженнаго деревца въ ростѣ. Для этого должно, смотря по росту дерева и силѣ корней его, нѣкоторые сучья совсѣмъ срѣзать, а другіе болѣе или менѣе окорошить.

4885. У **дичковъ**, назначаемыхъ для прививокъ или для карловыхъ, т. е. низкихъ деревьевъ, можно, да и должно срѣзывать особливо средній стебель очень низко, оставляя только нѣсколько глазковъ или вѣшвокъ; если же дичокъ долженъ быть привитъ для произведенія дерева съ высокимъ штамбомъ, то обрѣзывается онъ не такъ коротко. Но какъ бы ни были хороши корни, и какъ бы хорошо дичокъ ни росъ, должно всегда срѣзывать у него верхушку, хотя бы только на палецъ, что-

бы онъ далъ лучший побѣгъ. Дичокъ опъ этого не сдѣлаешя кривымъ; а хощя бы находящійся на верху глазокъ и спалъ ростъ нѣсколько въ сторону, по спойшъ только привязать къ шшамбу небольшую прямую палочку и приврѣпить его къ ней; если же дичокъ кривъ или худо ростетъ, то должно обрѣзать его по такой глазокъ, который сидитъ на хорошемъ мѣстѣ, и изъ него уже выбѣжавшій побѣгъ употребить для прививки. Обрѣзывать дички должно осторожно, острымъ ножемъ, и придерживая ногою корни, чтобы не пронуть и не распрясши вновь посаженныхъ корешковъ, а потому гораздо лучше обрѣзывать ихъ прежде посадки. Корни надобно обрѣзывать гладко и ровно острымъ ножемъ, чтобы не сдѣлать на нихъ задирокъ или засчепокъ, пошому что они должны пускать новые корешки изъ самаго срѣзаннаго мѣста.

4886. Черезъ два года послѣ пересадки должно эти пересаженные сѣянцы пересадить вновь, обрѣзавъ также всѣ побочные корешки и мочку, и расправляя ихъ надлежащимъ образомъ при посадкѣ, чтобы они лежали горизонтально, и въ то же лѣто или на будущую весну можно уже ихъ прививать.

Привитыя деревца просидя года два въ этой грядѣ, должны опять быть пересажены, при чемъ должно почно также обрѣзать у всѣхъ корней концы гладко острымъ ножемъ на полдюйма и во время садки мочку и маленькіе корешки расправлять осторожно рукою, пересыпая мягкою и мѣлкою землею, чтобы они нимало не ложились одинъ на другаго, и мочка не прилежала бы къ главному корню, въ какомъ случаѣ она обыкновенно замираетъ и дерево долго бываетъ больнымъ, а иногда и навсегда остается каржавымъ и негоднымъ. Вновь посаженные деревца надобно потчасъ сильно полить, чтобы земля около корней хорошо обсѣла и соединилась съ ними.

4887. Сливные дички, выбѣгающіе изъ корней, по нуждѣ могутъ бытъ унопробляемы для прививокъ, равно какъ и вишневые, хотя сѣянцы во всякомъ случаѣ лучше. Побѣги отъ корня должно выбирать такіе, копорые имѣли бы свои собственные корешки; отнявъ ихъ осторожно и обрѣзавъ у нихъ всѣ корешки, и окороня немного мочку, должно коротко обрѣзавъ всѣ вѣтви, и посадивъ дички въ гряду, сильно полить. Тѣ, копорые хорошо примутся, можно на другой годъ уже прививать; но годъ спустя по прививкѣ, должно ихъ опять пересадить, какъ сказано о привитыхъ сѣянцахъ, чтобы посредствомъ пересадки заставили ихъ дать болѣе корней и мочки.

4888. **ПОКУПКА МОЛОДЫХЪ ДЕРЕВЦОВЪ ИЛИ ПРИСАДКОВЪ ДЛЯ САДА.** Буде имѣя своего древеснаго питомника, по надобно покупать присадки; но шибко надобно имѣть большую осторожность и умѣть сдѣлать выборъ хорошихъ деревцовъ, что довольно трудно и для опытныхъ садовниковъ. И пошому надобно покупать деревца на писменное условіе, хотя бы досталось и дороже гораздо заплашить. Условіе должно состоять въ томъ, что при полученіи деревцевъ платится половина цѣны, а другая, когда выйдутъ плоды тѣхъ сортовъ, какіе пребованы были. Это надежнѣйшая покупка для разведенія лучшихъ сортовъ.

4889. **ОБРЕЗЫВАНІЕ ВНОВЬ ПРИВИТЫХЪ ДИЧКОВЪ.** Въ садахъ большею частію держатъ такъ называемыя *штамбовыя* деревья, но держатъ и низкія или *карлочкия*, копорыя еще лучше высокыхъ, пошому что они надежнѣе противустоятъ морозамъ, вѣтрамъ и другимъ непріятностямъ, и копорыя хотя не красивы, но приносятъ много плодовъ.

Настоящая вышина штамбовъ для деревьевъ съ высокимъ штамбомъ должна быть отъ 5 до 6 футовъ, считая отъ земли до начала кроны. Деревья, имѣющія штамбы отъ 3 до 4 футовъ, называющіяся полуштамбовыми, а имѣющія штамбы менѣе трехъ футовъ, низкими или карлочковыми.

У привитыхъ черенками или копулированныхъ пошчасъ выламывающа всѣ побѣги, кромѣ одного верхняго или средняго, назначаемаго для шшамба.

Въ концѣ Марша или началѣ Апрѣля мѣсяца, прежде нежели деревья тронутся въ ростъ, надобно срѣзать гладко, чисто и оспорожно всѣ побочные побѣги до самой верхушки, однакожъ не очень глубоко, чшобы маленькіе глазки, находящіяся обыкновенно въ самыхъ углахъ вѣтвей, оспались цѣлыми и могли дать новые побѣги, служащія для припняженія сока къ укрѣпленію и шшамбу.

Можно обрѣзывать сѣянцы и осенью послѣ вшорыхъ побѣговъ, когда уже сокъ начинаешъ возвращаться оиашъ къ корню. Эши срѣзанныя мѣста надобно пошчасъ замазать садовымъ варомъ, или форзишовой мазью, или просно смѣсью, сдѣланною изъ равныхъ часпей мѣлко сполченной, высушенной въ печи глины и свѣжаго коровьяго кала, чшобы они заросли кожей; если же оставишь ихъ шакъ, то они засохнутъ, прежде нежели могутъ покрыться корою, и пошому будутъ имѣть подъ нею сухое дерево, на которомъ со временемъ можетъ произойти ракъ и аншоновъ огонь.

4890. Для обрѣзванія вѣтвей должно всегда упошрелять хорошій, острый ножъ; въ прошивномъ случаѣ вѣтви расщепляюща и легко можно поранишь самый шшамбъ. Всѣ выросшающія въ слѣдующую за шѣмъ весну и лѣто на шшамбѣ сучки и вѣтви должно оставяшь, чшобы отъ нихъ шшамбъ сдѣлался шолстѣ, плошенѣ и проченѣ, чшо и ешь одно изъ главныхъ качествъ хорошаго дерева. На прѣшій годъ деревья обыкновенно выросшающа уже шакъ, чшо могутъ дѣлать крону, а при хорошемъ ростѣ многія еще предыдущею осенью пригошвляюща къ образованію ея, и могутъ уже весною бышь пересажены въ садъ на настоящее мѣсто.

4891. **ПО ПЕРЕСАДКѢ ДЕРЕВЕВЪ** на мѣсто въ концѣ Марша или началѣ Апрѣля, надобно обрѣзать

у нихъ не только всѣ вѣтви, выросшія на шшамбѣ, до самой кроны; но срѣзать и верхушку на столько, сколько она выше назначаемой для шшамба мѣры, оставя дюйма два или три для образованія вѣтвей кроны. Въ этомъ году не позволять расти ничему, кромѣ кронныхъ вѣтвей, чтобы дерево обращало на нихъ весь свой сокъ. А чтобы не нарушить печенія его, то не слѣдуетъ дожидаться для срѣзыванія вѣтвей, выбѣгающихъ на шшамбѣ, пока онѣ выросшувъ велики, но надобно сосчитывать ихъ, какъ скоро только покажутся глазки ихъ, опѣ чего не будетъ нужды дѣлать дереву большихъ ранъ, и оно будетъ расти гораздо успѣшнѣе.

4892. Какъ скоро сокъ вступитъ въ дерево и оно начнетъ расти и дастъ листьа, то не надобно уже препятствовать ему въ ростѣ, потому что все срѣзываемое тогда перемѣняетъ круговращеніе соковъ его, и вредно для него по величинѣ дѣлаемыхъ ранъ. Чтобы не дѣлать дереву ранъ не во время, и не мѣшать ему въ ростѣ, надобно сосчитывать показывающіеся на ненужныхъ мѣстахъ глазки, что весьма легко и не перемѣняетъ обращенія соковъ. Когда же глазки сдѣлаются вѣтвями и образуются въ нихъ жилки и соковые ходы, и если въ то время ихъ срѣзать, то дерево получаетъ, такъ сказать, столько же небольшихъ кровопусканій, лишаящихъ его нѣсколькихъ капель сока, которыхъ ему были нужны для верхнихъ вѣтвей или для шшамба, или которыхъ по меньшей мѣрѣ могли бы сдѣлать его крѣпче.

4893. У шѣхъ деревьевъ, которыхъ достигли той вышины, гдѣ должна начинаться *крона* (шапка), но у которыхъ шшамбѣ не довольно еще крѣпокъ, должно срѣзать верхушки въ назначаемой для кроны вышинѣ; а если срѣзывать нѣчего, то покрайней мѣрѣ у такого дерева срѣзать верхушку съ верхнимъ глазомъ, чтобы оно переспало расти въ верхъ, и дало бы вѣтви для кроны. Въ то же время должно оставить не срѣзывая ихъ



до вшораго прилива сока всѣ вѣтви, выросшія на шпамбѣ эпою весною; если же шпамбѣ еще не довольно плошенъ, то должно оставишь ихъ до слѣдующей весны, отъ чего шпамбѣ сдѣлаешся гораздо толще.

4894. Тѣ деревья, у которыхъ шпамбѣ довольно толстѣ, но они не получили еще надлежащей вышины, должно оставишь расти въ верхъ, пока получаеш ес. Для этого должно у такихъ деревьевъ въ началѣ Апрѣля срѣзывать всѣ побочныя вѣтви, не прогая верхушки, то они еще прежде вшораго прилива сока получаютъ надлежащую вышину. У многихъ деревьевъ, особливо не имѣющихъ сильныхъ корней, вырастаетъ иногда крона, когда еще шпамбѣ ихъ очень тонковъ. У такихъ деревьевъ два года сряду надобно обрѣзывать всѣ кронныя вѣтви на два глазка, отъ чего крона въ теченіе года будетъ одѣваться новыми вѣтвями. Чрезъ такое обрѣзваніе кронныхъ вѣтвей, которое и безъ того должно дѣлать всякую весну, шпамбѣ укрѣпляешся и дѣлаешся толще. Припомѣ же къ такимъ деревьямъ надобно ставишь колья, достающіе до самой кроны, чтобы они отъ перевѣса и не стибались и не дѣлались кривыми.

4895. Пока молодыя дерева сидятъ въ питомникѣ, должно всякую весну обрѣзывать всѣ кронныя сучья ихъ на три или на четыре глазка. Если же этого не будетъ сдѣлано, то дерево не получишь никогда хорошаго вида, крона сдѣлаешся слишкомъ велика, и потому будетъ перевѣшивашъ шпамбѣ, а сверхъ того это будетъ весьма вредно дереву при пересадкѣ.

О обрѣзваніи плодовыхъ деревьевъ, см. §§ 959—964.

О разсадкѣ и пересадкѣ плодовыхъ деревьевъ, см. §§ 942—951.

О ускореніи роста молодыхъ плодовыхъ деревьевъ, см. §§ 952 и 953.

О предохраненіи плодовыхъ деревьевъ отъ мороза, см. §§ 965—970.

О легеніи нѣкоторыхъ болѣзней древесныхъ, см. §§ 970—983.

**ПРИВИВКА ДЕРЕВЕВЪ, см. слово ПРИВИВКА.**

4896. **ОВІЦІЯ ЗАМѢЧАНІЯ ВООВЩЕ О СОДЕРЖАНІИ ПЛОДОВИТИХЪ САДОВЪ.** Содержаніе плодовищаго сада, чшобѣ онѣ всегда приносилѣ выгоду, отѣ него ожидаемую, пребуемѣ непрерывнаго поленія:

1) Чшобы всегда земля около деревевѣ была рыхлою, по лучше всего вспахивашѣ весь садѣ; буде же вѣ садахѣ бываюшѣ покосы правы, по непремѣнно надобно окапывашѣ всѣ деревья весною и осенью; вѣ противномѣ случаѣ они начнущѣ засыхашѣ, и годѣ опѣ году спанущѣ приносить плоды мѣлче. Когда земля подѣ деревьями заросшетѣ дерномѣ, по лѣшніе небольшие дожди не проходя чрезѣ дернѣ до корней деревевѣ, не доставяшѣ имѣ надлежащей влаги.

При окапываніи деревевѣ надобно перемѣшивашѣ или перебивашѣ землю сѣ навозомѣ, однакожѣ не пошчасѣ вывезеннымѣ изѣ скопскихѣ дворовѣ, но такимѣ, кошорый пролежалѣ уже годѣ вѣ кучѣ; свѣжій навозѣ, а особливо конскій, горячѣ, и причиняешѣ вредѣ деревьямѣ. Можно между деревьями дѣлашѣ и гряды и засаживашѣ ихѣ разными овощами.

4897. 2) Рано весною вѣ Апрѣлѣ и даже вѣ Мартѣ мѣсяцѣ надобно искашѣ на деревьяхѣ гнѣзда гусеницѣ и ихѣ испребляшѣ, чшобы гусеницы сѣ наступающею часѣ опѣ часу большею теплошою не вывелись и не испребили плодовѣ.

3) Наблюдашѣ вездѣ вѣ саду чистоту, чшопы много препятствуетѣ заводиться всякой гадинѣ.

4898. 4) Если лисшя на деревьяхѣ начнущѣ желшѣть, по надобно рассмотретьѣ, болѣзнь ли какая пошму причиною или испощеніе почвы. Если на деревѣ не примѣтно никакого поврежденія, по раскопашѣ землю около корней, нѣшѣ ли шамѣ червей

или муравьев, и буде найдутся, то облить это мѣсто водою, въ которую прилить бычачей крови, или водою, въ которой мыто свѣжее мясо, прибавя къ тому мѣлу и сажу. Эта поливка служишь вмѣстѣ и удобреніемъ, отъ котораго дерево скоро поправляется.

4899. 5) Если *истощеніе почвы* причиною желѣзны листьевъ, то обрывши неглубокой около дерева ровикъ, вылить туда съ полведра или болѣе воды, въ которой разведенъ мѣлкій безсоломный навозъ рогатаго скота, и ровикъ засыпать снова землею. Такую поливку можно повторить въ лѣто раза два и при.

4900. 6) Если же причиною желѣзны листьевъ большая мокрота почвы, отъ которой и коренья начинаютъ гнить, то болящее дерево лучше всего пересадить, буде можно, на мѣсто сухое; въ случаѣ же невозможности пересадить его, надобно посредствомъ каналовъ отводить излишнюю мокроту; около больного дерева землю вскопать, и осенью посыпать на это мѣсто извести или золы, даже на  $\frac{1}{2}$  вершка вышиною. Это средство не только отвращаетъ гніеніе корней, но препятствуетъ и образованію губчатыхъ на нихъ наростовъ.

4901. 7) Наблюдать особенно за чистотою самыхъ деревьевъ, очищая мохъ, выросшій на стволахъ и вѣтвяхъ, отдѣляя отъ ствола старую зашвердѣлую кору и губчатые наросты. Это очищеніе лучше дѣлать весною, въ сырую погоду, посредствомъ тупаго желѣзнаго скребка, которымъ бы вездѣ доставать было можно; въ прецинахъ вычищать тупымъ ножомъ. Очистивши отъ моху деревья, обмыть ихъ крѣпкимъ щелокомъ, и обсыпать мѣлкою извѣстью. Хорошо также обмывать разсоломъ, составленнымъ изъ одной горсти соли и двухъ горстей золы, на которыя наливается чепыре бутылки кипячку и крѣпко всбалтывается; омыть холоднымъ.

4902. 8) Весьма хорошо, если не всё деревья, по по крайней мере лучше, вначале каждого месяца поливать жидкостью, составленной из воды, в которой мочен коровий навоз. Этой жидкостью надобно выливать по ведру во время цветения, буде дожди перепадаются редко. Поливка водою дня через чешыре или пять весьма полезна.

### САЖА.

4903. **УПОТРЕБЛЕНИЕ САЖИ ДЛЯ УДОБРЕНИЯ ПОЛЕЙ.** Сажа разсыпанная по полю в таком виде, как она получается из трубок, производит хорошее действие на легкой, каменистой и известковой земле. Большею же частью, особливо в Англии, делают удобрительную землю составив из двух частей сажи, двух частей извести и десяти частей земли. Сперва смешивают сажу с землею, и давши им полежать вместе дней восемь или десять, пересыпают эту смесь известью и склав в кучу, дают лежать от 4 до 6 недель.

Она также истребляет сорняки и водяные, каковы например простники на низменных лугах; сподобно только приподнять их засухом и посыпать сажею, что они пропадут.

4904. **УПОТРЕБЛЕНИЕ САЖИ ДЛЯ ИСТРЕБЛЕНИЯ МУРАВЬЕВЪ.** Муравьиные кучи разрывая, надобно посыпать сажею, от чего муравьи пропадают.

4905. **УПОТРЕБЛЕНИЕ САЖИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ МЯСА ВМЕСТО ДЫМУ.** Для этого употребляется лоснящаяся сажа, отбиваемая из каминов и очагов; надобно только отбивать ее осторожно, чтобы не отбить вместе с нею извести, глины, камней, чрез что она делается нечистою. Эта сажа замедляет копчение мяса и при этом в кратчайшее время. Мяса сперва надобно просолишь, как например:

1) *Телячьего мяса* 25 фунтов кладут в раствор, составленный из чешырех лошадей селитры, одного фунта соли, одного лимона, двух ля-

вровыхъ листковъ; кто хочетъ, можетъ прибавить немного и чесноку. Соль растворяешь въ рѣчной или дождевой водѣ, или ключевой, но не жесткой; въ такомъ разсолѣ мясо держашь лѣтомъ 8—10 дней, а зимою 14—18.

Для копченія его берутъ два фунта лоснящейся сажи, мѣлко столченной, наливають ее 48 унцами дождевой воды и даютъ такъ споять двое сутокъ. Потомъ прибавляютъ шесть фунтовъ соли, и четверть фунта чистаго древеснаго уксусу. Въ эту смѣсь кладется шелячье мясо на 6—8 часовъ, послѣ чего вынимается, провѣшивается въ мѣснѣ провѣвасомѣ воздухомъ, и по прошествіи двухъ дней запекается въ хлѣбномъ тѣснѣ.

2) *Говяжьи языки* столько же времени лежатъ въ разсолѣ, а въ смѣси съ сажею 5—6 часовъ.

3) *Говядина*. На 29 фунтовъ говядины берется полтора фунта соли, и четыре лота селитры, а время соленія лѣтомъ двѣ недѣли, а зимою три недѣли съ лишнимъ; сажу же пребудетъ полтора фунта на шесть фунтовъ соли, которая растворяется въ 60 унцахъ воды; въ этой смѣси лежитъ говядина отъ 8 до 10 часовъ.

4) *Свинина* пребудетъ такого же разсолу, времени и смѣси сажи, какъ и говядина.

5) *Птицы* (утки, гуси, индѣйки и куры) пребудутъ столько же разсола, сажи и времени, какъ и шеляпина.

4906. Мяса надобно класть въ разсолѣ поспѣше убитыхъ животныхъ, чтобы не болѣе полдня прошло времени какъ они убиты; мясо разрѣзывать на части не очень большія и которыя должны быть совершенно чисты.

Теляшину, чтобы еще нѣжнѣе ее сдѣлать, можно напирать полченымъ чеснокомъ и полчеными можжевеловыми ягодами, обкладывать лавровымъ листомъ, и намочивши полощенце въ разсолѣ, завернуть въ него шеляшину и оспавить такъ лежать четыре часа. Такимъ же образомъ можно напир-

рать прежде положенія въ разсолѣ и говядину толчеными можжевельными ягодами, попомѣ смочишь крѣпкимъ уксусомъ, прибавишь гвоздичныхъ головокъ, и другихъ пряностей по произволу. Свинину можно такимъ же образомъ дѣлать вкуснѣе. Смѣсь съ сажею, куда положены мяса, надобно чаще помѣшивать.

**4907. УПОТРЕБЛЕНІЕ ЛОСНЯЩЕЙСЯ САЖИ ВЪ ЛЕКАРСТВО.** Эша сажа найдена покойнымъ Лейбмедикомъ *Каменецкимъ* какъ превосходнѣйшее лекарство отъ женскихъ бѣлей; настойка его, употребляемая въ этихъ болѣзняхъ, дѣлается такъ:

Отбивъ молоткомъ такой сажи, приставней къ печной трубѣ, или къ спѣнѣ черной избы, спереть ее въ порошокъ, просѣять сквозь сито, и на 24 золотника ея порошка, налить въ буюль при буюлки мадеры, или горѣлки, посшавить въ тепломъ мѣспѣ на чешыре сушки, и взбалшывать каждый день по два раза. Попомѣ процѣдивши жидкость сквозь чистую холстину, дать еще обшоялься одни сушки и сливши осторожно отшшой, принимашь его отъ двухъ до чешырехъ столовыхъ ложекъ, смотря по обшоятельствамъ, чешыре раза въ сушки.

Кто не можеть принимашь винной настойки, томѣ можеть употреблять порошокъ изъ сажи, смѣшавши ее съ медомъ, принимая по чешыре раза въ день по двѣ чайныя ложечки.

Это лекарство во всѣхъ родахъ бѣлей помогаетъ, кромѣ венерическихъ, и происходящихъ отъ поврежденія матки.

**4908.** Можно дѣлать эшу настойку и другимъ образомъ: толкутъ сажу въ порошокъ и наполняютъ ею чешвершую часть буюлки, а остальное доливаютъ горѣлкою, и замазываютъ буюлку въ хлѣбѣ, который сажаютъ въ печь; какъ скоро хлѣбѣ спечешся, то и настойка готова, и когда остынетъ и отшстоится, тогда ее употребляютъ какъ и настойку *Каменецкаго*.

**САЗАНЬ.**

Тоже что и карпъ или карпѣя, которую около Волги, Урала и въ другихъ нѣкоторыхъ мѣстахъ называютъ **сазаномъ**.

**САЛАТЬ.**

4909. **салать** есть смѣсь различныхъ сырыхъ огородныхъ распеній, приправленная одною частію уксуса, двумя частями прованскаго масла, или горчичнаго, или смешаны съ солью и перцемъ. Обильныя эпимъ соусомъ распенія подаются обыкновенно къ жаркому. Травы для салатовъ употребляемыя: лангунъ (§ 2351—4), эндивій, цвѣтная капуста, кресс-салатъ, настурцій, ложечная трава, огурцы свѣжіе и соленые, одуванчикъ молодой рано весною (цикорія) и другія. Употребляютъ также и салаты вареные, какъ на прим. изъ свеклы, и приготовленные въ уксусъ корнишоны, капуцины, каперсы, и ш. п.

4910. **салать капустный**. Красную капусту изрѣзать мѣлкими полосками, обильно уксусомъ съ масломъ, солью и перцемъ; или взявъ уксусу ложку, положишь двѣ ложки масла, и одинъ желтокъ яичной, растереть съ прибавкою дѣланой горчицы, солью, перцемъ; все это хорошенько перемѣшавши, обильно капусту.

4911. **салать изъ одуванчиковъ**. Одуванчики (цикорія) рано весною вездѣ показываются, и какъ скоро трава ихъ выйдетъ изъ земли и опростетъ верхка на полпюра, то ихъ обрываютъ, перемываютъ, и хорошенько очистивши, посыпаютъ перцемъ, солью, и обливаютъ уксусомъ съ масломъ. Это очень здоровой салатъ.

4912. **салать изъ лактуку**. Этого распенія множество сортовъ разводятся по огородамъ, единственно почти для этого употребленія. Молодые листья ихъ перемывши и изрѣзавши, обливаютъ уксусомъ, масломъ, и посыпаютъ солью съ перцемъ, или такъ какъ капустный салатъ.

4913. **САЛАТЪ СВОРНЫЙ**, приготовленный изъ различныхъ растений, употребляемыхъ для салапа, какъ-то: лавшуку, цвѣшной капусты, ранунцела, одуванчиковъ, и проч. Каждого изъ этихъ растений взявъ сколько угодно, перемѣшавъ между собою, сдѣлаешь изъ нихъ горку, которую и обкласть кружками огурчиковъ, оливками, каперсами, капуцинами, лукомъ, и ш. п. Эту смѣсь облишь сокомъ сдѣланнымъ изъ яичнаго желтка, распершаго съ малою долею горчицы, и еще какихъ нибудь пряностей, уксусу и прованскаго масла.

### САЛЕПЪ.

4914. **УПОТРЕБЛЕНІЕ САЛЕПА.** Салепъ есть корень разныхъ яшрышниковыхъ растений, привозимый въ Европу изъ Персіи и другихъ частей Азіи, въ видѣ овальныхъ кусочковъ желтоватаго цвѣта, очень твердыхъ, какъ бы роговыхъ и полупрозрачныхъ, безъ примѣтнаго запаха и особаго вкуса. Онъ чрезвычайно питателенъ, такъ что одинъ его золотникъ, разваренный въ фунтѣ воды, можетъ составить студень; полшора золотника шакаго развареннаго корня достаточно и для взрослого человѣка на день.

Онъ употребляется для возстановленія здоровья дѣтей худо кормленныхъ, изнуренныхъ поносами и другими испраженіями. Надобно давать ребенку на день по ползолотнику салепнаго порошка, варенаго въ молоко или супъ, или въ кашу. Варится же онъ такъ: ползолотника салепнаго порошка сперва мѣшавъ съ ложкою воды до тѣхъ поръ, пока сдѣлается родъ кашицы, потомъ уже варить его съ большимъ количествомъ молока или бульона, пока салепъ превратится въ кисель. Дѣйствіе его будетъ еще лучше, когда прибавяшь къ нему сладкаго вина или мясной воды.

Сверхъ того, хорошо его принимать по ползолотнику въ порошокъ, два или три раза въ день въ кровавомъ поносѣ, мочерезѣ, протудномъ кашлѣ



я чахопкѣ, шрудномѣ испражненіи и совершенной оспановкѣ мочи.

4915. ПРИГОТОВЛЕНІЕ САЛЕПА ИЗЪ ДИКОРАСТУЩИХЪ РУССКИХЪ ЯТРЫШНИКОВЫХЪ РАСТЕНІЙ. Теперь извѣстно, изъ какихъ растеній досшаепся на востокѣ салепа, и пошому давно уже *Ретцъ*, *Жофрца*, и другіе старались замѣнить его, досшавая его изъ корней Европейскихъ *Ятрышниковѣ* (Orchideae) и въ помѣ совершенно успѣли.

Въ Россіи по лѣсамъ и лугамъ растетъ множество этихъ растеній, извѣстныхъ подѣ разными названіями у просшаго народа, какъ то: кокушкины слезы, дремликѣ, ночная фіялка, и проч.; а у ботаниковѣ подѣ именемѣ *ятрышника*, каковы на-примѣрѣ: *ятрышникѣ мужской* (Orchis mascula, Linn., Дв. 79) доставляющій наиболѣ салепу, *ятрышникѣ дремликѣ* (Orchis morio, Linn., Дв. 80), *ятрыш. солдатскій* (O. militaris, Linn.), *ятр. болотный* (O. palustris, Linn.), *ятрыш. клопоносный* (O. coquophora, Linn.), *любка двулистная* (Orchis bifolia, Linn. Plantanthera bifolia, Richard., Дв. 198), и ш. п.

4916. ДЛЯ САЛЕПУ, надобно ятрышники, по опцѣшеніи ихъ вырыть изъ земли, старья корневья шишки сб ихъ корешками опбросить, а молодья очиспивши отѣ земли, положить въ холодную воду, отѣ чего верхняя ихъ кожица опспанетѣ, копорую снять, а шишки опять обмыть холодной водою, и нанизавши на нишки, немножно дашь обсохнушь, потомѣ положить въ горячую воду и вскипятить ихъ раза два. Вынувши шишки изъ воды, высушить совсѣмѣ, что дѣлать надобно очень посидшию на опкрышомѣ воздухѣ, на солнцѣ, или въ печкѣ не очень жарко испопленной. Когда онѣ высохнушь и сдѣлающся шверды какѣ рога, тогда ихъ сполочь въ порошокѣ и беречь въ сухомѣ мѣстѣ для упошребленія.

#### САЛО.

4917. ВЫТАПЛИВАНІЕ САЛА. Сало есть жирное маслянистое вещество, находящееся особливо у

кормленыхъ животнохъ на нѣкопорохъ внупренныхъ частяхъ, какъ шо на примѣрѣ на почкахъ, около желудка и между кожею и мясомъ; швердое называется *саломъ*, а мягкое *жиромъ*.

Какъ употребленіе сала чрезвычайно обширное въ общежитіи и ремеслахъ для приготовления на примѣрѣ мыла, сальныхъ свѣчъ, помадъ, и проч., шо и запасаютъ его на бойняхъ въ большомъ количествѣ, а для этого опидѣляютъ его отъ прочихъ частей животного и выптапливаютъ въ кошлахъ. Изрѣзавши сало въ мѣлкіе куски, кладутъ его въ кошелъ, но не накладываютъ его полнымъ, чтобы можно было во время пойки удобнѣе его мѣшать, и чтобы оно не могло отъ огня загорѣться. Разводяшъ огонь подъ кошломъ умеренной и съ большою оспорожностію, чтобы сало не пригорѣло и не сдѣлалось темнымъ, а пошому для нѣкопорохъ надобносшей негоднымъ.

Когда сало до половины распонится, шо начинаютъ его вычерпывать изъ кошла и процѣживаютъ въ мѣдныхъ цѣдилкахъ, процѣженное передиваютъ въ большіе глиняные сосуды, дѣлаемые конусомъ, ш. е. къ опверспію шире, чтобы заспывшее сало удобнѣе можно было вынимать, опрокидывая посуду.

**4918. БЕЗОПАСНОЕ СРЕДСТВО РАСТАПЛИВАТЬ САЛО.** Берутъ обыкновенную споловую соль, смотря по количеству расптапливаемаго сала, и ею посыпаютъ сало въ кошлѣ споящемъ на огнѣ. Соль не допускаетъ сало, буде оно по неосторожности и загорится, переливаясь за края кошла.

### САЛЬНИКЪ.

**4919. ПРИГОТОВЛЕНІЕ САЛЬНИКА.** Взять изрубленной мѣлко бараньей печени, гречневыхъ крупъ, мѣлко скрошеннаго луку, молока и яицъ; все это смѣшать вмѣстѣ, завернуть въ бараній сальникъ, и поставитъ въ мискѣ въ печь, въ плакую пору, какъ сажаются хлѣбы. Подаютъ его на столъ горячій.

## САПЬ.

Это лошадиная болѣзнь, о которой смотр. §§ 2566—2570.

## САРАНА.

4920. Въ Россіи, а особливо въ Сибири подѣвшимъ именемъ извѣстны три породы лиліи, а именно: *сарана царскія кудри* (*Lilium martagon, Linn.*), распускающаяся дикою въ Литвѣ и другихъ южныхъ губерніяхъ Россіи, а также по всей почти Сибири и даже на островахъ Алеускихъ и Курильскихъ; *сарана полевая* (*Lilium bulbiferum, Linn.*), распускающаяся въ восточной Сибири даже до Охотскаго моря, и *сарана желтая* (*Lilium romponium, Linn.*), растущая также въ юговосточной Сибири. По красотѣ своихъ цвѣтѣвъ всѣ три сорна разводятся и въ садахъ по всей почти Россіи.

4921. РАЗВЕДЕНІЕ И УПОТРЕБЛЕНІЕ САРАНЫ. Всѣ три породы размножаются посредствомъ опсадки корневыхъ зубковъ или отростковъ, которые по прошествіи трехъ лѣтъ, въ Іюль или Августѣ, вынимаются изъ земли, раскладываются въ сухомъ мѣстѣ дней на восемь, и потомъ опять сажаются въ землю глубиною отъ четырехъ до пяти и разстояніемъ одна луковица отъ другой отъ девяти до двенадцати дюймовъ. Морозу не бояща.

Эти три сорна сараны кромѣ того, что составляютъ весьма хорошее украшеніе въ садахъ, своими красивыми желтыми и оранжевыми цвѣтами, доставляютъ еще пищу своими луковицами различнымъ Сибирскимъ народамъ, которые ѣдятъ ихъ въ водѣ съ мясомъ или и безъ него, а также отвариваютъ въ молокѣ, и находятъ ихъ здоровыми и вкусными.

## САРАНЧА.

4922. САРАНЧА (*Gryllus migratorius, Linn.*, *Acrydium migratorium, Latr.*) есть изъ числа самыхъ вредныхъ насекомыхъ; она прилетаетъ въ южныя

губерніи Россіи изъ Азіи, и прилетаетъ въ такомъ множествѣ, что иногда заслоняетъ солнце, когда летитъ. Она поѣдаетъ не только траву на лугахъ и посѣянные хлѣбы въ поляхъ, но обѣдаетъ листья лѣсныхъ и садовыхъ деревьевъ; будучи голодна, обѣдаетъ даже кору ихъ. Она какъ и другія насѣкомыя, подвержена разнымъ превращеніямъ, во время которыхъ и употребляютъ различные способы къ ея истребленію.

**4923. ИСТРЕБЛЕНИЕ ЯИЦЪ САРАНЧИ.** Самка саранчи кладетъ очень много яицъ (отъ 130 до 150), лежащихъ въ продолговатой слизистой оболочкѣ, и которыхъ она кладетъ въ землю. Примѣняя мѣста, гдѣ она клала яйца, надобно все это поле перепахать, что обыкновенно бываетъ осенью, когда яйца положены; пахать должно до самыхъ морозовъ, буде ею мѣста много занято, что же останется не вспаханымъ, то докончить рано весною; такимъ образомъ множество яицъ саранчи будетъ раздавлено и погублено.

При распаханіи же полей можно эти яйца собирать, что могутъ дѣлать женщины и малолѣтнія дѣшн. Собранные яйца слѣдуетъ сжигать непременно.

Свиньи охотно ѣдятъ и саранчу и яйца ея, почему ихъ надобно гонять каждый день на панія мѣста.

Домашнія птицы всѣ также яйца ея истребляютъ.

**4924. ДРУГОЙ СПОСОБЪ ИСТРЕБЛЕНИЯ ЯИЦЪ САРАНЧИ.** Поля, на которыхъ была саранча, послѣ роспашки поливаютъ посредствомъ пожарныхъ трубъ, разведенною въ водѣ извѣстью. Гдѣ же нѣтъ извѣсти, тамъ можно употребляютъ золу, и въ недостаткѣ пожарныхъ трубъ, можно сухой порошокъ смѣшанный изъ золы и извѣсти, рассыпать по распаханымъ полямъ.

**4925. ИСТРЕБЛЕНИЕ МОЛОДОЙ САРАНЧИ, ПОКА ОНА ЕЩЕ НЕ ИМѢЕТЪ КРЫЛЬЕВЪ.** Въ этомъ сословіи

саранча очень нѣжна, собирается въ небольшія кучки и пашается самою нѣжною зеленою травою. Нашедши такія кучки, надобно шопчасъ закрывать ихъ землею и запапывать; буде можно и не опасно, то бросать на такія кучки соломы, сухаго сѣна, и зажигаешь ихъ.

Въ ночное время саранча скрывается на кустахъ, по шамъ ее искаешь, собираешь въ рѣшета и раздавливаешь ногами, что можно дѣлать и рано утромъ, пока еще роса на кустахъ не обсохла.

4926. Саранча подростая, не сидитъ уже въ кучкахъ, но разсыпается по полю, почему надобно копать рвы и ямы, куда саранчу загоняешь мешлами, лопатами, и засыпашъ землею, которую послѣ утапывашъ.

Для истребленія молодой саранчи, разсѣявшейся уже по полямъ, можно употребляешь бороны, какія и дѣйствительно уже на Дону и въ южныхъ Россійскихъ губерніяхъ дѣлаются; въ нихъ нахвоивается хворостъ, сверху накладываются камни или другія тяжелыя вещи. Эти бороны таскаютъ по полямъ почно шамъ, какъ забораниваютъ посѣянной хлѣбъ.

4927. Саранча загоняемая въ выкопанные вокругъ полей рвы и ямы въ большомъ количествѣ, въ нихъ запапывается; но если бы ее было шамъ много, что нельзя успѣшь накапывать столько рвовъ, то можно на скорую руку, посредствомъ полстыхъ полошенъ, дерюгъ, дѣлать родъ стѣны, къ которой и гнать молодую саранчу и шамъ обливать изъ пожарныхъ шрубъ водою, или раздавливать деревянными длинными и тяжелыми кашками.

Если по близости случится рѣка, то можно саранчу гнать къ ней, гдѣ большая часть ея пошнетъ, а которая и выльзла бы на другой споронъ ея на берегъ, шу легко можно перебить мешлами.

4928. Буде саранча сдѣлается шамъ велика, что хотя еще и безъ крыльевъ, но загоняешь ее въ рвы бываешь уже шрудно, развѣ шолько по утрамъ, и

по въ такое время, когда ночью шелъ дождь, или была сильная роса, въ какомъ случаѣ она, по причинѣ холода и влажности густыми лежишь кучами, и не въ соспоянїи далече прыгать, почему и можно ее, а особливо ночью раздавливать кашками.

**4929. ИСТРЕБЛЕНІЕ САРАНЧИ СОВЕРШЕННОЙ, ТО ЕСТЬ ПОЛУЧИВШЕЙ УЖЕ КРЫЛЬЯ.** Въ это время она при теплой и ясной погодѣ предпринимаетъ иногда очень далекія путешествія, и истребляетъ ее гораздо труднѣе; можно однакожъ упавшую или опустившуюся на землю саранчу раздавливать кашками, бить мешлами, и проч.; или, буде она сѣла на такое поле, которое можно безъ опасныхъ послѣдствій зажечь, какъ на примѣрѣ, съ котораго уже убранъ хлѣбъ или сѣно, и которое далеко отъ селенія, въ такомъ случаѣ пошчасъ надобно его зажечь.

4930. Можно также, и должно стараться, пролетающей саранчѣ большими пучами, препяпсшвовашъ опуститься на землю; а это производяшь посредствомъ огня и дыма изъ сухаго дерева, хворосту, бурьяна, мокраго сѣна, или соломы, или листьевъ; шавже сильнымъ крикомъ, шрещетками, стукомъ производимымъ ударами по мѣдной и желѣзной посудѣ, звономъ колоколовъ, стрѣльбою изъ пушекъ и ружей, боемъ барабаннымъ, прысканіемъ воды изъ пожарныхъ шрубъ, и проч.

При хорошей погодѣ можно зашавипь ее этими способами удалишь; но во время холода, сильнаго вѣтра, дождя, а особливо когда время клонится уже къ вечеру, и саранча упомилась, нельзя ей воспрепятствовать опуститься на землю, и тогда надобно уже употребить нимало не медля, другіе способы для ея истребленія.

4931. Если саранча гдѣ-либо прилетѣвши въ концѣ лѣта, или въ началѣ осени, и. е. съ половины Августа до Октябрия, распространится по полямъ и начнетъ совокуплять, потому что это настоящее время любви ея, по надобно всячески

спараться ее истреблять, выгоняя въ поля спада лошадей, овецъ, коровъ, свиней, которыя будутъ ее попашь, а свиньи ѣсть; въ сырую же и холодную погоду всѣми способами ее убивать, что въ это время бываетъ гораздо легче дѣлать.

**САРАЧИНСКОЕ ИШЕНО** тоже что и **рисъ**.

### САРЕБАРАЧНИКЪ.

4932. **УПОТРЕБЛЕНІЕ САРЕБАРАЧНИКА** (*Salsola*, *Linn.*). Эшого растенія очень много породъ, растетъ дико около Каспійскаго, Балтійскаго, Чернаго морей, около соленыхъ озеръ, какъ въ Россіи такъ и Сибири, а также и по разнымъ солончакамъ въ степяхъ.

Изъ этихъ растеній и преимущественно изъ *саребарачника кали* (*Salsola kali*, *Linn.*), *саребарачн. соды* (*Salsola soda*, *Linn.*), можно доставать *соду*, щелочную соль, употребляемую на разныя надобности, какъ то и дѣйствительно ее достаютъ въ большемъ количествѣ въ Испаніи и другихъ приморскихъ Государствахъ; да и въ Россіи, особливо въ Астраханской и Таврической губерніяхъ достаютъ ее, хотя и не въ большемъ количествѣ, больше же употребляютъ для этого *южовникъ* (*Anabasis foliosa*, *Linn.*), распуціи также по соленнымъ мѣстамъ.

Кромѣ саребарачника кали и соды, по тѣмъ же соленнымъ мѣстамъ растетъ множество и другихъ породъ: *сареб. гладкій* (*S. tragus*, *L.*), *с. розовидный* (*S. rosacea*, *L.*), *с. высокій* (*S. altissima*, *L.*), *с. мохнатый* (*S. hirsuta*, *L.*), *с. лежачій* (*S. prostrata*, *L.*), *с. мѣлколистый*, (*S. vermiculata*, *L.*), *с. деревянистый* (*S. arborescens*, *Willd.*), *с. колючій* (*S. muricata*, *W.*) и множество другихъ.

Изъ всѣхъ ихъ можно доставать соду, пережигая высушенныя эти растенія на желѣзныхъ рѣшеткахъ, положенныхъ надъ ямами; зола падаетъ въ яму, гдѣ ее перемѣшиваютъ шестами

до тѣхъ поръ, пока она просынешь и сдѣлается пверда какъ камень. Потомъ разбиваютъ ее на куски, и берегутъ въ сухомъ мѣстѣ.

Эта сода еще нечиста, очищаютъ же ее такъ: куски толкутъ въ порошокъ, распускаютъ его въ холодной или горячей водѣ, процѣживаютъ и воду выпариваютъ, что повторяютъ нѣсколько разовъ, наконецъ растворъ ставятъ въ холодное мѣсто, гдѣ сода садится въ хрустали.

**САФЛОРЪ** есть то же, что и **ЖЕЛТЯНИЦА**, см. это слово.

### САФЬЯНЪ.

4933. **ВЫДѢЛКА САФЬЯНА.** Сафьянъ употребляемый на переплеты книгъ, портфели, обивку разныхъ ящиковъ и футляровъ, на сапоги и башмаки, и проч., выдѣлываютъ обыкновенно изъ козихъ кожъ. Его выдѣлываютъ различнымъ образомъ, но большею частію назначенныя для него кожи очищаютъ отъ шерсти посредствомъ моченья въ щелокъ изъ золы и извести, потомъ мочашъ въ отварѣ изъ собачьяго помешу; въ щелокъ, изъ *желтника* (*Rhus cotinus*, Linn.) и чернильных орѣшковъ сдѣланнаго; въ отварѣ изъ меду или смоквъ, и доводятъ до нѣкотораго степеня броженія. Послѣ этихъ работъ проваливаютъ кожи, намазываютъ масломъ и красятъ какою нибудь краскою, какъ по: для *зеленаго*, употребляютъ желѣзный купоросъ, для *окрашенія въ зеленый цвѣтъ*, ягоды придорожной иголки (*Rhamnus catharticus*, Linn., Дв. 146); для *краснаго цвѣту* берутъ кошениль съ отваромъ *сарбарагника* (*Salsola*, Linn.) и квасцовъ; для *окрашенія въ желтый цвѣтъ* употребляютъ желтникъ и чернобыльникъ однолѣтній (*Artemisia annua*, Linn.), для *фіолетоваго цвѣта* служашъ ягоды черники.

4934. **СПОСОБЪ ВЫДѢЛЫВАТЬ СВИННЫЯ КОЖИ ВЪ ЧЕРНОЙ САФЬЯНЪ.** Кожа свиная большею частію не къ чему въ дѣло не употребляется, но въ Англіи



и Франціи съ нѣкотораго времени выдѣлываютъ изъ нее сафьянъ. Снявши кожу съ свиньи, посыпаютъ ее съ той стороны, которая къ мясу, обыкновенною золою весьма чисто просѣянною; потомъ развѣшиваютъ на чердакѣ на шестахъ, оборачивая шерстью внутрь, отъ головы къ хвосту выпягиваютъ ее какъ можно крѣпче, чтобы сколько можно было меньше морщинъ, и въ такомъ состояніи оставляютъ, пока высохнутъ.

Когда кожи высохнутъ, то кладутъ ихъ въ кадки, наливаютъ водою, въ которой и оставляютъ мочнуть два дни, по прошествіи которыхъ вынимаютъ ихъ изъ кадокъ, растягиваютъ на станкѣ, и бьютъ большимъ ножомъ, нарочно для того сдѣланнымъ; потомъ опять перемѣнивши воду, кладутъ въ кадки, въ которыхъ остаются онѣ до шѣхъ поръ, пока сдѣлаются довольно мягки.

Послѣ этого кладутъ ихъ въ большой деревянный ящикъ, врытый въ землю, въ которомъ гасятъ прежде известь и довольно долго мѣшаютъ, чтобы растворъ сдѣлался лучше; въ этомъ растворѣ кожи остаются пятнадцать дней, въ которое время поутру и ввечеру вынимаютъ ихъ изъ ящика и опять кладутъ туда же для того, чтобы онѣ известью вездѣ равно напишались.

Изъ этого ящика перекладываютъ кожи въ другой, наполненный новымъ растворомъ извести, и оставляютъ въ немъ также 15 дней, поступая при томъ ежедневно такъ, какъ и прежде.

4935. Вынувши кожи изъ другаго ящика, моютъ ихъ въ чистой водѣ, однѣ послѣ другихъ, потомъ сводятъ съ нихъ шерсть ножомъ на колодѣ, и когда шерсть будетъ совершенно очищена, тогда кладутъ на 10 или на 12 часовъ въ проточную воду, чтобы онѣ въ ней разбухли; вынувъ изъ воды, вымываютъ начисто, и кладутъ въ наполненные водою кадки, въ которыхъ шолкутъ ихъ деревянными пестами, или топчутъ ногами, когда кожи не велики; во время этой работы два раза

перемѣняютъ воду, потомъ очищаютъ ножемъ съ мясной спороны на колодѣ. послѣ чего опять кладутъ въ кадки, наливаютъ свѣжею водою, опкуда вынимаютъ ихъ и обрабатываютъ щепинистую спорону.

По окончаніи этой работы, кладутъ кожи въ особую кадку, на днѣ которой сдѣлано много дыръ, гдѣ мнутъ ихъ ногами около часа, поливая отъ времени до времени свѣжею водою.

За эшимвъ въ одно и то же время обрабатываютъ на колодѣ какъ верхнюю, такъ и исподнюю мясную спороны; кладутъ опять въ кадки свѣжею водою налишья, и когда онѣ довольно намочнутъ, шиваютъ ихъ мѣшкомъ, оставляя одно отверстіе у заднихъ ногъ, и кладутъ въ чанъ, наполненный щепловашымъ и хорошо процѣженнымъ опшваромъ собачьяго помеша; какъ скоро кожи положены въ опшваръ, то два человѣка безпрестанно ворочаютъ ихъ длинными шестами около получаса; а спустя 12 часовъ съ того времени, какъ кожи положены въ опшваръ, вынимаютъ ихъ изъ него, перемываютъ въ чистой водѣ, и тогда кожи готовы къ дубленію.

4936. для дубленія кожъ должно имѣть большой чанъ, и близь него обыкновенный водоварный котелъ; наполнивши котелъ рѣчною водою, кладутъ шуда два фунта съ половиною, или три дубильнаго вещества на каждую кожу, и разогрѣваютъ котелъ до тѣхъ поръ, пока вода закипать начнетъ; тогда эшимвъ опшваромъ наполняютъ кожи посредствомъ воронки, вставляемой въ вышеупомянутыя отверстия, которыя потомъ зашнуровываютъ шнурами, и кожи въ такомъ состояніи опускаютъ въ чанъ, въ которомъ два человѣка безпрестанно переворачиваютъ ихъ руками часа при.

Послѣ этого складываютъ ихъ въ кучу съ одной спороны чана, одну кожу на другую; а дабы куча не развалилась, кладутъ на срединѣ перегородку; пошчасъ перекадываютъ ихъ пошомъ на другую

сторону чана, распягиваютъ сколько можно больше, чшобы не подѣлалось морщинъ, и въ такомъ состоянїи оставляютъ ихъ, пока спечетъ съ нихъ вода, что дѣлается въ полшора или два часа.

4937. Между шѣмъ, какъ онѣ обсыкаютъ, берутъ изъ чана отваръ, разогрѣваютъ по прежнему до кипѣнїя, и выливаютъ опять въ ту половину чана, въ которой нѣтъ кожъ; тогда кожи развязываютъ, наполняютъ ихъ снова вѣшимъ отваромъ, ошверстїя крѣпко завязываютъ, и ворочаютъ два часа безпрестанно; а послѣ того складываютъ въ кучу и выжимаютъ воду по прежнему съ подобною первой осторожностїю.

То же самое дѣлаютъ съ кожами и въ претїй и послѣднїй разъ, съ пою только разностїю, что ворочаютъ ихъ не болѣе одной четверти часа, и оставляютъ до утра слѣдующаго дня; тогда вынимаютъ ихъ изъ чана и кладутъ на деревянную рѣшетку, на чанъ положенную; и когда онѣ довольно обсыхнутъ, то развязываютъ отшверстїя, швы распарываютъ, и выпускаютъ изъ нихъ отваръ; за шѣмъ свернувши пополамъ отъ головы въ хвосту и лицомъ внутрь, кладутъ на колоду, одна на другую, чшобы вода стекла съ нихъ совершенно.

4938. Снявши съ колоды кожи, и какъ можно лучше выпянувши, вѣшаютъ за заднїя ноги на шесты, или къ пополку, чшобы онѣ обсохли; когда же совершенно высохнутъ, то мнутъ ихъ, складывая по двѣ вмѣстѣ, ногами; потомъ распягиваютъ на столѣ и очищаютъ послѣднюю нечистоту, отъ отвара оставшуюся, ножемъ. нарочно для того сдѣланнымъ; потомъ слегка натираютъ ихъ съ лица масломъ, и поверхъ масла наливаютъ чистую воду.

Когда ножи вберутъ въ себя масло и воду, то свершываютъ ихъ въ трубки, распягивая крѣпко; послѣ чего, положи на столѣ мясною стороною вверхъ, выпягиваютъ со всѣхъ сторонъ клещами, нарочно для эшого у кожевниковъ употребляемы-

ми, потомъ оборачиваютъ лицомъ вверхъ и прутъ лицо пучкомъ ситнягу, чтобы сколько можно свободить кожу отъ масла.

4939. Послѣ такого приготовления накладываютъ, со стороны лица, первой слой ржавой черни, шавъ называемой поному, что она составляется изъ кислаго пива и старыхъ желѣзныхъ обломковъ; потомъ вѣшаютъ кожи за заднія ноги на жердяхъ съ желѣзными крючками, и когда высохнутъ до половины, то опять распиляютъ ихъ на столѣ и навоятъ сыпъ деревяннымъ валькомъ, нарочно для этого сдѣланнымъ, послѣ слегка смачиваютъ водою, и за шѣмъ лощатъ ситнягомъ. Послѣ лощенія, въ другой разъ покрываютъ кожи упомянутою чернью, и даютъ обсохнуть; потомъ опять кладутъ ихъ на столѣ, навоятъ сыпъ пробочнымъ валькомъ, и смочивши немного водою, снова навоятъ ее деревяннымъ.

4940. Послѣ всѣхъ этихъ работъ очищаютъ кожи съ мясной стороны довольно острымъ ножомъ, и оборотя потомъ лицомъ вверхъ, навоятъ глянecъ настоемъ пива съ кислицею, или лимоннымъ сокомъ, съ водою смѣшаннымъ, и весьма крѣпко трутъ шерстянками; потомъ навоятъ слегка сыпъ пробочнымъ валькомъ.

4941. СПОСОБЪ ВЫДѢЛЫВАТЬ СВИННІЯ КОЖИ ВЪ КРАСНОЙ САФЬЯНЪ. Кожа въ началѣ приготовляется точно такимъ же образомъ, какъ сказано о выдѣлкѣ ихъ въ черный сафьянъ, съ тою только разницею, что щелочатъ ихъ не сшивая въ мѣшки. Когда онѣ пролежатъ въ щелокѣ двенадцать часовъ, то моютъ ихъ въ чистой водѣ, и для очищенія отъ всякой нечистоты, послѣ щелоченія на нихъ остающейся, обрабатываютъ на колодѣ съ обѣихъ сторонъ; а послѣ того толкутъ деревянными песками въ чистой водѣ три раза, перемѣняя воду при каждомъ разѣ.

Послѣ чего выжимаютъ изъ нихъ воду совершенно на валяльномъ станкѣ, и выпягиваютъ по

длинь на колодѣ, съ которой онѣ переходящѣ въ чанѣ, наполненный расшворомѣ квасцовѣ въ водѣ.

Вынувѣ изѣ квасцоваго раствора, оставляютѣ ихѣ до другаго дня на валяльномѣ спанкѣ, чѣобы вода съ нихѣ спекала. Попомѣ перекадываютѣ въ другой спанокѣ, которымѣ выжимаютѣ воду, выправляютѣ по прежнему; и когда онѣ хорошо выпянутѣся, то складываютѣ ровно отѣ головы къ хвосту, мясною спороною внушрь, послѣ чего онѣ будутѣ готовы для окраски въ первой разѣ.

4942. Для приготоовленія краски, выбираютѣ лакѣ въ палочкахѣ самаго лучшаго цвѣта; опдѣливѣ его отѣ палочекѣ, толкутѣ въ порошокѣ и кладутѣ въ кошелѣ, въ которомѣ вода приведена уже въ кипѣнїе, съ чернильными орѣшками, квасцами и малымѣ количесвомѣ шравы гусиной лапки. Эсихѣ веществѣ кладутѣ вообще сколько нужно, смотря на количесво воды, шакѣ какѣ и на шо, чѣобы она была довольно красна. По распущенїи эсихѣ веществѣ, держащѣ воду въ кипѣнїи около часа, и тогда краска готова.

Эшою краскою красящѣ кожи, одну послѣ другою, столько разѣ, сколько нужно для совершенной ихѣ окраски.

Когда кожи окрасились въ надлежащїй цвѣтѣ, тогда моютѣ ихѣ въ чїстой водѣ, растягиваютѣ на колодѣ и оставляютѣ на ней 12 часовѣ, чѣобы влага съ нихѣ спекла.

Послѣ чего кладутѣ ихѣ въ чанѣ, налишой водою, въ которую положенѣ мѣлкїй, хорошо просѣянный порошокѣ, изѣ бѣлыхѣ чернильныхѣ орѣшковѣ. Два или три человекѣ ворочаютѣ ихѣ шестами въ эшомѣ чанѣ цѣлый день. Вынувѣ же изѣ чановѣ, вѣшаютѣ ихѣ на перекадинѣ пропущенной чрезѣ чанѣ, складывая одну на другую шакѣ, чѣобы красная спорона была обращена къ красной, а бѣлая къ бѣлой, и шакѣ оставляютѣ въ немѣ на ночь.

4943. На другой день мѣшаютъ крѣпко оставшуюся въ чайѣ воду съ чернильными орѣшками, и опять кладутъ шуда кожи, наблюдая при этомъ, чтобы онѣ непременно водою и орѣшковымъ порошкомъ были покрыты.

Въ такомъ состояніи оставляютъ кожи въ чайѣ цѣлыя сутки. Потомъ перебиваютъ ихъ въ поставѣ, наполненномъ чистою водою, а вынувъ изъ него, выжимаютъ воду и выправляютъ на колодѣ.

За тѣмъ растягиваютъ кожи на столѣ, и навешиваютъ сынь деревяннымъ валькомъ; далѣе шрутъ окрашенную ихъ сторону губкою, напоенною льнянымъ масломъ, и за заднія ноги развѣшиваютъ на шестахъ съ желѣзными крючками, на которыхъ и оставляютъ онѣ до тѣхъ поръ, пока совершенно обсохнутъ.

4944. Когда высохнутъ кожи, то снимаютъ ихъ съ шестовъ и мнутъ ногами, оборотя красною спороною внутрь; за тѣмъ очищаютъ съ мясной стороны оставшуюся послѣ крашенія и щелоченія нечистоту.

Послѣ всего смачиваютъ лицо кожъ слегка губкою, напоенною чистою водою, и когда онѣ до половины просохнутъ, то навешиваютъ на нихъ въ другой разъ сынь деревяннымъ валькомъ; потомъ лощатъ на колодѣ разъ и другой деревянною весьма гладкою скалкою, и по наведеніи глянца, навешиваютъ слегка сынь пробочнымъ валькомъ, чѣмъ вся выдѣлка и оканчивается.

### САХАРЪ.

4945. **САХАРЪ** или лучше сказать, сахарное начало находится въ весьма многихъ распеніяхъ, и при этомъ въ разныхъ ихъ частяхъ, и въ чрезвычайно различномъ количествѣ.

Въ *жидкомъ видѣ*, какъ сладкой сокъ или *каръ* сиропъ, онъ находится въ виноградныхъ ягодахъ, въ сокъ березы, разныхъ тополовъ, грецкаго орѣшника, грабины; въ зеленыхъ и сухихъ стебляхъ и незрѣлыхъ колосьяхъ кукурузы; во всѣхъ слад-

нихъ плодахъ, каковы сушь: дыни, арбузы, яблоки, груши, сливы, и проч., въ листьяхъ капуста, зеленыхъ шпебляхъ и спручьяхъ бобовъ, чечевицы, гороха; въ солодѣ ячменномъ, пшеничномъ; въ корняхъ моркови, шишкахъ картофеля, и проч.

Есть и такія растенія, въ которыхъ сахаръ находится и въ жидкомъ и нѣсколько въ твердомъ видѣ, какъ по: въ разныхъ породахъ клена, въ корнѣ пасернака, въ сахарныхъ кореньяхъ (*Sium Sisagum*, *Linn.*), сладкой шравѣ, или въ борщевикѣ Сибирскомъ (*Heraclium Sibiricum*, *Linn.*), въ плодахъ касашиковъ и проч. Но сахаръ въ твердомъ видѣ получается только изъ *сахарнаго тростника*, растущаго въ жаркихъ странахъ свѣта, изъ сока *сахарнаго клена* растущаго въ Америкѣ, и изъ сока *свекловицы*, что уже примѣчено въ новѣйшія времена.

4946. Древнимъ сахаръ былъ неизвѣстенъ, и они для приправы своихъ кушаньевъ употребляли медъ и разные сладкіе соки. Сахарной тростникъ вывезенъ сперва изъ Азіи въ Кипръ, послѣ въ Сицилію, гдѣ около 1148 году разводили его въ довольнономъ количествѣ. Въ это же почти время, или нѣсколько ранѣе, начали его разводить на островахъ Мадерѣ и на островахъ Канарскихъ; а опшуда, или изъ Анголы привезли его на берега Африканскіе, и послѣ въ Бразилію, и другія мѣста. Вываривать же сахаръ начали въ половинѣ уже пятнадцатаго столѣтія, а очищать (рафинировать) гораздо позже.

4947. **САХАРНОЙ ТРОСТНИКЪ** растетъ въ жаркомъ климатѣ. Когда онъ начнетъ желтѣть и сохнуть, тогда его срѣзываютъ, вяжутъ въ снопы и поспѣе ошвозятъ на мѣльницу, гдѣ тогда же выжимаютъ изъ него сокъ между двумя желѣзными валами.

Выжатый сокъ вывариваютъ въ мѣдныхъ котлахъ, съ прибавленіемъ известковаго или пошашнаго щелоку, для скорѣйшаго отдѣленія нечистотъ.

Уваривши его порядочно, даютъ ему сгуститься, и этошъ - по сѣвшійся сахаръ перевозятъ въ Европу для дальнѣйшей его очистки.

**4948. РАФИНИРОВКА САХАРУ.** Привезенный въ Европу нечистый сахаръ перечищаютъ, или рафинируютъ. Для этого наливаютъ въ котелъ прешью долю приготовленной извѣстковой воды, и кладутъ туда двѣ прети сахара, разводятъ подъ кошломъ огонь, и сахаръ мѣшаютъ непрерывно, чтобы онъ не пригорѣлъ. Когда сахаръ начнетъ закипать, то вливаютъ въ котелъ вѣдро бычачьей крови, способствующей отдѣленію нечистотъ. Кипѣть сахаръ не долженъ, почему и огонь всегда долженъ быть умѣренный, и какъ скоро пѣна поднимется вверхъ, то его и гасятъ.

Снявши пѣну уюловникомъ, сливаютъ сахаръ въ другой котелъ, очищаютъ опять такимъ же образомъ извѣстковою водою и бычачьею кровью, а иногда для лучшихъ соршовъ сахару и яичнымъ бѣлкомъ, что впрочемъ очень дорого.

**4949.** Очищенный сахаръ процѣживаютъ сквозь чистое, бѣлое и плотно сваланное сукно, и варятъ его на сильномъ огнѣ, при чемъ, чтобы онъ не выливался черезъ края котла, бросаютъ въ котелъ нѣсколько коровьяго масла. Поваривши сахаръ часъ времени, даютъ ему остынуть; потомъ льютъ его въ коническія немуровенныя глиняныя формы различной величины; чтобы сахаръ въ нимъ не приспаивалъ, то смачиваютъ ихъ сахарною водою. Эти формы спавяются на рѣшешкахъ надъ большими кадками, куда спекается несѣвшаяся часть сахара; формы спавяются узкимъ концемъ внизъ, гдѣ есть маленькое отверстіе, закрываемое смоченою тряпкою; сахаръ въ формахъ помѣшиваютъ, и когда онъ ссядется, и сдѣлается твердымъ, тогда нижнее отверстіе открываютъ и даютъ несѣвшемуся сахару спекать, и въ шакомъ положеніи держатъ формы, пока вся жидкая часть сахара выпечется.



Для испребленія въ сахарѣ сѣровага цвѣту, опѣ жидкой части не совсѣмъ еще вытекшей оспающагося, покрываютъ верхушку сахарныхъ головъ, стоящихъ въ формахъ, бѣлою мокрою глиною; вода пробираясь изъ ней мало по малу, по всѣмъ скважинамъ сахара, растворяетъ и уноситъ съ собою всю нессѣвшуюся часть сахара. Нерѣдко надобно повторять накладку глины раза два и при, чтобы сахаръ сдѣлался совершенно чистымъ и бѣлымъ.

4950. Ссѣвшійся и совершенно чистымъ сдѣланный сахаръ вынимаютъ изъ формъ (сахарныя головы). чистятъ поверхность его ножомъ и щеткою, и высушиваютъ сперва на воздухъ, а потомъ въ особыхъ, умѣренно топимыхъ сушильняхъ.

Высушенные головы обвертываются сперва бѣлою бумагою, а сверху синею.

Чтобы чище долженъ быть сахаръ (рафинадъ), тѣмъ болѣе разовъ повторяютъ его перечистку.

4951. **ПОПРАВКА ВЪ РАФИНИРОВКѢ САХАРА, ГОВАРДОВА.** Въмѣсто бычачей крови, обыкновенно употребляемой для очищенія сахара, *Говардъ* началъ очищать его посредствомъ прибавленія къ сахарному сиропу небольшого количества квасцовъ, и негашеной извести, и процѣживаніемъ сквозь канву. Этотъ способъ пребудетъ впрочемъ очень смѣшливыхъ и умныхъ работниковъ.

Головы сахара, вынутыя изъ формъ, очищаются не мокрою глиною, но самымъ чистымъ сахарнымъ сиропомъ. Этимъ способомъ получается болѣе твердаго сахара.

4952. **ПОПРАВКА ВЪ РАФИНИРОВКѢ САХАРА, ВИЛЬСОНА.** Наливши въ кошелъ известковой воды и положивши сахаръ, разводятъ подъ кошломъ огонь, какъ и въ обыкновенной рафинировкѣ. На каждые сто фунтовъ вѣсомъ положеннаго сахара, растворяютъ 118 скрупуловъ цинковаго купороса, въ количествѣ воды шакъ маломъ, чтобы только могло оно растворить купоросъ. Когда сахаръ въ

коплѣ растворится, по вливаютьъ въ него растворъ купоросу, и вымѣшиваютъ всю массу. Окись цинка соединяется съ матеріею экспирактивною, дубильною и кислотою чернильныхъ орѣшковъ, и дѣлаеть ихъ нерасстворимыми, между тѣмъ какъ сѣрная кислота соединяясь съ известью, дѣлается также нерасстворимою.

Сахарный сиропъ вскипячивши, процѣживаютъ посредствомъ особой Сушерландовой цѣдилки, и потомъ еще разъ кипячатъ, и разливаютъ въ формы.

4953. **ТРЕТЬЯ ПОПРАВКА РАФИНИРОВКИ** и теперь распространившаяся повсюду, состоитъ въ томъ, что для очищенія сахара употребляютъ костяной уголь, по есть пережженные кости, имѣющія свойство уничтожать цвѣтное растительное вещество. Чрезъ такой уголь сахаръ процѣживаютъ.

4954. **САХАРЪ СВЕКЛОВИЧНЫЙ.** *Марграфъ* первый, въ 1747 году, показалъ способъ доставать изъ свекловицы сахаръ; потомъ *Ахардъ* подробно описалъ все производство, употребляемое для доставанія изъ свекловицы сахара въ твердомъ видѣ; наконецъ въ Германіи *Лампадіусъ*, *Герлиштдетъ*, *Нейманъ*, *Циръ*, а въ Франціи *Шапталъ*, *Домбаль*, *Божэ*, *Пайенъ* и множество другихъ химиковъ и заводчиковъ во всей почти Европѣ стараются теперь усовершенствоватьъ эту новую отрасль сельской Европейской промышленности.

Въ Россіи первый, Генералъ-Маіоръ *Бланкенгель*, завелъ сахарный свекловичный заводъ, потомъ Гг. *Герардъ* и *Мальцовъ*, а теперь составившійся въ Москвѣ при Императорскомъ Обществѣ сельскаго хозяйства Комитетъ сахароваровъ, изъ опытныхъ въ селѣ дѣлъ заводчиковъ, прилагаетъ всевозможное стараніе о выгоднѣйшемъ и простѣйшемъ способѣ добывать сахаръ изъ свекловицы, доступномъ и не такъ дорогостоящимъ людямъ, неимѣющимъ возможности за-

весьма большой заводъ, и имѣть дорогіе снаряды для всего производства, а особливо для рафинировки сахарныхъ песковъ.

4955. *Сахаръ въ свекловицѣ* находится почто въ такомъ же видѣ, какъ и въ сахарномъ проспникѣ, ш. е. готовымъ и только распвореннымъ въ ея сокѣ, и составляющимъ одно изъ непосредственныхъ ея началъ, къ которымъ принадлежатъ и особыя распшительныя вещества, какъ-то напримѣръ: бѣлковина распшительная, экстрактивные вещества, волокна, и нѣкоторыя соли, особливо въ сокѣшой свекловицы, которая выращена на пашнѣ, унавоженной свѣжимъ навозомъ. Какъ сахаръ въ свекловицѣ такой же какъ и въ сахарномъ проспникѣ, то способъ доставанія долженъ быть сходенъ съ тѣмъ, которымъ достаеяся сахаръ изъ сахарнаго проспника, съ небольшими измѣненіями.

Вообще все производство свекловичнаго сахара состоитъ, кромѣ посѣву и снятія съ поля свекловицы, какъ матеріяла для сахара, въ трехъ главныхъ дѣйствіяхъ: 1) въ доставаніи соку изъ корней свекловицы; 2) въ очищеніи его отъ соединенныхъ съ нимъ постороннихъ частей, и 3) въ сближеніи сахарныхъ частицъ и приведеніи ихъ въ твердой видъ.

4956. *посѣвъ свекловицы.* Свекловица, какъ существенная часть сахарныхъ заведеній, заслуживаетъ величайшее вниманіе свекловичносахарныхъ заводчиковъ. Какъ въ Россіи, такъ особливо въ другихъ Государствахъ есть нѣсколько вырождковъ, или ошличій свеклы, разводимыхъ для пици и сахароваренія; но не всѣ они равно годящяся для добыванія сахара, а по многочисленнымъ наблюденіямъ оказалась лучшею *свекловица снаружи и внутри бѣлая*, и приномъ твердая (*Beta alba altissima, Linn.*); ея-то наиболѣе разводимъ сахаровары.

4957. *выборъ мѣсть для посѣву свекловицы.* На поляхъ высокихъ, свекловица съ прудомъ

выростаешѣ въ сухіе годы; въ дождливые же годы, получаютъ весьма обильные сборы. На низкихъ, влажныхъ и болопистыхъ поляхъ бываешѣ проливное; но естѣ, въ дождливые годы корни замопляются водою и свекловица трудно обрабатывается, въ сухіе же и жаркіе годы сборъ ея бываешѣ отличной. Почему для средственнаго урожая свекловицы, надобно выбирать подѣ нее мѣста не слишкомъ высокія, и не слишкомъ низкія.

Глинистыя, смѣшанныя съ значительнымъ количествомъ песка земли, а еще лучше песчаная, хорошо удобренныя, счисляются для свекловицы очень хорошими; но глинистыя, твердая известковыя или мѣловыя почвы для нее не такъ выгодны, потому что онѣ не глубоки, и слѣдственно не даюшѣ хорошо разростаться корнямъ, а для успѣшнаго воздѣлыванія ея требуется глубина почвы по крайней мѣрѣ отъ 9 до 11 дюймовъ.

4958. Замѣчено вообще, что посѣвъ свекловицы шѣмъ выгоднѣе, чѣмъ страна сѣвернѣе, при одинаковыхъ качествахъ почвы; и хотя произведеніе сахара болѣе свойственно жаркимъ странамъ, но произхожденіе сахара въ тростникѣ совсѣмъ отличнѣе отъ произхожденія въ свекловицѣ. Тростникъ доставляешѣ сахаръ въ стебляхъ своихъ, слѣдовательно въ частяхъ, подлежащихъ непосредственно вліянію солнца, тогда какъ свекловица производитъ его въ корняхъ своихъ, частяхъ сокрытыхъ отъ солнца землею и шѣвною листвою.

4959. **земли** для посѣва свекловицы надобно воздѣлывать самымъ лучшимъ образомъ. Свекловица принадлежишѣ къ шѣмъ распеніямъ, которыя мало ищощаюшѣ землю, но требуюшѣ прилѣжнаго и глубокаго разрыхленія ея.

Посѣвъ свекловицы на паровыхъ поляхъ, слѣдуя обыкновенному трехъ-польному раздѣленію, имѣешѣ два главныя неудобства: первое, что земля, послѣ двухъ зерновыхъ посѣвовъ, всегда бываешѣ не чиста, но естѣ наполнена сорными травами;

второе, что необходимо сѣять хлѣбъ шотчасъ послѣ выкапыванія свекловицы, и чтобъ не сдѣлать вреда урожаю хлѣбному, часомъ надобно выкапывать ее гораздо ранѣе, нежели должно.

Гдѣ введены плодотворныя полеводства, тамъ бывають различныя сѣвообороты, для обработыванія свекловицы. Вотъ сѣвообороты четырехпольные, то есть:

1) рожь, 2) свекловица, 3) ячмень съ дяшловиной, 4) дяшловина; или 1) по навозу пшеница, 2) свекловица безъ навозу, 3) ячмень или овесъ съ дяшловиною безъ навозу, и 4) дяшлина также безъ навозу.

Тамъ, гдѣ имѣють нужду въ большомъ количествѣ картофеля, или гдѣ сбытъ на это произведеніе выгоденъ, можно употребить слѣдующій сѣвооборотъ:

1 годъ картофель по навозу.

2 — свекловица.

3 — пшеница.

4960. **ЧТО КАСАЕТСЯ ДО УНАВОЖИВАНІЯ**, то всѣ средства, способныя усиливать произведеніе, благоприятствуя земледѣлію вообще, могутъ быть употреблены съ пользою и для свекловицы.

Навозъ обыкновенныхъ крестьянскихъ дворовъ, которой вообще есть смѣсь лошадиного, коровьяго и овечьего навозовъ, весьма выгоденъ для свекловицы и долженъ быть вывозимъ, сколько можно, прежде наступленія зимы въ полеводствѣ плодотворномъ, и разбрасываемъ между двумя разпашками, или предъ разпашкою, если она одинъ разъ только дѣлается, чтобы закопать его въ землю. Не надобно бояться употребленія этого навоза въ большомъ количествѣ; изобиліе его не вредитъ растеніямъ. Соломенной навозъ дѣйствуетъ сверхъ того многіе сряду годы. Въ другихъ государствахъ употребляютъ пудрешъ и другіе искусственные навозы.

4961. **СѢЯТЬ СВЕКЛОВИЦУ** надобно при первой хорошей весенней погодѣ, то есть, смотря по мѣ-

стамб, въ концѣ Марша или въ печеніи Апрѣля; въ средней полосѣ Россіи и позже. Для посѣва избирають такіе дни, въ которые земля нѣсколько влажна, чшобы зерна скорѣе могли размягчиться и пусшишь ростки.

Можетъ случиться, что отъ излишней мокроты, или отъ засухи, сѣмяна долго не будутъ всходить, или будутъ всходить слишкомъ рѣдко. Въ такомъ случаѣ, если худой всходъ произошелъ отъ мокроты, надобно дѣлать новсй посѣвъ; если же онъ произошелъ отъ засухи, то надобно ожидать благопріятной влажной погоды, не рѣшаясь на новой посѣвъ, пошому, что иногда сѣмяна полежавши въ землѣ мѣсяцъ и болѣе послѣ посѣва, пошомъ весьма хорошо всходили.

Можетъ случиться также, что послѣ посѣва будутъ морозъ и побьетъ годовые взойши, или взошедшіе уже ростки; въ такомъ случаѣ надобно дѣлать новой посѣвъ; впрочемъ, благоразуміе всегда шребуетъ, подождать двѣ или три недѣли, чшобы увѣриться въ уничтоженіи перваго посѣва.

Эши различныя обстоятельство, поодиначкѣ или всѣ вѣвствѣ, засѣваютъ нерѣдко сѣяшь свекловицу раза по два въ разные времена.

4962. СПОСОБЫ ВОЗДѢЛЫВАНІЯ СВЕКЛОВИЦЫ разнятся преимущественно по образу засѣванія ея. Посѣвъ ея дѣлаеця или просто рукою, сплошь, или рядами, или сѣялкою; сѣмяна сѣются или прямо на шомъ мѣстѣ, гдѣ должны произвести корни, или въ разсадникѣ, изъ котораго молодыя растенія должны бышь пересажены на другое мѣсто. Иностранцы обрабатываютъ поля и для свекловицы плугами, эспирпаторами, и другими машинами. Въспъ способъ Г. Божѣ: засѣваютъ рано весною хорошо пригошвенную землю, пошощю Англійской сѣяльной машины рядами, опшоящими другѣ отъ друга на 9 дюймовѣ, обдѣлывая всю полосу шиковой земли грядами, содержащими по пяши рядовъ посѣва, и осѣавляя между

ними проходы въ одинъ футъ шириною. Это разсадникъ, изъ котораго берется свекловица для пересадки на полосы, позже другихъ приготовленные подъ свекловицу, также на мѣста глинистыя, каменистыя и слишкомъ покатыя, на которыхъ посѣвъ взойти хорошо не можетъ.

Послѣ того засѣваютъ хорошія и надлежащимъ образомъ приготовленные земли, помощію той же сѣялки, но рядами, отстоящими на 18 дюймовъ; здѣсь посѣвъ долженъ дать корни на своемъ мѣстѣ. Управившись съ засѣваніемъ хорошихъ земель, пересаживаютъ изъ разсадника молодыя свекловичныя растенія, по пласмамъ, отворачиваемымъ помощію плуга; для чего пропахиваютъ борозды глубиною въ восемь, а шириною въ шесть дюймовъ, и изъ каждыхъ трехъ смежныхъ бороздъ засаживаютъ свекловицею одну, такъ что ряды розсады отстоятъ другъ отъ друга на 18 дюймовъ. Растенія въ этихъ рядахъ располагаются въ шахматномъ порядкѣ, что легко можетъ дѣлать всякой, нѣсколько привычный садовникъ; а это разположеніе полезно въ послѣдствіи тѣмъ, что дозволяетъ работать между рядами растеній конною мотылкою по всѣмъ направленіямъ.

На полосахъ, засѣянныхъ рядами, отстоящими другъ отъ друга на 18 дюймовъ, при хорошемъ всходѣ, дѣлаютъ поперечныя борозды, сперва бороздильною бороною въ одну лошадь, которая прочерчиваетъ вдругъ пять бороздъ, отстоящихъ другъ отъ друга на 18 дюймовъ, а потомъ двойною бороною, ставя лошадь въ каждую борозду, прочеркнувшую предыдущею бороною. Последняя борона, или родъ экспиратора вырываетъ молодыя растенія свекловицы на каждомъ ряду, въ ширину около фута, отъ чего ряды ея раздѣляются на небольшіе клочки растеній, длиною въ шесть дюймовъ. Позже, при перепашкахъ бороздъ и обработкѣ клочьевъ растеній ручною мотылкою или заспуномъ, осматривается въ каждомъ изъ этихъ послѣднихъ по одному только здоровому

растенію, и поле принимаетъ видъ правильно засаженнаго рядами огорода. Первую перепашку между рядами производятъ мотыкою съ колесцомъ, которою одинъ человекъ шашитъ, а другой направляетъ. Другая перепашка производится глубже, помощію конной мотыки. Наконецъ, около каждого растенія земля окапывается заспупомъ, или ручною мотыкою.

**4963. другой способъ садки, его же.** Разрыхливъ землю надлежащимъ образомъ приготовительною распашкою, употребляютъ плугъ съ двумя полицами и обрабатываютъ имъ полосы въ видъ грядъ, шириною въ 20 дюймовъ, а по вершинамъ этихъ грядъ, забораниваемыхъ маленькою, складывающеюся на шалнеръ бороною, сажаютъ сѣмяна въ разстояніи на одинъ футъ другъ отъ друга; или плугомъ съ одною полицею выдѣлываютъ въ два пробѣзда гряды, въ три фута толщиною и въ 18 дюймовъ вышиною и, заборонивши ихъ, сажаютъ по обоимъ бокамъ сѣмяна, въ разстояніи на футъ другъ отъ друга во всѣ стороны.

**4964. способъ крестлинга въ лифляндіи.** Избравъ открытое черноземное мѣсто, должно взрыть его подъ конецъ осени, и обдѣлавъ грядками въ четыре фута шириною, съ бороздами въ полтора фута глубиною, дать землѣ въ шакомъ видѣ пролежать зиму. Она весною должна служить для разсадки. Или вспахать поле, назначаемое къ веснѣ подъ свекловицу (къ чему бывшее подъ пшеницею наиболее способно), и не бороня его, оставить на зиму въ перелогъ. Если нѣтъ пшеничной пашни, то всякое другое поле, назначаемое подъ свекловицу, должно быть унавожено осенью, прежде обработки плугомъ.

По вскрытіи весны, когда не предвидится уже сильныхъ морозовъ, надобно тотчасъ приступить къ разрыхленію грядъ, приготовленныхъ съ осени, и взрывши поверхность ихъ на три дюйма глубиною, засѣять сѣмянами, которыя закрыть на



полшора дюйма, или на вершокъ землею, наблюдая припомб, чѣобы какъ шероховатость грядъ отъ перепашки, шакъ и покрытие посѣва бороженіемъ, были повсюду равномерны.

Между шѣмъ, въ ожиданіи пока приготоувишя свекловичная на грядяхъ розсада, назначенное и вспаханное сѣ осени подѣ свекловицу поле надобно вычиспиль бороною, чѣо повториль еще разъ по прошествіи нѣсколькихъ недѣль, чѣобы пашня имѣла надлежащую рыхлосп.

Спустя чѣтыре, и много чѣо шесть недѣль, по выходѣ изъ земли свекловицы, именно въ то время, когда на молодыхъ распеньицахъ покажешя отъ 6 до 8 листочковъ, должно приступиль къ пересадкѣ. Распенія вынимаюшя изъ разсадника осторожно, вкладываюшя корнями въ сосудъ, наполненной растворомъ изъ глины, воды и навозной жижи, и шакимъ образомъ отношяся на поле для пересадки. Выниманіе изъ разсадника надобно начинать сѣ большихъ растений, оставляя меньшія подростать, пока дойдешъ и до нихъ очередь пересаживанія.

Какъ успѣхъ пересадки существенно зависиль отъ благопріяшной погоды, то полезнѣе всего начинать ее вскорѣ послѣ дождя, пока земля остаешя еще сырою и мягкою; а потому, въ случаѣ засухи, лучше отсрочивашъ это дѣло до слѣдующаго дождя, и не приступать къ нему, когда земля шверда и изшощена жаромъ, чѣобы шрудъ не былъ напрасенъ. Лучше послѣвши пересадкою, не дожидаясь назначеннаго выше роста розсады, лишъ бы не пропустишь благопріяшной для нее погоды.

Предъ самымъ посѣвомъ, свекловичное поле разпахиваешя, подобно приготоуваемому подѣ картофель, свалами, которые ошстоятъ другъ отъ друга на одинъ фушъ, и въ поперечномъ разрѣзѣ даюшъ полосѣ видъ стоячаго зикъ зака. Для предосторожности, чѣобы разрыхленная въ возвы-

шенныхъ часпяхъ сваловъ земля не пересыхала, должно приготовить ихъ по спольку наканунѣ, сколько въ слѣдующій день можно засадить.

4965. Пересадка производится такъ: взявъ въ правую руку сажальникъ, или колышекъ, работникъ бьетъ имъ въ самую возвышенную часть свала и пробиваетъ въ немъ дыру по величинѣ корня распенія, а потомъ, взявши большимъ и указательнымъ пальцами лѣвой руки пересаживаемое распеніе, опщипываетъ конецъ корня его, и спавишъ прямо въ дыру, наблюдая припомъ, чтобы корень не согнулся къ какой нибудь сторонѣ ея, и входилъ въ нее нѣсколько глубже нежели какъ онъ росъ въ разсадникѣ. Для наполненія пуспоты, остающейся около распенія, должно вошкнуть въось подъ корень его, но въ нѣкоторомъ отъ дыры разстояніи, томъ же колышекъ или сажальникъ и, поднимая его къ посаженному распенію, припи-снуть къ нему землю. Вынувши же сажальникъ, остаеиъ только зегрести оставленную имъ дыру землю, чѣмъ и оканчивается посадка распенія.

Чрезъ шесть дней послѣ такой пересадки должно пересмотрѣть всѣ распенія и непринявшіяся замѣнить другими.

Разсадка по возвышеннымъ частямъ или гребнямъ сваловъ имѣетъ ту выгоду, что свекловица беретъ верхъ надъ сорными правами, распуцими въ бороздахъ, и потому сначала освобождаетъ хозяина отъ полонья, сопряженнаго съ поперею времени и издержками. Въ послѣдствіи времени, когда подыившаяся сорная права можетъ быть вредною для свекловицы, надобно пройти по бороздамъ, какъ дѣлается около каршофеля, плугомъ, чрезъ что поле вычищается, земля подрыхляется въ другой разъ и, будучи привалена къ бокамъ сваловъ, подавляетъ навсегда посторонніи сорныя права. Свекловица, покрывъ наконецъ все поле своими листьями, не оставляетъ мѣста для другихъ распеній, и обрабощиваніе ея не пре-буеиъ уже никакого присмотра до самаго сбора.

4966. Есть и Русскіе сахаровары, которые обрабатывают свекловицу также как и иностранцы, съ нѣкоторыми измѣненіями. По способу *Г. Горянова*, вспаханная плугомъ осенью земля, при наступленіи весны, снова перепашивается и боронуется. какъ можно тщательнѣе, деревянными или желѣзными боронами, смотря по твердости и мягкости ея; потомъ пробѣгаютъ по ней раломъ, имѣющимъ при желѣзные зубца въ разстояніи одинъ отъ другаго на аршинъ. Разчертивъ правильно десятину, проходятъ между этими чертами деревяннымъ барабаномъ въ полтора аршина въ поперечникъ, имѣющимъ широту равную широтѣ грядъ, съ насаженными на немъ клинушками въ полтора вершка длины, и на разстояніи шести вершковъ одинъ отъ другаго. Такимъ образомъ два мужика, идя по бороздамъ, вертятъ барабанъ довольно скоро; а за ними въ слѣдъ идущія бабы, въ наколотыя ямки кладутъ по два или по три сѣмечка, замѣчая, чтобы они ложились одно возлѣ другаго, и потомъ заваливаютъ ихъ землею, прищипывая ногою.

Сначала весны, при первой возможности, засѣваютъ одну десятину разсады, которой сверхъ того много получается при хорошихъ всходахъ во время выдергиванія свекловицы, — и потомъ пересаживаютъ на прочія. Для произведенія же пересадки требуется одно условіе: хорошій дождь въ концѣ Маія или въ началѣ Іюня; иначе же разсада не примется. При неблагопріятныхъ обстоятельствехъ и по невозможности заключить съ атмосферою условій, *Г. Горяновъ* придумалъ въ прошедшемъ году выращивать раннюю разсаду въ канавахъ подъ закрытіемъ, которые въ началѣ Марта унавоживаются и покрываются землею, а въ концѣ его засѣваются. Кромѣ того, онъ имѣетъ для этой же цѣли нѣсколько парниковъ, въ которыхъ разсада посѣвается гораздо ранѣе, т. е. въ началѣ Маія, а въ разсадникъ — позже спусти недѣли двѣ и три.

Первое полонье начинается тогда, какъ уже расшеніе покажетъ при листочка; промежутки же пропахиваются распашникомъ глубиною въ полвершка, что обыкновенно бываетъ въ началѣ Маія; второе же полонье бываетъ въ началѣ Іюня и совершается ручною мопыкою; попомъ расшенія раздергиваютъ, оставляя по одному корню, а въ началѣ Іюня пробъжаютъ конною мопыкою между рядами, ручною же проходятъ между кореньями. По окончаніи этой послѣдней операціи, бывающей около 1-го Іюля, вскорѣ свекловичные листья разрастаются, образуютъ собою шбнь для корня, и въ такомъ состояніи остаются до самой уборки.

4967. У Г. Глбова обрабатываютъ свекловицу такимъ образомъ: штъ участковъ земли, на которомъ въ слѣдующее лѣто предполагается посѣять свекловицу, остается въ пару, и на немъ повтореннымъ, при сухой погодѣ, глубокимъ паханіемъ плуга и сильнымъ бороненіемъ желѣзными (парными) боронами истребляется пырей. Въ печеніе лѣта и осени, въ свободное время отъ другихъ работъ, участокъ этотъ унавоживается; для чего кладется на тридцатную десятину, смотря по свойству земли, отъ 3-хъ до 4000 пудовъ хорошаго навоза. Весной, какъ скоро земля къ себѣ допуститъ, боронуютъ этотъ участокъ желѣзными боронами, и пашутъ плугомъ не менѣе пяти вершковъ глубины; послѣ того снова боронуютъ желѣзными парными боронами, а попомъ легкими деревянными \*. Если и послѣ такого бороненья земля еще недостаточно разрыхлилась и комья не разобьются, то пашутъ Фохтовымъ запашникомъ (Saatdecker) \*\* и опять боронуютъ

\* Употребляются для этого обыкновенныя крестьянскія бороны: одна идетъ зубами впередъ, а другая за нею зашылкомъ или, какъ говорится, шиломъ.

\*\* Это орудіе превосходно для рыхленія почвы, и замѣняетъ работу, по крайней мѣрѣ, пяти сохъ; если запашникъ хорошо сдѣланъ, то для него достаточно пары обыкновенныхъ крестьянскихъ лошадей съ барщины.

легкими деревянными бородами. Приведя почву въ совершенно рыхлое состояніе, проводящъ по ней бороздникомъ борозды, разстояніемъ другъ отъ друга въ четырнадцать вершковъ и глубиною не болѣе полшора вершка; въ слѣдъ за бороздникомъ идетъ ручная сѣялка Г. Домбала; колесо ея капится по бороздѣ, въ которую сѣмяна падаютъ изъ трубки, а приделанная къ ней волокущая цѣпь закрываетъ ихъ землею, которую сѣяльщикъ, снуая по бороздѣ, пришапываетъ. Такимъ образомъ высѣвается 30 фунтовъ сѣмянъ на тридцатиную десятину. Послѣ посѣва пашня укапывается поперегъ бороздъ парнымъ деревяннымъ капкомъ. Какъ только свекловица спанетъ показываться, начинается ручное полонье въ бороздахъ, а за нимъ слѣдуетъ подбивка сорныхъ травъ, между бороздъ, выгнутыми скребками.

4068. Если, прежде всхода свекловицы, отъ дождей образовалась на почвѣ корка, которая бываетъ иногда такъ толста, что дѣлаетъ пашню совершенно непроницаемою для воздуха, и свекловица можетъ совсѣмъ не взойти, или взойти худо; то должно между бороздъ сбить эшу корку оспорожно скребками, такъ чтобы она не ломалась большими ломпами. Послѣ перваго полонья слѣдуетъ продергиванье, и корни свекловицы оставляются на поларшина другъ отъ друга. Когда высѣвается до 30 фунтовъ на десятину, то, при благопріятной погодѣ, всходы свекловицы бываютъ чрезвычайно часты; а чтобы не истощать землю, должно продержку эшу дѣлать какъ можно ранѣе; но какъ во время этой работы земля ушапывается, то немедленно надобно разрыхлять ее скребками въ бороздахъ и между бороздъ. Когда свекловица получитъ уже чепыре или пять листковъ, то проходящъ между бороздъ Домбалевымъ культиваторомъ или конною мошьюкою, захватывая имъ почву, на первый разъ, не болѣе какъ на вершокъ, а послѣ подбиваютъ землю въ бороздахъ скребками. Эти работы повторяются въ лѣтѣ два или

четыре, смотря по состоянію погоды, и наблюдая, чтобы всегда почва была рыхла. Конную мотыку углубляют въ землю за каждымъ разомъ болѣе, такъ что въ третій или четвертый разъ поднимаютъ почву уже вершка на  $2\frac{1}{2}$ , также и около корней разрыхляютъ скребками какъ можно глубже.

Послѣ сильныхъ дождей не надобно мѣшкать разрыхляніемъ почвы конною мотыкою и скребками; иначе образуется корка, а съ нею ладить чрезвычайно трудно, и безъ вреда можно ее снять не иначе, какъ посвепенно или, такъ сказать, соскоблить. Рыхленіе почвы продолжается до Августа мѣсяца, и тогда листья свекловицы, достигнувъ уже достаточной величины, закрываютъ промежутки между корнями и заглушаютъ сорныя травы.

4969. По вырптіи корней свекловицы, они очищаются на пашнѣ, а по уборкѣ ихъ, листья и обрѣзки разбрасываются сколько можно ровно и запахиваются плугомъ. На слѣдующій годъ этотъ участокъ опять засѣвается свекловицею, и на другое мѣсто получается урожай иногда лучше перваго, но никогда не бываетъ много хуже. Запахиваніе свекловичнаго листа и обрѣзковъ Г. Глѣбовъ считаетъ весьма хорошимъ удобреніемъ.

У Г. Глѣбова на почвѣ иловато-глинистой, — растительный слой которой былъ 4 до 5 вершковъ, сѣвооборотъ слѣдующій: на первый годъ по навозу свекловица; послѣ уборки ея, листья и обрѣзки запахиваются плугомъ; на второй годъ этотъ участокъ снова засѣвается свекловицей, и по уборкѣ, также запахивается листья; на 3-й годъ яровая пшеница съ клеверомъ; на 4-й годъ клеверъ; на 5-й рожь; на 6-й обработанный мерный паръ, на который снова кладется навозъ.

На почвѣ черноземно-глинистой, которой растительный слой былъ 8 до 10 вершковъ, сѣвооборотъ: въ 1-й годъ по навозу свекловица; во 2-й

опять свекловица; въ 3-й яровая пшеница съ клеверомъ; въ 4-й клеверъ; въ 5-й рожь; въ 6-й картофель; въ 7-й греча; въ 8-й обработанный мершвый паръ, копорый снова унавоживается. На этой же почвѣ сажаютъ картофель и сѣютъ гречиху. Послѣ двухъ-колосныхъ расшеній и клевера, всегда на этой почвѣ чрезвычайно много пырея, а посѣвъ гречихи и воздѣлываніе картофеля нѣсколько очищаютъ ее и даютъ возможность совершенно испребишь его во время пару повпореннымъ, при сухой погодѣ, глубокимъ паханіемъ. Пырей есть величайшій врагъ свекловицы, и на почвѣ, гдѣ онъ расшенъ, не можетъ быть даже посредственнаго урожая, какъ бы она ни была плодородна.

4970. по способу Г. Мальцова, копорой преще первыхъ, вмѣсто сваловъ дѣлаютъ гряды, и, судя по широтѣ грядъ, свекловица на нихъ садится въ два или три ряда. Для назначенія же мѣстъ, гдѣ садить свекловицу, употребляютъ колесо въ два аршина въ поперечникѣ, имѣющее ширину ровную широтѣ грядъ, и на копоромъ насажено столько рядовъ зубьевъ, сколько предположено садить рядовъ свекловицы на грядѣ, въ разстояніи пяти вершковъ зубъ отъ зуба; зубья же въ полтора вершка длины, почные, хопя и понкіе къ концу, но нѣсколько тупые. Въ центрѣ колеса, въ крестяхъ утвержденныхъ въ его ободьяхъ, сдѣланы дыры въ полтора вершка поперечника, въ копорыя продѣваютъ палку, и двѣ крестьянки, идущія по бороздамъ, одна по одну, а другая по другую сторону гряды, держа въ рукахъ продѣнутую сквозь центръ колеса палку, капятъ его по грядѣ, на копорой зубья накалываютъ дыры для посадки свекловицы.

Такое колесо сдѣлать очень легко всякому плотнику: оно состоитъ изъ двухъ ободовъ, склоченныхъ изъ косяковъ вышленныхъ изъ доски и скрѣпленныхъ между собою деревянными гвоздями; а чтобы еще болѣе придать твердости всякому ободу, то врѣзывается въ него деревянной крестъ, въ срединѣ копорого сдѣланы дыры, соотвѣтствующія

щія центру этого круга, и въ которыхъ попомб, какъ выше сказано, продѣвается палка вмѣсто оси, для напанія колеса. Два шаковые круга соединяются коропкимъ песомб, имѣющимъ длину равную съ широтою грядб, то есть: 10 вершковб, и концами прибиваются къ этимъ ободьямб, опб чего составится колесо, похожее на водяное мельничное, и въ эшопб-то пещь вколачиваютъ зубья; поперечникъ же колеса непременно долженъ быть въ два аршина, чптобы бабы, капящія его по грядб, могли дѣлать это не наклоняясь.

Здѣсь упошребляются и соха и бороны обыкновенныя.

4971. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Малороссіи сѣютъ свеклу ручнымъ сѣвомъ въ разкидку, какъ въ обыкновенномъ хлѣбномъ посѣвѣ, по землѣ, перепроенной плугомъ, но безъ всякихъ грядб и загоновб, а просно подб борону. Когда свекла взойдетъ вмѣстѣ съ сорными шравами, то выпалываютъ ихъ, и припомъ продергиваютъ свеклу, чптобъ она не очень была часта, послѣ чего осшавляютъ ее на произволъ судьбы. Свекловичной лисшъ разрастаясь, заглушитъ шраву, почему болѣе одного раза и не полютъ.

4972. **уборка свекловицы.** Легко узнать время, въ которое слѣдуетъ собирать свекловицу; оно назначается очень ясными наружными признаками самыхъ растений. Если лисшья изъ ярко зеленыхъ, швердыхъ и прямыхъ, дѣлаются пещрыми, покрываются красными пшнами, кудрявятся, наклоняются къ землѣ и желтѣютъ, то можно быть увѣрену, чпо корни свекловицы созрѣли и росши больше не будутъ. Эши примѣшны оказываются обыкновенно въ Сеншябрѣ и Окшябрѣ, смотря по климашамъ и времени посѣва. Всегда выгоднее и легче производишь сборъ въ сухую и теплую погоду, чѣмъ въ сырую и дождливую, когда корни полны воды, и облѣпляются грязью. Въ теплое солнечное время земля сама опспаешъ опб корней, и они, будучи разложены на сухомъ



мѣстѣ, просыхаютъ скорѣе, и вообще дають сокъ гуще и сохраняются удобнѣе въ магазинахъ.

Вырываютъ свекловичные корни желѣзными лопашками или засшупами; по мѣрѣ того, какъ выбираютъ свекловицу изъ земли, опрѣзываютъ отъ ней листьѣя; буде хорошая погода позволяеть, то раскладываютъ коренья на нѣсколько дней въ полѣ и просушиваютъ, а на ночь собираютъ въ кучи и покрываютъ соломой.

Во многихъ мѣстахъ уборка свекловицы начинается съ того времени, какъ на сахарномъ заводѣ начинается работа; надобно только вообще замѣтить, что буде свекловичные коренья еще не вызрѣли какъ должно, то они меньше дадутъ сахара.

4973. **СБЕРЕЖЕНІЕ СВЕКЛОВИЧНЫХЪ КОРНЕЙ.** Эти корни поршятся и отъ холода и отъ жара: при двухъ, трехъ градусахъ они промерзаютъ, а при восьми дають роспки.

Просушивши въ полѣ корни, до перваго ушрення, свозятъ ихъ и ссынаютъ въ сухіе погреба, ямы и другія мѣста, гдѣ бы они не могли промерзнуть; хотя впрочемъ опыты показали, что и мерзлые корни годятся для добыванія изъ нихъ сахара; надобно только, чтобы они замерзши одинъ разъ, не оптаяли и опять не замерзли. Беречь свекловицу въ сухихъ погребахъ или подвалахъ удобнѣе всего, и корни берегаются очень хорошо, буде они насыпаны не очень толстыми слоями, не болѣе какъ аршина на два, или много съ половиною; но при большихъ заводахъ и шакіе погреба должны быть очень велики, глубиною же аршина въ три.

Въ мѣстахъ пенлыхъ можно складывать свекловицу и просно въ кучу на поверхности земли, и покрывать ее соломой и землею, когда морозы сдѣлаются посильнѣе.

4974. Можно также беречь корни свекловицы зимою и въ неглубокихъ ямахъ въ сухой землѣ.

Въ мѣстахъ, гдѣ земля мало промерзаетъ, можно выкопывать на сухихъ мѣстахъ, вблизи сахарныхъ заводовъ, или по краямъ самыхъ свекловичныхъ полей, продолговатыя ямы, глубиною и шириною около полушора или двухъ аршинъ. Но если земля низка и влажна, то надобно копать ямы только такъ глубокия, чѣобы вода не могла зашопить корней, копорые иногда легко могутъ испорпиться. Само собою разумѣется, что въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ земля глубоко промерзаетъ, ямы должны быть такъ глубоки, чѣобы морозъ не могъ достигнуть корней.

Приготовивши ямы, ваяяъ въ нихъ корни безъ всякаго порядка, и когда яма наполнися, то выдѣлываютъ на верху изъ корней же родъ гребня, копорой и покрываютъ ровно слоемъ земли, на поларшина или и на аршинъ толщины, чѣобы свекловица не могла промерзнуть. Такимъ образомъ вершина ямы предсавляетъ родъ покатой кровли, возвышающейся на аршинъ и болѣе, и спускающей дождевую воду. Впрочемъ, и при такой оспорожности, въ дождливую осень можеть иногда протрася къ корнямъ вода; для чего и вырываютъ около ямы глубокие рвы. Всего лучше, когда ямы будутъ соразмѣрны дневной обработкѣ свекловицы на заводѣ, чѣобы вынимать изъ ямы свекловицу всю вдругъ.

**4975. СОХРАНЯТЬ СВЕКЛОВИЦУ МОЖНО И ЕЩЕ ЛУЧШЕ ВЪ ОСОВЕННЫХЪ АНБАРАХЪ И САРАЯХЪ**, копорые должно спроеить на сухихъ мѣстахъ, вблизи сахарныхъ заводовъ. Стѣны ихъ должны быть такъ толсты, чѣобы не промерзали. Въ холодныхъ спранахъ, можно одѣвать ихъ соломенными толстыми щитами. На полахъ ихъ, каменныхъ или земляныхъ, свекловичные корни укладываются слоями, высокою ошъ полушора до двухъ сажень, но не болѣе, чѣобы слишкомъ высокой сполбъ не сдавилъ нижнихъ кореньевъ такъ, что они сопрѣютъ и испортятся. Чѣобы въ споль большихъ кучахъ предупредишь сопрѣваніе, или, по

крайней мѣрѣ, имѣть возможность, прѣбующіе корни усматривать и выбирать, надобно, въ сараяхъ, прежде складки корней, усплатъ полъ фашинами, или связками хвороста. въ полфуша толщиною, и на распоянтіи каждаго восьми фушовъ изъ шѣхъ же фашиновъ выкласъ просѣвники, или столбы около фуша въ поперечникѣ, и потомъ уже въ промежутки ихъ класъ на фашинную настилку корни свекловицы. Каждой просѣвникѣ изъ фашиновъ будетъ соснавлиять здѣсь родъ трубы, облегчающей прохождение и возобновленіе воздуха. Надобно также во всю длину сарая, оставлять проходъ для осмотра кучъ свекловицы и выбора ній порпящихся. Кровля сарая можетъ быть и плоская. Оконъ въ немъ должно быть не много, и то для необходимаго и слабаго освѣщенія работающихъ. Ширина сарая должна быть не болѣе трехъ съ половиною сажени. Впрочемъ по количеству собираемой свекловицы, каждому хозяину легко вычислить, какъ великъ нуженъ ему сарай въ длину, принявъ въ соображеніе, что каждая кубическая сажень свекловицы всинѣ 488 пудовъ или около того.

### СВЕКЛОВИЧНЫЙ САХАРНЫЙ ЗАВОДЪ.

4976. **СВЕКЛОВИЧНО-САХАРНЫЕ ЗАВОДЫ** въ Россіи часъ ошъ часу размножаются: люди, имѣющіе большіе капиталы, заводяиъ и большіе заводы, выисывая изъ чужихъ краевъ дорогіе снаряды и самыхъ сахароваровъ; для людей же не очень доспашочныхъ предлагается проектъ устройства свеклосахарнаго производства въ маломъ видѣ, составленный Г. *Шишковымъ*, по препорученію Комитета Сахароваровъ, при Императорскомъ Московскомъ Обществу Сельскаго Хозяйства, и по его одобренію напечатанный.

4977. **ПРОЕКТЪ УСТРОЙСТВА СВЕКЛОСАХАРНАГО ПРОИЗВОДСТВА ВЪ МАЛОМЪ ВИДѢ.** За основаніе принимается посѣвъ свекловицы ошъ двухъ до трехъ десятииъ огородной земли, съ кошорыхъ, при хо-

рошей обработкѣ, урожай простираеться можетъ отъ 500 до 600 берковцевъ. — Работа полагается, въ 16 часовъ дня, отъ 5 до 6 берков., или 50 — 60 пудовъ корней.

Для устройства шакаго завода потребно:

*Терка* ручная — одна.

Къ ней для отнота мякоти могутъ служить простыя шайки, или чешыре коробки изъ чернаго желѣза.

Для добыванія сока *вымогкою*, достаточенъ меньшій снарядъ Г. *Давыдова*, состоящій изъ 6 чановъ, поперечникъ которыхъ 1 аршинъ, при вышинѣ одного аршина.

Шесть чановъ деревянныхъ съ желѣзными обручами; къ нимъ:

Пять мѣдныхъ кривыхъ шрубочекъ.

Шесть мѣдныхъ воздушныхъ шрубокъ для выпущенія воздуха.

Двенадцать крановъ.

Резервуаръ для окисленной воды, въ діаметрѣ  $1\frac{1}{4}$  аршина, вышины  $1\frac{1}{4}$  аршинъ.

Къ нему мѣдная шруба длиною 7 аршинъ съ половиною, при діаметрѣ 1 вершка.

Въ ней крановъ шесть.

Для *дефекаціи*. Изъ предполагаемаго количества 5 — 6 берк. корней, получится сока до 70-ти ведръ.

Раздѣля на три операціи, потребуешь одинъ котликъ съ мѣдною шрубкою и краномъ, 1 арш. діаметр. и 1 аршинъ вышины.

Для пѣны и процѣживанія отстоя достаточно двухъ кадочекъ деревянныхъ — 14 вершковъ діам. и 14 вершковъ вышины. — Къ нимъ деревянные рѣшетики и по два холстинные мѣшка.

*Выпарка* полученнаго чистаго окисленнаго сока совершится легко въ двухъ коплахъ съ носками: 1-й кошелъ въ діаметрѣ 1 аршинъ 5 вершковъ; другой 1 аршинъ, при вышинѣ 7 вершковъ.

Для сбора выпареннаго до 22 или 24° сока необходимо ошстойникъ, выложенный тонкою ли-

сповою мѣдью: въ діаметрѣ 1 аршинъ, вышины 15 вершковъ. — Къ нему, для процѣживанія, суконные и холстинные мѣшки, по двѣ перемѣны.

*Обезцвѣживаніе* сиропа произведется въ трехъ *Дюмоновыхъ* цѣдилкахъ, обложенныхъ шакже мѣдью. — Вышина ихъ 1 аршинъ, діаметрѣ верхній 12 вершковъ, нижній 8 вершковъ; зернистаго угля попотребуется въ каждую по 1 пуду. Одна будетъ служить для сироповъ, другая для дефекаціи, а третья въ запасъ.

*Сгущеніе* сиропа, доведеннаго до  $24^{\circ}$ , котораго будетъ изъ 70 ведръ сока въ 8 градусовъ — до  $14\frac{1}{2}$  ведръ, произвестъ можно въ шѣхъ же выпарныхъ кошлахъ, на другой день, пока дѣлается дефекація, наливая въ 1-й кошелъ одинъ разъ  $6\frac{1}{2}$  ведръ, а во 2-й кошелъ два раза по 4 ведра.

Для *охлажденія* и разливки долженъ быть холодильникъ — мѣдный кошелъ: діаметрѣ его 15 вершковъ, вышина 14 вершковъ.

Густаго сиропа въ пробу получится до  $6\frac{1}{2}$  ведръ, который разольется въ двѣ полубаспровыя формы, въ  $3\frac{1}{2}$  ведра вмѣстимостію. — Какъ формы очищаются до 20 дней отъ патоки, шо и попотребуется до 50 формъ полубаспровыхъ и 20 лупповыхъ въ  $1\frac{1}{2}$  ведр. для переварки сахара.

Можно употреблять для этого простыя деревянные формы.

Сверхъ этого необходимо имѣть:

- а) Вѣсы для взвѣшиванія корней — до двухъ пудовъ.
- б) Вѣски для взвѣшиванія извести, съ разновѣсками до 6 фунтовъ.
- в) Два ареометра Боме.
- г) Два термометра Реомюровыхъ, одинъ въ  $80^{\circ}$ , а другой до  $100^{\circ}$  градусовъ.
- е) Двѣ большія шумовки для пѣны, и одну для сиропнаго кошла.
- ф) Два черпака или ковша мѣдныхъ.

г) Двѣ ендовы или андрона изв бблага желбза для разливки сиропа.

По примбрному исчисленію, вся внушрняя принадлежностъ такаго заведенія можешъ споишь не болбе 1200 рублей, кромб строенія и печей; мбспностъ, удобство опредбляшъ цбнность его \*.

4978. Эшо обозрбніе показываешъ, какія ничтожныя средства нужны для сахароварни, работающей оибъ 5 до 6 чешвершей вв сунки. И поэтому эшоби способъ добыванія сахара легко введенъ бышъ можешъ вв малыхъ хозяйсвахъ; но самое главнбйшее при эшомъ условіе вв томъ, чшобы имбшь масшера или сахаровара, кошорый бы умблв управляшъ работама на заводб. Безв эшого, самое лучшее устройство и лучшій способъ производсва будущб бесполезны; почему на эшо и должно обратишь особенное вниманіе, и желающіе завести у себя небольшіе свеклосахарные заводы, должны озаботишь напередб шбмб, чшобы образовашъ сахаровара.

До шого времени, пока не усовершенсвуешся сахаровареніе на сущесвующихъ уже заводахъ вв разныхъ пунктахъ обширнаго Государсва Россійскаго находящихса, и пока желающіе воспользовашъ сахародобываніемъ вв маломъ видб, св малыми своими средствами, не будущб имбшь возможности, близв себя обучишь сахароваровб, или сами вникнутб вв эшо производсво, кажущееся св перваго взгляда простымъ, но шребующее опытноспи: шо всб усилія кв распространенію эшой промышленности вв малыхъ хозяйсвахъ будущб ищешны. Комишешъ Сахароваровб положилъ уже шому нбкопоре основаніе, прося Гг. заводчиковб, дозволишь принимашь на заведенія ихъ учениковб на извбснныхъ условіяхъ, на что уже нбкошорые заводчики и извбвили свое согласіе.

\* Планъ, показывающій величину строенія и расположеніе всей принадлежноспи завода, изображенъ вв собраніи рисунковб, кв Лексикону принадлежащихъ.

Сахаровареніе обыкновенно начинается по созрѣніи свекловицы, и продолжается въ разныхъ мѣсяцѣхъ до Генваря и Феврала мѣсяца.

4979. **ДОБЫВАНІЕ СОКУ ИЗЪ СВЕКЛОВИЦЫ ПОСРЕДСТВОМЪ ТЕРКИ И ПРЕССОВЪ.** Свекловичные корни, обрѣзавши отъ нихъ тонкіе корешки и волокна, и оспашки лиспьевъ, и оскобливши отъ земли, перемывающъ въ особыхъ машинахъ, что однакожъ и не считается нужнымъ, буде соскоблены съ нее ножомъ мѣлкіе камушки и песокъ, прищупляющіе зубья шерокъ.

Промышная свекловица раздробляется посредствомъ шерокъ, кошорыхъ шеперь много выдумано \*, чшобы сокъ свекловицы, заключающійся въ маленькихъ ея сосудцахъ или пузырькахъ, могъ удобнѣе изъ нихъ вытекать, когда они будутъ разорваны. Чѣмъ мѣльче сперта свекловица, тѣмъ болѣе получится изъ нее соку.

4980. Казалось бы, что изъ сильно размятыхъ свекловичныхъ кореньевъ, весьма легко посредствомъ хорошаго пресса, кошорыхъ шеперь также много выдумано, можно выдавить весь сокъ, но на самомъ дѣлѣ оказывается прошивное, и не только не выдавливадается такимъ образомъ весь сокъ, крѣпко приспавшій къ раздробленнымъ уже волокнамъ, но и нѣтъ возможности выдавить тотъ сокъ, кошорой содержишся еще въ клѣшочкахъ неразорванныхъ.

Эпо самое подало поводъ измѣнять преніе и давленіе свекловицы различнымъ образомъ; шакъ наприм. въ нѣкошорыхъ мѣсяцѣхъ свекловичные корни толкушъ въ ступахъ на мельницахъ; въ другихъ мѣсяцѣхъ выдавливающъ сокъ изъ вареной свекловицы, и проч.

4981. **ДОБЫВАНІЕ СВЕКЛОВИЧНАГО СОКУ ПОСРЕДСТВОМЪ ВЫМОЧКИ.** Примѣшивши, что прессы не

\* Одна изъ шавихъ шерокъ, именно Г. *Тъери*, какъ для малыхъ заведеній удобнѣйшая, изображена въ собраніи рисунковъ къ Словарю подлежащихъ.

могли изъ свекловицы выдавливать всего соку, которой въ ней находилъся, даже подвергая выжательную прессами свекловичную мякоть дѣйствию паровъ, (какой способъ усовершенствованный Г. Давыдовымъ, хотя и оказался очень выгоднымъ, но только для большихъ заведеній), сахаровары съ нѣкотораго времени начали думать о добываніи сока вымочкою свекловицы горячею водою и холодною.

Сто частей по вѣсу очищенной отъ земли и листьевъ свекловицы содержатъ круглымъ числомъ 14 частей сухаго вещества и 86 частей воды. Эти 14 частей состоятъ изъ 10—11 частей растворимыхъ, и изъ 3—4 частей волокнистыхъ. Такимъ образомъ соку во сѣхъ частяхъ свекловицы находилъся 96 частей.

Какъ не все это количество сока получается изъ свекловицы, пому причиною поставляли то, что клубочки, въ которыхъ содержится сокъ, не всѣ подвергаются шеркъ; но Дюбаль предполагалъ, что жизненное начало препятствуетъ соку опдѣляясь, и потому надобно это начало уничтожить, и по его мнѣнію кипячая вода для того достаточна, и на этомъ-то мнѣніи основалъ онъ способъ доставать весь сокъ изъ свекловицы.

4982. На свекловицу, изрѣзанную тонкими ломпами, наливалась горячая вода, которая уничтожала въ ней жизненность. Вода приходила въ равновѣсіе съ свекловичнымъ сокомъ и, спустя полчаса послѣ этой наливки, жидкость сѣживалась въ значительномъ количествѣ. Подогрѣвши ее, снова наливали на другіе ломпы свекловицы, которыхъ сокъ уравниваясь съ этою жидкостью, умножалъ ее.

Эту наливку, или вымочку продолжали до шѣхъ поръ, пока первоначально налитая вода достигала, за исключеніемъ полуградуса, одинаковой густоты съ обыкновеннымъ сокомъ, для чего требовалось до семи или восьми разъ наливать, сѣживать и снова наливать ее.



Ломши свекловицы, не довольно испощенные первымъ наспоемъ, наливались во второй, прешій, четвертый разъ, и ш. д., до окончательнаго испощенія, и оставлялись тогда только, когда послѣдній настой показывалъ не болѣе полу-градуса.

4983. Г. Божё, слѣдуя способу *Домбала*, опстрашилъ нѣкоторые этаго способа недоспапки, изобрѣлъ особой снарядъ, въ которомъ неразрывно дѣйствующіе чаны сами производили сѣживаніе и вымочку, и уменьшали шѣмъ работу рукъ. Кроме того онъ придумалъ способъ, посредствомъ двойныхъ сообщающихся трубъ, нагрѣвать парами настой, который безпрестанно охлаждался отъ прикосновенія съ новыми ломшиями холодной свекловицы. Но снарядъ его и очень сложенъ и дорогъ, и пребовалъ весьма искусныхъ мастеровъ; почему онъ въ послѣдствіи сдѣлалъ его гораздо проще.

4984. *Мартень* и *Шалпоне*, послѣ многихъ опытовъ, употребили очень простой снарядъ, родъ насоса, котораго рѣшетчатые ящики наполняющіеся ломшиями свеклы, и вымочка производится посредствомъ безпрерывнаго движенія воды, возобновляемой, слѣдуя пушемъ обратнымъ ломшиямъ свеклы.

Кипячая вода проходитъ по самой верхней части насоса, касаясь вымачиваемыхъ ею ломшей свекловицы, и по мѣрѣ соприкосновенія съ ломшиями менѣе вымоченными, все болѣе насыщается сокомъ, пока наконецъ выходитъ столько насыщенною, сколько можно по этому способу, прошекая по слоямъ ломшей, находящихся въ самой коронкой части насоса. Выгода этого снаряда состоитъ въ томъ, что работа идетъ очень скоро, и сокъ подвергается теплотѣ, вредной для нее, только на нѣсколько мгновений.

4985. **ДОВЫВАНІЕ СВЕКЛОВИЧНАГО СОКА ХОЛОДНОЮ ВОДОЮ.** Лѣтъ за двадцать пять или слишкомъ,

пробовали во Франці вымачивать свекловицу холодною водою, попомъ эпомъ способъ оставили; въ 1832 году *Гюаръ* обратился снова къ этому способу, и посредствомъ нѣсколькихъ маленькихъ цѣдилокъ, поставленныхъ одна надъ другою, спарался вымачивать свекловичную мякоть, наполняя шонками ея слоями, смочивъ сперва водою, верхній рядъ цѣдилокъ, и слои перекладывая рѣшетками, чтобы вода проходила ровнѣе и не зашлаивалась въ разбухшей мякоти; но добытый такимъ образомъ сокъ скорѣе испортился, нежели добытый посредствомъ прессовъ, если не будетъ пошчасъ очищенъ и сгущаеми; и пошому *Мартенъ* спарался еще болѣе усовершенствоваться эпомъ способъ, при всемъ томъ не достигъ желанной цѣли.

4986. Г. *Боже* въ недавнее время нашелъ средство, изрѣзанную ломшиями свекловицу вымачивать холодною водою такъ, что сокъ ея не имѣлъ упомянутыхъ недостатковъ, для избѣжанія которыхъ онъ, при самомъ началѣ вымочки, подвергаетъ свекловицу на одно мгновение такой высокой температуры, что клѣпочки, содержащія сокъ, разрываются и сокъ свободно вытекаетъ.

4987. Не отступая отъ этой мысли, понравившейся сахароварамъ, по причинѣ уменьшенія многихъ и дорогихъ снарядовъ, *Легаврианъ* открылъ средство, ускорить вымочку помощію пневматическаго гнета, но опнявши сперва у свекловичной мякоти прессомъ — сока отъ 45 до 50 процентовъ. Цилиндрической ящикъ, составляющій цѣдильню, концами придѣланъ къ широкому двойному дну, въ которомъ можно произвести пустоту посредствомъ пара. Свекловичная мякоть, лишенная до 50 процентовъ сока, рассыпается и пошомъ нѣсколько удавливается въ цѣдильномъ ящикѣ, обшомъ внутри металлическимъ листомъ.

На мякоть наливается холодная вода, которая, процѣживаясь сквозь мякоть, насыщается ея сокомъ, и оставляетъ ее наполненною, вмѣсто сока,

холодною водою. Для ускоренія процѣживанія, *Легавріанъ* дѣлаешъ пустошу подъ нижнимъ двойнымъ дномъ, отъ чего тяжесть атмосферы давишь налишюу на мякоть воду и ускоряешъ сѣживаніе.

Этимъ способомъ хощя шерки не уничтожаются; но можно, въ нѣкоторой мѣрѣ, усунути мѣха и рѣшетки изъ лозы, а дорого стоющіе прессы замѣнить другими не столь цѣнными; не нужно огня для нагрѣванія воды, и совѣ получается весьма близкимъ къ богатству натуральнаго.

Въ прошломъ же 1836 году *Легавріанъ* свой снарядъ еще болѣе усовершенствовалъ, такъ что ни шерки уже ненадобно, ни издержекъ на подогреваніе воды. Снарядъ этотъ, основанный на давленіи атмосферы, сходенъ съ паровымъ *Роллерсгаузеновымъ* прессомъ, описаннымъ въ Новомъ Магазинѣ Естественной Исторіи, Физики и Химіи, 1822 года, номеръ V.

4988. Не смотря однакожъ на всѣ эти механическія улучшенія, другіе люди старались приспособить для добыванія свекловичнаго соку въ большемъ количествѣ, и средства химическія. Такимъ образомъ *Дюма*, Членъ Французскаго Института, придумалъ, свекловицу, наръзанную ломьями, нагрѣвашъ отъ 50 до 60 градусовъ по столбическому термометру, въ водѣ, въ которую влило нѣсколько сѣрной кислоты; этимъ способомъ можно получить посредствомъ гидромеханическаго прессы отъ 90 до 92 процентовъ соку.

4989. *Легавріанъ* же полагая, что въ сокѣ получаемомъ продолжительною вымочкою, было много лишней кислоты, препятствующей успѣшному дѣйствию вымочки, началъ для пересыпки мякоти употреблять большое количество извести.

4990. Г. *Давыдовъ* придумалъ вымачивашъ свекловицу слѣдующимъ образомъ: свекловица изрѣзывается въ ломти, или растирается въ мезгу.

Въ первомъ случаѣ ломпи кладутся въ мѣдныя рѣшета, которыя немедленно погружаются надъ, или на три секунды времени въ окисленную сѣрною или уксусною кислотою воду, находящуюся въ кадяхъ. Попомъ эту свекловицу вываливаютъ въ деревянный открытый ящикъ, у котораго одна сторона сдѣлана въ видѣ носка, чтобы можно было выгребать изъ него ломпи въ шайки, и носить лопомъ для новой вымочки въ особые ящики, или лари; а во второмъ случаѣ, когда свекловица распирается въ мезгу, въ какомъ видѣ неудобно обмакивать ее въ воду въ рѣшетахъ, кладутъ ее въ чаны и постепенно обливаютъ, посредствомъ деревянной лейки, особо окисленною водою.

Лари могутъ быть различной формы; но дно ихъ должно быть покапо къ выходящей изъ нихъ трубѣ. По нагруженіи ихъ мезгою, или ломпиями свекловицы, на слой которой, для удержанія въ водѣ, накладываютъ въ нихъ деревянные рѣшетки, напускаютъ въ лари воду изъ находящагося надъ ними резервуара, чрезъ кранъ, соображая потребное количество ея съ количествомъ въса свекловицы и съ временемъ, нужнымъ для выщажки изъ нее сахарнаго вещества.

Вода, въ которой вымачивается свекловица и которая впускается въ лари, окисляется сѣрною, или уксусною кислотою въ пропорціи, для свекловицы рѣзанной въ ломпи, отъ  $7\frac{3}{4}$  до  $8\frac{3}{4}$  золотниковъ на каждое ведро воды, или 1 фунта кислоты на 12 ведеръ воды, количества употребляемаго въ соразмѣрность каждому берковцу свекловицы. Сѣрная кислота, въ такомъ количествѣ прибавляемая къ водѣ, показываетъ ноль по кислотному ареометру; почему, не причиняя вреда, уничтожаетъ между тѣмъ въ свекловицѣ жизненность, свершывающую ея бѣловину; разлагаетъ яблочно-кислый пошашъ, осредосоливая его, и сверхъ того освобождая сокъ отъ веществъ, способствующихъ броженію, чѣмъ самымъ и предохраняетъ его отъ всякаго поврежденія.

Поелику же бѣлковина и попашѣ опнимають себѣ часть кислошы, какѣ по опышѣ доказалѣ, что пудѣ свекловичныхѣ корней поглощаетѣ въ себя два липра окисленной воды; по, для одинаковой выпяжки сахарныхѣ частей изѣ свекловицы, должно на каждый новый берковецѣ ея, погружаемый въ одну и ту же окисленную воду, прибавлять по 16 золотниковѣ сѣрной кислошы, ш. е. на каждое ведро воды употреблять по 17 золотниковѣ кислошы. Эша вода пресышившись сахарными частями, по ешь, дойдя приблизительно до градуса свекловичнаго сока, поступаетѣ пошомѣ сѣ прочимѣ сокомѣ въ очищеніе.

4991. Для возможно большаго истощенія свекловицы, устроивается двенадцать ларей, изѣ которыхѣ вода поспепенно, начиная сѣ перваго до послѣдняго, проходитѣ, чрезѣ посредство шрубѣ и крановѣ, всѣ лари, шакѣ что въ первомѣ изѣ нихѣ, или въ верхнемѣ, вода, употребленная въ равномѣ количествѣ сѣ кореньями, осахаривается на 4 градуса плотности, во второмѣ на 6°; въ шретьемѣ на 7-мѣ; въ четвертомѣ на 7½; въ пятомѣ на 7¾°; въ шестомѣ на 7⅞°; и ш. д.

Когда окисленную водою наполнился первый ларь, тогда шолько отворяють кранѣ его, проводящій воду въ другой ларь, и ш. д.; когда же вода пресышится сахарнымѣ веществомѣ приблизительно до 8° плотности, тогда расшворѣ спускають изѣ каждаго ларя, чрезѣ шрубы, въ особый резервуарѣ. Жидкость эшу вливають пошомѣ въ опешойныя кади, въ которыхѣ производится очищеніе; для шого что получаемый шакимѣ образомѣ сокѣ, хошя сходшвуя сѣ водою, бѣлѣ и прозраченѣ; но въ немѣ скрываются еще красильное вещество, яблочная и сѣрная кислошы.

4992. Очищеніе и осредосоливаніе производится шакѣ: наполнивши сокомѣ кади, не много ниже краевѣ, чтобы мѣшались въ нихѣ было удобно, прибавляють въ него шолченаго и просѣяннаго мѣлу,

въ двойномъ количествѣ прошиву сѣрной кислоты, посыпая имъ, въ при или чепыре приѣма, поверхность сока, который сильно мѣшаютъ деревяннымъ весломъ. Мѣла, какъ невредащій сахару, можно употреблять и въ большемъ, прошиву сказаннаго, количествѣ. За шѣмъ на каждыядесять ведръ сока прибавляется по полуфунту ѣдкой, или по при чепверти фунта распущенной извести. Ту и другую разводятъ въ водѣ до 15° ареометра. Отъ поспешеннаго прибавленія этого распвора въ кади съ сокомъ, онъ измѣняется въ цвѣтъ, и послѣ времени, нужнаго каждый разъ для отстоя, происходитъ новая осадка. Сначала сокъ получаетъ лиловый цвѣтъ, и осадка образуется большими крупинами; потомъ онъ дѣлается цвѣта коричневаго, съ гораздо меньшими крупинами, и наконецъ цвѣтъ сока переходитъ въ свѣтло золотой съ мѣлчайшею осадкою. Если соку иногда дать отстояться, и потомъ прибавить въ него нѣсколько извести, то осадки въ немъ вовсе не будетъ, кромѣ осадки самой извести.

На эту вымочку Г. *Давыдовъ* взялъ въ 1834 году привиллегію.

4993. Въ послѣдствіи времени, самъ Г. *Давыдовъ*, и другіе сахаровары употребляющіе способъ его вымочки, улучшили ее, какъ удачнѣйшимъ устройствомъ посуды для вымочки свекловицы, такъ и пересыпкою свекловичной мякоти известью, и даже просто вымачивая свекловицу холодною водою безъ кислоты, а для охраненія сока отъ закисанія, какъ предлагалъ Г. *Масловъ*, употребляя ледъ.

Какъ добываніе въ большемъ количествѣ сока изъ свекловицы, и при томъ большей густоты, есть одно изъ первыхъ и важнѣйшихъ условій для полученія сахару, то кромѣ употребленія для того свѣжей свекловицы, Г. *Герардъ* пробовалъ доставать сахаръ изъ сушеной, а за нѣсколько времени до сего, Г. *Позаржевскій* предлагалъ ее сушить въ большемъ видѣ, что однакожъ по пробѣ

другихъ сахароваровъ, да и по времени варенія сахара только зимою, оказалось невыгоднымъ; въ шеперешнее же время обращаетъ на себя большое вниманіе способъ *Шуценбаха*, сушеную свекловицу превращаетъ въ муку, и изъ нее уже добываетъ сокъ, которой по испытанію депутатовъ Виртембергскаго Правительсва, выходитъ плотнѣе, нежели изъ свѣжей, очень легко очищается и получаетъ свойство, хорошо садиться въ хрустали.

**4994. СПОСОБЪ ПРОИЗВОДИТЬ ОТСТОЙ ИЛИ ОЧИЩЕНІЕ СОКА ОТЪ ПОСТОРОННИХЪ ЧАСТЕЙ (дефекацію).** Какимъ бы образомъ ни былъ сокъ добытъ изъ свекловицы, онъ содержитъ въ себѣ много постороннихъ частей, которыя портятъ его, приводя его или въ броженіе, или запрудняя выпариваніе и превращеніе въ хрустали, почему и надобно стараться, безъ замедленія отдѣлить его отъ нихъ; для чего однѣ механическія средства недостаточны, но надобно прибѣгнуть къ другимъ химическимъ, изъ которыхъ нѣкоторыя довольно дороги, а другія не удобны при большой обработкѣ сока, почему и до сихъ поръ преимущественно употребляется живая известь или кипѣлка, какъ для очищенія сахару просвнниковаго, такъ и свекловичнаго.

**4995.** Но и известь употребляютъ на разныхъ заводахъ не одинаково; самой простой способъ и дешевле другихъ, есть прибавка одной извести къ соку въ то время, какъ онъ нагревается; это способъ *колониальный*; или въ холодной сокъ льютъ сѣрную кислоту и потомъ часа чрезъ четыре до двенадцати, прибавляютъ известь; это способъ *Ахардовъ*; когда же въ нагрѣтой сокъ сперва кладутъ известь, а послѣ приливаютъ извѣстное количество сѣрной кислоты, то это способъ называютъ *Французскимъ*. Если же въ нагрѣтый сокъ кладется сперва сѣрная кислота, а послѣ известь, то это способъ измѣненный *Ахардовъ* способъ, есть *Богемскій*.

4996. Колоніальный способъ почищается удобнѣе другихъ; впрочемъ и онъ измѣняется на разныхъ заводахъ. Вотъ способъ описанный *Пайенемъ*. Онъ обращаетъ главное вниманіе на извѣсть, которую надобно употреблять для ошстоя сока. Извѣсть требуется самая чистая, какую только можно имѣть. Ее надобно гасить или морить въ довольно большомъ количествѣ, опуская ее въ воду на нѣсколько минутъ въ сплетенныхъ изъ прутьевъ корзинахъ. Послѣ чего сложивши извѣсть въ чаны, льютъ на нее понемногу теплую воду, при чемъ безпрестанно ее вымѣшиваютъ. Воды приливаютъ столько, чтобы составилось извѣстковое молоко въ 13 или 14° по ареометру *Боле*. Въ то самое время, какъ опускаютъ ареометръ въ это молоко, надобно сильно его мѣшать, чтобы всѣ извѣстковыя частицы плавали въ жидкости; наконецъ оно процеживается сквозь проволочное сито.

Извѣстку поправляютъ тѣмъ, что давши ей осѣсть на дно чана, сливаютъ надъ нею споящую воду, и наливаютъ на нее столько свѣжей воды, сколько нужно, чтобы смѣсь показывала отъ 13 до 14° по ареометру *Боле*. Иногда нужно такое промываніе извѣсти повторить нѣсколько разъ, чтобы уничтожить по возможности весь помашъ отъ обжиганія ее дровами, съ нею соединенный.

4997. Сокъ очистится такимъ молокомъ скорѣе, когда его предъ самымъ прибавленіемъ къ соку, нагрѣютъ даже до кипѣнія. Да и самый сокъ, находящійся въ котлѣ, надобно нагрѣвать какъ можно скорѣе, и какъ онъ нагрѣется до 80° по штоград. термометру, тогда къ нему прибавляется извѣстковое молоко, при сильномъ мѣшаніи жидкости; послѣ чего оставляютъ ее въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока покажутся первые знаки закипанія.

Количество извѣстковаго молока измѣняется отъ 2 до 10 частей на 1000 частей сока, смотря по различію его качества, могущему зависѣть



какъ онъ различнаго сорша свекловицъ, такъ и онъ самой почвы, навозу, времени года, и даже онъ самаго способа, какимъ онъ полученъ изъ свекловицы. И какъ количество прибавляемой извести не опредѣляется густотою сока, то лучше всего при полученіи свекловицы изъ другаго поля, дѣлать въ небольшемъ видѣ опыты опшюя, чшюбы опредѣлишь надлежащее количество прибавленія извести.

4998. **ПРИЗНАКИ**, по которымъ, пока еще сокъ находится въ кошлѣ, можно узнать, что опшюй вышелъ хорошъ, суть слѣдующіе по порядку, какъ они показываются: 1) на поверхности жидкости пріятной, сильной нашатырной запахъ; 2) пѣна всплывающая въ опдѣльныхъ клочкахъ, плавающихъ на чистомъ сокѣ; 3) кожица, радужными цвѣтами опсвѣчивающая, дѣлающаяся на поверхности жидкости, когда не нее подуютъ; 4) зеленоватая пѣна, часъ онъ часу гуще собирающаяся на поверхности, и постепенно какъ видно, такъ и сплошнѣю дѣлающаяся похожею на свернувшееся молоко; 5) шрецинки, показывающіяся въ пѣнѣ; и 6) выскакиваніе чистаго соку чрезъ шрецины пѣны, что означаетъ близкое закипаніе.

Эти признаки бывають и тогда, когда прибавлено извести слишкомъ много; но тогда сокъ, когда его опвдашь, щиплетъ за языкъ; сверхъ того и пѣна въ такомъ случаѣ кажется очень густою.

4999. *Какъ только покажутся признаки, что сокъ тотчасъ закипитъ, то надобно спѣшишь не допустить его кипѣшь. Это можно сдѣлать, набросавши въ печь на огонь свѣжихъ дровъ; когда же работа производится посредствомъ паровъ, то паровой кранъ надобно запереть, а воздушной опкрышь.*

5000. **СПОСОБЪ НАТГУЗІЯ, ОЧИЩАТЬ СВЕКЛОВИЧНЫЙ СОКЪ.** Влиши выжатый сокъ въ большой кошелъ, мало по малу нагрѣвають его, при чемъ бѣловина свернувшись, всплываетъ на верхъ и

снимается уполовникомъ; послѣ чего на каждый шпюфъ сока прибавляютъ по фунту бѣлаго (цинковаго) купоросу, растворивши напередъ его въ водѣ, и хорошенько жидкость вымѣшивають, опъ чего она скоро становится чистой. Огонь подъ котломъ потчасъ гасятъ, жидкость посредствомъ крана спускають, а оставшуюся гущу выдавливаютъ, процеживаютъ, и прибавляютъ къ прочему соку.

Къ такому соку прибавляютъ на каждые сто шпюфовъ, 25 лотовъ извести кипѣлки, погашеной водою, и опять все хорошенько перемѣшиваютъ. Здѣсь известъ соединяется съ кислотою, въ сокѣ находившеюся, и вмѣстѣ разлагаетъ цинковый купоросъ, отдѣляя опъ кислоты цинковую окись, опъ чего составившаяся сѣрнокислая известъ (гипсъ) упадаетъ на дно. Очищенный такимъ образомъ сокъ переливаютъ для выпарки въ другіе четверугольные котлы.

**5001. ПРОЦѢЖИВАНІЕ ОТСТОЕННАГО СОКУ.** Погасивши огонь подъ котломъ, и давши соку поспоять въ покой минутъ пять, снимають всплывающую пѣну, и сокъ пропускають въ *Дюмонову* цѣдилку или филтръ \* насыпанный *десятью* частями свѣжаго животнаго зернистаго угля, и *девятью* частями такого же угля, но не задолго передъ тѣмъ бывшаго уже въ подобномъ употребленіи. При спускѣ сока поступаютъ оспорожно, выпуская его немного въ цѣдилку, сколько т. е. вдругъ сквозь нее можетъ его пройти. Вытекающій сперва мушный сокъ спускають иногда не прямо на цѣдилку, но въ другой чанъ, гдѣ давши ему успояться, пускають его уже на цѣдилку.

Спустивши чистой сокъ, пѣну и другія нечистоты, оставшія на днѣ котла, выжимають посредствомъ пресси.

\* Изображеніе и описаніе его находится въ собраніи рисунковъ въ Словарю надлежащихъ.

5002. **ВЫПАРКА, ОСВЕТЛЕНИЕ И ОБЕЗЦВѢЧИВАНИЕ ОТСТОЯННАГО СОКА** есть дѣло довольно простое, состоящее въ освобожденіи изъ сахара лишней воды посредствомъ огня, или паровъ; при всемъ томъ она пребуеиъ нѣкоторыхъ предосторожностей. Она производится въ плоскихъ кошлахъ, куда прибавляюиъ иногда, особливо когда кошлы спюиъ на огнѣ, пыль живоннаго угля; по мѣрѣ испаренія воды, осаждающіяся соли и другія грубыя вещества присиаютъ къ углю и не прикипая къ дну кошла, не пригораюиъ, а пошому и соку не сообщаютъ дурныхъ качествъ. Угольной пыли кладуиъ одну часть по вѣсу на сто частей соку, выпарка сока доводится до 27—28° по ареом. *Боле.*

Когда сокъ будетъ сгущенъ до такой степени, то изъ плоскихъ кошловъ переливаютъ его въ глубокой кошелъ, куда при сильномъ вымѣшиваніи сока, прибавляютъ одну часть на сто сока, бычачей крови, напередъ смѣшанной съ двойнымъ по вѣсу, количествомъ воды, и взболшанной съ двумя вѣдрами оспывшаго соку.

По влиіи крови и вымѣскѣ, потчасъ разводятъ подъ кошломъ сильной огонь, чтообы сокъ какъ можно скорѣе вскипѣлъ, и какъ только онъ вскипитъ, то огонь гасятъ, и давши соку постоять нѣсколько минуиъ въ покоѣ, спускаюиъ его въ другой разъ въ *Дюмонову* же цѣдилку; а еще скорѣе процѣживается сокъ, когда его, сгустивши до 28°, сперва пропускаюиъ сквозь цѣдилку (филтръ) *Тайлорову* \*.

5003. По изобрѣшеніи и усовершенствованіи *Дюмоновой* цѣдилки, перестали прибавлять кровь, молоко и бѣлокъ, какъ по прежде дѣлали; но въ такомъ случаѣ лучше процѣживать сокъ раза три.

Процѣдивши въ первой разъ очищенный сокъ безъ прибавленія угольной пыли, выпариваютъ

\* Изображеніе ея въ собраніи рисунковъ, въ Словарю подлежащихъ.

его до  $12^{\circ}$  по ареом. *Боме*, и когда онъ будетъ доведенъ до этой густоты, то процѣживаютъ въ цѣдилкѣ на зернистой уголь и вновь выпариваютъ очень сильно до  $25^{\circ}$ , и потомъ опять процѣживаютъ чрезъ зернистой уголь.

Процѣженный такимъ образомъ три раза соръ (у Французскихъ заводчиковъ *клерсъ*) дѣлается свѣтлымъ, прозрачнымъ (обесцвѣченнымъ) и доставляетъ больше и лучшіе хрустали. Не мало выгоды и въ томъ, что въ немъ не бываетъ частицъ крови, растворяющихся и подверженныхъ порчѣ, а потому и не нужно столь продолжительнаго нагрѣванія, какъ то бываетъ съ прибавкою крови.

5004. **УГОЛЬ ЖИВОТНЫЙ**, употребляемый въ цѣдилкахъ для освѣтленія сиропа, дѣйствуетъ и *механически*, не пропуская прошедшихъ уже и чрезъ сукно бѣловины ея и другихъ разныхъ мѣлкихъ частей бывшихъ въ сорѣ при выпаркѣ; и *химически*, поглощая слизи находящіяся въ сиропѣ, и красильныя частицы, а также можетъ быть и щелочи.

*Уголь* \* долженъ быть хорошо выжженъ, имѣть совершенно черный цвѣтъ, не лоснишься, быть ни крупнѣе, ни мѣльче пушечнаго пороха (для чего берется сито, имѣющее на верхкѣ отвѣ 40 до 42 дырочекъ), ошебавъ чисто и не мараешь рукъ.

Цѣдилка лучшаго устройства имѣетъ видъ обращеннаго и усѣченнаго конуса. — *Набивка цѣлы* ешь важная работа; отвѣ нее зависитъ много успѣхъ освѣтленія. Должно набивать совершенно ровно, не придавливая одинъ слой угля сильнѣе, а другой слабѣе. Вообще полагаютъ, что слой угля долженъ имѣть 12 вершковъ толщины, но не болѣе. — Для сироповъ разной густоты должно набивать уголь различно, то ешь для густыхъ нѣсколько рыхлѣе, нежели для жидкихъ.

\* О пригошовленіи животнаго угля к его оживленіи, см. слово *уголь*.

По промывкѣ угля водою и до самаго конца процѣживанія, верхняя рѣшетка не должна быть наружѣ; иначе, по опущеніи жидкости, воздухъ взойдетъ въ верхніе слои угля и, отъ наливаемого вновь сиропа, спремясь къ верху въ видѣ пузырей, сдѣлаетъ въ углевомъ слобъ опверзтія, сквозь которыя, послѣ, сиропъ будетъ проходить слишкомъ скоро и нимало не освѣплившись. — Но сохранивши всѣ условія, можно быть увѣрену, что уголь сдѣлаетъ сиропъ чистымъ.

**5005. СГУЩЕНІЕ САХАРНАГО СИРОПА.** Оно есть продолженіе выпарки опспояннаго свекловичнаго сока, и дѣлается для того, чтобы выпарить изъ сиропа излишнюю воду, чтобы сахаръ могъ перейти въ швердое состояніе. Оно требуетъ быстроты сгущенія и низкой температуры; отъ этого зависить и трудность его. Хотя посредствомъ варенія и можно выпарить легко большую часть воды, но все еще останется нѣсколько ее въ соединеніи съ сахаромъ, и отъ котораго она трудно отдѣлается, и чѣмъ меньше остается воды въ сахарѣ, т. е. чѣмъ гуще становится сиропъ, тѣмъ температуру его надобно увеличить скорѣе, а съ увеличеніемъ ея, хотя испаряюся и послѣднія частицы воды, но разлагается и сахаръ, превращаясь въ патоку, хотя и сладкую, но неимѣющую свойства принимать швердый видъ, или садиться въ хрустали, а чрезъ то и теряющую много достоинства и цѣны.

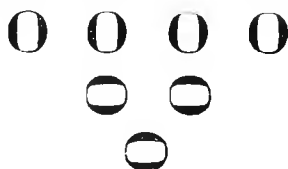
Множество придумано для этой цѣли снарядовъ, сложныхъ и дорогихъ, каковы на примѣрѣ рычажные котлы для выпарки на голубомъ огнѣ; *Тайлоровъ* снарядъ, дѣйствующій посредствомъ усиленныхъ паровъ; *Ротовъ*, *Деграндовъ*, *Дероне* основанные на уменьшеніи давленія воздуха; *Шампоне* и *Мартена* паровые, *Брал-Шевалье* и *Шеллановъ* дѣйствующие посредствомъ давленія горячаго воздуха, и проч.

5007. Для малыхъ заводовъ причинѣ другихъ

одобряются рычажные кошлы \* небольшого размера, копорые такимъ образомъ успанавливаются числомъ по семи,



если съ боку на нихъ смотрѣшь; а если смотрѣшь сверху, то вотъ ихъ фигура:



Въ верхнемъ ряду стоятъ четыре кошлика, изъ копорыхъ каждыя два опоражниваются въ одинъ кошликъ стоящій во второмъ ряду; это нарочно дѣлается съ тѣмъ, чтобы при безпрестанно увеличивающейся густотѣ сиропа, онъ не могъ пригорѣть. Если сиропъ въ одномъ и томъ же кошлѣ сгущать до надлежащей степени, то трудно уберечь сиропъ отъ пригари; но когда онъ сперва въ четырехъ кошликахъ нагрѣется, будучи налитъ понкимъ слоемъ, потомъ сгустясь до половины, переливается въ два, а наконецъ, опять сгустясь до половины, сливается въ одинъ, то не пригораетъ, и въ послѣднемъ въ нѣсколько минутъ успѣваетъ для сливки въ формы.

**5007. ПРИЗНАКИ НАДЛЕЖАЩАГО СГУЩЕНИЯ СИРОПА.** Для этого изобрѣтено много ареометровъ и термометровъ, но едва ли не вѣрнѣе всѣхъ ихъ, самой простой способъ узнать, достаточно ли сиропъ уварился, есть слѣдующій: работникъ погружаетъ въ кипячій сиропъ сѣнникъ или лопатку, и

\* Изображеніе ихъ смотр. въ собраніи рисунковъ къ Лексикону надлежащихъ.

береть съ нее на большой палецъ правой руки нѣсколько капель сиропа, потомъ прикладываетъ къ нимъ конецъ указательнаго пальца, и пошерши слегка сиропъ между пальцами, чтобы онъ нѣсколько просыхалъ, ставитъ ихъ вертикально и быстро разводитъ. Какъ сиропъ къ концу увариванія уже довольно густъ и клѣкъ, то онъ при разведеніи пальцевъ, выпягивается въ видѣ ниши, и признаки эшой-то ниши опредѣляютъ слабую или сильную пробу. Если сиропъ не уварился до густоты, нужной для хорошей кристаллизаціи, то нишь бываетъ слаба и разрывается въ поже время, какъ разводятся пальцы, обрывается близь указательнаго пальца и падаетъ на большой. Если, напрошивъ поже, сиропъ уварился хорошо, то нишь продолжается онъ одного пальца до другаго, обрывается при большомъ пальцѣ, завершывается въ видѣ крючка къ указательному, и сливается съ висящею на немъ каплею. Если сиропъ уваренъ еще сильнѣе, то нишь, обрываясь у большаго пальца и загибаясь крючкомъ къ указательному, поднимается къ нему или очень медленно и входитъ въ каплю его мало, или совсѣмъ не входитъ. Наконецъ, если сиропъ еще сильнѣе уварился, то нишь его во все разверстіе пальцевъ не обрывается.

**5008. ДРУГАЯ ПРОБА ЧЕРЕЗЪ ВЫДУВАНІЕ ПУЗЫРЕЙ.** Работникъ погружаетъ сѣбникъ въ кипячій сиропъ, болтаетъ его въ немъ нѣсколько, потомъ быстро вынимаетъ и, отряхнувши надъ котломъ, выноситъ скоро изъ паровъ крутящихся надъ нимъ; наконецъ поставивъ его прямо противъ рта, въ разстояніи шести дюймовъ, дуетъ въ него сильно и проводитъ понемногу противъ идущаго изъ рта вѣтра всю плоскость его. Число пузырей, при равнообразномъ дуеньѣ, и время, которое они остаются въ воздухѣ не лопааясь, служатъ признаками сильной или слабой пробы. Если пузырей много и они не лопаются поочасъ, то сиропъ уварился довольно. Недовареной и слишкомъ перевареной сиропа не даютъ пузырей.

**5009. ОХЛАЖДЕНІЕ УВАРЕННАГО СИРОПА.** Сахарной сиропъ принадлежитъ къ числу тѣлъ, которыя кристаллизуются чрезъ охлажденіе; движеніе и печеніе воздуха, или провѣриваніе, можетъ увеличивать кристаллизацію. По этому-то сиропъ сгущенный какъ должно, нереливаютьъ въ холодильный котелъ особаго рода, который долженъ вмѣщать все количество увареннаго въ печеніи одного дня, сиропа. Холодильный котелъ дѣлается изъ мѣди, обыкновенно бываетъ круглой и болѣе широкой, нежели глубокой.

Холодильной котелъ долженъ споясть въ такомъ мѣстѣ, гдѣ можно имѣть постоянную температуру, отъ 15° до 20° по Реом. и измѣнять ее, въ случаѣ нужды по произволу. Когда охрусталеніе въ холодильномъ котлѣ дойдетъ до степени, которая узнается только по привычкѣ, тогда эту массу, похожую въ это время на жидкое швѣсто, наливаютьъ въ формы.

**5010. НАЛИВАНІЕ СИРОПА ВЪ ФОРМЫ, И ВЫНИМАНІЕ ИЗЪ НИХЪ.** Эти формы, обыкновенно въ видѣ усѣченнаго конуса различной величины, дѣлаются большею частію изъ глины, и послѣ обжигаются; а дѣлаемые изъ обожженной глины еще лучше, потому что въ нихъ не бываетъ трещинъ; дѣлаются иногда и формы деревянные. У формъ вообще на оспромѣ концѣ находящагося дно съ опверсшiemъ въ  $\frac{2}{3}$  дюйма, или около того. Деревяныя формы отъ шеплоты коробятся и расходятся, вбираютъ въ себя сиропъ, почему *Пайень* употребляетъ деревянные выложенныя мѣдыс или свинцомъ, которыя кромѣ прочноши, хороши еще и тѣмъ, что онѣ по мѣрѣ своей величины предспавляютъ вмѣстѣ и большую поверхность для воздуха, отъ чего кристаллизація ускоряется, а сверхъ того и вся пашока стекаетъ изъ нихъ въ общій чанъ, какое устройство давно уже въ Россіи и для обыкновенныхъ формъ извѣстно. Формы спавятъ въ доску, въ которой для того прорѣзаны дыры, а подъ ними кладется деревянный жолобъ, съ небольшимъ къ



одному концу наклономъ, чрезъ что удобнѣ можно всѣ формы, не перешаляя ихъ, осматривать.

5011. Предъ наливаніемъ формъ, скважина, находящаяся на ихъ остромъ концѣ, затыкается или густою глиною, или лучше пробкою.

Формы обыкновенно ставятся въ особомъ покоѣ или родѣ сушильни, гдѣ и поддерживается температура отъ  $15^{\circ}$  до  $20^{\circ}$  по Реом. Сахаръ начинается садиться въ хрусталики на днѣ и бокахъ формъ послойно, такъ что въ сушильни весь сиропъ, способный сѣсться въ хрустали, становится твердымъ.

Какъ въ формахъ твердый сахаръ находится вмѣстѣ съ великимъ количествомъ патоки, то по прошествіи 30 или 40 часовъ, вынимаютъ изъ формъ пробки или затычки, и патока стекаетъ въ подставленную посуду; послѣ 15 дней формы переносятъ въ другую сушильню, гдѣ температура выше отъ  $40^{\circ}$  до  $60^{\circ}$ ; здѣсь еще держатъ ихъ дней 15. Когда патока выйдетъ вся, сколько ей можно было отдѣлиться отъ сахара въ это время, то формы опрокидываютъ и сахаръ, обыкновенно имѣющій нечистый желтоватый или сѣроватый цвѣтъ, вынимаютъ. Это есть *сахарный песокъ*, который бываетъ различной доброты; худшіе его сорта перевариваются въ *лупъ*, а лучшіе пробѣливаются и рафинируются.

5012. **ПРОВѢЛКА ПЕСКОВЪ.** Сѣвшійся сиропъ въ твердой видѣ, или спавшій пескомъ, обыкновенно бываетъ нечистаго цвѣту, и потому надобно его пробѣливать, что дѣлается разнымъ образомъ.

1) Самый старой способъ состоитъ въ накладываніи на сахаръ бѣлой глины, смоченной чистою водою, которая мало помалу пробираясь между твердыми частичками сахара, жидкую патоку растворяетъ и увлекаетъ съ собою внизъ. Это накладываніе глины повторяется иногда и два, три; но какъ вода не одну только патоку растворяетъ, но и часть сахара, то въ недавнее

время нашли способъ, очищать сахаръ посредствомъ сахарнаго же сиропа.

2) Беруть очистки и оскребки, остающіяся отъ очистки сахара, вынутаго изъ формъ, а особливо очистки съ верхней поверхности сахарныхъ лапъ, или дна головы; эти сахарные очистки растворяютъ въ горячей водѣ, стущаютъ до  $28^{\circ}$  или  $30^{\circ}$  по ареом. Боме, и процеживаютъ сквозь *Дюмонову* цѣдилку.

Такимъ образомъ процеженный и свѣтлымъ сдѣлавшійся сиропъ, охладившій до 11 град. по шпиградусному термом., выливаютъ на сахарный песокъ, въ формахъ находящійся, что повторяютъ три раза, чрезъ 12 часовъ. Этотъ растворъ будучи насыщенъ сахаромъ, не можетъ уже болѣе растворять сахару, или покрайней мѣрѣ, чрезвычайно мало; проходя же чрезъ весьма узкіе промежутки твердаго сахару, не можетъ пройти безъ того, чтобъ не выплѣснись изъ нихъ находящейся тамъ пашоки. Комната, въ которой такой пробѣлъ песковъ бываетъ, должна имѣть температуру отъ  $15^{\circ}$  до  $25^{\circ}$  и выше.

3) Пробѣливаютъ виннымъ спиртомъ въ 31 град. крепости его; наливаютъ въ небольшомъ количествѣ на сахаръ, котораго онъ мало растворяетъ. Этотъ способъ хорошъ, буде, по обстоятельствамъ, обойдется спиртъ не дорого.

Какъ для рафинированія сахара находятся особыя заводы, но многіе свекловично-сахарные заводчики считаютъ выгоднѣе, добывать только изъ свекловицы сахарной песокъ и продавать для рафинировки на существующіе для того заводы, гдѣ сахарные пески, какъ свекловичные, такъ и привозимые изъ чужихъ краевъ проспичковые, перечищаются или рафинируются одинаково, болѣею частію чрезъ раствореніе ихъ вновь въ водѣ, вывариваніе и стущеніе, выливаніе въ формы и пробѣливаніе глиною.

Рафинируются также и сиропомъ, только лучшимъ и которой сгущаютъ даже до 30° по ареом. *Боме.*

5013. **ПЕРЕВАРКА ПАТОКИ.** Паточка получаемая съ первыхъ песковъ, или шакъ называемая *бастровая*, содержа въ себѣ довольно еще сахара, переваривается вновь и выливается въ формы. Перевариваніе производится или послѣ обработки всѣхъ свекловичныхъ корней, при чемъ паточку надобно собирать, для храненія до переварки, въ большіе чаны, обложенные внутри мѣдью или свинцомъ; или по мѣрѣ добыванія ея, при чемъ надобно имѣть особую для переварки и охлажденія ея посуду и формы. Перевариваніе паточки по мѣрѣ добыванія ея, выгодно тѣмъ, что производится легче, потому что свѣжая паточка рѣдко пребудетъ предварительнаго освѣпленія, тогда какъ паточка долго споявшая, иногда до того порпится, что сперва надобно освѣплить ее и послѣ уже переваривать.

5014. Паточка переваривается точно въ такихъ же коплахъ, въ какихъ варится и первой сиропъ; ее также надобно доводить до 40° густоты въ кипячемъ состояніи (44° въ холодномъ); такимъ же образомъ охлаждаешь 10 или 12 часовъ; и наконецъ, выливать въ такія же формы какъ и новой сиропъ. Но формы налишья переваренною паточкою должны оставаться долѣе въ очистиляхъ, потому что сахаръ въ нихъ кристаллизуется медленнѣе. Часто надобно ждать восемь дней, чтобы опопкнуть ихъ. Паточка изъ нихъ спекается гораздо медленнѣе, и сахаръ изъ нее получаемый бурѣе и рыхлѣе получаемого изъ сиропа, но также хорошо рафинируется. Вторая паточка, съ него спекающая, имѣетъ уже не хорошій вкусъ и потому можетъ быть съ выгодою употреблена только на гонку изъ нее спирта.

Если бы случилось, что паточка при переваркѣ стала изнурять съ самаго начала кипѣнія, много пузыристой пѣны и сильно подыматься, то, при

наливаніи такой папки въ уварной котелѣ, надобно разводить ее небольшимъ количествомъ воды. Это средство во многихъ случаяхъ весьма хорошо облегчаетъ вареніе. Но если и это средство не помогаетъ, и папка такъ испорчена, что ее нельзя сгустить и уварить надлежащимъ образомъ, тогда надобно вливать ее напередъ въ освѣпительной котелѣ, доводить до 30° густоты въ горячемъ состояніи, освѣплять обыкновеннымъ способомъ, процѣживая, и наконецъ варить.

5015. **польза сахара какъ лекарства.** Сахаръ кромѣ чрезвычайно разнообразнаго употребленія въ хозяйствѣ, во многихъ случаяхъ можетъ служить и лекарствомъ. Онъ противился гнилости соковъ, и потому очень полезенъ въ цынгѣ, и на морѣ почитается превосходнымъ лекарствомъ противу этой болѣзни. Разрѣшая сгустившіеся соки и слизь, онъ очень хорошо дѣйствуетъ въ слизиспомъ кашлѣ и удушѣ, помогая изверженію вязкой мокроты.

Растворъ двухъ лотовъ сахара въ одномъ фунтѣ кипячей воды, принятый по утрамъ и ввечеру, скоро ушибаетъ колику, происходящую отъ накопленія въ кишкахъ большаго количества слизи. Онъ также хорошо дѣйствуетъ въ желчныхъ поносахъ, когда примѣшивать его къ слизистымъ отварамъ въ большомъ количествѣ.

Наблюденія врачей показали въ недавнее время, что сахаръ можетъ съ пользою служить во всѣхъ несчастныхъ случаяхъ, когда кто-либо опривленъ какимъ нибудь ядомъ. Въ такомъ случаѣ надобно принимать его въ большомъ количествѣ.

5016. **снаружи** сахаръ оказываетъ очень хорошее дѣйствіе въ язвнкахъ, происходящихъ отъ молочницы, когда ихъ обмываютъ водою, въ которой сахаръ разведенъ, и полощутъ ею ротъ; въ вонючемъ гнойномъ печеніи изъ ушей, куда впрыскиваютъ растворъ его въ водѣ. Имъ можно также присыпать раны для испребленія въ нихъ

динаго мяса, прещины на грудныхъ соскахъ у женщинъ; имъ также изводящъ пятна съ глазъ, особливо оспающіяся послѣ оспы, вдывая изъ пера самой мѣлкой сахаръ въ глаза.

### СВАЯ.

**5017. СПОСОБЪ ПРЕДОХРАНЯТЬ СВАИ ОТЪ ГНІЕНІЯ.** Эпошъ способъ предохраненія свай и вообще столбовъ и кольевъ, состоишъ въ обжиганіи сперва всей той части дерева, которая должна бытъ въ землѣ, и даже нѣсколько выше, такъ чтобы оно обуглилось на двѣ линіи глубиною; послѣ чего слѣдуетъ намазать его три или чешыре раза кипячею жидкою смолою, или *дегтемъ*. Эпошъ способъ можно съ выгодою употреблять для свай, для деревянныхъ водопроводовъ, устраиваемыхъ въ землѣ, для насосныхъ шрубъ, словомъ сказать, для всѣхъ деревьевъ, которыя зарываются въ землю и слѣдственно легко могутъ подвергнуться гніенію.

### СВЕКЛА.

**5018. РАЗВЕДЕНІЕ СВЕКЛЫ** (*Beta vulgaris*). Изъ числа нѣсколькихъ сортовъ свеклы, сѣютъ болѣе два сорта: красную свеклу съ длинными кореньями и съ крупными, гладкими листьями, имѣющими красныя зубрины, и бѣлую. При разведеніи свеклы болѣе всего слѣдуетъ стараться о величинѣ и вкусѣ кореньевъ, почему надобно выбирать для посѣву ея глубокой, рыхлой и питательной грунтъ, но не вновь унавоженной; въ худомъ же грунтѣ даетъ она плохіе коренья, дѣлается волокниста и прескается.

Сѣмяна, которыя всходятъ чрезъ 6 дней, и отъ прехъ до чешырехъ лѣтъ сохраняютъ въ себѣ растительную силу, должно сѣять въ концѣ Апрѣля или началѣ Маія, очень рѣдкими рядами въ маленькія бороздки, или садишь поодиначкѣ, и покрывать землею. Какъ скоро расшенія будутъ имѣть по 5 или по 6 листковъ, должно ихъ продергать тамъ, гдѣ они сидятъ очень часто, или пересадить на другое мѣсто, такъ, чтобы одно

отъ другаго сидѣло по меньшей мѣрѣ на 4 или 6 дюймовъ; для успѣшнѣйшаго роста должно въ пяжеломѣ грунѣ между ними землю немного взрывать.

Въ концѣ Сентября или началѣ Октября, какъ наступяшъ морозы, корни вырываются и по обрѣзываніи листьевъ только по сердце, сберегающа для зимняго употребленія въ воздушномѣ погребѣ въ песокѣ. Часто корни пускаютъ зимою нѣжныя лишки, которые бывають употребляемы въ салахахъ; равно приготавлиется и самая свекла съ уксусомѣ.

5019. **ВЪЛАЯ СВЕКЛА.** Чтобы имѣть ее рано, должно посѣять въ половинѣ Марша въ умѣренно теплой парникѣ, и какъ скоро молодыя растенія подростутъ, пересаживать ихъ въ жирную и рыхлую землю, разстояніемъ на одинъ футъ во всѣ стороны, только тогда, когда уже нельзя будетъ опасаться по ночамъ морозовъ; также можно сѣмяна въ концѣ Апрѣля садить по одному зерну въ ямки, глубиною на одинъ дюймъ, а разстояніемъ одно отъ другаго на одинъ футъ, или въ бороздки очень рѣдко, и потомъ пересаживать, какъ и красную свеклу. Разумѣется само собою, что молодыя растенія должно чаще выпалывать, и при хорошей погодѣ землю вскапывать.

Для употребленія обрываются всегда самыя большіе и нижніе листья и употребляются какъ шпинатъ, кервель, щавель, лебеда и проч.; потомъ вырастають листья еще больше и лучше, и ихъ можно нѣсколько разъ обрѣзывать для употребленія.

5020. Очень крѣпкіе бѣлые стебли можно приготавливать весьма вкусно, если, снявъ съ нихъ наружную кожу, ихъ отварить, и положить сухіе въ блюдо, прибавивъ къ нимъ нѣсколько мяснаго бульона съ солью, перцомъ и мускатнымъ цвѣтомъ, и все вмѣстѣ вскипятить на угольномъ жару, прибавя шуда немного свѣжаго масла.

Корни въ грядкахъ выдерживать зимы не могутъ, почему надобно ихъ вынимать, какъ скоро

наступящѣ морозы, и сажашъ въ погребѣ въ свѣ-  
жій песокъ, гдѣ молодые ихъ листья могутъ быть  
употребляемы во всю зиму.

О разведеніи **СВЕКЛОВИЦЫ** для дѣбыванія сахара,  
смотри. **СВЕКЛОВИЧНЫЙ САХАРЪ.**

**5021. РАЗВЕДЕНІЕ СВЕКЛЫ ВЪ ПОЛЬ ДЛЯ КОРМУ  
СКОТА.** Въ Англіи, Германіи и другихъ мѣстахъ  
разводящѣ свеклу и въ полѣ, для корму скота, ко-  
порому она не только пріятна, но и полезна. У  
коровъ дѣйствуешъ она преимущественно на мо-  
локо, которому придаетъ отличный вкусъ. Для  
посѣву ея, почитаются лучшими суглинистыя  
почвы, которыя надобно припомѣ хорошо уна-  
возишь.

Свекловицу сажашъ прямо на пашнѣ, гдѣ она  
и остаешъ; для чего сохою или пропашникомъ  
дѣлающѣ мѣлкія борозды, въ разстояніи одна отъ  
другой отъ 7 до 10 дюймовъ; въ эти борозды кла-  
душъ сѣмяна одно отъ другаго вершка на три, и  
потомъ посредствомъ бороны закрывающѣ ихъ  
землею. Или сперва очень рано весною, какъ только  
погода дозволитъ, засѣвающѣ густо свеклович-  
ными сѣмянами приготовленныя грядки, и когда  
они дадушъ ростки и свекловица выростетъ шакъ  
великою, что корни ея будутъ толщиною въ  
комль гусянаго пера, а листья поднимутся вершка  
на три, тогда ее пересаживающѣ на пригото-  
вленную пашню.

Если свекла взойдетъ очень густо, то лишніе  
стебли надобно повыдергать.

Для полученія хорошаго урожая надобно землю  
разрыхливать нѣсколько разъ въ лѣто, свеклу оку-  
чивашъ, и выпалывать сорныя травы.

**5022.** Свекловичные корни выбираютъ изъ земли  
прежде наступленія упренниковъ, и опрѣзавъ сте-  
бель съ листьями, сберегающѣ ихъ въ погребахъ,  
ямахъ и кучахъ, что впрочемъ въ продолженіе  
всей зимы прудно сдѣлать, потому что корни и

отъ холоду легко портящся, и въ теплыхъ погребяхъ скоро загнивають. Удачнѣ всего сберегаются они въ небольшихъ кучахъ, укрытыхъ соломою.

**5023. СВЕКЛА ПЕЧЕНАЯ.** Свеклу пекутъ въ горячей золѣ, послѣ того счищаютъ съ нее кожу, разрѣзываютъ ломшиками, и каждой ломшикѣ обмакиваютъ въ пѣсто, сдѣланное на яйцахъ изъ муки съ виномъ, сахаромъ, перцомъ и солью; потомъ эти ломтики обжариваютъ въ маслѣ коровьемъ или орѣховомъ.

**5024. СВЕКОЛЬНОЙ САЛАТЪ.** Обваривши свеклу въ водѣ, но чтобы она не сварена была совсѣмъ, изрѣзавъ ее ломшиками, или кружечками, нарѣзавъ также хрѣну мѣлкими кусочками и класъ въ кадку послойно, слой свеклы и слой хрѣну, каждой слой пересыпаютъ полченнымъ пминомъ, и все это заливаютъ уксусомъ, и закупоривъ кадку, поставивъ въ погребъ. Зимой можно подавать этотъ салатъ къ жаркому одинъ, или съ другими приправами.

### СВЕРЧОКЪ.

**5025. СПОСОБЪ ПРОГОНЯТЬ ИЗЪ КОМНАТЪ СВЕРЧКОВЪ.** Кромѣ показанныхъ въ § 3734 мѣ способовъ выгонять этихъ докучливыхъ насекомыхъ, есть еще два средства, употребляемые въ Германіи:

1) Свечера въ жаровню накласть сырыхъ листьевъ и вѣшкѣ бузины, и поставивъ ее въ комнату, гдѣ водятся сверчки; (разумѣется что людямъ надобно изъ нее на этотъ разъ выйти). Дымъ отъ нихъ пройдетъ во все щели, и на другой день все сверчки перемрутъ, или будучи ползая по стѣнамъ, какъ шальные, и тогда стоить только ихъ брашь и убивать.

2) Сверчки очень любятъ чечевичную солому, и потому набравши ее, стоить только разложить близъ стѣнъ мѣстѣ, гдѣ они водятся, тогда они все вберутся въ эту солому, съ кошорою и можно ихъ выбрасывать вонъ, или въ огонь.



**5026. ПОЛЬЗА СВЕРЧКОВЪ ВЪ ВОДЯНОЙ БОЛѢЗНИ.**  
 Одинъ крестьянинъ въ Санктпетербургской Губерніи, лечилъ водяную болѣзнь очень удачно сверчками. Онъ собиралъ сверчковъ и разбираалъ ихъ на три сорща, на большихъ, среднихъ и малыхъ, которыхъ клалъ въ печь, въ самой легкой духъ, и тамъ засушивалъ ихъ. Потомъ изъ каждаго сверчка дѣлалъ порошокъ, особо. Больного всегда вводилъ въ баню не очень жаркую, гдѣ и давалъ порошокъ въ водѣ. Буде больной былъ крѣпкаго сложенія, то давалъ порошокъ изъ большого сверчка. Порошки изъ мѣлкихъ сверчковъ давалъ другимъ, смотря по ихъ сложенію. Отъ шакаго приѣма выходилъ моча и потъ въ великомъ количествѣ, чѣмъ и вся болѣзнь оканчивается.

Если же больной еще имѣлъ признаки болѣзни, то онъ повторялъ приѣмъ дня черезъ два, три, и даже пять, смотря по состоянію больного, пошому чю послѣ изхода мочи и пошу всегда больной ослабѣваетъ.

### СВИНЬЯ.

**5027. СВИНЬИ** давно уже сдѣлались домашними животными, и будучи разводимы въ различныхъ климатахъ, произвели, и даже теперь еще производятъ множество опличій или выродковъ.

Свинья плодовитѣ всѣхъ почти другихъ животныхъ, не очень разборчива въ пищу; но сама доставляетъ и мясо въ пищу, и сало и щепину, и пошому разведеніе свиней заслуживаетъ всякое вниманіе хозяевъ.

Ихъ конечно выгоднѣ разводить тамъ, гдѣ много разныхъ осмашковъ отъ картофеля, свеклы, капусты, гдѣ много разныхъ сорныхъ травъ, гдѣ есть винокурни, пивоварни и гдѣ для лѣта есть мокрая, кочкарная болотная мѣста, и лѣсистыя.

**5028.** Можно свиней водить и въ городахъ, гдѣ онѣ и питаются правами, кореньями, зерновымъ хлѣбомъ и мѣсивомъ, состоящимъ изъ разной смѣси;

можно имѣть для нихъ и пивныя дробины, которыя съ пересыпкою муки или опрубей, и разведенныя поваренными и судомойными помоями, составляютъ хорошій для нихъ кормъ. Оборуши, получаемыя отъ огородниковъ, и состоящія въ огородныхъ правахъ и кореньяхъ, бывъ изрублены и пересыпаны опрубями, также съ помоями или молочною сыворошкою замѣсенныя, составляютъ для нихъ лакомство. Разная мякина, особливо же гречишная и конопляная, то же съ пересыпкою мукою или опрубями идеть имъ въ кормъ.

Мякину для нихъ надобно распаривать горячею водою; но остерегаться при этомъ, чтобы не допустить эгихъ прожорливыхъ животныхъ къ мѣсиву горячему; отъ чего онъ могутъ сдѣлаться запаленными шакъ, что послѣ жирными раскормить ихъ на убой никоимъ образомъ будетъ нельзя.

5029. Для завода лучшими считаютъ свиней имѣющихъ длинной станъ, шакое же рыло, широкой ротъ, и при этомъ коротконогихъ, и съ опвислымъ брюхомъ.

Боровъ для завода долженъ быть очень горячь, но когда онъ слишкомъ сердитъ, то для осторожности, чтобы онъ не надѣлалъ бѣдъ, надобно выламывать у него торчащїе изъ рта клыки.

Его должно, буде есть случай, выбирать преимущественно изъ лучшей породы, чтобы онъ былъ здоровъ и не имѣлъ никакихъ наследственныхъ пороковъ. Таковую же должно выбирать и свинью. Надобно чтобы у ней было не менѣ двенадцати шишекъ, чтобы она носила много поросятъ, отъ 10 до 12; свинья, которая мечетъ по 8 и 9 поросятъ, для завода негодится.

Молодыхъ свиней, прежде совершенія имъ двухъ лѣтъ, не допускать бѣгаться, потому что отъ того порода становится и мѣльче и слабѣе; почему молодыхъ свиней и хрячковъ, т. е. самцовъ слѣдуетъ пасты въ стадахъ опдѣльныхъ

5030. Свинья съ двухлѣтняго возраста, при заводѣ можетъ пребыть чепыре года; когда же минетъ ей шесть лѣтъ, то она послушаетъ въ откармливаніе на убой. Боровъ также съ двухлѣтняго возраста способнымъ для завода бываетъ только три года; послѣ чего надобно его холоспить, и откормить на убой. Поросятъ для завода надобно брать изъ помета весенняго, чтобы они въ продолженіе лѣта могли вырасть и укрѣпиться, для лучшаго пренесенія зимняго холода.

Свинья ходитъ супоросною отъ 17 до 18 недѣль; обыкновенно въ годъ приноситъ два помета поросятъ; кормитъ каждый пометъ по пяти или шести недѣль. Если взять крайнее число вдвое, то составитъ 48 недѣль; почему остальныхъ чепырехъ недѣль довольно для ней на отдохновеніе и новую случку. По такому расчету можно борова къ свиньѣ допускать въ Октябрѣ, а впорочно въ Марчѣ мѣсяцѣ, чтобы свиньи поросились въ Марчѣ и Августѣ. Первые поросята откормятся въ Апрѣлѣ, и могутъ уже сами пасшиться весною, а послѣднихъ можно продавать или убивать для стола.

5031. Когда приблизится время свиньѣ пороситься, то надобно для ней ошвести сухое мѣсто, и сдѣлать мягкое логовище. При поросеньѣ смолчать, чтобы свинья не сбѣла своего послѣда, или родильнаго мѣсна, пошому что въ такомъ случаѣ она можетъ поѣсть и своихъ поросятъ, что иногда и случается. Впрочемъ такихъ свиней надобно сбывать на мясо, и не оставлять въ заводѣ даже дѣшей ихъ, къ которымъ иногда переходитъ по наслѣдству эта дурная привычка.

Опоросившейся свиньѣ пошчасъ не давать корма больше и лучше прежняго, а лучше по прошествіи нѣсколькихъ дней кормить ее пошше, чтобы она имѣла для поросятъ болѣе молока.

Когда опоросятся вдругъ нѣсколько свиней, и у одной изъ нихъ будетъ поросятъ мало, то можно

прибавишь къ ней поросятъ отъ другой свиньи, у которой ихъ много; только это надобно дѣлать поспѣе и прежде, нежели она вспанеетъ и замѣнитъ обмѣнъ.

5032. **СВИНЫЕ ХЛѢВЫ** должно держать чисто, не смотря на то, что свиньи суть животныя нечистоплошныя, но онѣ любятъ опряшность, сухость и теплоту въ хлѣвахъ. Если число свиней большое, то не худо имѣть особые отдѣлы для спарыхъ свиней, для молодыхъ, для поросятъ и для опкармливаемыхъ на убой.

Лѣтомъ свиньи находятъ себѣ довольно корму въ лѣсныхъ и болотистыхъ мѣстахъ, гдѣ водятся много улипокъ, слизней, червей и кореньевъ разныхъ травъ. Надобно свиней съ молоду приучать къ повиновенію, чтобы въ стадѣ, буде не пасутъ ихъ особо, что всего лучше, онѣ были вмѣстѣ съ другою скотиною, и не бѣгали портишь заказные луга, огороды и сады. Поить ихъ непременно раза два въ день.

Зимою же надобно кормить свиней въ хлѣвахъ, непременно раза по два и даже по три, различнымъ кормомъ, какой только гдѣ по мѣстнымъ обстоятельствамъ имѣть можно, а также и поить вдоволь.

5033. Поросята сосутъ мамку нѣсколько недѣль, но недѣли черезъ двѣ или три начинаютъ уже и сами ѣсть кормъ вмѣстѣ съ своими мамками; и потому ихъ легко отучить отъ мамы, выпуская изъ хлѣва для корму, или одну только свинью, или однихъ поросятъ, которыхъ сперва кормить понемногу опрубями и какимъ нибудь зерновымъ хлѣбомъ, для другаго употребленія негоднымъ, отъ чего они распухъ скорѣе; далѣе кормить ихъ можно сыворошкою, поваренными помоями, квасною гущею, и проч., давая имъ раза чепыре въ день, а послѣ они привыкаютъ къ той же пищѣ какъ и свиньи взрослыя.

Если изъ поросятъ надобно выраститьъ большихъ жирныхъ свиней, то ихъ начинаютъ кор-

мишь лучшимъ кормомъ не прежде двухъ-лѣшняго возраста; на убой же для вкуснѣйшаго мяса, можно опшкармливать св первого году.

5034. Поросятъ, когда они будутъ около шести мѣсяцовъ, начинають холоспить, разумѣются пѣхъ, которые не опредѣляются для заводу, но на убой; впрочемъ можно холоспить ихъ и моложе, потому что эта операція для нихъ пѣмъ безопаснѣе, чѣмъ они моложе; но слишкомъ молодыхъ, какъ то напримѣръ, трехъ-недѣльных, мѣсячныхъ, холоспить не слѣдуетъ, потому что они опъ шого спановятся слабы.

Послѣ операціи оставляютъ поросятъ въ покой на нѣсколько времени и кормятъ легкою пищею, каково кислое молоко.

При позднемъ холощеніи надобно держать боровковъ и свинокъ порознь, какъ въ хлѣвахъ, такъ и въ полѣ до самаго ихъ холощенія.

Борововъ заводскихъ холоспятъ, когда уже они болѣе для расплоду негодятся, ш. е. на шестомъ или седьмомъ году.

5035. **ОТКАРМЛИВАНІЕ СВИНЕЙ НА УБОЙ.** Все искусство опкармливанія состоитъ въ томъ, чтобы опкармливаемыхъ животныхъ держать такъ, чтобы они всегда хошѣли ѣсть, и ихъ кормить пѣмъ, что скорѣе ихъ жирными сдѣлать можетъ; но и лучший кормъ не скоро можетъ ихъ сдѣлать жирными, когда дзютъ его не одинако, шю много за одинъ разъ, шю мало, шю худо приготовленнаго.

При опкармливаніи надобно больше всего принящій сначала порядокъ кормленія удерживать до конца.

При началѣ опкармливанія, которое обыкновенно бываетъ осенью, надобно давать свиньямъ не вдругъ лучший кормъ; но постепенно и понемногу пріучать ихъ къ нему, въ такомъ количествѣ, чтобы онѣ за одинъ разъ до числа его сѣдали.

Кормить ихъ надобно всегда въ опредѣленное время дня; сначала даешь имъ кормъ по шири

раза въ день, а потомъ по чешыре раза, и наконецъ по пяти разовъ и болѣе въ день, но всегда понемногу, чтобы онъ безпрестанно хопѣли вѣшь.

Во время опкармливанія покой и теплоша для нихъ очень нужны.

5036. Сначала можно давать имъ пакой кормъ, какой гдѣ больше и выгодые имѣть можно, какъ шо: всякіе огородные очистки отъ капустаы, свеклы, и проч., молоко и сыворотку; отъ эшаго корму мясо бываетъ отличнаго вкуса. Картофель, пивныя дробины, кошорыя надобно давать въ большомъ количествѣ, винокуренная барда, кукуруза очень хороши; но подъ конецъ всегда надобно прибавлять зерноваго хлѣба, какъ шо: ячменю, котораго надобно четверши двѣ съ половиною, или гречихи пакое же количество. Эпи сѣмяна дають и сырыя или моченыя, но еще лучше, если дають крупно смолшныя.

5037. Въ Германіи почитаютъ лучшимъ зерновымъ кормомъ горохъ, вику и бобы, а самымъ дешевымъ кислое шѣсто. Гдѣ есть дубовые лѣса, шамъ опкармливаніе желудями и хорошо и дешево: и мясо и сало отъ нихъ бывають отмѣнно плошны; только въ пакомъ случаѣ надобно свиней держать въ лѣсу днемъ и ночью, дѣлая для шого особые сараи, или навѣсы.

Во время опкармливанія не худо давать свиньямъ чрезъ двѣ недѣли въ кормъ по полшора золотника сурьмы въ порошокъ стертшой, посыпать имъ кормъ, или разбалшывать его въ кисломъ молокѣ. Сурьма умѣренно слабитъ, побуждаеть къ вѣдѣ и очищаетъ отъ паршей.

5038. **вользни свиней.** Хотя свиньи не шамъ часто подвергаютъ *болѣзнямъ*, какъ другая домашняя скопина; но за шо болѣзни въ нихъ дѣйствуютъ сильно, и скоро могутъ уморить, буде заблаговременно не подать имъ помощи.

*Предохранительнымъ средствомъ* отъ разныхъ болѣзней, почитаютъ, давать свиньямъ раза два

или при въ году слабительное изв толченой сюрмы или аншимоніи, въ жидкомъ мѣсивѣ. Приѣмъ на каждую взрослую свинью, при золошника; годовымъ свиньямъ полтора золошника; а поросыша въ помъ нужды не имѣюшъ.

**5039. НАРЫВЪ НА НЕБНОЙ ЧАСТИ.** Онъ оказывается въ видѣ горошины на небной часпи. Свинья оказываетъ позывъ на ѣду, но не можетъ ѣсть, скрипитъ зубами, спойшъ на одномъ мѣстѣ неподвижно, или лежитъ вкопавшись въ землю. Ротъ красенъ и горячъ. Это случается во время лѣтнихъ жаровъ, когда для свиней нѣшъ довольно для пишья воды.

*Леченіе.* Свинью повалить на землю, вложивъ ей въ ротъ кляпъ, чшобъ не могла его сжимать, вырѣзать ножемъ нарывъ, и вымыть рану соленымъ уксусомъ; или присыпать толченымъ инбиремъ, съ печною сажею смѣшаннымъ; въ пойло ея класъ глухой крапивы. Свинью перевести въ особенной хлѣвъ, и по прошествіи нѣсколькихъ часовъ дать ей пойло изв воды, подбишой мукою, и съ примѣсью селистры.

**5040. ЖАВА ИЛИ ОПУХОЛЬ ВЪ ШЕѢ.** Этошъ припадокъ очень опасенъ, случается больше лѣтомъ, и если скоро не подать помочи, оканчивается смершью.

Признаки *жабы*: опухшій и потемнѣвшій языкъ, опухоль шеи, стъ чего глотать очень шрудно; шея и брюхо дѣлаюшя багрово-красны, голосъ измѣняется въ синовашой, дыханіе шяжелое съ свисшомъ, выпученные, красные, недвижушяся глаза: больная свинья шашается, держитъ голову внизъ, дрожитъ, не можетъ пить, имѣетъ непрестанное, но безуспѣшное побужденіе къ рвшю, и шоску.

Эта болѣзнь появляется рѣдко у одной шолько свиньи, но большею частію вдругъ у многихъ, и чаще приключается въ сильные жары, если свиньямъ нѣшъ для пишья чистой воды.

5041. Предохранительное противу жабы средство: начавъ съ весны до самой осени, всякую недѣлю по разу каждой свиньѣ давать по горсти печной золы, и купать ихъ въ жары.

Когда болѣзнь показалась у многихъ свиней, по на каждую свинью взявъ горсть конопляныхъ сѣмянъ, поджарить на чугунной сковородѣ до шемна, сполочь. смачивая горблякою; вложить ихъ свиньѣ понемногу въ уши, а оспаповъ всунушь въ горло, чтобъ проглатила. Для произведенія рвоты дашь ей ножевой подвѣмъ, сколько имѣ захватить можно, толченаго корня бѣлой чемерицы въ юрагѣ, оспающей при сбиваніи коровьяго масла. Это средство неоднократно испытано съ успѣхомъ.

Въ самомъ началѣ болѣзни помогаетъ сильное кровопусканіе, послѣ котораго дается рвотное изъ чемерицы. Послѣ рвотнаго даютъ свиньямъ чрезъ каждыя два часа смѣсь изъ 2 золотниковъ нашатыря, 2 золотн. селистры и 1 золотн. стурьмы въ молокѣ или мучномъ поилѣ. Когда же свинья глотать не можетъ, то прыскать ей въ ротъ уксусъ съ водою, на шпифѣ котораго положить 12 золотниковъ селистры.

Снаружи, тотчасъ въ началѣ болѣзни продѣть заволочку подъ шеею и сдѣлать нѣсколько надрѣзовъ, чтобы крови вышло побольше, и обливать почаще свиней холодною водою.

Какъ эта болѣзнь заразительна, то при появленіи ея хопя у одной свиньи, тотчасъ должно отдѣлить ошъ нее другихъ.

5042. **УГРИ**, которыми подвержены большею частію свиньи, ошкармливаемые на убой, состоятъ изъ круглыхъ пузырьковъ, величиною въ конопляное зерно, иногда крупнѣе \*. Находясь они въ

---

\* Это сущь черви, живущіе единственно въ мясѣ разныхъ животныхъ. Они извѣстны у Песыиашелей Прпроды подѣ именемъ *мошнухи* (*Cysticercus Rudolphi*; *Taenia fipna, Linn*). Мошнуха свиная изображена въ изображеніяхъ животныхъ Россійской Имперіи, издан. *И. Движскимъ*, въ 1817 году, книжка 11.



мясѣ, и у живыхъ свиней примѣтны иногда подѣ языкомѣ или по споронамѣ его. Слабительное извѣ сюръмы предохраняетѣ отѣ этого припадка.

Излеченіе же болѣзни рѣдко совершенно удаешся; лечатѣ однакожѣ такѣ: берутѣ на каждую свинью полшора золотника толченыхъ лавровыхъ ягодѣ, золотникѣ сырцовой сюръмы, замѣсиваютѣ сѣ мукою на пашокѣ и, скатавѣ въ шарикѣ, даютѣ свиньѣ. Квасцы и зола даваемые въ кормѣ по разу въ недѣлю, предохраняютѣ отѣ этой болѣзни.

5043. **КАШЕЛЬ** приключается отѣ сильного перетона и долговременной жажды. Свинью, которая кашляетѣ, поятѣ три раза въ день сыворошкою, а если не будетѣ легче, то даютѣ за одинѣ приѣмѣ, растворя въ водѣ три золотника толченой сюръмы и полшора золотника венецейскаго, или другаго хорошаго мыла.

5044. **КРУЖЕНІЕ**. Эта болѣзнь происходитѣ у свиней отѣ запора въ селезенкѣ, что легко можно узнать по вздувшемуся у ней боку.

*Легеніе.* У свиньи сперва надобно разрѣзать хвостѣ, чтобы кровь стекла; а потомѣ даватѣ ежедневно въ кисломѣ молокѣ по слѣдующему приѣму:

Глауберовой соли . . . . 6 золотниковѣ.

Селистры . . . . . 1 золотникѣ.

Ялапнаго порошка . . . . 5 золотниковѣ.

5045. **ОТНЯТІЕ ЗАДА**. Свиней, у которыхѣ волочится задѣ, и онѣ на ходу шатающя, лечатѣ такѣ: берутѣ стершой сюръмы  $1\frac{1}{2}$  золотника, сѣры 1 золотникѣ, камфоры  $\frac{1}{2}$  золотника, сѣ прибавкою муки мѣсятѣ на пашокѣ пилули, и даютѣ больной. Очень полезно въ этомѣ случаѣ заволакиватѣ заволоку у самаго крестца, или напиратѣ его камфорою.

5046. **ПОНОСЪ**. Если онѣ случится самѣ собою, то составляетѣ благодѣяніе природы, которой въ ея дѣйствіи преняишивоватѣ не должно, но старатѣ-

ся еще поддерживашь; почему можно взять сполченыхъ въ крупной порошокъ: корня конского щавеля два съ половиною золотника; виннаго камня два золотника; магнезіи бѣлой два золотника, и смѣшавъ, дашь за одинъ разъ; на другой день повторить такой же приѣмъ, и не давашь много корма, кромѣ жидкаго мѣсива. Если же поносъ не пройдетъ, то поджаришь дубовыхъ жолудей и, съ прибавкою дубовой корки, спереть въ порошокъ; подбавить еще поджаренной ячменной муки, и давашь вмѣсто корма. Квасцы, завязной корень, зеленой купоросъ, также примѣшиваются ежедневно къ корму.

**5047. РАЗДУТІЕ БРЮХА.** Оно происходитъ отъ спакаго корма, которой пучитъ, и копорого свинья съ жадностію наблась. Желудокъ и кишки въ это время бывають въ воздухѣ такъ надушы, что отъ удару рукою по брюху, слышенъ глухой звукъ.

Промывательное, изъ мыльной воды поставленное, и чайная ложка негашеной извести съ молокомъ, или двѣ столовыя ложки даннаго внутрь, производятъ облегченіе.

**5048. ВШИВАЯ БОЛЕЗНЬ.** Вши болшею частію происходятъ отъ нечистоты, и испребляются, если мышь свиней опваромъ панушнаго шабаку, а пошомъ выкупашь въ рѣкѣ.

**5049. НАРЫВЫ ВЪ УШАХЪ.** У свиней въ этомъ припадкѣ уши пухнуць и обвисають. Послѣ разрѣзанія нарывовъ, оказываются въ нихъ червячки. Лучшее отъ этого средство: очистить уши, червячковъ сколько можно всѣхъ выбрашь, въ ухахъ вымазать скипидаромъ и посыпать негашеною известью.

**5050. НАРЫВЫ НА НЕРѢДНИХЪ НОГАХЪ.** Выдавивъ изъ нарывовъ гной, послѣ чего прикладывашь спускъ сала съ дегшемъ, или слѣдующую мазь:

Свинаго сала . . . . .	$\frac{1}{4}$ фунта.
Медъ . . . . .	$\frac{1}{2}$ —
Скипидара . . . . .	50 капель.

**5051. ВЫПАДЫВАНІЕ ЩЕТИНЫ.** У свиней, у которыхъ хлѣва грязны и мокры, иногда щетина начинается выпадывать, и свињи перьяющъ позывъ на бѣду, бывающъ не веселы и сонливы, щетина съ спины сваливается и концы ея корней бывающъ вспухлые и кровяные; самая кожа дѣлается какъ бы губчатою, и наконецъ опшнмается задъ, и свижня умираетъ.

Чиспые хлѣва и пипапешельный кормъ супъ первая условія при излеченіи этой болѣзни. Сверхъ того больныхъ надобно каждой день мыть щелокомъ съ мыломъ, а внутрь примѣшивать къ корму каждый день по три золотника сѣры.

Послѣ трехъ или четырехъ дней пользованія такимъ образомъ, надобно напирать спину щелою примочкою изъ полуштофа уксуса и 12 золотниковъ квасцовъ. Когда опшнимешся задъ, по кресецъ напирать камфорою.

Эта болѣзнь очень продолжительна, и попому лучше свиней убивать при началѣ оказавшейся болѣзни. Мясо ихъ не вредно.

**5052. КАКЪ ДАВАТЬ ЛЕКАРСТВА СВИНЬЯМЪ?** Лекарства свиньямъ, когда онѣ не хощящъ, давать гораздо пруднѣе, нежели прочему домашнему скопу. Всего удобнѣе лекарства смѣшивать съ кормомъ, а особливо съ пойломъ мучнымъ, или изъ отрубей сдѣланнымъ, или съ молокомъ, или вообще съ какимъ кормомъ, которой свињи охотно бдятъ.

**5053. КАКЪ ПУСКАТЬ КРОВЬ СВИНЬЯМЪ?** Кровяныя жилы у свиней лежатъ глубоко и покрыты толщею кожею, почему большею частію пускающъ кровь у нихъ изъ уха и хвоста. Держа крѣпко свинью, острымъ ножомъ сдѣлать ей посрединѣ уха вдоль его разрѣзъ; можно также при корнѣ уха сдѣлать кругомъ глубокой разрѣзъ; или въ случаѣ нужды требующей большаго кровопусканія, можно все ухо на одинъ или на полтора вершка отъ корня совсѣмъ отрѣзать безъ дальняго для свињи вреда.

Для выпуска крови изъ хвоста отрубываютъ кончикъ его.

**5054. СРЕДСТВО, ЧТОВЫ СВИНЬИ НЕ РЫЛИ ЗЕМЛИ, И ТѢМЪ НЕ ПОРТИЛИ ЛУГОВЪ, ОГОРодОВЪ, и проч.** Для этого изобрѣшено два способа: 1) надѣваютъ имъ на рыло проволочное кольцо, съ двумя таки-ми же рогульками, которыя вдѣваютъ въ ноздри; 2) перерубываютъ еще маленькимъ поросятамъ ту сухую жилу, которая служитъ для подниманія вверхъ рыла; это послѣднее средство дѣлаетъ ихъ совсѣмъ не способными рыть землю.

### СВѢТИЛЬНЯ СМ. СВЕЧА.

#### СВЕЧА.

**5055. СВЕЧИ ВОСКОВЫЯ.** Обыкновенно свѣчи для освѣщенія комнатъ и другихъ мѣстъ дѣлаются изъ воску, сала, спермацета, и въ недавнее время начали приготавливать изъ стеарина.

*Свѣчи восковыя* приготавливаются изъ воску бѣлаго и желтаго.

Эти свѣчи приготавливаютъ, опливая въ формахъ стеклянныхъ, оловянныхъ и жестиныхъ, или дѣлаютъ ихъ маканья.

*Свѣтильни* употребляются для нихъ изъ бумажныхъ нитокъ, не круто спряденныхъ и ссученыхъ. Эти свѣтильни, изготовивъ ихъ надлежащей толщины, высушиваютъ въ ящикѣ, поставленномъ на горячую золу, чтобы она при горѣннн не разбрызгивала воску; иногда ихъ мочатъ въ винномъ спиртѣ, и потомъ высушиваютъ.

**5056. ВОСКОВЫЯ СВЕЧИ СЪ ПРИВАВКОЮ САЛА.** На три фунта бѣлаго воску, берутъ фунтъ сала и расплавляютъ вмѣстѣ, и когда смѣсь довольно остынетъ, не будешь слишкомъ горяча, ни холодна, наливаютъ въ приготовленныя формы. Сало, употребляемое въ эту подмѣсь, дѣлается бѣлѣе и чище, когда напередъ поваришь его, особливо съ толченою негашеною извѣстью, полагая три

золотника ея на каждый фунтъ сала, и сало смѣшивать съ воскомъ тогда, когда порошокъ опадетъ на дно, а на поверхности плавающее сало остынетъ. Если такія свѣчи будутъ выдѣланы надлежащимъ образомъ, то никакъ не можно узнать, что онѣ смѣшаны съ саломъ.

5057. **ВОСКОВЫЯ СВѢЧИ ЧИСТЫЯ ВЕЗЪ ВСЯКОЙ ПОДМЪСКИ.** Ихъ дѣлаютъ такъ: свѣщильни прицѣпляютъ къ крючкамъ двухъ деревянныхъ круговъ, или обручей, привѣшенныхъ къ коромыслу, утвержденному надъ оловяннымъ котломъ, въ которомъ находится расплавленный воскъ. Котелъ стоитъ на горячихъ угляхъ, чтобы воскъ всегда былъ жидокъ; этакъ воскъ льютъ ложкою на свѣщильни, пока онѣ получаютъ половину желаемой толщины; послѣ каждаго облива не даютъ воску остывать. При такомъ обливаніи свѣчи дѣлаются гораздо толще внизу, нежели вверху, но чтобы и вверху сдѣлать ихъ такой же толщины, то кружокъ вертятъ скоро, отъ чего свѣчи поднимаются и кружатся горизонтально. Въ такомъ положеніи воскъ допекаетъ только до половины свѣчи, отъ чего онѣ получаютъ вездѣ надлежащую толщину, и воскъ мгновенно простываетъ отъ производимаго скорымъ обращеніемъ вѣтерка. Можно также свѣщильни облить нѣсколько воскомъ, переверачивать и вѣшать нижнимъ концемъ вверху. Готовыя свѣчи съ крючковъ снимаютъ, и чтобы онѣ не остыли вдругъ, обвертываютъ ихъ въ чистыя полотенца, и полага на перину, накрываютъ другою периною.

Когда свѣчи остынутъ, то кладутъ ихъ на смоченный водою столъ, и вращаютъ гладкою доскою съ ручкою, чтобы сдѣлались онѣ совершенно круглыми и гладкими. Наконецъ развѣшиваютъ свѣчи въ восковой бѣлизнѣ, чтобы онѣ нѣсколько повыбѣлизались, и очистились отъ приставшей къ нимъ во время работы нечистоты, потомъ завертываютъ ихъ въ клееную бумагу.

**5058. СВѢЧИ САЛЬНЫЯ.** Онѣ также бываютъ лишныя въ формахъ и маканья. Сало для дѣланія лучшихъ свѣчъ надобно брать твердое; лучшее сало говяжье, около почекъ собираемое, а также и баранье; но всѣхъ лучше для свѣчей сало оленье, гдѣ шолько оно есть въ довольномъ количествѣ. Сало для свѣчъ должно брать свѣжее, а изъ прогорькаго выходятъ дурныя свѣчи.

**5059. СПОСОБЪ ПЕРЕТАПЛИВАТЬ САЛО ДЛЯ ДѢЛАНІЯ СВѢЧЕЙ.** Перетапливаніе сала производится слѣдующимъ образомъ: оплѣвиваютъ по равнымъ частямъ сала бараньяго и бычачьяго, смотря по величинѣ кошла; потомъ рубятъ сало на самыя мѣлкіе куски, для того, чтобы они лучше уложились въ кошлѣ, и легче могли распопиться.

Сало изрѣзанное въ мѣлкіе кусочки, положивши въ кошелѣ, подливаютъ въ него немного самой чистой воды, разводятъ подъ кошломъ огонь и топятъ сало на маломъ огнѣ; однакожъ этотъ огонь не долженъ быть слишкомъ слабъ; пока сало топится, его мѣшаютъ лопаткою, и даютъ всплывать пѣну, которую снимаютъ, чтобы очистить сало отъ легкихъ нечистотъ, въ немъ находящихся и всплывающихъ на поверхность; тѣ же нечистоты, которыя тяжелье сала, сами собою опускаются отъ тяжести, на дно кошла.

Не должно никогда лить холодной воды на распопленное сало, а особливо когда оно еще очень горячо, чтобы оно не поднялось вверхъ и не выбѣжало вонъ изъ кошла. Его также не должно никогда кипятить, чтобы оно не пошемяло.

Когда сало распоплено, и такъ долго было въ жидкомъ состояніи, что всѣ его нечистоты опустились на дно, то его пропускаютъ, пока оно еще шло, сквозь весьма частое волосяное рѣшето, въ бадью, поставленную возлѣ печки, которую наконецъ и относятъ въ то мѣсто, гдѣ дѣлаются свѣчи.

5060. СПОСОБЪ, ОТЛИЧНО ХОРОШО ВЫБѢЛИВАТЬ САЛО ДЛЯ СВѢЧЕЙ. Чѣшобы доспавить салу ослѣпительную бѣлизну, пригошавлиють изв смѣси 4-хв фуншовъ споловой соли,  $2\frac{1}{4}$  фун. марганца, 3 фун. крѣпкой сѣрной кислосы, и 4-хв фуншовъ воды, посредспвомъ перегонки изв спекляннѣ колбы, *хлоровой газѣ*, кошорой впускають въ боченокъ, у кошораго внушри можешъ вершѣться мушповка, и въ кошорой налишо около двадцати пѣши вѣдерб воды; эшотѣ газѣ соединяешся съ водою и составляешъ *хлоровцо воду*. Эшу воду переливають въ свинцовой кошель вмѣстѣ съ двумя ценшнерами перешопленнаго сала, кошорое отѣ эшого спановишся и шверже и гораздо бѣлѣе. По выбѣленіи, сало перемывають въ водѣ, и вновь перешапливають; шогда оно гошово для передѣлки въ свѣчи.

5061. СПОСОБЪ ЛИТЬ СВѢЧИ. Формы, въ кошорыя опливаютьсѣ свѣчи, суть цилиндрическія шрубки, кошорыхъ длина и ширина соразмѣрны величинѣ свѣчи, какую хошяшѣ лишѣ; а какѣ свѣчи бывають разной шолцины и длины, шо и формы бывають разныхъ родовъ.

Эши формы дѣлаютьсѣ изв желѣза, изв свинцу, изв олова, изв жести, но лучшія изв спекла. Ко-нець верхней часши формы, или гуска, дѣлаешся нѣскольکو шире, шакѣ, чѣшо его поперечникѣ бы-ваешѣ двумя или шремя линіями больше поперечника шрубки формы; эшо нужно для шого, чѣшобы формы держались хорошо въ дырахѣ, просверлен-ныхъ въ скамѣ, или столѣ.

Форму опускають въ дыру, гдѣ она зацѣпляешся закраинами за доску; эша гуска походитѣ на воронку. а дульцо входитѣ въ самую шрубку формы; у дульца ешѣ въ срединѣ ошверстіе, сввозѣ кошорое проходитѣ свѣшильня, укрѣпляющѣся на крючкѣ, выходящемъ въ средину верхней часши гуски; шакимъ образомъ гуска служишѣ и для укрѣпленія свѣшильни, и для шого, чѣшобы въ еѣ

широкія закраины легче было вливать сало. Для вливанія сала въ формы, ихъ вставляютъ стоймя въ дыры, находящіяся въ скамьяхъ, или столахъ; по мѣсто, гдѣ выйдетъ верхняя часть свѣчи, находишься въ низу, а то, гдѣ будетъ нижняя часть свѣчи — въ верху.

Скамья, въ которую вставляютъ формы, дѣлается изъ доски довольно толстой, шириною въ полшора аршина, а длины такой, сколько въ нее надобно поставить формъ. Дыры въ ней круглыя, и расположены одна возлѣ другой. Эта доска поддерживается съ двухъ концовъ двумя стойками, укрѣпленными въ перекладину; подъ скамьею сдѣланъ родъ чана, длиною во всю скамью, а въ ширину шире скамьи; въ этотъ чанъ спускается сало, которое проливается сквозь дыру, въ то время, когда опливаютъ свѣчи. Столы дѣлаются такіе же, только бываютъ гораздо шире.

5062. Когда формы уставлены въ дырахъ скамьи, и хорошо укрѣплены, и пока сало топится, устанавливаются въ формахъ свѣспильни. Для чего берется родъ иглы изъ желѣзной проволоки, длиннѣе формы; одинъ ея конецъ долженъ быть загнутъ маленькимъ, хорошо свернутымъ крючкомъ, другой же конецъ прямой и не заостренной.

Берутъ свѣспильню и прицѣпляютъ ее на крючокъ иглы за петлю, навязанную на свѣспильню; опускаютъ иглу въ форму прямымъ концемъ; игла вся выходитъ сквозь нижнее отверстіе прубии; выдвигаютъ ее еще немного, чтобы выдернуть на нѣсколько линій петлю свѣспильни, и снимаютъ ее съ иглы, а на мѣсто ея вставляютъ въ петлю небольшой кусочекъ дерева, похожій на жолудь; наконецъ натягиваютъ свѣспильню сверху, и прикрѣпляютъ ее къ крючку, сдѣланному въ срединѣ гуски.

Это все дѣлается очень скоро; когда сало въ бадьѣ хорошо оплывется и не будетъ ни слишкомъ горячо, ни слишкомъ холодно, то его перели-



вають въ каспрюлю съ носикомъ, изъ которой оно выливается все въ формы. Черезъ минушу сало въ формѣ, остывая, сжимается, и отъ того въ ней сверху остается пустое мѣсто; тогда прибавляютъ сала, чтобы совершенно дополнить форму.

5063. Сало въ формахъ охлаждается скорѣе или медленнѣе, смотря по обстоятельству: зимою въ 10 минутъ, а лѣтомъ оно нѣсколько часовъ не застываетъ.

До тѣхъ поръ, пока сало въ формахъ не совершенно остынетъ, пока не сдѣлается въ формѣ твердымъ, не должно вынимать свѣчей; когда же сало въ формахъ готово, тогда опнимають нитку, которая придерживала свѣпильню къ гузкѣ, вынимають послѣднюю изъ формы, и наконецъ вытаскивають также свѣпильню изъ того конца свѣчи, который будетъ ставиться въ шандалы.

По мѣрѣ того, какъ вынимають свѣчи изъ формы, вѣшаютъ ихъ на пригошвенныя для того палки; когда онѣ все займутся свѣчами, то ихъ оподвигаютъ одну отъ другой, распоянѣмъ на двѣ, или на три линіи; эти палки или шесты утверждаютъ на подпоркахъ, гдѣ они остаются до тѣхъ поръ, пока станутъ свѣчи бѣлизъ, и тутъ же опнимають нитки, привязанныя къ ихъ широкому концу.

Если во время опливанія свѣчей, сало въ бадѣѣ слишкомъ остынетъ, то надобно его подогрѣть, подспавляя къ нему жаровню, или прибавляя къ нему расплавленнаго сала, оспавшагося въ кошлѣ.

5064. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ МАКАНЫЯ СВѢЧИ. Маканыя свѣчи дѣлаются безъ формъ; ихъ дѣлають, *макая* или опуская свѣпильни въ расплавленное сало; для чего, пепли, находящіяся на верхнемъ концѣ свѣпильни, вздѣвають на тоненькія палочки, и такимъ образомъ обмакивають въ расплавленное сало.

Для дѣланія маканыхъ свѣчей, нужны:

1) Круглыя деревянныя палочки, длиною въ аршинѣ съ небольшимъ, и заостренныя съ конца, чѣобы ихъ удобнѣе можно было продѣвать сквозь пещли свѣшлень.

2) Родъ деревяннаго ящика длиннаго чепырехъ-сторонняго, нѣсколько сбуженнаго къ низу, глубиною почти въ аршинѣ; одна изъ споронѣ его, съ которой работають, должна быть ниже трехъ прочихъ; съ обѣихъ узкихъ споронѣ ящика придѣлываются деревянныя ручки, чѣобы его удобнѣе было переносить съ мѣста на мѣсто; эшопѣ ящикѣ спавится во время работы на скамью, у которой всѣ бока загнуты, для того, чѣобы сало, могущее вылиться изъ ящика, не пропало.

3) Перекладыны, на которыя кладутся палочки, по вынушіи изъ сала, съ нанизанными на нихъ свѣшильнями; подѣ этими перекладами спановится деревянный чанъ, для принятія сала, которое льется съ свѣшлень.

5065. Сало распускають въ котлѣ на легкомъ огнѣ, и выливають его въ чепырехъ-сторонній ящикѣ, наполняя его до самаго верха; пока сало немного остываетъ, то продѣваютъ палочки сквозь свѣшильни, полагая на каждую столько свѣшлень, сколько должно для трехъ фунтовъ свѣчей, смотря по ихъ величинѣ.

При первомъ обмакиваніи, сало должно быть очень горячо, для того, чѣобы свѣшильни имѣ хорошо наипались; вынувъ свѣшильни немного изъ сала, опирають ихъ на стѣнку ящика, находящуюся предѣ работающими; чрезъ минуту снова берутъ эти палочки, по двѣ или по три вмѣстѣ, и размашриваютъ, хорошо ли помѣщены на нихъ свѣшильни, ровно ли расположилось на нихъ сало, и не загнулись ли онѣ.

Осмотрѣвши и поправивши свѣшильни на палочкѣ, кладутъ ихъ на перекладыны или шесты, откуда берутъ уже ихъ по парѣ, и держа между

пальцами такъ, чтобы одна палочка другой не касалась, прясунъ ихъ немного, для того, чтобы могущія слипнуться свѣпильни ошстали одна опъ другой, и тогда сильно и скоро снова опускающъ ихъ въ сало, давая имъ такое движеніе, чтобы свѣпильни въ самъ вертѣлись; сверхъ того, пока еще онѣ тамъ находяшяся, попрыхивающъ палочками, также для того, чтобы отдѣлилъ свѣпильни, могущія слипнуться; наконецъ опустивши такимъ образомъ свѣпильни раза два или три въ ящикъ, даютъ немного спечь салу, поправляющъ испортившіяся свѣпильни, и положивъ палочки на перекладыны или шесты, берутъ другія; между тѣмъ, какъ перебирающъ такимъ образомъ палочки, одну за другою, вынутыя прежде остывающъ сполько, что ихъ снова можно обмакивать.

5066. При второмъ обмакиваніи, сало не должно быть слишкомъ горячо, а нагрѣто въ мѣру, по есъ обмакивать въ него свѣпильни тогда, когда оно начнетъ застывать у краинъ ящика, и кроется нѣкоторымъ родомъ тоненькой плены.

Когда сало остынетъ до этой степени, тогда, держа между пальцами двѣ или три палочки съ свѣпильнями, уже разъ обмакнутыми, опускающъ ихъ въ сало, вынимающъ, поправляющъ надъ ящикомъ, и снова кладущъ на перекладыны, за тѣмъ вслѣдъ принимающъ за другія палочки.

Чтобы сало во время работы не слишкомъ застывало, по его помѣшиваютъ палкою, а уполовникомъ вынимающъ совсѣмъ застывшіе куски сала, на мѣсто которыхъ дополняютъ горячимъ изъ котла, и такимъ образомъ спараютъ поддерживая сало въ томъ жидкомъ состояніи, которое нужно для работы.

5067. При всякомъ обмакиваніи, свѣпильня облипаетъ новымъ слоемъ сала, и такимъ образомъ свѣча дѣлается такой толщины, какая нужна; почему свѣпильни обмакивающъ до тѣхъ поръ, пока опъ не получатъ надлежащаго вѣса; но какъ

часто случается, что послѣ многих обмакиваній, свѣча выйдя не равной толщины, то, при концѣ обмакиваній, свѣтильни надобно опускать въ сало до  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{3}$  или до  $\frac{3}{4}$  длины ихъ, смотря по тому, въ которомъ мѣстѣ надобно болѣе прибавить сала; съ небольшою привычкою легко можно давать свѣчѣ равную по всей длинѣ ея толщину.

Когда свѣчи стали шаръ толсты, какъ имъ должно быть, и остается только развѣ обмакнуть ихъ, тогда опускаютъ свѣтильни нѣсколько глубже, нежели прежде, чтобы часъ пепла свѣтильни облипла саломъ; отъ чего свѣтильня получаетъ раздвоенный видъ, а сало видъ конуса; передъ послѣднимъ обмакиваніемъ свѣча должна совершенно простынуть; этимъ способомъ она захватываетъ болѣе сала, и работа скорѣе оканчивается.

Отъ спекающаго сала, свѣча съ нижняго конца дѣлается заостренною, и чрезъ то спанигится длиннѣе свѣтильни, почему ее должно укоротить снизу особеннымъ инструментомъ.

5068. Маканыя свѣчи, какъ извѣстно, почти никогда не имѣютъ ровной поверхности; можно ихъ уровнять и дать имъ лоскъ липыхъ свѣчей слѣдующимъ образомъ: берутъ доску, сдѣланную изъ крѣпкаго дерева, въ которой просверлены дыры различной величины; эти дыры должны быть внутри хорошо выглажены; уставивши доску, пропускаютъ свѣчу сперва въ самую большую дыру, потомъ въ меньшую, а потомъ еще меньшую, продолжая это до пѣхъ поръ, пока свѣча не будетъ шаръ ровна, какъ ей должно быть; этимъ родъ полировки дѣлается весьма скоро. Для того, чтобы сдѣлать свѣчи гранеными, спюишь только въ послѣдній разъ пропустить свѣчу въ такую дыру, которая бы внутри имѣла грань. Эту полировку можно дѣлать только тогда, когда свѣчи совершенно сухи. Совсѣмъ готовыя свѣчи, маканыя ли онѣ или липыя, развѣшиваютъ на сквозномъ вѣтрѣ, чтобы дать имъ высохнуть.

Чтобы свѣщильни были чисты, шо палочки, на которыхъ онѣ нанизаны, содержатъ въ величайшей опрятности, и часто моютъ ихъ въ водѣ, въ которой разведенъ пошашъ, и обтираютъ толстою тряпкою.

5069. **ВЪЛЕНІЕ САЛЬНЫХЪ СВЕЧЕЙ.** Сальные свѣчи, выходя изъ работы, всегда бывають болѣе или менѣе желты, и только отъ времени теряють вѣщъ цвѣтъ; шеперь извѣстны два способа бѣлишь ихъ: первый, развѣшивая ихъ на сквозномъ вѣшрѣ, а второй, посредствомъ хлора.

Для бѣлѣнія, посредствомъ сквознаго вѣшра, должно имѣть возмѣ свѣчнаго завода особенные дворы, гдѣ развѣшиваютъ свѣчи на чистомъ воздухѣ, во время вечерней или утренней росы, въ мѣстахъ, гдѣ нѣтъ солнца. Для этого строятъ сараи въ родѣ теплицъ, съ шою только разницею, что у нихъ крыша состоить не изъ рамъ со стеклами, но напрошивъ шою вся покрыта поненькими досками, или лубками, или восчанымъ поломомъ, которыми закрываютъ и всѣ отверстія, чрезъ которые бы могло проникнуть солнце; въ такихъ сараяхъ вѣшаютъ на шестахъ свѣчи, шакъ, чтобы онѣ другъ до друга не допрогивались: вечеромъ, когда жаръ уже умалился, поднимають всѣ ставни, и открываютъ всѣ отверстія, закрываемыя снова утромъ въ шо время, когда жаръ солнечный сдѣлается великъ, или когда будетъ сильный вѣшрѣ, или когда идетъ дождь.

Впрочемъ шакое бѣленіе дѣйствуетъ только на поверхность, и если свѣчи дѣланы изъ желтаго сала, то внутренніе слои свѣчи скоро проникають на поверхность; пошому что должно въ работѣ употреблять самое бѣлое сало.

5070. **ВЪЛЕНІЕ ХЛОМОМЪ.** Дѣлають сплошной ящикъ изъ какаго либо бѣлаго дерева (изъ сосны, или лишвеницы и проч.), шакой величины, кака бы сообразна была количеству дѣлаемыхъ на заводѣ свѣчей; въ ящикѣ вставляются бруски, на которые

кладущя, въ нѣсколько рядовъ палочки свѣчками, одна надъ другою, такъ чтобы одна не допрогивалась до другой. Всѣ скважины ящика, внутри и снаружи его, совершенно заклеиваются бумагою; внутренніе края крышки обиваются суконными покрывками, а крышка плотно закрывается посредствомъ рѣпкихъ скобъ, такъ, чтобы скважина, оспающая между крышкою и ящикомъ, была совершенно закрыта; съ одной стороны ящика дѣлается опверстіе, въ вершокъ ширины, въ которое вкладывается стеклянная трубка, соединенная съ тою посудою, гдѣ готовится хлоръ. Сверхъ того, съ обѣихъ сторонъ ящика дѣлается рядъ окошекъ, одно противъ другаго, въ 8 или 10 квадратныхъ вершковъ, въ которые хорошо вмазывается бѣлое стекло; посредствомъ опшихъ окошечекъ можно видѣть, кончилась ли работа въ ящикѣ, не опворяя его.

5071. Для пригошвленія хлора, смѣшиваютъ въ ступкѣ при части столовой соли и одну часть марганца; эта смѣсь кладется въ репорту, у которой придѣлано на широкомъ концѣ опверстіе, съ припертою пробкою, а на другомъ концѣ сдѣлана обыкновенно бывающая у репортъ трубка, которую соединяютъ съ пробкою, выходящею изъ ящика, вливаютъ сквозь опверстіе, запираемое пробкою, двѣ части сѣрной кислоты, закупориваютъ опверстіе, и замазываютъ всѣ скважины между трубками; тогда хлоровый газъ, опдѣляясь изъ репортъ въ ящикъ, дѣйствуетъ на свѣчи, и дѣлаетъ ихъ бѣлыми.

Когда же сало выбѣлено уже хлоровою водою, то выдѣланныя изъ такаго сала свѣчи, другаго бѣленія не требуютъ.

5072. ДѢЛАНІЕ САЛЬНЫХЪ СВѢЧЪ, ДОМАШНЕЕ. Сало снятое съ кишекъ и почекъ бараньихъ и говяжьихъ, сперва высушить на жердяхъ, потомъ изрѣзать въ кусочки, положить въ кошелъ, стоящій на огнѣ, и въ кошорой влише нѣсколько воды; сало мѣшать непрерывно, пока оно растопится все, послѣ чего

процѣдиль его сквозь рѣшето или ивовую плешенку, выжимая оспапки сильно; процѣженному салу надобно дать засынуть, и буде еще есть нечистоты, которыя опседуть, то ихъ ошдѣлишь, а чистое сало распопишь снова, также съ небольшимъ количествомъ воды, куда прибавишь полченныхъ квасцовъ, полагая ихъ одинъ унцъ на сорокъ фунтовъ сала.

Распопленное сало вылишь въ формы, въ копорыхъ вставлены уже свѣщильни хлопчатой бумаги, пополамъ съ льняною пряжею.

Свѣчи надобно беречь въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

**5073. САЛЬНЫЯ СВѢЧИ** обмакиваюшъ иногда въ воскъ (что уже и у насъ называюшъ аплике); такимъ образомъ расплаиваюшъ наприм. восемь фунтовъ бѣлаго воску съ двумя фунтами сала въ посудинѣ узкой и длинной; въ эту смѣсь опускаюшъ сальныя свѣчи не толстыя, уже готовыя: онѣ покрываюшся тонкимъ слоемъ воска; буде же этотъ слой покажется еще очень тонкимъ, то опускаюшъ ихъ въ другой разъ. Такія свѣчи не оплываюшъ, потому что воскъ расплаивается отъ огня не такъ скоро какъ сало, около котораго онѣ составишъ закраины.

**5074. ЛУЧШІЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ САЛЬНЫЯ СВѢЧИ, КОТОРЫЯ ГОРЯТЪ ОЧЕНЬ ЯСНО И ДОЛГО.** Надобно взять восемь фунтовъ свѣжаго сала, изрѣзавъ его въ маленькіе куски, и съ четвертою частію прошиву его вѣсу чистой рѣчной воды, положивши въ котелъ, расплаивать на легкомъ угольномъ огнѣ; когда сало растопится (при чемъ надобно смощрѣшь, чтобы оно не пригорѣло), тогда процѣдиль все сквозь холстину, чтобы ошдѣлишь отъ него всѣ постороннія вещи.

Къ процѣженному салу прибавишь:

Чистой рѣчной воды . . . . .	8 фунтовъ.
Селитры . . . . .	1 лотъ.
Нашатырю . . . . .	1 —
Квасцовъ . . . . .	4 лота.

Всю эту смѣсь варить на легкомъ огнѣ въ мѣдномъ, хорошо вылуженномъ кошлѣ, до шѣхъ поръ, пока вся вода выпарится; оспапокъ весь процѣдишь сквозь холщину.

Для приготовления свѣчъ изъ сала, такимъ образомъ очищеннаго, и которыя горѣли бы, какъ сказано, и ясно и долго, дѣлается свѣщильня изъ хлопчато-бумажной и льняной пряжи пополамъ, и прежде, нежели опустится въ форму, надобно ее сперва окунуть въ расплавленную смѣсь сала съ небольшимъ количествомъ камфоры. Приготовленные такимъ образомъ свѣчи никогда не оплывають, и горятъ вдвое долѣе обыкновенныхъ сальныхъ свѣчъ. Свѣчи будутъ еще лучше, если на каждой фунтѣ сала прибавится по чешыре лоша воску.

5075. **СВѢЧИ СПЕРМАЦЕТОВЫЯ.** Спермацетъ доставаемый изъ полосей, особыхъ отъ мозговыхъ, находящихся въ головѣ китовъ, и очищаемый посредствомъ мыльнаго щелока, есть вещество въ чистомъ своемъ состояніи совершенно безцвѣтное, въ видѣ листочковъ, и на ощупь жирновато, хопя и не масляно. Онъ легко расплавляется въ пеплошъ, и опять застываетъ на холодѣ. Спермацетъ съ недавняго времени начали употреблять для приготовления свѣчей, имѣющихъ отличную бѣлизну и полупрозрачность, и которыя горятъ такъ же свѣшло, какъ свѣчи восковыя и не издають отъ себя такого непрятнаго запаха, какъ свѣчи сальные.

5076. Спермацетовыя свѣчи выливаются въ формахъ оловянныхъ, или стекляннхъ; свѣщильни для нихъ дѣлаются точно такія же какъ и для другихъ свѣчей, изъ лучшей хлопчатой бумаги.

Самое же выливаніе свѣчей точно почти такое, какъ и свѣчей сальныхъ.

Вылишья изъ спермацета свѣчи бывають нѣсколько хрупки и ломки; а чтобъ онѣ не были таковы, то сперва прибавляють къ спермацету отъ



15 до 20 частей на сто бѣлаго воску, и свѣ нѣмъ вмѣстѣ расплавляющѣ, а потомъ уже льющѣ свѣчи.

Вылипыя спермацетовыя свѣчи снаружи очень бѣлы, и потому не требуютъ никакой дальнейшей обработки.

5077. **СВѢЧИ СТЕАРИНОВЫЯ** появились весьма въ недавнее время, и еще не вошли въ общее употребленіе.

Всякое сало и жиръ состоятъ преимущественно изъ двухъ веществъ, изъ *олеина*, вещества жидкаго при обыкновенной температурѣ, и *стеарина*, вещества твердаго; чтобъ изъ послѣдняго дѣлать свѣчи, то надобно умѣть его отдѣлить отъ *олеины*, что и дѣлается различнымъ образомъ. Вотъ одинъ способъ проще другихъ, доставать *стеаринъ* посредствомъ механическаго шельма выжиманія изъ сала *олеины*.

Сало, изъ котораго хотятъ получить *стеаринъ*, смѣшивается съ большимъ или меньшимъ количествомъ терпентиннаго масла. Эта смѣсь выливается въ цилиндрическія или круглыя коробки, обложенныя внутри тряпками, и какъ въ дни, такъ и въ бокахъ имѣющія малыя сважины, и въ нихъ подвергается постепенно весьма сильному давленію, которое выжимаетъ изъ нее все прибавленное лучшее масло, и самую жидкую часть употребленнаго сала. Оставшееся послѣ того въ коробкахъ твердое вещество вынимается изъ нихъ и кипятится долгое время съ водою, чтобы отнять у него запахъ терпентина. Добытое такимъ образомъ твердое вещество расплавляется въ особенной посудѣ и, будучи смѣшано съ свѣжимъ, или недавно приготовленнымъ животнымъ (костянымъ) углемъ, содержится въ горячемъ состояніи нѣсколько часовъ, и наконецъ кипятится продолжительное время; простывши же, оно становится очень бѣлымъ, полупрозрачнымъ, сухимъ, ломкимъ, безъ всякаго вкуса и запаха.

Изъ этого-то вещества, или *стеарины* (изъ бараньяго сала лучшей) выдѣлываются свѣчи съ прибавкою какого нибудь душистаго масла.

5078. Чшобб очистишь сколько можно лучше говяжьёу стеарину, то ее послѣ сильного выжиманія съ скипидаромб, расширяющб съ виннымб, посредственной крѣпости, спиртомб, и попомб снова выжимающб, а наконецъ соединяющб съ какимб нибудь душистымб масломб; или разливая, по надлежащемб распленіи, въ плошки, содержація какую нибудь перегнанную чрезъ душистыя sprawy воду, или, что еще простѣе, прибавляя въ заспывающую массу стеарины прямо какое нибудь душистое масло, и смѣшивая его прежде нежели эта масса затвердѣетб. Этотб способб впрочемб нѣсколько дорогб, по причинѣ дороговизны спирта; упошребляя же для добыванія стеарины хорошее баранье сало, можно совершенно обойтись безъ спирта и получать превосходныя свѣчи, и по виду, и по упошребленію.

5079. **СВѢЧИ КУРИТЕЛЬНЫЯ.** Взять лучшаго роснаго ладана полунца, спираксы золопникб, сухаго перуанскаго бальсама золопникб, гвоздичныхб головокб 18 гранб, сухаго угольнаго порошка одинб унцб и чешыре золопника, селишры золопникб; померанцоваго перегоннаго масла и шинкшуры амбры по шридцапи шести гранб.

Изъ всѣхб этихб матеріаловб съ достаточнымб количествомб драганшной камеди, распущенной въ водѣ, сдѣлашь шѣсто, изъ котораго и выдѣлывать шреугольныя пирамидки, или конусы, вышиною въ вершокб. Ихб надобно держашь въ сухомб мѣстѣ. Зажигашь же ихб сверху: онѣ горятб безъ пламени и издающб изъ себя благовоной запахб.

Какб померанцовое масло очень скоро улеташь, то можно и безъ него обойтись.

Можно шакже сосшавлять шакія свѣчи изъ чешырехб частшей спираксы, чешырехб частей рос-

наго ладану, изъ одной части сандала, изъ 24 частей липоваго угля, и изъ одной части лабдина. Какъ эти пропорціи, такъ и большее или меньшее число смолъ измѣняются по произволу.

### ЕЛДЕРЕЯ, СЕЛЛЕРЕЙ.

5080. Это растение бываетъ двухъ родовъ: курчавое, котораго только листья употребляются въ супы, и крупное Испаліанское корневое.

Разводятъ его сѣмями, которыя всходятъ чрезъ двѣ или три недѣли, а сѣютъ ихъ въ Мартъ въ умѣренно теплой парникъ, \* покрываютъ очень тонко землею, не толще какъ въ хорошій ножевой обухъ, и иногда опрыскиваютъ, когда земля суха; когда они взойдутъ, выпалываютъ и при сухой погодѣ поливаютъ. Въ половинѣ Маія должно растенія пересадить, обрѣзавъ сперва листья и длинные корни, въ хорошую, жирную землю, въ бороздки рядами, разстояніемъ во всѣ стороны на одинъ футъ; пока не принялись, поливать, полоть и иногда вскапывать между ними землю. Когда кусты изъ бороздокъ выроснутъ, то должно съ обѣихъ сторонъ немного землю къ нимъ пригрести. При такомъ содержаніи, въ жирной землѣ корни бываютъ сильны и велики. Въ Октябрѣ, при сухой погодѣ корни вынимаются, длинная мочка окорачивается, наружные листья обрѣзываются по самое сердце и сажаются въ воздушномъ погребѣ въ песокъ.

Можно обрѣзывать листья и дѣлать изъ нихъ здоровой салатъ. Корни и права не только полезны въ скорбушныхъ болѣзняхъ, но для чахоточныхъ и слабыхъ людей нипашельны.

### СЕЛЬДЬ.

5081. **ЛОВЛЯ СЕЛЬДЕЙ.** Сельди, привозимыя солеными изъ Голландіи, водящаяся и въ моряхъ, окружающихъ Россійскія владѣнія. Море Балтійское,

\* Въ мѣсяхъ же теплыхъ ее сѣютъ прямо на грядахъ.

Бѣлое, Охотское, и разные заливы океановъ Сѣвернаго и Воспочнаго изобилуютъ ими.

Ловятъ же сельдей разными снастями, но всего болѣе сѣшми, которыя дѣлаются изъ лучшаго, хорошо чесанаго и въ тонкія нити выпряденаго льну; но можно ихъ дѣлать и изъ тонкой пеньки.

Для прочности варятъ сѣши въ отварѣ полченой дубовой коры, пересыпавши ихъ этою корою; отъ чего сѣши дѣлаются темнобураго цвѣту, и бывають менѣе примѣшными для рыбы; варятъ же ихъ въ отварѣ часа два.

Величина сѣшей бываетъ разная, отъ 12 до 24 саженой длины, и около  $1\frac{1}{2}$  сажени ширины; величина пеплей должна быть такая, чшобы въ натянутой сѣши было отъ 14 до 16 пеплей на каждомъ футѣ. Если сѣть хорошо сплетена, то всѣ узлы должны быть въ прямой линіи, когда сѣть будетъ порядочно натягнута. Сѣть виситъ на крѣпкой бичевкѣ, полщиною въ мизинецѣ, къ которой привязаны куски пробочнаго дерева, называемые поплавками, которыя не даютъ сѣши глубоко опуститься въ воду.

Къ нижнему краю сѣши привязываются камни, или гири, съ которыми можно опустить сѣть такъ глубоко, какъ угодно, потому что сельдь не всегда плаваетъ въ одинакой глубинѣ, а особливо въ лунныя ночи гораздо глубже.

Такимъ образомъ, когда сѣть раскинута, то полавки удерживаютъ ее вверху, а камни или гири тянутъ въ низу, отъ чего сѣть натягивается и становится какъ бы стѣною, въ которой сельди зацѣпляются въ петляхъ. Широкими пеплями сельдей лучше ловить весною, а узкими осенью.

5082. Для ловли сельдей употребляются также обыкновенные *неводы* съ кошелемъ, точно такіе же, какими ловятъ рыбу въ рѣкахъ и озерахъ, только гораздо шире и длиннѣе. Такой неводъ

вывозяшъ въ лодкѣ въ море, выкидывающъ его, и опять вытаскивающъ на берегъ съ помощію нѣсколькихъ длинныхъ веревокъ, привязанныхъ къ каждому боку невода; при чемъ сельдь ловишся въ кошель.

5083. Англійскій способъ сельдянаго лова, ещѣ еще лучше. Какъ шамъ ловля сельдей производилась только осенью, то сѣти употребляющіяся сдѣланныя изъ двойной понкой пеньки; къ нимъ не нужно привязывать камней или гирь, пошому, что онѣ собственною тяжестію опускаются на низъ.

Тридцать и болѣе такихъ сѣтей связываются вмѣстѣ и укладываются въ одинъ большой ботъ, кошорый можешъ нести грузу до десяти ласповъ. Четыре или пять человекъ рыбаковъ садяшся въ ботъ, и съ помощію парусовъ отправляются въ море къ знакомому мѣсту; шутъ выкидывающъ сѣти, одну за другою, безпрестанно подвигаясь впередъ, пока выкинушъ весь длинный рядъ сѣтей; тогда подвязываютъ всѣ паруса, обвершываютъ конецъ канаша, къ кошорому привязана сѣть, около мачшы, и, гребя тихо, поджидаютъ другихъ сѣтей. Въ это время ботъ стоишъ какъ бы на якорѣ, носомъ насупротивъ вѣтра, кошорый гонитъ его назадъ, но длинный рядъ плавающихъ сѣтей сопротивленіемъ своимъ не допускаешъ его ошойти назадъ; такимъ образомъ отъ двухъ противудѣйствующихъ силъ сѣти напягиваются крѣпче, нежели отъ двухъ якорей, неподвижно на своихъ мѣстахъ лежащихъ. Опытъ показываешъ, что если сѣть порядочно растянуша, то при одинаковыхъ другихъ обстоятельствашъ, ловъ всегда бываетъ изобильнѣе; впрочемъ онъ изобильнѣе бываетъ весною, нежели осенью.

5084. СОЛЕНІЕ СЕЛДЕЙ. Какъ скоро сельдь вынута изъ воды, то она скоро умираешъ; ее либо употребляютъ свѣжую въ пищу, или копченую,

либо маринованную, либо соленую. Только соленыя сельди держатся долго безъ порчи.

Солящъ сельдей такъ: какъ скоро сельдь вынута изъ сѣши, поспѣшъ вырѣзываютъ у ней горло, и припомъ это дѣлающъ очень проворно, попомъ вычищаютъ всю запекшуюся кровь, спараясь не повредить чешуи и не пронуть молоковъ и икры.

Вычищенныхъ сельдей бросаютъ въ чаны и поспѣшъ пересыпаютъ ихъ солью, или обливаютъ бывшимъ уже въ употребленіи рассоломъ, когда его много и онъ еще хорошъ. Въ такомъ рассолѣ онъ могутъ оставаться до другаго дня, но лучше ихъ поспѣшъ, буде можно, укладывая въ бочки, въ которыхъ онъ должны храниться, къ чему и приспущаютъ тогда же, какъ скоро сельди отъ рыбаковъ перейдутъ въ руки солящиковъ, попому, что всякое промедленіе вредно для сохранности и хорошаго ихъ вкуса.

Сперва посыпаютъ дно бочки солью, и потомъ укладываютъ сельдей рядами, спинками внизъ, и припомъ такъ, чтобы каждый слѣдующій рядъ лежалъ на предвѣдущемъ крестѣ на-крестъ (то есть одинъ рядъ вдоль, а другой поперегъ, и такъ далѣе). Каждую сельдь надобно плотно класть одну къ другой, и наблюдать, чтобы онъ не лежали бокомъ, попому, что это препятствуетъ рассолу въ нихъ проникнуть, и сельди легко могутъ слипнуться. Каждый рядъ сельдей посыпаютъ солью, для чего довольно ея двухъ пригоршней. Соль вдавливаютъ въ каждый рядъ сельдей какъ можно лучше. Такъ наполнивши бочку, накрываютъ дномъ и оставляютъ, безъ всякой другой тяжести, до слѣдующаго дня.

На другой день по утрамъ сельди въ бочкѣ довольно осадутъ; тогда удавливаютъ ихъ легонько бочечнымъ дномъ, и вычерпываютъ или сливаютъ весь рассолъ, выступившій поверхъ дна. Попомъ добавляют свѣжихъ сельдей (разумѣется очищен-

ныхъ) въ бочку, и наполняютъ ее по прежнему; на третій день поступаютъ также, а къ вечеру того дня закупориваютъ и заколачиваютъ бочку. Сливый опъ первого дня разсолъ годится для соленія вмѣсто соли (какъ выше сказано) а также и для подлива; но потъ, который будетъ сливъ опъ втораго и третьяго дня, имѣетъ мало солености, и ни къ чему болѣе не годится.

5085. Если пожалтъ соли, и мало посоливши оставишь сельдей долго лежать, не уложивши въ бочки, или съ самаго начала не довольно употребишь соли, то никогда нельзя получишь хорошихъ сельдей, и онѣ при всей осторожности скоро испортятся: въ послѣдствіи сколько бы ни подбавляшь соли, все это ни къ чему не послужитъ. Хорошая укладка нужна, но сама по себѣ недостаточна къ сбереженію сельдей; если и безъ укупорки достаточно посолишь, то онѣ также хорошо сохраняются, какъ и укупоренныя. Напрощивъ того слишкомъ крѣпкая укладка можетъ даже быть вредною, потому что она не даетъ разсолу всюду проникнуть.

Надобно также наблюдать, чтобы бочки были плотны и не пропускали разсолу, безъ котораго рыба скоро испортится. Всего лучше дубовыя бочки.

5086. *Для соленія сельдей никакая другая соль не годится, кромѣ Испанской: она только одна имѣетъ въ себѣ наиболѣе солености, а при томъ, бывъ распущена, не оставляетъ ни сколько нечистоты. Всѣ другія соли придають рыбѣ вредную слизь.*

Разсолъ осеннихъ сельдей (то есть осенняго лову) дѣлается уже на третій день свѣтлѣе; скоро потомъ пропадаетъ вся кровь, и разсолъ становится мутно-бѣлаго цвѣту. Но у весеннихъ сельдей разсолъ очищается недѣли черезъ двѣ. Пока разсолъ не свѣтлѣетъ совершенно сбраго цвѣту, до тѣхъ поръ сельди имѣютъ сырой рыбій вкусъ.

Жирныя сельди узнаются, когда онѣ еще не

посолены, по сброму цвѣшпу спинки; если же спинка шемносиняго цвѣшпу, по сельдь пощая.

Всего чаще сельдей соляшв; и если онѣ св перваго разу довольно посолены, и храняшся вѣ плоскихъ бочкахъ, всѣ вѣ разсолѣ, по держашся безв всякой порчи долѣе года.

Гораздо рѣже сельдей *маринируютѣ*, по ешть, вырѣзавши горло у свѣжихъ и очиспивши отѣ крови, посыпающъ немного солью, обсушающъ, поджаривающъ слегка на угольяхъ, и кладущъ вѣ уксусѣ.

**5087. копченіе сельдей** производится слѣдующимъ образомъ: прежде всего вырѣзываютъ у нихъ горло самымъ острымъ ножемъ, со всею возможною скоростію, лучшимъ образомъ вымываютъ запекшуюся кровь, и обсыпающъ ихъ солью. Тавѣ оспавляющъ ихъ лежашъ вѣ соли нѣсколько часовъ болѣе или менѣе, смотря по шому, на долго ли хопяшъ приготоовишъ ихъ вѣ прокѣ; вынувши изѣ соли, дающъ имъ обсохнушъ, вшыкающъ рядомъ на деревянные палочки, и вывѣшивающъ вѣ дыму.

Гдѣ копченыя сельди приготоовляющся вѣ большомъ количествѣ, шамъ ешть особо успроенныя копшильни, кошорыя внушри огорожены на нѣсколько отдѣленій, чтообы можно было копшишъ сполько сельдей, сколько каждый разѣ бываетъ нужно, не имѣя надобности наполняшъ дымомъ всю копшильню. Для копченія ихъ лучшій дымъ ешть можжевеловый; вѣ шесть часовъ, или около шого, сельди бывающъ досшашочно прокопчены.

Распласшанныя сельди, у кошорыхъ икра и молоки вынушы, прокапчивающся лучше и держашся долѣе.

**5088. голландской способъ солить сельди.** Какъ шолько сельди изѣ воды вынушы, по берущъ ихъ, и двумя большимъ и указательнымъ пальцами вынимающъ изѣ каждой сельди жабры, печенку и желудочной пузырь, а длинную кишечку, къ коей прирасшашивъ жирная перепонка, выдергивающъ



небольше, какъ шолько чшобы она не много наружу висѣла. Потомъ шопчасъ солятъ, и кладутъ плотно въ боченокъ слоями, каждой слой въ прошивномъ другому направленіи, шо естъ, сперва кладутъ въ правую спорону головками, а потомъ въ лѣвую, и шакъ попеременно, и наполнивши боченокъ, заколачиваютъ его плотно. Причѣмъ особливо наблюдають, чшобы боченки были самыя крѣпкіе, и жидкости бы нимало не пропускали. Такимъ образомъ сельди, если посолены мѣлкою солью, оспаются въ боченкѣ закупоренными двѣ недѣли, а если крупною, шо три или чѣтыре недѣли.

5089. Когда сельди надлежащее время пролежатъ въ разсолѣ, чрезъ чшо виупренніе ихъ соки изъ нихъ выйдутъ, шо вываливаютъ ихъ изъ боченковъ на широкіе нарочно для шого сдѣланные столы съ закраинами, нѣсколько къ одной споронѣ наклоненные, для спуска жидкости въ особенную посудину. Эшу жидкость или разсолъ взвариваютъ въ чугуномъ или желѣзномъ кошлѣ; потомъ снявъ пѣну, сливаютъ или спускають его въ деревянную кадку, чшобы онъ простылъ. На каждой боченокъ берутъ изъ шридцати самцовъ сельдей молоки; расширяють или разбиваютъ ихъ въ шупкѣ, прибавляя между шѣмъ шуда понемногу разсола; когда же разойдутся хорошо и смѣсь сдѣлается вся равна наподобіе густаго молока, шо ее вливаютъ въ разсолъ находящійся въ кадкѣ, и смѣшиваютъ. Тогда кладутъ сельди въ боченки, пересыная каждой слой солью шакимъ же порядкомъ какъ и при первомъ соленіи, забиваютъ плотно боченки, и потомъ въ дыру боковую, или въ днѣ находящуюся, наполняютъ ихъ означеннымъ пригошвленнымъ разсоломъ, и закупориваютъ.

5090. сельди испортившіяся поправить. Положитъ ихъ въ шакую воду, въ кошорой насшояна была ольховая кора; и когда онѣ вымокнутъ, шогда развѣсивъ ихъ выкопшишь; чрезъ эшо получаютъ онѣ хотя другой вкусъ, однако лучший прежняго.

## СЕЛЯНКА.

5091. **СЕЛЯНКА СКОРОМНАЯ.** Взявши шинкованной бѣлой капусты, мѣлко скрошеннаго луку, коровьяго масла, уксусу, перцу, нарѣзанной мѣлкими кусочками вешчины, положишь все то на сковороду, и поджаришь.

5092. **СЕЛЯНКА ИЗЪ ПЕРЕПЕЛОКЪ СОЛЕННЫХЪ.** Скрошишь свѣжую капусту такъ, какъ крошаешь ланшу, поштваришь въ водѣ и опжашь; положишь на сковороду коровьяго масла и крошеннаго луку; когда лукъ обжарится, положишь капусту и еще пообжаришь, посыпашь муки, накашишь уксусомъ, и положивъ въ селянку вымоченныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ соленыхъ перепелокъ, дожаришь.

5093. **СЕЛЯНКА СЪ ВЕШЧИНОЮ И ГОВЯДИНОЮ.** Нарѣзашь вешчины продолговатыми жеребейками, положишь ее въ чашку и наливъ кипячкомъ; его надобно перемѣнить раза чешыре, и каждый разъ вымѣшивашь ложкою. Нарѣзашь также говядины, накрошишь очищенныхъ отъ кожи огурцовъ, и рѣчашаго луку, и облишь все смяшаною.

Между тѣмъ распустишь въ каспрюлѣ коровьяго масла, и обжаришь въ немъ сперва вешчину, переворачивая ее ложкою, а потомъ говядину, послѣ чего положишь пуда же смяшану съ огурцами и лукомъ, и когда все довольно ужарится, наливъ кипячку сколько, чтобы онъ совсѣмъ покрылъ мяса; накрывши каспрюлю крышкою, пошавишь ее на жарѣ и держашь около часу, чтобы все хорошо упрѣло.

5094. **СЕЛЯНКА РЫБНАЯ.** Нарубивши свѣжей или кислой капусты, обжаришь ее на сковородѣ въ полномъ маслѣ, съ прибавкою рубленаго луку, и все посыпашь мукою и полченымъ перцемъ. Когда обжарится, то смочишь немного уксусомъ, или квасомъ, положишь засольной пешки жеребейками изрѣзанной, куда можно прибавишь и ошашки

другихъ жареныхъ рыбъ. Все это ужаришь, сгладишь ложкою и поставишь въ печь, чтобы позарумянилось.

**СЕРЕБАРИШКЪ** поже что и **шиповникъ**. См. это слово.

### СЕРЕБРО.

5095. **СПОСОБЪ ОТДЕЛЯТЬ СЕРЕБРО ИЗЪ СЕРЕБРЯНАГО ШИТЬЯ И ГАЛУНОВЪ.** Связавши крѣпко въ пучки галуны, или шитыя вещи, изъ которыхъ нужно отдѣлать серебро, кладушь ихъ на раскаленные уголья и держашь до пѣхъ поръ, пока шелкъ, съ копорымъ соединены серебряныя ниши, сгоритъ; потомъ давши этимъ пучкамъ остынуть, полкушь ихъ въ снопъ, и шелкъ улетаешь въ видъ пыли, серебро остаешся.

5096. **СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ СЕРЕБРЯНЫЯ ВЕЩИ.** Для чистки серебряныхъ вещей употребляешся обыкновенно пережженный на огнѣ алабастръ, который послѣ полкушь въ самый мѣлкій порошокъ, просѣваюшь, и чистяшь имъ серебро посредствомъ мягкой кисточки.

5097. **СПОСОБЪ ПРИДАТЬ СЕРЕБРУ ВИДЪ НОВАГО.** Берушь по фунту: негашеной извести и квасцовъ; по кружкѣ горьлки и уксусу, и двѣ кружки пивныхъ дробинъ; и въ этой смѣси кипятяшь серебряную посуду; потомъ обмываюшь ее въ чистой водѣ, вытираюшь до суха и она получаешь видъ новой посуды.

5098. **СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ ПОСУДУ СЕРЕБРЯНУЮ ВЪ БОЛЬШОМЪ КОЛИЧЕСТВѢ.** Въ двѣнадцать шпофовъ воды, налишой въ кошелъ, кладушь чепыре фунта дубовой или буковой золы, чепыре лота наскобленного Венеціянскаго мыла, и чепыре фунта соли; въ этой смѣси варяшь посуду цѣлый часъ, а потомъ ее вымываюшь въ чистой водѣ и вытираюшь.

**5099. ЧИСТИТЬ СЕРЕБРО ОЧЕНЬ ЗАПАЧКАННОЕ.**

Такое серебро намазывают щавельною солью смоченною водою, и намазавши ею, осмываютъ серебро такъ лежащъ цѣлый часъ, потомъ счищаютъ соль, вытираютъ серебро щеткою и вымываютъ въ чистой водѣ.

**5100. СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ СЕРЕБРЯНЫЯ ЛОЖКИ, ПОЛУЧИВШИЯ ОТЪ ЯИЦЪ ЧЕРНОВАТЫЙ ЦВѢТЬ.** Сперши сажи въ самый мѣлкой порошокъ, напираютъ ею ложки, а потомъ прутъ кускомъ замши.

**5101. ОЧИЩАТЬ СЕРЕБРО ОТЪ ПЯТЕНЪ.** Такое серебро кладутъ часа на чепыре въ мыльной щелокъ, прибавляютъ туда алабастру, смоченнаго уксусомъ, чтобы онъ приспалъ крѣпче къ серебру, высушиваютъ его на огнѣ, и потомъ смываютъ. После этого пяни шрутъ сухою глиною, отъ чего алабастръ сходитъ и серебро осмается совершенно чистымъ.

**5102. ЕЩЕ СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ СЕРЕБРЯНЫЯ ВЕЩИ И ПОСУДУ.** Надобно расшворить въ крѣпкомъ щелокѣ нѣсколько квасцовъ и, прибавя въ расшворъ мыла, переть этою смѣсью помощію полотенца серебряныя вещи. Этимъ способомъ можно чистить ихъ за ново.

**СЕРПУХА.**

**5103. РАЗВЕДЕНІЕ СЕРПУХИ** (*Serratula arvensis. Linn.*) легко, потому что серпуха расшетъ и дикою въ большей части Россійскихъ Губерній, по лугамъ, не обработаннымъ полямъ, и будучи одинъ разъ посѣяна, какъ расшеніе многолѣтнее, сама собою обсеваема.

Какъ для большихъ красилень требуется ее много, то лучше нарочно ее для этого засѣвать на поляхъ, чтобы собирать ее было удобнѣе и дешевлѣ.

Почва для нее нужна луговая низменная, и для обильнѣйшаго урожая надобно ее унавоживать, и всего лучше, перепрѣвшимъ уже навозомъ.

Надобно сѣять серпуху осенью, или въ Августѣ мѣсяцѣ по передвоенной и забаронованной пашнѣ; сѣмяна разбрасывать рѣдко, и послѣ того закрыть слегка землю посредствомъ бороны, обороченной головашками клевцовъ внизъ.

Когда серпуха зацвѣшетъ, что обыкновенно бываетъ на другой годъ посѣва, въ Июль и въ Августѣ, по можно ее срѣзывать для употребленія въ краску; впрочемъ можно ее срѣзывать или скашивать и тогда, когда сѣмяна ея уже посѣютъ, потому, что и тогда все растеніе даетъ краску. Для разводу же можно сѣмяна выкалачивать изъ высушенныхъ растеній; сѣмяна ея для всходу годны бывающъ чешыре года.

5104. **УПОТРЕБЛЕНІЕ СЕРПУХИ.** Молодую траву овцы ѣдятъ охотно, но когда она выросши, сдѣлается швердою, тогда ни одна скопина ея не прогаеетъ.

Но главная польза серпухи состоитъ въ томъ, что изъ нее получается лучшая и очень прочная желтая краска для крашенія суконъ, хлопчатой бумаги, полошенъ и шелку; съ квасцовою подготовкою цвѣтъ этотъ проченъ. Въ смѣшеніи съ индигомъ можно красить ею въ красивый зеленый цвѣтъ.

Отъ прибавленія разныхъ солей и отъ образа приготовленія маперій, назначенныхъ къ окрашенію, можно получать отъ нее и другіе цвѣты, равно какъ и чрезъ соединеніе съ куркумеею, чернильными орѣшками можно окрашивать маперіи въ различные опшѣнки цвѣшовъ.

### СЕРПЪ.

Это орудіе, употребляемое для жатвы, описано и изображено въ Собраніи рисунковъ въ Словарю надлежащихъ.

## СИГАРКА.

5105. **ПРИГОТОВЛЕНІЕ СИГАРЪ.** Сигарка, цыгарка есть Испанское слово и означаетъ свернутый для куренія въ видѣ трубки бумажный или папачный листъ. Для дѣланія сигарокъ беруть широкій папачный выдѣланный уже, какъ слѣдуетъ, листъ, (обвершку), который и скатываютъ, что дѣлается различными образомъ. Въ иныхъ мѣстахъ скатываютъ каждую сигару на сполъ; въ другихъ скатываютъ посредствомъ руки и деревянной дощечки, висящей на ремнѣ даже до колѣнъ. Въ Испаніи катаютъ сигары просто голыми руками.

Доброта сигаръ зависитъ отъ доброты употребленнаго на нее папачу. Когда сигара хорошая, то она на одномъ концѣ закручивается, а съ другого конца обрѣзывается.

## СИДРЬ.

5106. **ФРАНЦУЗСКІЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ СИДРЬ** или **ЯБЛОЧНИКЪ, ЯБЛОЧНОЕ ВИНО.** Сидръ дѣлается изъ яблокъ. Онъ подобно пиву, въ нѣкоторыхъ странахъ составляетъ напитокъ самый обыкновенный. Доброта его зависитъ отъ многихъ обстоятельствствъ, изъ которыхъ главные суть: родъ и спѣлость яблокъ, способъ выжиманія ихъ, и броженіе сусла (мусса).

5107. **ВЫВОРЪ ЯБЛОКЪ.** Изъ всякихъ яблокъ, сладкихъ, кислыхъ, терпкихъ и горькихъ, можно дѣлать хороший сидръ, если его умѣть приготовить. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ смѣшиваютъ разные сорты яблокъ, чтобы сокъ вмѣщалъ въ себя различныя ихъ свойства, и добываютъ яблочникъ одной доброты.

5108. **ЗРѢЛОСТЬ ЯБЛОКЪ.** Яблоко должно достигнуть зрѣлости, которая бываетъ ранѣе въ яблокъ, испоченномъ червякомъ и спадшемъ съ дерева, почему не должно бросать и спадшихъ яблокъ, особенно же въ шѣ годы, когда на нихъ нѣтъ урожая.

Яблоки должно срывать, а не сбивать. Въ послѣднемъ случаѣ они повреждаются, и отъ удара, и отъ паденія; кромѣ того, сбивая, повреждаютъ много фруктовыхъ почекъ, которыя для будущаго года погибаютъ.

Яблоко, болѣе нежели другіе плоды, требуетъ зрѣлости, посредствомъ *вляенія*. Когда они складены въ кучу, то возбуждается въ нихъ родъ легкаго броженія, которое, соединяя составныя ихъ части, перемѣняетъ существо сока; яблоко теряетъ часть шерикости и кислоты, и дѣлается менѣе прошивнымъ вкусу.

Положивши на землю соломы, кладутъ на нее яблоки, въ мѣстѣ сухомъ и хорошо провѣтриваемомъ. Кучу оставляютъ подверженною дѣйствию свѣта, росы, шума, и даже легкихъ упренныхъ осеннихъ морозовъ.

Такимъ образомъ составныя части яблокъ соединяются для произведенія сахарнаго вещества, Это вторичное дозрѣваніе не всегда необходимо для дѣланія сидра; добываемый изъ вяленыхъ яблокъ напитокъ бываетъ лучшей доброшты.

**5109. ВЫЖИМАНІЕ СОКА.** Яблоки полкушъ и выдавливаютъ въ прессѣ, подкладывая настилку изъ длинной соломы, чтобы опдѣлить мякоть и способствовать выжиманію сока; для полученія хорошаго сидра воды не прибавляютъ, буде же яблоки будутъ очень сухи, то прибавляютъ ее очень мало. Иногда въ другой разъ передавливаютъ выжимки, и наливаютъ ихъ водою, въ небольшомъ количествѣ.

**5110. ВРОЖЕНІЕ СУСЛА.** Когда яблочный соръ выдавленъ, то вливаютъ его въ бочку. Броженіе начинается ранѣе или позже. Вскорѣ примѣчаютъ гуцу, поднимающуюся на поверхность, которой не должно давать опуститься на дно, но сѣдлить сусло, и это повторить 3 или 4 раза. Когда перешанетъ

подымаются гуща, то дающѣ броженію окончиться. Если бы гуща опустилась на дно, то соспавила бы сильныя дрожжи, и броженіе не окончилось бы, а оно должно имѣть срокъ, за которымъ уже переспаетъ бытъ полезнымъ, и спановится даже вреднымъ.

**5111. другой способъ.** Выдавивъ сокъ изъ ябокъ, выливаютъ его въ большіе чаны, въ которыхъ онъ перебродиваетъ 3 дни; послѣ того его сливаютъ въ бочки и уже болѣе не перебродиваютъ.

Первымъ способомъ доставляемое жидкости движеніе дѣлаетъ броженіе несовершеннымъ, потому что дѣйствіе его прерывается. Во *второмъ*, броженіе столь шумно, и столь сильно, что одна только грубая гуща отдѣляется отъ яблочника; самая же тончайшая остается въ немъ и образуетъ осадокъ, портящій цвѣтъ и доброту сидра. Давно уже замѣчено, что измѣненія, случающіяся въ спиртовыхъ жидкостяхъ, начинающіяся всегда съ гущи.

**5112. третій способъ.** Посредствомъ крышки съ сгущителемъ \* производится закрытое броженіе. Такимъ образомъ частицы сусла предохраняются отъ вреднаго вліянія воздуха. Дѣйствіе разложенія и соединенія, не находясь подъ вліяніемъ атмосферы, происходитъ тихо и спокойно; вся гуща, даже и самая тонкая, имѣетъ время отдѣлиться отъ сидра. Броженіемъ такимъ можно управлять по волѣ; но есть, по желаемой добротѣ напитка, можно употребить въ надлежащее время сѣживаніе и очищеніе его. Напитокъ будетъ легче, и здоровѣе, потому, что онъ болѣе будетъ очищенъ отъ разнородныхъ частицъ. Запахъ его лучше, потому что угольная кислота, опымаемая всегда часть аромата въ свободномъ бро-

---

\* Этимъ спарядъ изображенъ въ собраніи рисунковъ въ Словарю надлежащихъ.



женіи, сгустившя и удержившя въ закрышомъ броженіи. Если сидръ покажется слишкомъ безцвѣтнѣмъ, по въ такомъ случаѣ можно оставивъ нѣсколько часовъ сполченныя яблоки, не выжимая изъ нихъ соку, или же, прибавивъ къ выдѣланному сидру нѣсколько жженого сахара. Однимъ изъ этихъ средствъ удобно придашь сидру желаемый цвѣтъ.

Но какого рода броженію ни подвергали бы яблоки, по для этого жидкость должна имѣть температуру, по крайней мѣрѣ, между 2 и 8°, если ея не очень много; а отъ 1 до 5°, если ея очень много.

5113. Между обстоятельствомъ, необходимыми для выдѣлки хорошаго сидра есть одно, очень важное, а именно; расположеніе яблочнаго сока къ броженію. Яблоки, подобно винограду, содержатъ первыя начала осахаренія: они даже содержатъ ихъ болѣе, содержа въ себѣ яблочную кислоту, мякоть, и слизистую часть. Впрочемъ созрѣваніе яблока или вяленіе выгодно, пошому, что сидръ изъ плодовъ, лежавшихъ нѣсколько времени въ анбарахъ, бываетъ доброты лучшей.

И какъ одно только вяленіе яблокъ много содѣйствуетъ выдѣлкѣ хорошаго сидра, по можно произвести большее ихъ осахареніе, посредствомъ варки, отъ которой осахаривается смородина, и всѣ кислые и терпкіе плоды. Въ вареномъ или печеномъ яблокѣ, для большихъ, примѣрно удивительное дѣйствіе этого производства.

Яблоко спеченое въ печи или передъ огнемъ, подъ золою, или на какомъ бы по ни было жару, изъ сыраго и шерпкаго дѣлается сладкимъ и пріятнымъ. Оно шеряетъ первый свой видъ, сдѣлавшись вдавленнымъ и лопнувши въ нѣсколькихъ мѣстахъ, оно выпускаетъ жидкой сокъ, которой отдѣляется самъ собою изъ его внутренности. Этотъ сокъ, напищенный самыми благовонными ароматами яблока, показываетъ на сахаромѣрѣ всѣ въ 15 или

18° (по различному роду яблокъ), какой вѣсѣ находится въ лучшихъ виноградныхъ суслахъ; между шѣмъ какъ при обыкновенномъ производствѣ сидра, вѣсѣ эшотъ проспирается только до 6 или 8°. А по эшому варенныя яблоки или печенныя, подверженныя, по выдавкѣ сока прессомъ, броженію, съ прибавкою виннаго камня, дадутъ лучший сидръ.

5114. Сидръ выдѣлываютъ обыкновенно въ при послѣдніе мѣсяца года. Но когда для сей выдѣлки подождать до Марша мѣсяца, то можно получить напитокъ гораздо лучшей доброты. Съ нимъ случается тоже, что и съ варенымъ въ Маршѣ мѣсяцѣ пивомъ.

Сидръ не всегда оспаетъ покойнымъ. Въ немъ, какъ и во всякой другой жидкости, выдѣланной посредствомъ броженія, происходитъ внутреннее движеніе. Въ винахъ эшо случается при началѣ оппрысковъ виноградныхъ лозъ, въ то время, когда виноградъ цвѣтеть, при образованіи гроздовъ, во время ихъ созрѣванія; только навина, самыя крѣпкія, не дѣйствуютъ эши частыя броженія. То же самое случается и съ сидромъ. Можно отвратить эшо неудобство средствомъ самымъ простымъ:

Оно состоитъ въ обугленіи бочки, въ которой хоятъ беречь сидръ. Онъ не испортится въ ней въ печеніе нѣсколькихъ лѣтъ.

Въ Маршѣ мѣсяцѣ обыкновенно разливаютъ въ бупылки сидръ, назначаемый для спола: но бупылки должно закупоривать крѣпко, не прежде прошествія нѣсколькихъ дней, а по онѣ будущи лопашься.

5115. **слабой яблочникъ или сидръ.** Крѣпкій яблочникъ, напитокъ опмѣнной, удовлетворяетъ самому утонченному вкусу; но онъ, какъ и слишкомъ крѣпкія вина, не годится для обыкновеннаго употребленія, для котораго лучше слабой сидръ, составляющій напитокъ самой легкой и прохладительный. Онъ не имѣетъ ни одного изъ не-

удобствъ перваго, (который часто пучитъ животъ) и весьма пишательнъ; дѣлается же такъ:

Выдавивъ изъ полченыхъ яблокъ крѣпкій сокъ или первое сусло, снимаютъ выжимки съ пресси, и кладутъ въ корыто для полченія. Если сбмечка нужны для посъва, то они въ это время отбираются. Тогда на выжимки наливаютъ столько воды, сколько изъ нихъ выдавлено соку; толкутъ ихъ и пропускаютъ сквозь пресси, сливаютъ въ чанъ, и выходятъ яблочникъ второй доброты для спола. Въ послѣднемъ случаѣ бросаютъ во вторую выжимку нѣсколько лопатъ яблокъ.

5116. ПРИГОТОВЛЕНІЕ СИДРА НОВОГО, ПО СПОСОБУ г. ДЮВЪЭА. Для сего: 1. Высушиваютъ въ печи яблоки, изрѣзанныя ломьями.

2. Наспаиваютъ ихъ въ водѣ, взявши ея равную часть, и

3. Даютъ бродить тихо и медленно въ продолженіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ, въ закупоренной и покойно стоящей бочкѣ.

Этимъ образомъ получается напитокъ легкій, пѣнистый и чрезвычайно пріятный для вкуса, который можно разливать въ бутылки и не очищать его. Польза этого способа основана на осахареніи и закрытомъ броженіи.

Это средство открываетъ обширное поле земледѣлію и торговлѣ. Посредствомъ этого способа, хороший годъ достаточенъ для снабженія хозяина яблоками, нужными на три или четыре года урожая. Если случится, что нѣтъ много бочекъ, то все онѣ не потеряетъ ни одного яблока, стоитъ только высушить ихъ; надобно постараться, чтобы для сдѣланія этого способа всегда успѣшнымъ, сушка яблокъ была самая прочная и чтобы для этого употреблялись яблоки только самыя способныя къ выдѣлкѣ изъ нихъ вина: неповрежденные, безъ червоточинъ и зрѣлыя.

5117. **АНГЛІЙСКИЙ СПОСОБЪ ГОТОВИТЬ СИДРЪ.** Для сидра должно выбирать яблоки позднія, которыя не очень сладки. Скороспѣлыя или ранніе плоды бывающъ болѣе мучняны и сухи, и потому не такъ хороши для дѣланія изъ нихъ сидра, потому, что они дающъ менѣе сока, и сдѣланное изъ нихъ вино не такъ долго сохраняется, но легко закисаетъ.

Что касается до выбора яблокъ, то какъ каждый сортъ яблокъ имѣетъ свой собственннй вкусъ, такъ даетъ онъ и особливой сидръ, изъ которыхъ нѣкоторые превосходятъ, нѣкоторой крѣпковъ, и имѣетъ винный вкусъ; онъ и сохраняется лучше другихъ, и чѣмъ спарѣе, тѣмъ лучше дѣлается; сверхъ того бываетъ онъ здоровъ, приятенъ и спиртоватъ.

Чѣмъ блѣднѣе кожа на плодѣ, тѣмъ хуже сокъ его; а чѣмъ болѣе на кожѣ красношы, тѣмъ лучше сокъ; такъ же, чѣмъ желтѣе тѣло или внутренность плодовъ, тѣмъ лучше вкусомъ и цвѣтомъ сдѣланное изъ нихъ вино.

Твердыя, плосныя яблоки для сидра гораздо предпочтительнѣе рыхлыхъ и водяныхъ.

5118. Снимать яблоки съ яблоней должно осторожно, то есть, чтобы они не бились, падая на землю, и потому подспилать подъ яблони соломѣ; или во вся не спряхивать ихъ, а обирать руками, такъ же и носить ихъ и перевозить бережно. Опнудь не должно брать незрѣлыхъ плодовъ, которыхъ сокъ, будучи смѣшанъ даже съ сокомъ спѣлыхъ, имѣетъ всегда вяжущій, кислый и суровый вкусъ, который оспаея и въ пригошовленномъ изъ него сидрѣ.

5119. Яблоки разбирающъ по времени зрѣлости своей, и такъ разобранныя складывающъ въ большія кучи, гдѣ и лежатъ до тѣхъ поръ, пока сдѣлающъ мягки; особливо же позднія, или зимнія, должны полежать, чтобы получишь надлежащій вкусъ. Чѣмъ менѣе зрѣлы яблоки, тѣмъ

долбе должны они лежать, смотря по погоду, иногда дней 8, а иногда и долбе: отъ этого вино бываетъ вкуснѣе и лучше держится, хотя только что сняшыя и поочасъ выжатыя яблоки дають почти прешьюе частію болѣе сока. Сидръ, приготовленный изъ весьма вкусныхъ яблокъ, скорѣе теряетъ свою крѣпость и легче стущается, нежели сдѣланный изъ твердыхъ и кислыхъ, которыя имѣють особливо крѣпкой и долго сохраняющійся сокъ.

5120. Полежавшія яблоки обтирають и мелють или толкутъ, но безъ воды; попомъ смолочное или сполченное нѣско складываютъ въ кадку, у которой есть внизу спускъ, и дають стечь соку, который вытекаетъ самъ собою. Этотъ сокъ сохраняють особо, а остальное нѣско прожимають въ обыкновенномъ для того дѣлаемомъ прессѣ. Толочь яблоки гораздо скучнѣе и медленнѣе, нежели молоть, припомъ же много соку разбрызгивается, и когда одни яблоки сполчены уже въ нѣско, то другія едва разбишы въ куски; а потому молоть гораздо лучше, что можно производить и обыкновенными ручными жерновами.

5121. Добытый изъ яблокъ сокъ раздѣляютъ на три сорта. Первый, стекающій самъ собою, не есть самый лучший, по причинѣ многихъ водянисныхъ частницъ своихъ. Второй, по первомъ не весьма сильномъ давленіи выходящій сокъ, есть самый крѣпкій и лучший. Третій, производимый самымъ сильнымъ давленіемъ, имѣетъ въ себѣ много осадка и потому хуже первыхъ. На остатки почти уже сухіе можно налишь соразмѣрное количество воды, что дастъ прохлаждающій, приятный напитокъ, который можеть снѣзять нѣсколько мѣсяцевъ.

5122. Повыжатіи сока и спускъ наливается этотъ молодой сидръ въ бочки, лучше всего въ винныя, которыя надлежащимъ образомъ очищены отъ виннаго камня и выкурены сѣрою. Но сперва очищаютъ этотъ сокъ отъ грубыхъ частей, пропу-

ская его сквозь волосяное сито и вливая въ большой чанъ, имѣющій повыше дна кранъ. Здѣсь всѣ грубѣйшія части упадутъ на дно, а легкія поднимаются вверхъ и образуютъ на поверхности тонкую кожицу. Когда эта кожица опустится внизъ, то это есть несомнѣнный знакъ, что броженіе окончилось, и тогда *сидръ* надобно топчасъ спустить въ чистыя бочки, окуренные сѣрою. Но чтобы въ нихъ сидръ былъ слаще и пріятнѣе, то должно спустить его ранѣе, когда онъ, будучи опивданъ, нѣсколько хватаешь за языкъ, и прибавишь въ него шестую часть свѣжаго *сидра*, или сока, что произведетъ новое броженіе и новую кожицу. Этимъ способъ гораздо лучше и вѣрнѣе сохраняетъ сидръ отъ порчи, нежели первый, по которому онъ топчасъ по выжимкѣ разливаешь и оставляется на дрожжахъ.

При дѣланіи сидра надобно непременно соображаться съ погодою, потому, что значительная скорая перемена погоды заставляетъ осадокъ опять подниматься вверхъ и производитъ новое броженіе, отъ чего, по меньшей мѣрѣ, пропадаетъ нѣсколько спиртуозныхъ частицъ, а иногда и весь сокъ закисаетъ.

5123. Сокъ, который выпенаешь самъ собою, сливаютъ топчасъ въ бочку, процѣдя его сквозь волосяное сито, если онъ нечистъ, и бочку наливаютъ почти полною, или оставляютъ весьма мало пустаго мѣста, но сверху оставляютъ небольшую продушину для воздуха. Чѣмъ болѣе бочка, въ которую наливаютъ сокъ вдругъ, тѣмъ лучше и сильнѣе будетъ сидръ, и когда онъ перебродитъ, то доливаютъ бочку, и мало помалу совершенно закупориваютъ оставленную для воздуха скважину или продушину. Если расходъ сидра не великъ, то лучше разлить его въ бутылки; потому, что въ противномъ случаѣ, при частомъ наливаніи изъ бочки, войдетъ въ нее много воздуха, который сдѣлаетъ его кислымъ и слабымъ,

хотя значоки предпочитаютъ нацѣживаемое изъ бочки разлишому въ бутылки.

Выжашый изъ яблокъ сокъ также можешъ быть ралишъ шотчасъ въ бочки, когда нечистота осядетъ, что обыкновенно бываетъ, смотря по погодѣ, чрезъ 24 или 36 часовъ, и въ такомъ случаѣ должно поступать съ нимъ, какъ сказано о сокѣ, который высекаетъ самъ собою. Такимъ образомъ получишь изъ него хорошій сидръ, который будетъ свѣтелъ, прекраснаго золотожелтаго цвѣта, пріятный запахомъ и вкусомъ сладокъ.

Сидръ, пребующій болѣе времени, чтобы сдѣлаться чистымъ и хорошимъ, бываетъ крѣпче и прочнѣе, если онъ сдѣланъ изъ совершенно зрѣлыхъ, хорошо и чисто обшерпыхъ плодовъ.

Какъ долго долженъ стоять эшотъ сидръ, нельзя опредѣлить точно. Многіе полагаютъ, что лѣтній сидръ дѣлается хорошъ въ полгода, а зимній, поспоявъ цѣлый годъ; сдѣланный же изъ нѣкоторыхъ зимнихъ сортовъ, имѣющихъ кисло-вяжущій вкусъ, спойшъ года три или чешыре, прежде нежели сдѣлается хорошъ; но его беречь можно лѣтъ двадцать.

5124. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Англїи примѣшиваютъ въ яблочный сокъ во время броженія его, различные спеціи, особливо инбирь; но онъ дѣлается сидръ горячешельнымъ. Также, чтобы сдѣлать его спиртуознѣе, варятъ пшеницу, счищаютъ съ нее шелуху, такъ что она дѣлается похожа видомъ на Сарацинское пшено, и всыпаютъ въ бочку отъ половины до двухъ мѣръ; или берутъ полмѣры крупно смолошой муки вмѣстѣ съ опрубями, прибавляютъ въ нее дрождей, разводятъ эшо шеплымъ *сидромъ*, такъ, чтобы соспавилось густое тѣсто, и перемѣшавъ его лучшимъ образомъ, дѣлаютъ изъ него большіе куски и бросаютъ въ бочку. Если отъ перемѣнной погоды сидръ начнетъ му-

питья, или сблается нѣсколько кислымъ, на что должно обращать великое вниманіе, по въ такомъ случаѣ кладется въ него еще нѣсколько этого пѣса.

5125. Если же сидръ густъ, мушенъ и уже кислъ, то должно произвести въ немъ новое броженіе, которое дѣлается слѣдующимъ образомъ: сполочь нѣсколько яблокъ, и смѣшавъ это пѣсно съ небольшимъ количествомъ сидра, влить въ бочку. По окончаніи броженія должно сидръ перелить въ другую хорошо очищенную и сброю выкуренную бочку, положить въ нее полмѣры вышеописанной пшеницы; это оживляетъ сидръ и исправляетъ его.

Также иногда поправляютъ его и свѣжія съ скорлупою хорошо сшершья и въ пѣну взбитыя яйца. Если сидръ очень тонокъ или очень слабъ, то можно сблать его крѣче посредствомъ дрождей хорошаго вина, изюма или сахара, а если пришомъ нужно его и подцвѣсить, то можно положить въ бочку сженаго сахару, что все слѣдуетъ дѣлать только во время перваго броженія сидра, чтобы все могло съ нимъ хорошо соединиться.

5126. АМЕРИКАНСКІЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ СИДРЪ. Въ сѣверной Америкѣ, найдено средство для уменьшенія неудобствъ, отъ химическаго запаха яблокъ происходящихъ, особенное средство приготовленія сидра или яблочнаго напитка.

Яблоки раздробляютъ и раздавливаютъ обыкновеннымъ образомъ; сокъ изъ нихъ добытый льютъ въ боченки; но вмѣсто того, чтобы оставлять его въ нихъ до окончанія броженія, выливаютъ его, какъ скоро броженіе окажется въ полномъ дѣйствіи, въ другіе боченки; потомъ, когда броженіе вновь начинается, дѣлаютъ новой переливъ и это повторяютъ три раза.

Пѣну и ошпой, или гуцу, остающіяся отъ этихъ трехъ броженій, собираютъ въ шерстяныя мѣшки, повѣшенные надъ корыщами, и жидкость



изъ нихъ выпекающую, кошорая прозрачна и крѣпка, сливають въ послѣдне-налишую напишкомъ бочку, ошверсіе кошорой пошчасъ крѣпко закупоривають.

Яблочной напишокъ, получаемый такимъ образомъ бываетъ весьма чистъ, очень пріятенъ для вкуса и можетъ быть сохраняемъ десять лѣтъ безъ малѣйшаго поврежденія. Въ Англии онъ продается впрое дороже обыкновеннаго.

5127. **экономическій сидръ.** Въ бочку, въ кошорой спяло виноградное вино, накласть яблочъ изрѣзанныхъ ломшиками и высушенныхъ въ печи. Надобно замѣшшь, что чѣмъ больше будетъ яблочъ, тѣмъ меньше надобно воды и тѣмъ лучше выйдетъ сидръ. Бочку надобно наполнять какъ яблоками такъ и водою, такъ, чтобъ это заняло въ ней мѣста при чешверши ея вмѣстимости; наливши бочку водою, положишь въ нее рюмку хорошихъ пивныхъ дрождей и около двухъ шпофовъ сахарной пашоки, и оставишь бродишь нѣскольکو дней, зашкнувши впулку слегка бумагою. Лѣшомъ бочка можетъ спясть на дворѣ на солнцѣ, а зимою въ теплой комнашѣ близъ печки. Когда жидкость забродишь и будетъ слышенъ винной ея запахъ, то не давая ей долго бродишь, чтобы броженіе не превратилась въ укусное, приливають въ бочку свѣжей воды, зашывають крѣпко впулку, а чрезъ мѣсяцъ можно ее почашъ и разлишь въ бушылки сидръ. Гуца можетъ употребляема быть въ кормъ свиней.

### СИНЕЛЬ.

5128. **РАЗВЕДЕНІЕ И ПОЛЬЗА СИНЕЛИ ИЛИ СИРЕНИ** (*Syringa vulgaris*, *Link.*). Этошъ красивый кустарникъ вывезенъ изъ Персіи, и въ Россіи въ разныхъ мѣстахъ, а особливо теплыхъ, теперь росшешъ какъ самородной. Цвѣты на немъ бываютъ и бѣлые и пурпуровые, но чаще лиловые. Его разводяшь вездѣ почти по садашъ: разводишь же его

можно и сѣмянами, что рѣдко однакожъ бываетъ, а болѣе размножаютъ его опсадками и опшдирками опш корней, что лучше всего дѣлать рано весною. Синель будучи одинъ разъ посажена, не скоро переводится, попому, что ползучіе ея корни распро-спраняясь во всѣ стороны, даютъ множесство новыхъ стеблей. Его можно подшригать и шѣмъ дѣлать изъ него различныя фигуры.

Дерево синели довольно швердо и на старыхъ шволахъ красновато, почему и употребляется на мѣлкя шонарныя работы. Сверхъ того оно и не-легко поршится.

Дерево и вѣшви красятъ шерсть въ темно-жел-тый цвѣтъ; опилки дерева, если налить ихъ горя-чею водою и наспоятъ какъ чай, можно съ удо-вольствіемъ пить по причинѣ его пріятнаго бал-замическаго вкуса.

### СИНЬКА.

5129. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ АНГЛІЙСКУЮ СИНЬКУ. Синька соспавляется слѣдующимъ образомъ: берется фунтъ индиго, крупно сполченнаго въ шупкѣ, и распворяется въ досташочномъ количе-ствѣ нупороснаго масла (сѣрной кислоты); попомъ прибавляется фунтъ мѣла, въ помѣ соспояніи, какъ онъ добывается изъ каменоломень; когда вскипаніе, при эшомъ происходящее, кончится, по кладется въ смѣсь шесть фуншовъ шерстаго въ порошокъ и просѣяннаго крахмала и чешыре фун-ша бѣлаго шолченнаго мрамора, чшобы дать смѣси шлотнось шѣста. Это шѣсто хорошенько пере-мѣшивается и расширяется между двумя камнями, причемъ прибавляется къ нему нѣсколько бычачьей крови, смотря по густошѣ цвѣта, которой счи-таютъ нужнымъ. Получивши шакимъ образомъ мягкое и нѣжное на ощупь однородное шѣсто, дѣ-лаютъ изъ него лепешечки и сушатъ для упоршеб-ленія.

## СИНЯКЪ.

5130. СИНЯКЪ, РУМЯНКА, ВАВЪИ РУМЯНА, ВОЛОВИЖЪ, ГРЫЖНИКЪ. (*Echium vulgare Linn.*). Есть двулѣтнее растеніе, растущее вездѣ почти по умѣреннымъ Губерніямъ Россіи, а особливо южнымъ на пущыряхъ, пашняхъ, гдѣ оно составляетъ сорную праву, весьма шягостную для хлѣбопашцевъ, но весьма полезную для пчеловодцевъ. До обнародованія необычайной ея пользы для пчелъ, извѣстнымъ знашокомъ пчеловодства Г. Прокоповичемъ, ни Рускіе, ни иноспранцы не знали ея пользы, кромѣ того, что корень ея употребляютъ просыя женщины для напиранія лица вмѣсто румянъ, что вся права имѣетъ силу кровочиспительную, и что молодую праву ѣдятъ овцы и козы. Конечно въ числѣ другихъ правъ знали, что цвѣшны ея доставляютъ много меда пчеламъ, но Г. Прокоповиць первый представилъ пользу ея для пчелъ въ настоящемъ видѣ.

5131. польза синяка. Самая важная есть та, что цвѣшны его, для сохраненія въ цвѣшущемъ состояніи пчеловодства въ средней полосѣ съ  $\frac{1}{2}$  Іюня, а въ южной съ  $\frac{1}{2}$  Маія, суть самое надежное средство. Пчелы собирающія съ нихъ медъ, добываютъ вдвое его болѣе, нежели изъ другихъ растеній, и что медъ изъ эшихъ цвѣшовъ и бѣлв и очень пріятенъ.

2-е. Зерна синяковыя даютъ превосходное масло, подобное оливковому, но пріятнѣе для вкуса.

3-е. Корнями синяка удобряется и рыхлился безплодная земля.

4-е. Трава можетъ быть сытнымъ пастыбищемъ для овецъ, которыя очень любящъ ея жирные листья.

5-е. Поле съ раннимъ цвѣшущимъ синякомъ, можно перепахивать въ Іюль и потомъ засѣвать рожью, или осѣвлять для яровыхъ посѣвовъ.

6-е. Изсохшіе стебли синяка въ безлѣсныхъ споронахъ могутъ быть поливомъ, очень годнымъ и жаркимъ.

5132. **РАЗВЕДЕНИЕ СИНЯКА.** На всѣхъ хорошихъ хлѣбопашественныхъ земляхъ синякъ родится опмѣнно хорошо; но и самыя песчаныя сыпучія, глинистыя, сухія, бугроватыя, или изрѣдка кустарникомъ поросшія и всякія пущи способны для заведенія на нихъ синяковъ, кромѣ одной болошной земли.

Для посѣва его всякую землю довольно вспашать или вскопашать одинъ разъ, въ какое бы то ни было время.

5133. *Сѣять* же его можно начать осенью, и продолжать въ свободное время, весь Октябрь, а въ теплыхъ мѣстахъ и всю зиму, наблюдая, чшобъ наступили уже морозы, а иначе сѣмяна могутъ прорасши, и погибнуть.

Самое же надежнѣйшее время для сѣянія его есть то, когда по веснѣ снѣгъ начнетъ таять, сдѣлающія пропашины и земля будетъ еще мокра.

Можно сѣять въ продолженіи всей весны до самаго Іюля мѣсяца, но всегда въ дождливую погоду.

Сѣянной же въ Іюль синякъ бываетъ понкоренной, и производитъ одинъ стволъ; а всходы синяка въ Августѣ или вымерзають, или оказываются мѣлкоспебельными.

5134. Чшо же касается до *образа сѣянія* его, то надобно, чшобъ зерно опъ зерна, было на полъ-аршина; слѣдовательно при сѣяннн, къ сѣмянамъ надобно подмѣшивать земли столько, сколько нужно бы было хлѣбныхъ зеренъ на извѣстное пространство. На пр. на одну чешверть десятины берется два чешверика земли, въ которой размѣшивается одинъ сѣ половиною фунтъ синяковыхъ сѣмянъ и сѣ землею разсѣвается.

Пашни подъ синякѣ и предъ сѣянiемъ боронить не должно; и разсѣявши сѣмяна, опнюдь не должно ихъ заборанивать, иначе не взойдутъ, а всходятъ одни шѣ, копорыя останутся на поверхности земли.

Синяковымъ сѣмянамъ нужно только дня три, чшобъ пашня или гряда была мокра, и хотя скорой всходъ зеренъ очень нѣженъ, однакоже скоро и укореняется, и когда чрезъ недѣлю выгонитъ первые листья, то уже не боится сорныхъ травъ; и пошому, послѣ посѣва, да и никогда синякѣ не пребуеетъ никакого ухода кромѣ того, чшобъ на синяковую ниву не пускашь свиней, копорыя всѣ его корни поѣдаютъ.

5135. Чрезъ мѣсяцъ по всходѣ, при дождливой погодѣ, на синяковыя нивы можно пускашь скопину и особливо овецъ; пошому чшо обвѣденіе ими синяковыхъ листьевъ не вредитъ корню, копорый очень скоро обвѣденные опросшитъ, и новые листья выунситъ.

На другое лѣшо синякѣ, по растаянiи земли пошчасъ начинаеетъ опускашь оиашь одни листья, и, одвѣвшись ими опускаеетъ потомъ главной полшой сшебель, и нѣсколько побочныхъ вѣтвей. Если время теплос и влажное, то чрезъ двѣ недѣли опѣ появленія сшебля являющся уже и первые цвѣты. Если цвѣты синяка нужны рано, сѣ половины Маія, или въ Іюнѣ, въ такомъ случаѣ не должно уже пускашь на эту ниву скоша; но буде кшо пожелаеетъ имѣшь на синякѣ позднiй цвѣшъ, въ Августѣ и Сентябрѣ, то, должно всю ниву править скошомъ до Іюня, или даже до Іюля; шогда пошправленный шибъ способомъ синякѣ опросшеетъ въ мѣлкихъ сшебляхъ поздно, и будешъ приносишь цвѣты до самыхъ морозовъ.

5136. посадка корепьевъ синяка. Эшу посадку можно продолжатъ опѣ вскрышiя весны до самой осени: пошому, чшо какъ скоро синякѣ получишь при листа, то уже и можно его пересаживашъ. Какъ

поніе, пацѣ и шолшыя его коренья, равно хорошо принимаются во всякое время; шолько пересадку ихъ должно производишь всегда въ дождливое время, въ сырую землю, а пошому при засухѣ должно его сильно поливать.

Въ посадкѣ корней синяка бываетъ надобность тогда, когда по близости пчелинаго завода (верствъ до 3 расшояніемъ) нѣтъ синяка, а въ околичныхъ мѣстахъ (на пр. за 5—10 верствъ) есть его много. Тогда, буде не предположено отвезти пчелъ къ синяку, шо по крайней мѣрѣ для весенняго ихъ прокормленія, весьма полезно засадить имъ полдесятины, или цѣлюю и, издержавши рублей 10 или 15, можно сберечь сошни, необходимыя на прокормленіе пчелъ.

Всякой величины и всякаго рода сады можно съ великою пользою для пчеловодства украшать сѣянїемъ и посадкою синяка, обсаживая имъ и обсаживая дорожки, площадки, и всѣ тѣ мѣста, гдѣ расшущѣ сорныя травы.

### СИРОПЪ.

5137. Подъ именемъ **сиропа**, **сыропа**, сперва разумѣли одинъ шолько сахарный сиропъ п. е. сахаръ растворенный въ водѣ и уваренный до извѣстной густоты; но теперь, подѣ эшимъ именемъ, находятсѣ множество жидкихъ составовъ съ сахаромъ, раствореннымъ какъ въ простой водѣ такъ и въ водахъ перегонныхъ душистыхъ, въ сокахъ, выжатыхъ изъ плодовъ расшеній, ихъ листьевъ, корней, съ сахаромъ, раствореннымъ въ настойкахъ и отварахъ, разныхъ часпей расшеній. Даже выжимаемые или вывариваемые сладкіе соки изъ расшеній называютсѣ иногда сиропами, какъ напр. каршофельный сиропъ (папока) и проч. Полезныя дѣйствія многихъ сироповъ зависѣтъ отъ тѣхъ расшеній, которыя употреблены для составленія сиропа.

5138. **СИРОПЪ ВИНОГРАДНЫЙ ПО ПАРМЕНТЬЕРОВУ СПОСОВУ.** Берутъ 24 шакака винограднаго сусла (муста) и ставятъ половину его въ кошлѣ на огонь,

не давая ему много кипѣшь; прибавляютъ оспальную половину по мѣрѣ того, какъ жидкость въ котлѣ укипаетъ; снимаютъ пѣну и мѣшаютъ, чтобы болѣе укипяшишь. Когда все сусло разварится, сливаютъ пѣну, а котелъ снимаютъ съ огня, опустивъ въ него щелочной золы, завязанной въ узелкѣ, или Испанскихъ бѣлилъ, мѣлу, сполченнаго въ порошокъ и положеннаго напередъ въ небольшое количество сусла, чтобы жидкость, которую надобно мѣшать, перестала кипѣть. Этимъ средствомъ отдѣляютъ кислоту, находящуюся въ виноградѣ. Можно узнать, что жидкость уже не кисла, когда цвѣтъ синей бумаги, въ нее опущенной, не переменяется въ красной: тогда снявъ на нѣкоторое время котелъ съ огня, спавятъ его снова на огонь, и кладутъ въ него выпущенные бѣлки изъ двухъ яицъ. Процеживаютъ жидкость сквозь шерстяную матерію, натянутую на деревянной рамкѣ, даютъ опять кипѣть и увариваютъ до обыкновенной густоты сиропа.

Для того, чтобы узнать сварился ли сиропъ, выливаютъ его не много съ ложки на шарелку: если капля упадетъ не распягиваясь, или раздѣляясь на двѣ части, сливается медленно, то можно полагать, что сиропъ получилъ надлежащую густоту. Выливаютъ его въ неуправленный горшокъ и послѣ того, какъ онъ совершенно оспынетъ, разливаютъ въ бушылки посредственной величины, чистыя, сухія и, плотно ихъ зашкнувши, относятъ на погребъ.

Надобно бушылку, однажды почашую, долго не оспавлять съ сиропомъ, чтобы оспальной не испортился. Этотъ сиропъ служитъ для приготовления всякаго рода компотовъ, желе, мороженаго, ликеровъ и проч.

5139. **сиропъ вишневый.** Фунта два, на примѣръ, самыхъ спѣлыхъ вишенъ, очистивши отъ косточекъ, присавивъ на огонь въ кастрюлкѣ; вливши шуда большую рюмку воды, вскипяшишь нѣсколько разовъ, потомъ сокъ прожатъ сквозь

сито. Между шѣмъ разварить фунта два сахара съ рюмкою воды въ сиропъ, и смѣшавши съ вишеннымъ сокомъ, уварить до надлежащей густоты сиропа.

**5140. СИРОПЪ ГРУШЕВОЙ.** Очистивши отъ кожи лучшихъ и сочныхъ грушъ или дуль, имѣющихъ сладкой вкусъ, изрѣзавъ ихъ въ мѣлкіе кусочки и варить съ небольшимъ количествомъ воды до шѣхъ поръ, пока онѣ сдѣлаются какъ кисель, кошорой и продавишь сквозь сальфетку. На прешъ шпюфа выжатаго этого соку разварить въ водѣ два фунта сахара большимъ перомъ (§ 273) и приложишь въ грушевой сокъ, кошорой послѣ и уварить до надлежащей густоты. Оставшійся сиропъ разливають въ бутылки и закупориваютъ.

**5141. СИРОПЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.** (Шапка каршофельная). Способъ приготоовлять ее съ сѣрною кислотою описанъ въ прешьемъ томѣ Лексикона: §§ 1521, 1522—1523; а безъ сѣрной кислоты §§ 1524, 1525—1526. Здѣсь прибавляется:

*Новѣйшее приготовленіе сиропа въ деревянной посудѣ.*

Нагрѣть присна пятьдесятъ фунтовъ воды до того, чшобы нельзя было почти опустить въ нее пальца (около 50°), и выливъ въ деревянную кадку, пошчасъ всыпать въ нее 10 фунтовъ солоду; размѣшавши его минушъ 5 хорошенько, высыпать шуда же 100 фунтовъ крахмала; пошомъ, въ продолженіе 5 часовъ, вылить шудаже въ нѣсколько пріемовъ, еще отъ 50 до 80 фунтовъ горячей воды, почти въ кипучемъ ея состояніи (65 — 70° P.) и пришомъ вымѣшивавъ безпрешанно.

Во время доливки воды шеплоша въ кадкѣ не должна опускаться ниже 56° P. Если жидкость въ ней осшываетъ, то надобно влить побольше горячей воды; а пока шеплоша эша поддерживается, то нѣшв нужды и въ подбавленіи. Всего лучше, для сохраненія шеплосы, поставишь кадку на горячую печь, или поближе къ огню, или на горячую золу.



Способъ эшотъ особенно хорошъ на заводахъ, гдѣ добываніе пашоки производится въ большомъ размѣрѣ. Въ маленькихъ надочкахъ жидкость скоро остываетъ, если не держашь посуду на печкѣ, укулавши ее съ боковъ. Впрочемъ, принявъ эту предосторожность, можно приготовить сиропъ и въ самомъ маломъ количествѣ.

5142. Г. Лейхсъ показалъ способъ дѣлать прекрасную пашоку, не больше какъ изъ 20 лошовъ крахмала, слѣдующимъ образомъ:

Нагрѣвши 60 лошовъ воды, до 40° R., размѣшивающъ въ ней 2 лоша солоду, а чрезъ 4 минуты 20 лошовъ крахмала; пошомъ, при безпрерывномъ мѣшаньѣ вливаютъ туда исподоволь 25 лошовъ почти кипячей воды; она дѣйствительно кипитъ, но какъ берутъ ее по немногу, то натурально, что при переноскѣ она скоро теряетъ эту температуру. Послѣ эшого придвигается посуда къ огню, такъ чтобы жидкость удерживала въ себѣ постоянно отъ 50 до 66° тепла. При эшомъ выходитъ изъ пашоки легонькій парокъ, и надобно ее по временамъ размѣшивать. Сначала бываетъ пашока очень густа и почти какъ клейстеръ, такъ что затрудняется вымѣшивание, но скоро разжижается и чрезъ 1½ часа вся камедь образуется. Въ эшомъ щелѣ оставляютъ ее 4 часа; пошомъ кладутъ въ нее ½ лоша полченатаго копянаго угля, процѣживаютъ и выпариваютъ.

5143. очищенія картофельнаго сиропа. Сиропъ приготовленный съ солодомъ, по большой части, содержишь еще въ себѣ немного разныхъ частей солода.

Чтобы сиропъ сдѣлать совершенно чистымъ, должно, непосредственно передъ процѣживаньемъ, положить, на каждые 100 фунт. крахмала, по полуфунту мѣлко сполченнаго угля и размѣшать хорошенько. Уголь останется въ цѣдилкѣ; а чтобы еще чище освѣтили сиропъ, то можно пушъ же подлишь не много молока, кошорое, при выпаркѣ,

свернется и сдѣлаеть сиропъ совершенно чистымъ. Если же кислошы будеть много, то надобно прибавить еще шолченана мѣлу.

**5144. сиропъ коричный.** Опобрашь лучшей корицы, изломашь и сполочь ее въ мѣлкіе кусочки, положишь въ алембикъ и поставишь въ водяную баню; на корицу налишь шесть фуншовъ рѣчной воды и дашь настаиваться часовъ 30 или 36, въ обыкновенной шемпературѣ, а пошомъ перегнашь шакъ, чшобы вышло около половины воды, которая будеть пахуча и имѣеть цвѣшъ, подходящий къ молочному. Эша вода употребляется для пригошвления сирона. Берушь ее восемь унцовъ и пяшнадцашъ унцовъ лучшаго шолченана сахара, и все эшо кладушь въ колбу съ длинною шейкою, ошорую завязываютъ пергаменшомъ, проколошымъ булавкою въ нѣкошорыхъ мѣсшахъ, или бумагою; сахаръ растворяють, опустивъ колбу въ воду, имѣющую 70 или 75 степеней шеплошы. Когда сахаръ разоидеться, шо сиропъ процѣживають съвязь сишо и разливши въ бутылки, хорошо закупоренныя, берегутъ въ прохладномъ мѣстѣ.

**5145. сиропъ кофейный.** Жжечь фуншъ кофію, смолошь и насыпашъ въ фаянсовой или фарфоровой сосудѣ, куда прилишь около полушшофа кипячей воды, и вымѣшавши деревянною лопашкою, зашкнушь сосудъ и поставишь въ шеплое мѣсто на полсушки; послѣ чего слишь жидкошь, гущу крѣпко выжашъ въ шискахъ и прибавишь сахара, увареннаго до густошы перисшаго двойною пропорцію, прошиву кофію съ водою; уваривашъ его еще до степени ломкаго (§ 273), а потомъ слишь его шеплымъ въ бутылки. Эшотъ сиропъ служишь лучше всякаго другаго въ дорогѣ для сдѣланія кофе; стоишь только положивши его ложечки двѣ въ чашку, налишь кипяшкомъ.

**5146. сиропъ лимонной.** Взяшь спо лимоновъ, выжашъ изъ нихъ сокъ и прибавишь соку изъ двад-

цаши апельсиновѣ, мѣлкаго сахара десяшь фунтовѣ; перемѣшашъ все хорошенько, разлишь въ бушылки, кошорыя, закупоривши, держашъ въ холодномѣ мѣстѣ.

5147. **ДРУГОЙ СПОСОБЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ СИРОПЪ ЛИМОННОЙ.** Фунтѣ лимоннаго соку, процѣженнаго и хорошо очищеннаго, влишь въ серебряный пазикѣ, или въ большую фарфоровую или фаянсовую чашу, куда положишь два фунта мѣлкаго бѣлаго сахара; пазикѣ поставишь на самой легкой огонь и жидкость мѣшашъ непрерывно до тѣхѣ порѣ, пока сахарѣ весь разойдется, тогда пазикѣ снйшь съ огня, дашь жидкости просынушь и процѣдишь ее сквозь сито. Чтобѣ сдѣлать сиропѣ пахучимѣ, надобно прилишь къ нему лимоннаго спирту, пошомѣ нерелишь все въ сухія бушылки, хорошо ихѣ закупорилъ и поставишь въ темномѣ и холодномѣ мѣстѣ.

5148. **СИРОПЪ МАКОВОЙ.** (Syrupus diacodij). Взавши 12 большихѣ сухихѣ маковыхѣ головокѣ, безѣ сѣмянѣ, толкушь ихѣ въ спункѣ, пошомѣ въ какойнибудь посудинѣ, съ двумя фунтами кипячей воды спавятъ ихѣ въ водяную баню, и давши пошояшь такимѣ образомѣ нѣсколько часовѣ, процѣживаюшь, крѣпко выжимая гуцу, на кошорую послѣ еще наливаюшь горячей воды, и давши пошояшь, вновь процѣживаюшь. Эти оба настоя вливаюшь въ пазѣ и выпариваюшь на огнѣ до тѣхѣ порѣ, пока останеша половина жидкости; послѣ чего сливаюшь ее въ глиняную посудину, и давши пошояшь нѣсколько времени, сливаюшь въ другой пазѣ, куда кладушь два фунта сахара, и вскипятивши, очищаюшь посредствомѣ личнаго бѣлка и увариваюшь до надлежащей густоты сиропа.

5149. **СИРОПЪ ИЗЪ МАЛИНЫ.** На 2 фунта малины надобно 4 фунта сахару, мѣлко сполченнаго. Всынавши его въ пазикѣ, споящій на огнѣ, прибавляюшь къ нему малины самой спѣлой, оборавѣ у ней

напередъ сшебельки, даюшъ два или при раза вскипѣшь; потомъ даюшъ оспынушъ, послѣ чего пропускаюшъ его сѣвозъ шелковое сито, и разливаюшъ въ бупылки. Эшомъ сиропъ очень хорошъ для ушоленія жару въ лихорадочныхъ и другихъ воспалишельныхъ болѣзняхъ.

*Оршадный сиропъ.* Приготовленіе его описано въ §§ 3453 и 3454.

*Пуншевый сиропъ.* Приготовленіе его описано въ § 4372.

**5150. СИРОПЪ ПРОСВИРНЯКОВЫЙ,** (zugurus althaeae). Берушъ корня просвирняка 10 унцовъ; сахару 6 фунтовъ; воды 2 кружки; корни должны бышь самые свѣжіе. Вышираюшъ ихъ и снимаюшъ верхнюю кожицу; потомъ разрѣзваюшъ на мѣлкіе кусочки, и спавяшъ въ водѣ на огонь, и давши имъ вскипѣшь 8 или 10 минушъ, процѣживаюшъ сѣвозъ сито, выжимая жижу, потомъ положивши въ процѣженный сокъ сахаръ, спавяшъ опять на огонь.

Посредствомъ яичнаго бѣлка очищаютъ его, увариваюшъ до надлежащей густоты, снимаюшъ съ огня и процѣживаюшъ. Можно прибавишь къ эшому сиропу, для того, чтобы сдѣлать его пріятнѣе, нѣсколько воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

Сиропъ изъ просвирняка полезенъ для груди; онъ также употребляется противъ кашля, въ пріемахъ по столовой ложкѣ на ночь.

**5151. СИРОПЪ РОЗОВОЙ.** Берушъ розовыхъ красныхъ цвѣтовъ два унца, кипячей воды фунтъ, лучшаго сахара досшапочное количество. Въ стеклянную колбу или фарфоровую посудину кладушъ цвѣты, очищенные отъ всякой зелени и обрѣзанные отъ бѣлыхъ ноготковъ, (нижняя часть цвѣтнаго листка), наливаюшъ кипяткомъ и давши такимъ образомъ постоять двенадцать часовъ, сливаюшъ и процѣживаюшъ насшой, не выжимая гущи, и въ эшомъ насшой разводяшъ сахаръ, котораго надобно класшь двойное количество противу

вѣсу настоя и уваривающъ на самомъ легкомъ огнѣ до настающей густоты.

Этотъ сиропъ, когда принимаешь его по столовой ложкѣ на стаканъ воды, полезенъ въ поносахъ и кровохарканіи.

**5152. СИРОПЪ СМОРОДИННЫЙ.** Для составленія его надобно: фунтъ смородиннаго соку и 30 унцовъ сахара. Берущъ 6 фунтовъ смородины, у которой надобно выбрать зернышки; фунтъ хорошихъ вишенъ и фунтъ малины; вынуть восточки и оборвать стебельки; выжать сокъ изъ всѣхъ этихъ ягодъ и оставишь на сутки въ погребѣ. Послѣ его процѣдишь и по выше упомянутой пропорціи класъ соку и сахару.

Мѣлко сполченной сахаръ варится съ прибавкою шуда смородиннаго соку; все это хорошенько размѣшивается и когда вскипитъ, снимается съ огня; потомъ даютъ сиропу остынуть и сливаютъ его въ бутылки.

Впрочемъ можно такъ же дѣлать его и безъ малины.

Этотъ сиропъ прохладяетъ и полезенъ во многихъ лихорадкахъ и воспалительныхъ болѣзняхъ.

**5153. СИРОПЪ УКСУСНЫЙ.** Для него берутъ 8 унцовъ уксуса и 1 фунтъ сахара.

Варятъ мѣлко сполченный сахаръ и приливаютъ въ него уксусу; потомъ даютъ вскипеть, снимаютъ съ огня, и когда остынетъ, разливаютъ въ бутылки.

Этотъ сиропъ имѣетъ тѣ же дѣйствія, какъ и смородинный.

**5154. СИРОПЪ ИЗЪ МАЛИННАГО УКСУСА.** На фунтъ самой спѣлой малины, у которой надобно оборвать стебельки, наливаютъ двѣ кружки краснаго уксуса, мѣшаютъ все это, и выжимаютъ, процѣживая сквозь полотенцо. Потомъ прибавляютъ шуда

двойную пропорцію варенаго и очищеннаго сахара; эштобъ составъ мѣшаютъ хорошенько до шѣхъ поръ, покуда нѣсколько вскипитъ; попомъ осуживаютъ и разливаютъ въ бутылки.

Этотъ сиропъ имѣетъ шѣже свойства, какъ и предыдущій.

**5155. СИРОПЪ ФІАЛОЧНЫЙ.** Для составленія его надобно: одинъ фунтъ фіалочныхъ цвѣтовъ, воды 1 кружку, сахару 2 фунта. Фіалки выбираютъ самыя лучшія: обираютъ у цвѣтовъ ихъ спелыя и чашечки, кладутъ въ оловянную посудину, слегка споловши ихъ прежде въ спунѣ, и льютъ на нихъ кипятокъ; спавятъ мокнуть въ вольномъ духу въ печи на цѣлыя сутки; пропускаютъ смѣсь сквозь полотенцо и кладутъ выжимки подъ прессъ. Какъ выжасной сокъ усюится, на что надобно при четверти часа, чтобы вся нечистота обла на дно; то кладутъ сахаръ въ жидкость и спавятъ въ водяную баню, спараясь ее держать плотно закрытою; когда сахаръ совершенно разоидешся, то осуживаютъ его и процѣживаютъ, разливаютъ въ бутылки и держатъ въ темномъ и нѣсколько прохладномъ мѣстѣ.

Фіалковый сиропъ весьма полезенъ для груди и особенно хорошъ для дѣтей.

**5156. СИРОПЪ ЯБЛОЧНЫЙ.** Для составленія его требуется столько лучшихъ яблокъ, чтобы вышло изъ нихъ два фунта чистаго сока. Яблока очищаютъ отъ кожицы, вынимаютъ изъ нихъ зерна; попомъ изрѣзавши ихъ въ кусочки, кладутъ въ посудину съ двумя фунтами сахара и воды, чтобы они были совершенно смочены ею. Эту посудину спавятъ въ водяную баню такой теплоты, какая нужна для кипяченія воды; попомъ давши остынуть всему на мѣстѣ, прибавляютъ сокъ изъ одного лимона и ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, или чайную ложечку гвоздичнаго спирта.

## СИТЕЦЬ.

**5157. СПОСОБЪ МЫТЬ СИТЦЫ, НЕ ВРЕДЯ КРАСКАМЪ ИХЪ.** Если мышь ситцы шакъ, какъ моюшъ бѣлье, шо краска на нихъ линяешъ; но чшобъ сохранишь ее до износу маперіи, можно не мышь ситцы мыломъ, а поступашъ слѣдующимъ образомъ.

Въ мѣдномъ кошлѣ нагрѣшь чистой рѣчной воды шакъ, чшобы рука едва шерпѣшь могла. Потомъ положишь въ нее осьмую долю противъ вѣса плашья, хорошихъ пшеничныхъ ошрубей, вымѣшашъ деревянною веселкою, и дашь кошлу спояшь на огнѣ минушъ съ пяшь. Послѣ чего опустишь въ него назначенное для мышья плашье, переводишь его въ немъ посредшвомъ веселки и нагрѣвашъ жидкость почти до вскипѣнія. Опъ эшаго маперія будетъ столь же чистою, какъ бы она была мыша мыломъ. Наконецъ должно дашь ей ошпынушь исподоволь, выполоскашь въ рѣчной водѣ, высушишь, и далѣе поступашъ по обыкновенному.

**5158. СПОСОБЪ МЫТЬ СИТЦЫ СЪ МЫЛОМЪ, ТАКЪ, ЧШОБЫ ОНИ НЕ ПОЛИНЯЛИ.** Чистую рѣчную воду нагрѣшь въ кошлѣ до того, чшобъ она сдѣлалась горяча, но не кипѣла; въ эшу воду накрошишь мыла и разбишь его голичкомъ, приливши къ пому еще холодной воды сполько, чшобъ вся вода была чуть полько шепла. Въ эшу воду прибавишь сполько споловой соли, чшобъ она сдѣлалась солонвашою, и шощасъ же мышь въ ней ситцовое плашье, раза три или чешыре. Вымывши плашье чисто, положишь его въ холодную воду, выполоскашь на рѣчкѣ, и высушивши не совсѣмъ сухо, выгладишь ушюгомъ.

**5159. ВЪРНОЕ СРЕДСТВО МЫТЬ СИТЦЫ, ЧШОБЫ ОНИ НЕПОЛИНЯЛИ.** Въ ведрѣ шеплой, но не горячей воды, распустишь бычачью желчь изъ одной скотинны, и въ эшой водѣ мышь плашье, или что другое изъ ситцу или холщинки; потомъ уже мышь въ чистой шеплой водѣ, но съ мыломъ. — Эшо одно изъ вѣрнѣйшихъ и надежнѣйшихъ средствъ, имѣшь всегда лѣже цѣлѣна на ситцахъ; ни одинъ изъ нихъ не полиняешъ.

**СИТНИКЪ.**

5160. **ПОЛЬЗА СИТНИКА** (*Scirpus lacustris*, *Linn.*, *Дв.* 163) Ситниковъ множесство растетъ по всей Россіи около водъ и въ самыхъ водахъ, по мѣстамъ мокрымъ и болотистымъ; но изъ нихъ всѣхъ особое вниманіе заслуживаетъ ситникъ озерный, распуцій по озерамъ и прудамъ. Молодую траву его ѣдятъ лошади; соломою его кроютъ дома, а шакже плетутъ изъ нее корзинки разнаго рода, и рогожи; изъ сердцевины дѣлаютъ свѣщильни, что было еще въ древности извѣстно.

Въ новѣйшее время найдено, что корень его, имѣющій вяжущій вкусъ, можетъ служить какъ лекарство смягчительное и поному полезное въ каменной болѣзни, въ какомъ случаѣ пользуют его въ видѣ отвара; сердцевину же изъ соломы можно прикладывать къ обожженнымъ мѣстамъ.

**СКИНИДАРЪ.**

Тоже что и **ТЕРПЕНТИНЪ**; см. это слово.

**СКАРЛАТИНА.**

5161. **СКАРЛАТИНА ИЛИ КРАСУХА**, есть большею частію дѣтская болѣзнь, и припомъ одна изъ опаснѣйшихъ накожныхъ болѣзней. Она высыпаетъ на шѣлѣ въ видѣ пятенъ ярко-краснаго цвѣта неправильной фигуры безъ всякаго возвышенія, копорья мало по малу сливаются вмѣстѣ, а дня черезъ чешыре, пять и далѣе сваливаются въ видѣ мучнистой шелухи.

Эта сыпь сопровождается больше или меньше сильными припадками, какъ то: жаромъ, непріятнымъ чувствомъ въ горлѣ и даже иногда воспаленіемъ (жабою), стѣсненіемъ въ груди, колошьемъ въ спинѣ и проч. Эту болѣзнь лучше всего предославить леченію врача.

Здѣсь замѣтимъ только, что въ этой болѣзни надобно по возможности стараться держать въ комнатѣ умѣренную теплоту, чтобы не проспудить дышати и не вогнашь сыни внутрь. Излишній жаръ



также вреденъ. Для пищи можно употреблять слизиспой какойнибудь опваръ изъ перловой крупы, сарацинскаго ишена, чаю изъ грудныхъ травъ. Если случится запоръ, то хорошо спавить промывательныя.

Какъ скарлатина есть болѣзнь прилипчивая, поѣвъ случаѣ появленія ея, надобно больного, буде можно, непременно отдѣлить въ особую комнату, чпобы она къ другимъ не пристала, а особливо въ большихъ семействахъ.

Присматривающіе за больнымъ, не должны прямо становиться предъ нимъ, и вдыхать воздухъ, имъ выдыхаемый.

### **СКОТИНА, РОГАТЫЙ СКОТЬ, СКОТОВОДСТВО.**

5162. Для сельскаго хозяйства рогатой скотъ, есть самая необходимая вещь, потому, что эти домашнія животныя въ разныхъ мѣстахъ употребляются для работы, какъ при воздѣлываніи земли, такъ и при перевозахъ разныхъ вещей, пребуя сверхъ того не такъ дорбгаго содержанія, какъ лошади. Сверхъ того. они доставляютъ навозъ для пашень, а мясо для пищи; кожа, рога, коси, кровь, жиръ, желчь поже употребляются на разныя надобности. Коровы же сверхъ того приносятъ большую пользу молокомъ, сливками, масломъ, смяпаною, шворогомъ, изъ котораго готовится множество различныхъ сыровъ. Столь большая польза получаемая отъ рогатаго скота, заспавляетъ не только крестьянъ имѣть у себя нужное, по ихъ состоянію и нуждамъ, число скота, но и другихъ людей разводиль его именно на продажу, гдѣ только есть доспашочныя способы для содержанія его.

5163. **РАЗВЕДЕНІЕ РОГАТАГО СКОТА.** Въ малыхъ хозяйствахъ не всегда есть возможность выбрать лучшую для развода скотину, хотя всегда лучше ее имѣть; нежели малорослую и дурную, о чемъ рачительные хозяева и заботятся; но въ

большихъ хозяйствахъ, гдѣ и способы есть завести скотину крупную и отличную, шамъ непременно надобно обращать большое вниманіе на выборъ заводскихъ быковъ и заводскихъ коровъ. О свойствахъ заводскаго быка предложено въ первой части § 217; а о свойствахъ заводской коровы въ третьей части въ § 1834.

**5164. СЛУЧКА РОГАТАГО СКОТА.** Касательно коровъ см. §§ 1834—1836.

Молодой быкъ долженъ находиться отдѣльно отъ коровъ, сообщество которыхъ разгорячало и мучило бы его безъ пользы, чѣмъ самымъ вредило бы его росту; только тогда, когда минетъ ему два года, можно пускать его на пашьбища вмѣстѣ съ коровами.

Случка, производимая на свободѣ, безъ сомнѣнія есть лучшая и удачнѣйшая; быкъ самъ по себѣ выбираетъ коровъ, пришедшихъ въ жаръ и оплодотворяетъ ихъ, не будучи превожимъ людскою заботливостію, гораздо чаще вредною въ этомъ случаѣ, нежели полезною: похотливость самки пошчасъ унимается; если же она и придетъ опять въ жаръ, то быкъ тогда только вновь покроетъ ее, когда она не оплодотворилась еще въ первую случку.

Быка можно припускать къ двадцати и даже сорока коровамъ, но не иначе какъ одинъ разъ въ день: большее число скоро изнуритъ его.

Въ продолженіе случки должно давать быку гораздо болѣе корма, прибавляя къ оному каждый день мѣрку зеренъ.

Время, въ которое съ наилучшимъ успѣхомъ можно случать быка, есть возрастъ его отъ трехъ до шести, а много 7 лѣтъ; послѣ чего онъ долженъ быть замѣненъ молодымъ быкомъ.

**5165. ПРИЗНАКИ ЛѢТЬ ВЫКОВЪ И КОРОВЪ.** Лѣта ихъ узнаются по зубамъ, отъ части же и по рогамъ; по зубамъ узнаютъ лѣта до 8 года. Здоро-

вый шеленокъ родился съ 8 зубами въ нижней челюсти. Изъ эшихъ 8 зубовъ въ исходѣ 3 года, два среднихъ выпадаютъ, а на мѣсто ихъ вырастаютъ 2 зуба подминибѣ прочихъ. Въ слѣдующій годъ выпадаютъ еще 2, и вмѣсто ихъ выходятъ новые; но же производитъ еще съ двумя зубами годъ спустя, на мѣсто которыхъ выходятъ также новые. Наконецъ еще годъ спустя, то есть, по седмому году выпадаютъ 2 послѣдніе изъ тѣхъ зубовъ, съ которыми шеленокъ родился, и замѣняются новыми.—Такая скошина находится въ лучшемъ своемъ возрастѣ, и пока зубы у ней равны, длинны и бѣлы, но можно бытъ увѣрену, что скошина еще не успѣла. На 9-мъ, 10-мъ году и до 12 лѣтъ, эти зубы начинаютъ портиться и желтѣютъ.

5166. ПРИЗНАКИ ЛѢТЬ ПО РОГАМЪ. Рога до четвертаго году бываютъ гладки и оспры; по прошествіи шеленку 8 или 10 дней, бываютъ на головѣ у него очень примѣтны шишки или начала роговъ, которые мало по малу спановятся длиннѣе, такъ, что на четырнадцатомъ или пятнадцатомъ мѣсяцѣ они видны уже бываютъ въ своемъ лоснящемся видѣ и цвѣтѣ, и къ году показывается при корнѣ рога рубчикъ, не слишкомъ впрочемъ еще видный, служащій признакомъ, что шеленку уже прошелъ годъ отъ роду; въ концѣ втораго года показывается другой рубчикъ, отдѣляющій рубчикъ или кольцо, выросшее въ продолженіе года; подѣ конецъ третьяго года показывается новый рубчикъ, гораздо виднѣе первыхъ двухъ и означаетъ, что живошному уже три года: этотъ по третій рубчикъ служилъ указателемъ, съ котораго начинаютъ считать лѣта рогаго скота. Все происшествіе отъ верхушки рога до этого рубчика полагается за три года; въ концѣ четвертаго года вырастаетъ новый рубчикъ, въ концѣ пятаго опять новый, и такъ далѣе ежегодно прибавляется по новому рубчику или кольцу. А посему, чтобы узнать, сколько лѣтъ какому быку или ко-

ровѣ, то споить только пересчитавъ эти кольца; но въ старости эти кольца дѣлаются неясственными и ихъ пересчитывать бываетъ трудно.

Какой надобно имѣть присмотрѣ о коровахъ, имѣющихъ скоро опелиться или уже опелившихся, о томъ сказано въ §§ 1838—1842.

**5167. ПРИЗНАКИ ХОРОШАГО ТЕЛЕНКА.** Вотъ признаки, по которымъ при самомъ рожденіи можно видѣть, что молодой теленокъ, будетъ со временемъ хорошимъ заводскимъ быкомъ: онъ бываетъ крѣпче, больше и смѣлѣе, чѣмъ другіе; онъ упоминаетъ мать своею рѣзвостію, и часно для него бываетъ недоспающею молока ея. Однимъ словомъ, онъ уже носитъ въ себѣ зародышъ тѣхъ качествъ и очерковъ тѣхъ разбровѣ и формъ, которые въ послѣдствіи разовьются, посредствомъ хорошаго воспитанія.

**5168. ВЫКОРМКА ЛУЧШИХЪ ТЕЛЯТЪ.** Есть много способовъ выкармливать телятъ, но ихъ можно привезти къ двумъ разрядамъ: 1) телятъ выпаиваютъ матернимъ молокомъ; 2) выкармливаютъ ихъ молокомъ или и другими поилами. Намѣреваясь вынаивать ихъ матернимъ молокомъ, пошчасъ послѣ опеленія приучаютъ къ тому и теленокъ и корову вмѣстѣ, которой и даютъ облизать теленка, и какъ скоро спанетъ онъ на ноги, подводятъ его къ вымени матери; первое условіе состоятъ въ томъ, чтобы не опинимать у теленка ни малѣйшей части матерняго молока, и даже въ случаѣ нужды, дополнять могущій случиться въ томъ недоспажокъ, чужимъ молокомъ, или разболшаною въ водѣ мукою. Прежде трехъ мѣсяцовъ не должно его опинимать отъ пищи; однакожъ на вшоромъ мѣсяцѣ, можно приучать его ѣсть овощные плоды, изрѣзанные мягко, праву и даже сѣно. Какъ скоро будетъ онъ въ состояніи питаться подножнымъ кормомъ, тогда должно каждый день выпускать его, по волѣ, на хорошее пастбище, и лучше сухое, чѣмъ влажное; приба-

ляя къ этому, не довольно сыпному корму, еще нѣсколько горстей какихъ либо зеренъ, наприм. овса, ячменя, бобовъ, или только одного сѣна.

Такимъ образомъ, почти не пребуя другаго ухода, удачно выбранной шеленокъ вырастаетъ, образуешь, выравниваешь и чрезъ два года спановишься здоровымъ быкомъ, который можешь легко вознаградишь за издержки на выкормку его, продадушь ли его на мясо, или упошребяшь на домашнюю работу.

**5169. ВЫКОРМКА ТЕЛЯТЪ ПО СПОСОБУ Г. КУВИЧИНСКАГО.** Когда коровы опеляются, то шелята остаются неотлучно съ своими матерями 4 и 6 недѣль для того, чтобы шелята на первыхъ порахъ опшюдь не ослабѣли, если ихъ отлучаешь послѣ рожденія. По прошествіи сказаннаго срока, шелятъ на ночь начинаюшь отдѣлять въ особый загонъ отъ ихъ матерей; на другой день коровы пускаются на пастьбу, шелята также, только въ особое мѣсто отъ своихъ матокъ.

Въ полдень, коровы возвращаются съ пастбища на водопой, и шелята тоже, только отдѣльно отъ коровъ, прежде или послѣ ихъ пригоняются, и послѣ водоной забираются въ опредѣленный особо для нихъ сарай. Когда коровы шуда придуть, прежде доенья къ нимъ припускаются шелята: каждому даюшь нѣсколько сосать свою матку, отъ чего, когда шеленокъ помнетъ ея вымя, она дастъ больше при доеньи молока; потомъ коровъ доятъ: шѣхъ, подъ которыми шелята хороши, сдаиваюшь вовсе, а у которыхъ они плоховаты, шѣхъ сдаиваюшь слегка, чтобы оставишь молоко для поправленія такихъ шелятъ. По окончаніи доенья, коровъ гоняюшь на пастьбу вмѣстѣ съ ихъ шелятами, которые, оставаясь тамъ съ матками до вечера, сосушь ихъ и пасушь, а къ вечеру ошяшь отдѣляюшь ихъ отъ коровъ до слѣдующаго полдня, какъ выше сказано, и продолжаюшь такимъ образомъ послушашъ до глубокой осени, пока одиъ коровы сами не станушь допускашь къ себѣ шелятъ своихъ, а отъ

другихъ должно ошдѣлишь ихъ на всегда, особливо при наспушеніи зимы. Тогда оканчивается доенье, и шеляша кормящая лучшимъ сѣномъ, не имѣя надобности въ своихъ машеряхъ. Они, какъ при началѣ доенья, мало по малу, привыкающъ оставаться нѣкошорое время безъ своихъ машерей, пасущая на полѣ и пьютъ воду; шакъ и по прекращеніи доенья, бывъ оплучены отъ коровъ въ послѣднемъ разѣ, забываютъ ихъ совсѣмъ.

Сверхъ того, скошникъ или скошница, при доеньи коровъ строго должны наблюдать, чшобы не ошдѣлять отъ машерей шѣхъ шеляшъ, кошорые начинаютъ худѣть или кошорые не весною, а поздно лѣшомъ родились; бычковъ же, назначаемыхъ по ихъ оплично-хорошимъ спашьямъ для завода, никогда не ошдѣляютъ отъ машерей, кошорыхъ и не доятъ, чшобы шеляша ихъ были сильнѣе и имѣли всѣ пошребныя качества для будущаго отъ нихъ приплода. Такъ содержимые, выходятъ крѣпкіе для работы и красивые вошы, и хорошія коровы.

**5170. СПОСОБЪ ВЫКАРМЛИВАТЬ ТЕЛЯТЪ ВЕЗЪ МАТКИ.**  
Новорожденнаго шеленка не медля отъ машки взять, чшобы она его не видала, и не допуская его облизать, перенестъ въ теплое мѣсто, и обшереть нагрѣтымъ мягкимъ полотенцемъ. Когда шеленокъ осушенъ, и сполько имѣетъ силъ, чшо можетъ споять на ногахъ, по придерживая его голову близъ посудыны, въ кошорую надоено парнаго молока его машери, другой палецъ обмокнуть въ молоко, давать шеленку его обсасывать, а между шѣмъ посудину мало по малу приближать ко рту, чшобы онъ самъ пить научился. Дня черезъ два шеленокъ къ питью привыкаетъ; послѣ шого дающъ ему ежедневно при раза, въ назначенный часъ, парнаго отъ матери его выдаиваемаго молока, чшо по крайней мѣрѣ надобно дѣлать въ первые 8 дней, а пошомъ можно давать и всякое молоко парное, или по крайней мѣрѣ подогрѣшое не много горячею водою, буде оно ошпыло. Эшо поенье продолжаютъ недѣль шесць.

Посуду, изъ которой пленка пояпѣ, надобно содержать въ совершенной чистотѣ, чѣшобѣ не завѣсть въ ней вредной для пленки кислоты, и вливать въ нее молока не больше, сколько нужно, чѣшобѣ онѣ былѣ сыпѣ.

Въ послѣдующія чѣшыре или шесть недѣль, развариваютъ для него изъ ржаной муки жидкую соломану, дають ей оспынуть, разводяпѣ снятымъ молокомъ или сывороткою, и пѣмѣмъ поятъ пленку ежедневно по три раза. Впрочемъ чѣшырехъ недѣльному пленку можно давать мѣсиво изъ опрѣбей съ прибавкою муки, на снятомъ молокѣ; а временно подмладывать по немногу мягкаго сѣна и сноповаго овса, каршофеля, или свеклы мягко изрубленныхъ. Такимъ образомъ слѣдуетъ содержать его, пока минетъ ему годъ. Сухой кормъ предохраняетъ пеляшъ отъ поноса, не рѣдко имѣ вреднаго; и когда пленокъ по другому году содержанъ будетъ на свѣжей дятловинѣ или другой пшпашельной правѣ, съ перемежкою дачи сѣна, то въ это время будетъ имѣть опличный ростъ и силу, буде произшелъ отъ крупнаго скоша.

4171. Теляшъ недоспигшихъ года, на праву выпускашъ не должно; пошому чѣо она производитъ поносъ; однакожъ опытные хозяева, каковы наир. *Таэрѣ*, выпускали пеляшъ до году на пасѣбу и имѣли ихъ очень здоровыхъ, чѣо особливо хорта, когда нѣшъ лишняго сѣна.

5172. Въ разсужденіи пеляшъ, оставляемыхъ для завода, слѣдуетъ рачительно наблюдать, 1) чѣшобѣ были они не перворожденные, пажке не отъ коровъ очень молодыхъ, ни отъ самыхъ старыхъ; и если то будутъ пелушки, то чѣшобѣ взяпы онѣ были отъ коровъ, дающихъ много молока. 2) Чѣшобѣ были они здоровы, бодры и рослы; пажке не о двухъ пункахъ. Такіе пеляша рожатся не рѣдко, но обыкновенно не удерживаются, и ни на чѣо не годятся, кромѣ какъ на убой.

Какъ скоро пеляшамъ минетъ одинъ годъ, то надобно бычковъ опѣ пелушекъ оплучашъ, чѣшобѣ

они не начали садиться, а чрезъ то не моглибъ какъ себя, шакъ и ихъ испорчилиъ.

**5173. ВЫКОРМКА ТЕЛЯТЪ ПО СПОСОБУ Г. ДЬЯКОНОВА.**  
 Какъ скоро корова ошелится, то еще мокраго шеленка надобно обсыпашъ перезженою мѣлкою солью, и тогда машка до суха оближешъ его, а онъ какъ бы ободришъ. Помомъ держашъ его подъ машкой, не внося въ избу, а въ клѣвъ до шести удоевъ нечистаго молока. Когда они кончашъся, то, взявъ шеленка ошъ машери въ избу, потчасъ спечъ свѣжее куриное яйцо въ перепечку, и, опнявъ бѣлокъ прочъ, а желтокъ посоля крушо перезженою мѣлкою солью, насильно вложилъ его въ горло шеленку и пропустилъ во внутренность; помомъ, какъ и вездѣ водилъся, поилъ его молокомъ свъ водою, или ополосками машернаго удоа, примѣшивая горсть овсяной муки, чшобы шеленокъ захлѣбился. Здѣсь нужно имѣть строгое наблюдение за шеленкомъ, пошому что молоко и сырая вода потчасъ произведутъ жестокой поносъ, а за тѣмъ и смерть; для предупрежденія эшого надобно, чшобы вода была согрѣта не шакъ какъ дѣлаютъ обыкновенно скопницы, но, разкаливъ въ печи подкову, или подобное желѣзо, бросилъ его въ воду, вмѣсто камней, которыми обыкновенно креспьянви ее нагрѣваютъ. Каленое желѣзо придаешъ водѣ особый вкусъ и сообщашъ ей укрѣпляющее свойство.

Такимъ образомъ шелята въ одну недѣлю бываютъ шавого роста, какъ двухъ-недѣльной; а чрезъ двѣ недѣли они уже внѣ всякой опасности и сами просятъ поила; надобно чшобъ въ немъ было хлѣбнаго по больше. Г. Дьяконовъ увѣряешъ, что при употребленіи эшого способа, развѣ какой нибудь больной, или отъ слабой коровы родившія шеленки умрешъ, впрочемъ всѣ должны ошашься живы.

**5174. СРЕДСТВО МОЛОКОМЪ ОДНОЙ КОРОВЫ ВЫКАРМЛИВАТЬ ВЪ ОДНО И ТОЖЕ ВРЕМЯ ПО 4 И ПО 5 ТЕЛЯТЪ.**  
 Дублинское общество для усовершенствованія зем-



ледѣля, публиковало слѣдующее весьма простое и дешевое средство выкармливать телѣтъ смѣсью молока и сѣнной настойки :

Надобно взять глиняную корчагу, которая закрывалась бы плотно крышкою ; въ эту корчагу положишь мягкаго, молодаго, мѣлко изрѣзаннаго сѣна столько, сколько можеть въ нее войти, и пригнѣсшь нѣсколько руками, пошомъ налишь кипякомъ и закрышь плотно крышкою. Черезъ нѣсколько часовъ вода получаешь цвѣтъ крѣпкаго чайнаго настоя, и извлекаешь изъ сѣна всю его силу и свойства. Эта вода можеть дня два, даже лѣшомъ, пребыть не поршаясь, и можно ее слить въ другую посуду.

Когда теленокъ будетъ дней трехъ или чешырехъ, и отъ коровы уже настоящимъ образомъ оплученъ, то надобно давать ему этаго пишья сначала по одной четвертой части противъ трехъ четвертыхъ молока. По прошествіи трехъ или чешырехъ дней даюшь двѣ трети молока и половину сѣннаго настоя, теплаго какъ парное молоко, по утру и вечеру; пропорція молока часъ отъ часу уменьшается. Черезъ мѣсяць, кромѣ обыкновенной порціи, состоящей изъ трехъ частей сѣнной воды и одной молока, надобно давать по горсти мягкаго сѣна, чрезъ то телѣта мало по малу приучаются ѣсть сѣно; если это случится весною, напримѣръ въ мѣсяць Маѣ, то можно гонять ихъ въ огороженные луговые мѣста (левады). Въ шретьемъ мѣсяцѣ поступаютъ съ ними такимъ же образомъ. Когда телѣта къ концу шретьяго мѣсяца начинаютъ хорошо ѣсть траву, или сѣно, то порцію молока можно еще убавить и вмѣсто цѣльнаго молока, можно употреблять сняшое и даже хорошую сыворошку. По прошествіи трехъ мѣсяцовъ, нѣтъ надобности кормить ихъ такъ прилѣжно, и довольно давать имъ по одному разу въ день одного сѣннаго настоя, а лѣшомъ и въ шомъ нѣтъ надобности.

Телѣтъ послѣ трехъ лѣтъ или холостятъ

и приучаютъ къ работѣ § 652; или не холостя ошавляютъ для заводу.

**5175. КОРМЪ РОГАТАГО СКОТА.** Кормятъ рогатой скотъ различнымъ образомъ: а) въ стойлахъ и лѣшомъ и зимою, какъ-то дѣлается въ большей части иноспанныхъ Государствъ; б) кормятъ лѣшомъ на лугахъ, поляхъ и другихъ пастбищахъ, а только зимою на скопныхъ дворахъ; но и здѣсь касательно корма встрѣчается много различій. Мѣстные обшественства могутъ быть въ этихъ случаяхъ лучшимъ указателемъ.

Гдѣ нѣтъ естественныхъ луговъ и пастбищъ, или ихъ мало, шамъ и лѣшомъ кормятъ скотину въ стойлахъ; но это требуетъ много трудовъ и издержекъ и заведенія непременно правосѣнія, потому, что только посредствомъ клевера и при томъ при хорошемъ его урожаѣ, равно какъ и другихъ для того употребляемыхъ травъ, оно возможно и съ выгодою для молочныхъ коровъ. Клеверъ есть главной въ этомъ случаѣ кормъ, а люцерна, гдѣ она можетъ хорошо родиться, порица, вика и гречиха служатъ только подсобными кормами, пребуя болѣе издержекъ на свое воздѣлываніе, и будучи болѣе подвержены измѣненію и неурожаю.

**5176. ЛѢТНЕЕ КОРМЛЕНІЕ ВЪ СТОЙЛАХЪ ИЛИ НА ДВОРѢ.** Обыкновенно наблюдаютъ рачительно, чтобы скотъ при раза въ день, т. е. утромъ, въ полдень и вечеромъ накормленъ былъ до сыта. Каждую изъ этихъ дачъ раздѣляютъ на двѣ доли и даютъ одну послѣ другой, чтобы скотъ успѣлъ пережевать первую до принятія второй. При чемъ стараются твердо держаться принятаго порядка, и не перемѣнять назначенныхъ часовъ для задаванія корма. Пока зелень молода, особливо сначала, даютъ ее вмѣстѣ съ соломой или сѣномъ, чтобы скоша не раздуло, или не причинило ему мыша. Даже и въ то время, когда трава уже не молода, а находится въ полномъ цвѣтѣ, а особливо при продолжительномъ ненастьѣ, очень здорово для скоша, вечеромъ давать ему по нѣскольку соломы

или сѣна. Зеленяя травы спараюшся даватъ сколько можно свѣжія, а болѣе всего не складывашъ ихъ въ кучи, гдѣ онѣ сгараюшся. Такой кормъ и не охотно ѣстъ скопина, и онъ причиняетъ ей иногда раздушіе живота.

Послѣ каждой дачи корма даюшъ скопу воды, сколько онъ выпьетъ. Кормить однимъ сухимъ кормомъ или сѣномъ скопину лѣтомъ въ стойлахъ и слишкомъ убыточно и бесполезно. Выгода отъ кормленія въ стойлахъ круглой годъ состоитъ въ большемъ количествѣ навоза и въ безопасности отъ заразы скота.

**5176. КОРМЛЕНИЕ СКОТА ЛѢТОМЪ НА ПАСТЬВѢ.**  
Обыкновенно съ самой весны, смотря попому, гдѣ она раньше или позже открываешся, скотъ выгоняюшъ на пасъбища, какъ-то выгоны, луга; а въ недоспашкѣ ихъ, и на парѣ, гдѣ впрочемъ находилъся самой скудной кормъ. Когда пасъбища хороши шакъ, что скотъ наѣдаешся травы досыща, по возвращаясь домой, онъ не пребуетъ никакой подкормки; въ противномъ случаѣ, кто желаетъ имѣть отъ скота, а именно отъ добрыхъ коровъ надлежащую прибыль, тотъ долженъ дома по приходѣ спада изъ пасшвы, а особливо рано весною, подкармливатъ его или сѣномъ, съ намѣреніемъ для этой цѣли сберегаемымъ, или другимъ зеленымъ кормомъ, какъ напр. крапивою, которая довольно рано вырастаетъ и для коровъ очень полезна, или вѣниками, нарѣзываемыми изъ разныхъ деревьевъ и кустовъ.

Рогатой скотъ любитъ лѣтомъ пасшсь на сухихъ лугахъ поросшихъ высокою травою; болотныя мѣста и расущія на нихъ травы для него прошивны, и онъ ѣстъ ихъ только будучи очень голоденъ.

Если на пасъбищахъ, гдѣ пасетъ скотъ, нѣтъ естественныхъ тѣнистыхъ мѣстъ, то весьма хорошо, въ продолженіе большихъ полдневныхъ жаровъ, загонять, особенно стельныхъ коровъ, въ хлѣва, чтобы защититъ отъ мошекъ и насѣкомыхъ, которые ихъ сильно беспокоятъ.

5178. Вообще въ разсужденіи паствы скопа и на хорошихъ пастбищахъ надобно замѣнить, что: 1) по прошествіи зимы не должно скопину слишкомъ рано выпускать на паству, пока травы не ошрѣли достаочно. Низкой травы она захватить не можетъ, а потому не набѣдаясь до сыта, ослабѣетъ. Сверхъ того, очень молодая трава приключаетъ скопу поносъ, приводящій въ ослабленіе; да и самыя пастбища чрезъ то портятся, если справлять на нихъ очень молодую траву. 2) Сначала весны упробъ не должно скопъ выгонять на паству прежде, пока упреній морозъ не пройдетъ отъ солнца, и роса не сойдетъ; при томъ эта паства для коровъ можетъ быть меньше вредною, когда имъ по упру предъ выгоніемъ въ поле, дасть по клоку сѣна. Въ большіе жары, на ночь коровъ на паствѣ оставять не должно; осенью же, когда начнутся морозы, выгонъ на паству совсѣмъ отмѣнить, и начать кормить въ стойлахъ, пошому, что трава покрывая морозомъ, не имѣетъ въ себѣ никакого питанія, и не только приключаетъ скопу одмѣніе, но временемъ запяжной поносъ, приводящій скопъ въ такое разслабленіе, что онъ и на хорошемъ корму не скоро оправится; спельныя же коровы отъ того иногда выкидаютъ.

5179, Предъ выгономъ скопа весною на траву и предъ возвратомъ осенью въ стойла, не худо давать ему слѣдующее *предохранительное средство*.

Взявъ по равной долѣ можжевельныхъ ягодъ, горлеца (*polygonum bistorta Linn. Дв. 46*), кореньевъ дягильника, подбѣлу (*tussilago petasitis Linn.*), валеріаны, узика завязнаго корня (*Tormentilla erecta Linn.*), кореньевъ бедринца и девясилаго, травы золотыя тысячника, количествомъ по числу скопа, сполочь въ мѣлкой порошокъ, и перемѣшать. Этого порошка давать въ холодной водѣ каждой скопинѣ по 3 золотника, упробъ предъ выгономъ въ поле весною и по такому же приему осенью, когда скопъ придетъ осенью съ паствы домой.

Кормленіе весною предъ выгономъ на паству коровъ кислою капустою, также для нихъ полезно.

**5180. КОРМЪ РОГАТАГО СКОТА ЗИМНІЙ.** Онѣ бывающѣ обыкновенно сухой, но естѣ солома и сѣно, которыя даются не вездѣ въ одинакомѣ количествѣ. Кормишь скотѣ всю зиму одною чистою соломою совершенно не выгодно, потому, что скотѣ ошѣ много перяющѣ силы и худѣющѣ. Одна только солома гороховая, вики, чечевицы, бобовѣ, а особливо скошенная молодою, имѣющѣ больше питательности, а потому, чтобы имѣющѣ скотѣ и зимою сытымѣ, надобно даващѣ ему по временамѣ сѣна; когда же его совершенно нѣтъ, то надобно замѣняющѣ его всякими осипатками изѣ гумна, какъ-то колосьями и мякиною.

Изѣ обыкновенныхѣ хлѣбныхѣ соломамѣ пшеничная лучше всѣхѣ, потомѣ овсяная и ячменная, а всѣхѣ хуже ржаная.

Зимній кормѣ для всего скота долженѣ бытъ одинакой доброшы, хотя бы лѣпомѣ гоняли его на паству, или кормили въ сѣнолахѣ.

**5181. ПОДСОВНЫЕ КОРМЫ,** то естѣ такіе, которыя даются скоту вмѣсто сѣна и при томѣ питательные, очень различны, по разнымѣ мѣстамѣ и по разной цѣлѣ занимающихся скотоводствомѣ, или и просто имѣющихѣ скотѣ для поддержанія хлѣбопашества въ лучшемѣ видѣ.

а) *Зерновой хлѣбѣ* можно употреблять только въ мѣстахѣ богатыхѣ имѣ, гдѣ онѣ очень дешево, или гдѣ молоко дорого; даващѣ же его лучше всего смолотый крупно, или обращенный въ солодѣ; а еще дешево хлѣбныя высѣвки, снашки, подсѣвки изѣ муки, отруби, мельничную пыль, и проч. Овесѣ для дойныхѣ коровѣ лучше другихѣ зеренѣ, а ячмень дѣлающѣ молоко бѣлымѣ и дающимѣ много шворогу.

б) *Винокуренная барда,* разумѣется, гдѣ естѣ винокурни.

в) *Пивныя дробины,* покупаемыя на пивоварняхѣ.

г) *Избоины,* а особливо льняныя, которыя дающѣ коровамѣ въ пойлѣ.

д) *Картофель, свекла, рѣпа, морковь и пастернакъ*, которыми кормящъ скотъ какъ сырыми, такъ и вареными.

Надобно замѣтить, что всякой кормъ какъ сухой такъ и мокрой, должно скоту давать въ корытахъ и ясляхъ, а не разбрасывать вездѣ.

5182. Хорошій порядокъ въ кормленіи, поеніи, и содержаніи скота въ числѣ замѣняебъ, такъ сказать, половину корма, и много содѣйствуетъ къ спокойствію, росту, прибавкѣ молока и жиру у скота; напротивъ, ошъ безпорядка и нечислоты происходящъ худоба, незвращносшь, и разныя наружныя и внутреннія болѣзни. Ясли и корыта, послѣ каждаго кормленія, надобно вычищать, и самое сѣно и солому, не закладывая еще за рѣшетку, перешрясать и выбивать, чтобъ не было въ нихъ пыли, сора и другой нечистоты. Въ лѣтнее время не должно упускать купать скотъ въ рѣкѣ или другомъ способномъ мѣстѣ.

5183. Что касается до городскихъ жищелей, которые держатъ у себя обыкновенно только коровъ для собственнаго продовольствія, или для полученія дохода ошъ продажи сливокъ и молока, то имъ въ зимнемъ прокормленіи коровъ больше удобности, нежели жищелямъ, деревенскимъ, потому, что они почти въ каждое время года могутъ имѣть пивоваренныя дробины, жмыхи, кожевенную скору, и на осень запасаться оборышами огородныхъ расшеній и кореньевъ. Имъ содержать коровъ всегда въ стойлахъ гораздо удобнѣе и лучше, потому, что замѣна издержекъ въ лѣтнее время, если бы они насли коровъ въ полѣ на правѣ, не только не сославляебъ для нихъ сбереженія, но явный убытокъ, потому, что они больше потеряютъ молочныхъ скотовъ. Издержки на покупную праву, или сѣно, убытка имъ не принесутъ, потому, что они возвращаютъ ихъ цѣною, возвышаемою на сливки, смяпану и молоко.

5184. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРМА ДЛЯ СКОТА ПОСРЕДСТВОМЪ ВРОЖЕНИЯ. Извѣстно, что качество сухаго корма спановишся гораздо лучше отъ варки, и потому извѣстное количество паренаго корма доставляетъ болѣе пищи, нежели тоже самое количество сухаго; слѣдовательно перваго пошребно менѣе для накормленія скопины, нежели послѣдняго. Но произведенное въ кормѣ броженіе, посредствомъ собшвеннаго его разгоряченія, безъ огня и съ малою полькою примѣсью воды, еще лучше и выгодиѣ обвариванія или паренія. Кормъ, такимъ образомъ приготоовленный, сохраняетъ болѣе свой природный свѣжій вкусъ, и скспина ѣстъ его очень охотно. Сбереженіе же въ количествѣ самаго корма очень значительное.

5185. Приготовленіе такаго корма, примѣрно на чепьре коровы: взявъ 30 фунтовъ корошкой ржаной соломы, 20 фунтовъ ячной или овсяной соломы, 20 фунтовъ сѣна и 10 фунтовъ мякины, перемѣшавъ все ровнѣе. Потомъ, разведя чепвершь фунта соли въ одномъ ушатѣ воды, опрыскавъ ею эту смѣсь, переворачивая ее часто, такъ, чтобы была вездѣ равно смочена водою, однако не слишкомъ. Смѣсь эту насыпать неполстыми слоями въ плотный ящикъ или чанъ, поставленный въ тепломъ хлѣвѣ, и каждый слой прищопсать ногами или простою спупкою; по укладкѣ пошребнаго количества, ящикъ накрышь, чтобы въ немъ держался жаръ, производимый броженіемъ, которое скоро окажется. На чепвершый день кормъ къ употребленію готовъ; онъ видомъ похожъ на обыкновенный отварный, кипячкомъ пареный, но, онъ нѣжнѣе и издаетъ пріятный хлѣбный запахъ, и въ это время должно давать его теплымъ, безъ всякаго другаго приготоовленія, кромѣ нѣкоторой распруски слегкающихся иногда комьевъ. Задаеця же это въ кормъ въ корыпахъ. При первыхъ двухъ или трехъ задачахъ, скопина, по новости, какъ будто чуждается этого корма, но потомъ уже ѣстъ его съ жадностію и предпочитаетъ всявому другому.

Эту смѣсь должно скармливать скоро; въ прошивномъ случаѣ, если она долѣе проспюитъ, то перейдетъ въ гнилое броженіе, заплѣснѣетъ, поперяетъ свой вкусъ и можетъ даже повредить здоровье скопины.

Этимъ же кормомъ хорошо кормить и лошадей и овецъ.

**5186. ПРОСТОЕ СРЕДСТВО ВОЗБУЖДАТЬ ВЪ СКОТИНѢ ПОЗЫВЪ КЪ ВДѢ.** Часто случается, что коровы вдругъ теряютъ охоту къ вѣдѣ, пощаютъ, мало даютъ молока, кожа у нихъ швердѣетъ, и наконецъ онѣ дѣлаются больными. Причиною тому бываешь недостаточное пищевареніе, которое почти воегда можно возстановить слѣдующимъ простымъ способомъ. Спойтъ только дасть свѣсть такой больной коровѣ на пощакъ селедку, крѣпко напипанную дегтемъ, и повторить это чрезъ нѣсколько дней, послѣ чего скопина очевидно поправляется и встѣ хорошо.

Можно также ежедневно давать скопинѣ въ такомъ случаѣ головку чесноку, столченаго въ спупкѣ и размѣшаннаго въ полушпофѣ воды.

**5187. ДРУГОЙ, СТОЛЬ ЖЕ ПРОСТОЙ СПОСОБЪ ДЛЯ ВОЗБУЖДЕНІЯ ВЪ КОРОВАХЪ ПОЗЫВА КЪ ВДѢ, И СПОСПѢШЕСТВОВАНІЯ ПИЩЕВАРЕНІЮ,** состоятъ въ томъ, что спавяшъ въ хлѣвахъ доски, вымазанныя дегтемъ, и густо посыпанныя солью; скопина охотно облизываетъ эти доски, и отъ того чувствуетъ великое облегченіе. Сельскіе хозяева, испытавшіе этотъ способъ, находятъ его очень полезнымъ, и одобряютъ его.

**5188. СПОСОБЪ ОТВРАЩАТЬ ВОЛЪЗНИ, БЫВАЮЩІЯ У СКОТА ПОСЛѢ ЗИМНЯГО ВРЕМЕНИ.** Вездѣ почти солома, а особливо ржаная, употребляется на кормъ скопу въ большомъ количествѣ; но кормленіе ея располагаетъ скотъ ко многимъ болѣзнямъ.

А чтобы столь обыкновенный кормъ удобрить, или сдѣлать по здоровѣ, и при томъ не дорогимъ образомъ, вотъ средство: когда начинаешь



подморозъ, шо кладутъ солому слоями, шолщиною въ три пальца каждый слой, а въ длину и ширину сажень; потомъ эшотъ слой набрызгиваютъ посредствомъ соломеннаго крапила водою, въ которой растворена столовая соль. Не пребуется, чшобы эшотъ растворъ былъ крѣпокъ. За симъ кладутся новые слои соломы одинаковой шолшоты, и снова обрызгиваются разсолотъ. Такихъ слоевъ соломы кладутъ въ высоту, сколько угодно. Вообще на квадратную сажень не употребляютъ болѣе двухъ фунтовъ соли, кошрую растворяютъ въ водѣ, пока она получитъ не слишкомъ сильный солоноватый вкусъ. Если случится послѣ эшого сильный морозъ, шо по раздѣленіи соломинки, замѣчается въ ней прошедшая соль бѣлымъ порошокомъ. Если же каждой слой соломы покроютъ небольшимъ количествомъ сѣна и потомъ сырыскиваютъ разсолотъ, тогда кормъ дѣлается еще лучшимъ. Впрочемъ и безъ сѣна, такимъ образомъ, приготовленную солому скотъ охотно ѣстъ, бываетъ шученъ и не подвергается болѣзнямъ.

### БОЛЕЗНИ РОГАТАГО СКОТА ВНУТРЕННІЯ.

5189. **АНТОНОВЪ ОГОШЪ ВЪ СЕЛЕЗЕНКѢ, ИЛИ СИБИРСКАЯ ЯЗВА.** *Признаки болѣзни.* Скотъ не имѣетъ явственнаго препяшствіи ни къ корму, ни къ пишью; въ ходѣ дѣлается не много тяжлымъ, а временами какъ бы ошолбенѣвшимъ, или не обращающимъ вниманія на окружающіе его предметы. Такой скотъ имѣетъ глаза какъ бы во все сухіе и кровью налившіеся; изъ носа и рта часто идетъ пѣна, не рѣдко смѣшанная съ кровью; иногда случаются судороги и свернушіе шеи; по разнымъ мѣстамъ шѣла, а особенно подъ горломъ и на шеѣ, дѣлаются у него желваки, дыханіе спановишся затруднительнымъ; часто раздуваются у него бока и брюхо; хвостъ дѣлается движенія болѣе, нежели въ здоровомъ состояніи; испражненіе бываетъ съ напугой и довольно ча-

спо, но въ маломъ количествѣ, и съ кровью; однако, при всѣхъ эпихъ примѣсахъ, скошъ не перешааетъ ѣсть, и болѣе желаетъ бытъ въ пѣни, нежели на солнцѣ; а за пѣмъ обыкновенно послѣдуетъ скоропоспшижная смерть.

5190. Какъ эта болѣзнь заразительна, то не худо увѣряться, точно ли скопина пала отъ антонова огня въ селезенкѣ. Если вскрышь прупъ, то въ пѣхъ мѣсахъ подъ кожею, гдѣ была видна опухоль, видны бывающъ мягкіе вередки, наполненные маперією, похожею на яичный бѣлокъ, ни мало не красные; мясо подъ этими вередками здоровое, равно горло и легкое; въ брюхѣ желчный мѣшокъ на здоровой печенкѣ увеличенъ; въ прешьемъ желудкѣ кормъ засохшій и зашвердѣлый, самый же желудокъ и кишки (кромѣ проходной, изъ которой обыкновенно предъ смерщью исшекаетъ кровь) здоровые; селезенка почернѣвшая, мягкая, губчатая и наполненная густою кровію, и если чѣмъ либо до ней допронешься, то она разваливается легко. Нужно вскрыть прупъ первой упавшей скопины, чшобы увѣряться, точно ли это Сибирская язва, а потомъ уже и принять мѣры для спасенія прочаго скоша.

5191. ПРИЧИНЫ ВОЛЪЗНИ СУТЬ: большой жаръ, скорая перемена погоды, недоспашокъ чиспой и шекучей воды, употребленіе правы, изсушенной солнечнымъ жаромъ; послѣ же эта болѣзнь сообщается уже заразою.

5192. ЛЕЧЕНІЕ. Для предупрежденія столь губительной болѣзни, нужно скошъ выгонять на пастбище только рано по утру и вечеромъ, а въ продолженіе жара оставяшь въ хлѣвахъ; самымъ крѣпкимъ скопинамъ надобно бросить кровь и всѣмъ вообще давать ячменный, или тому подобный опваръ съ селипрою, или чистую воду съ сѣрной кислотою, которой подбавляшь въ воду столько, чшобы она была кисла; шакое пише должно безпрерывно, въ довольномъ количествѣ,

имѣть въ хлѣвахъ; сверхъ того, гдѣ можно скопѣ гонящъ въ воду вплавъ, по эпо дѣлать непремѣнно; если же нѣтъ для эшого возможности, шамъ нѣсколько разъ въ день обливать его холодною водою.

Если же болѣзнь уже открылась, по сей часъ больныхъ живошныхъ опдѣлить опѣ здоровыхъ, избраѣвъ для нихъ шакое мѣсто, гдѣ находится вода, и шамъ держашъ ихъ до шѣхъ порѣ, пока или выздоровѣюшъ, или падушъ. Такимъ живошнымъ нужно безщадно бросашъ кровь; а въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ откроется опухоль, подѣлать заволочи, разрѣзашъ ихъ, и напирашъ нюхательнымъ шабакомъ, нашашырнымъ спиршомъ, золою, прижигашъ горячимъ желѣзомъ; внутрь давашъ воду съ соленою кислотою, кошорой сполько добавляешся, сколько и сѣрной, по ешь: чшобѣ вода была шолько кисла, а скопѣ гонящъ каждый день часа на шри въ воду.

5193. Г. *Ермолаевъ* вромѣ шого, предлагаешъ поить шакую скошину пойломъ съ селишпрой и ячною мукою, или съ мучнымъ взваромъ, и шакже употребляшъ въ пойлѣ селишпру по 3, 4, и 6 золотниковъ на разъ и здоровымъ скопинамъ, для предупрежденія эшой болѣзни, во время сильныхъ жаровъ и засухи. Въ Юнѣ пускашъ кровь всѣмъ жирнымъ и среднихъ лѣтѣ коровамъ.

Если бы кошорая скошина пала, по ее вмѣстѣ съ кожею зарышъ въ землю на чешыре аршина глубины и землю хорошенько ушопшашъ, чшобы волки и собаки не могли доснашъ падали.

5194. Хозяинъ наиболѣ долженъ смотрѣть за шѣмъ, чшобы скопѣ не падалъ въ хлѣвахъ, а если бы эшо случилось и хлѣвъ былъ вешхій, [по его надобно испребишъ, и бывшми въ немъ навозъ сжечь; если же бы эшо случилось въ большомъ новомъ сараѣ, по его выкурить дымомъ, наливая сѣрную кислоту на поваренную соль, употребляя эшой соли вѣсомъ, по равнымъ частямъ съ сѣрной

кислотой. Хлѣвъ при окуриваніи надобно зашворить, щцательнѣо зашкнушь всѣ скважины и окуривать его въ продолженіи прехѣ дней. А какѣ дымѣ вреденѣ груди людей, шо какѣ скоро кислоту выльющѣ на соль, должно ни мало не медля выбѣгать изѣ хлѣва. По нѣкоторомѣ времени отворишь дверь хлѣва и не входишь въ него, пока воздухѣ совсѣмѣ не очистишся, однако, и по окуреніи эшимѣ дымомѣ хлѣва, навозѣ изѣ онаго нужно сжечь. Какѣ до больного скопа, шакѣ до навоза, яслей и стѣнѣ, къ которымѣ онѣ прикасались, не должно дошрогиваться руками.

5195. Падшій скопѣ надобно выбросить изѣ хлѣва долгими жердями и спашить въ поле арканами, а шамѣ вмѣстѣ съ арканами и жердями зарыть въ землю, дорогу же, которою скопѣ будетѣ проволоченѣ, вскопашъ, переворачивая верхнюю землю внизѣ.

Коновалы, по осмотрѣніи спада, должны пошчасѣ перемѣнить свое плашье и бѣлье, что будетѣ полезно какѣ для ихѣ здоровья, шакѣ и для шого, что они не сообщатѣ заразы въ другія мѣста, гдѣ будутѣ осмашривать спада. Ланцетѣ, послѣ бросанья крови, надобно нѣсколько разѣ обмыть въ чистой водѣ и вышереть пескомѣ, или золою. Брошенная кровь должна спекать въ яму, единственнѣо для шого пригошвенную, которую пошѣ же часѣ зарыть и землю на ней уколошить, или ушопшашъ.

5196. При леченіи такихѣ живопныхѣ и люди должны обходиться съ ними, какѣ можно, ошпорожнѣе, чтобы не замараться въ ихѣ помѣшѣ, слинѣ, или крови, пошому, что они заражены болѣзнію; особенно шакая ошпорожность необходима при уходѣ за весьѣмѣ больною скотиною. Если у кого на рукахѣ ешѣ маленькія ранки, или цацинки, шѣ не должны вовсе ходить за больными живопными: иначе они подвергнутся величайшей опасности отѣ нее заразишся. Вообще ухажи-

вающіе за нею должны чаще обмывать свои руки, а еще лучше, надѣвать перчатки, или рукавицы.

**5197. ВЕРЕДЪ НА ЯЗЫКЪ.** Признаки: на языкѣ и челюстяхъ показывающіяся желваки и пузыри, отъ которыхъ скоро происходитъ англоновъ огонь, и скошина околѣваетъ. Ротъ и языкъ приходять въ оцѣпенѣніе и получающъ шемносиній цвѣтъ; скотъ безпрестанно пугается.

Эта болѣзнь заразительна: и потому, когда она показывается въ окрестности, должно ротъ и языкъ у скота упротъ и вечеромъ внимательнѣе осматривать.

Какъ скоро будутъ замѣчены, или только что начнутъ образоваться прыщики, то надобно ихъ выскабливать ножомъ, и стирать гнойную матерію чистою тряпкою, чтобы скотъ ее не проглотилъ. Этомъ гной имѣетъ оспроту, которая пробдаетъ и человѣческую кожу, то надлежитъ при томъ надѣвать рукавицы или перчатки. Когда кровь перестанетъ итти изъ раны, то должно ее трижды въ день мазать составомъ изъ полной ложки меда, такого же количества соли и полтора спакана крѣпкого уксуса, продолжая такимъ образомъ до совершеннаго выздоровленія.

Можно, и еще съ большею пользою, употребить отваръ шалфея, въ которомъ распустить буры чешыре золошника на полтора фунта отвара, прибавя къ этому ложку мирровой настойки (*Tinctura myrrhae*). Но главное вниманіе должно обращать на питаніе скотины болтушкой съ солью, пшемичными отрубями и самымъ мягкимъ кормомъ; потому, что во всѣхъ болѣзняхъ рта и языка наибольшій вредъ составляетъ ослабленіе силъ, происходящее отъ недоспашка питанія.

**5198. ОПУХОЛЬ И ВОСПАЛЕНІЕ ГОРЛА** приключаются скоту отъ дурнаго зашлаго и пыльнаго корма. Для леченія этой болѣзни Г. *Лабадинъ* предлагаетъ слѣдующее средство: одинъ фунтъ мыла, одинъ

фунтъ спирта и фунтъ деревяннаго масла распущишь на маломъ огнѣ и смѣшаешь, чшобы вышла мазь; ее намазываютъ на вешошки и прикладываютъ къ горлу скопины теплыя раза два въ день, до самаго излеченія. Больной скотъ держатъ въ шепломъ хлѣбѣ и не поятъ холоднымъ пойломъ. Въ 4 или 5 дней опухоль спадаетъ и воспаление горла проходитъ.

**5199. ВОСПАЛЕНИЕ ЖИВОТА И КИШЕКЪ.** Эла опасная болѣзнь приключается особливо отъ свѣденія какихъ нибудь ѣдкихъ правъ. Скопина спановишся унылою, бьетъ задними ногами, дрожитъ; при чѣмъ примѣчающся у ней дерганіе членовъ и судороги въ животѣ.

Заболѣвшей скопинѣ надобно пуспить кровь и давать каждый часъ по шпофу свѣжаго молока съ прибавкою свѣжаго льнянаго масла; или вмѣсто молока отвариваютъ овсяное или льняное сѣмя, куда прибавляютъ по четверти фунта льнянаго или коноплянаго масла; эту дачу производятъ, пока послѣдуетъ облегченіе. Сухаго корма давать меньше, а болѣе мучнаго поила.

**5200. ВОСПАЛЕНИЕ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛТУХА.** Опличительный признакъ этой болѣзни есть желтизна въ глазахъ, оранжевая урина, а съ увеличеніемъ болѣзни и самая кожа спановишся желтою, особенно на бокахъ, на хрестцѣ, на шеѣ и загривкѣ, что примѣшнѣе бываешь у шой скопины, у кошой шерсть бѣлая. Причиною этой болѣзни могутъ быть: дурной кормъ, гнилая вода, болошныя пасъбища.

*Легеніе* начинается кровопусканіемъ (\*) и ставленіемъ заволоки, смачиваемой скипидаромъ. По прошествіи воспалительнаго состоянія даютъ скопинѣ полынное пишье: изъ шести горстей полыни,

---

\* Вообще въ воспалительныхъ и другихъ опасныхъ болѣзняхъ, гдѣ иребуется кровопусканіе, ставленіе заволоки и другія операци, иребующія ивкошорныхъ ипшструментовъ, лучше призывать иешериарныхъ врачей, буде можно.

сваренной въ 6 шпофахъ воды. Скопину надобно содержать на здоровомъ и пипапельномъ кормѣ.

**5201. воспаление мозга.** Въ этой болѣзни скопина бываетъ свирѣпа, неукротима, съ мычаньемъ и яростью бѣгаетъ, взбрасываетъ голову вверхъ, бѣшетъ ею объ стѣны, послѣ чего спохвѣвъ въ изнеможеніи смирно, и попомъ начинаетъ опять бѣситься. Глаза дикіе, красные, языкъ покрытъ пузырьчатою пѣною; скопина ничего неѣстъ и испражняется рѣдко; моча у ней свѣшла, помешъ сухъ и крѣпокъ; дыханіе скорое.

*Легеніе* состоитъ въ кровопусканіи отъ 6 до 8 фунтовъ и въ повпореніи его, буде болѣзнь не уменьшается; въ холодныхъ клиспирахъ и охлаждающихъ лекарстввахъ. Скопина должна спояшь въ прохладномъ хлѣвѣ, и ей надобно обливать голову холодною водою почаще и подолбе; все эшо дѣлать въ спокойные промежутки болѣзни.

Внутри давать селипру или глауберову соль, рашуспивъ ея  $\frac{3}{8}$  фунша въ водѣ, и шакую дачу повпорить чрезъ 12 часовъ.

**5202. воспаление легкихъ.** Познается особенно пѣмъ, что скопина сначала начинаетъ немного кашлять по упрамъ, и эшо со временемъ усиливается, швращается отъ поила и корма; и не охотою лежать; пошому, что она или во все не ложится, или, если и ляжетъ, то шотчасъ вскакиваетъ съ болью. Дыханіе бываетъ очень скорое.

Эта болѣзнь большею частію приключается отъ сыраго и заплѣснѣвелаго дурнаго корма послѣ холодной и сырой погоды, почему и надобно скопѣ кормить хорошимъ корѣмъ, а заплѣснѣвѣлый очищать, высушивая его и просѣвая.

Эта болѣзнь бываетъ иногда и заразительна, почему въ шакомъ случаѣ надобно больную скопину отдѣлать отъ здоровой.

*Легеніе* состоитъ въ кровопусканіи отъ 6 до 8 фунтовъ; въ пропущеніи заволоки, напершой скипидаромъ, и кошорую надобно продергивать ежедневно.

Послѣ кровопусканія даюшѣ скопинѣ приняшѣ 36 золотниковѣ глауберовой соли въ теплой водѣ, спаивашѣ клиспирѣ изѣ мыльной воды и соли. Кормѣ сухой даюшѣ по немного, а лучше изѣ муки, ошрубей, картофелю и рѣпы.

**5203. выпаденіе у коровы матки.** Иногда случается, что у спельныхъ или уже опелившихся коровъ матка выпадаетъ частію, или во все, показываясь въ видѣ большаго темно-краснаго клуба; въ такомъ случаѣ надобно попчасѣ, чтобѣ не произошелъ аншоновъ огонь, сдѣлать коровѣ пособіе, вправля машку внутрь.

Для вправленія машки внутрь обверпывается рука тонкою, мягкою холстиною, обмакивается въ теплое молоко или масло, и пихо вжимается обвернутыми пальцами въ брюхо, ошѣ чего она вбирается въ свое мѣсто. Если матка, оспаваясь долго наружѣ, бываетъ холодна и замарана, то сперва обмываютъ ее теплымъ молокомъ.

При вправленіи матки, корову надобно спавишѣ шакѣ, чтобѣ задѣ у ней былъ выше, а передѣ ниже, ошѣ чего матка удобнѣе вбирается внутрь. Вправивши машку, надобно ее и укрѣпшѣ, а для эшаго впрыскивать въ нее раза 4 или 6 въ день слѣдующій отварѣ: 18 золотниковѣ дубовой корки варшѣ полчаса въ прехѣ шнофахѣ воды, попомѣ процѣдшѣ и въ процѣженномъ отварѣ распустшѣ 6 золотниковѣ квасцовѣ. Эшо вприскиваніе продолжашѣ нѣсколько дней.

**5204.** Если матка выпадетѣ въ другой разѣ, то бычачій пузырь размягчѣ шѣ въ теплой водѣ, и привязавши его шейкою къ деревянной палочкѣ, вложшѣ въ вправленную обратно машку до самой палочки, надушѣ его, и когда онѣ вздуется, шейку у него завязашѣ, палочку опшпашѣ, а оспавишѣ полько кончикѣ веревочки ошѣ перевязки висящимѣ наружу. Эшотѣ надушой пузырь оспавишѣ въ машкѣ дней на пять или на шесть; пошомѣ развязашѣ его, вышпшѣ воздухѣ и вышпшѣ пузырь вонѣ.



**5205. ПРОСТОЕ ЛЕКАРСТВО ОТЪ ЗАПОРА, Г. МАМЫШЕВА.** Глауберова соль распускается въ шпофѣ огуречнаго разсола (на шпофѣ при столовыхъ ложки) на два приѣма, чрезъ 3 часа, если не подѣйствуетъ съ одного. А когда разсола не случится, то распустить въ шпофѣ простой воды соли чешыре ложки. Эта порція для коровѣ, а не шелямамъ; шелямамъ дается еще менѣе.

**5206.** При запорѣ у скота съ особенною пользою употребляются слѣдующія средства: взять Глауберовой соли  $7\frac{1}{2}$  лоповѣ, ржаной муки двѣ пригоршни, воды сколько нужно, чѣобы вышла изъ всего этого жидкая смѣсь, которую и давать коровѣ вмѣстѣ обыкновеннаго поила.

**5207. ВТОРОЕ СРЕДСТВО.** Взять: сырыхъ луковицъ 6 штукъ; варить въ  $1\frac{1}{2}$  бутылки воды, пока останется одна бутылка жидкости, а потомъ прибавить: деревяннаго масла неполный пивной стаканъ; смѣшать и, покуда еще тепло, вылить коровѣ въ горло; но послѣ этого лежать ей не давать, а поводить нѣсколько времени по двору.

**5208. КАШЕЛЬ.** Въ продолжительномъ кашлѣ у коровѣ приноситъ особенную пользу слѣдующія средства. Взять: анисовыхъ сѣмянъ, сѣмянъ девесила или омана, сырой сурьмы, сѣрнаго цвѣща, поваренной соли, каждаго по  $2\frac{1}{2}$  лота; смолочь въ порошокъ, смѣшать и раздѣлить на двѣ равныя части. Одну половину давать утромъ, а другую вечеромъ, посылая на кормъ.

**5209. ДРУГОЕ СРЕДСТВО.** Взять: сухой травы полыни, сухихъ можжевельныхъ ягодъ, каждаго по 10 лоповѣ, поваренной соли, сѣрнаго цвѣща, каждаго по 5 лоповѣ; смѣшать, смолочь въ порошокъ, и раздѣлить на 4 части. Давать утромъ и вечеромъ по одной шаковой части, посылая ее на смоченный теплою водою кормъ. Сверхъ того, при употребленіи этихъ средствъ, весьма полезно давать шаковой коровѣ слѣдующее поило:

5210. **ТРЕТЬЕ СРЕДСТВО.** Взять: ячменю 2 фунта, цвѣшовъ медвѣжьяго ушка — или коровьяка, корня проскурничнаго, корня лакричнаго, каждого по  $\frac{1}{2}$  фунта варишь въ двухъ ведрахъ воды; процѣдись, и прибавишь бузиннаго киселя  $\frac{1}{2}$  фунта; смѣшашь и давашь коровѣ, вмѣсто обыкновеннаго поила.

Больную скопину содержишь въ тепломъ хлѣвѣ на тепломъ поилѣ и здоровомъ кормѣ.

5211. **КОПЫТНАЯ БОЛѢЗНЬ** бываетъ обыкновеннымъ слѣдствіемъ цыгги; но иногда открываешся и сама собою. Одержимая эшою болѣзнію скопина, начинаешъ безъ всякой видимой причины хромать; копыта разгорячаются, находящіяся подъ ними мясиспья часпи распухаютъ, и скопина большею частію приходитъ при томъ въ лихорадочное состояніе.

Главное средство, прошивъ эшой болѣзни, заключается въ содержаніи ногъ скопины въ надлежащей чистотѣ. Всего полезнѣе, гоняшь скопину два или три раза ежедневно въ пропечную воду, оставляя ее въ ней спояшь около получаса. Въ стойлахъ, или вообще въ шѣхъ мѣстахъ, въ которыхъ скопина проводитъ ночь, надобно всегда класть чистую подстилку. Когда подъ копытомъ покажутся пузырьки и открытые вереды, то сначала промышь ихъ теплою водою, смѣшанною съ небольшимъ количествомъ горѣлки; если же гной увеличился, омывашь ошваромъ изъ дубовой коры, или прикладывашь мазь изъ бѣлилъ, печной глины и воды сѣланную; ее прикладывашь къ копытамъ, гдѣ находится жаръ и опухоль.

Когда въ скопинѣ обнаружится сильный жаръ, то въ питье класть 2 лота селистры и одну столовую ложку уксуса. Коль скоро у скопины начнешъ сходить копыто, то его немедленно опрѣзашь, и мазахъ копытною мазью изъ шершенпина, чернаго вару, воску, бараньяго сала и деревяннаго масла соспавленною; въ то же время сѣлашь скопинѣ мягкую подстилку. Когда все копыто спадешъ, то скопина нивуда негодится, кромѣ

для мяса, сала и шкуры ея, копорыя безвредны, если скопина въ то же время не заражена цынгою во рпу.

**5212. КРУЖЕНИЕ И ПАДУЧАЯ БОЛЕЗНЬ.** Иногда скопина вдругъ ходитъ неровно, шапается, попомъ падаетъ на землю, и лежитъ безъ чувствъ. Это круженіе чаще приключается рабочему скопу отъ шѣсной упряжи и отъ сильнаго напряженія при жаркой погодѣ.

Буде отъ упряжи произошло круженіе, то скопину выпречь, попомъ пустишь ей кровь, и дашь выпить 36 золотниковъ глауберовой соли, распущенной въ теплой водѣ.

Если же упавшая на землю скопина не лежитъ спокойно, но судорожно бьетъ ногами, то это есть падучая болѣзнь, неизлѣчимая; и въ такомъ случаѣ лучше скопину убивать.

**5213. МОЛОКО СЪ КРОВЬЮ.** Иногда выдаивается у коровъ молоко, болѣе или менѣе смѣшанное съ кровью, безъ видимой впрочемъ болѣзни скопины. Оно происходитъ отъ разпянувшихся и расширившихся кровяныхъ и молочныхъ жилъ, и если случится скоро послѣ ошеленья, то обыкновенно само по себѣ скоро проходитъ. Но когда продолжается, то надобно коровѣ пустишь кровь изъ шейной жилы, поить ее селипрою и мазать вымя теплымъ жиромъ; также курить его смѣсью можжевельныхъ ягодъ съ смолою дурнопахучника (*Asa foetida*). Иногда хорошо очистишь скопину, давая ей пивныхъ дрождей съ мыломъ.

**5214. КРОВАВАЯ МОЧА.** Въ этой болѣзни скопина спойтъ уныло, ѣсть мало; уши бывають у ней холодны и съ мочею идетъ кровь. У коровъ пропадаетъ молоко. Болѣзнь эта опасна. Она обыкновенно происходитъ, когда скотъ, пасшійся до того на высокихъ и сухихъ мѣстахъ, вдругъ выгоняется на сырыя и болописшыя мѣста; также отъ постоянно сырой погоды; или если весна очень суха и скотъ, по недостатку въ кормѣ, принужденъ упо-

шреблять въ пищу вредныя правы, кошорыхъ онъ въ другое время и не коснулся бы.

*Легеніе:* пустишь изъ шейной жилы 3 фунта крови, и ушромъ и вечеромъ ежедневно давать до совершеннаго излеченія по 6 золот. селистры, растворенной въ водѣ; кромѣ того спавишь ежедневно по 3 клистира изъ слизистаго сосшава, примѣшивая къ нему  $\frac{3}{4}$  золот. очищенной селистры и осьмушку деревяннаго масла. Выздоровѣвшій скотъ не должно пасши на тѣхъ лугахъ, гдѣ онъ получилъ болѣзнь.

**5215. ДРУГОЕ ЛЕКАРСТВО ОТЪ КРОВАВОЙ МОЧИ НЕ СОЕДИНЕННОЙ СЪ ВОСПАЛЕНІЕМЪ.** Смѣшавъ по равной части скипидара, Лаванднаго масла и нефши; эшой смѣси давать больной скопинѣ взрослой, по 60 капель въ полушшофѣ воды, и повшоряшь пріемъ чрезъ каждыя 4 часа до самаго выздоровленія.

**5216. ВООВЩЕ ЛЕКАРСТВО ОТЪ КРОВЯНОЙ МОЧИ РОГАТАГО СКОТА.** На бушылку сыворошки, взяшь 1 столовую ложку полченой селистры. Смѣшавши получше, давать больной скопинѣ половину по ушру, другую въ вечеру; или, еще полезнѣе, по шри раза въ супки. Если болѣзнь продолжисся, можно лекарство повшоряшь на другой день. Если же ушолисся, то дашь, вмѣсто двухъ пріемсвъ въ сушки, шолько одинъ. Годовалымъ шеляшамъ, вмѣсто бушылки сыворошки, давать шолько по спакану, и, вмѣсто столовой ложки селистры, шолько десершную, раздѣливъ шуже на два пріема. Малымъ шеляшамъ и шого менѣе: селистры шолько чайную ложку.

**5217. НЕВЫХОЖДЕНІЕ МѢСТА У КОРОВЪ ПОСЛѢ ТЕЛЕНЬЯ.** Коровы худо содержимыя во время шельности, дурно очищающя послѣ шелу, иногда же происходить эшо ошв ушибовъ, и органическаго поврежденія матки. Какъ скоро прошли сушки и корова не очистилась; то нужно подашь ей шомощь. Лучшія средства сначала: накрывать крестецъ пононами или свчинами, чшобъ его согрѣдь,

спавишь клиспиры изъ льнянаго сѣмяни и внутрь даваешь по 3 или 4 золотн. козацкаго можжевельника (*Juniperus sabina*) въ порошокъ, желѣзныхъ опилокъ на хлѣбѣ, отвару розмарина, чабра и по ложкѣ свипидара два раза въ день. Можно также лучшихъ пивныхъ дрожжей безъ хмелинъ, шри спакана, полченой селиспры споловую ложку смѣшавъ вмѣстѣ, и дашь больной коровѣ выпить за одинъ разъ, а если мѣсто не выйдеть, еще повипоришь. Главное дѣло состоить въ томъ, чтобъ не впускашь внутрь пуповины послѣ шеленя, для чего привязываешь небольшую къ ней шяжесъ; также поступаешь, если часть мѣста вышла наружу, чтобы способствовать механически исподоволь его выхожденію. Если послѣ долгаго времени корова наконецъ очистишься; но нужно всырыскивать ей въ маточный рукавъ отвары мягчительные и ароматные, и даваешь нѣсколько дней мочегонныя средства.

**5218. поносъ.** Можно его узнать, когда скотъ очень часто мараешся, помѣтъ припомѣ жидокъ, временемъ смѣшавъ съ мочрошами и другими нечистотами, и кормъ выходитъ припомѣ неперевареннымъ; больной скотъ перестаетъ ѣсть, пережевываетъ жвачку, сырадаеть рѣзью и отъ того худѣеть скоро; у коровъ же пропадаетъ молоко.

Поноса, составляющаго переломъ какой нибудь болѣзни, въ началѣ лечить не должно; ни вдругъ осшанавливать такого, который происходитъ самъ по себѣ, или отъ излишняго питья, простуды и поврежденнаго корма. Прежде всего надобно стараться извести вонъ вредные соки умѣренными слабительными, давая ихъ дня два или шри. Слѣдующій порошокъ въ этомъ случаѣ очень хорошъ.

Возьми: ревеня копышчанаго . . . 6 золотн.  
спернаго виннаго камня . . . 6 — —  
перешь еще, и смѣшавши, дашь въ теплой водѣ.

При употребленіи этого слабительнаго, можно скотинѣ даваешь пить теплую воду, подбишую не много ячною мукою. — Если послѣ этого поносъ самъ собою не прекрашится, и скотъ еще болѣе

ослабѣетъ, по можно приступить къ крѣпительнымъ и вяжущимъ средствамъ; для чего всего способнѣе болусъ, и въ порошокъ сѣршой дубовой листъ: ихъ даютъ при раза въ день по столовой ложкѣ, съ водою и размоченнымъ ломпемъ хлѣба. — Обыкновенное пойло при этомъ леврствѣ должно состоять въ холодной водѣ, въ кошорой угашено раскаленное желѣзо, и подмѣшано нѣсколько поджареной ячменной муки, или крѣпкой отварѣ овса либо ячменя.

Въ кормѣ надобно скошу давать хорошее сѣно, ржанья и пшеничныя ошуби, распаренныя желѣзною окалиною.

5219. **ВЪ ПРОСТОМЪ ПОНОСѢ** также весьма полезно употреблять слѣдующія лекарства: а) очищеннаго попашу поменѣе золотника, ревеню полученнаго около двухъ золотниковъ, клещевиннаго или за недостапкомъ его, проснаго деревяннаго масла двѣ столовыя ложки размѣшавъ съ двумя спаканами теплаго коровьяго молока, и давъ за одинъ разъ; а если поносъ не пройдетъ, по на претій день влить коровѣ въ горло такую же пропорцію.

5220. б) **ДРУГОЕ СРЕДСТВО**. Взять: дубовой коры 5 лоповъ, правы полыни обыкновенной, золотышечника, каждой по 7 лопсѣвъ; вскипяпить съ 3 шпофами воды, процѣдить и прибавить: терпентиннаго масла 1 столовую ложку; смѣшавъ и давать чрезъ каждые 2 дня по одному шпофу.

5221. в) **ТРЕТЬЕ СРЕДСТВО**. Взять: поджаренныхъ дубовыхъ жолудей 4 золотника, сполочь въ порошокъ, и смѣшавъ съ 2 столовыми ложками хлѣбнаго вина. Давать эшопъ составъ 3 раза въ день.

5222. Въ *сильномъ же поносѣ* хорошо давать слѣдующее, смѣшавъ: сполченыхъ квасцовъ сколько захватили можно кончикомъ столоваго ножа, воды пивной спаканъ, опійной насшойки 10 капель. Такой пріемъ давать ушромъ и вечеромъ.

**5223. второй составъ.** Возьмъ: ревеню въ порошокъ  $2\frac{1}{2}$  лота, креморшаршара 4 золотника, кипячей воды одинъ шпофъ; варишь цѣлый часъ, а пошомъ процѣдишь. Давашъ два раза въ день и полустакану.

**5224. третій составъ.** Распопишь четверть фунта бараньяго сала въ одномъ фунтѣ свѣжаго молока, и прибавя при золотника крахмала, давшъ по три раза въ суши. Эшу же смѣсь употребляшь и для клистира. Теплые мучные клистиры шавже хороши.

Пойло должно бытъ изъ слизистаго отвара овса или ячменя.

**5225. въ кровавомъ поносѣ,** когда испражненія вонючи и съ кровью, одобряются слѣдующіе составы. Возьмъ: травы синяго звѣробоя (Nyssop), чистощѣла, бузиныхъ цвѣтвъ, каждой по одной горсти; вскипяпишь съ однимъ шпофомъ пива, процѣдишь и прибавишь анисовыхъ сѣмянъ толченыхъ, солодковаго корня, кажд. по 5 лотовъ; папки, несоленого коровьяго масла, кажд. по 7 лотовъ, корня маріоны толченаго 5 лотовъ; все эшо смѣшашъ и два дни сряду давшъ по сполько за одинъ разъ; больную скопину во все эшо время содержать пошеплѣ.

**5226. раздутіе брюха** приключается скопинѣ отъ неумѣреннаго употребленія сочнаго водянистаго корма, легко приходящаго въ броженіе, какъ, наприм., незацвѣвшій еще клеверъ, и проч. Скопина шакая вдругъ перестаетъ ѣсть, дѣлается безпокойною, споненѣ и спановишся безпрестанно полще, и если ляжешъ, то не вспашъ безъ посторонней помощи.

Лечишь шакую скопину надобно какъ можно скорѣе. Можно скѣпинѣ дать отъ 6 до 9 золотниковъ пережженой и въ порошокъ распавшейся извести. Эшо количество извести давшъ въ полшпофъ воды, и въ случаѣ надобности повторишь чрезъ полчаса. Если извести не слу-

чишся, то вмѣсто ея дашь 12 золотниковъ мѣлко сполченаго мѣлу, шакже въ полушпофѣ воды.

Можно шакже дашь при золотника нюхальнаго пабаку, вмывши его въ хлѣбъ съ масломъ. При всякомъ шакомъ лекарствѣ скошину надобно проваживашь.

Если раздушіе слишкомъ сильно и угрожаетъ скошинѣ задушеніемъ, то надобно скорѣе проколоть ей брюхо шроакаромъ, состоящимъ изъ маленькой шрубки, сквозь которую проходитъ длинное шило, и своимъ острымъ концомъ вышпавляешся изъ шрубки на вершокъ. Прокалываютъ скошину шроакаромъ въ лѣвомъ боку, между послѣднимъ ребромъ и подвздошною костью, ладони на двѣ ошѣ хребта. Когда шроакаръ войдетъ въ брюхо, то шило вынуть, а шрубку просунуть далѣе въ брюхо, до самаго кружка, придѣланнаго къ верхнему ея концу; тогда сшершійся воздухъ выходишь вонъ съ свитомъ. Скошину при эшомъ случаѣ надобно проваживашь.

5227. Когда воздухъ такимъ образомъ выйдешъ, то скошину поить поиломъ, сдѣланнымъ изъ полыни и ромашки, которыхъ берутъ каждой по двѣ горсти и варятъ въ чепырехъ шпофахъ воды. Эшо поило продолжаютъ давать, пока скошина сдѣлается бодрою и спанешъ всѣмъ кормъ по прежнему; кормъ же надобно шогда давать сухой и небольшими дачами.

Слабительные клистиры въ эшой болѣзни очень полезны.

5228. **ДРУГОЙ СПОСОБЪ ЛЕЧИТЬ РАЗДУТІЕ СКОТИНЫ.** Въ Англїи изобрѣшено весьма простое орудіе, которое дѣйствіемъ своимъ не шолько замѣняешъ, но даже далеко превосходитъ способъ прокалыванія шроакаромъ.

Эшо орудіе состоитъ изъ гибкой шрубки, толщиною въ шри чепверти вершка, а длиною около двухъ аршинъ. Она сдѣлана на подобіе дорожныхъ чубуковъ, то есть, вишая проволочная шрубка,



переплешеная, какъ можно глаже. понко сколошымъ камышемъ. На одномъ ея концѣ надѣшь шарикъ съ дырочками, выпоченный изъ кости и внутри пусшой; на другомъ, для укрѣпленія камышевой плешенки, и для удобнѣйшаго держанія, придѣланъ родъ кольцеобразнаго мундшпука, также изъ кости выпоченнаго.

Когда окажется, что скопина раздушиемъ брюха страдаетъ, то вставя ей въ ротъ обыкновенный у коноваловъ полукруглый кляпъ, опускаютъ вышеописанную гибкую трубку шарикомъ напередъ, чрезъ горло въ желудокъ. Коль скоро шарикъ пройдетъ въ устье его, то немедленно заключенный въ желудкѣ испорченный воздухъ быспро чрезъ трубку выходитъ, вздутое шѣло опадаетъ, и скопина совершенно отъ недуга избавленная, шутъ же встаетъ и начинаетъ ѣсть какъ здоровая.

**5229. РВОТА.** Когда у скопа безъ видимой причины, сдѣлается сильная рвоша, то взявъ сухихъ цвѣтковъ обыкновенной ромашки 10 лоповъ, свѣжей травы бѣлены 5 лоповъ; наливъ на нихъ кипячей воды шри шпофа, и давъ поспояшь около четверпи часа, а потомъ процѣдишь и прибавишь камфоры (растершой съ 5 яичными желтками) золотникъ. Давашъ эшой смѣси чрезъ каждые 5 часовъ по полушпофу, пока рвоша не уймется.

**5230. ЦЫНГА ВО РТУ** ошкрывается обыкновенно весною; также послѣ жаркаго лѣша, иногда въ дождливую осень, иногда и зимою.

Скопина, одержимая ею, смотришь не весело, не ѣсть, или и ѣсть, но очень медленно; шерсть на ней подымается вверхъ, жеваніе никогда не прекращается совершенно; удои у коровъ убавляются. Скопина приходитъ въ лихорадочное состояніе, дыханіе спановится у ней чаще. Во рту показываются вездѣ небольшіе бѣлые пузырьки, величиною съ пшеничное зерно, которые постепенно умножаются и увеличиваются, заключая въ себѣ сначала водяную, а потомъ гнойную

жидкость. Из рта выходит жаркій паръ и пѣна; глаза воспаляются; молоко получаетъ желтоватый цвѣтъ, и его должно не только выливать вонъ, но засыпать даже землею, попому, что оно отправляетъ свиней и собакъ, и всякую живность. При усиленіи болѣзни, прыщики увеличиваются и превращаются въ вереды.

5231. Эта болѣзнь прилипчива, почему прекращеніе сообщенія, есть самое вѣрное средство противъ распространенія ея.

5232. **лечение.** Расколовши конецъ палки, длиною въ аршинъ и толщиною въ большой палецъ, ущемляющъ въ щель пряжку, и обмочивши ее въ смѣсь, сдѣланную изъ полшоры бушылки уксуса, прехъ лоповъ соли и  $\frac{3}{4}$  бушылки воды, обтирающъ скопинъ ротъ каждый день по три раза. Если есть шалфей, то сваривши двѣ пригоршни его съ двумя бушылками воды, примѣшаютъ къ упомянутому составу.

5233. Хотя скопина рѣдко умираетъ отъ этой болѣзни, но всегда худѣетъ. Рабочій скотъ становится неспособнымъ къ работѣ, а молоко у коровъ дѣлается негоднымъ для ѣды. Сверхъ того за цынгою во рту слѣдуетъ большею частію копышная болѣзнь; а чтобы эта послѣдняя не обнаружилась, употребляется слѣдующее средство: когда скопина поправится отъ цынги и начнетъ опять ѣсть, надобно давать ей ушромъ и вечеромъ по чешыре лоша Глауберовой (или Англійской) соли съ водою, пока не ослабитъ, а въ недостатокъ ея огуречный рассолъ одинъ, или съ полученнымъ мѣломъ.

5234. Если вмѣстѣ съ цынгою выйдетъ сыпь на шипъкахъ, то надобно лечить скотъ особеннымъ образомъ. Когда пишки и соски пухнутъ, краснѣютъ и причиняютъ боль, то обмывать ихъ теплою водою съ уксусомъ, или еще лучше отваромъ льнянаго сѣмени, а на ночь намазывать свѣжею смешаной и несоленымъ масломъ. Когда по-

кажутся гнойныя болячки, то ихъ должно часто въ продолженіе дня омыватьъ теплою мыльною водою, а потомъ помачиватьъ тепловатою горблякою. Когда же эти вереды сильно распространились и проникнувшъ кожу, надобно ежедневно по часпу промывать ихъ слѣдующимъ отваромъ: четверть фунта коры молодого дуба варить въ продолженіе полчаса въ шести бушылкахъ воды; отваръ процѣдить и прибавить туда при четверти бушылки горбляки; этого количества достаточно на день для 20 ти быковъ и коровъ.

5235. Вотъ простонародное средство, которое очень много помогло въ этой болѣзни, свирѣпствовавшей 1833 года въ Калужской губерніи: сполочь нѣсколько чесноку и размѣшавши его хорошенько съ чистымъ жидкимъ дегтемъ, медомъ и деревяннымъ масломъ, мазать во ршу или дѣлать изъ ветошки нудальцо и подвязывать его на нѣсколько часовъ больной скотинѣ.

5236. **ЧУМА.** Изъ числа заразительныхъ болѣзней рогатаго скота, самая опасная есть чума, которая большею однакожъ частію примѣчается въ теплыхъ южныхъ мѣстахъ, и безъ принятія надлежащихъ мѣръ можетъ распространяться очень далеко. Всякое прикосновеніе къ зараженному чумою скоту, или къ вещамъ, къ которымъ такой скотъ касался, подаютъ поводъ къ дальнѣйшему ея распространенію. Правительство сдѣлало на прекращеніе ея и воспренятствование ей распространяться, надлежащія постановленія, которыя и напечатаны въ приложеніяхъ къ Своду Законовъ.

5237. **ПРИЗНАКИ ЧУМЫ.** Первый признакъ этой заразы есть особеннаго рода кашель, который временемъ только бываетъ, потомъ прекращается у скота явчяка и наконецъ позывъ на бду. Скоро скотина спановишя чрезвычайно усталою и слабою; показываетъ большую унылость, и повѣсивши

голову — обнаруживаетъ поску качаніемъ головы и скрежепаніемъ зубовъ; на рогахъ, ушахъ и во рту появляешся по жаръ, по холодъ; изъ глазъ, изъ носа истекаешъ жидкость, изъ рта пѣна; на шлѣ показываешся сыпь, а во рту часто раждающся язвы. Въ это время больная скотина начинаешъ спонашъ, чувствовашъ боль и рѣзъ въ брюхѣ; дѣлаешся у ней поносъ сперва слизистый, желчный, потомъ кровавый и наконецъ гноеватый. Скотъ безпрестанно лежишъ, дышешъ очень прудно, не закрывая рта; матерія, истекающая изъ глазъ и изъ носа, принимаешъ видъ гноя; примѣчаешся судорожное сведеніе шеи, холодные носъ, губы, десны и языкъ; всѣ изверженія прекращающся, и наконецъ скотъ издыхаешъ между 12 и 15 днемъ, считая со дня зараженія, а между 5—8 днемъ по явственномъ обнаруженіи болѣзненныхъ вышеозначенныхъ припадковъ—иногда раньше, иногда позже.

При вскрытіи падшихъ скотинъ оказываешся, что всѣ чешыре желудка наполнены неперевареннымъ кормомъ, а особливо шрепій, который въ то время содержишъ въ себѣ сухіе кашышки, распадающіеся въ порошокъ; четвертый желудокъ и повнія кишки на внутренней поверхности покрыты красными и черными пятнами и наполнены зеленоватою, или темнаго цвѣта жидкостью; легкое бываешъ иногда краснымъ; желчной пузырь чрезвычайно великъ и наполненъ вонючею желчью; печень имѣешъ другой цвѣшъ, а не естественный.

Какъ эта болѣзнь всегда происходишъ и распространяешся чрезъ сообщеніе заразы, по всѣ предохранительныя и прекращающія ее мѣры должны бышъ употребляемы съ возможною поспѣшностію и дѣятельностію, потому, что она, вкравшись однажды, прудно искореняешся.

**5238. МЪРЫ, СЛУЖАЩІЯ КЪ ПРЕКРАЩЕНІЮ ЧУМЫ, УЖЕ ОКАЗАВШЕЙСЯ.** Съ самаго начала хворую, или подозрительную скотину немедленно должно убишъ, и съ кожею глубоко зарышъ въ землю; здоровый

скотъ запереть въ хлѣвахъ, чшобы другой скотъ не могъ заразиться. Такимъ образомъ можно вдругъ пресѣчь чуму въ самомъ началѣ.

Но если это время упущено, и зараза такъ сильно распространился, что нельзя предпринять помянутыхъ мѣръ, пошому, что слишкомъ много скота должно бы убитъ, или нельзя съ достовѣрностію узнать, не подвержена ли зараза и самая по видимому здоровая скотина; по должно весь подозрительный скотъ согнать въ одно мѣсто, подалше отъ здороваго скота, и тамъ наблюдать и лечить его, а падшихъ зарывать въ землю, не снимая кожъ.

**5239. СРЕДСТВО КЪ ОКРАЩЕНІЮ СКОТА ОТЪ ЧУМЫ.** Въ Польшѣ въ Люблинскомъ уѣздѣ во время чумы рогатаго скота, спавили въ проспорныхъ конюшняхъ между лошадыми, даже такой скотъ, на которомъ были уже знаки зараженія, и онъ осмался цѣлымъ, между тѣмъ, какъ вездѣ по близости умиралъ.

**5240. ЛЕЧЕНІЕ ЧУМЫ.** Какъ скоро окажутся признаки чумы, по вмѣсто твердаго корма давать скотинѣ жидкой и удобоваримый, какъ-то: мучное пойло и проч., и припомъ немедленно хлоровую кислоту въ великомъ количествѣ; поелику употребленіе ея ограничивается только на одинъ день. Но припомъ должно соображаться съ количествомъ поила, которое обыкновенно скотъ употребляетъ, а пошому и въ по время надобно давать скоту такое же количество, но всегда смѣшивать его съ кислотою, и на одинъ штофъ воды класъ отъ одного до двухъ лошовъ кислоты, или столько, чшобъ вода имѣла довольно кислый вкусъ. Чрезъ каждую четверть, или полчаса должно давать по цѣлой бушылкѣ этого поила. Въ теченіе сутокъ, послѣ оказавшихся первыхъ признаковъ болѣзни, взрослая скотина можетъ выпить 12 штофовъ этой кислой воды, слѣдственно также отъ 12 до 24 лошовъ кислоты;

молодымъ живошнымъ давань отъ 8 до 10, а пеляшамъ, смотря по возрасту ихъ, отъ 2 до 6 лотовъ: между шѣмъ не должно ничего давань имъ ѣсть, пошому, что кормъ и безъ того не варится и мѣшаетъ дѣйствию кислопы. На другой день приключаетъ поносъ не столь однакожъ смраднй, каковъ обыкновенно бываетъ въ этой болѣзни. Если унылость и шоска прекращаются, и скопина начнетъ ѣсть и даже (въ зимнюю ночь) жевать жвачку; то должно ожидать выздоровленія. Но если на другой, или, по крайней мѣрѣ, на третій день не поправляется, въ такомъ случаѣ должно ожидать худаго послѣдствія.

Чищеніе и омовеніе всего шого, къ чему прикасалася хворая скопина, даже самыхъ стѣнъ, яселъ, рѣшетокъ въ хлѣвахъ, и проч., необходимо. Не только весь навозъ изъ хлѣвовъ, гдѣ находилась зараженная скопина, должно вычистить, но выкопать и земли на четверть аршина и отвезть въ отдаленное мѣсто, гдѣ зарыть все это глубоко въ землю; хлѣва же окуривать минеральными кислопами.

5241. Для такихъ окуриваній самая дѣйствительная, надежная и удобная къ произведенію въ дѣйствіе, суть слѣдующія кислопы:

- 1) Соляная кислопа.
- 2) Селифряная кислопа.
- 3) Пресыщенная, или окисленная соляная кислопа (хлоровая).

5242. *Способъ курить соляною кислопою.* Взять чешыре части (н. п. 1 лотъ) споловой спершой соли и пять частей (около пяти драхмъ) самой крѣпкой сѣрной кислопы (купороснаго масла), положишь въ стеклянную, или муравленную посуду, и почаще мѣшать. Въ этомъ случаѣ выходящъ бѣловашыя, соленокислыя пары въ великомъ количествѣ и гораздо скорѣ другихъ распространяющъ въ воздухъ.

Эти пары во всякомъ случаѣ полезны, и хотя производящъ ишкошорое щекочаніе въ легкомъ;

но при надлежащей осторожности, и въ маломъ количествѣ вовсе не вредящъ. И пошому ихъ безопасно можно употреблять вездѣ, даже и въ такихъ мѣстахъ, гдѣ находятся живошныя и люди. Эшопъ способъ удовлетворителенъ и можешъ служишь вмѣсто другихъ двухъ. Для удобнѣйшаго однакожъ очищенія кислыми парами пустыхъ хлѣбовъ лучше, наливши кислошу на соль, выходишь людямъ изъ хлѣва, заперешъ его и зашыкашь всѣ отверстія; попомъ чрезъ нѣсколько часовъ откынешъ двери и окна и провѣтривашъ долгое время. Провѣтривши хлѣва, насыпашъ въ нихъ новой земли, или песку, и тогда уже недѣли черезъ три, чешыре, счишая съ того времени, какъ хлѣва по окурѣ и очисткѣ ихъ провѣтрились, можно безопасно спазить въ нихъ здоровой скотъ.

5243. Вотъ еще надежное средство для леченія больного скота отъ падежа. Взять самага чистаго дегтя ведро, два фунта толченой сѣры, два фунта смолы дурнопахучника (*Assa foetida*), 30 головокъ чесноку спершаго или толченаго; все это положишь въ деготь и на легкомъ огнѣ поваришь; когда же остынетъ, то у всей скопины перемазашъ помазкомъ ршы и губы, и какъ скоро это кончится, то весь скотъ напоишь, отъ чего будешъ его слабить.

### СКОТСКІЯ БОЛѢЗНИ НАРУЖНЫЯ.

5244. **раны.** Буде рана довольно велика, то сперва надобно унять печеніе крови, примачивая рану уксуомъ и горѣлкою; но если отъ эшого кровопеченіе не уймется, то можно въ уксусъ прибавить синяго купоросу съ квасцами и намочивъ имъ вешошки, приложимъ къ ранѣ и ее обвяжемъ.

Если рана очень велика, то надобно края ея сблизить и сшить ниткою, послѣ чего послѣдуешъ нагноеніе, и рана заживешъ.

Иногда въ ранахъ заводятся черви (личинки насѣкомыхъ, положившихъ шуда свои яйца); въ такомъ случаѣ мазать ихъ скипидаромъ.

**5245. ЛЕЧЕНІЕ ВЪЛЫМА У ГОГАТАГО СКОТА.** Бѣльмо есть не что иное, какъ бѣловатое пятно на самомъ яблокѣ глаза. Оно происходитъ отъ засоренія, удара, захлестыванія, и пому подобныхъ причинъ. Глазъ дѣлается опухлымъ съ сильнымъ воспаленіемъ; изъ него течетъ слеза и вѣки безпрерывно моргаютъ.

Средство для излеченія бѣльма весьма простое. Возьми 10 золотниковъ нашатыря, 5 золотниковъ роснаго ладану и 2 золотн. сахару: все столочь въ порошокъ и посредствомъ гусянаго пера пускашь при раза въ день на самое бѣльмо. Эшотъ порошокъ не только сгоняетъ бѣльмо, хотя бы оно было на глазу болѣе двухъ или трехъ мѣсяцевъ, да и глазъ дѣлается весьма чистымъ и здоровымъ.

**5246. ВОСЦА** примѣчается на концѣ хвоста, гдѣ сперва выльзаетъ нѣсколько волосовъ, потомъ въ эшомъ мѣстѣ мокнетъ, нарываешь, и вся волосная часть хвоста опшваливается,

Сперва надобно эшо мѣсто примачивать или обмывать уксусомъ, въ которомъ распущенъ синій купоросъ (на полшшофа уксуса 12 золотниковъ купороса). Если болѣзнь начнетъ распостраняться далѣе, то больное мѣсто прижечь раскаленнымъ желѣзомъ, или во вся эшу часъ опрубить, а рану прижечь раскаленнымъ желѣзомъ.

**5247. ВШИ.** Онѣ заводятся не только у замученнаго работою и изнуреннаго голодомъ скота, но и у скопины хорошо кормленой и чисто содержимой; что зависитъ иногда отъ особеннаго расположенія соковъ живошнаго. Онѣ обыкновенно показываются сперва на шеѣ и потомъ распостраняются по всему шѣлу; изнуренный скотъ изнемогаетъ еще болѣе, а коровы почти вовсе не даютъ молока.



Мѣста, на которыхъ оказываются вши, \* должно напирать нѣсколько разъ крѣпкимъ опваромъ простаго шабака и чемерки, или что еще дѣйствительнѣе, рпушною мазью. При употребленіи эшаго послѣдняго средства, должно смолить, чтобы скопина не облизывалась и не облизывала другую, что можеть имѣть для нихъ вредныя слѣдствія; по этому-же обовшивѣлой скопѣ должно спавить олдѣльно, привязавъ голову къ верху. По исеченіи 10 или 12 часовъ вши бываютъ испреблены, и тогда какъ ихъ, такъ и мазь должно смыть теплою мыльною водою. Хорошо также намазывать смѣсью изъ равныхъ частей льнянаго масла и скипидара; послѣ эшой мази тоже надобно скопину обмывать, какъ и послѣ рпушной.

5248. **исплекъ** узнается потому, что скопина храмлетъ на переднюю ногу, а на нижней части ноги никакой причины того не открывається. Эша хромота зависить ошъ вывихнушія или лопатки, или плечевой кости, и скопина обнаруживаетъ боль при поднятіи ноги и движеніи ея при ходьбѣ.

Такую скопину надобно оставить въ покоѣ и напирать больную часть камфарнымъ или мыльнымъ спиртомъ съ скипидаромъ, взятыми по равной части. Если же сначала не захвачена болѣзнь, то надобно сдѣлать заволоку, и нагноеніе поддерживають недѣли двѣ.

5249. **воль въ подошвѣ**. Когда скопина храмлетъ, и подъ копышомъ шой ноги на подошвѣ примѣшенъ жаръ и воспаленіе, и если подавить пальцемъ подошву, то скопина обнаруживаетъ боль; въ такомъ случаѣ скопину надобно поспа-

---

\* Когда во время теплой погоды будутъ оказываться на скопийнѣ пошныя мѣста, а на ешужѣ нѣкоторыя мѣста шерсти идишьны, то эшо есть несомѣнный знакъ, что въ энихъ мѣстахъ завелась вши.

вишь больною ногою въ холодную воду, или обложишь глиной все копыто сверху и снизу, и обвяжешь пряпкою.

5250. **повреждение крестца** познается попому, что скопина одну или и обѣ заднія ноги волочить. При осмотрѣ крестца оказывается въ немъ иногда жаръ; а если подавишь крестецъ пальцемъ, то скопина чувствуетъ боль. Это повреждение происходитъ обыкновенно отъ удара по крестцу, и часто бываетъ столь сильно, что лежащая скопина не можетъ встать, а стоячая сдвинуться съ мѣста. Сначала, когда еще примѣненъ жаръ, надобно примачивать уксусомъ, а потомъ втирать въ крестецъ мазь, сдѣланную изъ камфарнаго масла и нефти.

Буде же скопина шакъ въ крестцѣ повреждена, что встать не можешь, то лучше ее убить на мясо.

5251. **раны отъ ярма.** Большею частію въ мокрую погоду мѣсто, на которомъ у рабочихъ воловъ лежатъ ярма, пропитывается имъ до самаго мяса, вслухаетъ, приходитъ въ воспаление, попомъ нагнаивается.

Такія изъязвленные мѣста сперва примачивать по три раза въ день мыломъ съ горѣлкою, и буде эти ранки свѣжи, то онѣ отъ этого заживаютъ.

Но если уже опухоль давняя, а попому уже и нагноилась, то надобно опухоль съ боку вскрыть, гной выдавить, и въ рану положить корню (надерганныхъ изъ старыхъ вешошекъ нитокъ), намоченную скипидаромъ или чистымъ дегтемъ, которую переменять каждый день, пока рана не заживетъ.

5252. **чесотка, парши** обнаруживаются тѣмъ, что животное, чувствуя зудъ, чешетъ и шреть нѣкошорыя части тѣла, гдѣ образуются голыя, спруномъ покрытыя мѣста, которые засыхаютъ, и изъ кошорыхъ вытекаютъ понемногу жидкости. Эти чесоточныя мѣста болѣе и болѣе распро-

спрамяются, шавъ, что нѣкопорыя часши шѣла дѣлаются совершенно голыми.

Болѣзнь эта нападаешъ на скошину худо кормленую, и при худой погодѣ сообщается также и ошъ другихъ. Въ первомъ случаѣ получаешъ чесотку худо кормленный и неопряшно содержимый скошъ; если же не опдѣлишь его ошъ здороваго, то и послѣдній можешъ заразишься.

При самомъ началѣ чесотки должно приняшь сперва дѣйствительныя мѣры, чшобы она укоренившись, не распространилась по всему спаду.

Опдѣленіе здороваго скоша ошъ больнаго ешъ первое средство къ предохраненію ошъ зараженія эшою болѣзнію, Больной скошъ долженъ бышь содержимъ въ чистотѣ, и если онъ худо кормленъ, то надобно его лучше кормишь.

5253. Если опкормленный скошъ зараженъ чесоткою, то давань ему въ видѣ слабительнаго, смотря по величинѣ его, ошъ  $3\frac{1}{2}$  до 7 золотниковъ сабура въ бушыакѣ воды. Часто помогаешъ чистый свѣжій деготь, которымъ мажушь больное мѣсто, и на другой день смываюшь шепловашою мыльною водою.

Если эти средства не помогаюшь, то варяшь одинъ фунтъ ворвани, примѣшивая мало по малу полфунта растолченной сѣры; даюшь вскипѣшь эшому опвару, мѣшая его безпрестанно; когда онъ остынетъ, то прибавляюшь 14 золотниковъ порошка изъ шпанскихъ мухъ и полфунта скипидара. Смѣсь эшу должно подогрѣвань и напирать щешкою.

5254. КОГДА СЛОМАЕТСЯ КАКИМЪ НИБУДЪ ОБРАЗОМЪ РОГЪ, и изъ опломленной оставшейся часши шечешъ кровь, то надобно эшотѣ остатокѣ обвернуть пряпкою, обмоченною въ уксусъ, смѣшанный пополамъ съ горѣлкою. На слѣдующій день пряпку намочишь дегшемъ и обвернуть опломленное мѣсто, ошъ чего рана заживешъ и заросшешъ роговымъ веществомъ.

**5255. ОТКАРМЛИВАНИЕ СКОТА НА УБОЙ.** Чтобы доставить скоту больше жира и сала, и самое мясо сделать вкуснее, а пошому и цѣннее, для этого есть много способовъ, копорые не рѣдко зависятъ отъ мѣстныхъ обстоятельствъ и обыкновеній. Вообще для откармливанія на убой годенъ скотъ здоровый, неизмученный и взрослый отъ 12 до 13 лѣтъ; но можно откармливать съ выгодою и старый скотъ, копорый даетъ больше сала.

Откармливаютъ скотъ всякимъ кормомъ, исключая хлѣбной соломы, копорая не считается отличнымъ питательнымъ веществомъ.

Хлѣбная мука конечно есть самый лучший и питательнѣйшій кормъ, гдѣ она дешева.

Послѣ муки, права съ низменныхъ пастбищъ, гдѣ они есть, считается лучшимъ кормомъ для лѣта и осени.

Каршофель и рѣпа хороши для откармливанія; но отъ нихъ жиръ и мясо не такъ плошны.

Льняная масляная избоина подходитъ доброшою нѣсколько къ мукъ.

Хорошее луговое и клеверное сѣно при другомъ, мокрымъ даваемомъ кормѣ, довольно хороши; но сами по себѣ медленно и не вполне откармливаютъ скотъ.

Ржаная барда и пивныя дробины для откармливанія, особливо старого скота, составляютъ отличный кормъ, а особливо, когда при шомъ даютъ и сѣно.

Каршофельная барда не такъ питательна, какъ ржаная; ее надобно давать гораздо больше и припомъ вмѣстѣ кормить скотъ и хорошимъ сѣномъ.

Соль значительно увеличиваетъ питательную силу сочныхъ кормовъ, способствуя пищеваренію и увеличивая позывъ на ѣду; почему при откармливаніи скота всегда ее употребляютъ надобно: на каждого быка пребуется соли  $\frac{1}{8}$  фунта въ день.

**5256. АНГЛІЙСКОЙ СПОСОВЪ ОТКАРМЛИВАТЬ СКОТЪ.** Въ нѣкошорыхъ мѣстахъ Англій откармливаютъ

скопѣ, особливо въ зимнее время, посредствомъ ма-  
сляныхъ избоинѣ и льнянаго сѣмяни, съ прибавкою  
сѣна, а иногда муки хлѣбной, гороховой или  
бобовой.

Льняное сѣмя мочатѣ двое сутокѣ въ водѣ, по-  
томѣ развариваютѣ его, какѣ кисель, и смѣшиваютѣ  
сѣ соломяною сѣчкою, а еще лучше сѣ опру-  
бями. Этимѣ способомѣ опкармливаемый скотѣ  
бываетѣ очень жиренѣ. Обыкновенно ушромѣ,  
въ полдень и вечеромѣ задаютѣ ему часть  
сѣна, а льняное сѣмя передѣ полуднемѣ и послѣ  
полудня. Скотѣ въ это время кормятѣ на дворѣ,  
или чаще всего, привязанный въ сшойлахѣ.

5257. **откармливаніе сѣномѣ и мякиною, по  
способу Г. Путьяты.** Осенью, пославивши скотѣ  
на сухой кормѣ, воламѣ, назначеннымѣ на продажу  
для мяса, даватѣ не ржаную солому, но яровую, по  
20 фунтовѣ на каждыя; а сѣ 1-го Января начи-  
найтѣ кормитѣ сѣномѣ, сначала, недѣли двѣ, не такѣ  
хорошимѣ, кошорое они будутѣ ѣстѣ очень жадно,  
а потомѣ лучшимѣ, такѣ какѣ день ошо дня аппе-  
титѣ у нихѣ станетѣ уменьшатѣся.

Послѣ водопоя, очень хорошо даватѣ быкамѣ  
ржаныхъ мякинѣ; недѣль же за десятѣ до Свѣшлаго  
праздника, вмѣсто ржаныхъ еще лучше даватѣ ов-  
сяныхъ крупныхъ мякинѣ.

Опкармливаемыхъ быковѣ не выпускайтѣ изъ  
сарая на водопой, потому, что они, довольствуясь  
питательною пищею, будутѣ бѣгать и играть,  
чрезѣ что потеряютѣ свой жирѣ. Поитѣ ихѣ  
надобно въ сараяхѣ, гдѣ они стоятѣ; но какѣ они,  
стоя на мѣстѣ и будучи лишены движенія, имѣ-  
ютѣ небольшой позывѣ на ѣду, шо даваемый имѣ  
кормѣ взбрызгиватѣ черезѣ день соленою водою.

Кромѣ выгодной продажи такихъ быковѣ, еще  
есть и та выгода опѣ нихѣ, что навозу прибу-  
детѣ гораздо болѣе ошѣ корму ихѣ сѣномѣ.

5258. **нѣмецкой способѣ откармливанія.** Оп-  
кармливаніе производитѣся обыкновенно въ 18 не-

дѣль; пощій скопѣ должно кормить не многимъ долѣе этого срока, а скошину, находящуюся уже въ шѣлѣ, кормить только въ продолженіе 12 или 14 недѣль. Обыкновенно для продажи выгоднѣе опкармливать скотѣ не со всѣмъ; время же, въ которое слѣдуетъ прекратить опкармливаніе, познается, когда скопина не ѣстѣ уже корму съ прежнею жадностію, и когда шѣло ея не будетъ прибывать такъ видимо, какъ прежде. Обыкновенно въ первыя 6 недѣль даютъ пощему скопу крупный, сочный кормъ, но кошорый не очень пишашельнѣ. Теплое пойло, приготовленное изъ мякны, опруби, барда и ш. п. весьма хорошо дѣйствующѣ на пощую скошину. Потомъ 6 недѣль кормятъ скошину больше, и кормъ употребляютъ пишашельнѣе, нежели сперва; а въ послѣднія 6 недѣль кормятъ еще обильнѣе и самыми пишашельными средствами. Когда скотѣ, который назначено опкармливать, уже находится въ шѣлѣ, то начинаютъ кормить самымъ пишашельнымъ кормомъ, и это бываетъ всего прибыльнѣе, потому, что тогда все опкармливаніе совершается гораздо скорѣе, и менѣе пребудетъ издержекъ.

5259. Что касается до времени опкармливанія, то для этого самая лучшая пора есть осень и зима, потому, что въ прохладѣ скотѣ чувствуетъ себя лучше, больше ѣстѣ, скорѣе и сильнѣе жирѣетъ. Если опкармливать больше сырымъ картофелемъ, или винною бардою, то легко можешь образоваться въ желудкѣ скопины вредная для нея кислоша. Но избоина льнянаго масла, въ такомъ видѣ, какъ она получается съ маслобенѣ, распущенная въ водѣ, или въ бардѣ, и примѣшанная къ корму, умѣряетъ эту кислошу, и съ шѣмъ вмѣстѣ придаетъ корму силу и пишашельность. Количество масляной избоины опредѣляется количествомъ даваемыхъ скопинѣ въ день картофеля и винной барды; если, напр., количество даваемого быку въ день картофеля составляетъ 50 фунтовъ, или, если онъ получаетъ въ день винной барды, сколько ея выходитъ отъ 50 фунтовъ картофеля, тогда будетъ

доспапочно даваць быку вв день по полуфуншу масляной избоины.

Опышы доказами, что удобнѣе кормишь сырымъ каршофелемъ, чѣмъ варенымъ, особенно шамъ, гдѣ дрова или попливо дороги. Конечно, если опкармливашь скошину варенымъ каршофелемъ и упопреляшь пришомъ всевозможную оспорожность, по онъ лучше подѣйствуесть на умноженіе мяса, чѣмъ сырой каршофель, пошому, что вареный и пареный каршофель перяесть погда свою прежнюю оспрошу и не производитъ вв желудкѣ кислошы, какъ сырой; почему при надлежащемъ и спрогомъ присмоирѣ, варенымъ каршофелемъ дѣйствительнo можно опкармливашь скошину скорѣе, чѣмъ сырымъ каршофелемъ: но наблюдашь попробную оспорожность вв эпомъ случаѣ весьма зашруднительно, если опкармливается большее число скоша.

5260. При опкармливаніи не должно давашь скошу корма, опъ котораго дѣлаесть у него поносъ. Если же случишь, что произойдетъ поносъ опъ каршофеля, либо опъ барды, по должно давашь кормъ гуще, примѣшивая къ нему болѣе хлѣбной мякины, а еще лучше ржанныхъ опрубей. Также должно давашь болѣе сѣна и соломы, опъ чего не пошько поносъ оспановишь, но и сочный кормъ сдѣлаесть лучше и пишательнѣе.

5261. Вв опношеніи къ дневному кормленію должно наблюдашь слѣдующія правила:

1) Если должны бышь содержимы вв чистотѣ; всякій кормъ давашь небольшими дачами, и не прежде давашь слѣдующую дачу, пока первая не будеть вся сѣдена.

2) Дачу дневнаго корма должно распредѣлять шамъ, чтобы вв печеніе дня оспавалось скошинѣ по нѣсколькx часовъ для пережевыванія и перевариванія корма; самое удобное для этого время — полдень, опъ 11 до 2 часовъ.

3) Опкармливаемый скошѣ долженъ имѣть возможность уполять жажду чистую водою. Вв

большіе морозы надобно дать водѣ не много поспояшь въ хлѣбѣ, чтобы она посогрѣлась. Если примѣшашь къ холодной водѣ немного хлѣбной мякины, полагая по нѣскольку горстей ея на два ведра воды, то она сдѣлается отъ того теплѣе и будетъ для скота здоровѣе.

4) Хлѣбы должны быть всегда чисты, зимою не слишкомъ холодны и имѣть достаточную подстилку. Темный хлѣбъ, но въ кошорый можетъ проходить свѣжій воздухъ, и въ кошоромъ держится отъ 12 до 15 градусоѡ тепла, для опкармливанія и содержанія скота очень выгоденъ.

5) Если опкармливаемая скотина попережетъ въ первые 12 недѣль опкармливанія аппетитъ, но признаковъ особой болѣзни имѣть не будетъ; то полагать можно, что причина тому есть переполненный и испорченный желудокъ. Въ такомъ случаѣ лучше давать скоту менѣе корма и только малыми частями, потому, что испорченный желудокъ можно поправить только діетой. Для перваго времени опкармливанія полагаютъ 4 недѣли, для втораго 8 недѣль, а для послѣдняго 6 недѣль.

5262. Слѣдующій порядокъ опкармливанія можетъ служить примѣромъ при кормленіи безъ барды; долготѣпній опытъ показалъ его выгодность и дѣйствительность.

Въ первыя 4 недѣли опкармливанія давать опкармливаемому быку каждый день: чисто вымытаго, толченаго либо раздавленнаго картофеля 36 фунтоѡ; хлѣбной мякины 6 фунтоѡ, рубленой соломы для примѣшиванія къ картофелю и соломы 6 фунтоѡ; сѣна 12 ф.; ячной и овсяной соломы для примѣшиванія къ картофелю и соломы 6 фунтоѡ; сѣна 12 ф.; ячной и овсяной соломы 6 ф.; ржаныхъ опрубей, распущенныхъ въ двухъ ведрахъ теплой воды, и кошорья давать теплыми, 3 фунта; соли  $\frac{1}{4}$  ф.; избины изъ льнянаго масла, распущенной въ водѣ для смачиванія ржаной соломы,  $\frac{1}{2}$  фунта.

5263. Въ слѣдующія 8 недѣль давать, среднимъ



количествомъ, въ день картофеля, какъ выше сказано, 48 фунтовъ ; хлѣбной мякины 10 ф. ; сѣна 15 ф. ; рубленой ржаной соломы 6 ф. ; ячной либо овсяной соломы 4 ф. ; ржаныхъ отрубей для поила 3 ф. ; соли  $\frac{1}{4}$  ф. ; льняной избоины, приготовленной и употребляемой, какъ сказано выше,  $\frac{1}{2}$  фунта.

5264. Наконецъ въ послѣднія 6 недѣль быкъ долженъ получать каждый день: картофеля 36 фунт. хлѣбной мякины 12 фунт. ; сѣна 18 фунт. ; рубленой соломы 4 фунт. ; ржаныхъ отрубей для поила 3 фунт. ; соли  $\frac{1}{5}$  фунт. ; избоины масляной  $\frac{3}{5}$  фунта.

5265. Порядокъ ежедневнаго кормленія есть слѣдующій:

Съ самаго начала кормятъ:

Рано поутру, *первая дага* 4 фунта сѣна ; послѣ того дать пить теплое поило изъ 3 фунт. отрубей, распущенныхъ въ полупорѣ ведра воды; *вторая дага* изъ 9 фунтовъ картофеля съ примѣсью  $1\frac{1}{2}$  фунт. рубленой соломы, и  $1\frac{1}{2}$  мякины ; *дага третья* такая же, что и предвѣдущая; *четвертая дага* 4 фунт. сѣна. По полудни, *пятая дага*: дать быку напишья холодной воды, кормить его картофелемъ съ мякиною и рубленою соломою, какъ въ 3 дачу; *шестая дага* такая же, какъ и пятая; *седьмая дага* 4 фунта сѣна, и въ *восьмую дагу*, вечеромъ 6 фунт. яровой соломы.

5266. Въ продолженіе опкармливанія двухъ недѣль, *утромъ* : рано поутру, 1 *дага* 4 фунт. сѣна, потомъ теплое поило изъ 3 фунт. отрубей и полшора ведра воды ; 2 *дага*, 12 фунт. картофеля,  $2\frac{1}{2}$  фунт. мякины и  $1\frac{1}{2}$  фунт. рубленой соломы ; 3 *дага*, то же ; 4 *дага*, около 11 часовъ утра, 5 фунт. сѣна. По полудни: 5 *дага*, послѣ холоднаго поила, 16 фунт. картофеля, мякины и рубленой соломы, какъ во вторую дачу ; въ 6 *дагу*, то же самое ; въ 7 *дагу*, подвѣ вечеръ, 5 фунт. сѣна ; 8 *дага*, вечеромъ, 4 фунт. яровой соломы.

5267. Подвѣ конецъ опкармливанія, или въ послѣднія 6 недѣль. Рано поутру, 1 *дага* 5 фунтовъ

сѣна и щеплое пойло изъ 3 фун. опрубей и полушора ведра воды; 2 *дага*, 9 фуншовъ картофеля, 3 фун. мякины и 1 фун. рубленой соломы; въ 3 *дагу* шоже; 4 *дага*, послѣ холоднаго пойла, картофель съ примѣсью мякины и рубленой соломы, какъ во 2 и 3 *дачѣ*; 6 *дага* шоже; 7 *дага*, подѣ вечерѣ, 7 фуншовъ сѣна; 8 *дага*, вечеромъ, 2 фун. яровой соломы.

5268. Избоину льнянаго масла сушатъ на печи, попомъ расширяютъ въ порошокъ и распускаютъ въ шакомъ количествѣ воды, какое нужно для смачиванія ею картофеля и рубленой соломы. Сюда же примѣшиваютъ и соль. Избоину и соль должно класъ въ воду на канунъ вечеромъ, иначе онѣ не совершенно распуспяшся. Переходъ отъ одного періода опкармливанія къ слѣдующему должно дѣлать исподоволь; ашу постепенность наблюдать и вначалѣ употребленія усиленнаго корма для опкармливанія; въ противномъ случаѣ, скошина легко сѣддаешъ вдругѣ лишнее, а попомъ не встѣ вовсе ничего. На все время опкармливанія въ 18 недѣль, весь кормъ, попребный на одного быка, составитъ: картофеля 130 пуд. 8 фун.; мякины 30 пуд. 32 фунша; сѣна 48 пуд. 12 фуншовъ; рубленой и яровой цѣльной соломы 28 пуд. 28 фун.; ржанныхъ опрубей 9 пуд. 18 ф.; масляной избоины, послѣ льнянаго масла, 75½ фун.; соли 25½ фуншовъ. При природной склонности къ пучности, быкъ отъ шакого корма совершенно хорошо опкормитъся. Если не спанешъ сѣна, то можно его опчасши замѣнить соломою; но тогда должно прибавлять къ ней болѣе хлѣбной мякины, чшобы сѣлать солону пишашельнѣ.

### СКОТНЫЙ ДВОРЪ.

5269. Обыкновенные скопные дворы, у большой части Русскихъ хозяевъ, до сихъ поръ существующіе, суть только огороженныя, больше или меньше великія, по числу скоша, пространства земли, съ навѣсами и нѣсколькими опдѣлами для овецъ и шеляшъ. Навѣсы не защищаются со всѣхъ боковъ отъ жестокихъ зимнихъ вьюговъ и морозовъ, и ско-

пина спрадаешъ въ нихъ какъ отъ спужи, такъ и отъ самой себя; пошому, чшо находясь въ нихъ вмѣстѣ, безъ разбора, и старая и молодая, и сильная и слабая, и сердшшая или бойкая и смирная или робкая; эша послѣдняя бываешъ часто голодною, будучи преслѣдуема бойкою скопиною, кошорая отгоняешъ ее отъ разбросаннаго на дворѣ кучками корму. Такіе дворы, не будучи закрышы вездѣ, въ мокрое время бывающъ очень грязны.

Скопъ, сосшавляя весьма важной предметъ въ хозяйствѣ, заслуживаешъ, чшобы хозяева изыскивали для содержанія его лучшимъ образомъ, какъ лѣпомъ такъ и зимою, приличнѣйшіе къ шому способы, сообразно вѣснымъ обстоятельствомъ.

Въ прешьемъ помѣ Лексикона, §§ 1854 — 1858, описано устройство коровника, не дорогое, но гораздо лучшее обыкновенныхъ скѣпныхъ дворовъ.

Смотря по числу скопины какъ рогатой, такъ и другой, скѣпные дворы могутъ имѣть различную величину, а по мѣстнымъ обстоятельствомъ и различный для построенія ихъ матеріалъ: но есть правила, кошорыя могутъ быть вездѣ приспособлены съ большимъ или меньшимъ измѣненіемъ. Здѣсь предлагаются всѣмъ Русскимъ хозяевамъ правила отлично извѣстнаго Николая Николаевича Муравьева.

5270. Дворъ, въ смыслѣ обыкновеннаго Русскаго хозяйства, долженъ быть:

1-е. Довольно обширенъ, чшобы и на самомъ дворѣ, и въ денникахъ своихъ могъ вмѣщать предназначаемое число скопа, безъ стѣсненія. Для чего надобно соразмѣрять площадь двора такъ, чшобъ на каждую крупную скопину было отъ полушоры до двухъ квадрациныхъ сажени; въ денникахъ же должно принимать въ соображеніе два измѣренія: *первое*, площадь денниковъ, а *второе*, длину колодъ, по слѣбнамъ расположенныхъ. Въ первомъ полагають отъ одной до полушоры сажени квадратныхъ на крупную скопину, а во второмъ отъ аршина и прехъ

четвертей до двухъ съ четвертью аршинъ длины въ колодахъ для каждой коровы \*.

5271. 2-е. Внутренность двора не должна быть ничѣмъ перегорожена, или зашѣснена, чтобы слабая скопина могла свободно уклоняться отъ преслѣдованія бойкой; въ противномъ же случаѣ, бойкая легко загнашь можетъ слабую въ закоулокъ, и ее забодать.

5272. 3-е. Дворъ долженъ быть укрытъ отъ дождя, снѣга и солнечнаго зноя, чтобы во *первыхъ*: защишишь скотъ отъ непогоды; во *вторыхъ*: избавишься отъ лишней воды, которую иначе принуждены будутъ спускать, отъ чего навозъ вымывался, лишится лучшихъ своихъ удобряющихъ свойствъ, водою уносимыхъ; если же эту лишнюю воду не спустятъ, то въ дождливое время сырость на дворѣ шакъ усилился, что скотъ, не находя сухаго мѣста для отдыха, будетъ страдать, худѣть, и ни отъ какого корма не поправится, а удои значительнo убудутъ; солома, во множествѣ застилаемая для уменьшенія сырости, не составитъ хорошаго позома; припомъ же самая сырость будетъ препятствовать ея перегниенію. Въ *третьихъ*: въ знойные дни отъ солнца, вмѣстѣ съ сыростью будутъ выпаряться амоніакальныя частицы и навозъ, пересыхая, станетъ прежде времени горѣть; а потому не только весь дворъ долженъ быть совершенно закрытъ, но и земля на дворѣ должна быть шакъ срыта, чтобы къ наружнымъ стѣнамъ была выше, въ срединѣ же двора нѣсколько ниже, чтобы навозной сокъ съ двора не спекалъ; а чтобы наружная вода никакъ подъ стѣны его не могла на дворѣ прократься, то необходимо нужно его снаружи окопать вокругъ каналомъ, изъ котораго воду пропустишь особымъ отводнымъ каналомъ, и около наружной стѣны двора надобно сдѣлать покатую насыпь, которую

\* Сверхъ того, мѣсто для двора должно быть ровное и сухое.

къ самой стѣнѣ возвысиль на двѣнадцать вершковъ, а другой ея край долженъ сойти покапо къ самому краю канала; эту насыпь засплатъ дерномъ, чѣобы вода, падающая съ наружной стороны крышки, спекала по этому покапому дерну въ каналъ; потомъ эшотъ каналъ обнеси по наружной его сторонѣ надолбами, или заборцомъ, чѣобы скопина не могла къ нему подходить и его осыпать; эшотъ каналъ долженъ имѣть глубину не менѣе внутренняго углубленія самаго двора.

5273. 4-е. Дворъ долженъ быть шепель, чѣобы скопина могла довольствоваться умѣреннымъ кормомъ и не спрадала отъ сжужи, въ которую она много ѣстъ не для утоленія голода, а единственно, чѣобы согрѣться внутреннимъ движеніемъ и шепловоромъ, происходящимъ отъ пищи во время ѣды; некрышой же дворъ для этого не достапоченъ, потому, чѣо въ немъ, даже въ посредственныя морозы, верхній слой навоза замерзаетъ и опходитъ шолько по выстилкѣ на немъ новаго слоя соломы, которой въ свою очередь также замерзаетъ; слѣдовательно на такомъ дворѣ скопина защищена шолько отъ ненастья, морозъ же ее беспокоитъ и даже мѣшаетъ доснѣю, пребывающему шепла, да и къ тому же и вода въ колодахъ мерзнетъ; а потому необходимо имѣть денники съ пополками, землею засыпанными. Но какъ лишняя шепла шолько же вредна скопу, какъ и сжужа, то для прохладженія денниковъ, въ шеплую погоду открывающіяся сдѣланныя для сего въ пополкахъ опдушины съ деревянными шрубами, выведенными сверхъ крышки, чѣобы навозной паръ, выходящій въ опдушины, не могъ вредить занасенному на чердакахъ сѣну.

5274. 5-е. На дворѣ и въ денникахъ, днемъ должно быть очень свѣтло, чѣобъ скопина была веселѣе, шакъ и для удобности въ хожденіи за нею; чѣобъ шкотницы могли лучше замѣчать малѣйшіе признаки болѣзни въ шкшѣ, чего въ шемнолтѣ не можно видѣть. Для сего въ крышомъ дворѣ необходимы въ

кровлѣ окошки, а въ денникахъ нужны немалыя окна въ наружныхъ стѣнахъ.

5275. 6-е. Чѣобы все назначенное количество корма доходило сполна до каждой скопины, и чѣобѣ бойкая не обижала слабой, должно скопѣ кормить въ денникахъ на привязѣ въ колодахъ, покрытыхъ сверху рѣшенками, препящившими скопинѣ вырывать и зашапывать кормѣ; но рѣшетокѣ эшихъ ни подѣ какимѣ видомѣ не должно прибавать къ стѣнамъ, какѣ дѣлаешя въ конскихъ конюшняхъ; въ прошивномѣ случаѣ, коровы для доспаиванія сѣна, или соломы, будучѣ подымають голову и дѣлають напряженіе совершенно прошивное ихъ физическому спроеенію, отѣ чего многія изъ нихъ не донашиваютѣ шелятѣ. — Въ эшихъ же денникахъ коровѣ допѣ во время корма, по окончаніи чего онѣ выпускаются на дворѣ, гдѣ на ночь задеешя имѣ солома уже на свободѣ, но въ шажихъ же колодахъ съ рѣшенками, расположенными по стѣнамъ.

5276. 7-е. Чѣобѣ хорошо смотрѣть за скопомѣ, надобно имѣть, особливо при большомѣ количествѣ скопа, скопниковѣ и скопницѣ; между ними раздѣлить скопинѣ такѣ, чѣобѣ каждая скопница имѣла въ своемѣ завѣдываніи опредѣленное число коровѣ, за которыхъ она обязана опѣвѣчать. Число скопа, каждой скопницѣ порученное, не должно превосходить ея силѣ, и не должно быть мало; отѣ чего, безѣ нужды, умножился число людей. Г. Муравьевѣ по опыту нашелѣ, что каждая скопница, безѣ всякаго опягощенія, можетѣ ухаживать за 25 коровами и ихъ доить; слѣдовательно и денники должны быть такой мѣры, чѣобѣ вмѣщали безѣ тѣсношы это число коровѣ, и чѣобѣ скопница имѣла всѣхъ своихъ коровѣ въ виду, не переходя изѣ чулана въ чуланѣ, а въ одномѣ общемѣ денникѣ.

5277. 8-е. Надобно также, чѣобѣ скопина поилась на дворѣ, и вода никогда не переводилась. Для чего должнѣ быть сдѣланѣ водопроводѣ, кошорый

доставляя бы воду, на дворъ, въ нѣсколькихъ мѣстахъ и въ каждомъ денникѣ. Это послѣднее условіе очень важно во время большихъ морозовъ; потому, что тогда на дворъ вода мерзнетъ, въ денникахъ же никогда, гдѣ и днемъ и ночью имѣшь ее можно въ особыхъ колодахъ. Такое изобиліе воды, при сухомъ кормѣ, очень способствуешъ къ поддержанію здоровья скота.

5278. 9-е. Сверхъ сказанныхъ денниковъ, должны бышь еще два съ перегородами, или проспирными стойлами: одинъ для помѣщенія коровъ годовыхъ шелихся и вновь ошелившихся, а другой служащій временнымъ лазаретомъ для коровъ, больныхъ не заразительными болѣзнями, съ которыми онѣ опдѣляются уже въ опдаленное мѣсто.

5279. 10-е. Денники и самой дворъ должны бышь такъ расположены, чтобы удобно было изъ ихъ вывозишь навозъ.

5280. 11-е. Дворъ долженъ имѣшь нѣсколько выходовъ, или ворошъ, для пожарнаго случая и для удобной вывозки навоза.

5281. 12-е. Скошныя дворы должны бышь такъ расположены, чтобы мелкой скотъ никакъ не ошавался на одномъ дворѣ съ крупнымъ, развѣ только шѣ изъ шелятъ, кошорые сосушъ машерей; но и они должны находишь съ машерями въ особыхъ опдѣлахъ; какъ же скоро шелятъ ошымушъ, то и опдѣляюшъ ихъ на шелячій дворъ, особеннымъ образомъ успроенной.

5282. 13-е. Жилое спроеіе, въ кошоромъ помѣщающа скотники, скотная изба и вообще всякое спроеіе, въ кошоромъ производишь топка, или грѣніе воды, должно бышь опдѣлено ошъ скотнаго двора, по причинѣ опасности ошъ пожара.

5283. 14-е. Спроеіе двора должно бышь, при соблюденіи всѣхъ вышенисаныхъ удобствъ, какъ можно прочіе и экономіе; а пошому необходимо удаляшь ошъ всякой роскоши, ошерегаясь внашь въ другую крайность, кошорая почти вез-

дѣвспрѣчается въ обыкновенныхъ Русскихъ хозяйствахъ, въ большей части которыхъ спроеія шакъ дурны и непрочны, что пребують безпрерывныхъ починокъ.

### СЛАБИТЕЛЬНОЕ.

**5284. ПРИЗНАКИ, ПОКАЗЫВАЮЩИЕ НАДОБНОСТЬ ПРИНЯТЬ СЛАБИТЕЛЬНОЕ ЛЕКАРСТВО :**

1. Дурной, особливо же горькой вкусъ поупру, нечисшоша на языкѣ, въспры и пученье живоша.

2. Ошвращеніе ошв пици, безв лихорадки.

3. Чувспвованіе шяжести въ желудкѣ, поясницѣ, и колѣнкахъ.

4. Боли въ желудкѣ, часто головныя боли, или круженіе головы.

5. Колики, непорядочное испражнение низомъ; запоръ.

**5285. СЛАБИТЕЛЬНЫЯ ПРОСТЫЯ ЛЕКАРСТВА :** а) Сибирская или Аспраханская соль, которой надобно распустить въ спаканѣ горячей воды 12 золошниковъ, и процѣдивъ чрезъ чистую холспинку, когда проспыненъ, выпить за два раза въ шеченіе 6 часовъ.

б) Размѣшавши въ одномъ спаканѣ огуречнаго разсолу, двѣ споловыхъ кружки чистаго меда, выпить все, поупру, наощакавъ.

в) Смѣшавши по двѣ споловыхъ ложки свѣжаго льнянаго или коноплянаго масла и чистаго меда, принять, по упру, наощакавъ.

г) Простой соли одну ложку и чистаго меду двѣ ложки смѣшавъ, и распустивши въ спаканѣ чистой воды, выпить.

д) Принять ревеннаго порошка ошв 1 до 3 скрупуловъ.

е) Креморъ-шаршаръ, приняшый ошв 1 золошника до 2-хъ, слабитъ.

ж) Вложитъ въ задній проходъ кусокъ простаго



мыла полщиною въ палецъ, обмочивъ его въ постное масло.

### СЛИВКИ, СНИМКИ.

5286. **ПРИГОТОВЛЕНІЕ ПОДОВНЫХЪ БЛУДСКИМЪ СЛИВОКЪ.** Въ деревнѣ Сен-жерве, близъ Блуа, во Франціи, пригошворяюща опличныя сливки, о которыхъ долго думали, что онѣ могутъ быть пригошворяемы только въ Блуа и нигдѣ больше; но Графъ *Ластеури* доказалъ прошивное. Бывши на мѣспѣ пригошворенія ихъ и разсмотрѣвши всѣ употребляемые при томъ способы, онѣ показалъ, что ихъ можно пригошворять тѣми же способами и во всѣхъ другихъ мѣспяхъ.

Замѣчены два только обстоятельство, которыя не вездѣ могутъ быть: это погреба и форма сосудовъ, въ которыхъ сбиваютъ сливки. Сенжервскіе погреба всѣ изсѣчены въ скалѣ известковаго камня, на которой построена и сама деревня. Они опличаются отъ обыкновенныхъ погребовъ тѣмъ, что воздухъ не имѣетъ въ нихъ другаго входа кромѣ двери, которая всегда заперта, и что они сохраняютъ въ различныя времена года почти одинакую степень температуры, которую можно полагать въ  $10^{\circ}$  выше нуля стоградуснаго термометра. Какъ скала сплошнаго сложенія, то степень сырости въ ней мало значительна, и вообще погреба содержащая въ Сенъ-Жерве весьма опрятно и не получающа никакого запаха; въ нихъ спавишя только молоко, и то на время, нужное для всхода сливокъ, то есть лѣтомъ на сунки, а зимою иногда на полшоры и двое сунковъ. Такимъ образомъ кислыхъ газовъ, которыхъ запахъ всегда бываетъ болѣе или менѣе ощущителенъ въ самыхъ лучшихъ молочныхъ погребахъ, и которыхъ вліяніе дѣйствуетъ до извѣстной степени на качество молока и произведенія его, нѣтъ въ погребахъ Сенъ-Жерве, и слѣдственно образующіяся въ нихъ сливки не могутъ получать постороннихъ запаха и вкуса.

5287. Не трудно имѣть и въ другихъ мѣстахъ сухіе погреба, копорыхъ шемперашура въ разныя времена года можешь бышь почти одинакова; содержашь ихъ самымъ опрятнымъ образомъ и не спавишь въ нихъ никакихъ вещей, копорыя могушь припши въ броженіе или заплесневѣшь, каковы вина, плоды и огородные овощи и даже деревянные инспрументы.

Посуда, въ копорую наливается молоко для опдѣленія изъ него сливокъ, имѣеть форму коническую. Внутренность ея муравленая, что весьма много способствуетъ опрятности, столь необходимой въ молочной посудѣ. Но главная важность состоитъ въ формѣ и величинѣ сосудовъ, въ копорыхъ бьютъ сливки, чтобы смѣшавъ ихъ съ воздухомъ, сдѣлавъ легче, мягче и наконецъ сообщивъ имъ то особенное свойство, копорое отличаетъ ихъ отъ другихъ такихъ же произведеній. Эти сосуды дѣлаются различной емкости, смотря по тому, большее или меньшее количество сливокъ нужно сбить; но въ размѣрахъ ихъ всегда соблюдается одинаковая пропорція. Большіе имѣютъ высоту обыкновенно въ 179 линій, или почти въ 18 дюймовъ; а самыя маленькіе въ 118 линій, или почти въ 12 дюймовъ. Эти сосуды съ ручкою, чтобы можно было удобнѣе ихъ переносить и держать между колѣнами, когда бьютъ въ нихъ сливки. Они формою походятъ на нѣкопорыя Русскіе кувшины, то есть опверстіе у нихъ широкое, потомъ они вдругъ суживаются, а за узкою пережабиною увеличиваются въ поперечникъ постепенно до середины высоты, и наконецъ уменьшаются опять отъ середины до основанія. Поперечникъ краевъ у опверстія около 80 линій, или 8 дюймовъ; узкое мѣсто, слѣдующее за горломъ, имѣеть въ поперечникъ 66 линій, или почти  $6\frac{1}{2}$  дюймовъ; самая раздушая или средняя часть во  $108\frac{1}{2}$  линій, или почти въ 11 дюймовъ; а основаніе въ  $61\frac{1}{3}$  линій, или почти въ 6 дюймовъ. Высота сосуда, отъ основанія до верхней пережабины или узкой части въ  $155\frac{1}{2}$  линій, или въ  $15\frac{1}{2}$  дюймовъ; а отъ этого мѣста до опверстія въ  $23\frac{1}{2}$  линіи, или въ  $2\frac{1}{2}$  дюйма.

Мушовка, кошорою быють сливки, чшобы вспб-  
нись ихъ, сосшойшь изъ рукояпки въ  $2\frac{1}{4}$  фуша; на  
одномъ концѣ которой прикрбленъ кружокъ, ко-  
порого поперечникъ почти такой же, какъ и вну-  
при узкой верхней части сосуда, шавъ, что онъ  
можешъ входись въ нее, не оставляя между края-  
ми своими и спбнами сосуда въ узкой части ни-  
какого промежутка.

Когда быють сливки, шо верхняя пережабина  
препятствуетъ имъ вертикально падать въ ниж-  
нюю часть сосуда, если онъ поднимаются до вер-  
шины. Она даетъ имъ наклоненное положеніе и  
раздбляетъ ихъ на пластинки, копорыя, опускаясь  
въ нижнюю полость сосуда, увлекають съ собою  
въ паденіи своемъ воздухъ, копорого частицы пе-  
рембшиваются съ частицами сливокъ и образують  
пбнистое и легкое вещество. Сосуды внупри долж-  
ны бышь муравленные, чшобы сливки могли удобнѣе  
спекать по спбникамъ ихъ; а чшобы сливки не  
брызгали наружу, кладется на края ихъ деревян-  
ный кружокъ съ отверстіемъ въ срединѣ, шъ кошо-  
рое проходись рукояпка мушовки.

5288. Молоко шопчасъ, послѣ доенія, опносятъ  
для опстоянія сливокъ, въ опдаленные болѣе или  
менѣе опъ всякаго домика погреба.

Каждой день, лбшомъ въ семь, а зимою въ во-  
семь часовъ, ходятъ въ нихъ снимають опспаиваю-  
щіяся сливки, и опносятъ ихъ домой для пригото-  
вленія. Снятое молоко употребляется на шворогъ  
и для оппаиванія свиней.

Чшобы опдблись сливки опъ молока, вкладыва-  
ють въ горло молочнаго сосуда деревянный полу-  
кружечикъ, и имъ оппанавливають сливки; а моло-  
ко чрезъ голую половину горла сливають въ дру-  
гую посуду. Когда сливки собраны въ особой со-  
судъ, въ кошоромъ ихъ быють, шо онъ ставишь  
на землю, и женщина, присбвши, беретъ его въ  
колбна, вкладываетъ въ него мушовку и, надбвши  
на конецъ ея кружечикъ съ опверстіемъ (крышеч-  
ку сосуда), бьешъ сливки непрерывно, поднимая

и опуская внизъ руку не очень скоро. Сливки не наливаются болѣе двухъ преей сосуда, чптобы онѣ имѣли довольно простора для движенія своего, особенно когда вспѣняшся или смѣшающся съ воздухомъ. Такое бипье сливокъ продолжается около пяти или шести минутъ, и не надобно продолжать его долѣе, особенно лѣпомъ, иначе сливки могутъ обратиться въ масло. Когда воздухъ хорошо смѣшается съ сливками и онѣ сдѣлаются пѣнистыми и легкими, то ихъ выливаютъ въ небольшіе фаянсовые горшечки конической формы, у которыхъ въ отверстіи около 33 линій или  $3\frac{1}{2}$  дюймовъ, а въ глубинѣ около  $\frac{1}{3}$  дюймовъ. Эти горшечки закрываютъ виноградными, (а можно и другими) листьями, которые привязываютъ къ краямъ ихъ, и относятъ каждое упрѣ въ Блау, на продажу. Блаасскія сливки употребляются упрѣмъ при завпракѣ для кофію, а за обѣдомъ вмѣсто десерта. Эти сливки составляютъ изъ молочныхъ кушаньевъ самое вкусное, нѣжное и оплично пріятное.

**5289. СРЕДСТВО СНИМАТЬ СЪ МОЛОКА СЛИВОКЪ ВОЛЬШЕ ОБЫКНОВЕННАГО.** Наблюденіями дознано, что въ Цинковой посудѣ молоко сохраняется несравненно долѣе и окисаетъ пятью и шестью часами позже, что и способствуетъ совершенному опдѣленію всего находящагося въ молокѣ количества сливокъ; да и сбитое изъ нихъ масло гораздо лучше обыкновеннаго.

Приготовление изъ сливокъ, разныхъ пакъ называемыхъ кремовъ, см. §§ 2148, 2151, 2152, 2162, 2166, 2167.

*Сливожное мороженое, см. мороженое изъ сливокъ.*

**5290. СЛИВОЧНЫЙ ВАРЕНЕЦЪ.** Густыя сливки попить въ горшкѣ въ печи до тѣхъ поръ, какъ онѣ покраснѣютъ. Послѣ чего дать имъ остынуть до шеплопы парнаго молока и разлить въ маленькіе муравленные горшечки. Въ каждой горшечкѣ положить свѣжей сметаны, по три ложки, и вымѣшавъ. Опшопивши свѣжаго молока, каждой горшечкѣ покрыть молочными же пѣнками.

## СЛИВЫ; СЛИВЯНЫЯ ДЕРЕВЬЯ.

5291. **РАЗВЕДЕНИЕ СЛИВЪ.** Сливяныя деревья любятъ почву хорошую, легкую и теплую, но не песчаную. Всѣхъ верной части Россіи нѣкошорыхъ соршовъ сливяныхъ деревьевъ не можно разводить въ садахъ на воздухъ, но въ оранжереяхъ; деревья, приносящія бѣлыя сливы, могутъ быти и въ садахъ, но на зиму пребуютъ покрывки и припомъ въ жестокія зимы вымерзаютъ.

Разводить же ихъ можно какъ посадкою косточекъ, сперва моченыхъ навозною жижею, такъ и опдиркою побѣговъ опъ корней; послѣднимъ способомъ ихъ скорѣе размножать можно, а опъ косточекъ можно получать новые соршы, и припомъ вышедшія изъ косточекъ деревцы бывають очень здоровы и крѣпки. Сливяныя деревья вырастають довольно высокими, и приносятъ плоды какъ на молодыхъ побѣгахъ, такъ и на плодовишыхъ сучкахъ, выходящихъ изъ побѣговъ 3—4 и 5 лѣтнихъ вѣшвей.

5292. Молодыя сливяныя деревцы не только надобно подчищать снизу до стѣхъ поръ, пока дерево аршина на полтора или на два подчиспится, но и длинныя наружныя побѣги, долженствующія составлять крону или шапку, укорачивать, чпобы они были гуще и не занимали слишкомъ много мѣста.

Сливяныя деревцы, посаженныя на ихъ всегдашнее мѣсто, не нужно болѣе обрѣзывать, но каждую весну ихъ осмашривать, и всѣ зараженныя и засохшія вѣшви непременно вырѣзывать; срѣзанныя же мѣста потчасъ замазывать крѣпкимъ садовымъ варомъ потому, чшо всякая ранка можетъ подать поводъ къ истеченію клел, послѣ чего приключается дереву ракъ.

Сливяныя деревья надобно держать чисто, и землю около ихъ окапывать, а особливо пока они еще молоды.

5293. **РАЗМНОЖЕНИЕ СЛИВЯНЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ ОТРОСТКАМИ ОТЪ КОРНЕЙ ИХЪ.** Извѣсно, чшо каждый

почти годъ около спараго дерева вырастетъ множество отростковъ, какъ въ нѣкоторомъ разстоянїи отъ старыхъ деревьевъ, такъ и подлѣ ихъ самыхъ; а какъ эти послѣднїе очень вредны для старыхъ деревьевъ, и всего скорѣ могутъ ихъ погубить, то и надобно непременно каждой годъ при наступленїи весны, прежде нежели они развернутся, бережно опрыскавъ ихъ отъ корней руками, и сажать на приготовленную грядку, гдѣ ихъ надобно чаще поливать.

Тѣ же отростки, которые находятся въ нѣкоторомъ разстоянїи отъ сливнаго дерева, какъ они имѣютъ уже свои собственные корешки, то ихъ вынимають бережно лопаткою, и садятъ также на грядки, разстоянїемъ на аршинъ другъ отъ друга. Эти посаженные отростки надобно содержать всегда въ чистотѣ, опалывать и подчищать снизу, чтобы они росли прямо.

5294. Когда эти отростки вырастутъ и получатъ видъ порядочныхъ деревцовъ, тогда ихъ разсаживаютъ на надлежащїя мѣста; садятъ рядами, рядъ отъ ряда на сажень съ лишнимъ, а дерево отъ дерева аршина на два.

Какъ землю около сливъ должно держать всегда рыхлою и каждой годъ окапывать, то лучше всего дѣлать между ними гряды, на которыхъ можно и сажать мелкія овощи.

5295. Посадивши сливяныя деревья, надобно: а) каждой годъ непременно снимать выходящїе близъ нихъ отъ корней ихъ отростки.

б) Обрѣзывать на деревьяхъ всю сушь, и какъ скоро хощя самый маленькой сучокъ засохнетъ, тотчасъ его срѣзать, и срѣзъ замазать крѣпкою садовою смолою, чтобы не началъ изъ этого мѣста вытекать клей.

в) Осмащивать чаще развилины, гдѣ вѣтви одна отъ другой расходящїя: тутъ обыкновенно дѣлающїя шрецины, и изъ нихъ выходитъ клей,

которой надобно счищать, и очищенные мѣста замазывать.

г) Большія, хорошія деревья можно опѣ спужи нѣсколько спасать, обвязывая ихъ на зиму соломой.

**5296. ПРИСТАНОВКА СЛИВЯНЫХЪ ДЕРЕВЕВЪ.** Сливяныя нѣжныя деревья спавяшся въ оранжерею не прежде конца Декабря или начала Генваря. Въ оранжереѣ надобно ихъ держать всегда въ ровномъ теплѣ, чшобы сильнымъ тепломъ выгнанные плоды не потеряли вкуса.

Большей части сливяныхъ деревьевъ не можно развязывать въ шпалеры, гдѣ они остановяшся хуже; не шерпяшъ они и рѣзки, а потому и развязанныхъ въ шпалерѣ не надобно обрѣзывать, а только очищать опѣ слабыхъ и негодныхъ вѣтвей, которыя надобно совсѣмъ вырѣзывать.

Съ начала пристановки до цвѣтша, должно держать ихъ въ теплѣ, опѣ 3 до 10 и 15° по Реомюру, и въ ясные дни непремѣнно опрыскивать деревья водою, пока они зацвѣшутъ. Во время цвѣтша надобно недѣли три держать теплоту опѣ 5 до 10 градусовъ, и сколько можно больше впускать воздуха, а солнечная теплота можетъ доходить до 15 и 16 градусовъ.

Какъ скоро сливы начнутъ опцвѣтшати, то давать имъ болѣе теплоты, опѣ 16 до 20 градусовъ, пока онѣ вырасшутъ въ половину и пойдутъ въ кость. Въ это время надобно вспрыскивать ихъ водою, чшобъ плоды лучше наливались.

Когда сливы пойдутъ въ кость, по теплоту надобно опять уменьшать опѣ 10 до 12 град.; прысканье прекратить и давать болѣе воздуха, въ которое время до самой зрѣлости надобно и деревья опять опрыскивать и тепло возвысить до 20 и даже до 24 градусовъ.

**5297. СПОСОБЪ СОЛИТЬ ВЪЛУЮ СЛИВУ** Съ шпифомъ ренскаго укуса смѣшати при шпифа воды, и кипящи на огнѣ, прибавивъ: 4 фунна сахара, корицы и гвоздики по 3 золот., и нѣсколько зеленого

лавроваго листа; все это хорошенько уварить и просудить; сливу положить в банку или бочонок, и перемишав ее с малым количеством эспрагона и чабра, и налить выше сказанным сиропом; в банку прибрать кружок, и ее завязать.

Таким же образом можно солить Владимирскія вишни, и другія разныя ягоды.

**5298. СУШЕНЫЯ СЛИВЫ.** Сливы можно сушить двояким образом, и в обоих случаях надобно собирать их в то время, как онѣ будутъ совершенно зрѣлы.

Раскладываяющѣ сливы на рѣшетки, покрытыя соломою, и нѣсколько дней дающѣ имъ лежать на солнцѣ. Когда же онѣ достаточно просохнутъ, то держащѣ ихъ вѣ умѣренно-теплой печи, в продолженіе одной, двухъ, а иногда и трехъ недѣль, потомъ опять подвергающѣ дѣйствию солнечнаго свѣта, по временамъ переворачивая каждую сливу, чтобы всѣ онѣ равно просохли, а послѣ того снова ссыпающѣ вѣ печь. Наконецъ, для окончательной просушки, повторающѣ тѣ-же приемы вѣ третій разъ. Надобно однакожъ замѣтить, что не всѣ сорты сливъ могутъ выдерживать такую обработку. Удобнѣе прочихъ высушивающѣся сливы, на видѣ лицевобразныя, нѣсколько продолговатыя, цвѣта красновато-янтарнаго, запаха пріятнаго, вкуса сладкаго и нѣсколько прищорнаго.

**5299. ДРУГОЙ СПОСОБЪ** состояющѣ вѣ погруженіи зрѣлыхъ сливъ вѣ кипячую воду, вѣ которой дающѣ имъ лежать нѣсколько минутъ; потомъ, вынувъ ихъ изъ ней, и снявъ верхнюю кожицу, которая отдѣляется весьма легко, надрѣзываютъ каждую сливу; послѣ чего, вынувъ косточки, кладутъ оставшуюся вѣ печь, пока она просохнетъ какъ должно. Высушенныя такимъ образомъ сливы, подобно грушамъ, бываютъ прозрачны, цвѣтъ имѣютъ свѣтло-кофейный и вкусъ весьма пріятный.

**5300. СЛИВЯНОЙ КИСЕЛЬ.** Изъ свѣжихъ сладкихъ сливъ приготовляютъ кисель, которой можно ѣсть для того, чтобы не было запоровъ, а вѣ боль-



шемъ количествѣ онъ можетъ употребленъ быть вмѣсто слабительнаго, а особливо если прибавить къ нему креморшаршара.

**ВАРЕНЬЕ** изъ сливъ; см. § 301.

**ВИНО** изъ сливъ; см. § 464 и 465.

**ВОДКА** изъ сливъ; см. § 623 и 629.

**СЛИВНЫЕ КОНФЕТЫ СУХИЕ**; см. конфеты сухіе изъ сливъ.

**СЛИВНОЕ ПИРОЖНОЕ**; см. *пирожное изъ сливъ*.

**СЛИЗНАЯ РАТАФИЯ**; см. *ратафию изъ сливъ*.

**СВЕРЖЕНИЕ СЛИВЪ**; см. § 3788.

### СЛИЗЕНЬ.

**5301. СПОСОБЪ ИСТРЕБЛЯТЬ СЛИЗНЕЙ.** Слизни, во многихъ мѣстахъ несправедливо называемые и улишками, дѣлаютъ большія опустошенія въ огородахъ, а иногда и въ поляхъ: они днемъ прячутся въ землю, подъ камни, листья, и проч., а ввечеру и ночью выходятъ изъ своихъ убѣжищъ и поѣдаютъ молодую капусту, салаты, бобы, горохи и проч.

Для истребленія ихъ, хорошо посыпать гряды мелкимъ пескомъ, извѣстью или золою: эти вещи приспосабливаются къ ихъ слизистому брюху, и мѣшаютъ имъ далѣе ползти; или засыпаютъ ихъ долго очищаются отъ присавшихъ пылинокъ.

Можно также посыпать гряды сажею, которая для нихъ очень вредна.

Въ иныхъ мѣстахъ посыпаютъ гряды и около нихъ успричными раковинами, мелко изломанными, или и другими раковинами, которыхъ острые отломки слизней колютъ и ранятъ.

Куры, утки и индѣйки истребляютъ ихъ множествомъ.

### СЛУКА.

Это порода бекаса, почему и способъ ловить ее и гошовить къ сполу; см. слово *Бекасъ*.

**СЛѢПЕНЬ.**

О защищеніи скопа отъ эшаго насѣкомаго, см. § 3240.

**СМЕТАНА.**

**5302. СРЕДСТВО ПОПРАВЛЯТЬ ИСПОРЧЕННУЮ СМЕТАНУ.** Если сметана начнетъ дѣлаться слизкою, горькою и дурною вкусомъ, то надобно взятьъ кусокъ квасцовъ, величиною съ куриное яйцо, смочивъ по количеству смешаны, и положивши его въ холщевую цѣдилку, процѣдишь сметану; а еще лучше, если квасцы спереть въ порошокъ.

**5303. СМЕТАННОЕ ПИРОЖНОЕ.** На три спакана густой смешаны, вынуть 8 яицъ цѣлыхъ и 8 желтковъ, прибавить сахара сколько угодно, немного соли, и съ ползолотника мушкетнаго цвѣта, да съ двумя фунтами крупичатой муки, или сколько ей нужно, замѣсить рыхлое шѣсто. Потомъ два фунта вымытаго коровьяго масла изрѣзать въ шонкіе листочки, покласать на шѣсто, перемять и валять; положишь на пирожную доску, посыпанную слегка мукою, раскатать шѣсто, сдѣлать пирогъ, кошорой не медля положишь на листъ бумаги, вымазанной масломъ, и запечь исподоволь. Тѣста не надобно раскатывать толсто, и сажать въ печь не очень горячую, иначе пирожное подгоритъ.

**5304. ПОЛЬЗА СМЕТАНЫ ВЪ ВОЛЪЗНЯХЪ.** Смешана имѣетъ свойство смягчать затвердѣлости, ушлять боли, и потому съ пользою можно ее прикладывать къ обожженнымъ частямъ тѣла, а особливо если смѣшать ее съ льнянымъ масломъ и личнымъ бѣлкомъ. Хорошо также ею намазывать щрещины на губахъ, грудныхъ соскахъ и зудящія сухіе лишаи.

Обжегши ротъ и горло, весьма хорошо можно ушисить боль отъ эшой ожоги, проглашая по немногу смешаны.

Такия же дѣйствія оказываютъ и *слиски*.

## СМОКОВНИЦА.

5305. **СМОКОВНИЦА, ВИННЫЯ ЯГОДЫ, ФИГА.** (*Ficus Carica. Linn. Дв. 199*). расшепъ дикая по каменистымъ утесамъ Южнаго Крыма и въ Южной части Грузіи; въ оранжереяхъ же разводящъ ее почти вездѣ, въ мѣстахъ по холоднѣе сказанныхъ.

5306. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ВИННЫХЪ ЯГОДЪ.** Въ *лекарство* употребляется *ложе*, подѣ именемъ *винныхъ ягодъ* (*Caricae*) извѣстное, и въ Россію привозимое изъ теплѣйшихъ странъ Европы, уже высушенное. Оно очень питательно и его ѣдящъ въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ смоковницы разводятся въ садахъ, въ довольномъ количествѣ и безъ дальнаго ошягощенія желудка; оно имѣетъ смягчительное свойство, почему и употребляется въ простудныхъ болѣзняхъ въ видѣ отвара, а снаружи прикладывается къ нарывающъ печеное или свареное въ молоко. — Соку изъ свѣжаго дерева и всѣхъ его частей ѣдокъ, и пошому употребляется для сведенія бородавокъ.

Выродковъ винныхъ ягодъ разводятся безчисленное множество въ теплыхъ странахъ, гдѣ онѣ употребляются не только въ пищу людямъ, но и для опкармливанія скота.

## СМОЛА.

5307. **СМОЛА** есть сокъ, выпекающій изъ смолистыхъ деревьевъ, каковы суть: сосны, ели, пихты и проч.; ее собираютъ надрѣзывая весною эти деревья, изъ надрѣзовъ которыхъ она и вытекаетъ въ пославляемую изъ коры или дерева сдѣланную посуду во все лѣтне; или выгоняющъ ее въ большомъ количествѣ изъ осмолу ш. е. изрубленныхъ сосновыхъ и еловыхъ пней и шакого же валяжнику.

5308. **ЛУЧШІЙ ЖЕ СПОСОБЪ ВЫГОНЯТЬ** такую смолу, есть слѣдующій: осмолъ колется отъ полуаршина до аршина почти длины и отъ одного до двухъ съ половиною вершковъ толщины. Эшимъ осмолемъ, изъ котораго сперва можно добыть ски-

пидаръ перегонною въ кубѣ, наполняются желѣзные большіе горшки, которые попомѣ накрываются желѣзною же крышкою и по краямъ осыпаются пескомъ. Въ печкѣ, въ которой они поставлены, разводится огонь, и вышлепывающаяся изъ осмолу смола вытекаетъ чрезъ находящіяся внизу горшковѣ пирубки въ подшавленные жолоба, а изъ нихъ въ бочки.

**5309. ОЧИЩЕНІЕ СМОЛЫ, ВЫТЕКАЮЩЕЙ ИЗЪ СМОЛИСТЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ.** Собираемая въ лѣсахъ смола не бываетъ чиста, но смѣшана съ корою и древесными щепками; а потому ее перечищаютъ въ особыхъ желѣзныхъ или мѣдныхъ котлахъ; когда смола въ нихъ расплывшася, то выливаютъ ее въ мѣшокъ изъ толстой посконной холстины, который потомъ кладутъ подъ прессъ, и такимъ образомъ получаютъ чистую смолу.

**5310. ДОБЫВАНІЕ ВЪЛОЙ СМОЛЫ, ГАЛИПОТА, СМОЛЫ БУРГУНДСКОЙ.** Если терпентинъ оставить на свободномъ воздухѣ безъ закрышки, то часть терпентиннаго масла улетаетъ, а въ посудинѣ остается такъ называемая бѣлая смола; если же терпентинъ варить съ водою, то терпентинное масло отдѣляется болѣе, и такимъ образомъ получается вареный терпентинъ. Бургундская такъ называемая смола, есть терпентинъ, расплывенный въ котлѣ и потомъ, при безпресшанномъ вымѣшиваніи съ водою, варимый до шѣхъ поръ, пока вся вода улетитъ; потомъ процѣживаютъ его сквозь солону.

**5311. ДОБЫВАНІЕ ПАХУЧЕЙ СМОЛЫ ИЗЪ МУРАВЕЙНЫХЪ КУЧЪ.** Эта смола есть смоляныя капли, падающія съ хвойныхъ деревьевъ, которыхъ лѣсныя муравьи сносятъ осенью въ свои кучи, гдѣ эти капли насыщаются муравьиною кислотою и отъ того получаютъ пріятный запахъ. Цихшовая такая смола бываетъ лучшая, за нею слѣдуетъ еловая, а сосновая обѣихъ ихъ хуже; также многое зависитъ и отъ времени года, въ которое эта смола собирается. Вынутая изъ муравейныхъ кучъ въ

**Май** и **Июнь** бываетъ лучшая ; осенью же вынимаемая не такъ хороша , потому что еще смола въ то время не успѣетъ напитаться муравейною кислотою.

**5312.** Можно такую пахучую смолу пригото­влять и нарочно, и припомъ въ большемъ количествѣ. Надобно собрать вытекающую изъ хвойныхъ деревьевъ смолу , высыпать ее въ муравейныя кучи лѣсныхъ муравьевъ, и сдѣланное для этого въ кучѣ опверстие опять закрыть. Высыпать можно смолы въ каждую кучу по 3—5 фунтовъ, смотря по величинѣ муравейныхъ кучъ. Это дѣлать надобно лѣтомъ, а въ половинѣ сѣдующаго Мая смола напитается уже довольно муравейною кислотою. Когда муравьи, не имѣя возможности перить какого количества смолы, начнутъ ее по крупинкамъ выносить на поверхность , тогда время ее выгрѣсть, что удобнѣе дѣлать въ дождливую погоду, когда муравьи уходящъ на самый низъ своей кучи, и не такъ сильно нападаютъ на разрывающихъ ихъ кучи.

**5313.** **УПОТРЕБЛЕНІЕ СМОЛЬ** чрезвычайно великое и разнообразное : ихъ употребляютъ для составленія лаковъ спиртовыхъ, масляныхъ и жирныхъ, смотря потому, въ какой жидкости онѣ будучъ растворены ; для пригото­вленія различныхъ замазокъ, для составленія сургуча, для предохраненія разныхъ вещей отъ сырости и порчи. Дешевыя смолы употребляются для дѣланія факеловъ и освѣщенія, а конюры пахучи, шѣ для куренія въ домахъ; многія изъ нихъ употребляются въ видѣ пластырей и для леченія болѣзней.

### СМОРОДИНА.

**5314.** **РАЗВЕДЕНІЕ И СОДЕРЖАНІЕ СМОРОДИНЫ.** Смородина растетъ въ Россіи и дикою по лѣсамъ; она любитъ землю пучную, рыхлую, ко­пору надобно чрезъ каждые два года удабривать хорошо перегорѣвшимъ навозомъ, врывая его въ землю. Она размножается весьма легко черенками, ко­порые гораздо лучше и надежнѣе сажать осенью

нежели весною; особливо черная смородина весною часто прогаеяса въ ростѣ прежде, нежели можно садить черенки. Для разсадки должно приготовить въ тѣнистомъ мѣстѣ гряду изъ хорошей рыхлой земли, и когда смородина пошеряетъ уже листы, то въ Октябрѣ, нарѣзавъ хорошихъ, здоровыхъ и въ то же лѣто выросшихъ черенковъ, посадишь въ эту приготовленную гряду, и обжавъ легонько, полишь, чтобы земля около нихъ обсыла; слѣдующею весною должно землю около эсихъ черенковъ покрыть пальца на два мохомъ, или сухимъ листомъ, и въ сухое время поливать.

5315. Надобно спараться, чтобы кусты сидѣли не слишкомъ, густо и для того ежегодно вырѣзывать ихъ, потому что молодые даютъ гораздо болѣе плода, и плодъ бываетъ на нихъ вдвое крупнѣе. — Старые смородинные кусты надобно помолаживать, или перемѣнять новыми, лѣтъ черезъ десять; ш. е. по прошествіи десяти лѣтъ, старые кусты срѣзать по самый корень, и заставить ихъ дать новые сильные побѣги; а чтобы не долго дожидаться новыхъ плодовъ, то надобно срѣзывать смородину не всю вдругъ, но по часямъ, раздѣливши кусты на нѣсколько лѣтъ. Да и каждой годъ очень не худо вырѣзывать изъ середины кустовъ нѣсколько стеблей, чтобы середина ихъ оставалась пуста; да и вообще кусты не были бы слишкомъ густы. Не только размножать черенками, но и совсѣмъ пересаживать кусты лучше осенью, нежели весною, а особливо черную смородину. — При начальномъ заведеніи смородины должно спараться доставать лучше крупные соршы.

5316. РАЗМНОЖЕНІЕ СМОРОДИНЫ СЪМЕНАМИ. Смородину можно размножать не только черенками, разрываніемъ кустовъ на нѣсколько частей, сажаніемъ оторванныхъ опраслей, имѣющихъ коренья, дѣланіемъ опводковъ, но и сѣяніемъ сѣмянъ.

Сѣмена сѣять надобно осенью на обыкновенныхъ грядкахъ, подѣлавъ на нихъ поперечныя борозки, одну отъ другой на полъ аршина; въ эти бо-

роздвн садншь сбмянб по чепыре кучками, одну отб другой на чепвершь, и засыпашь землю ; весною они выходяшб, и чрезв при года вырастаюшб кусты нарочншой величины, изв которыхб на многихб бываюшб уже и плоды.

Эшо лучший способв имбшь превосходные плоды на смородинб.

**5317. средство имать осенью смородину.** Если кому захочешся сберечь смородину на вбпкахб до поздней осени, шо надобно вб шо время, когда ягоды еще зелены и начинаюшб бурбшь, покрышь кустб соломою, чшобб защишишь его отб солнца и пшщб.

**5318. смородина вб сорочкб.** Разбиваюшб яичной бблокб голичкомб вб пбну, вб которую и обмакиваюшб смородину цблыми кншпочками, и потомб обваливаюшб ихб вб шолченомб сахарб и шакб сырыя подаюшб на столб.

**5319. другимб образомъ:** берется нбсколко сахара и немного смородиннаго сока, (можно прибавишь и нбсколко розовой воды), и разваривается вб маленькой кашпрюлькб, чшобы смбсь была густовапа. Вб эшотб разваренный сахарб обмакиваюшб отборныя кншпочки смородины на одну минушу и шотчасб вынимаюшб вонб, обваливаюшб до шбхб порб вб мелкомб шолченомб сахарб, пока онб сдбляющся совсбмб бблы; потомб развбшливаюшб ихб, чшобб нбсколко пообсохли.

**5320. смородину сушнть.** Ягоды не осчипывая сб вбшочекб, расклать на рбшетахб, и засушишь вб печномб вольномб духу. Отб сушеня на солнцб, перяюшб онб цвбшь. Когда онб высохнушб, шо можно безв шруда ягоды обобрать сб вбшочекб, беречь вб банкахб и упошребляшь вб соусы и другя кушанья, вб которыя кладушб коринку.

**5321. красной смородины морсь** Вб эшихб ягодахб содержишся довольно пряшпная кнслопа. Ягоды со снебельковб ошцнашь вб глиняной горшокб,

или въ мѣдной вылуженный пазикъ, приславивъ его на огонь, варишь подавливая ложкою, пока ягоды дадутъ изъ себя сокъ; тогда проперешь ягоды съ сокомъ сквозь сито, оспашки сока выдавишь сквозь полошнице, оспавишь сшояшь на ночь, чшоббъ гуща осѣла на дно: послѣ чего сокъ еще процѣдишь въ пазикъ, въ кошпормъ варишь варенье, и безпресшанно вымѣшивая ложкою, шакже снимая пѣну, уваришь до надлежащей густоты. Гошовый морсѣ разлишь въ бушыаки, закупоришь, засмолишь, и держашь въ холодномъ мѣстѣ.

Какъ во время варенія сока въ горшкѣ, ягоды могутъ прикипашь къ стѣнкамъ его, ошв чего происходишь нечисшона во вкусѣ сока; по лучше горшокъ спавишь въ кошель, наполненной водою, и варишь ягоды посредствомъ кипящей въ кошлѣ воды.

Неподслащенный эшюиъ сокъ для повареннаго употребленія лучше; онъ же и держишь долѣе, нежели подваренный съ сахаромъ, кошорый, ошв малѣйшаго досшупа воздуха, приходишь въ броженіе.

**СМОРОДИННОЕ ВАРЕНЬЕ;** см. варенье изъ смородины.

**СМОРОДИННОЕ ВИНО;** см. вино изъ смородины: §§ 466—471.

**СМОРОДИННАЯ ВОДА;** см. вода изъ красной смородины и черной.

**СМОРОДИННОЕ ЖЕЛЕ;** см. желе смородинное.

**СМОРОДИННЫЙ КОМПОТЪ;** см. компотъ смородинный.

**СМОРОДИННЫЙ КОНСЕРВЪ;** см. консервъ смородинный.

**СМОРОДИННОЕ МОРОЖЕНОЕ;** см. мороженое смородинное.

**СМОРОДИННАЯ НАЛИВКА;** см. наливка изъ красной и черной смородины.



**СМОРОДИННОЕ ПИРОЖНОЕ; СМ. ПИРОЖНОЕ СМОРОДИННОЕ.**

**СМОРОДИННАЯ РАТАФІЯ; СМ. РАТАФІЯ ИЗЪ СМОРОДИНЫ.**

**СМОРОДИННЫЙ СИРОПЪ; СМ. СИРОПЪ СМОРОДИННЫЙ.**

### СМОРЧОКЪ.

5322. **СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ СМОРЧКИ.** (*Phallus esculentus Linn. Amanita Pers.*) Эти вкусные грибы обыкновенно появляются весною; можно также ихъ размножать и въ садахъ. Осенью надобно фунта два сухихъ сморчковъ кой-гдѣ между деревьями насыпать въ землю, глубиною вершка на два, и опъ нихъ весною выростешъ множеству сморчковъ.

5323. **СПОСОБЪ СМОРЧКИ СУШИТЬ.** Очищенные и перемытые сморчки нанизать посредствомъ иглы на толстыя нитки, и привѣсивъ сохнушь въ тѣнистомъ мѣстѣ. Лучше однако, прежде развѣшивания, посушить ихъ въ тепломъ мѣстѣ, на примѣрѣ, въ печномъ вольномъ духу; когда же ихъ свѣжіе сдвинуть на нитки между собою тѣсно, то они легко поршиятся и подвергаются плѣсени и загниваютъ.

Сморчки не только надобно крѣпко высушить; надобно еще умѣнь ихъ и сберегать, защищая опъ особой моли, которая на нихъ нападаетъ. Для этого: сморчки укласть въ стеклянныя или каменныя банки, пересылая послойно высушеною солью, и потомъ банки завязать крѣпко свинымъ пузыремъ. — Изломавшіеся сморчки надобно сполочь въ ступкѣ, и беречь порошокъ, который составляетъ отличную приправу для разныхъ соусовъ и другихъ кушаньевъ.

5324. **КУШАНЪЕ ИЗЪ ОДИНЪХЪ СВѢЖИХЪ СМОРЧКОВЪ.** Обрѣзать у грибовъ корешки, перемыть ихъ нѣсколько разъ въ водѣ, чистѣ песку и земли на нихъ не оспалось, положить съ коровымъ масломъ въ горшокъ, или кашперюлю цѣломъ, или скрошивъ, поло-

жить въ нимъ инбиря, мушкашнаго цвѣта, мяснаго опшара, шерстаго пшеничнаго сухаря, и уварить.

**5325. ДРУГОЙ СПОСОБЪ:** сварить сморчки просто въ говяжьемъ опшарѣ, и только приправить мелко изрубленною пепрушкою и мушкашнымъ орѣшкомъ.

**5326. СВѢЖІЕ СМОРЧКИ СЪ СМЕТАНОЮ.** Изрубивъ ихъ ножемъ очень мелко, положить въ горшокъ, и прибавивши довольное количество смешаны, приспаивъ на угольной жарѣ; приправить мушкашнымъ цвѣпомъ, инбиремъ и перцомъ; потомъ разбить въ горшечкѣ два яичныхъ желтка, прилить шуда же горячей смешаны изъ сморчковъ, и мѣшать на огнѣ, чѣобы не выбило; между шѣмъ положить въ сморчки кусокъ коровьяго масла, вылить шуда же смешану съ яйцами, и подавать на сполъ.

**5327. ЖАРЕНЫЕ СМОРЧКИ.** Перемывши сморчки въ нѣсколькихъ водахъ, опшарить въ водѣ съ солью, изрубить часть ихъ мелко, подбавить пшеничной муки, или шакже не много рубленой и въ маслѣ коровьемъ поджареной шравы пепрушки, приправить перцомъ, кардамономъ и мушкашнымъ цвѣпомъ и подбить яйцами; если будетъ густо, можно подлить мяснаго опшару, и если угодно, рубленые сморчки вмѣстѣ съ мукою поджарить въ коровьемъ маслѣ; пошомъ, ошобравъ крупныхъ сморчковъ, ошровершихъ, начинить рублеными, взощкнувъ на спички, и окунувъ въ масло, жарить на рашпарѣ. Такіе сморчки можно подавать сухіе, или съ маслянымъ соусомъ: положить жареные сморчки въ горшокъ, подлить хорошаго мяснаго опшару, приправить перцомъ, кардамономъ и мушкашнымъ цвѣпомъ, пошомъ положить немного коровьяго масла, но шакъ, чѣобъ соусъ былъ густовашъ; можно же и обыкновенные большіе сморчки изрубить съ пепрушкою мелко, и сдѣлавъ изъ нихъ съ яйцами и поджаренымъ шершымъ пшеничнымъ сухаремъ начинку.

#### СПИТЬ.

**5328. УПОТРЕБЛЕНІЕ СНИТИ, СНЫТИ, СНИТКИ** (*Aegopodium podagraria, Linn.*). Эша шрава расшеть по

лѣсистымъ и пѣнистымъ мѣстамъ, также въ садахъ и огородахъ по всей Россіи; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ называютъ ее и *дялицею*.

Ее можно прикладывать въ припаркахъ на больные члены въ подагрь. Изъ молодой травы весною во многихъ мѣстахъ варяшъ вкусныя и здоровыя щи.

Эту траву коровы, козы, овцы и свиньи ѣдятъ. Высушенные цвѣтныя зонтики служатъ для окрашиванія шерсти или нитокъ въ желто-лимонный красивый цвѣтъ. Шерсть или нитки сперва варятъ съ квасцовою водою, и невыкручивая ихъ, высушиваютъ. Потомъ шерсть или пряжу кладутъ на дно котла; на этошъ слой, кладутъ слой сниты, потомъ на него слой шерсти и такъ далѣе, и когда котелъ будетъ полонъ, тогда льютъ въ него воду, и варятъ. Поваривши шерсть или пряжу, переводятъ сквозь ѣдкій чистый теплый щелокъ, и не выкручивая развѣшиваютъ для сушки.

### СОБАКА.

5329. Это полезное для дома животное съ незапамятныхъ временъ подружилось съ человекомъ, и теперь распространилось какъ домашнее животное, по всему почти земному шару. Отъ климата и другихъ обстоятельствъ въ разныхъ земляхъ находится множество выродковъ и величиною шѣла и длиною шерсти, устройствомъ лапъ, и даже свойствами весьма примѣтно между собою отличныхъ. Но всѣ собаки вообще доставляютъ пользу человеку, оберегая его домъ и имущество, или его стада, или служа ему для ѣзды, или опыскивая для него различныхъ животныхъ, которыхъ онъ спрѣбляетъ, или на охотѣ преслѣдуя съ нимъ животныхъ, часпо очень сильныхъ, или доставляя ему удовольствіе различнымъ образомъ, перенимая то, чему ихъ учашъ.

5330. **ДРЕСИРОВКА ОХОТНИЧЬИХЪ СОБАКЪ.** Охотнику безъ собакъ, и припомъ лягавыхъ, борзыхъ, ищейныхъ и проч., никакъ обойтись не можно; но чтобы онъ былъ ему полезенъ, то прежде непрѣмн-

но надобно ихъ къ шому приучить (дресировать, пресировать) и припомъ всего лучше самому для себя нужныхъ собакъ учить; пошому что и хорошо выученная собака не всегда исполняетъ хорошо свою должность по приказанію другаго, а не шого, кшо ее училъ.

Выбравши щенка, когда онъ выростетъ до 10 или 12 мѣсяцовъ, надобно сперва по возможности спарашься, узнатьъ его природныя способности, кошорыхъ никакое искусство замѣнить не въ состояніи. Какъ охотнику извѣстно происхождение щенка отъ хорошей породы, отъ дурной же или неизвѣстной породы щенковъ и брать не должно, шо и можно всего отъ него надѣяться.

Въ то время, въ которое куропапки понимаются, заставляють выросшшую собаку сѣдись ихъ и дають ей полную волю. Если она горячится, поднимаешъ ихъ къ верху, или даже преслѣдуешъ улетающихъ куропашокъ, шо все это означаетъ въ ней хорошія качества.

Но если собака оспается подлѣ охотника, или если находясь подлѣ выученной собаки, не показываешъ ни малѣйшаго побужденія къ ловлѣ, шо почти бесполезно заниматьея ея ученьемъ.

5331. Если выбранному щенку минуло 5 или 6 мѣсяцовъ, шо можно учить его носить поноску, и заранѣ приучашъ къ шѣмъ шерминамъ, которые будутъ употребляться въ послѣдствіи времени.

Если надобно собаку держать на привязи, шо надобно приучашъ ее къэшому не чувствительнo, привязывая каждый день на нѣсколько часовъ. Такимъ образомъ молодая собака бываешъ уже въ половину дресирована, когда доспигаетъ опредѣленныхъ для ловли лѣшъ.

Начинають приучашъ ее садиться. Для этого надѣвають на нее обыкновенный ошейникъ, къ кошорому привязываютъ длинную веревку. Кличущъ ее и приказываютъ подойти къ себѣ,

приговаривая *сюда* (*ici, à moi \**); если не подходит она сама по себѣ, то дергають за веревку и заставляют подойти. Тогда велятъ ей сѣсть, и помогають ей принять это положеніе, спараясь дать ей понятіе по, чего ошѣ нее требуютъ.

5332. Потомъ учашъ собаку ложиться брюхомъ на землю, подогнувъ подъ себя заднія ноги, и прощавъ переднія. Для этого грознымъ голосомъ кричатъ ей: *на землю* (*à terre*), и въ поже время поднимають руку, какъ бы желая дернуть за веревку. Этомъ урокъ въ послѣдствіи даетъ возможность охотнику спанавливать вдругъ свою собаку, закричавъ на нее грознымъ голосомъ: *à terre*; если жѣ, разгорячившись на свободѣ, не спанетъ она слушаться, то надобно исправить ее, снова повторивъ этотъ урокъ.

5333. Но еще этого недоспащно, что собака тошчасъ ложится на землю, когда ей велятъ; надо, чшобъ она спавалась въ этомъ положеніи до тѣхъ поръ, пока позволятъ ей перемѣнить его. Этого достигаютъ, вертясь около нее, и всякой разъ удаляясь далѣе и далѣе, спараясь припомъ воспрепятствовать всякому малѣйшему ея движенію. Такимъ образомъ приучивъ ее быть неподвижною въ этомъ положеніи, можно надѣяться, что она не смѣшается и во время ловли, и не побѣжитъ при выстрѣлѣ изъ ружья другимъ охотникомъ. Всѣ эти уроки должно повторять до тѣхъ поръ, пока она безъ ошибки спанетъ дѣлать по, чего ошѣ нее требуютъ.

Тогда можно приучать ее носить поноску. Первые уроки надобно преподавать ей очень шерѣливо и ласково; но когда уже спанетъ она хорошо понимаетъ, чего ошѣ нее требуютъ, тогда надо поступать строже, и не позволять ей носить поноску нерадиво.

\* При ученіи собакъ всегда почти употребляютъ слова Французскія, шенерь вездѣ принятыя.

5334. Если жѣ не можно успѣть такимъ образомъ собаку выучить, то надо прибѣгнуть къ парфорсному ошейнику, который состоитъ изъ крѣпкаго кожанаго ремня, на обоихъ концахъ котораго находятся кольца. Этотъ ремень ображенъ двумя рядами гвоздей, обращенныхъ острыми концами внутрь; головки этихъ гвоздей удерживаются вторымъ ремнемъ, пришитымъ къ первому, который препятствуетъ имъ подаваться назадъ. Въ два кольца продеваются известной длины веревку, изъ которой дѣлаютъ петлю: если концы исправитъ собаку, то дергаютъ или опускаютъ веревку, отъ чего ошейникъ сжимается, и гвозди острыми концами своими колютъ въ шею.

5335. Еще дѣлаютъ ошейники другого рода, состоящие изъ известнаго числа колецъ; эти кольца бываютъ изъ толстой проволоки, продернуты одно въ другое, и имѣютъ видъ заспешки; оба конца каждаго кольца образуютъ острия шпалки, обращенныя внутрь. Этотъ ошейникъ имѣетъ передъ первымъ то преимущество, что колецъ собаку только тогда, когда дернутъ за веревочку, продѣтую въ два послѣднія колечка, между шпалками какъ шпалка оказываетъ часто свое дѣйствіе безъ всякой надобности.

На шею собаки надѣваютъ этотъ ошейникъ, потомъ берутъ кусокъ дерева, имѣющій шесть или восемь вершковъ въ длину, и около одного вершка въ толщину, родъ рогаши \*. На каждой изъ его оконечностей дѣлаютъ двѣ дыры, и вколачиваютъ въ нихъ крестообразно двѣ небольшія палочки такъ, что когда бросятъ его на землю, то палочки поддерживаютъ его на разстояніе одного вершка отъ земли; такимъ образомъ собака съ большею легкостью можетъ схватить дерево.

Эту рогашку бросаютъ, и заставляя собаку принести ее назадъ, говорятъ ей *подай* (apporte); се

---

\* Какъ ошейникъ, такъ и рогашка изображены въ собраніи рисунковъ, къ лексикону принадлежащихъ.

ласкаютъ, если она беретъ рогатку, и слегка треплетъ по зубамъ палкою, если опказываешься; когда же она взяла рогатку, то заставляють ее держать сколько времени, сколько можно, и опнимають, сказавъ, *отдай* (*donnez*). Если же, послѣ нѣсколькихъ уроковъ выпускають она рогатку изъ рта, прежде нежели скажутъ ей слово *отдай*, (*donnez*) то ее снова заставляютъ, дернувъ за ошейникъ.

6336. Если собака хорошо пойметъ этотъ урокъ, то приучаютъ ее къ тому, что должна она дѣлать при словѣ *стой* (*тибо*). Для этого бросають рогатку, и говорятъ *ищи*: (*cherche*) или *подай* (*apporte*); когда она приноситъ ее, то кричатъ *стой*, (*тибо*) твердымъ голосомъ, спараясь шѣмъ остановишь ее; еслижъ она не слушается, то останавливаютъ веревкою; подержавъ ее такимъ образомъ нѣсколько минушь, кричатъ ей схвати (*pille*), давая ей знакъ, чтобы она взяла. Когдажъ она возвратится съ рогаткою во рту, то ее заставляютъ садиться и послѣ говорятъ, *отдай* (*donnez*).

Повторяють этотъ послѣдній урокъ сколько, сколько требуетъ того необходимость; и когда собака хорошо пойметъ его, но не спанетъ останавливаться при словѣ *стой* (*тибо*), то надо колоть ей шею ошейникомъ. Напрощивъ же, если послушно исполняетъ она приказанія, ласкають ее, и награждаютъ время отъ времени, давая ей какое нибудь лакомство.

5337. Но и этого еще недостаточно; надобно научить ее слѣдить умно и осторожно, не предаваясь врожденной своей горячности. Вотъ какимъ образомъ достигаютъ этого: бросивъ рогатку, и сказавъ *ищи* (*cherche*), кричатъ ей: *жди тамъ* (*attendez là*), и въ то же время удерживаютъ ее веревкою. Тогда подходятъ къ ней, и заставляютъ бѣжать назадъ, приговаривая *тише* (*tout doucement*) и давая ей возможность идти далѣе; наконецъ, когда она довольно близко подойдетъ къ рогаткѣ, говорятъ ей: *стой* (*тибо*).

5338. Собака, привыкшая къ этому уроку, будетъ послушна волѣ своего господина, когда оприваится онъ съ нею на охоту. Если слишкомъ далеко спанетъ она убѣганъ опъ него, охотникъ остановитъ ее словами: *жди тамъ* (attendez là) и заставитъ иппи, какъ ему вздумается, говоря пошомъ: *тише* (tout doucement.) Ее еще болѣе ушверждають въ эсихъ урокахъ, повторающа ихъ какъ можно чаще.

5339. Если можно достать живую куропашку, то надобно подрѣзать ей крылья и посадить въ шраву, не шеряя ее изъ вида. Навести собаку, которую держатъ за веревку, на слѣдъ куропашки, и лишь только собака почувствуетъ ее, тотчасъ умбришь ея горячность, сказавъ: *тише* (tout doucement) и послѣ того остановитъ; потомъ, если будетъ собака вершбъся около куропашки, и приблизится къ ней на такое разстояние, что можно будетъ схватить ее, также ее остановитъ. — Заставивъ ее повторитъ эшотъ маневръ нѣсколько разъ, убить изъ ружья куропашку, и велѣть собакѣ привести ее.

5340. Наконецъ, надо вести собаку въ поле. Нѣкоторыя съ перваго разу дають ей полную свободу, гонящаяся за всѣмъ, что ни попадется ей на встрѣчу, думая, что когда ошынеть въ собакѣ жаръ, то она спанетъ ловить однихъ только куропашокъ и зайцевъ, въ которыхъ особенно влечетъ ее природный инстинктъ; другіе же употребляютъ вышеписанные ошейники, чтобы удержатъ ее, если спанетъ она удалиться. Но не рѣдко для эшого достаютъ одною обыкновеннаго ошейника съ слабо опущенною веревкою. Если же собака швердо знаетъ предвидущіе уроки, то весьма часто случается, что и эша предосторожность дѣлается совершенно бесполезною.

Такимъ образомъ пускають собаку, и чтобы имѣть случай ее останавливать, приказываютъ ей только то, что подаетъ поводъ къ удержанію ее веревкою. Она бросается на все, что ей встрѣчается; шупъ чаще всего употребляется слова:



*жди тамъ* (attendez là); и *тише* (tout doucement); наконецъ, если она вдругъ разгорячится, по надо шопчасъ закричашь *на землю* (à terre); еслижъ она не слушаешся, шо должно исправить ее, и напомнишь эшопъ урокъ, дернувъ за ошейникъ съ гвоздями.— Приучающъ такимъ же способомъ собаку ловишь и другихъ пшицъ.

5341. Чшобъ довершитъ воспитаніе собаки, надо приучитъ ее разиознавашь ружейные выспрѣлы своего господина, и смотрѣшь, не прогаясь съ мѣсна, на другихъ бѣгающихъ собакъ.

Для эшого водятъ иѣсколько дней собаку на ловлю маленькихъ пшичекъ вдоль дороги, сшрѣляющъ въ нихъ, коль скоро представляешся къ шому случай; собака во время выспрѣловъ своего господина, должна лежашь, не прогаясь съ мѣсна до шѣхъ поръ, пока онъ скажешъ ей *ищи* (cherche) или *подай* (apporte).

5342. **СОБАКА ДВОРНАЯ**, которую держашъ обыкновенно для спереженія двора, бѣгаешъ по своей волѣ, или привязана бываешъ цѣпью. Первый способъ негодится никуда, пошому что собака можешъ кусашь пошороннихъ, прежде нежели они могутъ отъ шого осперечься, или можешъ познакомишься со всѣми, и пошому не спанешъ исполняшь своей должности хорошо; ш. е. сперечь дома. И шакъ держашъ собакъ дворныхъ на цѣпи гораздо лучше; надобно только смотрѣшь, чшобъ цѣпь была крѣпкая, чшобъ собака не могла съ ней сорвашься, или ее перервашь, и при шомъ довольно длинная, чшобы собака имѣла довольно движенія; сверхъ шого надобно собаку на ночь спускашь съ цѣпи, или пускашь бѣгать на цѣпи по прошынушой черевъ дворъ веревкъ.

Конурка или хлѣвокъ для собаки долженъ бышь шакъ поспавленъ, чшобъ не пробивалъ въ него дождь и снѣгъ; лучше всего спавишь его ошверстнѣемъ къ востоку или западу.

Дворная собака почти сама знаешъ, что она

опредѣлена для сбереженія дома. Кормить ее надобно одному кому-нибудь, и не допускать ласкаться ее и играть съ нею никого, чинобы она не могла избаловаться.

### СОБАЧЬИ БОЛѢЗНИ.

**5343. СТЕЧКА ИЛИ ВЪШЕНСТВО.** Это самая опасная изъ всѣхъ собачьихъ болѣзней, и припомѣ такая, которая заражаетъ и другихъ животныхъ, даже человека, буде бѣшеная собака ихъ укуситъ.

Признаки бѣшеной собаки не всегда бывають вѣрны, но вотъ изъ постояннѣйшихъ:

**5344. ПРИЗНАКИ ВЪШЕНСТВА У СОБАКЪ** оказываются унылостью ихъ, соединенною съ безпокойствомъ: собака непрестанно мѣشو свое перемѣняетъ, и больше падаетъ, нежели ложится; а припомѣ не ѣстъ и не пьетъ. Такіе признаки бывають сначала; съ увеличеніемъ же болѣзни, собака дѣлается часъ опъ часу безпокойнѣе, ходитъ безпорядочно, иногда медленно волочась, иногда скоро; глаза у ней воспаляются, зоры начинають быть дики и угрожающи; она бродитъ всюду, повѣсивъ уши и хвостъ и держа его между ногъ; изъ рта ея печетъ пѣна, и языкъ бываетъ высунутъ. Въ этомъ состояніи не узнаетъ она и хозяина своего, нападетъ на людей и животныхъ, вслѣдующихся ей на пути, кусаетъ ихъ, не останавливаясь на бѣгу своемъ, и если не будетъ убиена, то раньше или позже умираетъ въ жестокихъ корчахъ.

**5345.** Взбѣсившіяся собаки, съ самаго начала шепеля голосъ, не могутъ ни лаять, ни выть, другія дѣлаются охриплыми такъ, что голоса ихъ почти не можно бываетъ слышать; но нѣкоторыя лають какъ бы здоровыя, а другія только что воютъ. У однихъ бывають лихорадка сильная, у другихъ же слабая. У нѣкоторыхъ примѣрно бываетъ дрожаніе шѣла больше или меньше сильное, послѣ чего скоро обнаруживается бѣшенство. Нѣкоторыя собаки въ этомъ состояніи бывають робки и пугливы, движутъ непрестанно ушами, какъ бы вслушиваясь

въ нѣкоторой шумб. У однихъ текушб изв ноздрей, темнаго цвѣша испортившіяся сопли; но у другихъ совсѣмб не бываетб ихб. Урина у однихъ бываетб только мупна, у другихъ же почти черна. Слюна у нѣкоторыхъ не бываетб пѣниста, но только клейка и вонюча, шавъ какб и языкб, который получаетб пепельный цвѣтб. Однѣ изв бѣшеныхъ собакб, св пуши своего не сбиваются, другія шеряютб его и бросающя на вспрѣчающихся. Нѣкопоря кусаютб только что скошину, а не людей, мимо которыхъ идутб; но въ то же время св яростію бросающя на собакб. Врожденное побужденіе заспавляетб здоровыхъ собакб, когда онѣ увидятб бѣшеную собаку, убѣгаютб отб ней, какб бы онѣ знали опасность.

5346. **ТЯЖАГО ВЪШЕНСТВА** главнымб признакомб полагаютб параличб нижней челюсти, которая отвисаетб прямо отб верхней; однакожб не всегда эшотб признакб вѣренб, пошому что его примѣчаютб у собакб при воспаленіи у нихб желудка и кишекб. Впрочемб шавія бѣшеня собаки, по причинѣ ослабленной челюсти, не ѣдятб ни пьютб и не могутб кусаться; однакожб и имб довѣряться не должно. Онѣ скорѣе другихъ бѣшенныхъ собакб умираютб, а особливо, когда у нихб дѣлается при эшомб и воспаление желудка.

5347. Въ первой степени болѣзни, нѣкопоря бѣшеня собаки ѣдятб свой кормб и даже пьютб молоко. въ эшо-то первое время должно болѣзнь захватывашь леченіемб; но въ послѣдствіи всѣ средства бывающб неудачны.

5348. Собаку, укушеную бѣшеною собакою, надобно заперешь или привязашь на цѣпь, и прилежно замѣчать, скажутся ли у ней знаки бѣшенства. Но если вѣрно извѣстно, что шочно бѣшеня собака укусила другую, то лучше и безопаснѣе всего укушеную убить, не дожидаясь, пока у ней скажутся знаки бѣшенства, пошому что она можетб причинить вредб и прежде, нежели окажутся явные признаки бѣшенства.

Всѣ вещи, до которыхъ допрогивалась бѣшаная собака, или ослюнила, какъ по: закупа ея, ошейникъ, солома, цѣпь и проч., должно бросить и болѣе не употреблять; желѣзные вещи раскалишь въ огнѣ, мѣшо, гдѣ она лежала, усыпать негашеною известью; деревянные вещи и солому сжечь, и самую собаку глубоко въ землю закопать или сжечь.

#### 5349. СРЕДСТВА ПРЕДОХРАНЯТЬ СОБАКЪ ОТЪ ВЪШЕПСТВА.

1. Давать имъ всегда вдоволь пищи и питья.
2. Никогда не кормить ихъ, по крайней мѣрѣ лѣшомъ, ничѣмъ пропуклымъ или испортившимся, особливо такимъ мясомъ, кровью или жиромъ.
3. Не кормить заплѣснѣлымъ и недопеченнымъ хлѣбомъ. Хорошо давать имъ хлѣбъ посоливши.
4. Сколько кости имъ полезны и нужны; столько, напропивъ того, всякая разгорячающая и оспрая пища вредна.
5. Ихъ должно держать въ чистотѣ, чаще чесать и мыть; длинношерстныхъ оспригать, по крайней мѣрѣ, два раза въ годъ.
6. Лѣшомъ купать ихъ и заставлятъ чаще плавать.
7. Конуры ихъ, или закупы, должно содержать въ чистотѣ, и часто настилатъ свѣжею соломою.
8. Зимой надобно ихъ держать въ какомъ-нибудь мѣстѣ, защищенномъ отъ спужи, вѣтру и сырости, наблюдая приномъ, чтобъ воды имъ было всегда вдоволь, особливо въ жестокую спужу.
9. Нѣтъ ничего вреднѣе для собакъ, какъ долго лежать имъ подъ жаркою подпечкою, или передъ огнемъ, пропянувшись головою, или и всѣмъ тѣломъ. Отъ этого можетъ случиться воспаление, а наконецъ произойти бѣшенство. Такъ же не здорово имъ и на солнцѣ всегда лежать.
10. Лѣшомъ не должны онѣ никогда имѣть недосыанка въ чистой и свѣжей водѣ. Въ жаркіе дни не должно ихъ употреблять на охошу, или

справлею и другими сильными движеніями разгорячатъ ихъ.

11. Ихъ не должно никогда дразнить, особливо же въ сильные жары или въ жестокую снужу.

12. Не мѣшай имъ бѣгаться.

13. Никогда не давай имъ долго бѣгать однимъ; иначе онъ могутъ одичать, и во многихъ случаяхъ или нанесши другимъ, или сами потерпятъ вредъ.

5350. **СОВАЧЬЯ ЧУМА.** Она нападаетъ только на молодыхъ собакъ, и большею частію на комнатныхъ. Чтобы не имѣть ее, то не надобно щенковъ очень нѣжно держать, и не кормить ихъ ни сахаромъ, ни другими сластями, но молокомъ, хлѣбомъ и мясными похлебками. Не надобно позволять имъ безпрестанно лежать на перинахъ, диванахъ, подлѣ нагрѣшой печки, но каждой день выпускать на дворъ, чтобы онъ шамъ побѣгали и порѣзвились.

Но буде уже онъ заразились чумою, то давай имъ рвотныя, напримѣръ:

Взять рвотнаго камня 2 грана, растворить его въ 2 унцахъ перегонной воды, и прибавить корня ипекуаны 6 гранъ.

Смѣшай хорошенько эпитъ порошокъ, и давай каждую четверть часа по столовой ложкѣ, пока собаку вырветъ.

Если только онъ половины порошка вырветъ хорошенько собаку, то не надобно давать ей больше; собаку же надобно держать шеплѣ, и кормить ее мучною или жиденькою мясною похлебкою; сверхъ того взять 1 лотъ Александрійскаго листа и варить его четверть часа въ 6 унцахъ воды, пока останется ея  $\frac{4}{5}$  унца, попомъ ошваръ процѣдишь и разведши въ немъ  $\frac{1}{2}$  лота нашатыря, давай собакѣ каждыя два часа по столовой ложкѣ, пока ее послабитъ нѣсколько разъ.

Когда же собака послѣ рвотнаго начнетъ кашлять, имѣть жажду, и спанетъ искашь уединен-

наго мѣспа для своей лежки, по въ шакомѣ случаѣ, надобно сдѣлать ей заволочку между передними ногами, и ее смачивать скипидаромѣ, поспавить влиспирѣ изв мыльной воды съ льнянымъ масломѣ, и попомѣ на прешій день дать слабительное изв Александрійскаго лиспа.

Въ этой болѣзни сильно гноятся глаза, которые и надобно промывать чаемѣ изв бузины; если же глаза все будутъ мушны, по распусшивши 10 гранѣ бѣлаго купоросу въ 2 унцахѣ воды, промывать теплымѣ эшимѣ расшворомѣ глаза.

5351. **ЛИШАИ.** Въ этой болѣзни лишайное мѣспо пруть пучкомѣ соломы до пѣхѣ порѣ, пока покажется кровь, тогда посыпаютъ это мѣспо нюхальнымѣ пабакомѣ или огнеспрѣльнымѣ порокомѣ, который, насыпавши неможко, зажигаютъ. Когда лишаи часто спанутъ опять показываешь, по надобно собакѣ пусить кровь и дать слабительное.

5352. **ВОСЦА** есть также родѣ лишая, котораго не должно запускать; лечить же ее такѣ: берутъ коровьяго масла, и до пѣхѣ порѣ пруть его деревяною ложкою на оловянной шарелкѣ, пока масло позеленеетъ, и эшимѣ масломѣ мажутъ восцу.

Если каждой день мазать больное мѣспо клюковнымѣ сокомѣ съ раснущенною въ немѣ солью, и больное мѣспо завязывать вешошкою, по восца также заживаетъ.

5353. **САДНА, ТРЕЩИНЫ ПОДОШВЫ, РАСПЕРСТИЦА.** Когда собака отъ боли не можетъ бѣжать и спушитъ на ногу, по сперва надобно ее осмопрѣть, итѣ ли въ ней занозы отъ дерева, или кусочка стекла, что должно потчасѣ вынуть. Ранку надобно промывать опшваромѣ овсяной крупы и заверпывать пряпкою, чтообы песокѣ и другое чтолибо въ ранку не попало, причемѣ собаку лучше всего оспавить въ поков. Гнойную рану ушромѣ и вечеромѣ примачивать мирровою минкипурою, и буде черевѣ недѣлю не заживетъ рана, по надоб-

но распустишь полдрахмы синяго (мѣднаго) купороса въ двухъ унцахъ воды, и помазывать рану каждой день раза по 4—6, обвязывая ее шакъ, чѣмъ собака не могла ее облизывать.

Когда при эпомѣ будутъ сорваны ошѣ скачки по колоши зимою и когни, то распереть личныхъ желшковъ на увсусѣ, прибавить сажи, и прожавши все сквозь вешонку, прикладывать эшу мазь нѣ подошвамъ и пальцамъ на хлопкахъ, и обвязать тряпкою; эшу мазь надобно перемѣнять, пока рана заживетъ.

**5354. НАРУЖНАЯ ОПУХОЛЬ.** Наружныя опухоли лечатъ припаркою изъ пшеничныхъ опрубей съ травою просвирника.

**5355. РАНЫ ПРИ ТРАВЛѢ ЗВѢРѢЙ И ОТЪ ХВАТОКЪ,** когда собаки погрызутся. Лечение: раны засыпаютъ солью или табакомъ; большія же раны промываютъ попушниковымъ сокомъ и прикладываютъ живительные пластыри.

**5356. ПОНОСЪ.** Поносъ происходитъ большею частію отъ простуды.

Въ началѣ этой болѣзни употребляютъ рвотное, состоящее изъ 10 или 12 грановъ иневуаны, и дають его въ пилюляхъ до самаго дѣйствія; шакъ же хорошо въ эпомѣ случаѣ давать два раза въ день отъ 10 до 12 грановъ ревеню, смѣшавъ его съ 20 и 24 гранама магнезіи; проходитъ поносъ и отъ того, когда дають изъ всѣхъ очень густую кашицу изъ бобовой муки.

**5357. ЛИХОРАДОЧНЫЕ ПРИПАДКИ.** Лихорадочныя припадки оказываются лѣвнью, холодными ушами, блѣдными губами, отвращеніемъ отъ пищи. Надобно шакже заглянуть собакъ въ ротъ; если внутри его бѣло и синевато, то это вѣрный признакъ лихорадки; въ эпомѣ случаѣ надобно пустить кровь, спавить клистиры изъ воды и опрубей; когда же лихорадка пройдетъ, то дать легкое слабительное изъ ревеню, или унцѣ манны, распущенной въ молоко.

5358. **ПАРШИ, КОРОСТА, ЧЕСОТКА, ШЕЛУДИ, ЗАВОЙКИ.** Забойка или парши сушь красная сыпь на кожѣ. Онѣ вылечиваются, хопя и не скоро, слабительнымъ, потомъ кровопусканіемъ изъ шейной жилы, послѣ чего даюшъ порошокъ, сдѣланный изъ 18 золотниковъ болуса, 18 золотниковъ дурнопахучника (*assa foetida*), соколяго перелета (*Gentiana cruciata*) 9 золотниковъ; сѣры и лавровыхъ ягодъ по 6 золотниковъ; все это толкушъ и смѣшиваютъ вмѣстѣ, а даюшъ его съ коровимъ масломъ нѣсколько дней сряду по спольку, сколько можно захватить концемъ споловаго ножа.

5359. **въ шолудяхъ или сливной коростъ** мажутъ мазью, составленною изъ 3 фунт. коноплянаго масла,  $\frac{1}{2}$  фун. можжевеловаго масла; 2 фунт. вепчиннаго сала, 3 фунтовъ меду, 1 $\frac{1}{2}$  фунта укуса; все это уваривается на огнѣ, а потомъ прибавляется по снятіи съ огня: 2 фунта сѣры въ порошокъ; 2 фунта зеленого купороса, 1 фунтъ яри мѣдянки. Мазать этою мазью холодною, но передъ огнемъ, и сперва вымывши собаку соленою водою. Эта мазь годится отъ всякаго сорта паршей или коросты.

5360. Дѣлаютъ также конопляное масло, весьма полезное отъ паршей, слѣдующимъ образомъ: новой глиняной горшокъ насыпаютъ коноплянымъ сѣменемъ и, накрывши его толстою холстиною, обвязываютъ ею горшокъ. Другой порожній горшокъ ставятъ на горячіе уголь, и на него опрокидываютъ горшокъ съ коноплянымъ сѣменемъ. Оба горшка держатъ на слабомъ огнѣ часа три. Въ нижнемъ горшкѣ собирается масло, выпекающее изъ конопляныхъ сѣмянъ; этимъ-то масломъ мажутъ коростовыхъ собакъ въ прогорячъ; весьма хорошо также мазать коростовыхъ собакъ каждой день проснымъ масломъ, смѣшаннымъ съ сѣрыми цвѣтами.

5361. **запоръ.** Для излеченія его, смѣшиваютъ фунтъ деревяннаго масла и 4 золотника чемеричнаго корня или зеленого купороса; эиомъ составъ вливаютъ собаку въ горло. Въ такомъ случаѣ весьма хорошо дѣйствуютъ клизмы. А чшобъ запоръ



опять не приключился, то надобно кормить собаку нѣсколько дней вареною печенкою.

**5362. бородавки и вереды.** Бородавки, вереды проходятъ отъ частаго промыванія ѣдкою водою (аqua phagadenica); только должно надѣль собакъ нарыльникъ, чѣмобъ она не могла лизать промытыхъ мѣстъ, ибо средство это внутри дѣйствуетъ подобно яду.

**5363. средство противу глистовъ.** Собаки подвержены бывають глистамъ разнаго рода. Для изгнанія ихъ изъ собаки, берутъ два золотника полыннаго сока, сабура, вшивой правы, (Staphysagria), жженога оленьяго рога, и горючей сѣры по одному золотнику: полкутъ и, замѣсивъ все на полрюмкѣ деревяннаго масла, дають собакъ принять наощакъ.

**5364. запоръ мочи** случается съ собаками отъ насады въ гоньбѣ, особливо же во время большихъ жаровъ; также отъ рысканія за суками. Лечение: нѣсколько рѣдкѣ изрѣзать кружечками поперегъ; еще взять по горсти правы рожки или проскурняка, кореньевъ спаржи, укропа и одуванчиковъ, варить все это въ бѣломъ винѣ, или пивѣ, пока укипитъ пренъ; когда же остынетъ, влить этого отвара собакъ въ горло. Селияра, даваемая въ пишь, также избавляетъ собакъ отъ этой болѣзни.

**5365. способъ освободить собаку отъ блохъ и другихъ насѣкомыхъ.** Въ лѣтнее время собаки шерпятъ мученіе отъ блохъ; иногда отъ вшей и другихъ насѣкомыхъ.

Въ этомъ случаѣ надобно ихъ часто купать въ водѣ и потомъ вычесывать; настойка табачныхъ листовъ въ уксуѣ, если ею шереть собакъ, испрѣбляетъ вшей.

Или взять по пясти горстей колодезнаго креса, ольховыхъ листьевъ и душицы, уварить довольно въ водѣ, съ прибавкою прехъ горстей соли.

Вывывши собаку, наперешь ее эшимь отваромь. Въ закупахь собачьихь надобно въ лѣтнее время наспилать ольховыхь лисъевъ: это блохь прогоняетъ.

**5366. СРЕДСТВО ОТЪ ЧЕРВЕЙ ВЪ РАНАХЪ.** Чшобы черви, находящіеся въ наружныхь ранахь, померли и выползли вонь, берутъ чернильныхь орѣшковь, полкушъ ихь и наспиваютъ въ уксусь чешыре часа; послѣ того варятъ на слабомь огонькѣ, и процѣдя сквозь вѣшопечку въ горшечекъ, прибавляютъ о 4 золошника толченаго сабура, жженаго оленьяго рога и канифоли, вымѣшиваютъ все и пускаютъ въ рану, въ кошорой естъ черви.

Скипидарь, также простое деревянное, или конопляное масло шоже имѣютъ дѣйствіе и червей испребляютъ.

**5367. РАКЪ НА УШАХЪ.** Эша болѣзнь, похожая на развѣдающій ракъ, не рѣдко у собакъ случаетъся, а особливо у шѣхь, у кошорыхь уши длинны, какъ-то: у лягавыхь, пуделей; упошребляютъ ошъ ней различныя леченія.

1. Смѣшиваютъ сокъ изъ лисъевъ яеновыхь съ кусочкомъ меда, вливаютъ собакѣ въ ухо, и зажавъ его, пошряхиваютъ. Послѣ того, нагрѣвши бобковаго (лавроваго) масла, пускаютъ въ ухо и запыкаютъ хлопкомъ.

2. Берутъ по золошнику мыла, либо масла виннаго камня (oleum tartari), нашашыря, сѣры и яри мѣдянки, разводятъ на крѣпкой водкѣ и вымазываютъ эшимь въ ухѣ девять дней сряду.

3. Промываніе морковнымъ сокомъ, очищаетъ и лечитъ эши раны. Но полезнѣйшимъ и меньше опаснымъ найдено слѣдующее средство, кошорое можно упошреблять на всякихь мѣспахь шѣла: берутъ толченаго нашашыря одинъ гранъ; лимоннаго сова, воды, смѣшанной съ уксусомъ, квасцовъ и мыла по 1 золошнику, кладутъ все въ горшечекъ, увариваютъ до шрешей доли, и прикладываютъ къ больному мѣсну.

4. Прижигаютъ ранки купоросомъ, крѣпкою водою (сѣрною кислотою), и горячимъ желѣзомъ.

## СОКЪ.

## 5365. ЗАГОТОВЛЕНІЕ СОКОВЪ :

Барбариснаго сока, см. §§ 79, 80.

Березоваго сока, см. § 102.

Вишневаго сока, см. §§ 530, 531.

Грушеваго сока, см. § 891.

5368. **ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ И КЛУБНИЧНЫЙ СОКИ.** Набравъ самыхъ спѣлыхъ ягодъ, очистиши ихъ, раздавиши и поставиши въ погребъ, гдѣ и держашъ до тѣхъ поръ, пока вся масса приметъ видъ жидкаго студня, что означаетъ начало опдѣленія слизистыхъ частей отъ жидкихъ, посредствомъ внутренняго броженія. Въ это время сокъ выжимаютъ въ холщинныхъ мѣшкахъ. Выжатой сокъ спавятъ опять въ погребъ и осавляютъ шамъ до тѣхъ поръ, пока на поверхности его покажется нѣкоторый родъ пѣны. Послѣ этого процѣживаютъ его сквозь сукно, для опдѣленія отъ него слизистыхъ клейкихъ частей, потомъ варятъ его съ сахаромъ, полагая на десять частей сока шестнадцать частей сахара.

Заготовленіе кленоваго сока, см. § 1669.

Клюковнаго сока, см. §§ 1699, 1700.

Лимоннаго сока, см. § 2444.

5369. **ЗАГОТОВЛЕНІЕ СОКА МАЛИНОВАГО.** Онъ готовится почно шакъ, какъ и земляничныи.

Заготовленіе сока красной смородины; см. § 5283.

5370. **СПОСОБЪ ОЧИЩАТЬ ЛИМОННЫЙ СОКЪ.** Въ мушныи лимонныи сокъ, когда слизистое вещество осядетъ на дно, должно влить немного молока. Въ шакомъ случаѣ молоко сверхивается и вбираетъ въ себя всѣ частицы, производящія мушность въ сокъ, который потомъ процѣживаютъ, чтобы сдѣлать совершенно чистымъ и прозрачнымъ.

Молоко вообще служитъ средствомъ, очищающимъ многія жидкости, какъ по опытами доказали искусные химики *Пармантье* и *Дейе*.

**5371. СПОСОБЪ ВСЯКАГО РОДА СОКИ СОХРАНЯТЬ НѢСКОЛЬКО ЛѢТЪ СВѢЖИМИ, НЕ ПОДСЛАЩИВАЯ ИХЪ.** Добытый обыкновеннымъ образомъ сокъ или морсѣ, должно тотчасъ разлишь въ бушылки, копорыя въ поже время закупоришь сколько можно крѣпче. Когда бушылки такимъ образомъ будутъ наполнены, тогда берущъ доспашочной величины кошелъ, наполняющъ его водою, и спавяющъ въ него налипыя бушылки, такъ, чшобъ они были въ немъ по самое горло.

Подъ копломъ разводящъ огонь, и начинающъ кипятить воду. Послѣ нѣсколькихъ минутъ кипѣнiя, кошелъ снимающъ съ огня, дающъ время остынуть водѣ, и тогда вынимающъ поставленные въ него бушылки. Налипый въ нихъ морсѣ или сокъ, послѣ этого, можешъ спаваться свѣжимъ, безъ подслащиванiя (какъ по обыкновенно дѣлаешся), въ печенiе нѣсколькихъ лѣтъ.

### СОЛЕНIЕ МЯСЪ И РЫБЪ.

**5372. СОЛЯТЬ** мяса и рыбъ обыкновенно для сбереженiя ихъ на большее или меньшее времени неиспортившимися.

Мяса разныхъ животноныхъ какъ-то напрымѣр: говядину, баранину, свинину не должно солишь въ одной посудѣ вмѣстѣ, но въ разныхъ.

Для соления впрокъ отбирающся мясистыя части, или по крайней мѣрѣ кости изъ нихъ вырѣзываются вонъ.

При солении, кромѣ соли, селистры, прибавляющъ и сахаръ и разныя пряныя вещи.

Солящъ мясо не тотчасъ, какъ только убьющъ скотину, но на другой день и даже на третiй по ея убiенiи.

Есть множесство способовъ соления мясѣ.

**5373. ПРОСТОЙ ФРАНКОНСКІЙ СПОСОБЪ СОЛИТЬ И КОПТИТЬ МЯСА.** Это способъ солишь и копшишь мясо въ 48 часовъ. Разводятъ въ водѣ соли, сколько нужно, и прибавляютъ туда столько же селишры. Когда селишра распустится, кладушь въ воду мясо и варяшь исподоволь нѣсколько часовъ, на умѣренномъ огнѣ, до испаренія почти всей воды. Потомъ мясо вѣшаютъ на 24 часа въ большой дымъ, опѣ чего оно получаетъ вкусъ, пшвердосшь и цвѣтъ копченаго Гамбургскаго мяса, кошорое шамъ держашъ въ соли нѣсколько недѣль.

**5374. СОЛЕНІЕ ВЪ ПРОКЪ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ.** Посыпаютъ мясо солью и вшираютъ ее лопашкою (либо рукою) какъ можно лучше. Особенно спараютъ вширашь соль во всѣ пустоты и прорѣзы, и продолжаютъ ее вширашь до тѣхъ поръ, пока мясо принимаетъ въ себя соль; потомъ посыпаютъ его солью шакъ, чтобъ оно стало совсѣмъ бѣло; оставляютъ его въ эпомъ видѣ на однѣ сунки или на двое сунковъ, наложивши на него какъ можно болѣе шяжести. Вышупившій разсолъ собираютъ, варяшь и упошребляютъ для подливки, а мясо вынувши, опять обсыпаютъ солью и укладываютъ въ бочки.

**5375. ШЛАНДСКІЙ СПОСОБЪ СОЛЕНІЯ.** Нѣсколько человекъ солельщиковъ, передавая мясо одинъ другому, напираютъ его солью, причемъ упошребляютъ кожаныя перчатки, или желѣзную щепку, похожую на шу, какою чистятъ лошадей; потомъ мясо кладушь рядами плотно въ опкрышую кадку и даютъ ему лежать не меньше восьми и не долѣ десяти дней; послѣ чего перекладываютъ въ бочки. На дно бочки насыпаютъ соли толщиною въ палецъ, на нее кладушь мясо рядами какъ можно плотнѣе, пересыная солью каждый рядъ; наполнивши такимъ образомъ бочку, накладываютъ шяжестъ въ 50 фуншовъ и удавливаютъ мясо нѣсколько минутъ; потомъ вспавляютъ верхнее дно и его заколачиваютъ; опшыкаютъ впулку (кошорая запшыкаешя пробкою) и пробуютъ ду-

хомъ, не пропускаешъ ли бочка воздуха; если окажется, что пропускаешъ, то запыкають щели паклею; послѣ чего чрезъ вшукку вливають разсолу столько, чтобъ бочка была совершенно имъ полна; спустя двѣ недѣли опять подливаютъ разсолу. Эта солонина должна сохраняться безъ малѣйшей порчи 18 мѣсяцовъ, и именно: 12 мѣсяцевъ въ закупоренныхъ бочкахъ, и 6 мѣсяцевъ въ опкрытыхъ. Если мясо начнетъ поршиться, то выкладываютъ его на 3 или на 6 дней, не смотря даже и на дождливую погоду, переворачиваютъ куски каждый день и обливаютъ самымъ крѣпкимъ разсоломъ. Тогда солонина сохранитъ свой пріятный вкусъ.

**5376. ГАМБУРГСКАЯ СОЛОНИНА.** Набираютъ говядину сахаромъ, и даютъ ей такъ нѣсколько часовъ лежать. Потомъ набираютъ ее соляною смѣсью, состоящею изъ 32 частей соли обыкновенной; 8 частей морской соли и 2 частей селистры, съ прибавкою можжевельныхъ ягодъ, и оставляютъ нѣсколько недѣль лежать въ собственномъ разсолѣ, переворачивая ежедневно и вширая смѣсь, потомъ обтираютъ ее полошномъ, пригнешаютъ на сушики, и наконецъ закупориваютъ въ бочки съ крѣпкимъ разсоломъ; или опдаютъ въ копильню, и дѣлаютъ копченое мясо.

**5377. ЧТОВЫ МЯСО ВЪ САМОЕ КОРОТКОЕ ВРЕМЯ СДѢЛАЛОСЬ МЯГКИМЪ.** Набираютъ мясо солью, даютъ лежать ему въ бочкѣ 6 дней, выжимаютъ его, кипятятъ въ водѣ съ полчаса, и потомъ кладутъ въ самый крѣпкій разсолъ (который могъ бы сдерживать яйцо.) Можно въ этотъ разсолъ положить и разныхъ приправъ, какъ-то: можжевельныхъ ягодъ, лаврового листа, Англійскаго перцу верномъ. Тогда солонина дѣлается сочною.

**5378. СКОРОЕ СОЛЕНІЕ.** Кладутъ одну часть селистры на 4 части воды, и въ этотъ растворъ варятъ мясо нѣсколько часовъ на слабомъ огнѣ въ глиняной посудинѣ, пока вода выпарится, причемъ часто переворачиваютъ его. Потомъ вѣшаютъ

его въ дымъ на сутки. Эшотъ способъ употребляется въ Франціи; такимъ образомъ солонина гошова въ двое супокъ, и можно подавать ее на шоль; она дѣлаешся шакже крѣпка, красна и вкусна, какъ ша, копорая по Гамбургскому способу посолена въ 4 недѣли.

5379. **СУХОЕ СОЛЕНІЕ.** Напирають мясо солью, употребляя ея 32 части, да 2 части селистры; кладуть куски мяса плоско одинъ на другой, и повшоряють тоже чепыре раза, по одному разу въ каждую недѣлю. На 14 фуншовъ мяса берушь соли 1 фуншъ. Потомъ дають мясу остынуть, посыпають его отрубями, чтобы обсушить всю влагу, и вывѣшивають въ кухню или въ теплой избѣ для сушки. Черезъ мѣсяцъ оно довольно высохнетъ, и можно будетъ употреблять его какъ провѣсную говядину. Оно долго сохраняется безъ порчи, шолько иногда плѣснѣешъ; но эшо не мѣшаешъ его добротѣ.

Главное достоинство шакого соленія состоишь въ томъ, что мясо не шакъ солоно, какъ настоящая солонина, а чрезъ эшо много соли сберегаешся. Такъ можно солишь всякое мясо, а особливо говядину и свинину.

5380. **СОЛОНИНА СЪ ВУЛІОНОМЪ.** Хорошую жирную говядину разняшь по части. На пудъ говядины употребляешся соли 10 фуншовъ и чепверть фунша селистры. Селистру сполочь и смѣшавъ съ солью, напирашь эшою смѣсью говядину. Чистую кадку на днѣ посыпашь сперва солью; на нее укладешь слой говядины, и каждый слой пересыпашь крупно сполченою смѣсью перца, инбиря, гвоздики, корицы и можжевеловыхъ ягодъ, прибавя къ тому же лаврового листа и мелко изрубленной свеклы. Укладвъ такимъ образомъ говядину, наложишь гнешъ, и оставишь до ушра. Тогда сваря извъ говядины крѣпкой бульюнъ, и ошудя влишь на солонину въ кадкѣ, а потомъ наложишь на нее кружокъ съ гнешомъ.

5381. **ЛУЧШЕЕ СВЕРЕЖЕНІЕ СОЛОНИНЫ.** Надобно а) Чшобы она не лежала въ шеплѣ, но въ холоду (въ погребѣ).

б) Чшобы воздухъ къ ней не доходилъ; для чего и укладываютъ ее плотно въ бочки, пустошы наполняютъ солью, бочки хорошенько закупориваютъ, а когда ихъ опскроютъ, то сверху хорошенько прикрываютъ, и скорѣе опоражниваютъ опскупоренную бочку. Можно нѣсколько опсклонить доступъ воздуха къ солонинѣ, наливши на нее кипячку. Если послѣ оппереть ее пологномъ, и посыпать солью съ примѣсью малаго количества сахара, то она очень хорошо держишя. Этимъ способомъ можно сберечь долго и мало по-соленное мясо.

в) Чшобы солонина всегда покрыва была раз-солонб; для чего надобно, подливашъ его по временамъ, а иногда налишь и весь разсолъ свѣжій, когда прежній начнешъ поршишя.

г) Чшобы разнородныя части не касались одна другой; то пересыпаютъ куски мяса крупною солью. Совѣтуютъ также класъ на дно бочки и между рядами солонины камушки, величиною съ орѣхъ и даже съ яйцо; но въ шакомъ случаѣ надобно смотрѣть, чшобы между камушками или между кусками мяса не было пустошъ. Можно также класъ въ бочки и уголье: оно предохранешъ мясо опъ гнилосши, вбирая въ себя гнилыя испаренія.

### СОЛОДЪ.

5382. **АНГЛІЙСКІЙ СПОСОБЪ ГОТОВИТЬ СОЛОДЪ.** Для этого выбираешя лучший ячмень; его кладутъ въ деревянный чанъ, обитый внутри свинцомъ, или въ кирпичный водремъ, и льютъ шуда сполько воды, чшобы она стояла выше ячменя дюймовъ на 5 и на 6. Въ этой водѣ лежатъ зѣ на опт' прехъсушокъ дочепырехъ, смолря по соршу ячменя.



Признакъ, что ячменные зерна хорошо размокли, есть слѣдующій: взять зерно между пальцевъ и давить его понемногу, когда оно совсѣмъ будетъ мягко, и выскочитъ изъ своей оболочки, по это знакъ, что оно довольно размокло, и это обстоятельство надобно всегда примѣчать порядочно. Если зерна долго лежатъ въ водѣ, то теряютъ и сладость и силу; если же лежатъ слишкомъ мало, то трудно ихъ пророспихъ.

5383. Когда зерна надлежащимъ образомъ взмокли, то воду изъ чана выпускаютъ вонъ, а солодъ перекадываютъ въ длинные ящики, гдѣ онъ лежитъ часовъ тридцать. Потомъ переносятъ его на шокъ и складываютъ въ большія кучи, чтобы онъ разгорячился. Черезъ каждые пять или шесть часовъ, днемъ и ночью, его переворачиваютъ, и мѣсто, гдѣ онъ лежалъ, вычищаютъ; когда погода теплая, то раскладываютъ на двѣ или на три кучи; но при холодной погодѣ держатъ его въ одной кучѣ. Какъ только примѣчено будетъ, что солодъ начинаетъ пророспихъ, то переворачиваютъ его каждые 3 или 4 часа, смотря по теплотѣ воздуха, которую при этой работѣ надобно очень приближенно примѣчать. По мѣрѣ того, какъ зерна дають ростки, кучи солода дѣлаютъ поменьше, такъ что наконецъ складываютъ его въ небольшія кучи, толщиной въ два фута, а шириною въ 10 футовъ. Это дѣлаютъ для того, чтобы лучше было съ нимъ управляться и его опять охолодить, причемъ выросшіе корешки опять засыхаютъ. Послѣ этого опять сгребаютъ его въ кучи, но при этомъ также часто переворачиваютъ, чтобы онъ вновь не разгорячился, отъ чего бы опять могъ пустить ростки; почему и стараются всѣми мѣрами не допустить его вновь пускаться ростки, отъ чего онъ могъ бы испорчиться.

Въ такомъ состояніи солодъ готовъ для сушки. Передъ этимъ временемъ складываютъ его въ одну большую кучу, чтобы онъ нѣсколько нагрѣлся, сдѣлался рыхлѣе и для сушки способнѣе; въ этой кучѣ

дающъ ему не очень долго лежать, прилѣжно наблюдая, чтобъ не произошло въ кучѣ большого жару, ошъ чего бы солодъ могъ со всѣмъ испоршиться.

**5384. ДЛЯ СУШКИ** рассыпающъ его въ сушильнѣ на обыкновенныя въ Англіи изѣ проволоки дѣлаемыя рѣшешки, или на волосяное полошно; здѣсь лежишъ онъ полщиною дюйма въ 3 или въ 4, и высушивается исподоволь при легкомъ огнѣ; между шѣмъ его переворачивающъ нѣсколько разъ, и смощряшъ, чтобъ солодъ не сдѣлался очень шемѣнъ.

Для пригошвления шакого солоду довольно бываетъ шрехъ недѣль, при хорошей погодѣ. Высушенный солодъ рассыпается шонкимъ слоемъ, чтобъ могъ скорѣе охолодѣть, послѣ чего сваливается уже въ кучи и сберегается для употребленія.

**5385. ПРИЗНАКИ ХОРОШАГО СОЛОДА.** Надобно раскусишъ зерно на двѣ половинки; когда оно на вкусъ сладко, припомъ кругловашо и полно муки, имѣетъ шонкую шелуху и пріятный запахъ, то солодъ хорошъ. Впрочемъ надобно смощрѣть, чтобъ хошя по наружности, зерна всѣ были одинаковы.

**5386. ДРУГАЯ ПРОБА.** Берущъ спаканъ воды и всыпающъ шуда горсть солода и когда зерна будутъ плавать по водѣ, то солодъ хорошъ; буде же они падающъ на дно, то онъ не хорошъ. Хорошій солодъ не долженъ шакже быть очень хрупкомъ. Если имъ чершишъ по доскѣ, то ошъ него долженъ ошпашься шакой же слѣдъ, какъ ошъ мѣлу.

## СОЛОМА.

**5387. УПОТРЕБЛЕНІЕ СОЛОМЫ.** Солома изѣ хлѣбныхъ расшеній (злаковъ) въ сельскомъ хозяйствѣ имѣетъ обширное употребленіе: для кормленія скоша въ зимнее время; для подшилки скошу; для покрышки домовъ и другихъ спроеній; для шопки домовъ и заводовъ и проч.; для обвязыванія моло-

дыхъ деревьевъ или нѣжныхъ иностранныхъ на зиму; для плешенія шляпъ и другихъ вещей и пр.

**5388. УПОТРЕБЛЕНИЕ СОЛОМЫ ВЪ КОРМЪ СКОТУ.** Пшеничная солома считается пишашельнѣе другой соломы, и дается скошу рѣзаная и въ смѣси съ другимъ кормомъ.

Овсяная солома доставляетъ также хорошій кормъ; она дается цѣлая.

Ячменная солома пишашельнѣе бываетъ въ южныхъ мѣстахъ, нежели въ сѣверныхъ.

Ржаная солома составляетъ кормъ не такъ пишашельный, но вездѣ употребляемый, какъ въ цѣльномъ видѣ такъ и въ рѣзкѣ.

Просяная солома составляетъ кормъ очень пишашельный.

Если къ эшимъ хлѣбнымъ кормамъ прибавишь солому изъ гороховыхъ распеній, у иностранцевъ въ большемъ употребленіи находящуюся, да и въ Россіи въ нѣкоторыхъ мѣстахъ даваемую въ кормъ скошу, то въ разсужденіи ихъ пишашельности можно принять слѣдующій порядокъ, *Шпренгелемъ* на опытахъ основанный. 1) Просяная солома; 2) кукурузная; 3) чечевичная; 4) солома вики; 5) гороховая; 6) бобовая; 7) рапсовая; 8) ячменная; 9) ржаная; 10) пшеничная; 11) овсяная и 12) грѣчишная. Впрочемъ отъ почвы, климаша и уборки, примѣчается не малая въ соломѣ разница.

Надобно замѣшить, что солому, для корма скоша надобно хорошо сберегать какъ отъ большой сырости, такъ и отъ сухости: въ первомъ случаѣ она подвергается гніенію, а во второмъ теряетъ всю почти пишашельную силу.

**5389. УПОТРЕБЛЕНИЕ СОЛОМЫ НА ПОДСТИЛКУ СКОТУ И ДЛЯ ДОСТАВЛЕНІЯ НАВОЗА.** Солома доставляетъ лучший навозъ, будучи смѣшана съ помесомъ и мочею рогатаго скоша и лошадей, для которыхъ употребляется въ постылку; но она и одна служила бы удобриваніемъ, будучи запахана въ землю; для этого

всякая солома годится. Подстилка соломы скоту, не только нужна для полученія чрезъ то навоза, но и для того, что скоту спясть отъ эшого и тепло и сухо. Количество навоза, получаемаго отъ соломы, зависитъ отъ количества употребленной на то соломы.

**5390. УПОТРЕБЛЕНІЕ СОЛОМЫ НА ДРУГІЯ НАДОВНОСТИ.** Всѣмъ извѣстно, что всѣ деревенскія строенія вездѣ почти кроются большею частію соломою, и въ этомъ случаѣ для большей прочности и безопасности отъ огня, солому смѣшиваютъ съ глиною. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ жгутъ ее для доставленія пошаша, а особливо грѣчишную и бобовую.

Въ Англіи Г. Галль нашелъ, что бобовая солома можетъ употребляема быть, по своему волокнистому свойству, на грубыя пикани вмѣсто конопли, которой волокна не крѣпче бобовыхъ.

Въ Шотландіи давно уже, а теперь и въ премногихъ другихъ мѣстахъ, солома употребляется для набивки матрасовъ и разныхъ подушекъ, къ чему въ особенности хороша солома овсяная.

**5391. КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ ПЛЕСТЬ СОЛОМУ.** Искусство плести солому состоитъ въ складываніи ея пакъ, чтобы изъ ней сдѣлалась крѣпкая и прочная шельма или ленпа.

Плещутъ солому двухъ родовъ: 1) щепленую и 2) цѣльную.

Лучшая для плешенія солома есть пшеничная, которая расщепъ на сухой почвѣ, лежащей на полдень нѣсколько покапо; \* такая солома бываетъ самая чистая и безъ пыленъ; полбеная или овсяная солома для плешенія употребляется по нуждѣ,

---

\* Въ Италіи для эшого нарочно сѣютъ пшеницу на неунавоженныхъ посредственной доброты нивахъ, и при томъ сѣютъ густо, чтобы соломины ея не были высоки и толсты; для плешенія употребляютъ эшу солому цѣльную.

когда нѣшѣ лучшей; но ржаная и ячменная идущѣ только на самую грубую и толстую работу.

5392. Для полученія соломы круглой и цѣльной, надобно зерна не вымолачивать, какъ дѣлается обыкновенно, но обивать съ колосьевъ.

Случающающаяся въ соломѣ негодная права вмѣстѣ съ коропкою или неровною соломой, отдѣляется небольшими граблями.

Такимъ образомъ очищенные соломенные стебли кладущѣ въ связки, разбирая ее соршовъ на 30 или на 40, отъ которыхъ зависяшѣ и разная цѣна шляпъ, и спряжяшѣ, чшобы концы стеблей лежали прямо одни съ другими; чшобы стебли не перемѣшались, по связываютъ ихъ крѣпко сверху и снизу, и пошомъ держашѣ связки въ сухомъ покоѣ.

5393. Солому обиваютъ, очищаютъ и связываютъ пошчасъ, какъ только ее сожнутъ, въ которое время лучшую для плешенія выбрать можно удобнѣе, а сверхъ того и самые стебли довольно еще гибки и способны для такой работы, пошому чшо они не ломаются. Когда надобно солому употреблятъ для плешенія, тогда разобравъ опять связки или пучки, хорошую солому опрѣзываютъ отъ стеблей ножемъ или ножницами, держа всегда ее за верхнй конецъ. Сначала опрѣзывается солома отъ корня, позади перваго колѣна, пошомъ первая къ употребленію способная часть, идущая до другаго колѣна, пошомъ самое это колѣно, а послѣ того опять опрѣзываютъ вшорую для работы годную часть, проспиряющуюся до прешьяго колѣна, \* и такъ далѣе, пока всѣ годныя части стебля отдѣлены будущѣ отъ негодныхъ частей. Выбранныя для плешенія части, смотря по ихъ шолщинѣ, раскладываются на разборы и связываются въ пучки, шолщиною въ четверть аршина.

---

\* Для лучшихъ шляпъ употребляется только верхнее колѣнцо, какъ самое длинное.

5394. **ВЪЛЕНІЕ СОЛОМЫ.** Чтобы солому до плетения сдѣлать, сколько можно, бѣлѣе, то надобно ее окуривать сѣрою \*. Для этого небольшіе пучки ея, смочивъ водою, кладутъ въ деревянный ящикъ такимъ образомъ одни подлѣ другихъ, чтобы бѣлые у стеблей концы лежали внизъ. Ящикъ дѣлается съ двумя днами; на второмъ изъ нихъ, оппоящемъ опъ нижняго на  $\frac{3}{4}$  фула и имѣющемъ множество дыръ, спавяютъ соломенные пучки. Сверху закрывается ящикъ плотно крышкою, а внизу сквозь сдѣланныя въ боку между обѣими днами дверцы, спавится подлѣ второе дно блюдо съ сѣрою; и когда сѣру зажгутъ, тогда дверцы запираютъ. Образовавшійся отъ горѣнія сѣры сѣрнокислый газъ, прошедши сквозь просверленное дно, соединяется съ намоченною соломою, и извлекаетъ изъ ней часть цвѣтнаго вещества, отъ чего цвѣтъ соломы дѣлается гораздо бѣлѣе. По прошествіи 10 или 12 часовъ открываютъ крышку, вынимаютъ пучки и просушиваютъ ихъ нѣсколько дней на воздухѣ: при чемъ стебли вторично разкладываютъ по разборамъ, опбросивъ прочь всю солому съ пылинами, и выбѣлившуюся худо.

5395. **ПЛЕТЕНІЕ СОЛОМЫ.** Солома обитая, связанная, обрѣзанная, окуренная сѣрою и разобранная, уже совсѣмъ готова для плетения, если только оно должно быть изъ цѣльной соломы. Въ время плетения берутъ семь соломинокъ или болѣе, и нѣсколько ихъ смочивъ водою, складываютъ вмѣстѣ, держатъ обѣими руками и, загибая попеременно большими пальцами наружные стебли, переплетаютъ ихъ съ другими. Если стебель будетъ очень коротокъ, или сѣрой его конецъ высунется, то надобно вмѣсто его положить другой, а короткой или совсѣмъ негодной вынуть вонъ. Обыкновенно плетутъ черезъ двѣ соломины,

---

\* Въ Ишаміи сперва выбѣливаютъ солому выкладывая ее подлѣ росы.

и если надобно, чтобы плетение было широкое, то берется для этого вдруг по семи или одиннадцати соломинок.

5396. При этой работѣ дѣйствуютъ наиболѣе среднимъ и большимъ пальцами, потому что для скорѣйшаго плетенія указательными пальцами загибаются наружныя соломинки и натягивается плетешокъ. Выплетенный на нѣсколько вершковъ кусокъ свертываютъ, или навиваютъ на доску для того, чтобы можно было его брать безъ малѣйшаго поврежденія; потомъ высунувшіеся изъ плетеньки концы соломинокъ обрѣзываютъ по временамъ острыми ножами, а сплетенную вещь разглаживаютъ двумя небольшими деревянными капками, чтобы она была ровна и лоснилась. Сплетенную вещь разрѣзываютъ на куски, мѣрою въ 10, 20 аршинъ и болѣе, свертываютъ ихъ и въ такомъ видѣ продаютъ.

Сколько можно одному человеку сплести въ извѣстное время, зависитъ отъ тонкости плетенія; но въ одинъ день можно выплести отъ 10 до 30 аршинъ.

5397. ПЛЕТЕНИЕ ИЗЪ ЩЕПЛЕНОЙ СОЛОМЫ. Тонкое плетение изъ щепленой соломы отличается отъ прежняго тѣмъ, что солома раздѣляется на нѣсколько полосокъ, которыя употребляются вмѣсто цѣльныхъ стеблей, а отъ того и ленты изъ нихъ бываютъ красивѣе и шонѣе. Для шонкаго плетенія выбирается самая лучшая и бѣлая солома, чтобы оно было не черно и не грязно, но вездѣ ровно и чисто. По этому то, занимаясь шонкимъ плетениемъ, надобно всячески остерегаться, чтобы расщепленную для плетенія солому много не смачивать; потому что отъ излишней воды солома дѣлается не только шероховатою, но теряетъ природный свой лоскъ и къ ней приспаетъ много пыли, а потому умѣренна смоченныя соломенные полосы обертываются въ сукно или полотно, и вынимаются ихъ столько, сколько нужно для работы; равнымъ образомъ и сплетенныя уже вещи берегутъ въ

полопняномъ мѣшкѣ. Далѣе слѣдуетъ смотрѣть, чшобы не вилепашь вмѣстѣ ломкихъ и мягкихъ полосъ, попому чшо изъ нихъ сплешенная вещь будешъ неровна; и начинающимъ занимашься эшимъ руководѣлемъ должно внушашь заблаговременно, чшо выгода ошъ эшой работы состоитъ не въ количествѣ издѣля, но въ добротѣ и красотѣ его.

5398. Какъ соломенные шебли внутри не имѣютъ такого лоска, какой у нихъ снаружи, и покрыты они пусклымъ мозговымъ веществомъ, по при плешеніи ращепленной соломы на эшо напаче вниманіе обращашь должно, чшобы ошъ небреженія вся работа не вышла очень пестрою и худою. При плешеніи полосъ на правую спорону, кошорая должна бытъ глянцовишою, надобно смотрѣть, чшобы всѣ шебли были обращены шуда лоснящеюся своею поверхношю, а лѣвая спорона плешешка была бы вся пусклая, чшобы вся работа казалась однообразною. Концы полосъ, кошорыхъ вилести совсѣмъ не можно, должно всегда загибашь на лѣвую спорону, попому чшо, когда шють изъ нихъ шляпки, тогда лѣвую спорону обращають внутрь, а правую глянцовишую наверхъ, а попому и надобно спарашься, чшобы правая спорона была всегда ровная и гладкая.

5399. **ДЛЯ РАСЩЕПЛЕНІЯ СОЛОМЫ** упошребляющія особыя рѣзцы. \*

Развиншивши фушляръ рѣзца, кладутъ проволочку рѣзца внутрь соломинки, и ее придвигають къ рѣзцу, кошорый стоитъ только немного пожашь, и вмигъ высунулся изъ крышки рѣзца концы ращепленной соломы, кошорые схвативши рукою, надобно шянуть до самаго небѣленаго конца, ошъ чего соломина раздѣлился на сколько равныхъ частей, сколько въ рѣзцѣ находится зубчиковъ. Пошомъ берешь опять небѣленный конецъ соломы, и чрезъ зубцы выпягиваешь раз-

\* Смотри изображеніе въ собраніи рисунковъ къ Словарю надлежащихъ.



щепленная солома назадъ, потому что, если эта работа будетъ продолжительна, и если расщепленные полоски опрѣзывать отъ неразнящаго небѣленаго конца, то не можно въ короткое время нащепать много полосокъ, которыя всѣ будутъ имѣть равную ширину и острые бока.

5400. Это случается однако же тогда, когда всѣ соломины будутъ одинакой ширины, или, такъ сказать, если ихъ попереchnики, покрайней мѣрѣ, при началѣ бѣлаго конца, будутъ одинакой ширины; если же жолобъ одной соломинки будетъ длиннѣе жолоба другой, то первый приспавши площнѣ къ проволоку, нежели второй, раздѣлился по числу рѣзцовъ, на равныя полоски, которыя будутъ шире полосъ узкаго сшебля, и если эти полоски переплещать съ другими, то плещеніе выйдетъ неровное. Потомъ слѣдуетъ каждый разборъ соломинъ, раскладывая по ихъ толщинѣ или длинѣ, и имѣть при томъ особенный рѣзецъ, у котораго бы число зубцовъ, такъ какъ и толщина проволоки, были соразмѣрны длинѣ соломины. Напримѣръ, если соломины раздѣлены на три разбора, и если надобно для средняго разбора взять рѣзецъ съ тремя зубчиками, чтобы получить полосы определенной ширины, и буде нужно имѣть отъ другихъ двухъ разборовъ полосы такой же ширины, какъ и у средняго разбора, то надобно для перваго самаго широкаго употреблять рѣзецъ съ десятию, а для самаго узкаго съ шестью зубцами.

Для этого-то дѣлаются рѣзцы разныхъ номеровъ, смотря по количеству зубцовъ. Обыкновенные номера суть: 6, 7 и 8; номера, отъ 9-го до 12-го, употребляютъ для разрѣзанія самыхъ узкихъ полосъ, а № 3 и 5 для весьма тонкихъ сшеблей.

5401. **Другой способъ щепить солому.** Смоченныя соломины расщепляютъ ланцетомъ, или перочиннымъ ножичкомъ съ загнутымъ внизъ концомъ, начиная съ надрѣза и до самаго конца, при чемъ сердцевина откидывается прочь.

Такъ расщепленную солому кладутъ въ полотенце, смоченное нѣскольکو водою, и оставляютъ ее на три часа, причемъ соломины отдѣляются плоскими; для дальнѣйшаго расщепливанія употребляютъ мелкія иглы, которыя ушками вшиваютъ въ густую смолу или канифоль, пакъ, чтобы острые концы ихъ были между собою въ одинаковомъ разстояніи и одинакой высотѣ. По обѣимъ сторонамъ прикрепляются онѣ къ деревяннымъ или желѣзнымъ рукояткамъ; для щепленія соломы берутся пять номеровъ иголъ: въ 1 № находится 11 а въ 5 или послѣднемъ 30 иголъ. Въ 5 № употребляются самыя тонкія иглы.

Изъ расщепленной соломы дѣлаютъ и цвѣты; ихъ дѣлаютъ мокрыми руками, чтобы солому не сломать или не измять.

### СОЛОМАТА.

5402. **СОЛОМАТА ГРѢШНАЯ.** Соломата есть родъ густаго, на скорую руку свареннаго пѣста, къ чему употребляется мука грѣшневая и пшеничная, рѣдко ржаная.

Для грѣшневой соломаты берется грѣшневая мука, замѣсивается на холодной водѣ довольно густо, и вымѣсивается пакъ, чтобы не оседалось въ ней мучняныхъ комковъ. Это пѣсто опускается въ кипячую воду, заваривается, потомъ выкладывается въ горшокъ, гдѣ прибавляется сколько надобно соли, кладется масло, и горшокъ спавится на короткое время въ печь. Еще проще дѣлается соломата, когда положивъ въ горшокъ муки, налишь ее горячею водою, вымѣсишь и въ печи уваривши, выложишь на блюдо и ѣшь съ масломъ, а холодную съ молокомъ.

5403. **СОЛОМАТА КРУПИЧАТАЯ.** Положивши въ кашпюлю крупичатой муки, подбавляють понемногу къ ней сливокъ и молока, а пакже кладутъ и мелкой сахаръ, безпрестанно смѣсь размѣшивая ложкою; кашпюлю спавятъ на угольной огонь и

варящѣ также помѣшивая; когда соломаша уварится, то берущѣ ея нѣсколько изѣ кашпрюли, кладущѣ на блюдо, запекающѣ; попомѣ выкладываютѣ на это и всю соломашу изѣ кашпрюли и зарумяниваютѣ раскаленною лопаткою.

Можно для этой соломаши употребить крошки бѣлаго хлѣба, вмѣсто муки, и такая соломаша будетѣ кушанье очень легкое и здоровое, даже для выздоравливающихѣ отѣ болѣзней полезное.

5404. **СОЛОМАТА ИЗЪ БѢЛАГО ХЛѢВА.** Гренковѣ бѣлаго хлѣба столочь въ снуикѣ, и просѣящѣ сквозь сито; или, шершой бѣлой хлѣбѣ обжарить въ коровьемѣ маслѣ, подбавивѣ сахара, корицы, корки обтертой сѣ померанца; развесить все вскипяченнымѣ молокомѣ или сметаною; прибавивѣ кусокѣ свѣжаго коровьяго масла и нѣсколько личныхѣ желтковѣ, выложивѣ въ блюдо, вымазанное коровьимѣ масломѣ, обливѣ сверху еще двумя взбитыми личными желтками, приславивѣ на жарѣ, накрыть опромешкою, на которую насыпать жару, чѣтобѣ и сверху запеклось. Ошпуская на столѣ посыпать сахаромѣ и корицею.

### СОЛЮЩИНА.

О солениі мяса см. *соленис*.

### СОЛЬ.

5405. **СПОСОБЪ НЕЧИСТУЮ СТОЛОВУЮ СОЛЬ ДѢЛАТЬ ЧИСТОЮ.** Нечистую соль положивѣ въ котелѣ такой величины, какой пребуетѣ количество соли, наливѣ въ котелѣ чистой рѣчной воды, и соль хорошенько мѣшать, пока она вся распустится въ водѣ; котелѣ поставивѣ на огонь и варить до тѣхѣ порѣ исподоволь, пока вся вода паромѣ вылетитѣ вонѣ. Оставшуюся густую массу, буде она чиста (если же нечиста то надобно вновь растворить и процѣдить сквозь сукно) разложивѣ по тарелкамѣ или блюдамѣ и поставивѣ въ печь, гдѣ она высыхая сидѣтѣ въ хрустали, кошорые сполочь.

## СОСИКИ.

5406. **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСКЪ.** Это супъ маленькiя колбасы, и пригошовляются такимъ же образомъ изъ разныхъ рубленыхъ мясб съ солью и пряноспями, кошорыми начиняющъ кишки.

Берешся для нихъ жирная свинина, кошорую мелко рубящъ, прибавя къ ней рубленыхъ же: пепрушки, цибули, пряныхъ кореньевъ и соли; эпою смѣсью начиняющъ шонкiя шелячи или свинныя кишки, разрѣзавъ ихъ въ куски пакой длины, какой угодно; для лучшаго вкуса прибавляются къ мясу рубленые шрюфели, корка свѣжаго лимона, чеснокъ, или другiя пряноспи, кшо какiя любящъ.

## СОСНА.

5407. **СОСНА** (*Pinus sylvestris*, *Linn.*) Есть одно изъ полезнѣйшихъ хвойныхъ деревьевъ Россiйскихъ; она не рѣдко соспавляетъ цѣлые лѣса, а иногда растешъ вмѣстѣ съ березою, елюю и другими деревьями по всей Россiи, но въ холодныхъ Губернiяхъ въ большемъ количествѣ. Она растешъ вездѣ какъ на низменныхъ сырыхъ, песчаныхъ мѣстахъ, такъ и на сухихъ высокихъ мѣстахъ.

5408. **РАЗМНОЖЕНИЕ СОСНОВЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ.** Хошя въ Россiи сосновыхъ лѣсовъ и много, но еспъ шаже и очень много шаихъ мѣспб, гдѣ ни сосновыхъ, и ни какихъ лѣсовъ нѣтъ, а сверхъ того бывающъ и земли для посѣву хлѣбовъ совершенно неспособныя; въ шакихъ-шо мѣстахъ надобно разводящъ сосновыя деревья по причинѣ обширной ихъ пользы, а сверхъ того они не перебуящъ за собою большаго присмотра.

Назначенное для посѣва сосновыхъ сѣмянъ мѣсто вспахивающъ большею частiю не глубоко, и на шакой вспаханной землѣ высѣваются сѣмена, кошорыхъ перебуется на десятину около 10 фунтовъ. Крылья или кожицы, окружающiя сѣмена, отрывающъ, переширая ихъ руками; посѣянныя

сѣмена закрываютъ землею посредствомъ бороны или граблей.

Буде земля, назначенная для посѣву, покрыта дерномъ, то его сдираютъ, и всю поверхность земли очищаютъ и раздираютъ только бороною съ желѣзными зубьями; послѣ чего высѣваютъ на ней сосновые сѣмена.

Можно также на такой землѣ проводить сохами борозды, въ равномъ одну опѣ другой разстояніи, сажени на три, и эти борозды засѣвать сѣменами, и потомъ ихъ засыпать землею изъ дерна, вывороченнаго изъ бороздъ, посредствомъ граблей.

5409. Сосновые сѣмена содержатся въ шишкахъ, которыя посѣваютъ чрезъ 18 мѣсяцовъ, почему и надобно собирать ихъ въ Ноябрь другого года, и продолжая собираніе до Марша мѣсяца. Собранныя шишки раскладываются для сушки, по удобности, въ теплыхъ избахъ, баняхъ, подъ навѣсами, съ южной стороны открытыми, гдѣ шишки распрескиваются и сѣмена изъ нихъ высыпаются на подосланные подъ нихъ рогожи или дерюги.—Сѣютъ ихъ, смотря по климатамъ, весною въ Маршъ и Апрель: густое сѣяніе предпочитается рѣдкому.

Если нужно сосновые деревцы пересаживать, то это надобно начинать не прежде 4-го году ихъ возраста и продолжая до семилѣтняго.

5410. **УПОТРЕБЛЕНИЕ СОСНОВАГО ДЕРЕВА.** Корни большихъ деревьевъ очень богаты смолою, и пошому употребляются для сидки изъ нихъ дегтя. На корняхъ распущихъ еще сосенъ, и на самыхъ спволахъ близъ земли вырастаютъ иногда особые наросты, (наплавы), которыя, будучи внутри очень красивы, употребляются сполярами и шокарями на выдѣлку разныхъ красивыхъ вещей.

Самыя высокія и прямыя деревья употребляются на корабельныя мачты; а прочія деревья идутъ для строеній, на балки, доски, сипропила, шесъ и на множество другихъ подѣлокъ; сверхъ того жгутъ

изъ нихъ уголь, доспаютъ смолу и деготь, также скипидаръ и сажу.

5411. Кора и спарыя вѣтви идутъ на выдѣлку кожъ; а въ холодныхъ мѣстахъ, какъ то: въ Швеціи, Финляндіи и другихъ нѣкоторыхъ сѣверныхъ Россійскихъ Губерніяхъ, при неурожаѣ хлѣба, употребляютъ кору и для дѣланія изъ ней хлѣба.

Кору съ распуцшихъ деревьевъ соскабливаютъ или сдираютъ, и буде оставяютъ на нихъ лубъ, то она опять наростаеиъ; соскобленную кору сушатъ и шолкутъ, или еще лучше, мелютъ одну, или съ небольшимъ количесствомъ хлѣбныхъ сѣмянъ, и съ прибавкою трепи, половины, или двухъ трепей какойнибудь хлѣбной муки, или въ крайней нуждѣ, изъ одной сосновой муки пекутъ поненькія лепешки. Для привычныхъ старыхъ людей такая пища довольно сносна; но у дѣшей дѣлаются отъ ней опшверднїя въ составахъ.

Изъ луба молодыхъ вѣтвей и коры, по снятіи съ нихъ верхней кожицы, въ многихъ мѣстахъ высасываютъ сладкую бальзамическую слизь; чрезъ такое срѣзываніе коры, для этого лакомства, порпятъ иногда молодыя сосенки.

5412. Молодые весенніе оппрыски или почки въ это время горьковаты и очень смолисты, и составляютъ давно уже извѣстное домашнее лекарство отъ цынги. Эти верхушки оппрысковъ или почки варятъ въ водѣ, или пивѣ и пьютъ отваръ ихъ. Употребляютъ ихъ также для произведенія поща и большаго опдѣленія мочи.

Иглы, или хвоя употребляемая для подстилки скоту, перемишавшись съ его помешомъ, составляютъ навозъ для глинистыхъ почвъ.

5413. Плодопворная пыль изъ пыльниковъ сосновыхъ, въ большемъ множествѣ на нихъ бывающая, доставляетъ пчеламъ кормъ, а въ Аншекахъ употребляется для обсыпки пилюль.

## СОУСЬ.

5414. **соусъ англійскій.** Надобно изрубить желтки яицъ, сваренныхъ въ густую. Въ бульонъ кладутъ изрубленные капорсы и анчоусы съ луковичами, и чухонскимъ масломъ; уваривши эшотъ соусъ, выкладываютъ на блюдо, и засыпаютъ изрубленными яичными желтками, наконецъ кладутъ назначенное для него мясо и опять посыпаютъ яичными изрубленными желтками.

5415. **соусъ англійскій съ цыплятами.** Заправивъ и обланшировавъ цыплятъ, накапите ихъ водой съ сливками,—положите свѣжій лимонъ, немного пряношей, и въ эшотъ сварите цыплятъ.

Подъ нихъ соусъ сдѣлать слѣдующій: положите въ кашпюлю сливочнаго масла, муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, бульону, прюфелей и мѣшайте на камфоркѣ; когда вскипитъ, приквасите лимонъ, и эшимъ соусомъ облить цыплятъ.

5416. **другимъ образомъ.** Цыплятъ сварите въ брезѣ; соусъ подъ нихъ сдѣлать изъ сарачинскаго пшена, которое обланшировавъ въ водѣ, опшинушь, и накапивъ немного бульономъ, припустите до половины готовности; потомъ положи въ него хорошаго сливочнаго масла, поставите на край плиты, и когда поспѣетъ, выложите въ блюдо на пшено цыплятъ, разбивши ихъ на куски.

5417. **соусъ вѣлый.** Кладутъ въ кашпюлю мяснаго бульона пол-ложки муки пшеничной или картофельной, ставятъ на огонь и кипящятъ, прибавя соли, перца и шершаго мушкатнаго орѣха; когда соусъ поспѣетъ, кладутъ въ него нѣсколько коровьяго масла, иногда подбиваютъ его и яичными желтками; подавая на столъ, прибавляютъ немножко уксуса или лимоннаго сока.

Эшотъ соусъ подается съ разными мясами.

5418. **соусъ вестфальскій.** Обрѣзаетъ корку съ одного Французскаго хлѣба, беретъ къ тому хлѣбу изъ жареной курицы, два яичныхъ желтка, при

луковицы, спеченыхъ въ золѣ; сполочь все это, развести бульономъ, взварить, приправить пряностями по произволу, и процѣдить.

5419. **соусъ вишней.** Можно взять къ этому сушеныхъ вишенъ, сполочь ихъ въ сипучкѣ, чтобы разбились косточки; потомъ отваривать ихъ въ водѣ съ прибавкою винограднаго вина, прошереть сквозь сито, и приправить сахаромъ, корицею и лимонною коркою. Если соусъ окажется густъ, развести его виномъ; когда же жидокъ, то прибавить нѣсколько ложекъ полученнаго сахара, и сварить.

5420. **соусъ съ говядиною.** Отваривши говядину обыкновеннымъ образомъ, отварить сливъ и оставивъ для супа, а мясо выложить на блюдо. Между тѣмъ взявъ двѣ горсти правы петрушки, перемыть, скрошить мелко и сверхъ того сполочь въ сипучкѣ; положишь туда же 3 или 4 личныхъ желтка, влить немного взогрѣннаго винограднаго вина и сколько нужно мяснаго отвара, но не слишкомъ много, чтобы соусъ не разжидить; пропустивъ соусъ сквозь сито, и прибавить перца, инбиря и мушкатнаго орѣшка, варить еще исподволь и при этомъ увариваніи мѣшать безпрестанно, чтобы не сѣло кусками, и чтобы соусъ имѣлъ хорошій цвѣтъ. На послѣдокъ облить этимъ соусомъ мясо. Этотъ соусъ хотя самой проспой, но очень вкусенъ.

5421. **соусъ изъ дроздовъ.** Выпотроша у дроздовъ спину, сдѣлать изъ ихъ кишокъ фаршъ такимъ образомъ: кишки перебравъ, вычистить, изрубить и обжарить съ лукомъ щерлотомъ и зеленью; положишь рубленаго шпигу, бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливахъ, что все изрубить мелко, положишь соли, перцу и два яйца; начинивъ этимъ фаршемъ дроздовъ, оставшійся фаршъ положишь на блюдо, на него дроздовъ, между ихъ наложитъ сладкаго мяса, амуреповъ, крупона и накрывъ шпигомъ, поставитъ въ печь; когда подавать на столъ, подлить Пипальянскаго соуса.



**5422. соусъ зеленой съ цыплятами.** Взявши майорана, шпината, пепрушки и шалфея, изрубить вмѣстѣ мелко, или лучше, сполочь въ каменной спудѣ, смочить винограднымъ виномъ, и прошереть сквозь сито. Къ этому прибавить отвара, въ которомъ варились цыплята, сколько нужно, также коровьяго масла, сахара и мушкатнаго цвѣша, взварить, и облить этимъ соусомъ цыплятъ.

**5423. соусъ съ индѣйкою.** Заправя молодыхъ индѣекъ, облить ихъ горячимъ масломъ, заправить въ брезъ и накрывъ шпигомъ, положить разныхъ кореньевъ, разной специи, лавроваго листа, базилика, шерлоту, накапавъ бульономъ и варить. Для нихъ сдѣлать слѣдующій бѣлый соусъ: положить въ кастрюлю чухонскаго масла, муки, лимоннаго сока, соли, перца, мушкатнаго орѣшка и бѣлаго бульону, мѣшать на камфоркѣ, и когда вскипитъ, положить рубленой зеленой пепрушки, и этимъ соусомъ облить индѣйку.

**5424. соусъ итальянскій.** Влить въ кастрюлю полбутыаки бѣлаго вина, положить кусокъ коровьяго масла, пепрушки, эшалоша и рубленыхъ шампиньоновъ, и поставивши на огонь, варить до тѣхъ поръ, пока останется очень мало соуса, потомъ прилить къ нему хорошаго бульону, и приготовить лимоннымъ сокомъ.

**5425. соусъ красный.** На сковородѣ подпалить коровьяго масла, положить въ него пепрушки, и жарить пока трава сдѣлается почти сухою. Приправить небольшимъ количествомъ уксуса, солью и крупно сполченнымъ перцомъ.

**5426. соусъ изъ куропатокъ.** Заправивъ и завязавъ куропатокъ съ шпигомъ, съ разными шпигованными кореньями, специями, свѣжимъ лимономъ, и покрывъ бумагою, коцорую облить масломъ, зажарить ихъ въ печи; соусъ подъ нихъ сдѣлать такъ называемый арлекивъ; накрошить сухариками печенку, сладкое мясо, вешчину, прюфель и обжаривъ съ лукомъ шерлотомъ и зеленью, накла-

пишь бульономъ; положи соли, перцу и вливъ рюмку мадеры, приквасишь лимономъ.

5427. **другимъ образомъ:** Снявъ съ костей куропатокъ мясо, нафаршировать его хорошимъ фаршемъ и зашивъ ниткой, обмазать верхъ куропатокъ эшимъ же фаршемъ; убравъ наподобіе черепахи филейчиками, капорсами, оливками, зеленью, морковью и яицами, накрыть шпигомъ и поставишь въ печь; соусъ подъ нихъ дѣлается бѣлый.

5428. **соусъ лимонный съ цыплятами.** Оправя цыплятъ по обыкновенному, обваришь кипяткомъ, послѣ того сваришь ихъ въ водѣ съ солью; а вынувъ изъ воды, положишь въ глубокую кашпрюлю, смочишь бѣлымъ виномъ, изрѣзашь облупленныхъ лимоновъ въ тонкіе ломтики, и положишь къ цыплятамъ, чтобы размякли. Между шѣмъ, размочишь ломшей бѣлаго хлѣба, изрубишь цыплячьи печенки, прибавишь мяса изъ нѣсколькихъ лимоновъ, перешолочь все въ сшупкѣ, прошереть сквозь сито, смачивая опваромъ, въ кошоромъ варились цыплята; выложишь это на цыплятъ, приправишь инбиремъ, мушкатнымъ цвѣшомъ, сахаромъ, и приваришь. На послѣдокъ положишь въ соусъ немного коровьяго масла ломшиками. Выложишь цыплятъ на блюдо, влишь на нихъ соусъ, и усыпашь лимонною коркою, скрошеною жеребейками.

5429. **соусъ молочный.** Смѣшавъ въ кашпрюлѣ коровье масло съ большою ложкою муки, прибавляющъ стаканъ сливокъ, потомъ поставивъ эту смѣсь на огонь, мѣшаютъ, чтобы она не пристала къ стѣнкамъ кашпрюльки; послѣ чего вливаютъ еще стаканъ два сливокъ. Послѣвшій соусъ процѣживается и подается съ разною рыбою, зеленью и яицами.

5430. **соусъ пикантный (пряный).** Подпалишь въ кашпрюлѣ коровьяго масла до темна, положишь въ него горьсти двѣ першаго бѣлаго хлѣба, и обжарить пока пошемиветъ. Тогда накапишь мяснымъ опваромъ, винограднымъ виномъ и ренскимъ уксу-

сомб, приправивъ гвоздикомъ, инбиремъ, лимонною коркою, сахаромъ и кориною, и варишь до надлежащей густоты.

Этотъ соусъ подаютъ съ жареными карасями, которыхъ имъ обливаютъ, укладываютъ ломтиками лимона, и посыпаютъ изрубленною лимонною коркою.

5431. **СОУСЪ СЪ МАЛЕНЬКИМИ ПТИЧКАМИ.** Пшичекъ ошипавъ и очистивъ, отваривъ въ водѣ съ солью. Между шѣмъ подпалишь до шемна муки въ коровьемъ маслѣ, прибавивъ винограднаго вина и ренскаго укуса, мушкашнаго цвѣта, перца, гвоздики, лимонной корки, коринки и сахара, и продолжайшь вареніе. На послѣдковъ переложивъ сюда же пшичекъ, и приваривъ.

5432. **СОУСЪ СЪ РЯБЧИКАМИ.** Изжаришь рябчиковъ кусочками; сладкое мясо, печенки и говяжьи нѣбы вопкнушь на шилечки и заправишь яйцами въ хлѣбъ, а послѣ желткомъ, и обсыпашъ сыромъ пармезаномъ; изжаривъ на рашпарѣ, подавашъ съ щавелемъ, обложивъ выпускными яйцами.

5433. **СОУСЪ СВЕКОЛЬНОЙ ГУСТОЙ.** Свеклу очистивъ, рѣжущъ продолговатыми кусочками, точно какъ крошатъ бураки, обжариваютъ въ коровьемъ маслѣ, и когда пошемибешъ и сдѣлается мягка, шо накачиваютъ добрымъ мяснымъ отваромъ; приправляютъ перцомъ и мушкашнымъ цвѣтомъ, и довариваютъ. Къ этому соусу подаютъ вещьину, осташки жаренаго мяса, разныя колбасы, и проч.

5434. **СОУСЪ СМЕТАННЫЙ СЪ БАРАНЬИМИ НОЖКАМИ.** Отваренныя бараньи ножки выкладываютъ въ холодную воду, и хорошенько ихъ очищаютъ. Въ каспрюлѣ расплаиваютъ кусокъ несоленнаго масла, обжариваютъ въ немъ изрубленный эшалотъ или лукъ, пепрушку; кладущъ туда же ножки, посыпаютъ немного мукою, наливаютъ смешаную, и варятъ часъ на умѣренномъ огнѣ; приправляютъ мушкашнымъ орѣшкомъ, и смощрятъ, чтобы сметана не спворожилась, для чего каспрюлю надобно без-

престанно вспряхивать, и когда поспѣетъ, выдавливаюшъ въ него соевъ изъ лимона.

**5435. СОУСЪ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ СМОРЧКАМИ.** Перемывъ и опилвъ опъ сморчковыхъ шляпокъ корешки, опкинувъ шляпки на рѣшето; сваривъ 4 яйца въ густую, изрубить ихъ мелко, прибавишь въ рубленыя яйца сырое яйцо, укропу, соли, перцу и эшимъ фаршировать сморчковыя шляпки, копорыя обжаришь на плафонѣ въ горячемъ маслѣ; оставшіеся корешки и шляпки изрубить мелче и изшинковавъ помельче вешчину вмѣстѣ съ изрубленными сморчковыми корешками и шляпками, поджаришь въ кастрюлѣ въ маслѣ, прибавя въ нее блага соуса, а при опускѣ,  $\frac{1}{2}$  фун. свѣжей смешаны; смѣшавъ съ эшимъ фаршированные сморчки, дашь всему раза два прокипѣть, попомъ класъ на блюдо и подавать на столѣ.

**5436. СОУСЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ МОЗГОВЪ.** Намочивъ въ холодной водѣ двѣ пары шелячьихъ мозговъ, снять съ нихъ перепонку и обланшировать въ соленой водѣ; опкинувъ ихъ на подсишку, завалять въ шертомъ хлѣбѣ съ яицами и жарить на плафонѣ въ горячемъ маслѣ, попомъ накладывать на блюдо боршикомъ и облишь краснымъ соусомъ съ капорсами.

**5437. СОУСЪ СЪ ТЕТЕРЕВАМИ.** Нашпиговать пещерей шпигомъ, изжаришь ихъ; соусъ къ нимъ сдѣлашь изъ шинкованной бѣлой кануспы; обложивъ жареными сосисками, влишь въ эпомъ соусъ ренскаго укуса и блага вина.

**5438. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ:** снявъ съ костей молодыхъ пещерей мясо, нафаршировать его хорошимъ фаршемъ и изжаривъ до готовности, разбишь шпучками и класъ на блюдо боршикомъ, въ средину сладкое мясо, а по боршику шпигованные амурешы; обливъ краснымъ соусомъ съ капорсами, оливками и свѣжимъ лимономъ, подавать на столѣ.

**5439. СОУСЪ СЪ ЯГНЯТИНОЮ.** Мясо ягняче разрѣзавъ на куски, обмышь, посыпавъ солью, инбиремъ, перцомъ, и обжаришь въ коровьемъ маслѣ

румяно. Послѣ того переложить въ кастрюлю, налишь винограднаго вина, пополамъ съ мяснымъ ошваромъ, и не много уксуса; приправишь мушкатнымъ цвѣшомъ, сахаромъ и лимонною коркою, прибавишь кусокъ коровьяго масла, смяшь съ щепощью муки, подбьшь эшимъ соусъ и варишь, пока сдѣлается густъ.

### СОШНИКЪ.

5440. **НАВАРКА СОШНИКОВЪ ЖОВЕРТОВА.** Когда сошникъ будетъ опкованъ изъ желѣза, какъ обыкновенно это дѣлается, то накладываютъ на конецъ его кусокъ чугуна, величиною въ большой палецъ и раскаляютъ до бѣла, однакожъ менѣе, нежели сколько нужно для спайки. Какъ скоро чугунъ начнетъ расплавляться, то разравниваютъ его желѣзною палочкою по всѣмъ часпямъ навариваемаго сошника. Чугунъ принаивается къ желѣзу, и сошникъ, такимъ образомъ пригошовленный, закаляютъ до бурога цвѣша, не разгорячая вновь. Эта работа гораздо легче и дешевле, нежели наварка спайки на желѣзо, потому что для этого нужно только раскалить желѣзо.

### СПАРЖА.

5441. **РАЗВЕДЕНИЕ СПАРЖИ.** (*Asparagus officinalis*. Linn.) Спаржа растетъ сама собою во многихъ Губерніяхъ южной и умѣренной части Россіи; не премѣнно спаржу для сшала надобно расшить въ огородахъ. Чтобы спаржа была мягка, то должно ее садить довольно глубоко, чтобы не выбѣгала она слишкомъ высоко наружу и можно бы было ее довольно глубоко срѣзывать; а чтобы она была вкусна, то должно землю, на которой она сидитъ, унавозить приличнымъ образомъ.

Буде надобно закладывать спаржнія гряды въ песчаномъ грунтѣ, то должно на 3 фуша песокъ вынуть и наполнить ямку хорошимъ перегнившимъ навозомъ, или лучше, класъ послонно перегнившій

навозъ и черную землю, и такъ продолжать попеременно, пока яма насыплется не очень полною; ее должно потомъ, при года сряду, всякую осень досыпать на ладонь хорошею, легкою, песчаную землю; для чего лучшею почищается составленная изъ равныхъ частей листовяного и перегнившего конского навоза, съ прибавкою въ нее пятой части песка. Такимъ образомъ готовится столько земли, сколько угодно имѣть грядъ.

Приготовленные гряды такъ оставляются на зиму, а весною перекапываютъ ихъ навозными вилами. Потомъ насыпается на нихъ отъ 6 до 8 дюймовъ хорошей земли, и гряды дѣлятся на три съ половиною фута ширины, и каждая гряда въ  $3\frac{1}{2}$  фута ширины разравнивается на два ряда. Послѣ чего, означивъ колышками всѣ мѣста, гдѣ сидѣть кустамъ, сдѣлавъ ямки, въ которыхъ они будутъ посажены, такъ чтобы ямка отъ ямки была во всѣ стороны на два фута. Однолѣтнія, двухъ или трехлѣтнія спаржевыя растенія бережно вынимаются навозными вилами изъ сѣменной гряды, не вырывая силою кореньевъ и не повреждая кроны. Коренья надобно немного обрѣзать, и сдѣлавъ въ срединѣ ямокъ маленькіе бугорки, на нихъ сажать кусты кроною вверхъ, и расправя коренья вокругъ, покрывать ихъ землею пригоршнями одною послѣ другой, и послѣ обжать рукою; наконецъ, когда вся гряда будетъ засажена, ямки совсѣмъ наполнить землею, такъ чтобы растенія были на полфута ею закрыты. Такимъ образомъ, посаженная спаржа выйдетъ изъ земли въ теченіе одного мѣсяца, и въ это время должно держать ее какъ можно чище. Если нѣкоторые кусты изъ вновь посаженныхъ пропадутъ или сгниютъ, то пустыя мѣста замѣчаются палочками, чтобы вслѣдующую весну опять ихъ засадить.

5442. Въ концѣ Сентября или началѣ Октября должно у молодыхъ спаржевыхъ кустовъ обрѣзать стебли на футъ отъ земли; гряды взрыть бережно навозными вилами, чтобы не повредишь рас-

шеній; насыпать на гряды на 3 или на 4 дюйма земли, и растенія попчасъ покрыть перегнившимъ навозомъ, для защищенія ихъ отъ морозовъ. Въ слѣдующую весну должно землю немного взрыть и крупной навозъ совсѣмъ сгрести въ дорожки, изъ которыхъ можно перегнившимъ уже навозомъ гряды поднять, если бы на расшеніяхъ не было на футъ земли; такъ должно поступать съ ними ежегодно въ печеніе прехъ лѣтъ; а по прошествіи этого времени, спаржа будетъ сидѣть довольно глубоко, и земли на нее насыпать уже не нужно, а должно только всякую осень покрывать гряды на четверть или на поларшина навозомъ изъ парниковъ, который весной снимается съ грядъ, и служитъ какъ для согрѣванія спаржи зимою, такъ и для удобренія земли, потому что осенними дождями выщелачивающіяся изъ навоза питательные его соки.

5443. Точно такъ же должно поступать и на всякомъ грунтѣ, только при заложеніи спаржевыхъ грядъ, смотря по добротѣ земли, не нужно такъ глубоко выкапывать ямокъ и не столько нужно навоза. Спаржу никогда не должно сажать осенью, но весною, какъ земля опиваетъ. Въ претъемъ году можно уже начать рѣзать спаржу съ посаженныхъ двухлѣтнихъ растеній, но умѣренно, чтобы въ слѣдующемъ году имѣть ее въ большемъ количествѣ; если же посажены прехлѣтнія растенія, то можно рѣзать ихъ годомъ раньше.

Если нѣтъ готовыхъ для разсадки растеній, то можно на вышесказанныя гряды попчасъ сѣять сѣмена, не пересаживая ихъ, только спаржу рѣзать годомъ позже. Точно въ такомъ же разстояніи, какъ сказано объ расшеніяхъ, должно поставитъ маленькіе колышки, по обѣимъ сторонамъ каждаго колышка сдѣлать пальцемъ ямки, отъ одного до двухъ дюймовъ глубиною, въ каждую ямку положить по два зерна и насыпать землю. Больше одного растенія оставлять не должно, а впрочемъ поступать съ ними такъ, какъ выше сказано. При такомъ правильномъ

содержаніи, гряды остаются годными для употребленія 20 лѣтъ.

**5444. СВЯНІЕ СВМЯНЪ.** Для разведенія спаржевыхъ расшеній должно, осенью или рано весною, свѣять мена въ мягкую и жирную землю, рядами, очень рѣдко, въ маленькія бороздки, и покрыть ихъ доспашочно землею. Если свѣмена свѣжи, то должны они взойти въ 8 или 9 недѣль; тогда должно ихъ чаще выпалывать и, гдѣ сидѣли очень часто, продергивать.

Для сбора свѣмянъ надобно назначать еще свѣсны лучшіе стебли, не срѣзывать ихъ, а оставить пока ошцвѣтушъ и принесушъ свѣзлыя свѣмена. Срѣзывать спаржу надобно тонкимъ острымъ ножикомъ. Землю должно, на нѣсколько дюймовъ глубиною, бережно отгрести на сторону, чтобы не повредить близь сидящихъ кустовъ; ножъ пускать внизъ наклонъ, и однимъ разомъ ее срѣзывать; если же ударъ попадетъ въ крону кореньевъ, то это мѣсто начинаетъ гнить, и кустъ обыкновенно пропадетъ. Лучшее время для срѣзыванія спаржи, рано поутру и ввечеру. Срѣзывать ее должно, по самой большой мѣрѣ, только до половины Іюня.

**5445. ЧТОВЫ ИМѢТЬ СПАРЖУ ВО ВСЮ ЗИМУ,** должно имѣть хорошій запасъ спаржевыхъ грядъ, чтобы всегда можно было ихъ мѣнять. Надъ ними дѣлаются ящики изъ досокъ, обкладываются самымъ свѣжимъ навозомъ, и какъ скоро навозъ простынетъ, тотчасъ переменяется; также иногда ставятся пуда и печи, какъ то дѣлаютъ поргующіе спаржею. Огородники, производящіе сію значительный поргъ въ большихъ городахъ, поступаютъ при томъ безъ дальнихъ околичностей: они кладутъ множество свѣжаго навоза на шѣ гряды, кошорыя хотѣли приставлять, и снимаютъ его всякой разъ, когда надобно срѣзывать спаржу. Этотъ способъ конечно дешевле, но такимъ образомъ много спаржи бываетъ поломано, и гряды портятся.



**5446. СПОСОБЪ ВЫВОДИТЬ ЧРЕЗВЫЧАЙНО КРУПНУЮ НЪЖНУЮ СПАРЖУ.** Весною, какъ скоро только покажется спаржа, должно выбратьъ въ каждомъ кускѣ по одному сильному побѣгу, которъй только что хочеть показаться изъ земли, и накрышь его круглою бушлыкою темнозеленаго стекла, впуская показавшійся ростокъ въ горлышко, которое и вшыкается для сего пальца на два въ землю. Бушлыка утверждается надъ нимъ къ верху дномъ, посредствомъ четырехъ воткнутыхъ палочекъ, къ которымъ она и привязывается. Лишенный такимъ образомъ воздуха и солнца, спаржевый побѣгъ въросшаетъ очень скоро до дна бушлыки, потомъ оборачивается внизъ, и доросши до шейки, роснетъ опять вверхъ, потомъ опять внизъ и, такимъ образомъ наполнивъ всю пустышу бушлыки, поднимаетъ ее на себѣ вверхъ. Въ это время спаржу срѣзываютъ и, бушлыку разбивши, вынимаютъ странной фигуры спаржу, въсомъ ошъ одного до полутора фунта, которая при томъ ошмѣнно нѣжна и вкусна.

**5447. АНГЛІЙСКІЙ СПОСОБЪ СОХРАНЯТЬ НА ЗИМУ СПАРЖУ.** Берутъ чистую и сухую бочку, кладутъ на дно ея сухой слой муки, или высушенныхъ на печкѣ опрубей, смѣшанныхъ съ нѣкоторымъ количествомъ также высушенной соли, а сверху его укладываютъ слой спаржи такъ, чтобы роспки ея не касались другъ друга; далѣе кладутъ новой слой опрубей съ солью, за нимъ слой спаржи, и наполняютъ такимъ образомъ бочку почти до другаго дна, а сверху все заливаютъ расплавленнымъ саломъ и закупориваютъ другое дно. Приготовленная такимъ образомъ бочка съ спаржею должна быть снаружи хорошо осмолена, чтобы внутрь ея не могъ проникать наружный воздухъ. Этимъ способомъ можно сохранять спаржу во всю зиму. Когда нужно употребить ее въ пищу, то ее должно вымыть и хорошенько обшереть. Осмѣящиеся послѣ нея опруби съ солью, можно употребить въ кормъ скоту.

## СПИРТЪ.

5448. **СПИРТЪ ВИННЫЙ.** Это есть горѣлка, отдѣленная отъ большей части воды. Степени спирта бываютъ очень различны, смотря пошому, сколько въ немъ находится воды. У насъ извѣсны они подъ именемъ водки, спирта, крѣпкаго спирта; впрочемъ эти названія весьма неопредѣлительны. Самой чистой спиртъ, лишенный почти совершенно всей воды, называется *Алкоголемъ*, словомъ Арабскимъ, и во всей почши Европѣ принятымъ.

Алкоголь получается изъ горѣлки, нѣсколько разъ перегнашой, и безъ различія, изъ чего бы она ни была добыта, изъ хлѣба ли, винограднаго вина, картофеля, или какихъ либо плодовъ.

5449. Чтобы получить самой крѣпкой и чистой спиртъ (алкоголь), то перегоняютъ спиртъ нѣсколько разъ, и наконецъ съ такими веществами, кошорыя съ водою имѣютъ гораздо болѣе сродства, и пошому отнимаютъ у спирта всю воду, въ немъ еще содержащуюся, для чего и употребляютъ: винный камень, гипсъ, соленокислая извѣстка, и ш. п., кошорыя въ колбы кладущя сухія и даже пережженыя и шолченныя въ порошокъ. Перегонка съ этими веществами производится на самомъ легкомъ огнѣ.

Такимъ образомъ перегнашой, чистой винный спиртъ представляеть безцвѣтную прозрачную жидкость, имѣющую пронцапельный запахъ и жгучій вкусъ. Такой спиртъ очень горючъ, легко загорается отъ приближенія огня, и будучи зажженъ, горитъ синимъ слабымъ пламенемъ, безъ дыму и копоши, и сгораеть весь, не оставляя по себѣ никакого остатка; онъ не превращается въ швердый видъ и отъ искусственнаго самаго сильнаго холоду. Онъ испаряется легко, а закипаетъ при 64° Реом. Съ водою соединяется во всѣхъ возможныхъ пропорціяхъ.

5450. **ДОВГОТУ СПИРТА** испытываютъ, въ общежитіи и шорговлѣ, нѣрѣдко посредствомъ зажи-

ганія его съ шрусомъ, хлопчатую бумагою, или порохомъ, и судящъ о его крѣпости по шому, когда загорящся отъ него эти вещи; но эта проба не вѣрна. Конечно отъ слабаго спирша не зажгушся ни шрушъ, ни порошокъ, пошому, что остающаяся вѣнемъ вода будетъ шому препяшшвовашъ; но все еще много шепеней между спиршомъ прешо, и спиршомъ самымъ крѣпкимъ (алкоголемъ), и пошому шеперь гораздо вѣрнѣе испышываютъ крѣпость его посредшвомъ Ареомешровъ (Алкоголимешровъ), каковы сушъ: Гг. Боме, Карриера, Бека, Фихшера, Траллеса и пр., которые можно получашъ отъ шоргующихъ опшическими или вообще Физическими инспруменшми. Траллесовъ алкоголимеръ можно предпочешъ всѣмъ другимъ.

5451. УПОТРЕБЛЕНІЕ СПИРТА чрезвычайно велико: онъ служишъ для распворенія множештва смолъ, ѣдкихъ щелочей, расплавливающихся солей, для дѣланія премногихъ химическихъ операцій; для пригошвленія весьма хорошихъ лаковъ; для опдѣленія ѣдкихъ щелочныхъ солей; для пригошвленія многихъ сложныхъ шѣлъ; для пригошвленія нафшъ, ээировъ; для ослабленія кислотъ, для дѣланія шинкшуръ и ликеровъ; его упошребляющъ, какъ лучшее средство, для предохраненія отъ порчи распшительныхъ и животныхъ веществъ; для жженія въ лампадахъ; для леченія какъ наружныхъ шапъ и внутрешнихъ болѣзней, въ какихъ случаяхъ смѣшивающъ его съ водою, или съ другими веществами. Впрочемъ, для большей части домашнихъ пошребъ, годенъ спиршъ не самой крѣпкой, но водка.

5452. СПОСОБЪ ДОВЫВАТЬ КРѢПКІЙ ВИННЫЙ СПИРТЪ, или алкоголь, везъ перегонки. Замѣчено, что слабый спиршъ въ бушылкѣ, завязанной пузыремъ, въ шепломъ и сухомъ воздухѣ, самъ собою сгушцаешся. Это дѣйствіе основывается на шомъ, что сквозъ перешонки животныхъ удобно проходятъ пары водяные, и совсѣмъ не проходятъ пары виннаго спирта. Г. Семлерингъ нашелъ

опытами, и Профессоръ *Щегловъ* подтвердилъ ихъ также, что спиртъ, налишый въ пузыри, дѣлается крѣпче. Для этого употребляютъ бычачьи и шелячьи пузыри, приготовленные или очищенные надлежащимъ образомъ. Ихъ мочатъ нѣкоторое время въ водѣ, моютъ, надуваютъ и очищаютъ снаружи отъ жира, пленокъ и проч., а потомъ выворачиваютъ, и дѣлаютъ тоже со внутреннею ихъ поверхностью. Очищивши пузыри, сушатъ ихъ и обмазываютъ, какъ внутри такъ и снаружи, растворомъ рыбаго клея, отъ котораго они дѣлаются крѣпче и пропускаютъ лучше пары воды. Когда хотяшь употребить такой пузырь для сгущенія спирта, то его наливаютъ спиртомъ не совершенно полною, завязываютъ крѣпко и шавятъ (или вѣшаютъ) надъ песчаную баню, или у теплой печи.

Изъ фунта спирта, въ 27° или 28° по крѣпости, завязаннаго такимъ образомъ въ пузырь, въ нѣсколько дней убываетъ четвертая часть по объему, и получается внутри пузыря спиртъ почти безводный въ 42°.

5453. Одинъ пузырь можетъ служить для сотни такихъ производствъ, наконецъ, онъ становится желтобурымъ и жесткимъ; впрочемъ новый пузырь лучше пропускаетъ пары воды. Замѣчено, что слабый спиртъ испускаетъ въ данное время болѣе воды нежели крѣпкой, при всѣхъ прочихъ одинакихъ обстоятельствахъ. Этимъ способомъ, при помощи искусственной теплоты, можно получить безводный спиртъ (алкоголь) въ 12 и даже 6 часовъ; для чего достаточна и лѣтняго солнечнаго жара.

Вина, завязанныя въ пузыри, не получаютъ дурнаго запаха; но они дѣлаются темнѣе цвѣтомъ, душистѣе, пріятнѣе вкусомъ и пьянѣе (болѣе содержатъ спирта).

**СПИРТЪ МУРАВЬИНЫЙ;** см. § 3035.

**СПИРТЪ МЫЛЬНЫЙ;** см. § 3078.

**СПИРТЪ НАШАТЫРНЫЙ;** см. §§ 3272, 3243.

## СПОРЫНЬЯ.

5454. спорынья или рожки есть болѣзнь ржаныхъ сѣмянъ; но примѣчается также въ пшеницѣ и ячменѣ. Сѣмяна, получившія эту болѣзнь, гораздо ширше и длиннѣе здоровыхъ, почему и выдаются далеко изъ чашечки, и бывають иногда прямы, а иногда съ кривизною. Они вообще представляють родъ твердыхъ и ломкихъ наростовъ, цилиндрической или нѣсколько угловатой фигуры, похожей на рога, отъ чего на Русскомъ языкѣ и названы рожками. Они обыкновенно шемно-фіолетоваго цвѣта, а въ срединѣ больше или меньше бѣлаго.

Причина этой болѣзни сѣмянъ до сихъ поръ еще точно не извѣстна, почему и средства избавившьяся отъ нее также нѣтъ.

Если въ муку ржаной или пшеничной случится много спорыни, то она бываеть причиною разныхъ болѣзней у людей, копорые такую муку употребляютъ въ пищу въ большомъ количествѣ. Отъ этого приключаются: головокруженіе, онѣмніе рукъ и ногъ, сухой антоновъ огонь, и проч.

Спорынья легко выпадаетъ изъ колосьевъ, но и остальную послѣ молоченья легко отдѣлять рѣшетами, чрезъ дыры копорыхъ проходятъ одни шолько сѣмяна, а спорынья въ нихъ остаешся.

## СТАЛЬ.

5455. **АНГЛІЙСКІЙ СПОСОБЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ ЛИТУЮ СТАЛЬ.** Это изобрѣшеніе Англичанъ. Рубятъ обыкновенную сталь на мелкіе кусочки, и потомъ ее расплавляютъ въ плавильномъ горшкѣ съ прибавкою такихъ камней, копорые превращаются въ стекло. Эти вещи кладутся для шого шолько, чшобы они превращаясь въ стекло, всплыли наверхъ и защищали сталь отъ дѣйствія на нее воздуха. Иногда для этого употребляютъ просто обыкновенное бѣлое стекло.

Когда вся смѣсь расплопшся, то выливаютъ ее въ бруски, копорые посредствомъ легкаго нагрѣ-

ванія сѣ осмошрипельноспію выковываюшѣ молодыми въ полоски. Опѣ такою обихода сѣ спалью, она дѣлается упруже, легче расплавливается, превосходитѣ всѣ другіе соршы спали въ швердоспи и мелкоспи сыпи; изѣ такой-шо спали выливаюшся и выдѣлываюшся всѣ лучшія спальныя Англійскія вещи.

**5456. Французскій способъ дѣлать литую сталь.**  
**Г.** Ключе измѣнилъ нѣсколько способѣ пригото-  
 вляшѣ лишую спаль такимѣ образомъ: на двадцашѣ  
 часпей желѣза берутѣ шестѣ часпей мѣла, или  
 извешковаго шпаша, мрамора или алебастра, и  
 еще шестѣ часпей порошка изѣ разбишыхѣ Гес-  
 сенскихѣ плавильныхѣ горшковѣ. Все эшо пере-  
 мѣшивается такимѣ образомъ, чшобы распопив-  
 шись, оно совершенно закрывало желѣзо отѣ при-  
 косновенія къ нему воздуха. Все эшо разгоря-  
 чаюшѣ исподоволь, и наконецѣ производяшѣ такой  
 жарѣ, отѣ котораго желѣзо расплавливается. Въ  
 такомѣ состояніи поддерживаюшѣ огонь часѣ вре-  
 мени, чшобы два фунта желѣза могли превра-  
 щиться въ швердую спаль, которую бы можно  
 было ковать, какому свойсшва обыкновенная лишая  
 спаль не имѣетѣ.

**5457. способъ воронить сталь.** Надобно поверх-  
 носпѣ спали хорошенъко выполировапѣ и ее дер-  
 жашѣ въ жару, которой бы былѣ одинаковѣ, и не  
 дымилѣ, какѣ напримѣрѣ: огонь зажженнаго вин-  
 наго спирта, или жарѣ раскаленнаго желѣза, или  
 горячей золы. Равномѣрной жарѣ золы можно  
 предпочестѣ всѣмѣ другимѣ; для мелкой работы  
 вещицу спальную нагрѣваюшѣ въ золѣ, и при-  
 лежно примѣчаюшѣ, получила ли вещица синева-  
 шой цвѣтѣ; шогда ее вынимаюшѣ изѣ золы.

Буде нужно, шо можно эши вороненія мѣста  
 посредствомѣ соляной кислоты уничтожашѣ, и та-  
 кимѣ образомъ производяшѣ всякія фигуры.

**5458. способъ сбергать стальные вещи отъ  
 рожчи воздухомѣ и сыростію.** Въ Анліи наво-

дять на спальные вещи тонкой слой упругой резины или каучука (гумми-эластикъ), копорая предохраняетъ ихъ отъ воздуха и сырости. Эта резина, пошому, что не измѣняется отъ нагрѣванія, приспаетъ къ спали, и легко съ нее очищается, найдена весьма удобною для этой цѣли.

Гумми-эластикъ расплаиваютъ въ закрытой посудинѣ, чтобы она не загорѣлась, и разгорячаютъ ее шакъ, что въ этомъ жару могъ бы свинецъ растопиться, причемъ ее безпрестанно мѣшаютъ, чтобы она не пригорѣла. Это изобрѣшеніе *Акинса*, *Перкинса* еще болѣе усовершенствовалъ.

**5459. СПОСОБЪ ВОРОНИТЬ СТАЛЬ ВЪ КОФЕЙНЫЙ ЦВѢТЬ.** Надобно взять большой спеклянный спаканъ, и всыпать въ него шоловой или поваренной соли шолько, чтобы оставалась пустою шолько шрепя его часъ; на эту соль лишь по немногу дымящуюся сѣрную кислоту, отъ чего произойдетъ паръ, надъ которымъ держаъ спальную или желѣзную выполированную вещь до шѣхъ поръ, пока она получитъ кофейной цвѣтъ, копорой можешъ быть свѣплѣе и шемнѣе, какъ кому угодно, почему шолько времени и надобно держаъ сталь надъ паромъ. Часа черезъ шри послѣ этого вороненую вещь надобно покрыть раза два лакомъ, ниже сего описаннымъ. (5460). Вещи шакимъ образомъ пригошовленные, бываюшъ очень хороши и шмало не ушупаютъ Англійскому вороненію.

**5460. СПОСОБЪ ПОКРЫВАТЬ ЛАКОМЪ ВОРОНЕННЫЯ ВЕЩИ.** На одинъ шшофъ виннаго спирта взять полфунша сандарака, шешнадцатъ золошниковъ гуммилака въ палочкахъ и шридцатъ два золошника канифоли; все это положиши въ приличный сосудъ, и когда смолы разойдутся въ спиртъ, прибавиши полфунша шерпеншина. Для покрыванія вещей, вороненыхъ въ кофейной цвѣтъ, можно прибавиши канифоли еще шестъ золошниковъ, пошому, что она сообщаетъ швердость лаку. Когда

всѣ эти вещи, копорыя должны спояшь въ тепломъ мѣстѣ, совершенно распусытсѣ, тогда шу вещь, копорую нужно покрыть лакомъ, сперва надобно нагрѣшь, а попомъ щепинною кистью покрышь раза два, и смопрѣшь чшобы не было ласовъ. Вещи, вороненыя въ синій цвѣтъ, шакже покрываютсѣ лакомъ; но для ихъ меньше надобно нанифоли.

**5461. ЧИСТКА СТАЛЬНЫХЪ ВЕЩЕЙ.** Надобно взяшь одинъ лопъ оловянной золы, два лопш оленьяго пригошовленнаго рога, и два лопш виннаго спирта; все смѣшашъ вмѣстѣ, и эшою смѣсью наширашь спальныя вещи, и попомъ выпереть ихъ пропускнуою мягкою бумагою.

**5462. ДРУГОЕ И САМОЕ ОВЫКНОВЕННОЕ СРЕДСТВО.** Берушь пригошовленнаго наждака, копорый смочивши водою или масломъ, чистяшь имъ спальныя вещи, попомъ чистяшь сухимъ наждакомъ и вышираюшь. Наводяшь лакъ, къ расплавленной резинѣ прибавляя шерпеншинное масло, опъ копорого резина удобнѣе приспаетъ къ спали, между пѣмъ какъ шерпеншинъ улетаешь, оспавляя на спали резину въ видѣ тонкаго лака, непронускающаго сырости. Эшотъ лакъ можно посредствомъ мягкой щепочки, обмоченной теплымъ шерпеншиномъ, опашъ удобно счистишь.

### СТЕКЛО.

**5463. СПОСОВЪ СООБЩИТЬ СТЕКЛУ ТАКОЕ СВОЙСТВО, ЧТОВЫ ОНО НЕ ЛОПАЛОСЬ ОТЪ ХОЛОДА И ЖАРУ.** Если взяшь, напрымѣрв, рюмку \*, положишь въ холод-

---

\* Я повшорилъ эшотъ опытъ зимою съ нѣсколькими спаканами блага сшекла, наливая ихъ, когда они шолько что внесены были съ двора, кипашкомъ, и выливши кипятокъ, наливалъ ихъ шотчасъ самую холодную водою, спаканы не шреснули; но всякаго ли сорша сшекло можеть выдержашъ шакія перемѣны, рѣшашъ дальнѣйше опыты. Д.



ную воду и нагрѣвать ее исподоволь, пока она закипитъ, потомъ дать водѣ остынуть, и тогда рюмку вынуть, по чрезъ это рюмка получитъ способность переносить скоропостижныя перемены температуры, начиная отъ самой холодной температуры атмосферы, даже до температуры кипячей воды.

Если вздумаешь вдругъ въ одномъ коплѣ кипящую нѣсколько стекляннѣй посуды, какъ шо: стакановъ, рюмокъ, графинсвъ, бумылковъ, то надобно ее перекаладывать соломою, или другимъ чѣмъ-нибудь, чтобы она не побилась одна о другую, или объ стѣны и дно копла, когда вода начнетъ кипѣть и чрезъ шо придетъ въ движеніе; вода должна покрывать посуду пальца на три или четыре. Нагрѣвая воду исподоволь и кипящая минуя пять, потомъ, погасивши огонь дающъ остывать, и когда остынетъ совершенно, тогда уже посуду изъ нее вынимающъ. Если случится иногда стекло подвергаться сильнѣйшему жару, нежели какъ въ кипячей воды, то къ водѣ, въ которой ихъ сперва надобно кипятить, нужно прибавлять соли, или вываривать ее въ маслѣ.

**5464. СПОСОБЪ ОБРЕЗЫВАТЬ СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ.**  
Если нужно обрѣзать тонкій стекляннѣй стаканъ, бакалъ и тому подобное, то это легко сдѣлать: вытерши хорошенько стаканъ внутри и снаружи, налить его льнянымъ масломъ по шо мѣсто, по которое надобно обрѣзать; потомъ взять кусокъ желѣза, толщиной поменѣе вершка, раскалить его до красна, опустить раскаленный конецъ въ сосудъ, налитый масломъ, шакъ, чтобы онъ былъ погруженъ въ масло пальца на два. Отъ этого тотчасъ образуется на поверхности жидкости весьма тонкій слой пригорѣлаго масла, и стаканъ преснетъ, по окружности его. Если стаканъ сполать прямо, и желѣзо погружаемо было осторожно, ш. е. не взбалтывая масла, то стаканъ обрѣжется чрезвычайно вѣрно. Средство это можетъ быть полезно во многихъ случаяхъ.

5465. СПОСОБЪ РАЗРѢЗЫВАТЬ СТЕКЛО УГЛЕМЪ. До сихъ поръ намъ извѣстно одно только шгло, которымъ можно дѣлать глубокіе на стеклѣ надрѣзы; это алмазъ, прочія же шгла, какъ напр: швердозакаленная спаль, кремь и другія, рѣжушъ его очень не надежно, или лучше сказать, только царапаютъ; впрочемъ и самый алмазъ можетъ быть употреблемъ съ желаемымъ успѣхомъ для надрѣзыванія однихъ лишъ плоскихъ спеколъ.

Между шгмъ въ хозяйствѣ было бы очень полезно умѣть обрѣзывать разныя стеклянныя вещи, какъ-то: надбишья бупылки, склянки, спаканы и другіе сосуды, изъ которыхъ еще большею частію можно сдѣлать какую нибудь чашечку, спаванчикъ, ободокъ и тому подобное; также въ химическихъ лабораторіяхъ и въ нѣкоторыхъ масперскихъ случаяхъ иногда надобность укоротить горло у реторшы, обрѣзать стеклянную трубку, и п. п.; все это пребуетъ нѣкошораго умѣнья и особыхъ пріемовъ. Конечно хорошій плоскій шерпугъ можетъ оказать въ такомъ случаѣ нѣкошорую услугу, но работа имъ большею частію неудобна, медленна и не надежна, почему и надобно искать другихъ средствъ, за всегдашній успѣхъ которыхъ можно было бы ручаться вѣрнѣе.

5466. Для разрѣзыванія очень толстаго стекла, напр., горла большой реторшы; надобно прибрать мѣдное или желѣзное кольцо, которое бы хорошо и вездѣ плотно къ горлу реторшы приходилось въ томъ мѣстѣ, гдѣ хошяшъ его опрѣзать; раскаливъ кольцо до красна, должно надѣшь его на стекло и оставишь въ прикосновеніи съ нимъ около полуминушы, потомъ сдвинувъ кольцо, въ шуже минушу капнушь на горячее мѣсто каплю холодной воды, опъ чего стекло потчасъ же лопнетъ и опвалитъ. Въ химическихъ лабораторіяхъ запасаютъ обыкновенно нѣсколько шакихъ колецъ, соединяя ихъ по два мепаллическимъ спержнемъ.

5467. Когда не случится мепаллическихъ колецъ, то ихъ можно замѣнить толстою бумажною нишкою,

напишанною скинидаромъ; обявзавъ такую нитку вокругъ стекла, надобно ее зажечь, и когда она сторитъ, въ ту же минути спрыснуть стекло холодною водою, ошъ чего оно такъ же лопнетъ и развалишя.

5468. Есть еще прешій способъ рѣзать стеклянныя трубки и другія вещи: чшобъ обозначишь мѣсто, на кошоромъ хотяшъ сдѣлать разрѣзъ, навязывающъ подлѣ него съ обѣихъ сторонъ тонкую мепаллическую проволоку, какъ можно крѣпче, пошомъ между этими проволочными кольцами обвертывающъ около стекла такую же проволоку въ одинъ рядъ; взявъ кольца трубки или сосуда лѣвую рукою, въ правую берущъ кольца проволоки и какъ можно быспрѣе движущъ ее назадъ и впередъ; причемъ стекло ошъ шренія такъ сильно разгорячается, что черезъ нѣсколько секундъ трубка раздѣляется на двое, и разрѣзъ бываетъ такъ чистъ и правиленъ, какъ шлифованный.

5469. Однакожъ лучшее средство для разрѣзанія стекла, только не очень толстаго, есть *горячій уголь*. Но какъ обыкновенный уголь очень скоро гаснетъ, и конецъ его шощасъ пришупляется, то его надобно приготошляшь особымъ образомъ, а именно слѣдующимъ: а) десять драхмъ Аравійской камеди, распворишь въ двухъ унцахъ воды, или въ такомъ количествѣ, чшобы растворъ имѣлъ шри унца воды; б) полунца праганшовой камеди, распушишь въ такомъ количествѣ кипятка, чшобъ по превращеніи этого раствора въ студенистое вещество, онъ занималъ объемъ чешырехъ унцовъ воды; в) двѣ драхмы спирансы (*storax calamita*) распворишь въ полунцѣ съ прешью крѣпкаго виннаго спирта, имѣющаго опношительную плотность 0,85; наконецъ д) полунца роснаго ладона распушишь въ  $\frac{2}{3}$  унца шого же спирта. Смѣшавъ вмѣстѣ растворы: а и б, прибавишь въ смѣсь растворы в и д, размѣшивая ихъ какъ можно лучше. Потомъ всыпашъ въ смѣсь ошъ 3

до  $3\frac{1}{2}$  унцовъ липоваго или березоваго угля, хорошо сполченаго и просѣяннаго сквозь часпое шелковое сито, и расширяшь всю эту смѣсь въ чугунной спупкѣ до тѣхъ поръ, пока выйдетъ изъ нее совершенно однородное тѣсто. Размявъ и размѣсивъ это тѣсто, скашашъ изъ него палочки, полчиною въ лебединое перо, длиною же дюймовъ въ восемь, и высушишь ихъ въ шепломѣ мѣстѣ. Чтобы тѣсто не прилипало къ доскамъ, на которыхъ оно капается, надобно подсыпашъ подъ него угольный порошокъ. Здѣсь главное вниманіе должно обращать на то, чтобъ уголь былъ какъ можно мельче, а тѣсто мягко и совершенно однородно.

5470. Для разрѣзыванія стекла берутъ одну такую палочку, зажигающъ ее съ котораго нибудь конца, и дающъ свободно горѣть, пока она заоспрится. Вода такимъ раскаленнымъ оспрѣмъ по стеклу, можно сдѣланную на немъ шрецину вести куда угодно, также легко, какъ черпу, проводимую по бумагѣ перомъ или карандашемъ. Если стекло, которое надобно разрѣзать, не имѣетъ еще шрецины, то его должно съ краю нѣсколько подпилить шерпугомъ и, приложивъ къ этому надрѣзу раскаленный уголь, сдѣлашь сквозную шрецину, которую потомъ уже можно вести по произволу.

5471. Если понадобится обрѣзать горло респорты, и опрѣзанную часть сохранишь въ цѣлости, или разрѣзать склянку пополамъ, начиная съ середины, а не съ краю, то надобно сначала сдѣлашь на ней шерпугомъ продолговатый надрѣзъ, пошому направленію, по которому склянка должна быть перерѣзана, а къ краю сдѣланной шерпугомъ черпы приложитъ горячій уголь, отъ чего во всю длину ея сдѣлаешся сквозная шрецина, которую потомъ уже можно продолжать какъ надобно, тѣмъ же углемъ. Чтобы, при разрѣзываніи стекла эшимъ способомъ, не сбихся съ надлежащаго пуши, не худо обозначашъ его предварительно черпами или перевязкою изъ нитокъ. Такимъ образомъ съ не-

большую привычку можно рѣзать всякое стекло такъ же часто и удобно, какъ обыкновенно рѣжутъ спечальщики алмазомъ по линѣйкѣ. Чтобы хорошенько приучить къ этому свою руку, надобно поупражнять ее. Разрѣзывая стаканы улиткообразно сверху до низу, получается известная игрушка: стаканъ, который, будучи наполненъ водою, ни какъ не можетъ быть приподнятъ къ верху иначе, какъ за дно, потому что, если его взять рукою за середину или за края, то онъ весь выпянешся, и вода изъ него прольется. Эти стаканы дѣлаются слѣдующимъ образомъ: прилѣпивъ къ краю стакана нишку сургучемъ, или воскомъ, обмотать ее около него спиралью до самого дна, гдѣ и прилѣпить нишку сургучемъ же; потомъ, надрѣзавъ край стакана шерпугомъ, прикоснувшись къ этому надрѣзу горячимъ углемъ, сдѣлается трещина, которую и вести по нишкѣ до самого ея конца.

**5472. СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ ОКОННИЧНЫЯ СТЕКЛА.**  
Употребляютъ для чистки спечаль сукновальную землю, мелко сполченую, и лучшимъ образомъ очищеную отъ всѣхъ постороннихъ частей, которые могли бы испорчить поверхность стекла.

Насыпавши этой земли на полотняную вешку, прутъ ею стекла. Буде же стекла, пошерявшія свой обыкновенный лоскъ, отъ этой земли не сдѣлаются чистыми, но моютъ ихъ селипрною кислотою, разведенною большимъ количествомъ воды и потомъ обмываютъ чистою водою.

**5473. СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ ШЛИФОВАННЫЯ СТЕКЛА.**  
Посуда хрустальная шлифованная дѣлается обыкновенно съ прибавкою большого количества солей, отъ чего шлифованная мѣста отъ долгаго употребленія дѣлаются темными. Чтобы такая посуда была всегда свѣтла, то надобно ее чаще мыть щелокомъ, изъ правой золы сдѣланнымъ, и процѣженнымъ сквозь пропускающую бумагу, а если въ этотъ щелокъ прибавлять по немногу соли, то посуда сдѣлается еще чище.

Стекла и посуду, запачканныя масломъ и лаками, можно дѣлать чистыми, варя ихъ въ паромъ же щелокъ; а чтобы они не могли разбиться, по въ коплѣ или горшкѣ перекладывать ихъ соломою, и доводишь щелокъ до кипѣнія; посуду вынувши изъ кошла, еще шеплюю вышерешь.

**5474. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ИЗЪ СТЕКЛА НИТИ ДЛЯ УКРАШЕНІЙ.** Когда стекло хорошо разгорячится, въ огнѣ, по изъ него можно дѣлать все какъ изъ мягкаго воску; и припомъ можно его выпягивать въ нити чрезвычайно тонкія и длинныя.

Такимъ образомъ выпянутое стекло употребляется вмѣсто перьевъ на дѣпскія шляпки и на другія вещи, гораздо тонѣе волосовъ, и которыя сгибаются и развѣваюся въ воздухѣ какъ перья или волоса.

Способъ дѣлать такія нити очень простъ: для этого нужны два работника. Одинъ изъ нихъ держитъ кончикъ стекла надъ пламенемъ лампы, и когда оно сдѣлается отъ огня мягкимъ, по другой зацѣпляетъ спекляннмъ крючкомъ за кончикъ размягченнаго стекла и опадаясь съ крючкомъ, выпягиваетъ спеклянную нить, не отрывающуюся отъ куска стекла; потомъ эту нить прикладываетъ къ колесу, имѣющему поперечникъ около двухъ фушовъ съ половиною, вершитъ это колесо такъ скоро, какъ хочешь, и выпягивая нити, раздѣляетъ ихъ по его окружности.

Масса стекла, которую держатъ надъ ламною, уменьшается нечуспвипельно, часпи ея охлаждающаяся по мѣрѣ удаленія отъ пламени и соединяются тѣсибе съ шѣми, которыя за ними слѣдуютъ. Часпицы самыя близкія къ пламени, имѣютъ меньше другихъ связи, а потому весьма легко уступаютъ усилію другихъ птяущихъ ихъ къ колесу.

Окружность этихъ нитей бываетъ обыкновенно не совсѣмъ кругла; въ при или чепыре раза шире нежели толще. Бываютъ изъ нихъ такія нити,

копорыхъ) полщина не превышаетъ полщины нипи шелковичныхъ червей, и копорья удивительно гибки.

5475. **СРЕДСТВО ВЪЛЫМЪ (ВЪЗЦВѢТНЫМЪ) СТЕКЛАМЪ ПРИДАВАТЬ АЛМАЗНЫЙ ВЛЕСКЪ.** Надобно взявъ листоватаго олова, какое употребляется для подкладки зеркалъ, и вырѣзавъ изъ него ровныя чашницы такой величины, чшобы они могли наполнить поверхность ямки, въ копорую должно вставлено быть стекло. Три такихъ чашницы положиши одну на другую, и смочивши всю внутреннюю поверхность ямки не густою камедною водою, и давши ей сколько высохнушь, чшобы только она немножко клейка была, положиши шуда эши при чашницы оловяннаго листка и уложиши ихъ такъ, чшобы онѣ заняли всю поверхность ямки ровнѣе, сколько можно. Потомъ эшу ямку нагрѣвши и налиши въ нее теплой ршупи, копорую, подержавши такъ минушы при или чешыре, опять осторожно вылиши вонъ.

Послѣ этого берется стеклышко и вставляется въ ямку, причемъ надобно сморѣвши, чшобы для него сколько было оставлено мѣста, чшобы оно не могло сдвинуть ни олова ни ршупи.

Блескъ стекла, такимъ образомъ оправленнаго, будетъ и сильнѣе и длинѣе долѣе, нежели безъ эшой подкладки, пошому что въ ямку ни какъ не можешъ зайти сырость, весьма вредная въ такихъ случаяхъ.

Эша подкладка усиливаетъ блескъ стекла или другой прозрачной машерии, неимѣющей сильнаго блеска; особливо же она увеличиваетъ блескъ стеколъ, или лучше сказать спразовъ, и дѣлаетъ ихъ похожими на алмазъ; впрочемъ эша подкладка годится только для спразовъ, имѣющихъ плоскую наружную поверхность, и пошому можно поддѣлывать такимъ образомъ только розеты.

5476. **СОСТАВЪ ДЛЯ СКЛЕИВАНІЯ СТЕКЛА.** Взавъ полфунша свѣжаго швороту, сдѣланнаго изъ сня-

шаго молока, перемывать его въ нѣсколькихъ водахъ до тѣхъ поръ, пока помой будущъ совершенно чисты и прозрачны; выжавъ пшорогъ до суха и смѣшавъ его съ личными бѣлками, влить пшуда чесночный сокъ, выжатый изъ 15 чесночныхъ луковицъ; потомъ, спереть всю эту смѣсь, какъ можно лучше, въ стеклянной или каменной спупкѣ, прибавлять въ нее, безпрестанно спирая песникомъ, по немногу самаго мелкаго порошка чистой негашеной извести до тѣхъ поръ, пока сдѣлается изъ шого сухое, совершенно однородное тѣсто.

Можно также смѣсь пшорога съ личными бѣлками и чесночнымъ сокомъ сначала высушить, а потомъ сполочь и смѣшать съ равнымъ по вѣсу количествомъ негашеной извести, и беречь въ плотно закупоренныхъ банкахъ.

Когда понадобится склеить какюнибудь разбиую стеклянную посуду или другую вещь, шо взявъ нѣсколько эшой маспики на стеклянную или каменную плишу, и смочивъ ее не много теплою водою, распереть хорошенько кураншомъ; потомъ намазавъ эшою маспикою края склеиваемыхъ черепковъ, тщательнo сложить ихъ вмѣстѣ, и связавъ сколько можно крѣпче, дать хорошенько просохнуть въ шѣни. Если эша маспика хорошо высохнетъ, шо склеенная ею посуда не боится ни кипячку, ни огня, и бываетъ шочно также крѣпка, какъ и цѣлая. Англійскіе масперовые употребляютъ эшотъ сославъ для наклеиванія, напримѣръ, дерева на мешалъ, къ которому ни какой другой клей не приспаетъ.

Эшимъ же сославомъ можно склеивать фарфоровыя и фаянсовыя разбиыя вещи.

### СТЕРЛЯДЬ.

5477. **СТЕРЛЯДЬ** (*Asipenser Ruthenus*, *Linnae*). Водится въ Черномъ морѣ, Азовскомъ, Каспійскомъ и въ Сѣверномъ, но въ послѣднемъ не въ шакоемъ количествѣ какъ въ первыхъ. Изъ морей она



выплываетъ въ большія рѣки, какъ по: Волгу, Донъ и проч.; а изъ нихъ заходитъ и въ рѣки меньшія, въ нихъ впадающія, почему и ловятъ ее, хотя не вездѣ въ довольномъ количествѣ, въ разныхъ мѣстахъ. Она составляетъ весьма вкусное блюдо, а также и икра ея лучше осетровой.

Стерлядей можно держать въ большихъ озеряхъ, гдѣ они могутъ и размножиться, и въ большихъ проточныхъ прудахъ.

**5478. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТЕРЛЯДИ РАЗВАРНОЙ.** Выпощивши стерлядь, оставляютъ въ ней молоки и печенку; между шкѣмъ приспавляютъ на огонь въ кастрюль огуречнаго рассола съ накрошенными кореньями, и свѣжопросольными огурцами, прибавляють луку и перцу цѣлкомъ. Когда рассоль закипитъ, кладутъ въ него стерлядь и варятъ. Подаютъ распластаную на блюдо съ огурцами и небольшимъ количествомъ отвара.

**5479. ХОЛОДНАЯ РАЗВАРНАЯ СТЕРЛЯДЬ.** Сперва стерлядь очиститъ, вымытъ, а средину начинитъ солеными огурцами; обернувъ стерлядь въ салфетку, завязавъ ниткою и положивъ въ котелъ; нарѣзавъ звѣздочками разныхъ кореньевъ, вливъ рассола и бѣлаго вина, прибавивъ воды, положивъ соли, и въ томъ котлѣ варитъ за четверть часа до подаванія кушанья. Къ ней соусъ: въ тонкій красный кули положивъ обланшированныхъ зеленыхъ огурчиковъ и рѣзаной вареной кнели шпучками, также бѣлыхъ грибовъ; вливъ половину рюмки мадеры, выдавивъ свѣжій лимонъ; положи стерлядь на блюдо и обливъ соусомъ изъ подъ нее же, обложивъ зеленью въ видѣ кустиковъ, а на головку и на хвостъ положивъ корбованнаго лимону по шри шпуки; соусъ подаютъ особенно въ судкѣ.

**5480. СТЕРЛЯДЬ СЪ ОЛИВКАМИ.** Изрѣзавъ очищенную стерлядь шпучками, поджаривъ немного, потомъ положивъ въ кастрюлю оливокъ и свѣжаго лимона, наливъ краснымъ бульономъ, и положи стерлядь, дашь вскипитъ хорошенько.

## СТОГЪ.

**СТОГЪ** или **СКИРДЪ** есть огромная куча хлѣба или сѣна, складываемая на опкрышомѣ воздухѣ для сбереженія; см. сѣно.

## СТРОЕНІЯ.

5481. **ПОСТРОЕНІЕ КИРПИЧНЫХЪ ЗДАНІЙ ПО СПОСОБУ Г. ГЕРАРДА, УДОСТОВЕРЕННОМУ ВЫСОЧАЙШАГО ВНИМАНІЯ.** Строеніе дѣлается изъ кирпичей: каждая стѣна его состоить изъ двухъ стѣнокъ, съ пусымъ между ними промежуткомъ. Каждая изъ вышеупомянутыхъ стѣнокъ дѣлается только въ полкирпича, и не смотря на эшу шонину вся стѣна споль же шверда, какъ обыкновенная въ два съ половиной и въ при кирпича. Эша швердось придаётся стѣнамъ посредствомъ проволочныхъ скобъ, толщиною въ  $\frac{1}{8}$  дюйма, а длиною прѣмя верхками болѣе, нежели ширина промежутка, оставленная между двухъ стѣнокъ; такъ напри- мѣръ: если промежутокъ между стѣнокъ будетъ въ два аршина, то скобы должны быть въ пять вершковъ и ш. д. Двѣ стѣнки связываются между собою этими скобами, копорыя укрѣпляются въ срединѣ кирпичей той и другой стѣнки, прошиво- лежащихъ другъ другу; для чего просверливаютъ въ кирпичахъ буровомъ дыры, глубиною въ пол- вершка, что дѣлается очень легко при кладкѣ, а можно также и на заводѣ, до обжиги кирпичей, пропкнуть ихъ, что еще легче. По расчисленію, такихъ кирпичей надобно 15 на 100.

Эшу перевязку проволочными скобами надобно начинать на первомъ ряду кирпича, копорый ле- жить на фундаментѣ, и повторяшь чрезъ всякіе восемь рядовъ на девятомъ, разстояніемъ одной скобы отъ другой горизонтально на 5, 6 и 7 чеш- вершей, смотря по тому, какъ ловчѣе придется. Въ углахъ надобно, чтобы угловой наружный кир- пичъ былъ связанъ скобами съ обоими кирпичами внутреннихъ двухъ стѣнокъ, копорыя къ нему

сходятся. Угловую перевязь также повторыть только черезъ восемь рядовъ. Кругомъ оконъ и дверей перевязывать скобами тѣ кирпичи, которые обхватываютъ шпунтъ косяковъ, у оконъ чрезъ 6 и 7 рядовъ, а у дверей чрезъ 4 и 5 рядовъ. Опъ этой перевязки косяки у дверей держатся гораздо крѣпче, нежели задѣлываемые въ каменныхъ строеніяхъ обыкновеннымъ образомъ.

5482. Пустота въ срединѣ стѣны, или промежутковъ, между двумя стѣнками, есть существенная черта разницы этого рода строеній опъ обыкновенныхъ кирпичныхъ. Опъ этой пустоты происходятъ всѣ ихъ выгоды, но есть: теплоота, сухость и дешевизна. Первую мысль къ этому подало Г. Герарду всеобщее и необходимое обыкновеніе въ Россіи, вставлятъ на зиму двойныя рамы, копорыя, защищая живущихъ въ домахъ двумя линіями стекла опъ жестокихъ морозовъ, дѣйствуютъ одинаково съ промежуткомъ, оспавляемымъ между двумя стѣнками.

Легко можно увѣришься и опытомъ, что есть тѣла, копорыя сообщаютъ холодъ и теплому скорѣе, другія медленнѣе, а иныя почти совсѣмъ не сообщаютъ ее. Если положишь кусокъ мешалла, или камня на горячую печь, то они скорѣе согрѣются, нежели такой же кусокъ сухаго дерева; по этому различному свойству тѣлъ проводить тепло и холодъ, они называются: или сильными проводниками теплоты, каковы мешаллы, или слабыми, каково сухое дерево, или почти вовсе непроводниками, каковъ сухой воздухъ, который считается въ числѣ самыхъ слабыхъ проводниковъ. Опъ этого-то происходитъ благошворное дѣйствіе двойныхъ оконъ: воздухъ, находящійся между ими, прерываетъ, сколько можно, сообщеніе между внѣшнимъ холодомъ и внутреннею теплою комнатою, одинаково проходящими съвозъ стекла, вставленные въ рамахъ; точно тоже производилъ промежутковъ между двухъ стѣнокъ. Опъ прерываетъ сообщеніе холода наружной стѣны съ внутреннею.

5483. Поешоянное дѣйствіе мороза нашихъ продолжительныхъ зимъ проходивъ сквозь кирпичныя стѣны, какъ бы онѣ шолсты ни были, потому, что кирпичъ, какъ шѣло плотное, самъ по себѣ есть хорошій проводникъ, отъ чего всегда въ каменныхъ домахъ стѣны зимою холодны. Отъ этого холода обыкновенное каменное строеніе не можетъ быть такъ сухо, какъ плотное деревянное; или какъ строеніе, о которомъ здѣсь идетъ рѣчь, въ которомъ если внутри комнаты тепло, то и стѣны внутреннія не холодны.

5484. Если бы воздухъ совершенно не принималъ и не сообщалъ холода, то бы можно было оставить промежутки между двухъ стѣнокъ пустымъ, то есть наполненнымъ однимъ воздухомъ; но какъ онъ, по свойству всѣхъ жидкихъ тѣлъ, при малѣйшей перемѣнѣ въ степени теплоты, приходитъ въ движеніе расширяясь и сжимаясь, а при томъ всегда болѣе или менѣе содержитъ въ себѣ влаги, которая есть сильный проводникъ теплоты, то прикасаясь къ двумъ стѣнкамъ различной степени теплоты, онъ будевъ находится въ безпрестанномъ кругообращеніи, и переноситъ холодъ отъ наружной стѣнки къ внутренней, а отъ этой послѣдней теплоту къ наружной.

Для предупрежденія этого надобно наполнять пустоту такимъ веществомъ, которое, будучи весьма слабымъ проводникомъ, прерывало бы сообщеніе между двухъ стѣнокъ еще лучше движущагося воздуха. Изъ всѣхъ извѣстныхъ тѣлъ зола есть самой слабой проводникъ холода, послѣ нея уголь. Но какъ оба эти вещества въ иныхъ мѣстахъ трудно достать въ большемъ количествѣ, то можно вмѣсто ихъ употреблять деревянные опилки, мохъ, косприку, мелкую соломенную рѣзку, гуманный кормъ, однимъ словомъ, всякія тѣла распеній, которыя сухи и мелки, и изъ которыхъ всякой можетъ выбрать то, что по его мѣстности ему удобнѣе.

Но какое бы вещество ни было выбрано для

наполненія промежутка двухъ стѣнокъ, надобно его сколько можно плотнѣе убивать. Когда для этого употребляется зола или уголь, то, какъ они суть самые слабые проводники холода и шепла, можно оставлять промежутокъ между двухъ стѣнокъ не болѣе какъ въ 2 или 2½ вершка; но если будетъ употреблено другое вещество, тогда не менѣе 4-хъ вершковъ.

5485. Фундаментъ для такого строенія, какъ и для другихъ каменныхъ строеній, должно закладывать на материкъ такъ, чтобы онъ былъ на обѣ стороны ширѣ стѣны вершка на три. Сверхъ поверхности земли фундаментъ долженъ также состоять изъ двухъ стѣнокъ съ промежуткомъ, равной ширины прошивъ промежутка въ стѣнахъ. По складкѣ фундамента, пошчасъ наполнишь его промежутокъ тѣмъ же веществомъ, которымъ предположено наполнить промежутки въ стѣнахъ, и набить крѣпко; потомъ положишь первой рядъ кирпича обѣихъ стѣнокъ, и свяжешь ихъ скобами, какъ сказано, то есть всѣ чепыре угла и весь рядъ, въ разстоянїи скоба отъ скобы на шесть и семь чепвершей. Послѣ складки нѣсколькихъ рядовъ кирпича обѣихъ стѣнокъ, засыпашъ промежутокъ выбраннымъ веществомъ, и уколошишь его сколько можно крѣпче.

Всякому понятно, что гораздо удобнѣе будетъ убивать мелкой слой засыпки, нежели толстой. На девятомъ ряду кирпича повторить связь проводочными скобами, и такъ продолжашъ, пока дойдетъ внутренняя стѣна до той вышины, на которой предположено класть мапицы и мостишь пошолокъ. Послѣднїй рядъ кирпича внутренней стѣнки, также должно связать съ наружными скобами; равно и два кирпича съ обѣихъ сторонъ, между которыми ляжетъ каждая мапица, связывающя съ противоположащими кирпичами наружной стѣнки тоже посредствомъ скобъ.

Мапицы концами должны лежать только на внутренней стѣнѣ, наравнѣ съ нею, и не вда-

вашься въ промежутковъ. Тоже наблюдать и съ напунктикомъ для того, чшобъ имъ не сообщался холодъ отъ наружной стѣнки, которую продолжаять класъ, пока она будетъ отъ 5 до 6 вершковъ выше машицъ, что и составитъ ряда чешыре кирпичей.

5486. Промежутковъ между двухъ стѣнокъ наполнять употребляемымъ для засыпки веществомъ и убивать, какъ и прежде; оставшуюся же пустоту между наружною стѣнкою и пополокомъ, равно и всю поверхность пополака засыпать и убивать непременно золою вершка въ два, для предохраненія отъ пожара. Этою тонкой слой золы совершенно отвратитъ всякую опасность отъ огня такъ, что если бы и крышка сгорѣла, то пополокъ и плѣть не будетъ. Сверхъ золы насыпать еще вершка на два или на три земли для того, чшобъ золу не снесло вѣтромъ. Послѣ окончанія кирпичной работы, надобно все строеніе внутри и снаружи выбѣлить густымъ растворомъ извести, чѣмъ залѣянныя всѣ скважины, которыя могли остаться между кирпичами, и пресѣчься шеченіе воздуха.

5487. косяки дверей и оконъ должны имѣть шпунты, толщиною противъ ширины промежутка, находящагося между двухъ стѣнокъ, и должны въ него входить на полтора вершка такъ, что шпунтъ будетъ обхваченъ кирпичами, которые, какъ сказано выше, должно связать скобами, и именно: у оконъ черезъ шесть рядовъ, а у дверей черезъ чешыре и пять рядовъ; отъ чего косяки держатся необыкновенно крѣпко, не смотря ни на какое хлопанье дверьми. У нижнихъ косяковъ оконъ дѣлать опилки, которые бы простирались на вершокъ черезъ наружную стѣнку, чтобы помѣшать косому дождю заливать въ окнамъ, отъ которыхъ сырость можеть прокрадываться въ промежутки стѣнъ.

5488. Убѣдись опытомъ въ пользѣ и удобствахъ этого рода строенія съ двумя стѣнками и однимъ

промежушкѡмъ, засыпаннымъ золою, Г. Герардъ спроеилъ кирпичныя спроеенія съ двумя промежушками внутри стѣнъ, п. е. дѣлалъ ихъ изъ прехъ стѣнокъ, каждую въ полкирпича, въ равномъ другъ отъ друга разстоянїи, имянно: на чешыре верхка, съ пѣмъ, чшобы промежушки оспавить пуспыми, или наполненными однимъ только воздухомъ; и эшого рода спроееніе оказалось споль же удобно, шепло и сухо, какъ выше описанное.

Всѣ при стѣнки каждой стѣны, такъ же углы и карнизы около дверей, оконъ и мапицъ, все связывается подобнымъ же образомъ проволочными скобами; но при кладкѣ эшого впораго рода спроееній надобно наблюдать, чшобы среднюю стѣну веспи всегда нѣсколькими рядами выше прочихъ, чшобы можно было ее обмазывать жидкимъ разшворомъ, и залѣплять пѣмъ всѣ скважины, для пресѣченія всякаго сообщенія воздуха изъ одного промежушка въ другой. Въ эшомъ родѣ спроееній, то есть, съ двумя промежушками въ стѣнахъ, надобно для оконъ дѣлать по два косяка, изъ копорыхъ одинъ спавится съ лѣшнею рамою въ наружный промежушокъ, а другой для зимней рамы во внутренней.

Извѣстно по опышу, чшо наружные углы каменныхъ спроееній иногда обиваются внизу отъ ударовъ экипажами и проч., почему по угламъ надобно спавить снаружи откосные сполбы или шумбы.

5489. Мысль объ эшомъ впоромъ родѣ спроееній такъ же подали двойныя окны. Опышы, копорые Г. Герардъ дѣлалъ надъ ними въ шеченіе двухъ зимъ, показали: чшо когда снаружи было 28 градусѡвъ мороза, то термометръ, висящїй между рамами, никогда не опускался ниже 4 и 5 градусѡвъ, а когда снаружи было только 4 или 5 град., то онъ былъ нѣсколько градусѡвъ выше нуля; почему ясно, чшо когда извнѣ дѣйсшвуешъ на стѣну холодъ, а изнутри спроеенія шепло, то въ первомъ промежушкѣ, прикосновенномъ къ наружной стѣнкѣ, въ самые сильные морозы не будешъ болѣе

4 или 5 град. мороза, а въ то же время въ другомъ промежуткѣ, прикосновенномъ къ внутренней стѣнкѣ, будетъ уже 4 и 5 град. выше нуля, отъ чего внутренняя стѣнка остынуть не можетъ.

5490. Чтобы доказать дешевизну этого рода строеній, вотъ смѣша нужнаго для нихъ материала. На квадратную сажень въ полкирпича ширины, надобно восемь кирпичей въ рядѣ, а рядовъ 27, что составитъ 216 кирпичей. Изъ этого исчисления видно, что для горницы вышиною отъ полу до потолка въ три аршина, десять и двѣнадцать вершковъ, а шириною и длиною во всѣ стороны въ десять аршинъ, надобно 9-ть тысячъ кирпичей. Такой же вышины, но въ квадратѣ по 9-ти аршинъ, довольно 8-ми тысячъ, а такой же вышины по 8-ми аршинъ въ квадратѣ, 7-мъ тысячъ; проволоки отъ 25 до 18 фунтовъ. Известки какъ обыкновенно, по количеству кирпичей, а прочая внутренняя отделка таже, что и для всякаго деревяннаго строенія. Для веществъ, употребляемыхъ на засыпку промежутковъ, смѣша не нужна, потому что объемъ этихъ веществъ различенъ, и всякому легко удостовѣриться на опытѣ, сколько чего понадобится по ширинѣ промежутковъ, оставляемыхъ между стѣнъ.

5491. СТРОЕНІЯ, ВЕСЬМА УДОБНЫЯ И ДЕШЕВЫЯ, И ВМѢСТѢ СЪ ТѢМЪ БЕЗОПАСНЫЯ ОТЪ ОГНЯ, ВАРОНА ВОДЕ. На каменномъ изъ известки фундаментѣ уставляешся брусчатая клѣшка, которая забираешся кольями, отъ одного до полутора вершка толщиной, и распоянѣмъ одинъ отъ другаго отъ 4 до 5 вершковъ; крайніе кольца близъ стоячихъ брусковъ должны опоянѣть отъ нихъ не болѣе полутора вершка. Уставивъ эту клѣшку или слелѣвъ дома, обмакиваютъ мишуу солому въ жидкой глибѣ, и выютъ изъ ней веревки, толщиной вершка въ полутора, которыми оплещаютъ кольца, прибывая каждый рядъ деревянными колодушками. Какъ скоро веревка близъ конца, то прививаютъ



въ ней другую, такъ, чшобы каждое отдѣленіе стѣны было сдѣлано какъ бы изъ одной веревки: если эту работу сдѣлать въ лѣтніе жары, то стѣны просохнушъ въ нѣсколько дней, не имѣя болѣе  $4\frac{1}{2}$  до 5 вершковъ въ толщину: потомъ шпукашуряшъ стѣны съ обѣихъ сторонъ \*, и оштѣбливаюшъ. Можно для бѣльшаго тепла сдѣлать пошолокъ такимъ же образомъ, вставляя коропкіе колья между двухъ лежащихъ пошолочныхъ брусевъ, и заплетая ихъ мокрыми соломенными веревками; но если нужно будетъ ходишь поверхъ пошолка, то должно положишь вверху полъ изъ тонкихъ досокъ по брусьямъ.

5492. При такихъ строеніяхъ также не излишне дѣлать крышыя галлерѣи вокругъ, чшобы защиши стѣны отъ дѣйствія дождевой воды; съ полуденной стороны можно даже обратишь такую галлерейю въ зимній садикъ, сдѣлавъ ее не много поширѣ, и устройвъ въ ней паровыя, или хопя и духовыя печи, тогда не нужно будетъ имѣшь съ этой стороны двойныхъ окошекъ, потому чшо галлерейя должна бышь забрана сплошь кругомъ окнами въ родѣ оранжерейныхъ; дверь же въ нее можно сдѣлать изъ гостиной или столовой, чшобы всегда можно было пользоваться пріятною прогулкою, и благоуханіемъ цвѣшовъ, не выходя изъ дома. Стѣны, по просушкѣ ихъ, дѣлаюшся такъ крѣпки, чшо съ трудомъ можно ихъ послѣ прорубашъ шопоромъ, и онъ совершенно безопасны отъ огня, потому чшо глина защищаешъ солону

---

\* Шпукашурка для такихъ строеній слѣдующая: двѣ части глины и одну часть извести смѣшашъ между собою, прибавя шолько песку, сколько по количеству и добротѣ употребляемой извести шребуешся; сдѣлавши изъ этой смѣси надлежащій растворъ съ водою, покрышь ею глиняныя стѣны; на этотъ первой слой шпукашурки владешся другой очень тонкой слой изъ одной извести съ пескомъ. Буде ешь возможность, то не худо въ оба сосшава прибавлять самое малое количество шерсти, каковой бы то ни было, это лучше свяжешъ шпукашурку.

отъ дѣйствія его. Г. Боде испыталъ это на дѣлѣ: у него была успроена такимъ образомъ копшильня надъ кухоннымъ очагомъ, но слишкомъ близко отъ огня; по одинъ разъ, когда огонь былъ очень силенъ на очагѣ, перекладыны для развѣшиванія овороковъ загорѣлись, и прогорѣли до внутренности стѣны; но стѣны остались при томъ не вредимы.

Въ первую зиму, по построении такого соломеннаго дома, морозы доходили отъ 25 до 30 градусовъ; въ немъ были только четыре печки въ двѣнадцать комнахъ, и Г. Боде не шерилъ отъ холода, между тѣмъ, какъ у сосѣдей его, въ старинныхъ деревянныхъ домахъ, гдѣ въ каждой комнатѣ по одной, въ залахъ же по двѣ печи, вода замерзала въ нѣкоторыхъ комнахъ.

5493. Гдѣ недосыпка нѣтъ въ соломѣ, шамъ можно сдѣлать крыши изъ соломы, связанной пучечками, обмоченными въ жидкой глинѣ, и ровно разложенными по лавинамъ; но эта работа пребуешъ большой прочности и снаровки: потому что если разъ заведется печь, то весьма трудно этому помочь, и крыши эти тяжелы; хотя впрочемъ также безопасны отъ огня, что составляетъ немаловажную пользу.

5494. **СРЕДСТВО НЕДОПУСКАТЬ СЫРОСТИ ВЪ КАМЕННЫХЪ ДОМАХЪ.** Вошъ испытанное средство: по сдѣланному цоколю прокладываютъ тонкими споячими между собою свинцовыми листами; послѣ чего на листы кладутъ обыкновеннымъ образомъ кирпичи. Свинцовые листы находясь между цоколемъ и кирпичами, препятствуютъ сырости вбираться изъ земли въ кирпичныя стѣны, и не имѣя сообщенія съ воздухомъ, остающа на всегда цѣлыми и шѣмъ служаши вѣрнымъ средствомъ для недопущенія сырости.

5495. **ДРУГОЕ СРЕДСТВО** и дешевле, но не такъ надежное, если бересна, которую можно употребить вмѣсто свинцовыхъ листовъ, а особливо при

постройкѣ каменныхъ домовъ на мѣстахъ не очень сырыхъ, между тѣмъ, какъ свинцовые листы можно употреблять и для строеній на самыхъ сырыхъ мѣстахъ.

**5496. СРЕДСТВО ПРОТИВУ СЫРОСТИ КАМЕННЫХЪ СТРОЕНІЙ, НА КОТОРЫХЪ УЖЕ ОКАЗАЛАСЬ И СЕЛИТРА.** Вообще сырыя каменные стѣны надобно очистишь отъ штукатурки и обмазать всю кирпичную стѣну слоемъ смолы или дегтя съ пескомъ и толченымъ угольемъ; буде же бы и селитра выступила на стѣнахъ, то также надобно штукатурку отбить и всю стѣну отъ нее очистишь; потомъ покрышь стѣну алебастромъ, и въ него вширать мелкой уголь и припомъ въ шакомъ количествѣ, чшобы нигдѣ не оспавалось пуснаго мѣста; когдаже уголь съ алебастромъ плотно соединится и высохнетъ, тогда выбѣливаютъ стѣну и окрашиваютъ, буде угодно, обыкновеннымъ образомъ. Сославъ изъ расплавленной смолы, льнянаго масла, или коноплянаго, и сѣры, также испребляешъ сырость стѣнъ; эшимъ сославомъ надобно мазать горячимъ.

### СТУДЕНЬ.

**5497.** Въ тѣлѣ всѣхъ живописныхъ, въ ихъ косняхъ, кожѣ, хрящахъ и сухихъ жилахъ находится особенное прозрачное, шягучее, безъ запаха и вкуса вещество, которое достаютъ изъ нихъ посредствомъ варенія въ водѣ. Это вещество на холодѣ превращается въ *студень* (желе) или массу полужидкую, дрожащую; но если изъ нее, посредствомъ теплоты, выгнать почти совсѣмъ воду, съ нею соединенную, то она дѣлается швердою, полупрозрачною, желтоватою; и ее можно на долгое время сберечь безъ порчи; это суть сухіе бульоны.

**5498. студень говяжьѣ.** Обыкновенно берутъ для пригошвленія шакой студени говяжьѣ ноги, губы и уши; очистивши ихъ обыкновеннымъ образомъ, варишь въ водѣ на умѣренномъ огнѣ часа

два, снимая всплывающую пѣну. Когда вываренный извѣвшихъ частей сокъ сдѣлается очень густъ, тогда выкладываютъ мясо, разнявъ крупные куски по мельче, въ чашу или въ форму, и выливъ весь наваръ шуда же, спавяшъ въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Къ такой студени подаютъ лимонный сокъ, или хрѣвъ съ уксусомъ, смешанною, или, кто любитъ, чеснокъ размятый съ смешанною.

Телячья студень шочно шакже готовится извѣ шелячьей головы и ножекъ.

5499. **СВИНАЯ СТУДЕНЬ.** Для ней берутъ свиныя ножки, рыло и уши очищенныя; ихъ варятъ чепверть часа въ водѣ, послѣ чего опсудивши въ холодной водѣ, перекладываютъ въ горшокъ съ бушылкою бѣлаго вина, рюмкою ренскаго уксуса, десятию луковицами, напыканными гвоздикомъ, и бушылкою воды; спавяшъ на легкой огонь и упариваютъ. Въ форму кладутъ коринку, корицу, и по мѣстамъ укладываютъ ломшиками свѣжаго лимона; на это выкладываютъ мясо, разрѣзанное въ мелкіе куски, и выливаютъ студень съвозъ цѣдилку, зашуживаютъ, и подаютъ выпрокинувъ на блюдо. Вообще всѣ студни очень легки и здоровы.

### СУДАКЪ.

5500. **СУДАКЪ** (*Perca lucio-perca Linn.*) принадлежитъ къ числу довольно большихъ рѣчныхъ рыбъ, и водится въ рѣкахъ по всей Россіи; попадаетъ и въ большихъ озерахъ, эта довольно вкусная и здоровая рыба, во всякое время года. Приготавливаютъ судаковъ для кушанья такимъ же образомъ, какъ и карпій; но чаще всего подаютъ ихъ, опваренныхъ въ водѣ съ солью, и къ нимъ какой нибудь соусъ.

5501. **РАЗВАРНОЙ СУДАКЪ СЪ СТЕРЛЯДКАМИ И ПОШИРОБАННЫМИ РАКАМИ И ПИСКАРЯМИ.** Очистивъ судака, выпрошишь его, вымышь и, положивъ въ продолговатый кошелъ, наливъ виняшкомъ; положивъ шуда же пучокъ связанной зелени; когда вскипиль два раза, шо опсшавишь прочь; очистивъ и

выпопрошивъ чепыре сперлядки, свернушь ихъ колечками, чшобы носикъ вопкнулся въ хвостикъ, и варишь въ соленой водѣ съ огурцами и кореньями; взявъ 20 пискарей, очистишь, вымышь, просолишь, переперешь салфеткой и заваляшь въ кляръ \* и хлббъ, послѣ чего жарить въ горячемъ маслѣ на сковородѣ, посадивъ на шпильку по чепыре штуки. Соусъ подѣ судака оспрый съ раковыми шейками и свѣжими шампіонами; выложя судака на блюдо, съ одной стороны кладутъ пискарей, съ другой сперлядки колечками; на головы зелень, а на хвостъ по три ломтика лимона; между сперлядонъ кладутъ ашпотъ изъ оливокъ и моркови, и обливають судака буліономъ; соусъ подають особенно въ судкѣ.

### СУДОРОГИ.

5502. ЛЕЧЕНІЕ СУДОРОГЪ, КОРЧЕЙ, СПАЗМОВЪ. Судороги бывають въ разныхъ частяхъ тѣла, и производятъ различныя явленія. Когда одна или многія мышцы спановятся вдругъ короче, и шакое положеніе удерживають нѣкоторое время съ болью больше или меньше чувствительною, какъ напр: судороги бывающія въ ножныхъ икрахъ, по эпотѣ припадокъ называется собственно *судорогою*. Если же мышцы какой либо части тѣла, напр., въ рукахъ и ногахъ, попеременно дѣлаются то короче, то вытягиваются, какъ напр: въ падучей болѣзни, по эши припадки называются *корчами*. Какъ корчи и судороги происходятъ отъ различныхъ причинъ, то и леченіе ихъ должно быть различное. Въ корчахъ всего тѣла или внутреннихъ, надобно непременно прибѣгать къ помощи врачей.

Можно иногда въ легкихъ судоргахъ или рѣзѣ въ животѣ, принять гофманскихъ капель, или мясной эссенціи.

---

\* Кляръ дѣлается: изъ  $\frac{1}{2}$  фун. муки, изъ двухъ ложекъ орѣховаго масла и по пропорціи соли, чшо все разводять водою не шакъ жидко.

5503. Снаружи же можно части, подверженныя судорогамъ, шерсть теплымъ деревяннымъ масломъ съ камфарою, лешучею мазью съ камфарою и опійною настойкою, растирають теплыми суконками, фланелью, прикладывать теплыя сухія припарки, какъ напр: теплую золу, теплыя опруби, и п. п.

Судороги, случающіяся въ икрахъ, особливо у женщинъ и притомъ беременныхъ, проходятъ, когда онѣ носятъ мягкія подвязки, съ сѣрымъ порошкомъ шишия.

Прикладываютъ также на ночь къ голымъ плюснамъ кожаныя подушечки, набиыя сѣрымъ порошкомъ.

### СУКНО.

5504. СПОСОБЪ УЗНАТЬ. ПРОЧНОЮ ЛИ КРАСКОЮ ОКРАШЕНО СУКНО ИЛИ ЛИНЮЧЕЮ. Какъ сукна окрашиваются разными сортами красокъ, то и узнають доброту ихъ не одинакимъ образомъ. Вообще на это есть три средства :

1) *Посредствомъ квасцовъ.* Вливають въ горшокъ фунтъ воды и разводятъ въ ней, посредствомъ варенія на огнѣ, при лоша квасцовъ, и когда квасцы разойдутся совсѣмъ, то въ эпопѣ растворъ опускають образчикъ пробуемаго сукна, и варящъ еще минутъ пять, потомъ вынувъ, ополаскивають его въ водѣ и высушиваютъ. Прочныя цвѣта отъ квасцовъ неизмѣняющя, а линючіе перемѣняющя.

Посредствомъ квасцовъ можно пробовать слѣдующіе цвѣта: алыи, кармазинный, шпелесчый, пунцовый, фіолетовый, голубой, синій съ всѣми его опшѣнками и спливами.

2) *Посредствомъ мыла.* Распускають въ небольшомъ количествѣ воды два золотника мыла, кладуть туда образчикъ сукна, и растворъ кипящая минутъ пять.

Такимъ образомъ пробують всѣ цвѣта желтые съ ихъ опшѣнками; а также зеленые и коричневые.

3) *Посредствомъ виннаго камня.* Распускаютъ при лопи виннаго камня въ одномъ фунтѣ воды посредствомъ варенія на огонь, потомъ опускаютъ въ эшотъ растворъ образчикъ сукна, варящъ минутъ пять, выполаскиваютъ и высушиваютъ; такимъ образомъ пробуютъ только сукна, окрашенныя палевымъ цвѣтомъ.

5505. *Другой способъ.* Если горячимъ утюгомъ погладишь сукно, потчасъ можно увидѣшь линочье ли оно, или нѣтъ. Непрочная краска измѣняется подѣ горячимъ утюгомъ, а прочная оспаеся безѣ перемѣны. По эшому, и надобно сукна выкрашенныя линочюю краскою, утюжишь холоднымъ утюгомъ.

### СУЩЬ.

5506. *Вирсущъ, или пивной супъ съ тертымъ вѣлымъ хлѣвомъ.* Приспавишь на огонь бѣлаго пива съ сахаромъ и лимонною коркою, подбихъ яичными желтками, и подавашъ супъ, выложивъ въ чашу, на спершой и до шемна въ маслѣ коровьемъ обжареной бѣлой хлѣбъ; онъ приправляется сахаромъ и корицею. Эшотъ супъ бдящъ потчасъ, какъ только поспѣетъ, чшобъ хлѣбъ не размякѣ. Можно же обжаренныя въ маслѣ крошки бѣлаго хлѣба, подавашъ къ суну на особливой шарелѣ.

5507. *Вейкъ-супъ съ висквитами.* Разботашъ 10 яицъ въ двухъ бушылкахъ винограднаго вина, положишь по куску сахара, корицы, и одинъ разъ вскипяпишь, безиресчанно мѣшая, чшобъ яйца не свернулись. Можно въ эшотъ супъ подбавишь и воды. Наконецъ положишь въ суную чашу бисквиповъ, и на нихъ вылишь супъ,

5508. *Супъ изъ сухихъ вишенъ.* Вишни сперва перемышь и круино сполочъ; послѣ того разваривашъ мягко въ водѣ, по поламъ съ винограднымъ виномъ смѣшанной, съ прибавкою корицы и гвоздики. Пропустишь сквозь сито; подналишь муки и сахара до шемна, подбихъ эшотъ супъ, подсла-

спишь сколько угодно, и взварить. Подавать съ обжаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и посыпавъ сахаромъ и корицею.

**5509. СУПЪ СЪ ГРУЗДЯМИ.** Положить въ кастрюлю свѣжепросольныхъ груздей, и нашинковавъ кореньевъ, положишь шудажъ цѣлую луковицу, спрессировавъ въ маслѣ, накашпить бульономъ и дать кипѣть; обланшировавъ пары 2-3 цыплятъ и разбивъ ихъ на шпунки, положишь въ супъ и выпустить въ воду свѣжихъ яицъ; при опускѣ класъ яицы, брылятъ и зелень.

**5510. СУПЪ ИЗЪ БѢЛОЙ КАПУСТЫ.** Два кочна бѣлой капусты, по вырѣзаніи изъ нихъ кочарыгъ, изрубить мелко, обмыть, и разварить въ мясномъ отварѣ мягко. Прибавить мяснаго отвара, и дать съ нимъ еще нѣсколько разъ вскипѣть; подбить мукою, подпаленною въ маслѣ. На послѣдокъ поджарить нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба, напереть ихъ мушкатнымъ орѣшкомъ, и выложить на нихъ супъ.

**5511. СУПЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СЪ МОЛОКОМЪ И КЛЕЦКАМИ.** Облупить самыхъ маленькихъ картофелей, которые въ вареніи не разламываются, и положить въ холодную воду. Послѣ того приставить на огонь молока, съ кусочкомъ корицы и прибавкою коровьяго масла. Когда молоко закипитъ, сварить въ немъ маленькихъ клецокъ, на лицахъ замѣсенныхъ, а на послѣдокъ положишь шуда же и картофель, присолить и приправить пряносями. Но какъ картофели удобно разламываются, то лучше ихъ сварить особливо, и попомъ класъ въ супъ.

**5512. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ.** Разнявъ говядину и курицу, положишь въ кастрюлю, налить водою, поставитъ кипѣть, и когда посибюшь, то оставитъ прочь. Клецки дѣлашь такъ: положишь въ кастрюлю муки и 6 яицъ, чухонскаго масла, сливокъ и размѣшивать такъ, какъ обыкновенно опшбиваются клецки; положишь соли,



зелени петрушки и выпускашь ложкою, попомб плошбе закрышь крышкой; оспальной расшворб развесить бульономб и вылить вб эти клецки. Клецки пакже можно дблать изв сайкиили сухарей, размоченныхв вб молокб и поджаренныхв вб маслб, положиа вб нихв сколько нужно яицв.

**5513. супъ красный.** Обжаривб морковь, рбпу, сельдерею и другие коренья, положишь вб нихв обланшированные и разнятыя курицу и шеляшину, накаша ихв краснымб и бблымб бульономб; когда поспбюшв, шо опспавилъ св огня; при подачб на столб положишь жареныхв сосисекв, или гренокв и мушкашнаго орбшку.

Когда нбтв сосисекв, шо сдблать кнель изв шеляшины, бблаго хлбба, чухонсаго масла; дблать же ложкою и пускашь вб супб.

**5514. супъ красный съ уткою.** Накрошитъ свбжей бблой канусшы, и положиа вб нее вепчины, чухонсаго масла и кореньевв петрушки и сельдереи, поджаришь на вольномб огнб, чтобб было румяно, а попомб накашитъ краснымб бульономб; обжаривб ушку, положишь шуда же, и когда будешв гошово, шо опспавилъ прочь; предб подачею на столб положишь вб супб жареныхв сосисекв и гренокв.

**5515 супъ съ манною крупюю.** Манную крупу сперва обваришь и дашь вб водб однажды вскипбшь: воду сцбдишь, и налить вмбшо шого молока, положишь кусокв коровьяго масла, и сварить до спблости; напоследокв приправить супб сахаромб и корицею; и если супб окажешя густб, шо развесишь молокомб.

**5516. супъ съ перловою крупюю.** Разняшую баранину и курицу варить св кореньями, и когда онб влоловину поспбюшв, шо вымывб и хорошенько обланшировавб перловую крупу, опкинуть ее на рбшешо и обливб холодною водою, поло-

жишь въ супѣ вмѣстѣ съ искрошенными кореньями пепрушки и сельдереи; когда же онѣ совсѣмъ поспѣють, то положишь рубленой зелени пепрушки.

**5517. СУПЪ СЪ КУРИЦЕЮ И МОЗГОВЫМИ КОСТЯМИ.** Изрубить спарую курицу съ мясомъ и костями, прибавить къ тому большую говяжью мозговую кость; послѣ чего всѣ кости сполочь въ сшупкѣ, скласъ въ горшокъ, прибавить одинъ гренокъ бѣлаго хлѣба, инбиря и мушкатнаго цвѣта, налишь водою, и варить крѣпко. Когда довольно уварится, пропустишь сквозь сито, чшобъ ни одной косточки въ супѣ не попало, и подавать супѣ съ гренками бѣлаго хлѣба, съ клецками, или тому подобнымъ.

**5518. СУПЪ СЪ ЛАПШЕЮ.** Разнявъ на шпуки баранину и курицу, положишь въ кашпрюлю, налишь воды и посшавишь кипѣть. Лапшу замѣсишь изъ крупичашой муки на яицахъ, изшинковать ее помельче и засыпать ею супѣ; когда подавать на столъ, нашереть на шарелку сыру пармезану и подать къ эшой лапшѣ.

**5519. СУПЪ СЪ МАКАРОНАМИ.** Разнявъ курицу и шеляшину, положишь ихъ въ кашпрюлю и посшавишь кипѣть вмѣстѣ съ пепрушкою, солью и нѣсколькими яицами. Когда курица и шеляшина поспѣютъ, то макароны обланшировать и обливъ холодной водою, перебрать и положишь ихъ въ супѣ, куда прибавишь рубленой пепрушки; когда будетъ готовъ, то опсшавишь съ огня.

**5520. СУПЪ МИНДАЛЬНЫЙ.** Миндаль облупя, сполочь съ розовою водою, положишь въ горшокъ, налишь неснятымъ молокомъ, присшавишь на огонь, и мѣшашъ до пѣхъ поръ, пока закипитъ; тогда съ прибавкою четырехъ яичныхъ желтковъ пропустишь сквозь сито, и держашъ у огня, чшобъ не проспало. Между шѣмъ поджарить ломшей бѣлаго хлѣба, положишь въ чашу, а на нихъ вылишь процѣженный супѣ. Наконецъ усыпать супѣ коринкою, сахаромъ и корицею.

**5521. СУПЪ МОЛОЧНЫЙ СЪ МИНДАЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ.** Столочь четверть фунта обваренаго и облупленнаго сладкаго миндаля, десять миндалинъ горькихъ; смѣшашъ съ ними 4 яйца, двѣ ложки толченаго сахара, двѣ ложки расплавленнаго коровьяго масла, и 15 золотниковъ спершой сдобной булки: эшо пѣсно передѣлашь въ клецки и обжаришь ихъ румяно на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Между пѣмъ вскипянишь сколько надобно молока, подбихъ яичными желтками, вылишь на клецки въ суповую чашу, и опускашь на столъ, посыпавъ сахаромъ и корицею.

**5522. СУПЪ СЪ ОПЕНКАМИ.** Вымывъ опенки, изрубихъ мельче съ солью, спрессировашъ въ чухонскомъ маслѣ, накапихъ буліономъ и дашь киць; взявъ пары 2 - 3 рябчиковъ, сняшь съ костей ихъ мясо; нафаршировавъ фаршемъ и припустишь въ маслѣ; при опускѣ положишь ихъ въ супъ.

**5523. СУПЪ СЪ ПЕРЕПЕЛКАМИ.** Взавъ десятокъ или дюжину перепелокъ, вычистишь ихъ и оправихъ, облишь въ горячей водѣ, и выложихъ въ холодную воду. Послѣ шого обжаришь перепелокъ въ вѣщивномъ салѣ съ мелко-изрубленными душистыми травами и лукомъ пореемъ; взихъ на нихъ столько мяснаго отвара, сколько нужно для обѣда; варихъ, пока перепелки сдѣлаюшя мягки. Въ другой кастрюлѣ отварихъ нѣсколько чашечекъ аршишочныхъ, и горсть шампіоновъ или другихъ хорошихъ грибовъ; когда поспѣютъ, изрѣзашъ ихъ въ полоски, обжаришь мукою въ коровьемъ маслѣ, подавихъ лимоннаго сока, и облишь яичными желтками, чшобъ на нихъ запеклись. Когда перепелки поспѣютъ, счерпахъ съ супа весь жиръ, подбихъ его сокомъ ошъ жарившихся аршишочковъ и грибовъ. Подавахъ съ гренками бѣлаго хлѣба, положивъ шуда же грибы и аршишоки.

**5524. СУПЪ-ПОТРОХЪ.** Потрохъ облапшировавъ и перебрашь, а кости изъ ногъ выломашь; нашинковавъ разныхъ кореньевъ, поджаришь въ маслѣ и положиа муки, накапихъ буліономъ и поспавихъ

кипѣшь, положи шуда же хорошаго фаршу; когда супъ будетъ готовъ, шо положишь въ него свѣжій лимонъ и рубленой зелени пепрушки; фаршъ сдѣлашь изъ шеляпины, курицы, чухонскаго масла, яицъ, бѣлаго хлѣба, перцу и соли. Предъ отпускомъ къ столу, влишь въ супъ стаканъ хорошей малаги.

5525. **СУПЪ ПРЯНЫЙ.** Часть въ ломти изрѣзаннаго рѣшотнаго хлѣба обжарить надъ жаромъ до румяности. Эши гренки, какъ скоро остынушь, изламашъ въ кусочки, прибавишь не много корицы и кардамона, налишь холодною водою, и варишь до шѣхъ поръ, пона хлѣбъ можно будетъ пропереть сквозь сито. Тогда прошертое опять съ отваромъ приставишь на огонь, прибавишь скрошеной или обшертой лимонной корки, сахара, коровьяго масла и соли, развесъ не много винограднымъ виномъ, взваришь и наконецъ подбихъ яичными желтками. Можно подавати эшотъ супъ съ гренками бѣлаго иль ржанаго хлѣба.

5526. **СУПЪ ИЗЪ ПШЕНА СЪ ЯИЦАМИ.** Пшено сарачинское сперва отваришь въ водѣ, которую послѣ слишь, налишь мяснымъ отваромъ, посыпашъ не много мушкатнымъ орѣшкомъ, и доваривашъ пшено. Послѣ того въ маленькомъ горшечкѣ взваришь мяснаго отвара, разболташь въ немъ при яйца, выложитъ въ кипячее пшено осторожно, и не размѣшивашъ, чшобъ яйца свернулись комкомъ. Выложитъ пшено въ чашу, приправишь не много лимоннымъ сокомъ; яйца положитъ на пшено, вылишь супъ, и посыпашъ обшершою съ лимона коркою.

5527. **СУПЪ РАЗВРАНОЙ.** Черствой французской хлѣбъ, или домашній папушникъ, распереть на шеркъ, и пропустить его сквозь сито: въ прошертое выпуститъ два яйца цѣлыхъ и два желтка, приправишь мушкатнымъ цвѣпомъ, не много солью, и замѣсишь въ жидкованное пѣсно. Тогда приставишь на огонь хорошаго мяснаго отвара, и когда закинитъ, сложишь шуда же замѣсенное, дашь

кипѣть четверть часа въ одну сторону, не мѣшая ложкою.

5528. **СУПЪ ИЗЪ РАКОВЪ.** Тридцать раковъ, отваря въ водѣ, вылуцишь изъ нихъ шейки и клешни. Лузги и остатки раковъ сполочь въ сѣпукѣ и выложивши ихъ въ кастрюлю, прибавишь четверть фун. коровьяго масла, и ужаривашь, пока начнетъ пѣниться, тогда процѣдишь сквозь сито. Изрѣзашь 2 фунта шеляпины и четверть фунта ветчины мелко, нѣсколько луковицъ въ кружечки, прибавишь кореньевъ пепруши и сельдереи, обжаривашь въ вышепомянутомъ, сквозь сито пропертомъ раковомъ маслѣ, четверть часа, на слабомъ огонькѣ; прибавишь горсть напершаго мякиша бѣлаго хлѣба, налишь на все мяснаго отвара, сколько мѣроу надобно быть супу, варишь полчаса, и наконецъ процѣдишь сквозь сито.

Между шѣмъ очистишь и перемишь свѣжихъ сушеныхъ сморчковъ, и варишь ихъ четверть часа въ мясномъ отварѣ. Супъ подбавишь яичными желтками; подавая, сперва дно чаши укласть ломпиями размоченнаго бѣлаго хлѣба, на ломпи положишь сморчки, и высушенныя раковыя шейки, а потомъ налишь супъ, и посыпашь мушкашнымъ цвѣтомъ. Можно въ этомъ супѣ класть по произволѣю вареныхъ цыплятѣ, молодыхъ голубей, раковые спинные черепки, начиненные мяснымъ фаршемъ, сдѣланнымъ съ раковыми шейками, и проч.

5529. **СУПЪ ИЗЪ КАЧАННАГО САЛАТА.** Съ передней четверти шеляпины обрѣзашь мякоть, а изъ кости и грудинки, изрубленныхъ кусками, составишь слѣдующій бульонъ: положишь въ кастрюлю 4 фун. говядины, налишь водою и дашь кипѣть; снявши пѣну, нашинковашь разныхъ кореньевъ и, поджаря въ чухонскомъ маслѣ, накашишь бульономъ; перебравъ шеляпину, положишь ее въ супъ и смошрѣшь, чтобы она не перепрѣла; съ обобранной шеляпины мякоть изрубить помельче и, положи въ нее чухонскаго масла, бѣлаго французскаго хлѣба, зелени и перцу, рубить какъ можно мельче; шуда же при-

бавить 3 сырых яйца, и положить в супчик помягче, и наконец эшим фаршем начинить салат, обланшировать его и смазать яйцами; нафаршировав, связать нитками и класть в суп, пуская туда же с ложки оставшийся фарш и изрубленный портулак и щавель. Когда нужно будет суп подавать в сполу, то положишь гренков и мушкатнаго орешку; при опускѣ, нитки с салата снять и разрѣзать салатные кочешки пополам, или четвертинками.

5530. **супъ сахарной.** Обрѣзать с благо хлѣба корки, а мякиш размочить в сливах, и когда довольно размякнет, прошереть сквозь сито, влить нѣсколько какого нибудь сладкаго вина, или обыкновеннаго споловаго вина, довольно подслащеннаго сахаром; приставить на самый слабый огонь, шак, чтоб суп был бы только горяч, и не свернулся. Этот суп не должен быть жидок: можно его подавать и холодный; но обыкновенно подают горяч.

5531. **супъ съ сладкимъ мясомъ.** Обланшировать и очистить 5 фун. сладкаго мяса, положить вмѣстѣ с ним в кастрюлю чухонскаго масла, кусок ветчины, и поджарить; потом, прибавя немного луку, накашить хорошим бульоном, и когда будет кипѣть, положить в него хороших нафаршированных сморчков, немного прюфелю, зелени петрушки, укропу, кервелю и портулаку, а предъ подачею на столъ приправить раковым маслом, опустя в суп вычищенные раковыя шейки, обжаренные гренки, соли, сколько нужно, и мушкатнаго орешку.

5532. **супъ сметанный.** Вылить в чашу шпофъ молока и полшпофа смешаны, разбить мушквою 5 яичных желтков, вылить на них молоко и смешану, прибавить кусок свѣжаго коровьяго масла, сахара и корицы, и вскипячить, безирешанно вымѣшивая; но горшок, в котлом он варится, должен спясть от огня подаль, чтоб суп не пригорѣлъ. Положить в суповую чашу благо, в

сухарики изрѣзаннаго хлѣба, на нихъ вылишь супъ, и подавашь, когда сухарики поразмокнутъ.

5533. **СУПЪ РУССКОЙ СМОРЧКОВЫЙ.** Перемывъ 4 ф. хорошей говядины и курицу, наливъ ихъ водою и поставивъ кипѣть; какъ скоро мясо вполонину посѣнешь, опобратъ покруинѣ 30 сморчковъ, перемышь ихъ, а оставшіеся мелкіе сморчки и корешки изрубивъ; положи въ кашпюлю коровьяго масла  $\frac{1}{2}$  ф., изрѣзанной кусками ветчины 1 ф., разныхъ мелко нашинкованныхъ кореньевъ, сколько нужно, и изрубленныхъ сморчковъ половину; все это хорошенько поджарить, и положи шуда по пропорціи муки, накапавъ бульономъ. Разбивъ говядину и курицу штуками, положи въ супъ и поставивъ кашпюлю на плиту; когда вскипитъ, шопѣну снять и накрыть крышкой; въ оставшіеся рубленые сморчки положи въ вареныхъ яицъ, немного масла, французскаго бѣлаго хлѣба, соли, петрушки и укропу, хорошо изрубленныхъ; а чшобы фаршъсвязался, шоприбавивъ шуда, сколько нужно, сырыхъ яицъ и, начинивъ этимъ сморчки, класть ихъ въ супъ. Когда онъ совершенно будетъ готовъ, шопвлишь въ него смешаны и посыпавъ зеленью.

5534. **СУПЪ СЫРНОЙ.** Разварить мелко скрошенной и обваренной савойской капуссы въ мясномъ опшварѣ мягко, и если супъ окажется не довольно жиренъ, прибавивъ въ него кусокъ коровьяго масла. Положивъ въ суповую чашу ломшей бѣлаго хлѣба, поставивъ ее на жаръ, на ломши положивъ слой савойской капуссы, посыпавъ ее сыромъ пармезаномъ, или другимъ хорошимъ сыромъ, и шакъ продолжать слоями, пока чаша будетъ полна. Давъ всему нѣсколько времени на жару пошрѣшь, выложивъ на это супъ.

5535. **СУПЪ СЪ РУБЛЕНОЮ ЖАРЕНОЮ ТЕЛЯТИНОЮ.** Изрубивши жареную теляшину, обжарить ее въ коровьемъ маслѣ съ мелко скрошенными: лимонною коркою, зеленою петрушечною травою и мушкетнымъ цвѣтомъ. Взавъ маленькихъ булочекъ, сдѣ-

лапъ въ нихъ маленькое отверстіе, чрезъ которое выколупашъ изъ нихъ мякишъ, посадишь въ печь, чшобъ корка на нихъ не много пообжарилась: начинишь булочки вышепомянутымъ крошевомъ. Въ суповую чашу положишь обжаренныхъ ломшей бѣлаго хлѣба, на нихъ остатки крошева, накрыйшь слоемъ ломшей бѣлаго хлѣба, смочишь мяснымъ опваромъ, и поставишь разбухать на горячую золу. Между шѣмъ хорошии мясной опваръ подбавишь яичными желтками, приправишь чѣмъ угодно, булочки укласть въ чашу, и попомъ вылить на все горячій мясной опваръ.

5536. **СУПЪ ФРАНЦУЗСКІЙ.** Изрубя мелко щавель, пожаришь его въ чухонскомъ маслѣ, и положи немного муки и кусокъ ветчины, накашишь хорошимъ буліономъ и дашь кипѣшь; при отпускѣ заправишь лезономъ, опустишь въ него выпускныя лица, гренки, соль, перецъ и мушкапный орѣшекъ. Лезонъ дѣлается изъ двухъ яицъ, сбивыхъ съ сливками.

5537. **СУПЪ ФРАНЦУЗСКІЙ СЪ СПАРЖЕЮ.** Изрѣзашъ молодую спаржу; цвѣтшную капусту, разобравъ на маленькіе кочешки, обланшировалъ и накашишь хорошимъ буліономъ, куда положишь рубленого щавеля, кочаннаго салапа, портулака, зелени пшрушки, укропа, и дашь кипѣшь; подцвѣшивъ краснымъ буліономъ, положишь соли и мушкапнаго орѣшка; кнель выпустить съ ложки.

5538. **СУПЪ СЪ ЦЫПЛЯТАМИ.** Для этого супа заготовляется фаршъ изъ бѣлаго шелячьяго или куринаго мяса, съ намоченнымъ и опять выжатымъ бѣлымъ хлѣбомъ, замѣшивается на расплещенномъ коровьемъ маслѣ, съ прибавкою рубленыхъ шампиніоновъ (печерицъ), или раковыхъ вымущенныхъ шеекъ, двухъ яичныхъ желтковъ, и приправою мушкапнымъ цвѣшомъ. Эшимъ фаршемъ начиняютъ цыплятъ; сперва ихъ обланшировалъ (до полусѣбла отваришь въ водѣ), послѣ, положивъ въ распріюлю, налишь мяснымъ опваромъ, и сваришь до сѣбла. Между шѣмъ



нарѣзать коровѣ чорствого бѣлаго хлѣба, митировать (размягчить или размочить) въ чашѣ пою же похлебкою, положишь въ чашу цыпляшѣ, а попомѣ вылишь на нихъ горячую жижу.

5539. **СУПЪ ШПИНАТНЫЙ.** Отобравъ и перемывъ шпинатѣ, изрубить его мелко, положишь два въ густую сваренныхъ яйца и шерстаго бѣлаго хлѣба. Распустишь въ наспрюлѣ коровьяго масла, положишь въ него шпинатѣ, ложку муки, и перемѣшавъ обжарить. Наконецъ, развесъ его мяснымъ отваромъ, приваришь, и пропустишь сквозь сито въ чашу; положишь гренковѣ бѣлаго хлѣба, и приправишь мушкашнымъ цѣвѣшомѣ.

5540. **СУПЪ ИЗЪ СУХИХЪ ЯБЛОКЪ.** Сушенныя яблоки, скроша мелко, разваришь мягко въ водѣ съ корицею, гвоздикомъ и лимонною коркою; развесъ нѣсколькими рюмками винограднаго вина, подбьшь подпаленною въ коровьемѣ маслѣ мукою, подсластишь сахаромъ, и подавашъ съ обжаренными въ коровьемѣ маслѣ ломпями бѣлаго хлѣба.

5541. **СУПЪ ИЗЪ ЯИЧНИЦЫ.** Разболташь два яйца, замѣсишь на нихъ шерстаго въ крошки бѣлаго хлѣба, приправишь солю и мушкашнымъ цѣвѣшомѣ, и обжарить въ коровьемѣ маслѣ, пока зарумянитѣ. Когда эта яичница поспѣетѣ, изрубить ее мелко, и вмѣшашъ въ кипячій мясной отварѣ; варишь столько же времени, сколько нужно къ сваренію яицѣ въ густую, пропустишь и прошереть супъ сквозь сито, и подавашъ съ размоченными ломпями бѣлаго хлѣба. Можно въ эту яичницу прибавляшь и мелко изрубленной шравы пепрушки.

### СУРГУЧЬ.

5542. **МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ СУРГУЧА.** Главныя машеріалы для дѣланія опшичнаго сургуча супъ: хорошій шеллакъ (гуммилакъ, брусковая камедь) и самый чистшій (лучше всего Венеціанскій) шерпеншинѣ. Чѣмъ чище оба машеріала, тѣмъ лучше

выходитъ сдѣланный изъ нихъ сургучъ. Самая добротѣ лучшаго сургуча состоитъ въ томъ, чтобы онъ на свѣчѣ легко расплавлялся, но не слишкомъ скоро спекалъ и такъ крѣпко къ бумагѣ приспаивалъ, чтобы сдѣланной на ней печати не лѣзя было снѣпъ, не разодравши бумаги, и наконецъ, чтобы на немъ выходило самое чистое и ясное изображеніе печати. Всѣ эти качества зависятъ не только отъ доброты, но и отъ пропорціи, по вѣсу употребленныхъ для сургуча матеріаловъ.

5543. Въ продажѣ шеллакъ бываетъ различной доброты. одинъ шакъ легко плавится, что отъ кипячей воды совсѣмъ расплавляется, а другой начинаетъ быть жидкимъ только загорѣвшись.

Для лучшаго сургуча надобенъ шеллакъ цвѣша желшаго, или покрайней мѣрѣ желшовашаго, полупрозрачный, и при температурѣ кипячей воды расплывающійся. Каждой брусокъ шеллака лучше пробовать, опуская въ кипяшокъ, и для лучшихъ соршовъ сургуча опкладывать томъ, кошорый въ кипячкѣ спановишся мягкимъ.

5544. При расплавлениі шеллака для смѣшенія его съ терпентиномъ, главное дѣло состоитъ въ наблюдениі извѣстной степени температуры, кошорая вообще не должна превышать температуры кипячей воды; отъ высшей же температуры масса спановишся темною и некрасивою. Для смѣшенія шеллака съ терпентиномъ, употребляютъ обыкновенно сковородки изъ красной или желшой мѣди, кошорыя припомъ для лучшаго управленія огнемъ, ставятъ не на голой огонь, но на песокъ, насыпанный на вершокъ толщиною въ плоскія желзныя сковороды, кошорыя ставятъ на раскаленные уголья.

Въ сковородки кладутъ сперва терпентинъ, и расплавляютъ его; а потомъ мало по малу прибавляютъ изрубленный въ кусочки шеллакъ, и его также расплавляютъ; и когда все распленишся, то сковородку снимаютъ, въ смѣсь прибавляютъ шѣ красиль-

ныя вещества, какова цвѣту хощатъ сдѣлать сургучъ, и всю массу хорошенько перемѣшиваютъ. Буде хощатъ сургучъ сдѣлать пахучимъ, то въ расплавленную смѣсь прикладываютъ пахучія вещества, каковы сушь: мускусъ, амбра, спиракса, росной ладанъ, черныи Перуанскій бальсамъ, предварительно распворенный въ винномъ спиртѣ; попомъ все перемѣшиваютъ и массу на огнѣ держатъ до тѣхъ поръ, пока спиртъ улетитъ. Изъ такой массы можно уже дѣлать палочки сургуча.

5545. Формы для сургуча въ палочкахъ бываютъ различны, а иногда раскатываютъ ихъ и руками. Въ послѣднемъ случаѣ оплѣшиваютъ сургучной массы столько, сколько должна вѣсить палочка сургуча; растягиваютъ ее вдоль и капаютъ ее по мраморному гладкому или граничному сполу, такою же дощечкою.

Чтобы палочкѣ сургуча доставить блестящую, лоснящуюся поверхность, то палочки держатъ въ полости нагрѣтой желѣзной трубки и припомъ такъ долго, пока палочка сдѣлается лоснящеюся.

5546. Для дѣланія сургуча *въ формахъ*, берутся формы для того оловячныя или лапунныя. Формы дѣлаются изъ двухъ половинокъ, такимъ образомъ, что когда сложатъ обѣ половины вмѣстѣ, то можно за однимъ разомъ оплѣлать въ нихъ шесть или восемь палочекъ сургуча. Внутренность обѣихъ половинокъ должна быть чрезвычайно гладка, потому что отъ этого зависитъ лоскъ, и красивость палочекъ. Обѣ половинки, прежде налитія въ нихъ сургучной массы, должны быть крѣпко соединены посредствомъ винта и передъ тѣмъ, какъ вливать въ нихъ сургучъ, нагрѣты, чтобы сургучный сосавъ вездѣ могъ ровно расплыться въ формахъ; на внутренней ихъ сторонѣ вырѣзываются имена фабрикантовъ, или какіе нибудь знаки, нумера и проч.

5547. **КРАСНЫЙ СУРГУЧЪ ПЕРВАГО СОРТА ИЛИ ВЫСШАГО.** Для него берутъ :

Лучшаго шеллака. . . . .	32	лоша.
Венеціанскаго шерпеншина. . . . .	8	— —
Лучшей киновари. . . . .	18	— —
Кармина. . . . .	6	гранв.
Мускуса. . . . .	2	— —

Сперва расшапливаюшъ шерпеншинъ, потомъ прибавляюшъ къ нему расплненный уже шеллакъ (гуммилакъ), и киноварь въ самомъ мелкомъ порошокъ; и вымѣшиваюшъ хорошенько; наконецъ кладушъ карминъ и мускусъ, и весь эшотъ жидкій сосшавъ выливаюшъ въ формы, и даюшъ въ нихъ остынуть. Можно прибавляшъ въ него и нѣсколько Перуанскаго бальсама вмѣсто мускуса.

#### 5548. КРАСНЫЙ СУРГУЧЪ ВТОРАГО РАЗВОРА :

Лучшаго шеллака. . . . .	32	лоша.
Венеціанскаго шерпеншина. . . . .	7	— —
Киновари. . . . .	14	— —
Чернаго Перуанскаго бальсама. . . . .	$\frac{1}{2}$	— —

#### 5549. КРАСНЫЙ СУРГУЧЪ ТРЕТЬЯГО РАЗВОРА :

Шеллака. . . . .	32	лоша.
Обыкновеннаго шерпеншина. . . . .	8	— —
Киновари. . . . .	10	— —
Мелко сполченной пережженной слюды. . . . .	6	— —
Чернаго Перуанскаго бальсама. . . . .	$\frac{1}{4}$	— —

#### 5550. КРАСНЫЙ СУРГУЧЪ ЧЕТВЕРТАГО РАЗВОРА :

Шеллака. . . . .	32	лоша.
Бѣлой смолы. . . . .	16	— —
Обыкновеннаго шерпеншина, . . . . .	10	— —
Киновари. . . . .	8	— —
Мѣлко сполченной слюды. . . . .	10	— —

#### 5551. КРАСНЫЙ СУРГУЧЪ ПЯТАГО РАЗВОРА :

Шеллака. . . . .	16	лошовъ.
Чистой смолы. . . . .	16	— —
Скипидара. . . . .	8	— —
Киновари. . . . .	6	— —
Мелко сполченной слюды. . . . .	9	— —

Скипидаръ сплавляюшъ съ смолою, а киноваръ спираюшъ вмѣстѣ съ слюдою, и попомъ прибавляюшъ къ смолѣ, и хорошенько перемѣшиваютъ; вмѣсто бѣлой смолы употребляютъ и канифоль. Вмѣсто слюды употребляютъ гинсѣ и мѣлъ въ порошокъ, и припомъ самые чистые.

5552. **ЧЕРНЫЙ СУРГУЧЪ ПЕРВАГО РАЗБОРА.** Для него берутъ:

Лучшаго шеллака. . . . .	32	лоша.
Пережженной и очищенной слоновой коспи, оленьяго рога или косшей.	16	— —
Терпеншина. . . . .	8	— —
Чернаго Перуанскаго бальсама. .	$\frac{1}{2}$	— —

Впрочемъ поступаюшъ такъ же, какъ и дѣлая красный сургучъ. Вмѣсто жженой слоновой коспи можно употребить и лоснящуюся сажу, пережженную въ закрытой посудѣ.

5553. **ЧЕРНОЙ СУРГУЧЪ ВТОРАГО РАЗБОРА:**

Шеллака. . . . .	32	лоша.
Канифоли. . . . .	32	— —
Скипидара. . . . .	12	— —
Обожженной сажи. . . . .	48	— —

5554. **ЗОЛОТО-ЖЕЛТОЙ СУРГУЧЪ.** Для него берутъ:

Лучшаго шеллака. . . . .	24	лоша.
Венеціанскаго терпеншина. . . .	4	— —
Золоша въ листочкахъ. . . . .	1	— —

Сперва шеллакъ и терпеншинъ сплавляютъ, а попомъ примѣшиваютъ золошу, спертное въ самые мелкія часпички.

Подешевле такой сургучъ дѣлается изъ шеллаку, терпеншина и мишуры.

5555. **ГОЛУВОЙ СУРГУЧЪ.** Для него берутъ:

Выбѣленнаго шеллака. . . . .	24	лоша.
Венеціанскаго терпеншина. . . .	6	— —
Наспоящей Берлинской лазури. .	12	— —
Слюды пережженной. . . . .	6	— —

Шеллакъ и терпеншинъ сперва сплавливаются, потомъ прибавляются оспальныя вещества, спершыя между собою вмѣстѣ.

5556. *Шеллакъ* дѣлается *бѣлымъ* такъ: его распворяютъ въ самомъ крѣпкомъ винномъ спиртѣ посредствомъ теплоты, потомъ всю жидкость, еще горячую, процѣживаютъ сквозь живошный уголь, крупно сполченный, и это процѣживаніе повворяютъ до тѣхъ поръ, пока жидкость будетъ спекать безцвѣтною, какъ вода; для цѣдильни берутъ непроклееную типографскую бумагу; къ жидкости прибавляютъ шрепью часть по объему, дождевой воды, и происшедшую отъ него, на молоко похожую жидкость, перегоняютъ изъ реторны, и припомъ это повворяютъ нѣсколько разовъ, пока въ приѣмникѣ начнетъ спекать чистая вода. Шеллакъ тогда будетъ имѣть бѣловашой цвѣтъ и можетъ быть употребленъ въ дѣло.

5557. *Дешевле* дѣлается голубой сургучъ: изъ бѣлой мастики, Венеціанскаго терпеншина, лазури и слюды, смѣшанныхъ въ одинакой пропорціи, какъ и для состава лучшаго голубаго сургуча.

5558. *Сургучъ желтой.* Для него берутъ :

Хорошаго шеллака. . . . .	16	лошов.
Мастики. . . . .	16	— —
Венеціанскаго терпеншина, . . . .	8	— —
Минеральной или хромовой желши	24	— —

Подешевле будетъ сургучъ, когда вмѣсто хромовой желши употребятъ гуммигутъ.

5559. *Сургучъ зеленый.* Для него берутъ :

Хорошаго шеллака. . . . .	20	лошовъ
Мастики, . . . . .	10	— —
Венеціанскаго терпеншина, . . . .	6	— —
Горной сини. . . . .	5	— —
Хромовой желши. . . . .	10	— —

Опытники зеленого цвѣта на сургучѣ можно дѣлать какъ свѣтлѣе, такъ и темнѣе, прибав-

ля большее количество хромовой желпи, или горной сини.

Сургучъ выдетъ дешевле, когда вмѣсто сини и желпи, употребяишь чистую ярь мѣдянку.

5560. **СУРГУЧЪ ФИОЛЕТОВЫЙ.** Сославъ для него дѣлаешь такой же, какъ и для красного сургуча, только къ киновари прибавляется *голубецъ* въ такой же пропорціи, или даже и въ большей.

5561. **СУРГУЧЪ ТЕМНЫЙ.** Для него берутъ:

Шеллака, . . . . .	24	лоша.
Скипидара . . . . .	6	— —
Краснаго болюса, . . . . .	9	— —
Умбры, . . . . .	2	— —

Умбру и болюсъ надобно хорошенько очистишь ошъ постороннихъ часшей, посредствомъ воды и крѣпко высушишь. Обѣ эти земли сперва спирають между собою, а потомъ прибавляють уже къ смоламъ.

Такимъ образомъ можно легко дѣлать сургучъ всякаго разбора и разныхъ цвѣтныхъ оштѣиковъ, прибавляя или убавляя показанныя выше вещества въ разныхъ прпорціяхъ.

5562. **КРАСНЫЙ ВОСКОВОЙ СУРГУЧЪ.** Для этого берутъ:

Хорошаго желшаго воска. . . . .	2	фунта.
Терпеншина. . . . .	6	лошова
Киновари, . . . . .	2	— —

Воскъ съ терпеншиномъ распускають на слабомъ жару, примѣшивая къ нимъ мелко шершую киноварь; подержавъ ее нѣсколько въ деревянномъ маслѣ, перемѣшиваютъ все лучшимъ образомъ и эшотъ сославъ раскашываютъ въ палочки.

Можно къ эшому сургучу прибавлять льнянаго масла небольшое количество. Если, вмѣсто киновари, употребить шершую ярь, то выдетъ *зеленый сургучъ*, а употребивши крупикъ съ липовымъ углемъ, распершими на камнѣ, выдетъ *терный сургучъ*.

## СУРЬПИЦА.

5563. **РАЗВЕДЕНИЕ И ПОЛЬЗА СУРЬПИЦЫ.** \* (*Brassica napus oleifera*). Это растение растёт дикимъ въ разныхъ Россійскихъ губерніяхъ, и едва ли гдѣ нибудь его нарочно сѣютъ въ Россіи. Она преобуётъ земли вообще легкой, песчаной, впрочемъ глубоко вспаханной. Ее сѣютъ весною рано, какъ только земля совершенно опшастъ, и нѣчего уже опасаться ночныхъ морозовъ. На десятину шребуется сѣмянъ не болѣе двухъ чепвериковъ.

Сурьпица посѣвается въ Іюнѣ мѣсяцѣ, а иногда и въ Іюль; ее можно и жать и косить.

Когда сжатая или скошенная и связанная въ снопы сурьпица, просохнетъ, то сѣмяна ея вымолачивающъ, высѣваютъ и очищающъ отъ мякины.

Изъ сурьпичныхъ сѣмянъ выбиваютъ масло, кошораго впрочемъ не слишкомъ много получается.

Сурьпицею засѣваютъ поля большею частію въ такомъ случаѣ, когда посѣвъ другого хлѣба вышелъ, почему нибудь, не удачнымъ.

## СУШЕНИЕ, СУШИТЬ, СУШКА.

5564. Во всѣхъ частяхъ растений и животныхъ вода находится въ двухъ различныхъ состояніяхъ: одна часть ея въ свободномъ состояніи, а другая въ соединенномъ, какъ составная часть шѣла, и кошорой нельзя выгнать,

---

\* Это—порода капусты, какъ и рапсъ, который однакожъ ближе подходитъ нѣкоторыми свойствами къ обыкновенной капустѣ, а сурьпица къ рѣпѣ, которая есть та же порода капусты. Эта послѣдняя по-Французски называется *navette*, а по-Нѣмци *Rübsen*; по-Русски подъ именемъ сурьпицы, едва ли вездѣ извѣстна. На Русскомъ языкѣ именемъ *Сурьпицы*, свирѣпки называютъ, по крайней мѣрѣ въ книгахъ, особья растенія (*Erysimum Linn.*), и пошому здѣсь большое замѣшательство въ названіяхъ, и безъ систематическихъ Лашинскихъ, именъ нельзя имѣть о нихъ яснаго понятія.



безъ разрушенія организаціи самаго шѣла; при сушеніи распеній и животнохъ частей, выгоняють только свободную воду, испаряющуюся даже и при обыкновенной температурѣ атмосферы. Эта вода, не принадлежа къ составу частей распенія или животного, проходитъ вездѣ по нимъ, отъ тепла расширяется, а отъ холода замерзаетъ; она-то способствуетъ порчѣ плодовъ и мясъ, которыхъ нужно сберечь извѣстное время, и попому-то надобно выгонять ее изъ какихънибудь, наприм., плодовъ, мясъ, и проч., или другими словами сказать: ихъ высушивать, когда хотимъ ихъ безъ порчи сберечь.

5565. Сушеніе можно производить на солнцѣ, въ сушильняхъ, или печахъ. Въ южныхъ странахъ солнечная теплота достаточна для сушки всякихъ плодовъ, чтобы они не испортились; для этого выкладываютъ ихъ на солнце, на какихънибудь постилахъ, въ шѣхъ же самыхъ мѣстахъ, гдѣ ихъ собираютъ, стараясь защищать отъ дождя пыли и животныхъ. Этимъ-то способомъ приготавливаютъ многіе сухіе плоды, получаемые изъ южныхъ странъ мягкіе и сахаристые, каковы: черносливъ, вишневые ягоды и изюмъ. Они могутъ быть приготавливаемы такимъ образомъ, и сохраняютъ почти всѣ свойства свои; но другіе кислые плоды дѣлаются, при этой сушкѣ, отъ сгущенія сока ихъ, еще кислѣе; не смотря на это, и изъ нихъ многіе приготавливаются такимъ же образомъ.

Когда солнечной теплоты не довольно для испаренія всей воды, содержащейся въ мясистомъ шѣлѣ большого плода, то его кладутъ на солнце разрѣзавши на части: такимъ образомъ сушатъ большія груши и яблоки.

Разрѣзанные плоды сушатъ въ сушильняхъ или въ печахъ: въ первомъ случаѣ, раскладываютъ ихъ на плетенкахъ изъ прутьевъ, расположенныхъ ярусами въ комнатахъ, нагреваемой до 40° стоградуснаго термометра; во второмъ случаѣ, высыпаютъ ихъ въ печь, но вынутыи изъ нее хлѣбовъ. Если, послѣ

первой сушки, плоды не совсѣмъ высохли, то ихъ снова спавяшъ въ печь. Впрочемъ, и нѣкоторые изъ большихъ плодовъ можно высушивать не разрѣзывая, какъ, на примѣрѣ, разныхъ сорповъ нѣжныя груши; для чего ихъ лупяшъ, обвариваютъ въ кипящѣ и кладутъ въ печь, на прутьяныхъ плетенкахъ, въ такой жарѣ, который не шабъ великъ, какъ для печенія хлѣбовъ.

Такимъ же образомъ можно сушить и коренья, смотря по ихъ величинѣ, цѣльными или разрѣзанными.

5566. Высушенные шѣмъ или другимъ способомъ плоды, сохраняютъ способность къ броженію, когда будутъ разведены водою, а пошому ихъ употребляютъ въ разныхъ мѣстахъ для приготовленія кваса. Тамъ, гдѣ плодовъ очень много, можно начинать сушить ихъ съ начала Августа мѣсяца, употребляя къ шому сперва сваливающіеся съ деревьевъ. Плоды же, собранные осенью, отбираются лучшіе и здоровые отъ худшихъ, распрескавшихся, вялыхъ и червоточныхъ: первые можно уберечь въ свѣжѣмъ состояніи до будущаго года, а послѣдніе надобно потчасъ сушить и беречь въ сухомъ мѣстѣ, для приготовленія изъ нихъ квасу и другихъ напитковъ.

5567. Травы и вообще растенія, идущія въ кормъ скоту, сохраняются исключительно чрезъ высушивание, и эшо высушивание во всѣхъ мѣстахъ дѣлается во время кошенія ихъ. Если сырое сѣно будетъ сложено въ сноги или въ сараи; то оно подвергается броженію, прѣшъ и иногда даже загорается.

Цвѣтѣ и листья растеній надобно сушить очень скоро, а особливо содержащіе въ себѣ слишкомъ много влаги. Ихъ надобно сушить на солнцѣ, или въ сушильняхъ, раскладывая по плетенкамъ тонкими слоями. Растенія пахучія, шеряющія скоро свой запахъ, надобно сушить въ бумажкахъ, завершывая въ нихъ эшихъ правъ по небольшому количеству, и выставляя на солнце, или раскладывая въ сушильняхъ.

5568. Миндальныя ядра и другія подобныя, вынудши изъ ихъ скорлупы, раскладываютъ на полкахъ въ комнашѣ, сухой и не очень жаркой, и часто переворачиваютъ, а также впускаютъ свѣжій воздухъ въ комнату; можно же ихъ сушить и въ ихъ скорлупѣ.

Сѣмяна пахучія сушатся въ тѣни.

Корки сушатъ въ сушильняхъ, и просито въ комнашахъ.

Деревья, чтобы они были прочнѣе, сушатъ, снявши съ нихъ коры, и распиливши на доски различной толщины; смотря по употребленію, на что они готовятся, сушатъ ихъ на солнцѣ или въ сухихъ анбарахъ.

5569. Высушивание не ограничивается сохраненіемъ только цѣлыхъ плодовъ и растений оныхъ порчи; оно доставляетъ также способъ сохранять соки растений. Когда можно получить изъ растенія сокъ однимъ выжиманіемъ, то его выпариваютъ въ надлежащей шеплотѣ и въ приличной посудѣ, чтобы изгнать изъ него всю содержащуюся въ жидкомъ состояніи воду, и привести его въ сухое состояніе; такъ приготовляются разныя выпяжки (экспракты), каковы: полынная, золошопысячниковая, одуванчиковая и проч.

**СУШЕНИЕ ВИШЕНЬ;** см. §§ 524, 526.

**СУШЕНИЕ ГОРОХА;** § 792.

**СУШЕНИЕ ГРИБОВЪ;** § 858.

**СУШЕНИЕ ГРУШЪ;** § 878.

**СУШЕНИЕ ДЯТЛОВИНЫ;** § 1063—65.

**СУШЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ;** §§ 1490—94.

**СУШЕНИЕ МЯСЪ;** § 3121.

**СУШЕНИЕ СЛИВЪ;** § 5298.

**СУШЕНИЕ СѢНА;** см. *сѣно*.

**СУШЕНИЕ ЯБЛОКЪ;** см. *яблоки*.

## СЫРОСТЬ.

5570. **осушивать въ домахъ сырость.** Для осушенія сырости въ комнахахъ вошѣ испытанное средство: берутъ новые кирпичи, каляшѣ ихъ до красна и кладутъ на холодные кирпичи въ углахъ комнатъ, оконъ и вездѣ, гдѣ есть сырость, которую кирпичъ мгновенно втягиваетъ въ себя. Два, три кирпича уничтожаютъ самую большую сырость, не причиняя угара, и не занимая много мѣста, какъ обыкновенно употребляемыя для того желѣзныя или чугуныя печи. Само собою разумѣется, что кирпичи, для предосторожности, не должно класть слишкомъ близко деревянныхъ украшеній въ комнахахъ, или употреблять это средство ночью. Каждый кирпичъ можетъ быть нагрѣваемъ до десяти разъ; далѣе же онъ теряетъ свою силу. Нѣкоторые, послѣ осушенія кирпичемъ, спавяшѣ въ углахъ комнаты, для очищенія воздуха, производящаго иногда отъ дурныхъ кирпичей, на суши, холодную воду, налишюу въ небольшіе плоскіе сосуды.

## СЫРЪ.

5571. Молоко живонныхъ содержитъ въ себѣ жирныя, водянистыя и слизисыя частицы; первыя дають *масло*, водянистыя составляютъ *сыворотку*, а изъ слизисыхъ достается *сыръ*; слѣдовательно, все искусство приготовлять сыръ, состоитъ въ умѣньи отдѣлять его отъ прочихъ частей молока.

Гдѣ нельзя сбывать выгодно молока и масла, тамъ можетъ быть выгодно для небольшихъ хозяйствъ, приготовлять и сыры, которыхъ доброты и разносы зависяшѣ весьма много отъ корму и содержанія скота, хорошихъ пастбищъ, климата и самаго способа приготовленія сыра, а особливо отъ того, какое берется для него молоко: свѣже ли выдоенное, или давно уже споявшее въ погребу.

Что касается до самаго приготовления сыровъ, то все дѣло состоитъ въ томъ, чтобы: 1. употребить хорошую закваску, отъ которой свернулось бы молоко.

2. Ошдѣлить отъ сѣвшагося молока сыворожку.

3. Посолить сѣвшійся, и отъ сыворожки ошдѣленный сыръ.

4. Высушить его надлежащимъ образомъ.

5572. какъ готовить сырную закваску, (Лабу)? Для этого обыкновенно берется желудокъ изъ молочнаго, только что убитаго шеленка; свернувшееся въ немъ молоко и самый желудокъ промываютъ нѣсколько разъ чистою водою, потомъ какъ молоко такъ и желудокъ солятъ крупю солью, и молоко опять положивши въ желудокъ, все оспаляютъ въ горшкѣ лежать съ солью дня три. Вынувши желудокъ изъ горшка, снова солятъ его и вѣшаютъ въ какомъ нибудь сухомъ мѣстѣ, чтобы онъ высохъ и могъ сохраниться безъ порчи; въ другихъ же мѣстахъ вѣшаютъ его недѣли на три въ дымъ, а потомъ держа въ сухомъ, въпрямъ провѣваемомъ прохладномъ мѣстѣ.

Когда понадобится употребить эту закваску, тогда накануне отрѣзываютъ кусокъ этого желудка, около вершка величиною, и наливаютъ на него нѣсколько кружекъ теплой воды, и когда она постоитъ ночь, то по утру ее процѣживаютъ и сывороживаютъ ею молоко.

5573. Въ Швейцаріи берутъ желудокъ убитаго 8 или 12 дневнаго шеленка, кормившагося только однимъ молокомъ, вѣшаютъ этотъ желудокъ вмѣстѣ съ находящимся въ немъ молокомъ въ каминъ, гдѣ онъ чрезъ нѣсколько дней высыхаетъ; высохшій желудокъ рубятъ въ мѣлкія части и смѣшиваютъ съ большимъ количествомъ соли; прибавляютъ также всякія пряности, какъ то: перецъ, инбирь, шафранъ, и проч. для доставленія сыру пріятнѣйшаго вкуса, и цвѣту. Когда нужно заквасить молоко, то за день передъ тѣмъ берутъ кусокъ желудка, завязываютъ

его въ чистую вешошку и опускаютъ въ теплую сыворошку, чшобъ онъ сдѣлался мягче. Эту сыворошку вливаютъ въ парное молоко, и шудаже опуспивши на нипочки вешошку съ кускомъ желудка, кипящящъ съ нимъ молоко, опъ котораго шворогъ опдѣляется при 24°-30° по Реом.

**5574. ОТДѢЛЕНІЕ ОТЪ ССѢВШАГОСЯ МОЛОКА СЫВОРОТКИ.** Когда молоко опъ закваски сядешся, шо его деревяннымъ уполовникомъ сѣскважинами вынимаютъ изъ посудыны и кладутъ въ корзины, различной формы и величины, силешенныя изъ ивы; сыворошка спекаешъ въ подспавленную посуду, а ссѣвшаяся часшь молока мало по малу спановишся суше и крѣиче шакъ, чо можно ее сниматьъ и переворачивашъ съ одного боку на другой, даже перекладывашъ въ другія корзины. Довольно высохшіе сыры опрокидываютъ изъ корзины на рѣшешки, усилянныя соломою, и покрывыя полштою рѣдкою холстиною, чрезъ которую могъ бы проходить воздухъ и осшальная изъ шворогу влага; холстина вмѣстѣ охраняетъ шворогъ и опъ мухъ.

**5575. ДРУГОЙ СПОСОБЪ.** Закваску размѣшавши съ молокомъ, ставящъ въ мѣдномъ вылуженномъ коплѣ на легкой угольной жарѣ, и шопрящъ чшобы на днѣ кошла не пригорѣло: въ продолженіе двухъ часовъ молоко свертываешся и плаваешъ въ сыворошкѣ. Это свернувшееся въ видѣ шѣсса молоко сливаютъ съ сывороткою въ деревянную лоханку, и когда оно остынешъ, шо широкимъ деревяннымъ ножемъ рѣжутъ его во всѣхъ направлешяхъ, чо бы ссѣвшаяся часшь осѣла на дно сыворотки, чо повторяютъ нѣсколькo разъ. Когда сыворошка опдѣлится отъ ссѣвшейся часши, шога сыворошку сливши, лоханку покрываютъ холстомъ и дающъ шакъ шоятъ около часу; послѣ чего ссѣвшійся шворогъ вынимаютъ, разрѣзываютъ, и кладутъ подъ гнетъ, состоящій изъ доски съ камнемъ, чшобы выжать всю сыворошку.

Если сыворошка вытекаешъ бѣловатая, шо это означаешъ, чо не все молоко шшворожилось, какъ

должно; буде же выпекаеть зеленоватая, то молоко все сворожилось.

5576. **СОЛЕНІЕ ТВОРОГА.** Частъ молока свѣвшаяся и опдѣленная отъ сворожки пѣмъ или другимъ какимъ либо образомъ, скоро моглабы испорчиться, и для того поочасъ ее соливъ. Для этого творагъ сдавленный гнетомъ крошашъ въ мѣлкіе куски, пересыпають, сколько нужно, солью, и все хорошенько перемѣшавши, складываютъ въ деревянную форму, которая должна дать сыру величину и видъ какіе угодно; эту форму выстилають холстиною, и положенный въ форму творагъ накрываютъ ею же, и накладываютъ сверху гладкимъ деревяннымъ кружкомъ.

Эту форму съ сыромъ спавятъ подъ гнетъ и сжимають, впрочемъ не слишкомъ сильно, часа два: сжатый сыръ кладутъ въ теплую сворожку, держатъ въ ней до тѣхъ поръ, пока на немъ снаружи сдѣлается жесткая корка. Вынутый изъ сворожки сыръ обвертываютъ въ холстину, кладутъ опять подъ легкій гнетъ на нѣсколько часовъ, вынувши же изъ подъ гнета и наперши снаружи солью, кладутъ на сухую полку и ежедневно его переворачиваютъ.

5577. Можно также высохшій, довольно лежавшій на рѣшеткахъ подъ холстиною сыръ, скрестъ снаружи слегка и напереть солью всю его поверхность, на другой день повторить тоже какъ и въ слѣдующіе дни, пока сыръ вберетъ въ себя соли, сколько нужно. Такіе просоленные сыры, раскладываютъ на полкахъ, устланныхъ соломою близь снѣжны дома, гдѣ ихъ дѣлають. Сыры кладутъ такъ, чтобы одинъ другаго не касался, и переворачиваютъ ихъ каждой день въ продолженіе двухъ мѣсяцовъ вмѣстѣ съ соломою, а потомъ переворачиваютъ по одному разу въ недѣлю.

5578. **ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА СЫРОВЪ.** Для этого переносятъ ихъ въ прохладное и сыроватое мѣсто, каковы наприм. сухіе погреба, и раскладываютъ ихъ на полкахъ такъ, чтобы мыши, кошки, особливо насѣкомыя не могли имѣть къ нимъ дос-

шупа; въ эсихъ мѣстахъ лежатъ сыры до тѣхъ поръ, пока поспѣютъ; спѣлость же ихъ узнается по вкусу, шупомъ похожимъ на шрубочку, копорымъ провернувъ сыръ до середины, вынимаютъ кусокъ и разжевываютъ.

Посѣвшие сыры переносятъ въ мѣста не слишкомъ сухіе, ни слишкомъ сырые, и кладутъ на полкахъ, копорыя не должны сдѣланы быть ни изъ досокъ сосновыхъ, ни еловыхъ, ни другихъ смолистыхъ деревьевъ, чпобы доски не могли сообщать сыру не пріятнаго запаха и вкусу.

Есть сыры, копорые очень скоро высыхаютъ, почему нашираютъ ихъ снаружи деревяннымъ масломъ, винными дрожжами, или еще лучше, завершываютъ въ полошню, смоченное уксусомъ.

**5579. АНГЛІЙСКІЙ СЫРЪ ГЛОЧЕСТЕРСКІЙ.** Для него берутъ свѣжее молоко, шольво что выдоенное, прибавляютъ въ него нужное количество закваски, смотря по количеству молока, и ее съ нимъ хорошенько вымѣшавши, оставляютъ пока створожился молоко, отъ котораго и отдѣляютъ сыворошку, выжимая руками свѣшійся пиворогъ, а потомъ разрѣзывая его ножомъ, чпобы сыворошка удобнѣе отдѣлялась; послѣ сего пиворогъ завершываютъ въ полошню, кладутъ между двумя досками, и на верхнюю накладываютъ пяжестъ пуда въ два съ лишнимъ, для выжатія и остальной сыворошки. Выжавши сырную массу, какъ должно, разламываютъ ее на куски и наиваютъ на нее одну часть сыворошки и при части кипячей воды; въ этой жидкости она лежитъ отъ 10 до 20 минутъ, или до тѣхъ поръ, пока начнетъ на дно опускаться; тогда жидкость сливаютъ. Послѣ чего поставивши форму надъ посудой, гдѣ находится сырная масса, накладываютъ въ нее по немногу эту массу, сперва ее порядочно размявши, для отдѣленія отъ сыворошки. Въ формѣ опять ее жмутъ руками для той же цѣли; наполнивши форму до половины, посыпавъ ее солью, и пономъ форму дополняютъ. Пошомъ слиявъ сыръ изъ формы раза два, при



вынимаютъ, и каждой разъ округляютъ, форму накрываютъ холстиною и кладутъ на нее сыръ, а выносокъавши форму сыворожкою, сыръ съ холстиною въ нее вдавливаютъ; пономъ концы холстины шакъ складываютъ, что сыръ дѣлается круглымъ, и выдается изъ формы. Такъ завернутый въ холстину сыръ кладутъ подъ прессъ часа на два, на три, послѣ чего сыръ вынимаютъ, холстину снимаютъ, вымываютъ, и опять завернувши въ нее сыръ, кладутъ подъ прессъ, что повторяютъ раза три.

Наконецъ вынутый изъ формы сыръ напирается солью со всѣхъ сторонъ и приномъ сколько, сколько онъ можетъ вобрать ея въ себя; такимъ образомъ посоленный сыръ опять завертывается въ холстину, кладется подъ прессъ, гдѣ и лежитъ двое сутокъ.

Приготовленный такимъ образомъ сыръ переноситъ въ сырную комнату и кладутъ на полку; по прошествіи же 10 дней, его очищаютъ, обмываютъ скребаяютъ и хорошенько выглаживаютъ.

**5580. сыръ вестфальскій.** Снявъ смешану съ кислаго молока, держатъ его на легкомъ огнѣ, чтобы свернулось, пономъ выкладываютъ въ салфетку и выжимаютъ, чтобы сыворожки не осталось. Оставшійся въ салфеткѣ пиворогъ, расперши мѣлко руками, набиваютъ шуго въ горшокъ и закрывъ крышкою, оставляютъ такъ, на нѣсколько дней (отъ 3 до 8); тогда выдѣлываютъ изъ этого соснава, прибавивши въ него въ порошокъ шмину, перцу, гвоздики, соли, руками небольшіе продолговатые сыры, и если нѣчто разваливается, то переминаютъ его смачивая пивомъ, или сметаною; послѣ чего остается только сыръ высушить.

**5581. голландской сыръ.** Свѣжевыдоенное молоко процѣживаютъ въ большой чанъ, и на каждые 25 фунтовъ вливаютъ по три ложки закваски, вымѣшиваютъ все хорошенько и даютъ молоку сыворожиться, что можно ускорить и посредствомъ умѣренной теплоты. Когда же молоко

спворожилось, то всё спворожившіяся части сгнѣшаютъ руками въ одну массу, и отдѣляютъ отъ ней всю сыворопку по возможности, и изъ спворожившейся массы поочасъ дѣлаютъ сыръ.

Часть спворожившейся массы разминаютъ крѣпко руками, и спараютъ выжашъ изъ нее, сколько можно больше сыворопки, съ копорюю выпекаютъ вмѣстѣ и часть сливокъ, особливо если молоко было очень жирное.

Перемяшую спвороженную массу и передѣланную въ маленькіе шарики, поочасъ накладываютъ въ формы, состоящія изъ пухлыхъ деревянныхъ цилиндровъ, копорыхъ дно просверлено чепырью скважинами. Когда формы будутъ хорошо набиты шворогомъ, то ихъ закрываютъ цилиндрическими же крышками, копорыя, какъ скоро будутъ надавлены подъ прессомъ, входятъ въ отверстіе формы.

Эти формы ставятъ на столъ, имѣющій углубленія въ видѣ желобковъ, и накладываютъ на нихъ доски съ камнями; отъ шакого давленія оставшіяся сливки и сыворопка выпекаютъ изъ формы и по желобкамъ спекаютъ въ подставленную посуду. Послѣ этого формы съ шворогомъ переносятъ подъ прессъ, и когда шворогъ сдѣлается довольно плотнымъ, то его вынимаютъ изъ формъ, переворачиваютъ верхнюю часть внизъ, и опять кладутъ въ формы и подъ прессъ, чтобы и осталная часть сыворопки отдѣлилась. Тогда сыръ вынимаютъ изъ формъ и завершываютъ въ чистую сухую холщину.

5582. Холщину разстилаютъ на столъ, завертываютъ въ нее сыръ плотно, края холщины сшиваютъ, и опять положивши въ формы, посредствомъ пресса еще выжимаютъ и осталную малость сыворопки, для чего сыръ находится въ формѣ въ продолженіе 8—10 часовъ.

Такимъ образомъ сыръ, совершенно отдѣленный отъ сыворопки, вынимаютъ изъ формы, снимаютъ холщину и опускаютъ въ слабой разсолъ; отъ котораго сыръ получаетъ нѣсколько соленой

вкусъ, которой при находящейся еще въ сырѣ влаж-ности, распросстраняется по всей его массѣ. Сверхъ того сыръ отъ разсола получаетъ болѣе твердости и плотности, необходимой для его прочности.

Сыръ поспоявши нѣсколько времени въ разсолѣ, переносится въ новую форму, меньше первой, и у кошорой одна только скважина на днѣ. Здѣсь кладется на верхъ сыра чистая соль, которая распворяясь, пошчасъ входитъ въ сыръ; лишекъ разсола спекая въ промежутки между сыромъ и стѣнками формы, смачиваетъ бока сыра и чрезъ отверстіе въ днѣ выпекаетъ вонъ. Потомъ переворачиваютъ сыръ нижнею спороною вверхъ, посылаютъ ее солью, кошорая такимъ же образомъ проходитъ вездѣ въ сыръ, и когда онъ получитъ довольно соли, то его вынимаютъ изъ формы и опускаютъ въ воду, кошорая растворяетъ лишнюю соль и масленистую матерію, собравшуюся на его поверхности. По прошествіи 6 — 7 часовъ вынимаютъ сыръ изъ воды, обмываютъ его сыворопкою, и соскабливаютъ бѣлую наружную его корку.

Очищенный сыръ переносятъ въ прохладный подвалъ, кладутъ на доски, и каждой день его переворачиваютъ. Здѣсь онъ получаетъ пріятной желшой цвѣтъ и лежитъ сколько времени, сколько нужно, пока совершенно поспѣетъ, что узнаютъ по вкусу.

5583. сыръ изъ дичи. \* Берется 5 паръ рябчиковъ, пара индѣекъ, и куръ 2 пары; вычищаютъ изъ нихъ попрохъ и помазавъ масломъ жарятъ въ печи; мясо съ костей обобравъ и помѣлче изрубивши, потомъ полкуютъ въ мѣдной ступкѣ, прибавя въ нее сливочнаго масла и яицъ сколько нужно. Потомъ берутъ телячью заднюю четверть, да свинины 4 фун., обираютъ съ нихъ одну мякоть и при томъ безъ жилъ; все вмѣшавъ изрубивъ помѣлче, смѣшиваютъ съ шолченою дичью, прибавя: развар-

\* Конечно это не сыръ, но названіе сыра дано этому кушанью.

наго на сливкахъ и сѣвось рѣшето протершаго сорочинскаго пшена 1 фун., изрѣзаннаго въ мѣлкіе сухарики шпигу 2 ф.; поджаривъ очищеннаго шарлоту 1 ф. и изрубленныхъ прюфелей 1 фун.; кладушъ ихъ въ дичь; сверхъ того толченыхъ, перца 3, корицы 3, гвоздики 2, кардамону 1 и инбирю 2 золот. кладушъ тудажъ по пропорціи одинъ за другимъ, размѣшивая прежде ложкой, да 12 яицъ; наконецъ, распотивъ сливочнаго масла 1 фун., вливаюшъ тудаже. Когда все показанное смѣшается, то изъ этой смѣси дѣлаюшъ коплешку, жаряшъ на сковородѣ и пробуюшъ: если по вкусу чего недостаешъ, какъ по : соли, духовъ и проч., то прибавляюшъ того и другаго сколько слѣдуешъ. Такимъ образомъ приготовленный сыръ раскладываюшъ въ кастрюльки или формы, намазавъ ихъ напередъ коровимъ масломъ; обсыпавъ шерпыми бѣлымъ хлѣбомъ, спавяшъ въ печь и когда будетъ готовъ, подаюшъ на столъ.

5584. **КАРТОФЕЛЬНОЙ СЫРЪ.** Для него выбираютъ изъ лучшаго сорта бѣлаго и краснаго картофеля самыя крупныя шишки; ихъ развариваюшъ мягко въ кошлѣ, однакожъ шакъ, чѣобы онѣ не пошрескались. Когда картофель остынетъ, то хорошенько его облупиваюшъ и кладушъ въ корыто, въ которомъ расширяюшъ его особливо желѣзною теркою, или шолкушъ деревяннымъ нестомъ, пока изъ него сдѣлается мѣлкая и мягкая каша. Изъ сей-то картофельной каши, съ прибавкою коровьяго молока, какое употребляешъ для дѣланія обыкновеннаго сыра, приготавливаюшъ при сорпа различной добропы сыра. Молоку не должно давать сверпываться очень горячимъ, чѣобы сыръ не вышелъ очень ломкимъ и не расшрескивался.

Въ другое корыто кладушъ пять фунтовъ распершаго картофеля, и одинъ фунтъ свернувагося молока; прибавляюшъ туда же сколько соли и по произволу шмина, сколько кладешъ эшихъ вещей при дѣланіи обыкновеннаго сыра, и все это вмѣшивъ вымѣшиваюшъ.

5585. Или, берутъ чепыре части картофеля и двѣ части свернувшагося молока; или при части картофеля, и двѣ части молока и, посоливши эту смѣсь, порядочно ее вымѣшиваютъ. Первой соршъ предоставляется людямъ недостаточнымъ, впокой можешъ бытъ упошребляемъ всѣми, а прегшй годится и для самыхъ разборчивыхъ людей.

Приготовленную такимъ образомъ изъ упомянутыхъ шрехъ соршовъ смѣсь, когда она хорошо будетъ вымѣшана, накрываютъ чѣмъ-либо, и оспаляютъ въ такомъ видѣ лѣшомъ на два или на три дни, а зимою дня на три, или на чепыре. По прошествии этого времени, перемѣшиваютъ все порядочно вновь, и, наполнивъ эпою смѣсью сырныя формы, даютъ спечь лишней жидкости чрезъ сдѣланныя на днѣ ихъ скважины. Смѣсь оспаешся въ формахъ нѣсколько дней, смотря по погодѣ. Потомъ сыръ выкладываютъ изъ формъ на доски, и въ легкомъ пенѣ высушиваютъ его совершенно; на солнцѣ или на горячей печкѣ сушишь его негодится, потому что онъ весь распрескается. Буде же онъ и въ умѣренномъ пенѣ попрескается, спойшь только его спрыснуть пивомъ, или смазать свернувшимся молокомъ, въ которому прибавлено нѣсколько сливокъ или смешаны, и потомъ опять высушишь.

5586. Сыръ такимъ образомъ высушенный складываютъ въ горшки или кадочки: на дно кладушь слой правы моврицы (*Alsine media, Linn.*) которая вездѣ посадамъ и огородамъ растетъ во множествѣ. Уложивши извѣстное количество сыра, настилаютъ сверху слой той-же правы, потомъ кладушь опять слой сыра и правы, что продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока вся кадочка наполнится. Въ такомъ состоянн оспаляютъ сыръ недѣли на двѣ и болѣе, потому, что чѣмъ онъ спарѣе, тѣмъ дѣлается лучше.

5587. Если кому угодно и обыкновенный сыръ сдѣлать по нѣжибе и вкусу: то можно приготовить его изъ шрехъ частей свернувшагося коровьяго

или овечьего молока, сказаннымъ образомъ, и оставишь его на три или на четыре дни въ корытѣ. Положивши такого сыра въ форму, толщиною пальца въ три, посыпаютъ сверху бузинными цвѣтами, или пминомъ, смѣшаннымъ съ мускатными цвѣтами, и вдавливаютъ въ него ложкою кусокъ свѣжаго коровьяго масла, величиною въ Грецкій орѣхъ; потомъ кладутъ новой слой сыра, и на него опять слой какихъ-нибудь пахучихъ вещей, и такимъ порядкомъ продолжаютъ накладывать формы до самаго ихъ верха. Сыръ эшотъ высушиваютъ также, какъ выше сказано.

Такимъ образомъ приутопленный сыръ чѣмъ старѣе, тѣмъ лучше, и гораздо вкуснѣе Голландскаго сыра; да и всѣ вышеприведенные сорсы сыра ошъ обыкновенныхъ сыровъ трудно отличить.

5588. Всѣ эти сорсы картофельнаго сыра имѣютъ то преимущество предъ обыкновенными, что въ нихъ не заводятся черви, (гусеницы мухъ и другихъ насѣкомыхъ) и что ихъ можно сберегать безъ всякой порчи очень долгое время, и чѣмъ они старѣе, тѣмъ лучшими становящяся; держась же ихъ надобно въ сухомъ мѣстѣ.

5589. **сыръ лимбургскій.** \* Свѣже-выдоенное молоко посредствомъ обыкновенной закваски сворачиваютъ, что происходитъ въ полтора часа или въ два.

Сворачившаяся масса въ такомъ положеніи остается нѣсколько времени, въ которое разрѣзываютъ ее ножомъ крестообразно и оставляютъ въ такомъ положеніи на долгое время, чтобы сворожка могла удобнѣе стечь.

Для него дѣлаются чешыреугольные изъ деревянныхъ досокъ формы; и, припомъ для жирнаго сыра въ 6 квадратныхъ дюймовъ ширины и въ 12

---

\* Эшотъ сыръ бываетъ двухъ сорсовъ: жирный, для котораго употребляется цѣльное молоко; и сухой, тощій, для котораго употребляютъ молоко снятое; оба сорса въ большомъ количествѣ пригошвляютъ въ Германіи.

вышины, а для сухаго въ 9 дюймовъ вышины. Бока ихъ и дно изверчены множествомъ маленькихъ скважинъ.

Сыворожившаяся часть молока снимается уполовникомъ съ скважинами и кладется въ формы, въ которыхъ остается часъ времени, чтобы сыворожка могла отделиться; послѣ чего ее перерачиваютъ сверху внизъ, чтобы и послѣдняя сыворожка отделилась.

5590. Когда вся сыворожка спечется совершенно, тогда относятъ сыръ на полки для сушки, гдѣ онъ постоявши дня три и просохши, напирается солью со всѣхъ сторонъ. *Жирные* сыры кладутъ на солому въ особой, воздухомъ провѣваемой комнатѣ, а *тощие* на полу, и чрезъ каждые два дни обливаютъ ихъ пивомъ или водою безъ соли.

Если эти сыры, а особливо сухіе, должны быть мягки, желны и жирны, то ихъ кладутъ въ мѣста, гдѣ воздухъ влаженъ; или смачиваютъ ихъ пивомъ и обмазываютъ пивными дрожжами. Если они очень сухи, то кладутъ ихъ по три и по чешыре сыра, одинъ на другой.

5591. **Сыръ свѣдѣжкый сладкій.** Берется самый свѣжій пворогъ, но есть: сдѣланный по упрямъ изъ поставленнаго въ печь ввечеру въ горшкѣ кислаго молока.

Этотъ пворогъ откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла съ него сыворожка, а потомъ кладутъ въ чашу, прибавляютъ къ нему нѣсколько свѣжихъ яицъ (на количествѣ пворогу изъ обыкновеннаго большаго молочнаго горшка по шести яицъ), да смешаны ложки шри, и нѣсколько соли, и перетираютъ ложкою до пѣхъ поръ, пока все разопрется мѣлко.

Между пѣмъ вскипятивши въ кастрюль парнаго молока, кладутъ въ него мѣлко спертый пворогъ и варятъ его; въ это время отдѣляется отъ него сыворожка и составляетъ *сыръ*, который выпрокидываютъ въ мѣшокъ, и какъ вся сыворожка

изв него выпечешъ, по его завязываютъ и кладушъ подъ гнешъ, и какъ сыръ окрѣпнешъ, по вынувши изв мѣшка, спавяшъ въ печь, чшобы на немъ позасохла не много корка; внутренность же останешся мягкой.

5592. Такимъ образомъ, начавши эшотъ сыръ гоповить ушромъ, можно за обѣдомъ его ѣсть. вмѣсто засушиванія въ печи, можно засушить на шакомъ сырѣ корку и на солнцѣ, разумѣется лѣшомъ и въ жаркое время. Такой сыръ будетъ еще лучше, если вмѣстѣ съ сметаною положишь и юрагу, осшавяющуюся отъ битья масла въ бушылакахъ, по сыръ выдеешъ еще вкуснѣе. Если же не положено будетъ смешаны; если шворотъ будетъ слишкомъ швердъ, и яицъ положено мало, по сыръ выдеешъ не хорошъ и сшанешъ рассыпаться; а надобно чшобы онъ не рассыпался, и можно было его рѣзашъ поненькими ломшиками, какъ сыръ Голландской.

5593. **СЫРЪ ПАРМСКІЙ ИЛИ ПАРМЕЗАНЪ.** Подоивши коровъ, осшавляющъ молоко шакъ долго спольшь, пока всѣ сливки сами собою образуются, и молоко не получишъ еще кислаго свойства; сливки пошомъ снимаются.

Снятое молоко нагрѣваютъ въ кошлѣ на самомъ слабомъ огнѣ, и когда оно нагрѣется сполько, сколько должно (до 30 или 35° по Реом.), по кладушъ въ него надлежащее количество закваски, и все въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ вымѣшивающъ; а пошомъ осшавляющъ молоко швороживаться.

Когда молоко шворожится, по раздробляющъ швороженную его часть шакъ мѣлко, какъ шолько можно по сдѣлаешъ, чшобы шворожка легче могла осдѣлаться. Послѣ чего все ошяшъ нагрѣваютъ на слабомъ огнѣ и беспрешанно мѣшаютъ деревянною мѣшалкою. Буде взяшая изв кошла проба, покажешъ, чшо свернувшаяся масса имѣешъ свой-



ство клейкаго тѣста, шо прибавляютъ къ ней мало по малу нѣсколько шафрана, спершаго въ порошокъ, и все порядочно вымѣшиваютъ. Когда шафранъ хорошо смѣшается съ массою, шо пошчасъ увеличиваютъ жаръ, при безпрестанномъ и скоромъ мѣшаніи; жаръ однакожъ не долженъ никогда доходить до  $46^{\circ}$  по Реом. терм.

5594. Буде шворогъ начнетъ слипаться, шо копелъ снимаютъ съ огня, и массѣ даютъ стоять спокойно. Въ это время шворогъ болѣе и болѣе крѣпнетъ и опускается на дно, чему пособляютъ, приливая сыворопку, собранную при началѣ швораживанія молока.

Осѣвшій на дно посудыны шворогъ вынимаютъ, кладутъ его на полстую холстину, въ копорой его и вкладываютъ въ круглыя деревянныя формы.

Когда оспальная сыворопка опдѣлилась совершенно, и сыръ постоитъ въ формахъ дней 5—6, шо его солятъ, напирая всю его поверхность солью; это повторяютъ чрезъ каждые два, три дня, при чемъ сыръ всегда переворачиваютъ съ одной стороны на другую противуположную. Соленіе продолжается 40 дней.

Просоленный сыръ очищаютъ снаружи, и смазываютъ деревяннымъ масломъ; потомъ кладутъ его на полки, гдѣ онъ въ продолженіе шести мѣсяцовъ спѣетъ; но совершенно поспѣваетъ не ближе двухъ лѣтъ.

5595. **СЫРЪ ЧЕСТЕРСКІЙ.** Только что выдоенное парное молоко процѣживаютъ сквозь сито въ чанъ, изъ котораго разливаютъ его въ меньшія судна. Для сыра въ полшора пуда, требуется молока, въ тотъ же день выдоеннаго, отъ 25 коровъ хорошо кормленыхъ. Давши молоку постоять отъ 30 до 48 часовъ, снимаютъ съ него сливки, потомъ нагреваютъ посредствомъ водяной бани до  $30^{\circ}$  по Реом.

Парное молоко утренняяго удоа, также вчерашняго вечерняго удоа, и снятыя съ него сливки сливаюшъ въ деревянный чанъ и кладушъ шуда закваски столько, сколько слѣдуетъ, по количеству молока.

Для доставленія Чесперскому сыру обыкновеннаго его желнаго цвѣта, употребляютъ орлянку или морковной сокъ, или цвѣты ногошкоть. Эти краски сперва наливаютъ горячею водою, процѣживаютъ наспой, и приливаютъ его столько въ молоко, сколько нужно.

Смѣшавши все между собою порядочно, даютъ молоку сворожиться, послѣ чего сворогъ переминаютъ руками для выжатія изъ него сыворожки, копорую и сливаютъ въ особую посуду. Смявши сворогъ въ комья, разрѣзываютъ ихъ ножомъ, чтобы удобнѣе вытекала изъ нихъ сыворожка. Послѣ этого сыръ завертываютъ въ холщину, кладушъ на доску и наложивши на него сверху еще доску, кладушъ на нее тяжесть шуда въ два и больше, чтобы оставшюся еще сыворожку выжать. Для этой же цѣли вновь сыръ разламываютъ въ малые куски, складываютъ вмѣстѣ и ставятъ подъ гнѣшъ.

5596. Такимъ образомъ выжатый сыръ вновь разламываютъ и перешираютъ съ солью, а потомъ кладушъ въ формы, дѣлаемыя изъ дерева. Наполнивши формы сыромъ, крѣпко его сдавливаютъ сперва руками, а потомъ посредствомъ гнѣша.

Изъ формы сыръ опрокидываютъ на разостланную холщину и переминаютъ съ солью, потомъ завернувши въ холщину, кладушъ подъ гнѣшъ, чтобы выжать еще и послѣднюю сыворожку. Изъ холщины вынутый сыръ перекадываютъ въ новую форму, что иногда повторяютъ и еще два, переворачивая верхнюю часть внизъ, а нижнюю вверхъ.

Въ этихъ формахъ ставятъ сыръ вновь подъ

гнешь, и иногда желѣзнымъ прутомъ сырѣ прокальваютъ, что также по надобности повторяютъ иногда нѣсколько разъ, переворачивая сырѣ верхнимъ концомъ внизъ а нижнимъ вверхъ, и посыпая еще солью по надобности.

Иногда завернувши сырѣ въ холщину, опускаютъ его вмѣстѣ съ нею въ соляной растворъ, гдѣ онъ нѣсколько дней лежитъ, и его каждый день переворачиваютъ. На полтора пуда сыра никогда не нужно соли болѣе трехъ фунтовъ.

Посоленный и высушенный сырѣ, снаружи напираютъ свѣжимъ коровьимъ масломъ, что и повторяютъ въ продолженіе 10—14 дней; сырѣ въ это время держатъ въ мѣстѣ, умѣренно тепломъ, пока совершенно посидитъ

5597. **СЫРЪ ШВЕЙЦАРСКІЙ ЗЕЛЕНЫЙ.** Когда молоко отъ закваски свернется, и пворожная часть отъ сывороточной отдѣлится, то сыворотку вновь вливаютъ въ котелъ, и нагреваютъ до 45—60° по Реом. Въ это время отдѣляется еще часница шощаго сыра, и сыворотка спановится свѣшлѣе. Эта спворожившаяся часть завершывается въ холщину и выдавливаются для отдѣленія сыворотки; послѣ чего прибавляется къ ней порошокъ очень мѣлко спершихъ листьевъ мелилопа съ голубыми цвѣтами. Этого соршъ мелилопа гдѣ его дикаго нѣтъ, надобно разводить въ огородѣ.

Въ Швейцаріи этого мелилопный порошокъ смѣшиваютъ съ сыромъ посредствомъ особой мѣльницы, изъ двухъ горизонтально лежащихъ подвижныхъ жернововъ состоящей; верхніе края обложены деревяннымъ ободомъ; между этими двумя жерновами кладется сырная масса и спирается съ мелилопомъ.

Сперши сырѣ съ правою, эту мягкую и пгучую массу перекладываютъ въ формы, крѣпко въ нихъ вдавливаютъ, сверху сравниваютъ, и спавяютъ для сушки въ комашы, провѣваемые вѣтромъ. Сушка

продолжается до тѣхъ поръ, пока сыръ такъ окрѣпнѣтъ, что его ножомъ скоблить можно будетъ.

Чтобы эшотъ сыръ не поршился, то надобно держать его въ сухомъ мѣстѣ. Цвѣтъ хорошаго сыра свѣтлой сѣро-зеленой. Онъ не легко разламывается. Запахъ его сладковатой ароматической.

Въ Швейцаріи готовятъ зеленый сыръ и съ листьями другой травы, растущей на Альпійскихъ горахъ: Это *тысячелистникъ стрістой* (*Achillea striata Linn.*).

**5598. копчение сыровъ.** Его съ недавнихъ временъ начали употреблять для сбереженія сыровъ. Дымъ сообщаетъ сыру, какъ и всѣмъ живопнымъ веществамъ, особенной пріятной вкусъ, дѣлаетъ его не столь пѣжеловаримымъ и предохраняетъ до нѣкоторой степени отъ плѣсени и гніенія. Сдѣлавши сыръ обыкновеннымъ образомъ, спустя пятнадцать дней, надобно копшить его подобно окорокамъ, и всего лучше дымомъ можжевельника. При эшотъ должно избѣгать очень сильнаго жара, которой разплавляетъ сыръ и заспавляетъ его раздуваться. Копченіе можно производить во всякое время года; полные коровы надобно копшить отъ 4 до 6 недѣль, обирая чрезъ каждые два дня мокрымъ полотенцомъ, потомъ напирая полченою солью и переворачивая. По окончаніи копченія, должно беречь сыръ въ сухомъ мѣстѣ и по временамъ шакже обираетъ.

**5599. средство сохранять сыръ.** Чтобы сохранить сыръ долгое время безъ поврежденія, должно обертывать его вѣшочкою, обмоченною въ коровье масло; или, прорѣзавъ въ немъ ямку, налить въ нее виннаго спирту, обвернуть сыръ мокрою холстиною и поставитъ на погребѣ. Сыръ непременно должно держатъ на погребѣ, и какъ можно сберегать его отъ плѣсени, мороза и жару, для чего самаго сырной погребѣ долженъ быть двойной, то есть, чтобы внутри лежалъ ледъ, а кругомъ того льдянаго сруба были подѣланы полки.

5600. СРЕДСТВО СБЕРЕГАТЬ СЫРЪ ОТЪ ЧЕРВЕЙ. ЛѢ-помѣ разныя мухи, а особливо сырная муха (*Musca putris*, *Linn.*) кладущѣ въ сырѣ свои яйца, изъ ко-прыхъ выходящѣ личинки, или шакѣ называемые черви и порниащѣ сырѣ. Лучшее прошиву нихѣ средство состоиащѣ въ томѣ, чшобы сырѣ дер-жать въ плопныхъ ящикахъ, куда бы не могли пройти мухи, и припомѣ чаце сырѣ осмащриващѣ и переворачиващѣ.

Сберегающѣ шакже сырѣ опѣ мухѣ, обливая его крѣпкимѣ рассоломѣ, уксуомѣ, или водою, на-стоянною перцомѣ. Упощребляющѣ шакже длѣ эшой цѣли овсяную солому, березовые лисшья, звѣробой, полынь, рушу и другія горькя и сильно пахучя шравы, кощорыми обкладывающѣ сырные корван.

5601. СРЕДСТВО, ОЧЕНЬ ОКРЕПЛЫЙ СЫРЪ ДѢЛАТЬ МЯГКИМЪ. Спойщѣ только сырѣ опущищѣ въ пар-ное молоко, и продержавши въ немѣ около супокѣ, выиущѣ и просушищѣ, чшобѣ обсохла на немѣ корка.

### СВВОБОРОТЪ.

5602. СВВОБОРОТЪ ещѣ умѣнее, засѣващѣ одинѣ и шомѣ же учаспокѣ земли разными перемѣнными расшеняи въ такомѣ порядкѣ, кощорой доспа-вляещѣ хозяйству возможный большій доходѣ.

Сѣ самыхъ давнихъ временѣ засѣвали два года сѣ ряду одно и шожѣ поле расшеняи, и именно хлѣбными колосовыми, на шрешій же годѣ оста-вляли эшо поле не засѣваемымѣ ни чѣмѣ, или сѣ *пару*; пошомѣ, когда внимательные землепашцы примѣшили, чшо на эшомѣ оставленномѣ безѣ по-сѣву полѣ, расли расшеня, хопя и бесполезныя для челозѣка, шо и начали обдумыващѣ, не лья ли какимѣ образомѣ засѣващѣ, шуже самую землю производящѣ и шравы полезныя для людей.

Попышки больше или меньше удачныя, дѣланныя въ разныхъ мѣсцахъ, оправдали эшу догадку, и шеперь не шолько въ Англии, гдѣ преимущественно

пользуются очень хорошо одною и тою же землею, засѣвая ее въ разные годы различными расценіями, нужными для людей или скотины, но и въ другихъ Государствахъ и въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Россіи вводящъ сѣвообороты въ употребленіе.

5603. Чтобы землею пользоваться непрерывно, и сколько можно выгоднѣе, то при сѣвооборотахъ надобно обращать прилѣжное вниманіе на многія обстоятельствова, и имѣть надлежащія свѣдѣнія о всѣхъ пособіяхъ искусства и мѣстнаго положенія. О нѣкоторыхъ для сего правилахъ предложено въ шестомъ томѣ: §§ 3933—34—35—36—37—38—39—40—41—42—43—44—45—46—47—48—49—50—51—52.

5604. ПРАКТИЧЕСКІЕ ПРИМѢРЫ СѢВООВОРОТОВЪ, ОВЫКНОВЕННЫХЪ въ Англіи, гдѣ они въ всеобщемъ употребленіи.

а) СѢВООВОРОТЫ ДВУХЛѢТНІЕ :

1-й годъ: картофель по навозу, съ двоекратною, или и чаще повпоренною пропашкою.

2-й —— рожь. Или:

1-й —— пшеница по навозу.

2-й —— конопли или ленъ безъ навоза.

Или на земляхъ тяжелыхъ:

1-й —— капуста по навозу съ пропашкою.

2-й —— пшеница безъ навоза. Или:

1-й —— бобы по навозу съ пропахиваніемъ конною мопыкою.

2-й —— пшеница безъ навоза.

Эти двухлѣтніе сѣвообороты преобладаютъ величайшаго вниманія: растенія должно сѣять рядами, и промежутки ихъ обрабатывать конною мопыкою; или землю нѣсколько разъ въ годъ очищать и взрыхлять эспирпапорами. Съ такими только условіями и двухлѣтніе обороты могутъ быть успѣшны.

Вообще сѣвообороты, ограничивающіеся малымъ числомъ лѣтъ, какъ то: двухлѣтній и трехлѣтній очень не удобны, пошому, что одни и тѣ же ра-

спенія возвращаются слишкомъ скоро на одно и шже мѣсто, и заростають сорными шравами.

5605. б) **ТРЕХЛѢТНІЕ ОБОРОТЫ.**

1-й годъ картофель по навозу.

2-й — пшеница.

3-й — клеверъ.

Этотъ сѣвооборотъ повторяемъ былъ на одной и той же почвѣ 30 лѣтъ сѣ отличнымъ успѣхомъ. *Или:*

1-й годъ вика.

2-й — пшеница.

3-й — клеверъ. *Или:*

1-й — картофель по навозу, сѣ пропашкою между рядами.

2-й — овесъ.

3-й — клеверъ, копорый на зиму запахиваютъ. *Или:*

1-й — бобы по навозу сѣ пропашкою.

2-й — пшеница.

3-й — вика, копорую скашиваютъ зеленою.

Последніе два примѣра служатъ для земель тяжелыхъ.

5606. в) **СѢВООБОРОТЫ ЧЕТЫРЕХЛѢТНІЕ.**

1-й годъ: вика, сѣянная осенью, по копорой весной высѣвается турнепъ \*, и какъ вика такъ и турнепъ выправливаются на мѣстѣ овцами.

2-й — пшеница или ячмень.

3-й — клеверъ.

4-й — пшеница или ячмень.

Когда во второй годъ сѣяли ячмень, то въ четвертой должна быть пшеница и на оборотъ. *Или:*

1-й годъ: картофель.

2-й — пшеница.

3-й — клеверъ.

4-й — овесъ. *Или:*

\* Турнепъ, родъ особой рѣпы, во всей почти Англіи сѣшавляется главное основаніе сѣвооборотовъ безъ пару.

1-й годъ: шурнепъ, выправливаемый овцами на мѣспѣ.

2-й — ячмень, или озимая пшеница, сѣмая весною.

3-й — клеверъ.

4-й — овесъ.

5607. г) ПЯТИЛѢТНИЕ СЪОВОБОРОТЫ.

1-й годъ: картофель.

2-й — пшеница.

3-й — искусственный лугъ для сѣна.

4-й — пасбище.

5-й — овесъ. Или:

1-й — шурнепъ, или вика.

2-й — овесъ или ячмень, посѣянные съ клеверомъ.

3-й — клеверъ, скошенный, или выправленный на мѣспѣ.

4-й — бобы, скормленные на мѣспѣ.

5-й — зерновой хлѣбъ: то есть рожь, пшеница и проч., смотря по свойству почвы.

Впрочемъ эшотъ сѣвооборотъ въ Англїи менѣе употребителенъ противъ другихъ.

5608. д) СЪОВОБОРОТЫ ШЕСТИЛѢТНИЕ.

1-й годъ: вика, сѣянная осенью; рубашага или капуста.

2-й — пшеница.

3-й — клеверъ.

4-й — овесъ.

5-й — бобы.

6-й — пшеница.

Эшотъ сѣвооборотъ годится для почвъ тяжелыхъ. Или:

1-й годъ: морковь или вика, шурнепъ, картофель.

2-й — ячмень или овесъ.

3-й — искусственные луга на сѣно, или для покосу на зеленый кормъ скоту.

4-й — } пасбище

5-й — }

6-й — овесъ.



Эпошъ сѣвооборотъ упопрѣбляешся на легкихъ земляхъ песчаныхъ. *Или:*

- 1-й годъ: пурнепъ.
- 2-й ——— рожь или ячмень.
- 3-й ——— клеверъ.
- 4-й ——— скороспѣлой овесъ
- 5-й ——— вика или бобы.
- 6-й ——— рожь.

5609. е) СѢВООВОРОТЫ СЕМИЛѢТНИЕ.

- 1-й годъ: пурнепъ.
- 2-й ——— ячмень.
- 3-й ——— бобы.
- 4-й ——— рожь.
- 5-й ——— ячмень.
- 6-й ——— клеверъ.
- 7-й ——— рожь. *Или:*

- 1-й годъ: пурнепъ.
- 2-й ——— ячмень.
- 3-й ——— бобы.
- 4-й ——— пшеница.
- 5-й ——— ячмень.
- 6-й ——— клеверъ.
- 7-й ——— пшеница.

Эпошъ сѣвооборотъ приняпъ въ Англіи для самыхъ плучныхъ и глубокихъ почвъ.

5610. ж) СѢВООВОРОТЫ ОСМИЛѢТНИЕ.

- 1-й годъ: пурнепъ.
- 2-й ——— ячмень.
- 3-й ——— клеверъ.
- 4-й ——— рожь.
- 5-й ——— пурнепъ.
- 6-й ——— ячмень.
- 7-й ——— вика или клеверъ.
- 8-й ——— рожь. *Или:*
- 1-й ——— унавоженный паръ.
- 2-й ——— пшеница.
- 3-й ——— бобы рядами.
- 4-й ——— ячмень.
- 5-й ——— клеверъ и райграсъ.

6-й годъ: овесъ или пшеница.

7-й — бобы рядами.

8-й — пшеница или овесъ.

5611. Впрочемъ надобно замѣтить: что желая ввести у себя плодоперемѣнное полеводство, или сѣвообороты, безъ сомнѣнія во многихъ случаяхъ полезные, надобно не только знать правила хлѣбопашцевъ заграничныхъ, давно употребляющихъ ихъ, но и умѣть ихъ примѣнить къ своимъ собственнымъ землямъ, не слѣпо подражая иностраннымъ. Непремѣнно надобно сообразить всѣ обстоятельство мѣстныя, узнать свои земли и различить хорошенько, какія изъ нихъ выгоднѣе засѣвать хлѣбными растеніями, а какія правами, и помочь уже опредѣлить сѣвообороты по правиламъ науки, колосовыя хлѣбныя растенія перемѣняя сѣ растеніями спручковыми, или шакими, копорыя пребуяштъ окаиванія. Издержки на необходимыя при введеніи сѣвообороговъ новыя землепахотныя орудія и на число работниковъ, также должны войти въ соображеніе.

### СЪМЯ.

5612. Всѣ растенія происходятъ отъ сѣмянъ и посредствомъ ихъ размножаются, хотя есть растенія, копорыя сверхъ того можно размножать и посредствомъ другихъ частей. Отсюда явствуетъ важность сѣмянъ; и чтобы изъ нихъ выросли растенія здоровыя, надобно чтобы сѣмяна были совершенно образовавшіяся и зрѣлыя, здоровыя и ничѣмъ неповрежденныя, и имѣли способность дать роспки. Не совершенно образовавшіяся сѣмяна даюштъ иногда также роспки, но растенія отъ нихъ вырастающія бываюштъ слабы и, при погодѣ хотя нѣсколько для нихъ неблагопріятной, начинаюштъ поршиться и засыхаюштъ.

5613. СПОСОБЪ ИСПЫТЫВАТЬ СѢМЯНА, ХОРОШО ЛИ ОНИ ДЛЯ ПОСѢВУ? Всѣ, хорошо образовавшіяся и зрѣлыя сѣмяна, по своему вѣсу опускаются въ водѣ

на дно сосуда; а потому и можно судить о ихъ добрѣ, бросая ихъ въ воду. Въ чистой водѣ, а особливо если прибавить къ ней нѣсколько столовой соли, чтобы она сдѣлалась гуще, всплываютъ наверхъ сѣмяна дурныя, незрѣлыя или попортившіяся, не рѣдко и шѣ, которыя хотя не испорчены, но легче другихъ той же породы. Такимъ образомъ можно получить отличныя и здоровыя сѣмяна, оставляя для посѣвы только шѣ, которыя въ водѣ опустились на дно.

**5614. СРЕДСТВО СОХРАНИТЬ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ПРОЗВЯТЕЛЬНУЮ СИЛУ СѢМЯНЪ.** Наполнивъ шарую бочку до половины землею, положишь сверху сѣмяна, какъ можно ближе къ срединѣ бочки, особливо же сѣмяна масляныхъ растений, по свойству своему болѣе подверженныхъ порчѣ. Остальную пустоту бочки наполняютъ сырою землею, сжимая ее крѣпко, и закрываютъ бочку такъ, чтобы ни воздухъ, ни вода въ нее проникнуть не могли.

**5615. СВЕРЕЖЕНІЕ ДРЕВЕСНЫХЪ СѢМЯНЪ.** Прибереженіи древесныхъ сѣмянъ надобно спараться: 1) чтобы сѣмяна не могли разгорячиться и сгнить; 2) чтобы они не могли совсѣмъ засохнуть и 3) чтобы они не замерзали, особливо когда они не просушены какъ должно, потому, что въ такомъ только случаѣ могутъ замерзнуть и чрезъ то испортиться.

Свѣжія сѣмяна обыкновенно содержатъ въ себѣ нѣсколько влаги, которая изъ нихъ по немногу испаряется. Если такія сѣмяна свалить тотчасъ въ кучу, то куча внутри разгорячается, и сѣмяна начинаютъ портиться и гнить, выключая сѣмянъ хвойныхъ деревьевъ. Для отвращенія порчи свѣжихъ сѣмянъ, надобно собравши ихъ, тотчасъ разсыпать тонкимъ слоемъ въ мѣстѣ сухомъ и прохладномъ, провѣваемомъ вѣтромъ; при чѣмъ надобно ихъ чаще переворачивать. По окончаніи просушки сѣмянъ можно ихъ безъ дальняго опасенія ссыпать въ кучи.

**5616. Древесныя сѣмяна, лежа льпомъ на солнцѣ**

долгое время и безъ всякой защиты слишкомъ пересыхающъ, и не рѣдко лишается способности всходить, почему и надобно беречь ихъ въ такихъ мѣстахъ, гдѣ солнце не дѣйствуетъ всею своею силою, но воздухъ провѣваетъ. Такія мѣста должны быть сухи; сѣмяна, просушенные нѣсколько и складенныя въ мѣшки, привѣшиваются въ нихъ къ попомку, чтобы не могли ихъ достать мыши. За недоспашкомъ мѣшковъ, можно беречь ихъ въ бочкахъ, или ящикахъ съ скважинами.

Надобно еще замѣтить, что древесныхъ сѣмянъ не надобно очень долго беречь, чтобы они не потеряли способности всходить. Многократные опыты доказали, что свѣжія древесныя сѣмяна лучше всходятъ, нежели долго лежавшія.

**5617. СПОСОБЪ УСКОРЕТЬ ПРОЗЯВЕНІЕ СѢМЯНЪ.** Известно, что кислоторный газъ есть одно изъ главнѣйшихъ условій прозябенія, а потому, искусственное употребленіе газа можетъ служить для скорѣйшаго развитія сѣмянъ, лежавшихъ въ продолженіе многихъ лѣтъ. Въ наши времена прибѣгли для этого къ хлору, какъ сильнѣйшему средству развитія кислоторный газъ. Хлоръ \* долженъ быть разведенъ съ водою. Если въ такой водѣ помочить сѣмяна, пошерявшія уже, по видимому, способность прозябенія, то они оная ея получаютъ.

**5618. СПОСОБЪ ВЫРОЩАТЬ СТАРЫЯ СѢМЯНА.** Застарѣвшія сѣмяна надобно положить на однѣ суши между двухъ суконовъ или войлоковъ, совершенно напишанныхъ жидкимъ растворомъ соли *кислицы*, (*Oxalis acetosella*, *Linn. Дв.* 49), которая имѣетъ удивительное дѣйствіе на прозябеніе. Этимъ способомъ удается выращивать десяти годовыя, совсѣмъ почти изсохшія сѣмяна.

**5619. ИСПЫТАННЫЙ СПОСОБЪ ПРОИЗРОСТАТЬ СѢМЯНА.** Сѣмяна распеній раскладываютъ на разныя гли-

\* Его можно получать изъ аптекъ.

няныя блюдечки и сверху накрываютъ ихъ мохомъ, холстиною, или войлокомъ и намочивъ ихъ, разсавливаютъ въ орашжеребъ, или въ комнашахъ къ солнцу обращенныхъ, копорыя въ холодное время и прошапливаютъ. Эти блюдечки каждой день осматриваютъ, и пѣ сѣмяна, копорыя пустили роски, вынимаютъ съ великою оспорожносною и сажаютъ въ горшки, наполненные мѣлкою просѣяною землею.

Такимъ образомъ весьма мало сѣмянъ пропадаетъ, и поному это способъ въ особенности для разведенія рѣдкихъ расшеній, копорыхъ сѣмяна съ шрудомъ доспаютъ, весьма хорошъ; мохъ можно замѣнять войлокомъ и грецою губкою, копорыя мокроту долго держатъ.

**5620. способъ миллера, умножать плодородіе сѣмянъ.** Миллеръ для этого клалъ сѣмяна различныхъ расшеній въ смѣсь изъ извести, селитры и голубиного помеша, смоченныхъ водою. Онъ дѣлалъ опыты между прочимъ съ пшеничными сѣмянками и видѣлъ, что изъ нѣкопорыхъ такихъ сѣмянъ выростало по 60, 70, и даже 80 спелбей, при чѣмъ нѣкопорые колосья имѣли длины по 5 дюймовъ и по 60 сѣмянъ, и ни одинъ неимѣлъ меньше 40 сѣмянъ.

**5621. польза перемѣны сѣмянъ.** Перемѣна сѣмянъ бываетъ нерѣдко необходима, поному что и при самомъ заботливомъ обхожденіи съ нѣкопорыми расшеніями, они оны мѣстныхъ и частныхъ обшояпельствѣхъ выраживаются, и пребываютъ замѣны новыхъ сѣмянъ изъ другихъ мѣствъ. Примѣчено, что :

1) Овсы болѣе всѣхъ другихъ хлѣбовъ предсавляютъ выгоды оны перемѣны сѣмянъ.

2) Вообще всѣ сѣмяна, взятыя съ песчаныхъ почвъ, на другихъ почвахъ произрастаютъ роскошнѣе и даютъ превосходнѣе зерно и въ большемъ количествѣ.

3) Сѣмяна съ черноземныхъ почвъ, сѣяныя въ одно время, всегда посѣваются позднѣе; овсы на глини-

спыхъ почвахъ даже иногда не выспѣваютъ дружно, а на песчаныхъ бываютъ качествомъ зерна хуже.

4) Съ глинистыхъ почвъ, большой разницы на черноземѣ не оказывается, но на песчаной, рожь бываетъ хуже; впрочемъ не столько на почву сколько на климатъ смотрѣть надобно. Вообще сѣмяна изъ сѣверныхъ мѣстъ взятыя рожь лучше въ южныхъ.

### СѢНО.

5622. **ЛУЧШАЯ УБОРКА СѢНА.** При сѣнокосѣ всего важнѣе пора, въ которую должно приступать къ снятію и уборкѣ сѣна. Эта пора бываетъ не одинакова, по мѣсту, по правамъ, и по погодѣ; къ сожалѣнію, эта пора не наблюдается вездѣ надлежащимъ образомъ. Слѣдуя общепринятому обычаю, которому едвали кто можетъ показать основаніе, въ Россіи начинающъ сѣнокосъ по свящамъ, большею частію послѣ Петровокъ, или съ Казанской. Гдѣ слѣпо наблюдается этакъ обычай, тамъ почвы всегда снимающъ сѣно, доброшою хуже надлежащаго, количествомъ меньше, а нерѣдко и вовсе лишаются сѣна отъ сильнаго дѣйствія жаровъ. Всякъ можетъ разсудить, что сѣно не можетъ поспѣвать въ одну пору и въ Новгородской губерніи и въ Херсонской, потому что въ Новгородской рожь посѣвается въ концѣ Іюля (послѣ Ільина дня), а въ Херсонской въ Іюнѣ (до Петровокъ). Еслиже сѣно не можетъ въ разныхъ мѣстахъ поспѣвать въ одну пору, стало бытъ не благоразумно и снимать его въ одну пору. Погода также не бываетъ согласна съ праздниками: праздники наступаютъ въ свои числа постоянно, но созрѣніе травъ зависитъ отъ погоды.

Въ мокрое или холодное лѣто трава поспѣетъ къ сѣнокосу позже, нежели въ лѣто жаркое: по этому, и сѣнокосъ въ первое лѣто долженъ начаться также позже, а въ послѣднее лѣто раньше. Если же косить постоянно съ положеннаго праздника, то въ обоихъ случаяхъ сѣна снимется меньше: въ первомъ, холодномъ и сыромъ лѣтѣ, потому, что трава не

успѣвшъ дойши до надлежащаго своего роста ; во вшоромъ жаркомъ лѣтѣ, потому, что права часпю засохнешъ во время созрѣнія сѣмянъ, а часпю выгоритъ отъ жаровъ.

5623. Часто опкладывають сѣнокосъ для шого, чтобы права еще подросла. Это не хорошо.

Когда права поспѣла, надобно всегда снимать ее немедленно : во 1-хъ потому, что поспѣвшая права не только не подростаетъ больше, а напропивъ начинаетъ подсыхать ; во 2-хъ потому, что не должно терять времени, особенно въ сельскомъ хозяйствѣ ; не опкладывать шого до завтра, что можно сдѣлать сего дня. Бываютъ случаи, что опложивши сѣнокосъ на недѣлю, лишаются всего сѣна отъ наступившихъ потомъ дождей, которые оспанавливаютъ уборку и сгниваютъ сѣно. Сверхъ шого, ранняя уборка сѣна даетъ болѣе времени, и времени шеплаго, къ подросту опавы ; при поздней же уборкѣ сборъ опавы бываетъ маловаженъ.

5624. Признано, что лучшая пора къ начатю сѣнокоса бываетъ тогда, когда праваначнетъ цвѣсть. Это пора силосши сѣна ; тогда оно бываетъ самое доброшное, и въ отношеніи доброшы самое изобильное. Молодое сѣно, шо есть, снятое прежде зацвѣшанія шравъ, бываетъ вкуснѣе : но его снимаются менѣе, потому что права не достигаетъ еще тогда полнаго своего роста ; при томъ такое сѣно бываетъ не шоль доброшно для здоровья и крѣпости скота, какъ сѣно изъ шравы созрѣвшей, потому что молодое сѣно въ желудкѣ скопины больше бродитъ, производитъ вѣпры и пучитъ ее.—Сѣно изъ перезрѣвшей для него шравы, шо есть изъ такой, въ которой уже налились и поспѣли сѣмяна, бываетъ шакже недоброшно, только по другимъ причинамъ. Въ шо время, когда спануть созрѣвать сѣмяна, всѣ зеленыя части въ растеніи, особенно въ шравахъ, лишаются своей дѣятельности, начинаютъ блекнуть, сохнуть и валишься. Тогда сняшыя шравы, даютъ сѣно жесткое, малосочное и малопитательное, которое, слѣдовашельно, хозяйству принесетъ прибыли менѣе шплага.

5265. Но какъ на лугахъ и степяхъ травы бывающъ различны въ отношеніи цвѣтенія; однѣ зацвѣтающъ раньше, другія позже: но лучше, начиная кошеніе въ ту пору, когда раннія травы спанушъ опцвѣташъ, а позднія зацвѣташъ. Однако и въ этомъ случаѣ полезно располагать косьбу по нѣмъ правамъ, какихъ на лугу больше. Известно, что солончакыя или значныя травы, аржанецъ, полевица, мяслика и проч. зацвѣтающъ раньше правъ широколистныхъ, каковъ клеверъ и ш. п. но и можно расчищать начало кошенья раньше или позже, смотря поному, какихъ правъ больше растетъ на лугу.

Къ кошенью надобно запасаться косами лучшей доброты, поному что онѣ легче и скорѣе срѣзающъ траву, и при этомъ долѣе остаются острыми и не припупляющъ. Опъ этого берегаются много времени, теряемаго при худыхъ косахъ на поченье ихъ. Весьма хорошо имѣть большія нѣмецкія косы, копорыми можно скашивать въ меньшее время больше травы безъ лишняго труда; надобно только имѣть луга очищенные отъ кочекъ. Сверхъ того не худо косы опбивать молошкомъ, отъ чего онѣ спановятся поньше, и послѣ того брускомъ выправлять ихъ удобнѣе.

5626. **СУШКА СѢНА.** Послѣ кошенья важное дѣло сушка сѣна.

Сѣно должно быть сухо, чтобы не могло сторѣться; но при этомъ необходимо, чтобы въ немъ сохранилась вся питательная сочность и вкусъ. Для соблюденія этихъ условій не хорошо сушить скошенную траву однимъ вѣтромъ и солнцемъ, и еще хуже подвергать ее на ночь дѣйствию росы. Солнце и вѣтеръ сушатъ траву только снаружи, а внутрь ея не проникающъ; трава же бываетъ сыра не отъ наружной мокроты, а отъ своего внутренняго сока. И потому, чтобы выгнать изъ травы внутреннюю сырость, надобно долго траву раскладывать на солнцѣ и вѣтрѣ, чтобы получить сухое сѣно. При этомъ же, кромѣ дождей,



шакую сушну замедляетъ еще роса, которая, по ночамъ, на раскиданное сѣно падаетъ снару- жи. Это замѣчаніе оправдывается опытомъ: иногда, сѣно, сушенное на вѣпру и солнцѣ, ка- жется на видѣ шакъ сухо, какъ будтобы перело- мишься хочешь: но когда положишься въ стоги, а особенно въ сараи, сѣно оплегается и становится волглымъ. Эта влажностъ показывается отъ то- го, что сѣно отъ солнца запеклось только сухою коркою, а изнутри излишняя влага не выгналась, и попомъ въ кучѣ просякла наружу. Существен- ная же невыгода сушенія на воздухѣ состоитъ въ томъ, что отъ дѣйствія солнечнаго жара и пе- ченія вѣпра уносится изъ правы вмѣстѣ съ вла- гою множество, и припомъ самыхъ лучшихъ, пи- шательныхъ частицъ, которыхъ сѣно лишается на всегда. Кто только гуливалъ по лугамъ при свѣжескошенномъ сѣнѣ, знаетъ, какое благоуханіе разливается тогда въ воздухѣ и служивъ доказа- тельствомъ, какое множество драгоценнѣйшихъ частицъ отдѣляется изъ правы, при сушкѣ ея на сѣно, и какъ осторожно надобно поступать, что- бы сохранить ихъ въ немъ наиболѣе.

5627. Всего лучше *сушить* сѣно шакъ. Скошенную праву оставяешь для сушки раскиданную въ ва- лахъ по лугу; на ночь же собираешь ее въ кучи или небольшія копны, въ которыхъ она остается со- храниче отъ дѣйствія росы, и разгорячается отъ броженія внутренняго сока. Отъ этого жару влаж- ностъ испаряется изъ всего состава правы, а не снаружи только, права высыхаетъ гораздо скорѣе, и пахучихъ, питательныхъ частицъ теряетъ ме- нѣе, поному что сказано: небольшое броженіе, отдѣляя излишнюю воду изъ правянаго сока, шѣ частицы усволяетъ составу правы. Такимъ обра- зомъ высушенное сѣно бываетъ мягко, вкусно и питательно. Надобно, только смотрѣшь, чтобы права въ копнахъ не слишкомъ сторѣлась, и не почернѣла; для предупрежденія чего копны утромъ раскрываешь, чтобы права охлаждалась и провѣш- ривалась: складываніе въ кучи на ночь и раскрыва-

ніе повторають, пока сѣно не получитъ надлежащей сухости. При такомъ способѣ шрива скоро высыхаетъ; на претій день самыя жирныя шривы можно складывать въ стоги.

5628. Даже въ дождливую погоду, когда опасно раскидывать по лугу шриву, хорошо собирать ее въ кучи, дѣлая ихъ погда по выше и по уже. Трава въ панихъ кучахъ сохнетъ и въ мокрую погоду, частію отъ внушрнннго жара, и частію отъ шого, что въ кучахъ продувается вѣшривъ. Конечно сырой шривъ, въ мокрую погоду, не хорошо долго оставаться въ кучахъ; но если и въ шакую погоду будешь иногда по временамъ ведренныя часы, то сѣно высохнетъ довольно изрядно, по крайней мѣрѣ не испоршнтся вовсе.

Сѣно сушитъ въ разбросѣ на солнцѣ и воздухѣ, шѣмъ еще не выгодно, что въ немъ остающа шолько шпелли широколишнихъ шривъ, а лншья, цвѣшки и сѣменные головки большею частію осынающа и пропадаютъ. При сушкѣ же въ кучахъ сѣно оспаеша гибкимъ, и лншья сосшавляющіе лучшую пишашельнѣйшую часть сѣна, на немъ удерживающа.

5629. **СБЕРЕЖЕНІЕ СѢНА.** Высушенное сѣно шберегаеша или въ сараяхъ, или въ стогахъ и шкнрдахъ. Въ стоги и шкнрды надобно складывать сѣно ровно и плотно; хорошо складенное сѣно улегаеша пошомъ еще плотноѣ, само собою, и въ шакомъ сошпояннн можешъ лежать долго, не шеряя ни силы ни вкуса. Сѣно, высушенное хорошо, при пособнн кучь, надежнѣе къ шокраненію, нежели сѣно сушенное на вѣшпру и воздухѣ, пошому что послѣднее сѣно можешъ иногда шлншкомъ опволгнупъ, и отъ шого слезаша. Если же сѣно отъ сыростнн слезнтся, то оно шеряешъ цвѣтѣ и вкусѣ, шакъ что шкштъ встѣ уже его неохотно.

5630. **СТОГЪ ОТЪ ШКНРДА** оплнчаеша шѣмъ, что онъ круглъ, а шкнрдъ продолговатъ. По шшому, въ шкнрдахъ сѣно лучше шривѣшриваеша, и можно

его брать по часнямъ, потому что опнявши часть скирда, оспальная можетъ быть по прежнему закрыта; спогъ же для употребленія надобно непременно весь разбирать, что иногда бываетъ неудобно. Широкий бокъ скирда надобно спавить къ той споронѣ, откуда бываетъ болѣе сухихъ въпровъ, а къ дождливой споронѣ спавить узкимъ бокомъ.

5631. Въ скирдахъ и споглахъ заводятся мыши и порпятъ сѣно; но чтобы ѣдимъ какъ можно затруднить входъ въ сѣно, спогги и скирды дѣлають на подмосткахъ, сколько можно выше. Говорятъ, что подстилка подъ сѣно въпокъ ольхи, крушины, или полыни, удаляетъ мышей отъ споговъ.

5632. **уворка сѣна въ стоги и скирды.** Она очень удобна по многимъ опношеніямъ; для ней не нужно особыхъ строеній, и спогги или скирды можно спавить на всякомъ мѣстѣ, да и сѣно сберегается въ нихъ съ меньшими хлопотами. Когда спогги и скирды сложены какъ должно, сѣно сохраняется въ нихъ очень хорошо, потому что выходящія изъ него пары, шакъ легко производящія плѣсень и зашлость, могутъ вылетать изъ спюга потчасъ, какъ покажутся. При переменной мокрой погодѣ, возить сыроватое сѣно въ спогги и скирды можно безопасно. Спогги и скирды позволяютъ убирать каждый сортъ сѣна особо, и беречь его изъ года въ годъ.

5633. **стоги англійскіе.** На сухомъ и гладкомъ мѣстѣ дѣлается оспожье (падрина) изъ сухаго хвороста, котораго накладывается кругъ, сажень въ пяшь поперечникомъ и на полбаршина вышиною (иногда оспожье срубается изъ дерева, или складывается изъ камней, и даже дѣлается чугуное, по кошорому, мыши не могутъ ни какъ доспавать до споговъ). Въ срединѣ оспожья спавится опвѣсно ящикъ, сплоченный изъ чепырехъ досокъ, шириною въ пол-аршина; вмѣсто ящика можно спавить осминный мѣшокъ, шуго

набишый сухимъ сѣномъ или соломою, тогда на оспожье укладываютъ пригопвленное сѣно около мѣшка или ящика рядами, весьма ровно и щцательнo, потому что ошъ хорошей ровной укладки сѣно лучше сохраняется. Когда нѣсколько рядовъ сѣна положено, то ящикъ или мѣшокъ приподнишь, и снова класшь сѣно: такимъ образомъ, по мѣрѣ возвышенія сѣна, ящикъ или мѣшокъ будещъ подниматься и оставляшь за собою ошъ самаго оспожья проходъ, состояющій ошдушную шрубу, подобную дымовой. Такъ вести навиванье снога и шрубы въ немъ до верху. Сногъ дѣлается по обыкновенному, снизу уже, въ плечахъ шире, а къ верху сводишся оспро, крышкою, чтобы дождевая вода могла легко скапываться; вышиною сноги навивающися различно. Прочность и сохранность снога наиболѣе зависишь ошъ ровности укладки и умианья сѣна при навиваніи. Оспожье производишь въ ошдушной шрубѣ печеніе воздуха, и въ первые дни послѣ укладки, если сѣно было сырошато, сырость выходишь изъ шрубы паромъ на подобіе дыма. Недѣли черезъ двѣ, когда по опыту можно судишь, что сѣно довольно испарилось, и въ сногѣ нѣшь больше внушрнннго жара и броженія, ошдушная шруба закрываеца сверху соломеннымъ колпакомъ. То, что здѣсь говорицца о складываніи сѣна въ сноги, можно употребишь и при складываніи его въ скирды, только въ скирдахъ, по причинѣ ихъ болъшей длины, употребляишь не одну, а нѣсколько ошдушныхъ шрубъ для каждаго скирда, смощри по его величинѣ.

Складенное такимъ образомъ сѣно, слагаетца такъ плотно что на употребленіе рѣжущиъ его ножемъ; оно лежишь безъ вреда по нѣсколько лѣтъ, и сохраняешь пріятный запахъ, вкусъ и всѣ щцательныя качества.

5634. Въ Голландіи, складываютъ сноги иногда безъ ошдушной шрубы, но шамъ употребляютъ простое, впрочемъ оспроумное средство для опредѣленія степени броженія сѣна, въ первый мѣсяцъ

послѣ уборки его въ сногѣ, и для предупрежденія порчи сѣна. Они втыкаютъ въ каждый сногѣ по спальной иглѣ съ бѣлою шерстяною ниткою, и пономѣ ее османриваютъ почаще. Пока шерстяная нитка оспанется бѣлою, сногѣ хорошѣ; но какъ скоро нитка спанетъ желтѣть. это значить, что въ сногѣ оказалось излишнее броженіе, и тогда, часъ снога или и весь, немедленно перевиваютъ. Въ сногахъ, имѣющихъ сказанную опдушную трубу, этой ованности не случается.

**5635. ЛУЧШЕЕ СВЕРЕЖЕНІЕ СѢНА ВЪ САРАЯХЪ.**  
Для умѣщенія наприм. 4000 пудовъ сѣна долженъ быть сарай въ 20 саж. длины, въ 4 ширины и въ 1 сажель вышины: \* онъ дѣлится на три части, въ каждой съ особыми ворошами, для вѣзду возовъ, или для вношенія и выноски сѣна. Сарай съ тремя отдѣленіями, и въ каждомъ изъ нихъ съ мѣстами на право и на лѣво отъ воротъ, составляетъ всего шесть особыхъ сараевъ, для поклажи оплично пригоповленного зеленого сѣна; впрочемъ въ немъ можно класть особо сѣно каждаго рода, по естѣ: клеверное, болотное, осоковое, лѣсное, проснниковое и п. д. чшобы по свойствамъ и доброшѣ, зимою свободно употреблять его на кормъ, соотвѣтственный лошадямъ и другой скотицѣ, съ видимою въ этомъ различіи пользою.

Сарай строится слѣдующимъ образомъ: избираютъ подъ него мѣсто возвышенное, сухое и ровное. Подъ двѣ продольныя и четыре поперечныя стѣны, врываютъ шулья изъ сосноваго, или дубоваго дерева въ разстояніи одинъ отъ другаго на 3—4 аршина, вышнюю отъ поверхности земли на 3—4 вершка; на нихъ кладутъ первый основной вѣнецъ, и продолжаютъ до послѣдняго, на кошоромъ строится крыша. Строила подъ крышу не должно утверждать на стѣнахъ, чшобы они отъ давленія не наклонились въ сторону, а со временемъ и

\* При этой длинѣ и ширинѣ, если вышина сарая будетъ полшора аршина, то въ немъ умѣстится 6000 пудовъ.

вовсе не упали; но каждую пару стропиль, по концамъ съ шипами, уставляють на балки, въ разстояніи одна отъ другой на 3—4 аршина; балки же должны бысть по ваперпасу \* врублены въ стѣну и имѣть по концамъ, по мѣрѣ шиповъ, впадины. Балки потребной длины приготавливаются изъ бревенъ еловаго дерева, по поламъ, для экономіи распиленныхъ. Онѣ составляютъ связь, а поставленные на нихъ отъѣсно стропилы, хотя шпигостью соломенной крыши и давящъ, но не сильно, стѣны, отъѣсно же на шульяхъ, по ваперпасу выстроеныя.

5636. Внутри сарая кладутъ подъ полъ балки пакія-жъ какъ подъ крышею, но прочнѣе, изъ сосноваго лѣса, на шульяхъ, врытыхъ въ землю по ваперпасу же, въ разстояніи одна отъ другой на 3—4 аршина, вышиною отъ поверхности земли наровнѣ съ первымъ вѣнцомъ строенія, и настилають полъ изъ горбылей или бревнышекъ, распиленныхъ пополамъ, гладкою стороною вверхъ. Просверливають ихъ противъ балокъ и прибаваютъ сосновыми изъ сшержня, а не дубовыми гвоздями.

Имѣя свободный доступъ со всѣхъ сторонъ, воздухъ проходитъ между первымъ вѣнцомъ строенія, и поверхностью земли, и не токмо выгоняетъ изъ подъ пола испаренія изъ земли выходящія, но и осушаетъ полъ; безъ этой предосторожности, испарина вбирается вся въ стѣно, и портитъ его, а полъ, если подъ нимъ нѣтъ свободного теченія воздуха, скоро плеснѣетъ и сгниваетъ. \*\*

\* Врубать въ стѣнахъ балки по ваперпасу, значить, брать мѣру отъ шульевъ, зарытыхъ по ваперпасу же въ землю, до поверхности балокъ, шестинюмъ.

\*\* Когда стѣно кладется въ сараяхъ съ какою нибудь подстилкою, то перезимовавши на ней, весною дѣлается поблекшимъ какъ бы бѣлымъ, отъ того, что всасываетъ въ себя послѣ зимы, новую, изъ земли выходящую испарину. Когда же зимуешь на полу, подъ которымъ ходитъ воздухъ, то сохраняетъ свой цвѣтъ. Земля несравненно болѣе испаряетъ лѣтомъ, нежели зимою.

5637. Хотя бы по мѣсположенію случилось спроишь сѣнной сарай на носогорѣ, по все-таки должно закладывать его по ваперпасу, а также дѣлать и крышу; надобно избѣгать бесполезнаго подвему въ низкомѣ мѣснѣ, а можно ваперпасъ опускашь отъ сполба до сполба, въ которой забираются стѣны; вмѣстѣ съ стѣнами можно опускашь и полъ для большаго умѣщенія сѣна.

При израсходованіи сѣна, когда полъ обнаружитъ ся, должно всю пруху почасъ смѣшать въ кучу, что бы получили ее чистою, и не топтать ногами въ обуви, наносящей всякую нечистоту.

По выстроеніи сѣннаго сарая, не худо, општуя отъ стѣнъ на одинъ аршинъ, окопать его канавкою, для отводу кровельной воды въ сторону, и шѣмъ удалить сырость.

5638. **ИСПЫТАННОЕ СРЕДСТВО СУШИТЬ СѢНО ВЪ СЫРУЮ ПОГОДУ.** Если сѣно будетъ нѣсколько разъ смочено и опять высушено, то качество его много отъ того шернитъ; сверхъ того не рѣдко случается и то, что оно вовсе пропадаетъ отъ дождей, наступившихъ вслѣдъ за шѣмъ, какъ трава скошена, но не усилъ еще совершенно просохнуть для уборки; а потому то весьма важно умѣть сушить его и въ самое ненастье, пользуясь шѣми крапцями промежутками сухаго времени, кошорые оспаются иногда между перепадающими дождями.

Вотъ способъ, многими уже испытанный, безъ увеличенія издержекъ, сушить сѣно скоро и прочно, но есть сохраняя въ немъ надлежащую питательность, вкусъ, запахъ и прочія качества, кошорыми оно нравится скоту.

5639. Избравъ благопріятную минузу, надобно поскорѣ скосить извѣстное пространство луга, больше или меньше, смотря по вѣроятности на продолженіе хорошей погоды, и почасъ же проявить скошенную траву, подкидывая и переворачивая ее нѣсколько разъ сряду; просушивъ сѣно

такимъ образомъ, сколько позволитъ погода, должно скидать его въ скирды, усюсненныя слѣдующимъ образомъ:

5640. Вопкнутъ въ землю кружкомъ шесть пригошвленихъ заранѣ жердей, на разстоянїи полшора аршина одну отъ другой, связать ихъ вверху мочалою въ одно мѣсто, и накидать на нихъ довольно рыхлой слой проявленнаго сѣна, толщиной около двухъ аршинъ при основанїи, а къ верху идущїй поньше и поньше такъ, чшобъ изъ шого сосшавилась правильная пирамида. Внизу шюга, у самой земли, оставляющся при сквозныя опшверстїя, служащїя поддувалами, а одно въ самомъ верху сѣ восшочной стороны, для выхода воздуха; наконецъ вершина пирамиды накрывается конической соломенною шапкою, ушвержденною на обручъ, для шого чшобы вода, спекая по соломѣ внизъ, не проникала внутрь шюга. Дней въ пять или въ шесть сѣно просохнетъ до такой степени, что его можно уже складывать обыкновенными шюгами; оно бываешъ зелено и вообще сохраняешъ въ себѣ всѣ шребуемыя отъ него хорошїя качества. При ушшребленїи эшого способа сушки сѣна, нельзя однакѣ оставляшъ его безъ всякаго надзора; но должно непременно наблюдать, не оказываешся ли въ немъ броженїя, и въ такомъ случаѣ слѣдуешъ пошчасъ же прекрашшъ его, пропкнувъ шюгъ мѣстахъ въ десяти или болѣ заостренными довольно шолстымъ шестомъ: эшн боковыя опшверстїя увеличивающъ въ шюгъ обращенїе воздуха, и сѣно, провшриваясь, необходимо высыхаешъ.

5641. **другой способъ.** Для лучшей и скорѣйшей просушки сѣна на низменныхъ и сырыхъ мѣстахъ, а равно и на сухомъ грунтѣ, шолько въ дурную погоду, есть еще другой способъ, ушшребляемый обыкновенно Тирольцами: нагошвивъ зимою побольше кольевъ, длиною отъ двухъ до двухъ сѣ половиною аршинъ, заосшривающъ ихъ сѣ одного конца, а сѣ другаго и до середины, прикрѣпляютъ



въ нимъ по три или по четыре поперечины, одну надъ другою, пересѣкающіяся подъ прямымъ или какимъ ни есть угломъ; потомъ, во время сѣнокоса, втыкающъ эти колья въ землю на извѣстномъ другъ отъ друга разстоянїи, и кладущъ на нихъ скошенную траву довольно большими кочками, копорыя и держатся на нихъ очень твердо, помощію вышесказанныхъ поперечинъ. Высокая выпуклая поверхность этихъ висячихъ копенъ очень удобна для спока дождевой воды, между шѣмъ какъ внушрняя вынутаая ихъ пустоша безпрестанно провѣтривается свѣжимъ воздухомъ, безпреняпшвенно проходящимъ снизу доверху.

Каждая такая кочка можетъ безопасно споять на мѣстѣ по нѣскольку недѣль, до шѣхъ поръ, пока благопрїятная погода и досугъ позволятъ окончательно просушить это сѣно и свезши его куда слѣдуетъ. Этотъ способъ заслуживаетъ шѣмъ большее вниманіе, что однажды сдѣланная издержка на колья съ поперечинами, послужитъ на многіе годы.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Сибири скошенную въ ненастье траву спавяшъ не пирамидально, но стѣною, которая сверху уже, а снизу шире; эту стѣну поддерживающъ подставками.

5642. **нѣмецкой сносозъ сушить сѣно.** Онъ состоитъ въ слѣдующемъ: скошенную траву на другой же день сваливающъ большими кучами, по нѣскольку возовъ въ каждую; и ушапнывающъ ихъ какъ можно плотно и ровнѣе. Спусти нѣсколько часовъ въ этихъ кучахъ начинается броженіе, которое быстро усиливается, за чѣмъ прилежно смотрѣвъ, безпрестанно пробуя спенень разгораченія травы, и когда рука, положенная въ кучу, не въ состоянїи болѣе шеривъ производшаго въ ней жара, и изъ сдѣланнаго опвершїа начнешъ выходить паръ, тогда, не теряя времени, всю кучу разбивающъ, а траву разбрасывающъ по сѣнокосу. Въ ясный день и даже въ пасмурную погоду съ

вѣспромѣ, доспашочно нѣсколькихъ часовѣ, чшобы нагрѣшая шакимѣ образомѣ права, высохла, какѣ слѣдуетѣ для уборки сѣна. Здѣсь главное дѣло состоитѣ въ шомѣ, чшобы не опоздать и раскидать праву во время, а иначе, она перегоритѣ и сдѣлаешя вовсе негодною не шолько для корма скоша, но даже на подсылку ему, а пошому, еслибѣ на шу пору случился дождь, шо несмотря на него, должно поступать все-шакимѣ какѣ сказано. Во время броженія правы, распросшраняешя около кучи сильный медовый запахѣ, остающійся въ сѣнѣ и послѣ; ему-шо, вѣроятно, должно приписать шо необыкновенное удовольствіе, съ которымѣ скошѣ встѣ высушенное шакимѣ образомѣ сѣно.

**5643. СПОСОБЪ ПОЛУЧАТЬ ИЗЪ ЛУГОВЪ СѢНО ВСЕГДА ХОРОШЕЕ.** Нѣтъ сомнѣнія, чшо сѣно, скошенное въ шо время, когда еще правы находятся въ полномѣ цвѣтѣ, несравненно пишательнѣе и вообще лучшаго качества, нежели шо, которое косятѣ позже, когда уже поспѣваетѣ сѣмя. Замѣчено однакожѣ, чшо по прошествіи двухъ или трехъ лѣтъ, лучшія кормовыя правы на лугахъ исчезающѣ. Это весьма ешественно, пошому чшо эти правы, какѣ однолѣшнія и двухлѣшнія, не допущены до произведенія сѣмянѣ и слѣдовательно не могли вновь засѣяться. Луга дѣлающя отѣ этого скуднѣе сѣномѣ; засѣвать ихъ купленными дорогою цѣною правяными сѣмьями, нерасчешливо, пошому чшо эшотѣ расходѣ надлежало бы возобновлять каждыя два года, а употребленіе на шо сѣнной шрухи, весною на сѣнникахъ собираемой, производитѣ мало пользы, и даетѣ дурную праву. Лучше употребить простой способѣ, заимствованный изъ лѣсоводства: каждое лѣшо оставлять на одномѣ лугу праву до созрѣнія сѣмянѣ, а на прочихъ, скашиваемыхъ по вышеозначенному правилу, оставлять шамѣ и сямѣ небольшія полосы, съ которыхъ зрѣлыя сѣмена могли бы рассѣваться по всюду, и, шакимѣ образомѣ луга будущѣ всегда приносятѣ хорошее сѣно.

## СЪРА.

5644. **УПОТРЕЖДЕНІЕ СЪРЫ.** Съра, какъ извѣстно, достаётся опдѣленіемъ отъ разныхъ мешаллическихъ и другихъ пѣлъ въ землѣ находящихся, и потомъ перечищается. Употребляють же ее между прочимъ:

1) По свойству ея легко загараться, на дѣланіе сѣрныхъ спичекъ.

2) На дѣланіе пороха сѣ селитрою и угольемъ.

3) На приготовленіе киновари, сѣ ртутью.

4) Поелику она въ сильномъ жару легко соединяется сѣ желѣзомъ и разбѣдаешь его, для просверливанія дыръ въ желѣзѣ; если сѣрную палочку зажегши держашь на желѣзной пластинкѣ, толщиною отъ трехъ четверей до одного дюйма, до пѣхъ поръ, пока она раскалится, то секундъ въ 14 или 15 сдѣлаеся на пластинкѣ дыра и при томъ шочно такой величины, какой была сѣрная палочка.

5) Сѣ известкою для бѣленія пряжи и тканей. Для этого варяшь часть мѣлко столченной сѣры, сѣ чешырю часями недавно обожженной извести, и сѣ 40 или 50 часями извести; въ эту жидкость опускають пряжу и варяшь въ продолженіе 6—8 часовъ, при чемъ вѣрность пряжи или ткани ни мало не поршится.

6) Для бѣленія шелковыхъ и шерстяныхъ матерій парами зажженной сѣры (сѣрновашый газъ).

7) Для окуриванія бочекъ, чтобы истребишь въ нихъ кислородный газъ.

8) Для сосавленія искусственныхъ сѣрныхъ ваннъ, посредствомъ насыщенія воды сѣрноводороднымъ газомъ.

9) Для опкрытія мешаллическихъ частей въ растворахъ, посредствомъ сѣрноводороднаго газа, которій мешаллы дѣлаешь черными.

10) Для дѣланія шермометровъ изъ сѣрнаго алкоголя, которой не замерзаешь и при самыхъ высокихъ степеняхъ холода.

**5645. УПОТРЕБЛЕНИЕ СЪРЫ ВЪ ЛЕЧЕНІИ ВОЛЬЗНЕЙ.** Сбра почищается лучшимъ лекарствомъ въ чесночкѣ и лишаяхъ, а также въ почечуяхъ. Что касается до приниманія ея внутрь, то лучше всего приниматьъ ее въ порошокъ ошѣ десяти гранъ до половины золотника, а иногда и до цѣлаго золотника вмѣстѣ съ сахаромъ, кремортартаромъ, или ревенемъ.

**5646. СЪРНАЯ ПРОТИВУЧЕСОТЧНАЯ МАЗЬ.** На полфунта сѣрныхъ цвѣткѣ берется чемеричнаго порошка 4 лота, чистой селистры 1 золотникъ, мыла полфунта и свиного чистаго жира полшора фунта. Все это вмѣстѣ хорошенько смѣшивается, чтобы вышла мазь, которою натираютъ все тѣло больного чесночкою. Въ застарѣлой чесночкѣ втираютъ по четверти фунта за одинъ разъ, повторяя это въ день два при.

Во все это время больной долженъ быть въ теплой комнатѣ лежать въ постелѣ, а попомъ вымыться и надѣть чистое бѣлье.

### СЪТН.

**5647. СЪТИ ПТИЦЕЛОВНЫЯ И СПОСОБЪ ИХЪ ОКРАШИВАТЬ.** Для ловли птицъ какъ большихъ такъ и малыхъ употребляютъ иногда охотники кромѣ другихъ способовъ, и силеменные изъ крѣпкихъ нипокъ, различной величины сѣти, которыя въ разныхъ мѣстахъ извѣсны подъ именемъ наволочныхъ, колковыхъ сѣтей и проч.

Чтобы птицы не пугались сѣтей, то ихъ окрашиваютъ иногда въ зеленый, кофейный и желтый цвѣта. Чаще всего красятъ въ зеленый цвѣтъ; для чего употребляютъ выжатый сокъ изъ толченой ржаной молодой зелени или озими. Этимъ сокомъ смазываютъ ихъ и смачиваютъ хорошенько, а попомъ кладутъ въ деревянное ведро и осмачиваютъ лежать двое сутокъ.

Въ кофейный цвѣтъ красятъ кожевную толчею, или корнемъ лѣщины (орѣшника), кошорою

изрубивши, варятъ въ водѣ съ часъ времени. Послѣ чего кладутъ сѣшь на дно кошла, наливаютъ въ него орѣховой или кожевеной полчи, и мочатъ сѣшь въ эпомъ опварѣ супки. Сѣшь вынимаютъ изъ кошла, крѣпко выжимаютъ и высушиваютъ, отъ чего она получаетъ красивой свѣтлокофейный цвѣтъ, копорой держится долго, да и сѣшь бываетъ отъ него прочнѣе.

Для желтаго цвѣту берутъ горсть правы чистотѣла (*Chelidonium majus*, Linn. Дв. 152) и ея прутъ сѣшь такъ, чтобы она вся смокла отъ вытекающаго изъ правы желтаго соку, потомъ ее высушиваютъ.

5648. **СѢТИ РЫБЛОВНЫЯ.** Онѣ плещутся изъ крѣпкихъ нитокъ и въ разныхъ мѣстахъ называются различными именами, какъ по: *бредень*, *бредникъ*, *серша*, *неводъ*, *сакъ*, и проч. Нѣкоторыя изъ нихъ описаны и изображены въ собраніи рисунковъ къ Лексикону надлежащихъ.

5649. Чтобы онѣ были прочнѣе то ихъ можно дубилью такимъ образомъ: распускаютъ два фунта клею въ 15 ведрахъ воды и мочатъ въ эпомъ растворѣ сѣпи, потомъ вынувъ изъ него, опускаютъ въ щелокъ изъ дубовой коры, какой употребляютъ скорняки и дубильщики кожъ.

Дубильное вещество соединяется съ спуденистымъ, и образуетъ между волокнами нитокъ очень твердую перепонку, придающую весьма большую крѣпость сѣтямъ. Въ такомъ растворѣ держатъ ихъ недѣлю, и онѣ получаютъ весьма темной цвѣтъ; по временамъ повторяютъ это же дѣйствіе, пока замѣчено будетъ, что нитки начинаютъ бѣлѣть.

Всякая кора, содержащая въ себѣ дубильное начало, можетъ для этого годиться; а вмѣсто клея спудень изъ костей, обрѣзки кожъ, остатки рыбъ и другія вещи, имѣющія въ себѣ клейкость. Смолишь же сѣпи можно такъ, какъ описано въ *платомъ томъ* смоленіе *невода*. § 3244.

### СЪЯЛКА, СЪЯЛЬНАЯ МАШИНА.

Изображеніе и описаніе ея находится въ собраніи рисунковъ къ Словарю надлежащихъ.

### СЪЯНИЕ СЪМЯНЪ.

5650. Сѣмяна распеній сѣютъ или кладутъ въ землю и закрываютъ ею различнымъ образомъ, какъ по причинѣ различной величины и свойства сѣмянъ, такъ самаго ихъ количества и пространства, какое ими засѣваются, и другихъ обстоятельствъ. Въ поляхъ сѣютъ сѣмяна или рукою въ разбросъ и припомъ подъ соху, или подъ борону, или сѣютъ ихъ посредствомъ сѣяльныхъ машинъ; въ садахъ же и огородахъ большею частію, и припомъ крупнѣйшія сѣмяна сажаютъ въ землю, дѣлая въ ней дырочки рукою или садиломъ.

5651. **СѢВЪ СѢМЯНЪ РУКОЮ ВЪ ЯРОСЛАВСКОЙ ГУБЕРНИИ.** Посѣвъ сѣмянъ безъ сомнѣнія есть чрезвычайно важное обстоятельство для доставленія большаго урожая. Онъ не долженъ быть ни очень густъ, ни очень рѣдокъ, и потому равномерной высѣвъ сѣмянъ есть непрѣмное условіе хорошаго урожая, и хорошій сѣвецъ для этого необходимъ. Обыкновенное сѣяніе всѣмъ извѣстно, въ нѣкоторыхъ же мѣстахъ Ярославской Губерніи оно производится такъ правильно и легко: сѣвецъ на веревкѣ чрезъ правое плечо перекидываетъ большое круглое лукошко, которое лѣвою рукою придерживаетъ впереди себя; правую же рукою беретъ изъ лукошка сѣмяна и бросаетъ ихъ не прямо на землю, а ударяетъ въ переднюю округлость лукошка, отъ котораго, по естественному закону равенства угла паденія углу отраженія, сѣмяна отражаются и разлетаются во всѣ стороны. Такимъ образомъ можно сѣять всякой зерновой хлѣбъ даже и въ вѣтреную погоду, выключая посѣвъ льняныхъ сѣмянъ, для котораго нужна тихая погода.

5652. **КАКОЙ ПОСѢВЪ СѢМЯНЪ ЛУЧШЕ, МЯЛКОЙ ИЛИ ГЛУВОКОЙ?** Мѣлкой посѣвъ есть шопъ, когда

сѣмяна покрывающся землею не больше чепверти вершка, а глубокой, когда они покрывающся землею вершка на полшора полцины и болѣе, когда же сѣмяна покрывающся около вершка и на вершокѣ сѣ небольшимѣ полцины, шо эшотѣ посѣвѣ можно назвашь средственнымѣ.

Какѣ сѣмяна для своего прозябенія пребующѣ ипрехѣ необходимыхѣ условій: приличной степени шепла, влажноти и свободнаго доступа атмосфернаго воздуха, кошорыя вмѣстѣ ему нужны до шѣхѣ порѣ, пока ростокѣ получишѣ свое полное образование какѣ вѣ землѣ, такѣ и на ея поверхности, гдѣ еще нуженѣ для него и свѣтѣ и пишаніе, когда корешокѣ его ушвердишся вѣ землѣ, и перышко выйдешѣ изѣ ней; шо само по себѣ явствуешѣ, что мѣлкій посѣвѣ имѣешѣ всегда преимущество предѣ глубокимѣ. Чѣмѣ ближе къ поверхности земли лежатѣ посѣяныя сѣмяна, шѣмѣ сильнѣе дѣйствующѣ на нихѣ шеплота и воздухѣ; досташочное же для прозябенія ихѣ количество влажноти, кошорой пребуешся не много, найдешся и вѣ понкомѣ слобѣ земли, покрывающемѣ ихѣ, и вѣ землѣ подѣ ними находящейся.

Многочисленные опыты, дѣланныя нарочно вѣ иношранныхѣ Государствыхѣ, а также и вѣ Россіи, доказали справедливостѣ шого, что мѣлкой посѣвѣ выгоднѣе глубокаго; но шолько сѣвѣ сѣмянѣ долженѣ бышѣ мѣлкой, а нива должна бышѣ глубоко и широко вспахана и разрыхлена для удобнѣйшаго распросшраненія корней.

5653. Надобно еще замѣшить, что мѣлкій посѣвѣ пребуешѣ не такѣ много сѣмянѣ, какѣ глубокий, пошому, что меньше ихѣ оспаешся не всхожими; они же при надлежащей степени влажноти и всходящѣ скорѣе, а ранніе всходы несравненно выгоднѣе позднихѣ шѣмѣ, что они имѣющѣ больше времени для укрѣпленія кореньевѣ, или разгрезнишся прежде, нежели лѣтній жарѣ заспавишѣ ихѣ пойши вѣ шрубку. Сѣмяна же глубоко зарышыя вѣ землю должны упошребишѣ много усилий,

чтобы выдраться на поверхность земли, а чрезъ то теряющъ много своей силы, производящъ спелбли пощѣ и слабые, а иногда и совсѣмъ пропадаютъ, чего не можешъ бытъ при мѣлкомъ посѣвѣ.

Крупныя сѣмяна, каковы гороховыя, фасолы, бобовы и ш. п. при одинакихъ обстоятельстввахъ, должны лежать глубже въ землѣ пошому, что они пребуютъ для себя больше влажноти, а при томъ они и сильнѣе мѣлкихъ.

5654. Чѣмъ мѣльче сѣмяна, тѣмъ мѣльче ихъ должно сѣять, соображаясь впрочемъ съ климатомъ, годовою порою и погодою во время сѣянiя; чѣмъ теплѣе и суше климатъ, и при томъ подверженъ больше вѣтрамъ, тѣмъ сѣять надобно глубже; при мокрой и холодной погодѣ, сѣмяна запахивать мѣльче, а при сухой и жаркой погодѣ глубже. Осенью, при посѣвѣ озимыхъ хлѣбовъ, при прочихъ хорошихъ обстоятельстввахъ, выгоднѣе запахивать мѣльче, а весною, яровые посѣвы глубже.

На глинистой почвѣ, какъ содержащей въ себѣ больше влажноти, но не очень досушной для теплоты, посѣвъ долженъ бытъ вообще мѣльче, нежели на песчаной или черноземной, изъ которыхъ влажноти очень скоро испаряется по рыхлоти ихъ; при томъ песокъ отъ солнца скорѣе разгорячается и черноземъ вбираетъ въ себя теплоту. Слѣдовательно мѣлкiй посѣвъ лучше для сѣмянъ мѣлкихъ, средственный для большей части сѣмянъ хлѣбныхъ, а глубокий для сѣмянъ самыхъ крупныхъ.

КОНЕЦЪ VIII-го ТОМА.



