

63(08)

A 23

114462



ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО

ХОЗЯЙСТВА,

СОДЕРЖАЩІЙ:

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

СОСТАВЛЕННЫЙ

Дѣйствительнымъ Статскимъ Совѣтникомъ и Кавалеромъ
Иваномъ Двигубскимъ.

~~~~~  
**ТОМЪ ДЕВЯТЫЙ.**  
~~~~~

Т — III.

МОСКВА.

ВЪ ТИПОГРАФІИ С. СЕЛЪВАНОВСКАГО.

1838.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по ошпечашаніи представлены были въ
Ценсурный Комитетъ три экземпляра. Москва. Апрѣля
13 дня 1838 года. 1

Статскій Совѣтникъ, Ценсоръ и Кавалеръ И. Снегиревъ.

ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА.

Т

ТАБАКЪ.

5655. Куришельные и нюхальныя табаки, употребленіе кошорыхъ шеперь шакъ сильно распро-
спранилось по всей Россіи, доставляешъ права, извѣстная подѣ именемъ *табака* (*Nicotiana Linn.*) которую первые Испанцы примѣнили еще въ 1492 году на островѣ Кубѣ, а Испанскій монахъ Пана на островѣ Сен-доминго въ 1496 году; въ 1559 же году Французскій посланникъ при Португальскомъ дворѣ *Жанъ Никотъ* переслалъ сѣмяна табака изъ Португаліи въ Францію Королевѣ Екашеринѣ Медицисѣ, и съ того времени разведеніе его начало распространяться по всей Европѣ. Въ началѣ 17-го столѣтія табакъ сдѣлался извѣстнымъ и въ Россіи, въроятно отъ Поляковъ, и другихъ иностранцевъ.

Теперь въ разныхъ земляхъ разводятъ множество породъ и вырождковъ эшаго расшенія, извѣстныхъ подѣ разными названіями шабаковъ: Американскаго, Виргинскаго, Мариландскаго, Турецкаго и ш. п.

Табакъ начали разводить въ Россіи въ прошломъ еще столѣтіи, особенно въ югозападныхъ Губерніяхъ, по низовью рѣки Волги и въ другихъ мѣстахъ, гдѣ нѣтъ большихъ холодовъ. Теперь, по содѣйствию Правительсшва и экономическихъ обществъ

(отъ Московскаго сельскаго назначены за лучшее разведение Американскаго табаку и преміи) начали разводить лучшіе сорты табаку гораздо въ большемъ количествѣ и въ множайшихъ мѣстахъ.

5656. Нѣтъ сомнѣнія, что въ теплыхъ странахъ табакъ родится гораздо лучшей. доброты нежели въ холодныхъ и даже умѣренныхъ; но какъ климатомъ располагать не можно; то по крайней мѣрѣ, должно выбирать для посадки табака теплое мѣстоположеніе, которое бы по возможности меньше подвержено было случающимся весною и осенью морозамъ, весьма вреднымъ для табаку въ то время, когда онъ начинаешь ростъ, или созрѣвать.

5657. **ЛУЧШАЯ ДЛЯ ТАБАКУ ПОЧВА.** Табакъ любитъ почву сильную и теплую, не слишкомъ вязкую, и которая при томъ не содержала бы въ себѣ сырости. Теплая, средняя и суглинистая почвы, если онѣ имѣютъ сказанныя качества, лучше всего годятся подъ табакъ. Впрочемъ по различію климата, и почва для него можетъ быть весьма различна; мѣсто не ровное, но нѣсколько покатое, а особливо къ югу, для табаку очень прилично.

Нюхальный табакъ можно разводить и на самыхъ пучныхъ земляхъ, даже на конопляникахъ.

5658. **ПРИГОТОВЛЕНІЕ ПАШНИ** должно состоять въ томъ, чтобы земля глубоко была разрыхлена, потому что табакъ пускаетъ глубоко корни, чтобы была очищена отъ сорныхъ травъ, и была удобрена изобильнымъ и пучнымъ навозомъ. Навозъ, но не рогачаго скота, а овечіи, кости, согнившія растенія, кровь и мочу животныхъ, соръ изъ солодовень, мыловарень и проч. лучше всего класть на пашню съ осени, чтобы до посадки табаку онъ лучше перепрѣлъ и смѣшался съ землею. Навозная смѣсь, въ которой главную часть составляетъ человѣческій помѣтъ, или золото, также пригодна для табака. Какъ этотъ навозъ не содержитъ въ себѣ соломы, и потому скорѣе обыкновеннаго смѣшивается съ землею, то можно его вывозить на пашню и весною.

5659. СРЕДСТВО УЗНАВАТЬ ДОБРОТУ ТАБАЧНЫХЪ СѢМЯНЪ. Чтобы не потерять напрасно трудовъ и времени для приготоовленія земли и для посѣва, а чрезъ то не лишиться на цѣлый годъ дохода, должно сначала увѣриться: почно ли годны сѣмяна, для посѣву и какъ они доброшны? Для этого надобно завернуть не много табачныхъ зеренъ въ узелокъ изъ тонкой холстины. и мочить ихъ нѣсколько часовъ въ теплой водѣ (30° Реом.); потомъ положишь ихъ въ теплое же мѣсто, и изрѣдка смачивать, чтобы поддерживать сырость. Дней чрезъ 8 начнутъ показываться ростки, и тогда можно будетъ судить о добротѣ сѣмянъ по той части изъ нихъ, какая останется не всхожею. Этомъ же опытъ можно сдѣлать и въ теплицѣ, или въ парникѣ подъ колпакомъ.

5660. ВРЕМЯ ПОСѢВА. Время посѣва зависитъ отъ климата и температуры того мѣста, въ которомъ разводятъ табакъ; при чемъ главное дѣло состоитъ въ томъ, чтобы табакъ успѣвалъ совершенно вызрѣть, къ какому бы употребленію его ни назначали. При позднемъ посѣвѣ, ростъ табака замедляется, и если погода будетъ не совсѣмъ благоприятная, то время уборки опшянется до Сентября мѣсяца, когда уже ночи становятся сыры и холодны, а иногда, случаются и морозцы. Одно-го градуса ниже точки замерзанія, довольно къ тому, чтобы повредить табакъ. Надобно замѣтить, что табакъ съ крупными листьями вызрѣваетъ, по крайней мѣрѣ, двумя недѣлями позже, нежели мѣлолистный.

По симъ-то соображеніямъ должно рассчитывать время посѣва.

5661. ТАБАЧНАЯ РАЗСАДА. Табакъ сперва сѣютъ въ парникахъ, или особыхъ разсадникахъ и заблаговременно весною, чтобы она къ переноскѣ потомъ на поле, успѣла порядочно вырасти. На обыкновенныхъ грядкахъ, или разсадникахъ хотя и защищаемыхъ сперва соломенными щитами или рогожами, не лзя съ вѣрнымъ успѣхомъ разводить

разсады, особливо не въ теплыхъ мѣстахъ; лучше это дѣлать въ парникахъ.

Парники приготовляются въ началѣ Марта и никакъ не позже конца этого мѣсяца. Они должны быть обращены къ полудню, въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы солнце наиболѣе могло на нихъ дѣйствовать. Лошадиной навозъ кладутъ въ этотъ парникъ слоемъ вершковъ въ 10 толщины, и плотно уминаютъ его; на этотъ слой навоза насыпаютъ слой хорошей, просѣянной земли, вершка въ два толщиною, такъ, чтобы сѣверный край слоя былъ выше и спускался покату къ полуденному краю. Парникъ сверху покрывается деревянными рамами, съ стеклами или масленою бумагою.

Сѣмена разсѣваются посредствомъ сита сколько можно ровнѣе, или высѣваются съ золою, чтобы видѣшь, по различію цвѣта, какъ они ложатся; пошомъ они заравниваются легкими грабельками, или засыпаются землею очень тонко, и чрезъ каждые два дня поливаются осторожно изъ лейки съ самыми маленькими дырочками, навозною водою.

Надобно въ парники впускать наружный воздухъ, чтобы въ нихъ теплота стояла не выше бывающей на открытомъ воздухѣ въ жаркій лѣтній день. Воздухъ выпускается не только ежедневно, но даже и на ночь не опускаютъ рамъ, если же опасаются ночью мороза. Разсаду держатъ въ парникахъ до шѣхъ поръ, пока она поднимется вершка на два съ половиною, или на три, и будетъ имѣть отъ 4 до 5 листочковъ. Въ продолженіе роста, надобно появляющіяся около разсады сорныя травы выпалывать, да и самую разсаду, гдѣ она густо выйдеть, прорѣживать.

Въ парникахъ надобно имѣть гораздо больше табачныхъ растеній, нежели сколько нужно для первой посадки, чтобы можно было изъ нихъ засаживать мѣста пропавшихъ въ продолженіе роста, или не принявшихся.

5662. **РАЗСАДКА ТАБАКА.** На хорошо приготовленной, рыхло вспаханой и выровненной землѣ,

проводящъ бороздки для стока воды, при будущемъ поливаньѣ, въ разстояніи на 1 аршинъ одну отъ другой. Этимъ бороздкамъ должно давать самое малое наклоненіе, чтобы вода, во время печенія своего, успѣвала проникать въ почву, а не быстро бѣжала, и не уносила бы съ собою земли. Поливка начинается всегда съ верхней части поля, а потому, если скамъ будешь очень отлогъ, то вода уноситъ не только землю, но и растенія. Въ такомъ случаѣ бороздки должно проводить не по прямой линіи сверху внизъ, а наклонъ, или дугою, чрезъ что наклоненіе скама весьма уменьшился.

Какъ скоро нѣсколько бороздокъ будетъ готово, то вынимаютъ часть растеній изъ парника, который не задолго предъ этимъ должно полить, чтобы легче было брать рассаду, безъ вреда корнямъ. Для этого употребляется железная лопатка, которая поднимаетъ высадки совсѣмъ съ землею. Ихъ складываютъ въ покрытыя корзины и относятъ въ поле. Пересадку всего лучше дѣлать въ пасмурное и дождливое время.

Работники дѣлаютъ ямку, воткнувъ въ землю деревянный колъ, или садило, около вершка толщиною, и опускаютъ туда растеніе. Ямка должна быть такъ глубока, чтобы высадокъ помѣстился въ ней до того мѣста, гдѣ начинаются листья; потомъ дѣлаютъ другую ямку подлѣ прежней, и чрезъ то засыпаютъ первую и прижимаютъ землю къ растенію. Такимъ же образомъ сажаютъ другой высадокъ на $\frac{3}{4}$ аршина или на цѣлой аршинъ отъ перваго, по той же грядкѣ, между двумя бороздами. При посадкѣ второго ряда, должно смотрѣть, чтобы ямки приходились не напротивъ первыхъ, а въ срединѣ между двухъ растеній такъ, чтобы вся посадка имѣла видъ шахматной доски.

Какъ скоро грядка будетъ засажена, то поливаютъ ее изъ лейки, и это дѣлаютъ со всѣми грядками.

5663. При теплой и сырой погодѣ, табакъ растетъ очень скоро, но холодъ и засуха останавливаютъ его ростъ, а особливо у лучшихъ сортовъ; впрочемъ для него нужна только умеренно сырая погода; мокрое же лѣто дѣлаетъ его листья хуже и менѣе годными къ хорошему употребленію.

5664. ПРОПАДЫВАНІЕ ТАБАЧНАГО ПОСѢВА. Спуска при или чешыре недѣли, табакъ пропаживается и очищается отъ сорныхъ травъ, съ осмотрительностью, чтобы не повредить корней. Когда же кусты поднимутся около аршина, ихъ облаиваютъ или окучиваютъ землею, но такъ, чтобы не завалилъ листьевъ. Когда кусты поднимутся около 1½ аршина, и будутъ имѣть отъ 12 до 14 листовъ, тогда верхушки стеблей и вѣтвей сламываютъ или срѣзываютъ; да и лишніе листья обрываютъ, оставляя на кустѣ не болѣе 10 или 12 листьевъ для нюхальнаго, и листьевъ 20 для курительнаго; если табакъ пойдетъ въ цвѣтъ, то утратитъ много доброты въ листьяхъ.

Отъ этой обрѣзки, возбуждается въ нижнихъ частяхъ растенія ростковая дѣятельность, и изъ угловъ стебля выходятъ новые оппрыски, (пасынки), которые повредили бы добротѣ листьевъ, и потому ихъ стараются обрывать потчасъ, какъ они показываются, но при томъ очень осторожно.

5665. ПРИЗНАКИ ЗРѢЛОСТИ ТАБАКА. Зрѣлость табачныхъ листьевъ познается по слѣдующимъ примѣтамъ: листья получаютъ свѣтлый цвѣтъ, и если держать листъ противъ солнца, то видны въ листѣ красноватая пятна; верхушки листьевъ не направляются прямо къ верху, а склоняются къ землѣ; листья бываютъ клейки и липки, и легко отдѣляются отъ стебля. Если срывать листья прежде этой зрѣлости, они удерживаютъ зеленый цвѣтъ, бываютъ хуже качествомъ и скорѣе загниваютъ; если же дають листьямъ перезрѣть, то они теряютъ нѣсколько сочности и запаха.

Листья на одномъ и томъ же кустѣ поспѣваютъ

не всѣ вдругъ; вообще нижніе листья поспѣваютъ раньше прочихъ.

5666. **СОБИРАНИЕ ТАБАЧНЫХЪ ЛИСТЬЕВЪ.** Какъ скоро табачные листья созрѣютъ, то немедленно должно приступить къ собиранію ихъ. Снимаютъ листья по одинакѣ, по мѣрѣ того, какъ они поспѣваютъ; этотъ способъ представляетъ ту выгоду, что можно при самомъ сборѣ откладывать отдѣльно хорошіе листья, листья худшихъ соршовъ, зрѣлые и не зрѣлые; обстоятельство это весьма важно, потому, что листья созрѣваютъ не въ одно время и слѣдственно, если зрѣлые, желтоватые листья класъ вмѣстѣ съ незрѣлыми, еще зелеными, то сырость послѣднихъ повредитъ первымъ, и будетъ препятствовать дальнѣйшей ихъ обработкѣ. Срѣзываютъ также весь кустъ на нѣсколько вершковъ отъ земли, и этотъ способъ гораздо спорѣе, дешевле и выгоднѣе для избѣжанія Сентябрскихъ морозовъ; только для него пребудетъ больше мѣста для сушки. Этотъ способъ особливо хорошъ для нюхательныхъ табачковъ.

Собираніе листьевъ во всякомъ случаѣ должно производиться въ совершенно ясный день, когда солнце хорошо свѣтитъ.

По утру можно приступать къ сему тогда только, когда на листьяхъ высохнетъ роса. Отрѣзанные листья оставляются на два часа, или немного долѣе на землѣ, чтобы они размягчились и не ломались при складываніи въ корзины. Должно смотрѣть, что бы листья послѣ отрѣзки не подвергались ни малѣйшей сырости, ни сильному дѣйствію солнечныхъ лучей.

5667. **Сушильни** строятъ на приличномъ мѣстѣ, и не далеко отъ табачнаго поля. Длина ихъ полагается обыкновенно отъ 16 до 25, а ширина до 40 аршинъ. Большія сушильни оказались невыгодными, и потому въ мѣстахъ, гдѣ сѣютъ очень много табаку, лучше строить нѣсколько сушиленъ означенной величины, чѣмъ одну большую

Со всѣхъ сторонѣ должны быть въ сушильнѣ окна, чтобы вѣтерѣ или воздухъ имѣли свободное печеніе *. Токѣ сушильни долженѣ быть плотно убить, совершенно сухъ, и даже покрытъ досками, что бы вовсе нельзя было опасаться сырости.

5668. **СУШЕНІЕ ТАБАКА.** Коль скоро срѣзанные листья достаточно размягчаться отъ дѣйствія солнца, то немедленно переносятъ ихъ въ сушильню, и раскладываютъ на току, чтобы они мало по малу оппохли; при семъ не должно класть другъ на друга слишкомъ много листьевъ. и надобно отбирать всѣ тѣ листья, которые чѣмъ нибудь попорчены, или загнили. Чрезъ 12 часовъ вѣшаютъ листья помощію крючковъ, или наизавши ихъ иглою, съ ниткою въ нѣсколько аршинъ длиною, на веревки или прутья, такъ чтобы они не были слишкомъ близко одинъ отъ другаго; эши веревки или прутья привѣшиваются къ разставленнымъ въ сушильнѣ шестамъ, такимъ образомъ, что бы повѣшенные на нихъ листья не касались другъ друга. Если токѣ сушильни не великъ, шакъ что въ одно время не лзя разложить на немъ всѣхъ листьевъ для похвнїя, то можно приспунить прямо къ развѣшиванію ихъ, однако шакой шабакъ теряетъ нѣсколько запаха своего. Когда листья совершенно высохнутъ, то они теряютъ зеленый цвѣтъ, и принимаютъ желтоватый, темно-каштановый, или свѣтло-каштановый цвѣтъ.

5669. **СОРТИРОВКА ТАБАКА** состоитъ въ отдѣленіи хорошихъ, совершенно пожелтѣвшихъ листьевъ,

* Въ нихъ дѣлаются ставни, которыми въ дождливое время закрываютъ окна. Въ Гавани окна сушиленъ всегда закрыты, шакъ что свѣтъ солнечный никакъ туда не проходитъ, и воздухъ не имѣетъ свободного печенія. Отъ этого способа сушенія производитъ не только желтоватый цвѣтъ Гаванскихъ табачныхъ листьевъ, но и превосходный запахъ и вкусъ, которыми они отличаются.

отъ листьевъ, несовсѣмъ созрѣвшихъ, изломанныхъ или испорченныхъ насекомыми; и въ подраздѣленіи оныхъ послѣднихъ листьевъ, по степени ихъ незрѣлости и испорченности. Работа эта ни мало не затруднительна, а между шѣмъ крайне важна, потому что сорпированный табакъ всегда имѣетъ весьма большое преимущество предъ несорпированнымъ, гдѣ хорошіе листья смѣшаны съ худыми.

Высушенные и сорпированные листья связываются въ папуши.

5670. ВРОЖЕНІЕ ТАБАКА ПОДЪ ГНЕТОМЪ. Табачные листья потчасъ по сборѣ ихъ складываютъ иногда въ сараяхъ въ большія кучи для поту или броженія; но если предъ сушкою его не складывали въ кучи для потѣнія или нѣкотораго роду броженія, то самыя уже папуши складываютъ въ сараяхъ на сухія доски, но только не очень близко къ стѣнѣ, рядами, вышиною въ аршинъ а длиною и шириною смотря по количеству всего табака. Папуши должно для лучшаго дѣйствія при этомъ потѣ, раскладывать такимъ образомъ, чтобы стебли, или хвосты у листьевъ лежали наружу а самые листья внутрь.

Тогда накладываютъ на кучу нѣсколько досокъ, которыя пригнетаютъ камнями и даютъ лежать такимъ образомъ одинъ или два мѣсяца. По прошествіи этого времени табакъ будетъ совершенно готовъ на продажу. Иногда табакъ опотѣвшій въ кучахъ, кладутъ потѣть другой разъ въ папушахъ.

5671. СВЯЗЫВАНІЕ ВЪ ПАПУШИ. Каждая папуша складывается изъ 10 или 12 листовъ табака хорошо расправленныхъ, чтобы небыло нигдѣ сгибовъ или складокъ и чтобы каждый листъ лежалъ прямо, а стебли другъ на другѣ, связывались табачными же листьями.

5672. ЗАКУПОРКА ТАБАКА. Табачныя папуши для развозу по другимъ мѣстамъ закупориваютъ въ бочки, или рассылаютъ въ тюкахъ. Бочки должно дѣлать изъ легкаго сухаго дерева, чтобы

въ немъ небыло ни малѣйшаго запаха, Такія бочки набиваются табакомъ очень шуго, для чего ушапываютъ ихъ работники ногами, положивши сперва на табакъ доску, или еще лучше посредствомъ пресси. Наполненная бочка, по вставленіи другого дна, забивается гвоздями.

Въ *тюки* укладываютъ табакъ плотно, посредствомъ сдѣланнаго изъ толстыхъ досокъ ящика, у котораго нѣтъ ни дна, ни крышки, и бока могутъ разбираться. Подъ эшомъ ящикъ кладутъ при четырехъ угольные бруска съ зарубками по концамъ, чтобы на нихъ крѣпко могли держаться веревки; ящикъ наполняютъ паушами, ужимая ихъ какъ можно крѣпче, и наполнивши ящикъ, доски разбираютъ, а на верхъ тюка кладутъ также три бруска, и приномъ шакъ, чтобы они приходились прямо противъ нижнихъ, и всѣ ихъ ссѣгиваютъ крѣпко веревками, потомъ обшиваютъ рогожами.

5673. ДОБЫВАНІЕ СѢМЯНЪ. Начиная обрѣзывать или обламывать верхушки табачныхъ стеблей, выбираютъ для принесенія сѣмянъ самые крѣпкіе и сильные кусты, находящіеся въ мѣстѣ, защищенномъ отъ вѣтровъ. На этихъ кустахъ не прогаютъ верхушекъ, а обрываютъ или срѣзываютъ всѣ листья, и оставляютъ у каждого куста не болѣе трехъ стеблей. Почки и отпрыски, которые появляются въ послѣдствіи между сими тремя стеблями, потомъ срѣзываются. Какъ скоро сѣмяна станутъ темнѣть и начнутъ сохнуть, то должно срѣзать ихъ и повѣсить въ темномъ мѣстѣ, гдѣ оставить до шѣхъ поръ, пока встрѣшимся въ нихъ надобность.

5674. ТУРЕЦКІЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ПРЕВОСХОДНЫЙ КУРИТЕЛЬНЫЙ ТАБАКЪ. Во время полного цвѣтша табачныхъ стеблей, заламываютъ у нихъ верхушку, и не далеко отъ корня сдираютъ съ стебля верхнюю кожу, отъ чего скоро листья начинаютъ увядать. Въ это время срѣзываютъ все растеніе, и досушиваютъ въ шѣни въ продолженіе шести недѣль.

Во время сушки листья принимаютъ красивый желтый цвѣтъ; тогда связываютъ ихъ въ папуши и кладутъ подъ гнетъ.

5675. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И УЛУЧШЕНИЕ КУРИТЕЛЬНОГО ТАБАКА. Его готовятъ или изъ настоящего Американскаго или Турецкаго табаку, въ самыхъ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ онъ растетъ; или привозятъ въ Европу въ листахъ, и здѣсь уже перерабатываютъ; или проспой табакъ Европейской улучшаютъ и дѣлаютъ годнымъ для куренія.

Что касается до *простаго* табаку, то его сперва сортируютъ, т. е. отбираютъ самые сухіе листья и съ тонкими жилками для куренія, а жирные листья и толстые жилки для приготовления табаку нюхальнаго.

5676. Чтобы *простой* табакъ сдѣлать годнымъ для куренія, т. е. снять у него прошивной запахъ и острый вкусъ, щиплющій языкъ, то сперва табакъ мочатъ въ жидкости, составленной изъ воды, селистры и селистреной кислоты. На полтора пуда табачныхъ сухихъ листьевъ берутъ 8 лотовъ селистры, 9 лотовъ селистрыной кислоты и 40 фунтовъ воды; а буде листья пожирнѣе, то прибавляютъ къ 40 фунтамъ воды отъ 12 до 18 лотовъ селистры, и отъ 18 до 27 лотовъ селистрыной кислоты, смотря по степени жирности листьевъ.

5677. Табачныя папуши кладутъ въ двудонную кадку, у которой нижнее дно неподвижное, съ большою скважиною, запыкаемою внизу деревяннымъ гвоздемъ, для выпуска чрезъ нее излишняго соуса; а другое дно подвижное, т. е. такое, которое можно вынимать и опять вкладывать. Это второе дно имѣетъ множество дырочекъ, а съ верхней стороны рукоятку, посредствомъ которой удобнѣе его вынимать изъ кадки; это дно опирается къ кадкѣ на трехъ подставкахъ, придѣланныхъ внутри кадки; подставки могутъ быть различной длины по надобности. Эта кадка спанивается на козликахъ, на подобіе скамьи сдѣланныхъ, чтобы мож-

но было подставлявашь подѣ нее лохань, или другую какую низкую посудину; сверху же закрывается она крышкою, плошно въ нее входящею, и на кошорую можно класть какія нибудь шажелыя вещи для пригнетанія ея.

5678. Въ такую кадку кладутѣ папуши одна на другую, и наполнивши ее, закрываютѣ подвижнымѣ дномѣ, которое пригнетаютѣ камнями или другими шажелыми вещами, и потомѣ лютѣ пригошовленную жидкость, прибавя къ ней сполько воды, чтобы она стояла вершка на полтора выше верхняго дна. Спустия полчася, гвоздѣ на днѣ открываютѣ, жидкость всю спускаютѣ, и опяшь наливаютѣ на табакѣ, что повторяетѣ разовѣ пять или шесть, всегда чрезѣ полчася; сѣдѣвши жидкость въ послѣдній разѣ, гвоздемѣ дыры не зашыхаютѣ, но оставляютѣ такѣ, пока ничего не будетѣ болѣе вытекать. Тогда листьѣ вынимаютѣ изѣ кадки, каждой листокѣ расправляютѣ, кладутѣ одинѣ на другой, и обвернувши въ толстую холстину, кладутѣ подѣ гнетѣ.

5679. Вынувши листьѣ изѣ подѣ гнета, выполаскиваютѣ ихѣ въ рѣчной водѣ и выжимаютѣ изѣ нихѣ воду руками, что продолжаютѣ до шѣхѣ порѣ, перемывая ихѣ и перемѣняя воду, пока она станетѣ спекать совершенно чистою; перемытые листьѣ сушатѣ въ сараяхѣ, провѣваемыхѣ вѣтромѣ.

Эти листьѣ крошатѣ посредствомѣ особаго станка; но прежде нежели будутѣ листьѣ крошены, то нѣкоторые сорты ихѣ сдобряютѣ особенными составами, называемыми у табачныхѣ фабрикантовѣ *соусами*; а иногда ихѣ подсушиваютѣ на особыхѣ для того дѣлаемыхѣ желѣзныхѣ рѣшеткахѣ.

5680. СПОСОБЪ ИЗЪ САМАГО ПРОСТАГО ТАБАКУ ДѢЛАТЬ ПРЕВОСХОДНОЙ КУРИТЕЛЬНОЙ. На два пуда сѣ половиною простаго папушнаго табаку взять шри чешверика *буковой*, или ошѣ пяти до шести чешвериковѣ другой какой хорошей, просѣянной

зола; спрыснуть ее рѣчною или дождевою водою такъ, чтобы она вся сдѣлалась мокра; потомъ положить въ середку ея полгарица негашеной извести, которая бы еще не развалилась, смочить ее водою, и положивъ въ золу, закрыть золою же и утрепать лопаткою. Тогда известь станеть распускаться и производишь въ кучѣ зола много трещинъ, которыя должно немедленно лопаткою забивать. Когда же куча такимъ образомъ часа два посхоишь, тогда перебивать золу съ известью лопаткою, и сдѣлать изъ ней крѣпкой щелокъ. Взять спуски въ половину оксофта величиною, на дно его положить нѣсколько полнѣвъ, покрыть толстою холстиною, и на холстину положить слой соломы въ четверть фута толщиною, на солому высыпать помянутую смѣшанную съ известью золу, и убивать пестомъ или чекмаремъ; послѣ чего вылить на эту золу понемногу, а не вдругъ, отъ 7 до 8 ведръ воды, и отпихнуть въ низу гвоздь. чтобы щелокъ вытекалъ въ подставленную для того подъ спуски посудину. Этотъ вытекшій щелокъ вылить опять съ верху на ту же золу, и когда онъ въ другой разъ свзой ее пропечетъ, то получишь великую силу и бѣдность.

Въ этотъ то щелокъ обмакиваютъ упомянутые 100 фунтовъ табаку; а чтобы онъ могъ лучше смокнуть, и работникъ отъ бѣдъ щелока не повредилъ бы себѣ рукъ, то должно ему захватывать каждой разъ по небольшому количеству табачныхъ листьевъ, желѣзными клещами, и такъ въ щелокъ обмакивать. Такимъ образомъ обмоченной въ щелокъ табакъ кладутъ въ двудонную кадочку, и угнетаютъ; когда же онъ шуиъ двое сутокъ полежитъ, то вынимаютъ его, кладутъ въ сѣно и крошатъ.

5681. *Скрошенный табакъ* поджариваютъ на желѣзной доскѣ, или въ мѣдномъ котлѣ, и онъ тогда сдѣлается хорошъ, когда такъ разгорячится, что руки терпѣть не можно будетъ; только надобно

какъ можно остерегаться, чшобы его не поджечь. Послѣ чего разсыпаютъ его на чердакѣ и сушатъ. Потомъ берутъ 16 фунтовъ того же щелoku, смѣшиваютъ съ нимъ два фунта самыхъ зрѣлыхъ и мѣлко спелченыхъ *можжевельныхъ* ягодъ, и фунтъ мѣлко же сполченаго *Волоскаго цукрона*, съ полуфунтомъ листоваго *Виргинскаго* табаку, и фунтъ *донника*, что все въ покрытомъ котлѣ варятъ ровно полчаса; послѣ чего процѣживаютъ этомъ соусъ сквозь рѣдкую холстину, выжимаютъ и смачиваютъ имъ скрошенный табакъ, который еще разъ на горячей желѣзной доскѣ или въ котлѣ поджариваютъ и опять сушатъ. Потомъ берутъ еще разъ послѣдняго соуса столько, сколько надобно для смоченія всего табаку, кладутъ въ него полфунта *сахара* и половину чайной чашки *эссенции роснаго ладана*, да съ небольшимъ золошникъ *каскарильной корки*, которая прежде настаивается на теплой печи или на солнцѣ, въ полуштофъ *Французской* водки. Этимъ смачиваютъ табакъ, такъ, чшобы получилъ онъ надлежащую сырость, и набиваютъ его въ каршуты.

5682. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАКШТАВА. Для него берутъ:

Мѣлко скрошенаго хорошаго Виргинскаго табака	4 фунта.
Папоки	2 —
Бѣлой корицы	2 лош.
Сахара	4 —
Сассафраса	2 —

Все это варятъ въ трехъ штофахъ *ренскаго* уксуса, потомъ этомъ отварѣ процѣживаютъ, и когда онъ просынетъ, прибавляютъ къ нему одинъ полуштофъ *розовой* воды и полфунта чистой *селистры*.

Этимъ соусомъ смачиваютъ табакъ, потомъ его просушиваютъ.

5683. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРИНАСА. У 20-ти фунтовъ желтаго лучшаго табаку, отрѣзать одинъ только верхнія половины листьевъ, а прочія оставить для другихъ табачковъ. Эти верхнія поло-

винни скрошивъ и поджаривъ, положишь на рабочій столъ, и взявъ воды, сколько нужно для смоченія или обрызганія табаку. Въ эту воду положишь грана два *сброй амбры*, стерши ее прежде съ малою долею сахара, и шесть золотниковъ толченой *корицы*, наспюявъ ее за нѣсколько дней до того въ 24 золотникахъ Французской водки, или хорошаго виннаго спирта, въ стеклянкѣ на солнцѣ, или на топленой печи. Эту коричневую настойку льютъ въ воду сквозь ветошку, а ославшуюся гущу берегутъ впредь для такого же употребленія. Въ эту воду кладутъ еще полфунта лучшаго сахара, и когда онъ въ водѣ разоидется, тогда смачиваютъ ею табакъ, и на столъ перемѣшиваютъ хорошенько; а потомъ просушивъ, набиваютъ въ карпузы.

5684 **ДРУГОЙ СОУСЪ ДЛЯ ВАРИНАСУ:** берутъ сассафраса полфунта; виннаго камня поллоша, кипящая въ пяти штофахъ воды и смачиваютъ этимъ листья; изрѣзавши ихъ и высушивши на плитѣ, мочатъ его еще шесть дней въ соусъ, изъ полуфунта дягильнаго корня и девясилаго, отваренныхъ въ восьми штофахъ крѣпкаго щелока, въ которомъ растворяютъ еще два фунта столовой соли.

5685. **ПРИГОТОВЛЕНИЕ КНАСТЕРА ИЗЪ ВИРГИНСКАГО ТАБАКУ.** Берутъ фунтъ старой *малаги*, фунтъ лучшаго сахара, полфунта толченыхъ *сѣмянъ Волоскаго цукрона*, 12 золотниковъ *опля*, которой должно напередъ распустить въ малагѣ на теплой печи, или на солнцѣ. Потомъ взявъ шесть золотниковъ самой лучшей толченой *корицы*, и всѣ эти вещи варить въ 8 фунтахъ чистой рѣчной воды до тѣхъ поръ, какъ она станетъ густоватою, тогда процѣдить ее сквозь холстину, выжать, и пока эшотъ соусъ еще тепелъ, но не горячъ, обмочить въ немъ табачные листья, положишь ихъ въ двудонную кадочку, и крѣпко въ ней угнешь руками. Остальной соусъ весь выливаютъ въ кадочку на табакъ, которой накрываютъ плотно

нружкомъ и пригнешають грузомъ. Лишній соусъ выпекаеть въ подспавленную внизу посудину; и его опять наливають на табакъ, повторяя это раза четыре.

Табачные листья оставляють лежать въ кадочкѣ лѣтомъ двѣ, а зимою при недѣли; потомъ вынимають ихъ, ополаскивають и перевивають въ рули. Для обвершки обдергивають листья съ стеблей, и прежде нежели положатъ въ соусъ, толстые концы стеблей на вершокъ, или поменьше, обрѣзають. Когда же рули будутъ готовы и укрѣпятся спичками, то кладутъ ихъ въ прессъ или въ шиски, и крѣпко сжимають. По прошествіи же мѣсяца, или недѣль шести, эютъ табакъ дѣлается превосходнѣйшимъ кнастеромъ. Этомъ табакъ просушенный можно и крошить, не перевивая его въ рули.

5686. ДРУГОЙ СОУСЪ ДЛЯ КНАСТЕРУ. На полтора пуда табака берутъ:

Флорентинскаго фіалковаго корня	1 фунтѣ.
Корицы	8 лотовъ.
Ванили	2 лота.
Крѣпкаго виннаго спирта	2 фунта.
Рѣчной чистой воды	6 фунт.

Все это кладутъ въ стеклянную колбу, отверстіе ея завязываютъ мокрымъ пузыремъ, и проколотивши въ немъ дырочку иглою, для выхода изъ колбы воздуху, спавятъ ее въ песчаную баню часовъ на 30; послѣ чего, давши всему остынуть, жидкость выливаютъ вонъ и процѣживаютъ сквозь холщину, крѣпко выжимая остатокъ. Этою жидкостію смачивають табачные листья.

5687. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТАБАКУ ПОРТОРИКО. Полпуда Виргинскаго листоваго табаку смочить соусомъ, составленнымъ изъ фунта бѣлаго французскаго вина, полфунта ренскаго уксуса, полфунта французской водки, четверти фунта меду. 12 золотниковъ мѣлк. крошеннаго ирнаго корня 12 золотниковъ винныхъ ягодъ, четверти фунт,

изюму и 12 золотниковъ размарина. Твердыя вещи шолкушъ съ нѣкоторымъ количесвомъ воды, а пошомъ съ жидкими вещами въ покрышомъ суднѣ варяшъ ихъ часа два на огнѣ, процѣживаюшъ сквозъ холстину и подливаюшъ шесть фунтовъ воды; эшимъ соусомъ мочашъ шабакъ, крошашъ его и поджариваюшъ: пошомъ къ остальному соусу подбавляюшъ полфунша сахара, и имъ смочивши шабакъ еще разъ, просушиваюшъ его и набиваюшъ въ наршуды.

5688. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЮХАТЕЛЬНЫХЪ ТАБАКОВЪ. Они опличаются отъ куришельныхъ шѣмъ, что ихъ превращаюшъ въ порошокъ для удобнѣйшаго нюханья.

Для нюхашельнаго шабаку выбираюшся табачныя листьа какъ Американскіе, шакъ и Европейскіе пошолще и по жирнѣ. Для доставленія имъ мужныхъ для нюханія начесшвъ, сперва шомашъ ихъ въ разныхъ соспавахъ или соусахъ, для которыхъ обыкновенно упошребляюшъ: шоловую соль, соли щелочныя, нашатырь, и разныя пахучія расшенія, шакъ же виноградныя вина, лимонной сокъ, шамариндъ, уксусъ и другія безвредныя вещи, копорыми напиткиваюшъ табачныя листьа; и отъ эшихъ то составовъ нюхашельные шабаки единшвенно почти получаюшъ самыя хорошія качесшва.

Въ соусъ кладушъ табачныя листьа уже высушенныя, копорымъ давши полежашъ въ соусъ извѣстное время, вынимаюшъ вонъ, выкручиваюшъ, высушиваюшъ и опашъ въ него кладушъ, что повшоряюшъ иногда нѣсколько разъ, пока табачныя листьа совершенно напиташся соусомъ.

Пригошовленный такимъ образомъ шабакъ кароттируютъ, ш. е. посредшвомъ особой машины свершываюшъ въ родъ двойныхъ кеглей и обвершываюшъ ихъ шнурами; пошомъ эти каротшы рапируютъ ш. е. на особыхъ шеркахъ ручныхъ или мельничныхъ, расширяюшъ въ порошокъ. Не

всякой шабакъ карошпируюшъ и распираюшъ на шеркахъ, но иногда шолкушъ его и въ спункахъ.

5689. ЛУЧШІЙ ВИОЛЕТЪ ТАВАКЪ. 30 фунтовъ шабака, намолошаго изъ реберъ и стеблей Виргинскаго шабака, смочить слѣдующимъ соусомъ: въ 8 фунтахъ воды варить 2 фунта мѣлко-скрошеннаго ирнаго корня и 2 фунта мѣлко же скрошеннаго фіялковаго корня, и полфунта буковой или, фунтъ другой какой нибудь золы. Поваривши въ покрытомъ суднѣ цѣлой часъ, послѣ процѣдить сквозь холстину и выжать. Потомъ подбавить: при фунта поваренной соли, полфунта вино-каменной соли и 9 золошниковъ нашатыря. Когда все это разоидетъ и просынетъ, то смачиваютъ этошъ шабакъ, но не слишкомъ мокро, и хорошенько перешпируютъ руками, а потомъ насыпаютъ имъ свинцовые карпузы, либо бупылки, къ копорымъ придѣланы свинцовыя крышки съ винтами. Въ такихъ бупылкахъ хорошо держашъ и всякой другой нюхательной шабакъ.

5690. ГОЛЛАНДСКОЙ РАПЕ. Для него надобно:

Напершаго и просѣяннаго шабака.	10 фунт.
Желѣзнаго купороса.	2 лоша.
Чистаго попаша.	5 — —
Споловой соли.	24 — —
Рѣчной воды.	3 фунт.
Розовой воды.	2 — —
Нашатыря.	5 лотов.
Мелишныхъ цвѣшовъ (донниковыхъ)	8 — —

Соль и попашъ растворяютъ въ рѣчной водѣ, растворъ процѣживаютъ, и имъ смочивши шабакъ, перешпируютъ его въ рукахъ.

Мелишныя цвѣшы наливаютъ въ спекляннѣй колбѣ розовою водою и даютъ стоять въ теплѣ нѣсколько часовъ, а потомъ жидкость сливаютъ и остатокъ крѣпко выжимаютъ. Въ этой жидкости растворяютъ нашатырь и желѣзной купоросъ * и ею шабакъ смачиваютъ въ другой разъ.

* Купоросъ употребляютъ здѣсь единственно для придачи шабаку чернаго цвѣшу, почему его можно и не класъ.

Приготовленный такимъ образомъ табакъ кладутъ въ боченокъ, и спавяютъ его въ теплое мѣсто недѣли на три; шамъ онъ подвергается нѣкопорому роду броженія, и потомъ бываетъ готовъ къ употребленію.

5691. **МАРОККО-ТАБАКЪ ЛУЧШІЙ.** Для него надобно:

Табачныхъ листьевъ въ порошокъ

спертыхъ.	10 фунт.
Желѣзнаго купоросу чистаго. . .	4 лоща.
Чистаго поташа.	10 — —
Споловой соли.	1 фунт.
Нашапыря.	$\frac{1}{4}$ — —
Розовой воды.	6 — —
Флоренщинскаго фіялковаго корня	4 — —
Сухихъ розовыхъ лепестковъ. . .	4 — —
Дягильнаго корня.	2 золот.
Гвоздичныхъ головокъ.	1 — —
Бобковъ.	1 — —

Купоросъ, (которой кладется только для приданія табаку темнаго цвѣта), поташъ и половина соли растворяются въ 4 фунтахъ розовой воды и растворъ процѣживается сквозь холстину.

Съ этою жидкостью спираютъ табачной порошокъ, чтобы онъ весь напишался ею, потомъ просѣваютъ его сквозь сито и складываютъ въ бочку, которую накрываютъ и спавяютъ въ теплую комнату недѣли на три или чешыре, чтобы табакъ перебродилъ.

Фіялковый же корень, розовые цвѣты, дягильный корень, гвоздичныя головки толкутъ все вмѣстѣ крупно, и бобки (Тонко) кладутъ въ стеклянную колбу, наливаютъ 2 фунтами розовой воды и спавяютъ на сунки въ теплое мѣсто; потомъ жидкость процѣживаютъ, сильно выжимая осадокъ.

Потомъ въ этой жидкости растворяютъ купоросъ, нашапырь и другую половину соли, и съ нею спираютъ табакъ въ другой разъ, просѣваютъ его сквозь сито и опять набиваютъ имъ бочку, въ

кошорой и оставляютъ его нѣдѣли на четыре и табакъ готовъ.

5692. **ЛУЧШІЙ (ИСПАНСКІЙ) ТАБАКЪ ТОНКЕ.** Тридцать фунтовъ першаго и мѣлко просѣянаго желшаго Виргинскаго шабака, смѣшиваютъ съ 10 фунтами просѣянаго Испанскаго шабака, и перетираютъ хорошенько на столѣ дощечкою. Послѣ того берутъ полфунта бобковъ, извѣстныхъ подъ именемъ *Тонке*, или *Тунго*, кладутъ ихъ въ чугунную спунку, и подсыпавъ нѣсколько упомянушаго шабаку, толкутъ какъ можно мѣльче; бобки безъ примѣси шабака нельзя столочить хорошо и они пристають въ спункѣ. Эта толча смѣшивается съ прочимъ шабакомъ, перетирается дощечкою, пересѣвается и смачивается слѣдующимъ соусомъ: на восемь фунтовъ воды, берутъ 4 фунта столовой соли, три золотн. перечищенной соды, 12 золотн. винокамЕННОЙ соли, шесть золотн. перечищеннаго нашатыря и 12 золотн. лучшаго сахара. Когда все это въ водѣ распустится, то этимъ растворомъ смачиваютъ табакъ, перетираютъ его хорошенько, и набиваютъ имъ свинцовые картузы, или жестянки.

Если угодно придать ему красноватой цвѣтъ, то можно подмѣшавъ въ нему фунтъ Англійской черлени.

5693. **УПОТРЕБЛЕНИЕ МОРОЗОМЪ ПОВЫТЫХЪ ТАБАЧНЫХЪ ЛИСТЬЕВЪ ДЛЯ НЮХАНІЯ.** Табачные листья, побитые морозомъ, обыкновенно пропадаютъ безъ всякаго употребленія, но если хорошо дать имъ осенью промерзнуть на стеблѣ раза два или три, чтобы они поблекли, пожелтели и засохли, то собравши ихъ и высушивши, можно приготовить изъ нихъ хорошаго нюхательнаго табаку слѣдующимъ образомъ: Очистивши табачные листья отъ стеблей, скрошавъ ихъ, и прибавя къ нимъ самое малое количество золы, тереть ихъ сырые исподволь и довольно долго въ деревянной спункѣ.

Спертый табакъ просѣять сквозь сито. Для смачиванія же его, если есть заготовленный вишне-

вой листь, шо варятъ его въ водѣ, и эшотъ отваръ къ шому употребляютъ; когда же нѣшъ, шо смачиваютъ простою водою, и шо немного.

Послѣ шого берутъ на каждой фунтѣ табака золошника по два, или хопя и больше, фіялкового корня, толкутъ его, просѣваютъ мѣлко и перемѣшиваютъ съ табакомъ. Потомъ смачиваютъ табакъ хорошенько розовою водою, а наконецъ, для приданія ему лучшаго запаха, прибавляютъ въ него бергамотоваго масла, накапавъ его сполько, чтобы весь табакъ получилъ эшотъ запахъ.

ТАВОЛГА.

5694. польза таволги. Эшаго растенія много породъ расшетъ дикими по всей Россіи; но двѣ изъ нихъ заслуживаютъ особенное предъ прочими вниманіе. а) *таволга лабазникъ* (*Spiraea Ulmaria*, Linn. Ш. V. 3.) Въ Сибири варятъ молодые его листья и стебли, и употребляютъ въ пищу, а изъ корня дѣлаютъ родъ крупы. Высушенные цвѣты пахнутъ довольно пріятно, и въ нѣкоторыхъ мѣстахъ пьютъ ихъ какъ чай, которой можно употреблять и вмѣсто бузиновыхъ цвѣтовъ для произведенія пота. Да и всю траву можно настаивать въ горячей водѣ и пить отъ простуды и ломоты въ членахъ. Въ Швеціи деревенскіе жипели стелютъ зеленую таволгу на полу въ избахъ для поправленія воздуха и пріятнаго запаху. Листьями съ купоросомъ красятъ въ черную краску, а въ Германіи употребляютъ ихъ для дубленія кожъ. Козы ѣдятъ эшу траву.

5695. б) *таволга земляные орѣшки* (*Spiraea filipendula*, Linn.). Изъ цвѣтовъ ея, довольно пахучихъ, перегонною получается пахучая вода. Траву пьютъ какъ чай въ кровавыхъ и простыхъ поносахъ. Корневья шишки, выкопанныя въ Октябрѣ или даже и Ноябрь мѣсяцѣ, имѣютъ пріятный, нѣсколько пряный запахъ и горьковашый вкусъ, содержатъ довольно мучнистаго вещества, почему и доста-

юшѣ изѣ нихѣ крахмалѣ, а въ голодные годы при-
мѣшивающѣ въ обыкновенной мукѣ и пекушѣ
хлѣбы.

Изѣ цвѣшовѣ пчелы собирающѣ бѣлой воскѣ.
Свиньи весьма лакомы до корней эшого расте-
нiя, кошорое шакже годишся для выдѣлки кожѣ.

ТАРАКАНѢ.

5696. СПОСОБЪ ЛОВИТЬ ТАРАКАНОВѢ. Эпи досад-
ные гости размножились шеперь вездѣ, а особли-
во по кухнямѣ и другимѣ мѣстамѣ, гдѣ держашѣ
сѣбѣспное, водяшся въ чрезвычайномѣ множествѣ.
Многимѣ уже извѣстно средство ловить ихѣ,
спавя мѣдныя чистыя пазы, въ кошорые кладущѣ
кусокѣ хлѣба, а снаружи обвертывающѣ пазѣ поло-
пенцомѣ. Подобнымѣ же образомѣ можно ловить
ихѣ посредствеомѣ широкогорлыхѣ бушылокѣ, въ ко-
шорыя кладущѣ медѣ, сахарѣ, хлѣбныя крошки,
распертый каршофель, горохѣ и ш. п., а снаружи
обвертывающѣ бушылки пряпками, по кошорымѣ
тараканы легко вползающѣ и входятѣ въ бушыл-
ки, изѣ кошорыхѣ уже вылезѣ никакѣ немогущѣ.

Можно ловить ихѣ шакже намазывая ппичьимѣ
клеемѣ дощечки, кошорыя и кладущѣ въ шѣхѣ
мѣсшакѣ гдѣ водяшся тараканы, кошорые бѣгая
по нимѣ, лапками увязающѣ въ клею.

5697. НОВОЕ СРЕДСТВО ВЫВОДИТЬ ТАРАКАНОВѢ.
Для эшого надобны: чешвершѣ фунша крѣпкой
водки, (селишряная кислоша), шестѣ унцовѣ не-
гашеной извести (кипѣлки), одинѣ унцѣ перечи-
щенной яри мѣдянки, чешвершѣ фунша ворвани,
или и цѣлая бычачья желчь. Стерши въ мѣл-
кiй порошокѣ и смѣшавѣ вмѣстѣ известь и ярь,
выливающѣ на нихѣ крѣпкую водку; пошомѣ раз-
мѣшавши хорошенько эшу смѣсь, прибавляющѣ
въ нее ворвань и желчь, и опяшѣ все вмѣстѣ пе-
ремѣшивающѣ шакѣ, чшобѣ вышла одинакая гус-
шая жидкосѣ. Если эшимѣ составомѣ намазашѣ
всѣ щели и шрецины, гдѣ водяшся тараканы,
шѣ скоро они всѣ передохнушѣ. Можно шакже

прибавлять эпошѣ составѣ въ известку, употребляемую для опѣлки комнатѣ, чѣмѣ размноженіе шаракановѣ предупредится, если не навсегда, шо по крайней мѣрѣ на долгое время.

ТАЦЕТЫ.

РАЗВЕДЕНІЕ ТАЦЕТОВЪ (*Narcissus Tazetta, Linn.*) Ихѣ также разводятѣ какѣ и *Нарцисы*; см. это слово.

ТВОРОГЪ.

5698. УПОТРЕБЛЕНІЕ ТВОРОГА. Извѣстно всѣмѣ, что изѣ него въ поварнѣ приготавливаютѣ много разныхѣ кушаньевѣ, сверхѣ же того изѣ него дѣлаютѣ и сырѣ. Впрочемѣ онѣ можетѣ служить и наружнымѣ домашнимѣ лекарствомѣ, когда его свѣжій приложитѣ къ воспаленной часпи, шо онѣ уменьшаетѣ жарѣ и ушибаетѣ боль. О употребленіи его съ известью для склейки глиняной посуды, сказано уже въ спашѣ *китѣ* § 1595; здѣсь только можно прибавитѣ, что имѣ, спертымѣ хорошенъко съ негашеною известью, въ родѣ вязкаго мягкаго шѣста, можно склеивать не только всякія глиняныя, фаянсовыя и даже фарфоровыя вещи, но и даже всякія каменные большія плиты, копорыя не только опѣ эпой замазки держашся очень крѣпко, но и опѣ воды не поршатся.

ТЕЛЕНОКЪ.

5699. ВЫВОДЪ ТЕЛЯТЪ НА ПЛЕМЯ. Надобно выбирать на племя только шѣхѣ телятѣ, копорыя происходятѣ опѣ коровѣ, позволяющихѣ себя свободно доитѣ, дающихѣ много молока и припомѣ жирнаго, и имѣющихѣ чистую, понкою кожу и шерсть. Важность состоитѣ въ томѣ, что посредствомѣ удачнаго выбора, хорошаго корма и тщательнаго присмотра, можно породу своего скота, безѣ постороннаго припуска, весьма улучшить. Это прямой, лучший и вѣрнѣйшій способѣ улучшения рогатаго скота. Малорослыя дой-

ныя коровы, если онѣ отъ хорошей породы происходятъ, часто, при гораздо меньшемъ кормѣ, даютъ молока столько же, какъ и большія коровы, требующія гораздо болѣе корма.

5700. СПОСОБЫ ВЫРОЩАТЬ, ИЛИ ВЫПАИВАТЬ ТЕЛЯТЪ, ОТНИМАЯ ИХЪ ТОТЧАСЪ ОТЪ МАТОКЪ. Телятъ можно тотчасъ по рожденіи припускать къ машкамъ, и держать ихъ подъ машками первыя чепыре недѣли, а не опнимать вдругъ. Можно также шелятъ, по рожденіи ихъ, тотчасъ опнимать отъ матерей, и выпаивать весьма удачно при не большомъ вниманіи къ тому скопницы. Когда новопельныхъ шелятъ тотчасъ опнимаютъ отъ мамокъ, то такой шеленокъ немедленно переносится въ избу, или въ какое либо другое теплое мѣсто. Когда корова совершенно очистишься отъ послѣда, то выдаиваютъ ее, и полученное молоко, желтоватаго цвѣта, выливаютъ ей же въ поило. По прошествіи 2—3 часовъ, смотря пошому, какъ накопится у коровы молоко, ее опять выдаиваютъ, и тогда все полученное молоко опдаютъ новопельному шеленку. Въ первые разы конечно шеленокъ не принимается за пищу, или лучше сказать не умѣетъ пить, то ходильщица должна его приучать къ тому, выпайвая молоко — съ пальца. Цѣльное молоко дается шеленку 2 раза въ сутки, или по немногу нѣсколь-но разъ, смотря по его къ тому позыву; но излишнее поенье вредно.

5701. Цѣльнымъ молокомъ шеленка поятъ до шѣхъ поръ, пока машку его не подмоютъ, т. е., дней 9—10; потомъ дается ему болтушка, (родъ саламашы, разведенной горячею водою) изъ ячной муки, чисто чрезъ рѣшето просѣянной, обваренной кипячкомъ, и молокомъ по поламъ съ водою разведенной; а еще лучше и для шелятъ несравненно здоровѣе, давать дуранду, т. е. конопляныя жмыхи, смолотыя въ муку, которой маслянистыя частицы, прочищая желудокъ шелятъ, дѣлаютъ имъ много пользы. Дуранду спер-

ва владушѣ въ молоко по не многу, потомѣ прибавляюшѣ воды, и приучаюшѣ шеленка пить одну теплую воду съ дурандою, которой полфунша достаточно на день; избытокъ льнянаго сѣмьяни съ творогомъ и солью, примѣшиваемая въ пойло, также хороша. Такое пойло употребляется въ печеніе 2 мѣсяцовъ; но въ продолженіе этого времени болшушку дѣлаюшѣ постепенно гуще, менѣе подсѣваюшѣ въ нее муки и убавляюшѣ пропорцію молока, а потомѣ муки вовсе не подсѣваюшѣ, и разводяшѣ смѣсь чистою водою безъ молока. Сѣно даюшѣ шеленку по немногу съ того времени, какъ онѣ получатъ къ тому охоту, что случается къ исходу перваго мѣсяца.

5702. Когда у шеляшѣ приходитъ рѣзь, (*мытѣ*), въ то время они получаюшѣ сильный поносъ и журчаніе въ животѣ, для прекращенія чего съ пользою даюшѣ имъ въ сухки раза по два гороховую муку, кипяткомъ обваренную и молокомъ по поламъ съ водою жидко разведенную. Они неохотно пьюшѣ такое пойло; но надобно ихъ къ тому принуждать, давая чаще его, хотя по немногу, и выпаивая также съ пальца.

5703. **АНГЛІЙСКІЙ СПОСОБЪ ОТКАРМЛИВАТЬ ТЕЛЯТЪ.** Сначала, исключительно поятъ ихъ однимъ только молокомъ, и въ первые дни непременно перво-выдоеннымъ; когда же шелята спановятся живѣе и шребуюшѣ болѣе пищи, тогда имъ даюшѣ ежедневно послѣдне-выдоенное молоко. Въ случаѣ пресыщенія, день или два не даюшѣ имъ молока, но кормяшѣ овсянымъ отваромъ. Если у шеляшѣ дѣлается запоръ, то даюшѣ имъ пить нѣсколько бараньяго буліона, еслижѣ, напротивъ того, сдѣлается у нихъ поносъ, то даюшѣ лизать большой кусокъ мѣла, что они дѣлаюшѣ довольно охотно; и это способствуетъ отдѣленію слюны. Молоко дается два раза въ день, всегда теплое и не смѣшанное ни съ чѣмъ; имъ не позволяюшѣ сосать его, но заранѣе приучаюшѣ пить изъ плоскихъ чашекъ, и какъ можно медленнѣе,

чтобы молоко болѣе смѣшивалось съ сѣною. Принято за постоянное правило, ни въ какомъ случаѣ не пускать крови, и безъ особенной надобности, не давая никакого лекарства. Жѣлвы содержащія въ чрезвычайной чистотѣ и сухости; воздухъ непрерывно возобновляется открытіемъ верхнихъ и нижнихъ отверстій; подстилка дается мягкая и почти ежедневно сѣжая. Сроку опкармливанія не продолжается долѣе восьми недѣль. Выкормленные такимъ образомъ, шеляша, въ четырехъ и пяти мѣсячномъ возрастѣ обыкновенно бываютъ въсомъ отъ 9 до 11 пудъ.

ТЕЛЯТИНА.

5704. ФРАНЦУЗСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНІЕ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛОВЫ. Очищенную шелячью голову обдають кипяткомъ, и опускають въ него на полчаса, потомъ перекадываютъ въ холодную воду, чтобы она остыла. Когда же она остынетъ, то вынувши изъ воды и давши ей осякнуть, снимають отъ нее нижнюю челюсть, обрѣзая мясо съ костей, потомъ такъ же снимають и верхнюю челюсть. Мясо напираютъ лимономъ, и все завернувши въ чистое полотенце, и опустивши нишками, варятъ часа три въ бланъ *. По прошествіи этого времени голову вынимають, и сливши жижу, разламываютъ черепъ сверху, вынимають кости, потомъ сложивши кожу, подаютъ на блюдо съ посланною на немъ салфеткою. Въ особой соусницѣ подаютъ къ ней подливку изъ уксусу, шалота, рубленой петрушки и крупно шолченнаго перца вмѣстѣ сваренную.

5705. ТЕЛЯЧЬИ МОЗГИ ПРЯЖЕННЫЕ. Помочивши мозги нѣсколько времени въ соленой водѣ съ раз-

* Бланъ дѣлается изъ говяжьяго жиру, свиного сала, взятыхъ по ровну, коровьяго масла, моркови, луковицъ, петрушки, лавроваго листа, лимоннаго сока, соли и крупно шолченнаго перца, что все обливъ бульономъ, кипятятъ нѣсколько минутъ.

ными приносими, вынимають ихъ изъ воды и даютъ нѣсколько времени осякнути, попомъ изрѣзываютъ въ куски, обваливаютъ въ шѣстѣ, и положивши на сковороду, вымазанную масломъ, спавяиъ на огонь, и какъ скоро они зарумянятся, выкладываютъ на блюдо и подаютъ.

5706. ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ ВЪ ВУМАЖКАХЪ (ПАПІЛЪ-ЮТАХЪ). Приготовивши телячьи ребрушки, какъ слѣдуетъ, маринируютъ ихъ часъ времени или два въ маслѣ съ зеленою, солью, перцемъ, лимоннымъ сокомъ и уксусомъ, попомъ обсыпавши ихъ хлѣбными крошками, обмакиваютъ въ маринадъ, обсыпаютъ опять крошками и завернувъ въ писчую бѣлую бумагу, вымазанную масломъ или саломъ, поджариваютъ.

5707. ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ ПО ЛІОНСКИ. Приготовленные котлеты шпигуютъ свинымъ саломъ, съ корнионами и анчоусами, маринируютъ болѣе часа въ прованскомъ маслѣ съ солью и перцемъ, попомъ накрывши шпекомъ, варятъ въ томъ же маринадѣ, прибавляютъ коровьяго масла съ мукою, рокамболомъ, и снявши весь жиръ, приправляютъ ихъ лимоннымъ сокомъ и уксусомъ.

5708. ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ НА ЛОМТЯХЪ ВѢЛАО ХЛѢВА. Ошъ жареной шеляшины берутъ почки съ саломъ ихъ, и около ихъ находящимся мясомъ, и изрубивши ихъ мѣлко, подбавляютъ лицъ, смешаны, петрушки или изрубленной лимонной корки, соли, мушкашнаго орѣшка, не много тертаго бѣлаго хлѣба, и смѣшиваютъ все вмѣстѣ. Послѣ того два французскихъ хлѣба разрѣзываютъ въ ломтики, даютъ имъ не много полежать въ лицахъ, съ молокомъ разболтанныхъ; чтобъ ими напились, но не размякли; каждой ломоть намазываютъ вышесказанною смѣсью на палецъ полщиною, углаживаютъ нагрѣтымъ ножомъ, запекаютъ въ печкѣ, и подаютъ, посыпавши сахаромъ смѣшаннымъ съ корицею.

5709. ТЕЛЯЧЬЕ ФРИКАНДО. Съ телячей задней ноги облущивъ кожицу, мясо изрѣзаетъ ломтями

не очень шонкими, обобратъ сѣ нихъ перепонки и жилки, избишь и разплющишь повареннымъ молошномъ, нашпековашъ мѣлкимъ шпекомъ; потомъ положишь въ кастрюлю сѣ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, лавровымъ листьемъ, и двумя цѣлыми, гвоздикою нашыканными луковицами; фрикандо положишь внизъ нашпекованною спороною, накрывъ кастрюлю, и дашь ему медлѣнно упаривашься въ собственномъ своемъ сокѣ, пока нашпекованная спора потемиѣетъ. Тогда переверотишь фрикандо, чѣтобъ оно и сѣ другой спороны зарумянилось. Накашишь бѣлымъ виномъ и мяснымъ отваромъ, приправитъ еще мушкашнымъ орѣшкомъ и травнымъ порошокомъ, подбишь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и приваритъ.

5710. ФРИКАСЕ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ. Изрѣзашъ въ кусочки 4 фунша телятины отъ грудины или почечной части, и обѣлишь ее, ш. е. до полуспѣла обваритъ въ кипячей водѣ. Между шѣмъ положишь въ кастрюлю кусокъ коровьяго масла, нѣсколько луковецъ, ушыканныхъ гвоздикою, два листка лавровыхъ, мушкашнаго цѣвша и перцу цѣлкомъ; положишь туда же и куски мяса, упаривашъ на слабомъ угольномъ жару, но такъ, чѣтобъ мясо не потемиѣло, Далѣе, накашишь мяснымъ отваромъ, а по нуждѣ и водою, приправитъ ренскимъ уксусомъ и уваритъ до спѣлости. Предъ подаваніемъ на столъ, подбишь соусъ яичными желтками, и когда соусъ окажется очень кислъ, шо можно приправишь его сахаромъ.

ТЕРМОМЕТРЪ.

5711, СПОСОБЪ УЗНАВАТЬ, ХОРОШО ЛИ СДѢЛАНЪ ТЕРМОМЕТРЪ. Термометры, употребляемые для узнанія степени свободной шеплотворной матеріи, дѣлаются изъ стекляныхъ волосныхъ трубочекъ, наполняемыхъ обыкновенно ршущю, или самымъ хрѣпкимъ виннымъ спиртомъ. Въ Россіи употребительнѣе другихъ термометры Реомюровы, ш. е.

съ раздѣленіемъ, введеннымъ Реомюромъ на 80 частей, и въ которомъ О означаетъ точку замерзания воды.

У хорошо сдѣланнаго термометра трубка должна быть совершенно вездѣ ровная внутри, налита ртутью хорошо выкипченою, сверху хорошо запаяна, и внутри не имѣть ни мало воздуха, что весьма легко узнать, переверотивши термометрическую трубку внизъ: буде онъ хорошо сдѣланъ, то ртуть должна упасть до самой запаянной верхушки.

ТЕРНОВНИКЪ.

5712. РАЗМНОЖЕНІЕ ТЕРНА, ТЕРНОВНИКА. *Rubus spinosa. Linn. Дв. 117*). Терновникъ, кустарникъ различной величины, расшеивъ дикимъ по всей почти Россіи; разводивъ его и по садамъ. Его можно разводить сѣяніемъ косточекъ отъ плодовъ, а еще лучше, отпрысками отъ кореньевъ, которыхъ обыкновенно много бываетъ около старыхъ деревьевъ. Ихъ надобно выкапывать и сажать весною, и при томъ довольно рано, какъ только снѣгъ сойдетъ; для посадки ихъ земля пребудетъ мягкая и хорошо перенпанная. Посадивши ихъ, надобно сверху сръзать и поливъ.

5713. ПОЛЬЗА ТЕРНОВНИКА. Этотъ колючій кустарникъ чрезвычайно способенъ для живыхъ изгородей около садовъ, лѣсовъ и проч.

Для сдѣланія такой ограды, надобно садить терновникъ одну отпрысль отъ другой не далѣе полуаршина, и по прошествіи двухъ или трехъ лѣтъ, т. е. дождавшись, пока онъ совершенно примется и начнувъ пускать отъ себя побѣги, подстричь ихъ ножницами сверху и съ обоихъ боковъ, чтобы онъ составилъ такой густой заборъ, чрезъ который ни человѣку, ни скоту пролезть не можно.

Терновникъ можно обстригать, и давать ему такія фигуры какія угодно, почему онъ и можетъ служить въ садахъ для всякихъ украшеній.

5714. польза разныхъ частей терновника. Плоды его на вкусъ очень кислы и шерпки, но будучи прохвачены морс. смѣ, дѣлаются нѣсколько вкуснѣе, при всемъ томъ ѣсть ихъ сырые не всемъ можно; а приготавливающъ ихъ въ уксусъ, варящъ также съ сахаромъ, медомъ и пряносиями. — Изъ эспихъ же плодовъ дѣлаютъ вкусную наливку §§ 3207—08; и можно изъ нихъ же гнать водку § 830. Изъ незрѣлыхъ плодовъ сполченныхъ съ желѣзнымъ купоросомъ дѣлается черная краска, которую можно употреблять и какъ чернила, которыя бывающъ очень прочны; кора же, отваренная съ щелокомъ, даетъ красную краску.

Цвѣты имѣютъ пряной запахъ и вкусъ, похожій нѣсколько на вкусъ горькаго миндаля, и если ихъ налить горячею водою какъ чай, то эшотъ настой дѣлается горькимъ, и будучи принятъ внутрь, слабятъ; а чшотъ онъ былъ нѣсколько пріятнѣе, то отваривающъ цвѣты въ молоко, и весною пьютъ ихъ какъ лекарство кровочистиштельное.

ТЕРПЕНТИНЪ.

5715. Настоящій терпентинъ или терпеншинная смола достаается изъ фисташника терпеншиннаго (*Pistacia Therebinthus Linn.*), растущаго въ теплыхъ краяхъ Европы, а въ Россійской Имперіи на горахъ Кавказскихъ и на южномъ берегу Крыма. Острова Кипръ и Хіо доставляющъ терпеншинъ въ большомъ количествѣ, но рѣдко чистой, а большею частію поддѣланной обыкновеннымъ терпеншиномъ, изъ разныхъ породъ сосенъ доставаемымъ. Онъ вышekaетъ изъ фисташника самъ въ весьма маломъ количествѣ, а въ большемъ, когда на деревѣ дѣлаютъ надрѣзы. Эшотъ терпеншинъ и въ самомъ Кипрѣ и Хіо дорогъ; тамъ достающъ его еще и изъ другой породы фисташника (*Pistacia Lentiscus, Linn.*), которой также гораздо лучше доставаемого изъ сосенъ.

5716. ДОБЫВАНІЕ ТЕРПЕНТИНА, ИЛИ СОВСТВЕННО СКИПИДАРА ИЗЪ ЖВОЙНЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ. Скипидаръ достпашуъ вообще, изъ

1. *Лиственицы*: эшо пакъ называемый иногда въ продажъ Венеціанскій шерпеншинъ, онъ лучше другихъ.

2. Изъ *пихты*: эшо Спразбургской шерпеншинъ.

3. Изъ *сосны*, и

4. Изъ *ели*: эшо обыкновенный скипидаръ.

Всѣ эши соршы скипидара достпашуъ въ весеннее время насѣкая кору сказанныхъ деревьевъ. Самой грубой, вязкой и нечистой скипидаръ, поваренный нѣсколько времени съ водою, процѣживаюъ сквозь солому, или выжимаюъ прессами въ толстыхъ холщинныхъ мѣшкахъ.

5717. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ТЕРПЕНТИННАГО СПИРТА И МАСЛА. Эши вещества достпашуъ изъ скипидару посредствомъ перегонки, при чѣмъ къ скипидару обыкновенно приливаюъ половину воды прошиву его въсу. Первая жидкость, выходящая изъ перегоннаго сосуда въ приемникъ, обыкновенно бываетъ чиста какъ вода, и въ эшомъ шо совершенно чистомъ состояніи называется *терпентиннымъ спиртомъ*; потомъ начинаеъ выходить нѣсколько желтоватая жидкость и болѣе тягучая, которая содержиъ въ себѣ нѣсколько смолистыхъ частицъ: эшо *терпентинное масло*. Оно очень лучше: имѣеъ собственной свой нѣсколько прошивной запахъ и жгучій вкусъ; соединяеъ хорошо съ алкогolemъ, эфиромъ и эфирными, ш. е. перегонными пахучими маслами.

5718. УЗНАВАТЬ ДОБРОТУ ДВОЕНАГО ПЕРЕГОННАГО ТЕРПЕНТИННАГО МАСЛА. Терпентинное масло для разнаго употребленія въ лекарства * часшо бываетъ нужно имѣъ хорошо перегнанное раза два; а чшобы эшо узнать, шо надобно кусокъ бѣлой пи-

* Терпентинное масло всего надежнѣе брать въ Аптекахъ.

счей бумаги окунуть въ двоеное шерпеншинное масло и высушить на теплой печкѣ, по оно все улетитъ, такъ что ни малѣйшаго слѣда его на бумагѣ не останется. Но не хорошо перегнавшее масло оставитъ на бумагѣ пятно, и если бумагу держашь противъ свѣта, по въ этомъ мѣстѣ она будетъ прозрачною.

5719. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ТЕРПЕНТИНА.** Терпеншинное масло употребляется какъ лекарство отъ глистовъ и падучей болѣзни, но только съ большою осторожностію и по совѣту врача. Простой, но чистый шерпеншинъ идетъ на составленіе балсамовъ, пластырей и мазей; а самое обширное его употребленіе для составленія лаковъ, хотя для нихъ берутся и другія вещества. Самой обыкновенной шерпеншинной лакъ есть ничто иное, какъ смола распущенная въ терпеншинномъ маслѣ, и въ такомъ видѣ онъ чаще всего употребляется на разведеніе живописныхъ красокъ вмѣсто масла.

ТЕТЕРЕВЪ.

О сырѣльбѣ и ловлѣ щетеревовъ см. §§ 3526—29.

ТИМОФЬЕВА ТРАВА.

5720. **ПОСѢВЪ И ПОЛЬЗА ТИМОФЬЕВОЙ ТРАВЫ, или джжанца** (*Phleum pratense*, Linn. III. IX. 7). Эта трава растетъ дикою вездѣ по всей Россіи; недавно же начали ее сѣвать въ нѣкоторыхъ мѣстахъ сѣмянами, выписанными изъ чужихъ краевъ. Ее сѣютъ на низменныхъ и влажныхъ почвахъ, не забываясь впрочемъ о большомъ удобреніи ихъ; но при паханіи надобно землю довольно взрыхлять. Въ прочемъ можно сѣять ее и на мѣстахъ высокихъ. Сѣмяна ея очень мѣлки и ихъ идетъ на десятину не болѣе полмѣры. Сѣять ее надобно весною рано, или въ концѣ лѣта, т. е. въ Августѣ мѣсяцѣ. Эта

* Тимофьевою травою названа она въ Англіи, по имени Американца Тимофѣя Ганзона, кошорой въ Англіи сдѣлалъ извѣстною ея пользу.

права имѣющіе корни многолѣтніе, почему, будучи одинъ разъ посѣяна, она растешъ отъ корней нѣсколько лѣтъ сряду, и ее можно косить каждой годъ; при хорошихъ обстоятельствахъ даже раза по два; съ десятины получается сѣна пудовъ по 120 и болѣе. Эту праву и изъ ней сѣно лошади и рогатой скотины ѣдятъ охотно.

Траву для сѣмянъ жнутъ серпами и вяжутъ въ небольшие снопы, которые по высушеніи ихъ обмолачиваютъ цѣпами, или выбиваютъ колошущками.

ТИПУИЪ.

5721. ВЪРНОВ СРЕДСТВО ПРЕДОХРАНИТЬ ПТИЦЪ ОТЪ ТИПУНА. Можно предохранить Индѣйскихъ и простыхъ куръ отъ шипуна, давая имъ по ушрамъ, прежде нежели дадутъ имъ обыкновеннаго корма, родъ особаго шѣста, составленнаго изъ корокъ размоченнаго хлѣба и шмина, также размоченнаго въ теплой водѣ. Такимъ средствомъ и при заботѣ, чтобы у этихъ птицъ всегда была свѣжая вода, птицы не будутъ имѣть шипуна.

ТКАНЬ.

5722. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ТКАНИ НЕПРОМОКАЕМЫМИ. Для сдѣланія непромокаемыми водою положенъ, шерстяныхъ и другихъ тканей, а также и самой бумаги, надобно распустишь чешыре унца бѣлаго мыла, сдѣланнаго съ деревяннымъ масломъ, въ девяти штофахъ дождевой кипячей воды; въ другихъ же девяти штофахъ воды растворить претью часть фунта квасцовъ. Каждой изъ этихъ растворовъ особо нагрѣть до 70 град. по Реом. термом. Потомъ матерію, назначенную для сдѣланія изъ нее непромокаемыхъ подѣлокъ, сперва водить туда и сюда въ мыльномъ растворѣ, а вынувши изъ него опустить тотъ же часъ ее въ растворъ квасцовъ, гдѣ такъ же водить ее туда и сюда, а наконецъ высушить на воздухѣ.

5723. **КИТАЙСКИЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ НЕПРОМОКАЕМЫМИ ТКАНИ.** Въ полуштофѣ перпеншиннаго спирта влишь унцѣ расплавленного бѣлаго воска и разболпавши смѣсь хорошенько, опустишь въ нее ту вещь изъ полотна, шелку, хлопчатой бумаги и проч., которую нужно сдѣлать непромокаемою, и подержавши не много, вынушь и на воздухѣ высушишь.

ТМИНЬ.

5724. **РАЗВЕДЕНИЕ И ПОЛЬЗА ТМИНА** (*Sagitt. Carvi, Linn. Дв. 109*). Онѣ растешѣ дикимѣ по всей почти Россіи, на лугахъ и гористыхъ мѣстахъ. Разводяшѣ его и въ огородахъ для его пахучихъ сѣмянѣ, употребляемыхъ въ лекарьства, для приправы кушаньевъ, сыровъ и для дѣланія тминной водки.

Эти сѣмяна гоняшѣ въшры, и будучи настоланы водою или виномѣ, употребляющяся какѣ средство укрѣпляющее желудокѣ, поспѣшенствующее пищеваренію и умножающее молоко у женщинѣ. Они содержатѣ въ себѣ много лепучаго масла, котораго двѣ капли будучи приняты внутрь, ушибаютѣ въшрянную колику; на клистирѣ же въ такомѣ случаѣ кладется ихъ по 20 капель. Можно также эшимѣ масломѣ, смѣшавъ его съ деревяннымѣ масломѣ, перетѣ брюхо въ такихъ случаяхъ. Если по ложкѣ толченыхъ сѣмянѣ давать каждой день въ водѣ коровамѣ, у которыхъ синее молоко, то оно поправляется. Листья и молодые побѣги употребляются въ супы; а корни дѣлающіеся отъ посадки ихъ на лучшей землѣ, весьма вкусными, употребляются свѣжими въ салатѣ и приправляются сахаромѣ, уксусомѣ, масломѣ, перцомѣ, и проч.

5725. **СѢЯТЬ** его должно осенью или весною въ легкую землю, какѣ скоро она оппашѣ, и пошомѣ заскородить; или сѣять его въ бороздки и выпалывать дурныя около него травы. Сѣмяна бывающѣ всхожи отъ шрехъ до чешырехъ лѣшѣ, а посѣянныя всходяшѣ черезъ недѣлю.

ТОЛОКНО.

5726. **ПОЛЪЗА ТОЛОКНА ВЪ ЧАКОТКѢ.** Толокно давно уже употребляютъ простой народъ какъ лекарство отъ чахотки; но теперь и медики начали употреблять его какъ весьма полезное средство, иногда даже въ такихъ случаяхъ, когда другія лекарства не приносили никакой пользы. Изъ толокна приготавливаютъ родъ киселя или соломаши, а иногда даютъ его въ спаканъ молока, или воды по столовой ложкѣ раза четыре въ день.

ТОЛОКНЯНКА.

5727. **ПОЛЪЗА ТОЛОКНЯНКИ** (*Arbutus uva ursi. Linn* Дв. 90) Это кустарникъ растетъ въ Россіи по лѣсамъ, особливо въ Сѣверныхъ Губерніяхъ въ большомъ количествѣ. Въ Швеціи употребляютъ ее для дѣланія черной краски; для чего шерсть, которая прежде окрашена была въ спально-синеватый цвѣтъ, вскипятивъ съ желѣзнымъ купоросомъ и виннымъ камнемъ, варятъ въ отварѣ толокнянки, прибавя къ ней нѣсколько марены.

5728. Можно изъ ягодъ толокнянки приготавливать внусной сиропъ слѣдующимъ образомъ: ягоды поспѣвающія нѣсколько позже брусники, очищаютъ и давятъ деревяшкою такъ, чтобы не раздавить зеренъ. Положивъ ихъ въ чашу, льютъ на нихъ кипятку вдвое противъ ягодъ, и покрываютъ хорошо чашу, чтобы сокъ не выпарился. Когда ягоды упадутъ на дно, то процѣживаютъ отваръ чрезъ частую холщину, и съ ягодами вмѣстѣ выливаютъ въ горшокъ, гдѣ отваръ варится, пока пузыри начнутъ не такъ легко съ дна къ верху подниматься, тогда сиропъ готовъ и выливается въ кружку прежде, нежели огустѣетъ. А чтобы онъ во время варенія не пригорѣлъ, то кладутъ на дно кусочекъ стекла, которой безпрестаннымъ своимъ движеніемъ пригаранію препятствуетъ. Если же ягоды сваривши процѣдить и процѣженное особо варить, то получишь сиропъ, имѣющій вязущій вкусъ и нѣсколько

сладковатой; эшотб сиротб очень хорошб противб поноса.

Эши же ягоды, высушенныя и смолотыя примѣшивающб въ самыхб сѣверныхб мѣстахб Россіи въ мукб для печенія хлѣбовб. Впрочемб все распеніе, а особливо листьа, могутб служить для выдѣлки кожб.

ТОПОЛЬ.

5729. РАЗВЕДЕНІЕ ТОПОЛЕЙ. Нѣсколько породб этого дерева растушб дикими въ Россійской Имперіи, какб то: собственно *тополь* (*Populus alba L.*), *душистая осокорь*, *рай дерево*, (*Populus balsamifera, Linn*, или *P. Laurifolia Ledebour **); также *осина* (*P. tremula Linn*) и *осокорь* (*P. nigra Linn*). Первыя двѣ породы разводяшб иногда и въ садахб, какб и нѣкоторыя иностранныя. Сюда принадлежатб: *Т. Италіанская* (*P. dilatata Linn*), расшущая пирамидально; *Т. серебристая* (*P. canescens Linn*), опличающаяся своими бѣлыми пушистыми листьами. Всѣ они могутб разводиться: сѣяніемб сѣмянб, опводками, опросками, кореньями и черенками или кольями, какб ивы; оба сорта: иностранныя и душистая осокорь большіе разводятся въ садахб. Сѣять же сѣмена ихб надобно потчасб, какб они созрѣющб, на рыхлой и влажной почвѣ и покрывъ ихб слегка землею. Вообще эши деревья не очень разборчивы касательнo почвы, надобно только, чтобы она была ни слишкомб мокра, ни слишкомб суха и камениста.

5730. польза тополей. У всѣхб ихб дерево бѣлое, легкое, и у старыхб деревьевб довольно твердое, и еще болѣе дѣлается твердымб, когда его облупливающб въ то время, какб оно находится въ соку. Изб нихб выпиливаются хорошія доски на полы, для столовб и проч. Какб топливо, они не составляютб хорошаго матеріала, но для строеній употребляются. Кора и листьа содержатб въ себѣ красильное вещество и дающб желтую краску. Почкі доспавляютб пчеламб пергу, а въ

* Растетб въ разныхб мѣстахб Сибири.

апшеки пополевое масло для мазей. Корою Италіанской пополи, красящѣ подготовленное сукно въ золоту желтой цвѣтѣ; деревомъ въ темной, листьями въ желтой, а сѣ подбавкою марены, въ темной - красный прочной. Дерево душистой пополи крѣпче и шверже другихъ пополей; но когда горитѣ, то пахнетѣ непріятно.

Изѣ почекъ ея достається особой бальсамъ посредствомъ спирта, и въ Сибири употребляется какъ средство мочегонительное и прошиву цынготной болѣзни. Тешерева, копорые кормились ѡшими почками, получаютъ весьма вкусное мясо.

ТОРИЦА.

5731. **ПОСѢВЪ ТОРИЦЫ, ШПЕРГЕЛЯ.** (*Spergula arvensis*, Linn). Торица, распуца по всей Россіи дикую, ошлично полезна, какъ для плодосмѣнности посѣва, такъ и вообще для сельскаго хозяйства. Сѣютѣ ее весною на пашняхъ, назначенныхъ подѣ озимый посѣвъ. Весною рано пашня унавоживается, послѣ запашки боронуется и кашкомъ уравнивается; но еще лучше взметывать ее сѣ осени. На посѣвъ нужно по одному пуду торицы на десятину; высѣвать же ее въ смѣси сѣ 1 $\frac{1}{4}$ чешвертями земли или песка, и одинъ разѣ легкою деревянною бороною заборонитѣ. Торица посѣвается кѣ косѣѣ черезъ 6 недѣль. Скошенную пашню вспахать и слегка заборонитѣ подѣ посѣвъ ржи, копорая родится послѣ торицы ошлично хорошо. Для этого самаго многіе только и сѣютѣ торицу, и какъ она начнетѣ цвѣстѣ, то ее укашываютъ и запахиваютъ сохами. Такое удобрение очень дешево, потому что сѣмяна ея не дороги. Употребивъ 1 десятину въ яровомъ полѣ для сбора сѣмянъ, на другой годѣ можно засѣять торицею до 40 десятиныхъ. Торица не истощаетѣ земли, а получая много изъ воздуха пици для своего роспу, что доказываетѣ сѣмѣ, что она растетѣ на топчихъ земляхъ и пескахъ, гдѣ только была бы для всхода влага, еще удобряетѣ ошчасни землю.

5732. **польза торицы.** Св десятины можно получить отъ 100 до 120 пудовъ сухаго сѣна; въ мокрый же годъ и до 180 пуд. Торица самая питательная права для дойныхъ коровъ; у коровы отъ свѣжей шорицной правы, на шреший день, молоко прибавляется на половину прежняго удоя. Въ зиму это очень хорошій кормъ для овецъ; онъ съ жадношю ѣдятъ торицу. Въ Норвежской Финмаркии, во время неурожаевъ собираютъ сѣмяна порицы, мелютъ ихъ, и смѣшавши съ малымъ количествомъ муки, пекутъ хлѣбъ довольно вкусный и здоровый.

ТОРФЪ.

5733. **признаки нахождения торфа.** Безпрестанное уменьшение лѣсовъ въ разныхъ мѣстахъ, а потому и убавленіе топливнаго матеріала давно уже обращаетъ на себя внимание заботливыхъ хозяевъ, искать мѣстъ, изобилующихъ торфомъ, которой можно приготавливать для топки въ домахъ, на заводахъ и пр. Сверхъ сего торфъ теперь въ Англіи и другихъ мѣстахъ начали употреблять какъ удобряющее поля вещество. Вотъ признаки, больше или меньше вѣрно показывающіе, гдѣ въ землѣ есть торфъ:

1) Когда на пустыхъ, безплодными большею частію называемыхъ мѣстахъ, найдяиъ остатки деревьевъ въ землѣ; при томъ эти мѣста неровны и не имѣютъ крошвинъ (бугорковъ крѣпкими дѣлаемыхъ) и на которыхъ не растутъ хорошихъ травъ.

2) Когда въ ямахъ и канавахъ на такихъ мѣстахъ стоящая вода имѣетъ черный цвѣтъ, который можетъ происходить отъ сгнившихъ корней въ негодныхъ травъ и деревьевъ.

3) Когда на такихъ мѣстахъ растутъ слѣдующія травы: пушица многоколосная (*Eriophorum Polystachion*, Linn), ожика шупо цвѣтная (*Juncus obtusolius* L.), ожика разсыпная (*J. ellusus*, L.); о. тонкая (*J. filiformis*, L.); влюква, (*Vaccinium oxycoccus* L.) и шурфяникъ болотной (*Sphagnum palustre*, Linn). Эти расшенія суть вѣрными признаками нахождения

въ тѣхъ мѣстахъ торфа, и при томъ когда находясь они въ значительномъ количествѣ. Кромѣ этихъ растений росшумъ тамъ же: багульникъ (*Ledum palustre L.*), Сабельникъ (*Comarum palustre L.*), Блоубъ (*Nardus stricta, L.*), верескъ (*Erica vulgaris et E. scoparia, L.*); мытникъ болотной (*Pedicularis palustris, L.*), овсяница овечья (*Festuca ovina L.*), капаброза сѣдая (*Catabrosa canescens, Paliss.*) и другія болотныя травы. На такихъ мѣстахъ травы имѣютъ темнозеленый цвѣтъ и между тѣмъ много желтыхъ листьевъ.

4) Когда подъ ногами идущаго человѣка земля вылезла.

5) Когда землянымъ буравомъ выверпызается изъ глубины черная земля, переплеченная множествомъ корней, наподобіе войлока, и будучи положена на огонь, хорошо плавится.

ТРАВЫ СОРНЫЯ.

5734. **СОРНЫЯ ТРАВЫ**, заглушающія на пахатныхъ поляхъ посѣянные растения, и своимъ множествомъ, а часто и высокимъ ростомъ препятствующія хорошему росту луговыхъ травъ, огородныхъ и садовыхъ, въ разныхъ мѣстахъ, по разности климата и почвъ, бываютъ очень различны а не однѣ и тѣ же. Вообще же онѣ по продолженію своей жизни бываютъ или многолѣтнія, сряду нѣсколько лѣтъ ежегодно родящіяся отъ корней, а также всѣмъ и отъ сѣмянъ; или двулѣтнія, въ первой годъ дающія листья, а на другой годъ сѣмяна и потомъ пропадающія; или однолѣтнія, въ одно и тоже лѣто приносящія сѣмяна, и потомъ пропадающія.

5735. **СРЕДСТВО КЪ ИСТРЕВЛЕНІЮ ОДНОЛѢТНИХЪ И ДВУЛѢТНИХЪ СОРНЫХЪ ТРАВЪ.** Какъ эти травы размножаются отъ сѣмянъ, то и надобно стараться, не допускать ихъ до созрѣнія ихъ сѣмянъ, что можно сдѣлать какъ выпалываніемъ ихъ во время ихъ цвѣтша, или и до того времени; такъ и частымъ перепаживаніемъ и боронованіемъ земли

Можно также послѣ скошенія осенью яровыхъ хлѣбовъ, зажигашъ эши поля, гдѣ нѣтъ опасности отъ такихъ пожаровъ; зола же ихъ еще служишь въ удобренію полей.

5736. Весьма хорошо, гдѣ нѣтъ для того особенныхъ вѣяльныхъ хорошихъ машинъ, прокидывашъ сѣмяна лопатою, отъ чего тяжелыя сѣмяна ложашся далѣе, а легкія ближе, и ворохъ съ хлѣбомъ ряздѣляется такъ хорошо, какъ хозяину нужно будетъ, на два или на три сорша. Изъ нихъ головку, совершенно свободную отъ всякихъ постороннихъ сѣмянъ, употреблашъ на посѣвъ, а прочія для другихъ надобностей. Эту средство служишь также въ истребленію сорныхъ травъ.

5737. СРЕДСТВА КЪ ИСТРЕБЛЕНІЮ СОРНЫХЪ ТРАВЪ МНОГОЛѢТНИХЪ. Для истребленія ихъ ранній полный лѣтній паръ, перепашка и боронованіе послѣ каждой вспашки, суть лучшія средства. Экспирпаторъ также полезенъ для истребленія особливо споль досаднаго земледѣльцамъ пырея: въ Англіи вавашляють дѣшей, ходишь за плугомъ, собирашь пырейные корни по мѣрѣ выпашиванія ихъ изъ земли. Эши корни пошомъ сожигаютъ, или смѣшавши съ известью, сгребаютъ въ кучи, гдѣ они перегнивши, сосшавляють хорошій навозъ. Растенія многолѣтнія, имѣющія длинныя, глубоко въ землю идущіе корни, каковы напр.: щавельные, надобно въ сырую погоду выкапывашъ и вырывать руками изъ земли.

Вообще уничтоженіе сорныхъ травъ зависить 1) отъ старанія, чтобы навозъ не содержалъ сѣмянъ и корней въ негодныхъ травъ, и пошому лучшій для сего навозъ перепрѣвшій; 2) отъ выбора чистыхъ сѣмянъ для посѣва; 3) въ многопольныхъ хозяйствахъ отъ избѣжанія непосредственнаго послѣдованія колосныхъ хлѣбовъ на одной и той же паши; 4) отъ употребленія сѣялки; 5) отъ употребленія для полошья, машинъ.

ТРОСТНИКЪ.

5738. **ПОЛЬЗА ТРОСТНИКА.** (*Arundo phragmites, Linn.*). Тростникъ растетъ по всей почти Россіи въ озеряхъ, рѣкахъ и прудахъ въ большемъ или меньшемъ изобиліи, и припомъ въ южныхъ мѣстахъ онъ выше и толще, нежели въ Сѣверныхъ. Въ разныхъ мѣстахъ его называютъ *камышемъ* и *огеретомъ*. Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ онъ растетъ во множествѣ, кроющъ имъ дома и другія строенія, и шакія кровли гораздо лучше соломенныхъ; въ теплыхъ и безлѣсныхъ мѣстахъ даже самыя стѣны строеній дѣлаются изъ него, и послѣ обмазываются глиною. Употребляютъ также длинной тростникъ на убиваніе имъ стѣнъ и потолоковъ для щекашурки, вмѣсто дралицъ. Въ южной Германіи дѣлаютъ изъ него чубуки, которые снаружи покрываютъ лакомъ. На шерстяныхъ и полотняныхъ фабрикахъ дѣлаютъ изъ него шули и другія вещи; изъ ращепленнаго плетутъ корзинки и пр. Имъ топятъ печи вмѣсто дровъ и соломы.

5739. Мешелки его, сръзанныя пока еще не развернулись цвѣты, связываютъ въ пучки и употребляютъ вмѣсто вѣшниковъ, для сметанія пыли; эшими же мешелками красятъ шерсть въ зеленый цвѣтъ.

Въ недавнія времена начали тростникъ употреблять для излеченія венерической болѣзни. Одинъ унцъ сръзанной травы варится въ двухъ фунтахъ воды, пока выкипитъ до половины. Это количество выпивается въ сушки по чайной чашкѣ за каждый разъ.

5740. Другая порода тростника (*Arundo calama-grostis, Linn.*) также растущаго въ Россіи по влажнымъ мѣстамъ, служитъ лекарствомъ въ водяной болѣзни и грудныхъ припадкахъ. На горсть травы съ корнемъ, наливается при чайныхъ чашки кипячей воды, и дается этого настоя по цѣлой чайной чашкѣ три раза въ день.

5741. Въ Россіи, по юговосточнымъ степнымъ озерамъ, по берегамъ Каспійскаго моря и по усть-

ямб рѣмб рошешъ еще широколиственный тростникъ (*Arundo donax*, Linn); изъ котораго дѣлаются прости, которыя покрываютъ лакомъ, пшачіе гребни и другія вещи; употребляютъ его также на другія надобности, какъ и простики обыкновенный (*A phragmites*).

ТРУБА ПЕЧНАЯ.

5742. ОТВРАТИТЬ НАЗНАЧЕНІЕ ВЪ ТРУБЫ ДЫМА. Трубы, идущія отъ печей, надобно дѣлать не только по ширѣ, обороты ихъ располагать приличнымъ образомъ и въ боровьяхъ раздѣлять перегородками отверстія сходящихся въ нихъ шрубъ, чтобы дымъ одной шрубы не сходилъ съ другимъ; но надобно еще въ отвращеніе того, чтобы вътрѣ не мѣшалъ выходить дыму изъ шрубъ, ставить на верху шрубъ колаки изъ листового желѣза, а особливо тачіе, которые имѣютъ на верху флюгеръ и поному посредствомъ его и поварачиваются въ разные стороны.

5743. ЧТОБЫ ГАЛКИ НЕ ЗАСАРИВАЛИ ТРУБЪ. Галки лѣтомъ вьютъ иногда въ шрубахъ гнѣзда изъ хворосту и другихъ вещей, и шѣмъ трубы засаривая, бываютъ иногда поводомъ къ пожарамъ. Для отвращенія этого, надобно отверстія шрубъ закрывать рѣшешками изъ желѣзной проволоки, чтобы галки чрезъ нихъ не могли пролѣзть. Эти рѣшешки придѣлываются такъ, чтобы вътрѣ сорвать ихъ не могъ, а для чистки шрубъ, ихъ снимаешь можно было.

5744. СПОСОБЪ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВЫКИНУТОЕ ИЗЪ ТРУБЫ. Смотря по устройству и ширинѣ трубы, надобно пожершвовать: гусемъ, ушкою, или курицею, кошорую съ верхняго отверстія трубы бросить въ нее. Пшца, падая въ низъ, спарается удерживаться и крыльями будешъ обивать сажу; этимъ ушшится пожаръ.

5745. ВѢРНОЕ СРЕДСТВО ЗАГАСИТЬ ЗАГОРѢВШУЮСЯ ВЪ ТРУБѢ САЖУ. Лишь только замѣчено будешъ, что сажа въ шрубѣ загорѣлась, надобно потчасъ накрыть шрубу мокрою рогожею, войлокомъ или

полстшымъ сукномъ, сколько можно плотнѣе; а въ печь, отъ которой произошла вспышка, брошишь нѣсколько полченой сѣры, больше или меньше, по величинѣ печи и ширинѣ трубы, и въ ту же минути закрыть дверцы или заслонку, а сверху завѣсишь ее мокрою тряпкою. Огонь въ ту же минути въ печнѣ, такъ и въ трубѣ погаснетъ, потому, что отъ горѣнія сѣры образуется большое количество газа сѣрноватой кислоты, которыми наполнившись вся печь и труба, а какъ этотъ газъ вовсе не поддерживаетъ горѣнія, то пожаръ и пренрашится.

Если по какимъ-либо причинамъ нельзя было бы закрыть трубы, какъ сказано выше, то и въ такомъ даже случаѣ сѣра, брошенная въ печь, потушитъ огонь въ трубѣ, только не такъ скоро, и при томъ ее надобно употребить гораздо больше, нежели когда и трубу закроютъ. Должно замѣтить, что погасивши въ трубѣ такимъ образомъ сажу, никакъ не должно открывать печи прежде, пока она совершенно не остынетъ и весь удушливый газъ выйдетъ изъ нее въ трубу, иначе этотъ газъ можетъ, распространясь по комнатамъ, причинить большой вредъ живущимъ въ нихъ.

5746. Можно также и безъ сѣры погасить сажу въ трубѣ; закрывши плотно верхнее ея отверстіе чѣмъ либо, и затворивши заслонку печки также плотно. Известно, что безъ воздуха горѣніе продолжаться не можетъ.

ТРУБКА.

5747. СПОСОБЪ ГЛИНЯНЫХЪ КУРИТЕЛЬНЫХЪ ТРУБКИ ДѢЛАТЬ КРѢПЧЕ. Надобно обмазать ее составомъ изъ трехъ четвертей скипидара и одной четверти деревяннаго масла, потомъ положить ее въ теплую печь на сунки, вынувши же изъ печи, обмазать тонко смѣсью глины и песка, и положить въ сильный жаръ часа на два, а вынувши изъ него опустить въ холодную воду, а потомъ глину отмыть.

ТРУТЬ.

5748. **ПОЛЬЗА ВЕРЕЗОВАГО ТРУТА.** (*Boletus igniarius*, *Linn. Дв.* 120.) Трутъ есть родъ грибовъ твердыхъ, деревянистыхъ, растущихъ на старыхъ березахъ, дубахъ, ивахъ и другихъ деревьяхъ. Эти грибы называются также и *древесными губками*. Онъ употребляется для остановленія кровотоcheniй изъ разрѣзанныхъ жилъ; въ домашнемъ же быту приготовляютъ его для высѣканія огня. Для этого отдѣляютъ отъ трута наружную твердую кору и трубочатое вещество, потомъ разрѣзавши трутъ на куски, разбиваютъ молотомъ до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается мягкимъ, и спанетъ легко раздѣляясь на маленькія пластинки. Точно также приготовляютъ его и для прикладыванія къ порѣзамъ.

Чтобы трутъ легче и скорѣе загорался, то мочатъ его въ водѣ, въ которой растворена селитра, и потомъ высушиваютъ.

5749. **ДЕШЕВЫЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ТРУТЬ.** Взявъ простой бумаги, напр: обверточной съ табаку, опустить ее въ воду, а еще лучше въ ту, въ которой распущена селитра, чтобы она насквозь промокла, посыпать золою *, и дать высохнуть на солидѣ или въ печи; потомъ стряхнуть золу, или вытереть въ рукахъ, чтобы бумага сдѣлалась мягкой, и употреблять, какъ обыкновенную губку. Искры очень хорошо пристають къ этой бумагѣ.

Дѣлаютъ также трутъ для высѣканія огня, пережигая на огнѣ пряжки. Употребляютъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ для высѣканія огня высушенные листья подбѣла и высушенные, измятые листья *ластовня* (*Asclepias vincetoxicum*, *Linn. Дв.* 147).

* Когда въ водѣ растворена была селитра, то золою посыпать бумаги не нужно.

ТРЮФЕЛЬ.

5750. СПОСОБЪ РАЗМНОЖАТЬ ТРЮФЕЛИ (*Lycoperdon tuber, Lin. Scleroderma, Person*). Извѣстно, что эти грибы распушѣ сами собою въ землѣ и при томъ рыхлой, красноватой, необработанной; и пошому для искусственнаго разведенія ихъ слѣдуетъ выбрать въ саду или рощѣ мѣсто, закрытое отъ солнца тѣнью нѣсколькихъ деревьевъ, взрыть его и сдѣлать широкой ровъ вершковъ въ 9 или 10 глубиною. — Насыпавъ на дно его на ладонь просѣянной рыхлой земли, имѣющей вышеуказанное качество, должно положить на нее нѣсколько крупныхъ трюфелей, начавшихъ уже переходить въ гнилость, разстояніемъ одинъ отъ другаго на поларшина. Покрывъ ихъ такою же просѣянною землею, съ небольшимъ количествомъ мѣла смѣшанною, засыпать ровъ совершенно, и однажды навсегда полить очень сильно. Этимъ средствомъ можно на слѣдующій же годъ получить очень много трюфелей.

5751. СПОСОБЪ ПРИУЧАТЬ СОБАКЪ ИСКАТЬ ТРЮФЕЛИ. Искать трюфели можно выучить всякую собаку, но пудели предпочитаютъ всѣмъ другимъ породамъ. Когда хотяшъ приучить ее ѣсть сырые трюфели, то къ этому принуждаютъ ее голодомъ, примѣшивая кусочки трюфеля къ обыкновенной ея пищѣ. Когда собака привыкла нѣсколько къ такой пищѣ, и научена приносить брошенные хозяиномъ вещи, то ее привязываютъ на цѣпь и, давши проглотаться, ведутъ съ собою въ лѣсъ; разбрасываютъ въ разныхъ мѣстахъ кусочки трюфелей и заставляютъ собаку искать ихъ. Когда она найдетъ какой нибудь изъ нихъ, то ее ласкаютъ. Приучивши ее такимъ образомъ находить трюфели, разбросанные по поверхности земли, при дальнѣйшихъ пробахъ, зарываютъ уже трюфели не глубоко въ землю. Когда собака находитъ зарытые трюфели, то она потчасъ откапываетъ ихъ. Иногда ей даютъ съѣсть одинъ или два трюфеля, а потомъ, лаская, опшимаютъ ихъ, и даютъ вмѣсто

того кусокъ хлѣба, или другую лакомую пищу. Послѣ нѣсколькихъ такихъ опытовъ, собака охотно сама ищетъ трюфели и указываетъ ихъ хозяину.

5752. ПОРОШОКЪ ТРЮФЕЛЬНЫЙ СЪ ДРУГИМИ ГРИБАМИ И ПРЯНОСТЯМИ. Берутъ: самыхъ сухихъ шампиньоновъ 24 золотника, трюфелей хорошихъ, душистыхъ 12 золот., опенокъ 12 зол., пшину 12 зол., эсрагону 9 зол., бѣлаго перцу 3 зол., инбирю 5 зол., кардамону полшора зол., гвоздики 3 золотника.

Все это толкутъ въ ступкѣ, сколько можно мѣльче, потомъ всыпаютъ въ сухую бумылку, запыкаютъ ее плотно пробкою и держатъ въ сухомъ мѣстѣ.

5753. СРЕДСТВО СБЕРЕГАТЬ ВЪ ПРОКѢ ТРЮФЕЛИ. Эти пріятные и душистые грибы сберегаютъ и въ прокѣ, перемывши ихъ въ водѣ, потомъ въ винѣ, наконецъ кладутъ въ уксусъ, въ которомъ они очень долго не портятся. Когда же понадобится ихъ ѣсть, то надобно только помочить въ водѣ, чтобы снять кислый вкусъ. Ихъ употребляютъ въ разные приправы для соусовъ и другихъ кушаньевъ.

5754. ТРЮФЕЛИ ВАРЕННЫЕ ВЪ ВИННЫХЪ ПАРАХЪ. Очистивши отъ земли и вымывши въ нѣсколькихъ водахъ трюфели, кладутъ ихъ на деревянную рѣшешку и спавятъ въ каспрюлю, вливъ въ нее напередъ два стакана бѣлаго вина и рюмочку водки. Накрывши каспрюлю крышкою, спавятъ на огонь, и какъ только изъ подкрышки начнетъ выходить паръ, то на крышку кладутъ мокрую чистую тряпку, отъ чего пары сгустятся и упадутъ на трюфель; и когда они сварятся, то ихъ вынимаютъ, оставляютъ на минушу на воздухѣ, потомъ завертываютъ въ салфетку и прибавляютъ къ оставшемуся внизу шавіа пряности, нація кому угодны.

5755. РАГУ ИЗЪ ТРЮФЕЛЕЙ. Свѣжіе трюфели, перемывъ въ тепловатой водѣ, вычистить щеткою, чтобы земли и песку не осталось, облупить и разварить въ хорошемъ мясномъ бульонѣ; можно

же ихъ печь въ золѣ, и либо цѣлкомъ, или изрубленные употреблять въ соусы. Кожу шрюфелей изрубивъ мѣлко, обжариваютъ и также кладутъ въ соусы; впрочемъ варятъ шрюфели и въ красном винѣ и подаютъ цѣлые.

ТУБЕРОЗА.

5756. РАЗВЕДЕНИЕ ВЪ КОМНАТАХЪ ТУБЕРОЗЪ. (*Polyanthes tuberosa*, Linn.) Туберозы чрезвычайно любятъ теплому и безъ ней рѣдко даютъ цвѣтъ. Въ половинѣ Генваря сажаютъ луковицы въ маленькіе горшечки, насыпанные землею, составленною изъ равныхъ частей дерновой, обратившагося въ землю коровьяго навоза и песку, и при достаточной поливкѣ держатъ въ теплой комнатѣ; когда же онѣ тронутся въ ростъ, ставятъ ихъ на окна; какъ же скоро парникъ въ Мартѣ мѣсяцѣ бываетъ набитъ и приготовленъ, переносятъ ихъ въ него и ставятъ горшки по самымъ края въ навозѣ. Какъ скоро листья выроснутъ велики, то обрѣзываютъ ихъ, оставляя не болѣе какъ на четверть, и это обрѣзываніе нѣсколько разъ повторяютъ. Онѣ очень любятъ влажностъ и теплому, особливо въ то время, когда идутъ въ стебель, или разцвѣтаютъ. При такомъ содержаніи большая часть ихъ приходитъ съ цвѣтомъ, и какъ луковица по опцвѣтѣ умираетъ, и даетъ только дѣтей т. е. маленькія луковички, сидищія по бокамъ, отъ которыхъ цвѣту дожидаться довольно долго, то опцвѣтшія луковицы бросаютъ; тѣ же, которыя не цвѣли, осенью вынимаютъ изъ горшковъ, и давъ имъ высохнуть, берегутъ въ теплой комнатѣ на полкѣ, не далеко отъ печи.

5757. При покупке туберозныхъ луковицъ должно стараться выбирать такія, у которыхъ бы стулъ, или мѣсто, на которомъ сидитъ луковица, былъ великъ: чѣмъ болѣе будетъ стулъ, тѣмъ обильнѣе и надежнѣе будетъ луковица съ цвѣтомъ. Передъ посадкою должно обобращъ отъ луковицы

всѣ маленькія луковицы, а иначе онѣ ее изнурятѣ, и она не такѣ хорошо будетѣ цвѣстѣ.

Вообще всѣ луковицы должно сажать такѣ, чтобы верхъ ихѣ не былѣ отнюдь закрытѣ землею, но былѣ бы на палецѣ, или и болѣе сверхѣ земли.

5758. Изѣ парника можно какѣ въ горшкахѣ сидяція, такѣ и просто посаженныя шуберозы вынимать, какѣ скоро онѣ зацвѣтутѣ, и сажать въ рабатки и клумбы, гдѣ онѣ цвѣтутѣ очень долго, дѣлаютѣ прекрасный видѣ и разливаютѣ около себя пріятнѣйшее благоуханіе. — Легкіе осенніе морозцы для шуберозѣ не вредны, они убиваютѣ одни только листья, не дѣлая вреда луковицамѣ, почему и не нужно спѣшить вынимать ихѣ. — Цвѣтныя стебли потчасѣ по опцвѣтѣ должно срѣзывать.

ТУКЪ.

5759. **новой сухой тукъ.** Онѣ составляется изѣ тѣхѣ же веществѣ изѣ какихѣ и пудреть §§ 4360—61, только во все не воняетѣ, въ чемѣ и состоитѣ главное его преимущество. Въ этомѣ изобрѣтеніи Г. Сальмона, главное дѣло состоитѣ въ пригошовленіи угольнаго порошка, которымѣ отнимается тяжелый запахѣ у вонючихѣ навозныхѣ мѣстѣ.

На пригошовленіе этого угля, кромѣ дерева и жиловныхѣ чистыхѣ остатковѣ, можно употреблять илѣ и грязь, которыя осѣдаютѣ отѣ наплыва рѣкъ, такѣже въ прудахѣ и канавахѣ, болотную шину, шорфѣ, дернѣ и т. п. Салмонѣ бралѣ даже глинистую землю, которую напипывалѣ жиромѣ или смолою, дегтемѣ, масломѣ и тому подобными веществами, которыхѣ нужна одна часть на десять частей глины, и получалѣ уголь. Ошобранныя на уголь вещества надобно положить въ чугунныя цилиндры или копылы, закрыть ихѣ и прокалить, оставшійся послѣ прокалки уголь смолоть. Этошѣ самый порошокѣ употребляется на

уничтоженіе вони; онѣ не только уничтожаетъ запахъ, но, по всасывающему своему свойству сгущаетъ жидкое вещество, съ которымъ смѣшивается, и на послѣдокъ обращаетъ его также въ сухой порошокъ.

5760. Навозная чернь приготавливается очень просто. Въ помѣтъ изъ отхожихъ мѣстѣ, или въ помойную грязь, всыпать угольной порошокъ и перемѣшивать ихъ между собою; смѣсь начнетъ густѣть, потомъ сдѣлается сухой, и на послѣдокъ даже ломкою; вонь пропадаетъ. На полное смѣшеніе нужно около двухъ супокъ; угольнаго порошка идетъ опѣ одной трети до равной части съ вонючимъ веществомъ. Эта чернь хорошо сохраняется, и можно ее всюду развозить безъ затрудненія и употреблять ее на удобреніе земли.

5761. УДОБРЕНІЕ СУХИМЪ ТУКОМЪ ИЛИ НАВОЗНОЮ ЧЕРНЮЮ.

1) На одну казенную десятину кладутъ сухаго туку сто фунтовъ. Когда десятина приготожена въ посѣву, т. е. вспахана и заборонена, тогда туку разсѣваютъ по землѣ какъ и сѣмяна. Послѣ сего производится посѣвъ хлѣба или травы, и заборонивается по обыкновенному. Можно также послѣ посѣва раскидывать туку и потомъ заборонивать.

2) Если поля ровныя и не имѣютъ весною крутаго стока воды, то можно туку разсѣвать по насту, который бываетъ въ Мартѣ, или въ началѣ Апрѣля. Въ этомъ случаѣ, нужно непременно, чтобы поля были вспаханы съ осени. По разстаяніи снѣга (наста), должно поле заборонить, потомъ сѣять растенія, какъ слѣдуетъ.

3) *Удобрение навозною чернью земли подъ огородныя растенія*, 1) подъ растенія корнеплодныя, какъ то: подъ рѣдьку, рѣпу, брюкву, морковь, свеклу и проч.; земля, должна быть рачительно перемѣшана съ тукомъ. На грядѣ, длиною 10 саженой, шириною въ $1\frac{1}{2}$ аршина класъ тука отъ 15 до 20 фунтовъ; 2) для прочихъ же, какъ то:

подъ капусту всякаго рода и проч. должно класть только подъ корень сажаемаго расшенія отъ 5 до 6 золотниковъ.

Подъ картофель на казенную десятину класть шука 150 пудовъ; или подъ каждую сажаемую картофелину класть ея отъ 8 до 10 золотниковъ.

4) Для садовъ и оранжерей употребляется шука такимъ образомъ: окопавъ корень плодового дерева, положишь шука отъ $\frac{1}{2}$ до 1¹ фунта, смотря по величинѣ дерева, и попомъ засыпашъ его землею. Для кустовыхъ цвѣтовъ употребляется шука отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта.

ТУЛУ ПЪ.

5762. выдѣлка цвѣтныхъ овчинъ на нагольные тулупы. Эша мысль, шить красивые шулупы изъ выкрашенныхъ въ темно-синій и желтый цвѣтъ овчинъ, и исполненіе ея на самомъ дѣлѣ, принадлежитъ П. А. Кикину, незабвенному въ Россіи по разнымъ, сдѣланнымъ имъ усовершенствованіямъ въ хозяйствѣ.

Овчины приготавливаютъ сперва обыкновеннымъ образомъ, бѣлыми, потомъ ихъ квасятъ и мочатъ въ настоѣ воды изъ ивовой коры; мездру посыпаютъ на каждой овчинѣ мѣлко толченою ивовой корою, и овчины кладутъ въ чанъ одну на другую, шерстью внизъ, а сверху засыпаютъ густо ивовой корою. По прошествіи трехъ дней квашенія, и семи дней вымочки овчинъ, вынимаютъ ихъ изъ чана, и развѣшиваютъ для сушки на жердяхъ въ избѣ жарко вытопленной. По высушкѣ, мездра скоблится и попомъ окрашивается въ красный цвѣтъ мумією, которая будучи накалена и обращена въ порошокъ, вширается въ мездру.

Въ синій цвѣтъ окрашиваютъ овчины составомъ изъ сандала и квасцовъ. Краска крашенныхъ шулуповъ очень прочна и неизмѣняется въ добротѣ.

ТУШЬ.

5763. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТУШИ НА МАНЕРЪ КИТАЙСКОЙ. Надобно взять шесть частей рыбьяго клея и распустишь въ двойномъ противъ вѣса его количествѣ кипячей воды; растворить такимъ же образомъ въ двухъ частяхъ воды одну часть сока *лакрицы* (*Glucirhiza*, Linn. Дв. 18); смѣшать обѣ теплыя жидкости, и прибавить къ нимъ мало по малу, посредствомъ лопаточки, одну часть самой лучшей слоновой сажки. Когда смѣсь хорошо сдѣлана, то она нагрѣвается въ водяной ваннѣ, чтобы выпарить изъ нее всю воду, и полученному такимъ образомъ черному тѣсту дается произвольная форма палочекъ, пластинокъ и проч.

ТЫКВА.

5764. РАЗВЕДЕНИЕ ТЫКВЫ (*Cucurbita pepo*, Linn.). Тыква находится множеству сортовъ, изъ которыхъ нѣкоторыя отличаются своею огромною величиною, а другія различнымъ видомъ и вкусомъ. Однѣ изъ нихъ разводятся для украшенія садовъ, а другія, имѣющія вкусное мясо, разводятся для употребленія въ пищу людямъ; а въ иныхъ мѣстахъ сажаютъ ихъ и для корму скота.

Въ южныхъ губерніяхъ тыквы можно сажать, и сажаютъ на свободномъ воздухѣ, но въ сѣверныхъ надобно сажать ихъ въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ въ парникѣ, а въ Маѣ, когда уже ушренніе морозы пройдутъ, пересаживать на гряды въ хорошую навозную землю; ихъ сажаютъ большею частію на тѣхъ грядахъ, гдѣ посажена капуста или рѣпа; сажать же ихъ надобно въ разстояніи одну осьмь другой не ближе аршина, или полушора аршина. Во время засухи ихъ поливаютъ, и выкалываютъ сорныя около нихъ травы.

Въ южной Германіи сажаютъ ихъ на поляхъ.

5765. ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ТЫКВЫ. Зрѣлыя тыквы употребляются въ пищу различнымъ образомъ: молоденькія тыквы самыя маленькія приго-

повяляюшѣ въ укусуѣ какѣ огурцы. Изѣ зрѣлыхѣ же тыкѣ варяшѣ вмѣстѣ сѣ пшеномѣ кашу, пекушѣ сѣ яйцами и масломѣ оладьи и блины; жаряшѣ разрѣзанныя ломшиками въ коровьемѣ или другомѣ какомѣ либо маслѣ, дѣлаюшѣ изѣ нихѣ пудингѣ сѣ просяными крупами, сахаромѣ и лимонною коркою, сваренными на молокѣ, сѣ яйцами и проч. Тыквы могушѣ давать и горѣлку, буде ихѣ такимѣ же образомѣ заширать, какѣ и хлѣбѣ.

Тыквы составляютѣ очень хорошій кормѣ для дойныхѣ коровѣ, копорой онѣ очень охотно ѣдятѣ, и даюшѣ хорошее молоко.

5766. Особливое же заслуживаютѣ вниманіе сѣмяна эшихѣ плодовѣ, которыхѣ изѣ одной большой тыквы получается отѣ 6 до 8 лотовѣ.

Эти сѣмяна, высушенные и очищенные * отѣ скорлупы, могушѣ употребляемы быти вмѣсто миндаля, или фисташковѣ, а особливо въ поварняхѣ для приправы и пригошования разныхѣ кушаньевѣ, какѣ напимѣрѣ, тортовѣ, марципановѣ и проч. Это хлѣбное такѣ бываетѣ вкусно, что трудно распознать, изѣ чего оно изготовлено.

Если сѣмяна сполочѣ и, наливѣ ихѣ водою размять въ ней порядочно, попомѣ молочную жидкость процѣдить: шо получится пріятной, прохладительной напишокѣ, не уступающій вкусомѣ молоку, изѣ миндаля пригошовленному.

Если тыквенныя сѣмяна сполочѣ, и, подогрѣвъ ихѣ не много, выжать ихѣ, шо можно получить весьма вкусное масло, не уступающее пріятностию лучшему оливковому, или такѣ называемому Прованскому маслу, копорое можно употреблять какѣ для салаша, такѣ и для другихѣ потребѣ; сѣмяна надобно хорошенько вымыть, прежде нежели спануть ихѣ подогрѣвать.

* Тыквенныя сѣмяна должно очищать отѣ скорлупы сѣбѣ; когда же они высохнутѣ, шо трудно очистятѣ отѣ нихѣ внутренности.

5767. Пекутъ также изъ шыквъ и хлѣбы. Для ихъ выбираютъ самыя крупныя шыквы, разрѣзываютъ ихъ тоненькими ломтиками, кладутъ въ котелъ съ водою и солью и варятъ, пока они сдѣлаются мягки; потомъ должно воду хорошенько отдѣлить, чтобы хлѣбъ былъ вкусенъ и не мазался; послѣ протирающя куски шыквы сквозь сито, чтобы не разварившіяся части отдѣлились. На всякое печенье берется этой смѣси на половину, наприм. на 20 фунтовъ муки, 10 фунтовъ шыквы. Все это должно завести дрожжами (но безъ воды), и поступать, какъ обыкновенно при печеньи хлѣбовъ. Такой хлѣбъ очень хорошъ и питателенъ, и также проченъ, какъ и всякой другой; но свѣжій пріятнѣе вкусомъ и лучше на видъ, нежели черствой.

5768. сиропъ изъ тыквы. Способъ приготовленія сиропа очень простъ: спѣлыя тыквы разрѣзываютъ по поламъ и, вынувъ внутренность, очищаютъ отъ сѣмянныхъ зеренъ и жилокъ; потомъ крошатъ ихъ въ куски, величиною въ грецкій орѣхъ и варятъ, безъ примѣси воды, на легкомъ огнѣ при безпрестанномъ мѣшаніи, чтобы не пригорало. Когда варево сдѣлается совершенно жидкимъ, то процѣживающъ его, прожимающъ сквозь чистую холстину и наливъ въ другой котелъ, также опять варятъ, снимая рачительно показывающуюся наверху пѣну. Послѣ нѣкотораго времени, эта жидкость становится гуще, подобно меду или сиропу; тогда простудивъ ее, наливаютъ въ горшки или бупылки, которыя закупоривъ, ставятъ въ холодное мѣсто.

Этотъ тыквенный сиропъ сохраняется безъ порчи долгое время, и по пріятной сладости своей можетъ замѣнять для сладкаго кушанья медъ; въ Пестѣ даже сахаръ былъ приготовленъ изъ соку шыквы. Если дѣлать этотъ сиропъ въ большомъ количествѣ, то остатки тыквенныя, могутъ быть обращены на кормъ скотины, особенно свиней, которыя ѣдятъ ихъ очень охотно.

ТЫСЯЧАЛИСТНИКЪ.

5769. ПОЛЬЗА ТЫСЯЧАЛИСТНИКА, ДИКОЙ ГРЕЧИ, МИЛЕФОЛИ, ДЕРЕВЬЯ (*Achillea millefolium*, *Linn.* Дв. 178). Это растеніе растеть дикимъ во всей Россіи по полямъ, огородамъ, садамъ, около дорогъ и проч. Трава и цвѣты его употребляюща въ видѣ чайной наливки, какъ средство укрѣпляющее нервы, и уничтожающее боль и разгоняющее вѣтры, въ поносахъ и въ расслабленіи кровяныхъ сосудовъ и мышцъ. Отъ настой полезенъ въ дѣвичьей немочи, и непорядочномъ мѣсячномъ кровотеченіи. Пьютъ его также при слабости легкихъ, въ чахоткѣ мокротной, въ продолжительной одышкѣ и застарѣломъ насморкѣ. Отъ почечуныхъ болей употребляютъ экстрактъ изъ него сдѣланный.

Снаружи прикладываютъ толченые листья тысячалистника, съ воскомъ и саломъ, къ нечистымъ ранамъ и язвамъ.

Скобъ бѣтъ молодую траву. Если ее положить въ пиво, вмѣсто хмѣля, то оно сдѣлается крѣпче. Его можно употреблять и для дубленія кожъ.

ТЮЛЬ.

5770. СПОСОБЪ МЫТЬ И ЧИСТИТЬ ТЮЛИ И ТЮЛЕВЫЕ ВУАЛИ. Ихъ моютъ въ нѣсколькихъ горячихъ мыльных растворахъ; осторожно стирая грязь руками, а послѣ выполоскавъ въ чистой водѣ и припиливъ въ рамамъ, намазываютъ, посредствомъ губки, весьма слабымъ растворомъ прагантовой камеди. Иные прибавляютъ къ этому раствору небольшое количество варенаго крахмала. Но въ обоихъ случаяхъ смачивать тюли этими растворами надобно какъ можно осторожно, чтобы они не приклеились къ холсту.

ТЮЛЬПАНЪ.

5771. РАЗВЕДЕНИЕ ТЮЛЬПАНОВЪ. Эти красивые цвѣты растутъ и въ предѣлахъ Россійской Имперіи дикіе, и именно по холмамъ и пастбищамъ

Крымскимъ и по степямъ, между Каспійскимъ моремъ и Кавказскими горами лежащимъ. Ихъ есть нѣсколько породъ; но въ садахъ разводящъ одну только ихъ породу, или обыкновенный тюльпанъ (*Tulipa Gesneriana*, *Link.*), кошораго вырождовъ или опличіи чрезвычайно много. Всѣ они размножаются посредствомъ луковицъ.

Тюльпаны роснутъ на всякой землѣ, но лучше на пригнотовленной съ коровьимъ навозомъ, перегнившими древесными листьями съ подбавкою песку. Тюльпаны роснутъ лучше на ошкрышомъ мѣстѣ; въ началѣ Октябрия, недѣль за пять или за шесть до садки луковицъ, должно вырыть яму глубиною четверти въ три; на дно ея насыпается слой хорошей огородной или дерновой земли вершка на чепыре. Этотъ слой покрывается на четверть совершенно перегнившимъ коровьимъ навозомъ, смѣшаннымъ пополамъ съ дерновою или хорошею огородною землею, въ кошорой бы не было конскаго навоза, а сверхъ того насыпается показанная земля такъ, чшобы гряда по посадкѣ луковицъ, была вершка на два или на три выше земли. Если по сдѣланіи гряды, до посадки луковицъ, пойдутъ сильные дожди, то должно накрыть ее; въ противномъ случаѣ корни ихъ не будутъ имѣть силы пройти въ землю, очень плохо ссѣвшуюся.

5772. Когда придетъ время садить луковицы, должно гряду хорошо взборонить граблями, и сдѣлать средину ея нѣсколько выше и на обѣ стороны скатъ, чшобы излишняя вода могла свободно спекать. Луковицы сажаются обыкновенно въ пять рядовъ, на четверть разстояніемъ одинъ рядъ отъ другаго и луковица отъ луковицы. Онѣ должны бытъ покрыты землею на два вершка съ четвертью. Подъ луковицы должно подсыпать песку и покрыть ихъ песчаною землею, кошорую онѣ очень любящъ. Сажая луковицы, не должно вдавливать ихъ въ землю, но только слегка засыпать ихъ, чшобы они не загнили. Самыя сильныя луковицы должно садить въ средину гряды, а послабѣе, по

бокамъ. На зиму грядъ не нужно покрывать очень толсто, потому что тюльпаны не боясь морозовъ: довольно, если гряды будутъ покрыты листомъ на четверть или вершковъ на шесть. Но если весною, когда они проростъ, наступитъ холодная ненастная погода, или по ночамъ сдѣлаются морозы, то должно закрывать ихъ, какъ и во время цвѣта. Поливать грядъ не нужно. Чтобы цвѣтныя стебли не приклонялись къ землѣ, привязываютъ ихъ къ палочкамъ, или протягиваютъ по всему ряду снурокъ надъ самыми цвѣтками, который по краямъ и въ нѣсколькихъ мѣстахъ на грядѣ привязывается къ палочкамъ, а къ нему уже привязываются стебли. Когда цвѣтныя листки опадутъ: то сѣмянные шишки срѣзаютъ подлѣ самаго стебля, потому что они не даютъ луковицамъ хорошо вырѣсть и очень ослабляютъ ихъ.

5773. Когда листья на тюльпанахъ сдѣлаются желтоваты, буры, и концы стеблей засохнутъ и покраснѣютъ, въ то время луковицы вынимать, но не ранѣе, чтобы они не сдѣлались слабы и ноздреваты. Но не должно и откладывать далѣе; иначе сокъ въ луковицахъ очень сгустится, отъ чего краски цвѣтотъ линяютъ и становятся хуже.

Вынувъ луковицы вносятъ ихъ въ воздушную, на сѣверъ лежащую комнату, и раскладываютъ на столахъ и полкахъ такъ, чтобы солнце не свѣтило на нихъ. Тутъ оставляютъ ихъ не прогая, до начала Сентября; а тогда снимаютъ отъ нихъ засохшую кожу, корни и маленькія побочныя луковицы; но не должно шакже и слишкомъ обнажать луковицъ. Послѣдняя бурая кожа должна оставаться на луковицахъ до того времени, когда станутъ сажать ихъ. Тогда только ее снимаютъ, и луковица остаётся совершенно нагою; однакожь это должно дѣлать чрезвычайно осторожно, чтобы не повредить луковицъ, особливо внизу, гдѣ выходятъ корни. Опныя маленькія луковицы зарываются въ сухой песокъ, гдѣ и остаются до

садки. Если лѣтъ для нихъ особой гряды, то можно садить ихъ и между большими луковичами, но не такъ глубоко. У больныхъ луковицъ зараженные мѣста вырѣзываются осторожно острымъ ножомъ при первомъ осмотрѣ ихъ, чтобы они могли до посадки совершенно засохнуть.

ТЮФЯКИ.

5774. дѣлание тюфяковъ изъ моху. Собираютъ мохъ во время лучшей его поры (въ Августѣ), очищаютъ отъ земли, приставшей къ корнямъ, отъ опрыснотъ слишкомъ короткихъ и жесткихъ и вообще отъ постороннихъ веществъ. Такимъ образомъ очищенный мохъ, иснодоволь высушиваютъ на вольномъ воздухѣ, и выколачиваютъ, чтобы очистить отъ оставшихся еще въ немъ земли и песку. Тогда набиваютъ имъ наволоки, сколько можно ровнѣе, давая тюфяку толщины отъ 6 до 10 дюймовъ. При набивкѣ поступаютъ точно такъ, какъ бы съ тюфяками изъ шерсти. Если, во время употребленія случится, что мохъ собьется въ какомъ нибудь мѣстѣ, въ комья, то ихъ разбиваютъ и перешипываютъ, и снова разравниваютъ.

Сдѣланные этимъ способомъ тюфяки, будучи несравненно дешевле, столь же хороши какъ и волосомъ набитые, а въ лѣтнюю пору даже предпочтительнѣе. Они могутъ служить около десяти лѣтъ.

У.

УГАРЪ, УГОРЪТЬ.

5775. *Угорають* тогда, когда давно непопленную печь жарко напоятъ, или закроютъ трубу съ головою, или прежде нежели сойдетъ съ угольевъ синевашое пламя, попросу зайцемъ называемое, ошъ чего чрезмѣрно болитъ голова, и приключается иногда пострѣлъ, лишаящій жизни. Для избѣжанія такихъ опасныхъ слѣдствій, не надобно закрывать трубу, пока пламя не стаснетъ и уголья покроются золою, и не быть въ покаяхъ, исполенныхъ въ первой разъ послѣ продолжительной спужи.

5776. **ПОДАНИЕ ПОМОЩИ УГОРЪВШИМЪ.** Буде угорѣвшій не въ силахъ самъ выйти изъ комнаты на воздухъ, то вынеси его въ холодныя сѣни, или даже и на дворъ, пошчасъ его распрягнущъ, распоясашъ и раздѣтъ, посадить на полъ, сямью, или положить на удобномъ возвышенномъ мѣстѣ, такъ, чтобы голова была выше прочаго тѣла, и обкладывать ее снѣгомъ, или ветошками, обмоченными въ холодной водѣ; и безпрестанно прыскашъ въ лице холодною водою; что должно продолжать до тѣхъ поръ безостановочно, пока примѣчены будутъ нѣкоторые признаки жизни: тогда, не переславая прыскашъ водою, можно отворить угорѣвшему ротъ и вливать по ложкѣ настойки изъ цвѣтовъ ромашковыхъ, или липовыхъ съ уксу-сомъ, а въ недоспакъ ихъ, лишь самый кислый квасъ, настоянный хрѣномъ.

Положить въ уши хлопчатой бумаги, или кусочекъ тряпки смоченный горѣлкой. Припомъ давать нюхашъ нашатырный спиртъ, шертой хрѣнъ съ солью, или подкуривашъ какими нибудь перьями.

Если же послѣ всего этого не придетъ угорѣвшій въ память, то пославить клистиръ изъ шабачнаго дыму, такимъ образомъ: взять двѣ шрубки съ чубуками, чтобы у одной былъ чубукъ

длиннѣе, а у другой короче, и имѣлъ бы на концѣ перышко или косточку, или просто, самый чубукъ заостришь такъ, чтобы можно было вложить его въ задній проходъ; наложя обѣ шрубки обыкновеннымъ шабакомъ, закуришь ихъ и сложишь вмѣстѣ одна на другую и раскуривши хорошенько, вложишь конецъ короткаго чубука въ задній проходъ, а длинной взявъ въ ротъ и впускаешь дымъ минуты двѣ, и потомъ вынуть и дать прослабнуть; если же не прослабитъ, то повторишь это же и въ другой разъ.

5777. Когда угорѣвшій опомнишься, начнешь говорить, при чѣмъ обыкновенно случается рвота, то послѣ этого перенесъ его на постелю, слегка нагрѣтую, и потомъ шерешь его теплыми салфетками, но комнату держа въ прохладу. Въ это же время можно напоить его чаемъ изъ травы душицы, ромашки, липовыхъ цвѣтковъ, шалфея, или мяты, съ калиновымъ, рябиновымъ, смородиннымъ, или клюковымъ морсомъ. Слабымъ людямъ не худо въ это же чай прибавлять не много горьлки или уксусу.

5778. Въ несильныхъ угарахъ, когда человекъ въ чувствахъ и только голова у него сильно болитъ, хорошо прикладывать къ головѣ холодныя примочки изъ уксусу или и простой воды, класть хлопчатую бумагу, намоченную горькою за уши, въ уши класть мерзлую клюкву, пить холодную воду съ кремортартаромъ или уксусомъ.

5779. Людямъ, задохшимся отъ паровъ, выходящихъ въ погребахъ, изъ стоящихъ шамъ бродящихъ напитковъ, или отъ испортившагося воздуха въ колодезяхъ, ямахъ и проч., бывшихъ долгое время запертыми, должно подавать щочно такія же пособія.

УГОЛЬ.

5780. лучшее пережиганье угля. Сперва начинающъ выравнивать мѣсто, назначенное для сжиганія

дровъ на уголье; для чего предпочитаютъ тѣ мѣста, на которыхъ прежде жгли уже уголье, потому что они бываютъ не такъ сыры. Потомъ, посрединѣ этого пространства ставятъ вертикально разщепленное на четверо полѣно, и въ разщепы его вставляютъ горизонтально два полѣна, составляющія горизонтальной крестъ. Къ этому полѣну приставляютъ еще четыре полѣна, которые въ наклоненномъ къ нему положеніи упираются въ углы креста, потомъ начинаютъ настилать бревна кругомъ этой кѣшки, по разчищенному поку. Первая настилка занимаетъ здѣсь мѣсто рѣшетки, для входу нужнаго для горѣнія воздуха. Она дѣлается изъ толстыхъ бревенъ, которые кладутъ на землѣ плотно другъ къ другу въ видѣ радиусовъ круга, котораго центръ занимаетъ деревянная кѣшка; промежутки между бревнами ея наполняются меньшими полѣньями, а чтобы полъ не могъ разползаться, то по окружности его вбиваютъ нолышки въ разстояніи одного фута другъ отъ друга. Далѣе на полъ кладутъ другіе ряды полѣньевъ въ извѣстномъ порядкѣ, Такимъ образомъ они составляютъ усѣченный конусъ, котораго основаніе на полу. Ихъ продолжаютъ приставлять до тѣхъ поръ, пока нельзя будетъ удобно доставать до середины кучи. Тогда въ средину кучи вставляютъ вертикально еще опрубокъ или большое полѣно, которое окружаютъ также какъ и первое, наклоненными другими полѣньями, такъ что куча выходитъ вдвое выше.

5781. Уложивъ второй ярусъ полѣньевъ, обращаются опять къ первому и расширяютъ его до самой окружности пола, а наконецъ и второй ярусъ расширяютъ до краевъ перваго. Этимъ двумя ярусами по большей части и оканчиваютъ кучу; тогда она имѣетъ $2\frac{1}{4}$ сажени вышины. Иногда ставятъ и одинъ только ярусъ полѣньевъ, а иногда выводятъ кучи въ четыре и болѣе ярусовъ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ, полезно дѣлать верхній ярусъ кучи изъ горизонтальной настилки бревенъ, а не ставить ихъ вертикально. Какъ бы впрочемъ,

нибыла устроена куча, ее всегда накрываютъ, сперва мѣлкими полѣнцами и щепами, а потомъ дерномъ или землею, оставляя только нѣкошорыя отверстія, въ основаніи кучи, для проходу воздуха. На вершинѣ кучи крышка должна быть толще и крѣпче; иначе печеніе воздуха и газовъ могутъ ее разрушить.

5782. Послѣ этого остается только зажечь ее. Это дѣлаютъ обыкновенно ушромъ. Иногда зажигаютъ кучу снизу, посредствомъ устроеннаго въ основаніи ея прохода отъ окружности къ центру, и наложенныхъ около центральной стойки осколковъ и лучинъ сухаго дерева. Такимъ способомъ избѣгаютъ пустоты въ верху кучи, отъ которой иногда происходитъ обвалъ верхней части ея, а иногда такое теченіе воздуха сквозь горящія полѣнья, что имъ управлять трудно. Но большею частію работники взлезавъ на вершину кучи, вынимаютъ изъ ней центральной отрубковъ ея и бросаютъ на мѣсто его полѣнья сухаго дерева и зажженую лучину. Вскорѣ послѣ заженія кучи, появляется чрезъ верхнее отверстіе и по окружности ея густой дымъ; но какъ скоро усматриваютъ, что изъ вершины ея появляется пламя, то отверстіе прикрываютъ дерномъ, оставляя только выходъ дыму. Съ этого времени, надзоръ работниковъ долженъ быть непрерывенъ, потому что въ трубѣ, или верхнемъ отверстіи кучи часто происходятъ измѣненія, которыя могутъ имѣть дурныя послѣдствія, усиливая сквозь нее теченіе воздуха. Таковы и всѣ способы, въ которыхъ притеченіе воздуха измѣняется. Если его приходитъ слишкомъ много, то весь уголь обращается въ золу; если его приходитъ мало, то получаютъ головни.

5783. Трудъ работниковъ состоитъ особливо въ уравниваніи впускающаго воздуха и выпускающаго дыма; въ покрываніи дерномъ тѣхъ мѣстъ, гдѣ дѣлаются щели въ кровлѣ кучи, и въ доставленіи воздуха тѣмъ мѣстамъ ея, гдѣ сожиганіе происходитъ

не надлежащимъ образомъ, чрезъ открытіе на нихъ отвѣрстій. При концѣ выжиганія, къ основанію кучи прибавляютъ земли, чтобы сжать оставленные на немъ для воздуха проходы и уменьшивъ постепенно припеченіе воздуха внутрь. Когда дымъ выходитъ вездѣ медленно, исключая вершину, гдѣ самое быстрое печеніе воздуха, то сожиганіе происходитъ хорошо и ровно.

По прошествіи большаго или меньшаго времени вся масса кучи раскаляется; и появляется большой огонь изъ поверхности ея, то есть вся крышка ея въ темнотѣ кажется свѣтлою и шѣмъ означаетъ, что выжиганіе угля кончено. Тогда надобно погасить огонь, покрывая кучу толстымъ слоемъ земли, черезъ нѣсколько часовъ снимая высохшую и нагрѣвшуюся землю, и замѣняя ее новою. Это продолжается до тѣхъ поръ, пока не будетъ перенято всякое сообщеніе внутренности кучи съ окружающимъ ее воздухомъ. Въ малыхъ кучахъ, на четвертой день уголь уже готовъ къ выниманію; слѣдовательно для выжиганія и охлажденія его нужны три дня. Для кучъ изъ легкаго и сухаго дерева столько времени не нужно; для нихъ довольно двухъ съ половиною дней. Но для большихъ кучъ надобно болѣе времени; оно измѣняется отъ двухъ до четырехъ недѣль, смотря по ихъ объему и образу обжиганія.

5784. **ДРУГОЙ СПОСОБЪ, Г. ВРЮНА, ДОСТАВЛЯТЬ УГОЛЯ ВДВОЕ ПОЧТИ ВОЛШЕ ПРОТИВЪ ОВЫКНОВЕННАГО.** Вырываютъ яму въ аршинъ или болѣе глубиною, а шириною по величинѣ основанія костра. Эта яма покрывается желѣзными листами, соединяемыми другъ съ другомъ подобно кровельнымъ, и поддерживаемыми рамою изъ нѣсколькихъ брусковъ желѣза. Тѣ мѣста, гдѣ листы не очень плотно соединяются, замазываются. Подъ низъ желѣзныхъ листовъ, копорой долженъ служить горниломъ, кладутъ двѣ связки сухихъ полѣньевъ. Для большихъ кучъ, вмѣсто листовъ желѣза, можно употреблять чугуныя плиты.

Поверхъ апаго желѣзнаго пола, куча бревенъ кладется такимъ же образомъ, какъ въ первомъ способѣ описано было, только съ тою разностию, что и средняя труба ея набивается вершиками полѣньями во всю высоту. Сложенная куча покрывается листьями и легкимъ слоемъ золы, смѣшанной съ землею. Кромѣ отверстія для входа въ яму служащую очагомъ, дѣлають еще три отдушины, сообщающіяся изъ внутренности ямы съ наружными частями коспра; одна изъ этихъ отдушинъ прямо противъ главнаго отверстія, а двѣ другія въ равныхъ разстояніяхъ между ими. Они служатъ вмѣсто дымовой трубы для ямы. Подъ желѣзнымъ поломъ сжигаютъ пять или шесть связокъ дровъ, и меньше нежели въ часъ, весь костеръ загорается. Тогда душники ямы закрываютъ, а вмѣсто того открываютъ поспешенно небольшія отверстія въ землѣ, которою костеръ покрывъ. Впрочемъ, стараются заштыкать тѣ отверстия, въ которыхъ слишкомъ сильно дуетъ воздухъ, и открывать тѣ, чрезъ которые воздухъ выходитъ слабо, какъ обыкновенно дѣлается.

При пережиганіи такимъ образомъ дровъ, не остается ни золы, ни огарковъ, но всѣ дрова перегорають въ уголь.

5785. СПОСОБЪ ПРИГOTOВЛЕНІЯ ЖИВОТНОЙ УГОЛЬ.
Простѣйшій способъ добыванія животнаго угля состоитъ въ обжиганіи костей въ простыхъ чугунныхъ котлахъ (такъ называемыхъ *тугункахъ*), которые, будучи равной величины, набиваются разбитыми въ куски костями бараными и бычачьими, и опрокидываются отверстиями другъ на друга; шовъ между двухъ отверстій замазывается жирною глиною, которая, усыхая въ огнѣ, прескается и въ щели свои выпускаетъ изъ внутренности котловъ газообразныя произведенія, отдѣляющіяся изъ костей при ихъ пережиганіи. Приготовленные такимъ образомъ котлы ставятся въ печь и доводятся до разкаленія, при чемъ выходящіе изъ нихъ горючіе газы сгорають въ пламени,

усиливаютъ его и тѣмъ ускоряютъ ходъ добыванія угля. Одинъ опытъ можеть показать, сколько нужно въ различныхъ печахъ и при различныхъ горючихъ матеріалахъ, времени для пережженія костей въ хорошій уголь. Но опытность въ семъ отношеніи приобрѣсти не прудно. Когда же пережиганіе совсѣмъ окончилось, то огонь въ печи гасятъ и даютъ ей простыть вмѣстѣ съ поставленными въ нее коплами до того, чтобы можно было братья за нихъ руками; или вынимаютъ коплы еще горячіе, и ставятъ въ сушильной, плотно закрываемой ящикъ. Когда они простынутъ, то замазка соединяющая отверстія ихъ, отковыривается и находящіеся въ нихъ уголь вынимается.

Этотъ уголь получается въ кускахъ, и не можеть быть въ этомъ состояніи употребляемъ. Его надобно раздроблять въ порошокъ, болѣе или менѣе мѣлкій. Такимъ образомъ, для употребленія на сахарныхъ заводахъ его разбиваютъ сперва въ мѣлкіе кусочки, а потомъ мѣлютъ жерновами въ крупной порошокъ; когда же хотятъ изъ него получить сажу, известную въ продажѣ подъ именемъ *сажи* или *герни костяной*, тогда мѣлутъ или толкутъ его въ самой мѣлкой порошокъ, или расширяютъ въ красочной мѣльницѣ и проч.

5786. Для употребленія на сахарныхъ и другихъ заводахъ, живопной уголь никогда не очищаютъ, а употребляютъ въ томъ состояніи, какъ доставляетъ его печь; но въ химическихъ лабораторіяхъ не рѣдко нужно бываетъ очищать его, чтобы не ввести изъ состава его известковыхъ солей въ тѣ жидкости, которыя хотятъ имъ обезцвѣчивать. Для этого очищенія кладутъ живопной уголь въ каменную плашку, приливаютъ небольшое количество воды и прибавляютъ по немного обыкновенную соляную кислоту. Когда вскипаніе, происходящее отъ прибавленія кислоты, кончится, то пробуютъ, кисла ли жидкость (т. е. перемѣняетъ ли она цвѣтъ синей бумаги въ красной) и если кисла, то оста-

вляющѣ въ ней уголь на сучки. Потомѣ, разводящѣ всю массу значительнымѣ количествомѣ воды, выкладываютѣ на цѣдильное полотно и омывають нипячею водою, въ которую прибавлена 1^я соляной кислоты. Такое омываніе продолжается до тѣхѣ порѣ, пока въ стекающей кисловатой водѣ амміакѣ (лепучая щелочная соль) не будетѣ производить бѣлаго осадка, или бѣлой мушности. Тогда уголь перемываютѣ чистою водою до тѣхѣ порѣ, пока синяя бумага не будетѣ измѣнять въ стекающей водѣ своего цвѣта. Такой уголь совершенно чистѣ и можетѣ служить мѣрою для опредѣленія обезцвѣчивающей силы продажнаго неочищеннаго угля, при дѣйствіи ихѣ на одно и то же вещество, чтобы судить о достоинствѣ этого послѣдняго.

5787. СПОСОБЪ ИЗЪ ДРОВЯНЫХЪ УГОЛЕВЪ ПОЛУЧАТЬ ЧЕРНЬ, ПОДОВНУЮ ПОЛУЧАЕМОЙ ИЗЪ СЛОНОВОЙ КОСТИ. Такая чернь употребляется для печатанія лучшихѣ астамповѣ. Для этого надобно угодье спереть на камнѣ съ винными дрожжами, потомѣ положишь его въ глиняной чистой прошивень и высушишь; сухимѣ порошокѣ набить плавильной горшокѣ, и закрывѣ его крышкою, примазавѣ ее къ горшку, оставя только маленькое отверстіе. Этотѣ горшокѣ ставится въ сильной огонь кузнечнаго горна, и когда горшокѣ отѣ огня раскалился, тогда гасятѣ огонь, и горшку даютѣ исподоволь остынуть; послѣ чего вынимаютѣ его, раскрываютѣ и находятѣ въ немѣ черной порошокѣ опимѣнно мягкой, и въ добротѣ не уступающій ничему сажѣ изѣ слоновой кости.

5788. УПОТРЕБЛЕНІЕ УГОЛЕВЪ на заводахѣ, въ ремеслахѣ и въ домашнемѣ хозяйствѣ сдѣлалось теперь чрезвычайно обширнымѣ.

Угодье соединенное съ желѣзомѣ, составляетѣ сталь; а съ сѣрою и селитрою, порохѣ.

Уголь хотя не составляетѣ собственно навоза для удобренія пашень, однакожѣ онѣ, по свойству своему и цвѣту, можетѣ полезнымѣ быть, собирая

въ себя солнечную теплоту и удерживая ее долго, равно какъ и сырость воздушную; сверхъ того онъ способствуеѣ образованію кисло-угольнаго газа, которой для распеній необходимъ. Онъ также ишпребляеѣ и разныхъ вредныхъ распеніамъ насъкомыхъ.

Какъ онъ вбираеѣ въ себя сырость изъ воздуха, то и употребляетъ для ишпребленія ея въ каменныхъ, особливо, спроеніяхъ; да онъ же, будучи худымъ проводникомъ теплоты, долго ее удерживаетъ, не пропусая въ тѣла его окружающія; почему и употребляетъ для сохраненія ея шамъ, гдѣ эѣо шребуеѣся.

5789. Уголь употребляетъ для дѣланія черныхъ карандашей § 1428, ивовой лучше другихъ; для поправленія испортившейся воды, негодной для пипья §§ 536—538; для поправленія постнаго масла § 2860; для очищенія меда § 2831; для поправленія попортившагося мяса § 3128; для превращенія простой водки въ похожую на Французскую § 627; для просвѣпленія сахарнаго сиропа § 5001—5004 и проч.

5790. **ОЖИВЛЕНІЕ ЖИВОТНАГО УГЛЯ, УПОТРЕБЛЯЕМАГО НА САХАРНЫХЪ ЗАВОДАХЪ.** Уголь употребленный для процѣживанія сахарныхъ сироповъ, соединяеѣся съ часпицами ихъ, и болѣе для шакого же употребленія дѣлаеѣся не способнымъ; почему и искали способа опдѣлить отъ него соединившіяся съ нимъ часпицы сиропа, и уголь сдѣлать опять способнымъ для процѣживанія, что назвали *оживленіемъ цгля*. Въ Франціи *Дероне*, *Пайень*, *Бурлье* и *Плювине* производяѣ эѣо посредствомъ особаго снаряда, въ кошоромъ уголь перекаляющъ; въ Россіи же *Г. Яковлевъ* нашелъ слѣдующее простое средство:

Уголь по вынутіи изъ цѣдилки перешираеѣся перегоннымъ уксуомъ, потомъ складываеѣся въ кадку и ставится въ такое мѣсто, гдѣ бы теплота была не ниже 15° по Реомюр. Уголь чрезъ сушки, иногда же и скорѣе, а иногда позже,

смотря по щелочности сиропа, который онъ обезцвѣчивалъ, начнешь приходить въ броженіе, и дней чрезъ пять совершенно окисаешь.

Этотъ уголь, сдѣлавшійся кислымъ, надобно перемышь въ холодной водѣ и высушишь; послѣ чего можно его употреблять для процѣживанія сироповъ, и когда процѣживаніе окончится, вновь оживлять сказаннымъ образомъ, что можно повторять до неопредѣленнаго еще числа разовъ.

Оживленный уголь дѣйствуетъ на сиропы совершенно одинаково, какъ и свѣжій.

5791. Въспомо уксуса, Профессоръ Гейманъ полагаетъ употреблять обыкновенныя дрожжи, въ маломъ количествѣ, не болѣе 4, или 5%; которыя, по опытамъ его, производятъ также въ нечистомъ животномъ углѣ броженіе, и еще скорѣе нежели уксусъ.

Что уголь достаточно окисъ, узнается потому, когда онъ сдѣлается совершенно рыхлымъ, между тѣмъ какъ онъ слегается очень крѣпко сначала, когда его положатъ въ кадку.

5792. УПОТРЕБЛЕНІЕ ДРЕВЕСНЫХЪ УГОЛЕВЪ ВЪ ВОЛЕЗНЯХЪ. Уголь для употребленія въ этихъ случаяхъ—лучшій березовый; но можно брать и всякой, какой случится, только онъ долженъ быть теплый и совершенно перегорѣлой; то есть, чтобъ не издавалъ отъ себя синяго пламени. Его надобно очистишь отъ золы, обдушъ, и тогда уже сплосчь въ порошокъ, и просѣять сквозь сито.

а) Употребленіе угля внутри:

1) Когда изъ рта не пріятно пахнетъ, даже и въ здоровомъ состояніи; 2) когда опрыгается прогорклымъ масломъ, или другимъ жирнымъ веществомъ, или непріятною кислою; 3) въ поносахъ безъ лихорадки; 4) дается и дѣтямъ въ тѣхъ же случаяхъ, или когда испражненія ихъ имѣютъ противную кислую вонь; 5) въ легочной чахоткѣ соединенной съ воспаленіемъ или изверженіемъ уже гнойныхъ мокротъ, въ гнилыхъ горячкахъ, желчныхъ и въ цынѣ.

Взрослымъ даеся уголь раза два или при вѣ сушки, отъ половины до цѣлаго золотника, въ чистой водѣ (отъ половины до цѣлой столовой ложки), а дѣтямъ отъ половины до цѣлой чайной ложечки.

5793. *Снаружи* угольнымъ порошкомъ присыпають вонючія язвы, какѣ то: засмарѣлыя и цынготныя; присыпавши же ихъ, (а присыпашь надобно раза два или при вѣ сушки), покрываютъ ихъ корпѣю; гдѣ же не удобно присыпашь, шамъ лучше намазывать холщинныя вешошки угольнымъ порошкомъ, смѣшаннымъ съ смесанною или свѣжимъ коровьимъ масломъ, и ихъ прикладывать къ язвамъ; перемѣняя же ихъ, надобно язвы обмывать опваромъ корня репейника или конского щавля.

Когда ешь шолуди на головѣ, то обмывши ее теплою водою, прикладываетъ къ шолудямъ холщинныя вешошки, угольнымъ порошкомъ съ смесанною намазанная, и перемѣняетъ ихъ раза два, при вѣ сушки.

Весьма хорошо угольнымъ порошкомъ чистишь зубы, для сбереженія ихъ въ здоровомъ состояніи.

УГОРЬ, УГРИ.

5794. *Средство противу угрей на лицѣ и носу.* Надобно взять:

Намфоры 4 драхмы.

Рому 4 унца.

Смѣшашь и примачивашь лице по утру и ввечеру.

5795. *Другое средство отъ угрей.* Умывашь лице уксусомъ, въ которомъ растворенъ вишневый клей въ такомъ количествѣ, чтобы растворъ былъ нѣсколько клеекъ. Но никакъ не должно мазать лица мазями и жирными веществами. Причина угрей вѣроятно есть внутренняя, которую можешъ испребити только искусный медикъ.

УДА, УДКА.

Способы ловить удою рыбу: см. §§ 4815—4822.

УДАВКА; УДАВЛЕННЫЙ.

5796. ПОДАНИЕ ПОМОЩИ УДАВИВШИМСЯ. 1) Снять потчасъ съ шеи удавившагося пеплю, остерегаясь, чтобы не уронить пѣла; 2) вынесъ пѣло на свѣжій воздухъ и раздѣвши, положишь пакъ, чтобы голова лежала повыше; 3) Спрыскивать лице и грудь холодною водою, лишь ее на голову, или обложить ее снѣгомъ, либо льдомъ; класъ также около шеи пошеница, намоченныя холодною водою и уксусомъ; 4) переть виски уксусомъ, либо нашатырнымъ спиртомъ, поднося ихъ къ носу; 5) вдывать въ ротъ воздухъ; 6) ставишь клиспиры изъ воды и уксуса; 7) переть суконками и щетками все пѣло, а особливо грудь, спину, ладони и подошвы ногъ; 8) когда удавившійся чувствуетъ, и будетъ въ состояніи глотать, то вливать ему въ ротъ по ложкѣ теплой воды или чаю съ уксусомъ.

УЖАЛЕНИЕ.

5797. ЛЕЧИТЬ УЖАЛЕНИЕ НАСѢКОМЫМИ. Когда пчела, оса или другое насѣкомое ужалишь, то вынувши жало изъ пѣла, мазаешь ужаленное мѣсто деревяннымъ теплымъ масломъ, или другимъ какимъ нибудь, какъ то: коноплянымъ, льнянымъ, или смешаню нѣсколько разъ въ день.

5798. ДРУГОЕ СРЕДСТВО УНИЧТОЖАТЬ ОПУХОЛЬ И МГНОВЕННО УНИМАТЬ БОЛЬ ОТЪ УЖАЛЕНИЯ ПЧЕЛЪ И ДРУГИХЪ НАСѢКОМЫХЪ. Опухоль и боль отъ ужаленія разныхъ насѣкомыхъ, и отъ ожоги крапивой, можно потчасъ же уничтожить весьма простымъ средствомъ: стоитъ только напереть больное мѣсто сокомъ какого-нибудь ароматнаго расшенія, напримѣръ: богородицкой справы, мяшъ, маіорана, розмарина и т. под. Если эти расшенія слишкомъ сухи, то ихъ надобно смочить небольшимъ количествомъ слюны, и, такимъ образомъ, намазать ранку.

Чистая перпеншинная эссенція составляетъ столь-же надежное средство, для унянія боли отъ ужаленія осы и другихъ насѣкомыхъ, и даже змѣй.

УЗИКЪ.

5799. ПОЛЬЗА УЗИКА, ЗАВЯЗНАГО КОРНЯ, ДОМВРОВКИ (*Tormentilla erecta*, *L.* Дв. 8). Это растеніе растетъ по лѣсамъ, кустарникамъ и другимъ мѣстамъ всей Россіи. Оно заслуживаетъ особенное вниманіе кожевниковъ, пошому что корень его имѣетъ очень много дубильнаго начала, и имъ выдѣлываютъ скоро и прочно кожи; для этого употребленія корень надобно выкапывать въ Маѣ и Іюнѣ. Корнемъ, съ примѣсю калиновыхъ ягодъ, красятъ шкани и кожи въ красивый и прочной красной цвѣтъ, подгошовивши сперва ихъ квасцами.

Корень опваривши въ водѣ, пьютъ въ шѣхъ болѣзняхъ, копорыя перебуѣтъ стягивающихъ средствъ, каковы сушь: поносы и кровосеченія, буде нѣтъ воспаленія; употребляютъ также эшотъ опварѣ въ полосканьяхъ и промывательныхъ. Лечатъ и скотъ эшою правою, когда у него бываетъ кровавая моча.

УЗОРЫ.

5800. ЛЕГКІЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ УЗОРЫ НА РАЗНЫХЪ ТКАНЯХЪ ДЛЯ ВЫШИВАНЬЯ. Всѣмъ извѣстенъ способъ, какимъ швеи наводятъ данные имъ рисунки или узоры на вышиваемыя шкани. Рисунокъ прокалываютъ по всѣмъ очершаніямъ булавкою, и прикрѣпивши на впяленной кусокъ шкани, проводятъ по сдѣланнымъ булавкою скважинамъ узелокъ съ угольнымъ мѣлкимъ порошкомъ, сдѣланный изъ кисеи. Такимъ образомъ порошокъ угля назначенъ главнымъ очершанію рисунка, копорыя выводятся далѣе перомъ или цвѣшнымъ карандашемъ, смотря по цвѣту шкани. Въ эшомъ способѣ два неудобства: или надобно швеѣ умѣть вмѣстѣ и рисовать, чтобы набитой углемъ узоръ выводилъ хорошо перомъ или карандашемъ; или, если она нѣго дѣлать не умѣетъ, набивать узоръ нѣсколько разъ постепенно, чтобы угольной порошокъ, не будучи ничѣмъ закрѣпленъ, не скоро высыпался.

5801. *Треволь и Регуде въ Франціи*, придумали для набиванія узоровъ, вмѣсто угля, такіе порошки, которыя легко укрѣпляющіяся на шканихъ, безъ всякой рисовки перомъ или карандашемъ. Эти порошки состояющія слѣдующимъ образомъ: *Для зернаго порошка*, на бѣлыя и свѣшлаго цвѣта шкани, сплавляютъ сперва въ глиняномъ горшечкѣ маслику (*mastic en larmes*), прибавляютъ къ ней тридцатую часть воска и масла, или жидкой смолы, и наконецъ кладутъ туда же нѣсколько мѣлко сшертой сажы, смотря по густотѣ требуемой черноты; мѣшаютъ смѣсь желѣзною лопаточкою, и когда она вся хорошо расплавилась и сдѣлается въ составѣ ровною, то выливаютъ въ бумажныя коробочки. Когда пригошовленная такимъ образомъ черная масса остынетъ и затвердѣетъ, то ее толкутъ въ самый мѣлкой порошокъ, просѣиваютъ и употребляютъ для набиванія узоровъ какъ порошокъ угля. Чтобы закрѣпить порошокъ на шкани, то надобно держать ея нѣсколько времени, по набитіи узора, надъ жаровнею, или гладить горячимъ утюгомъ. Въ послѣднемъ случаѣ надобно класть подъ утюгъ на узоръ неклеющую бумагу, чтобы рисунокъ не разперся.

5802. *Для бѣлаго порошка* сплавляютъ также маслику въ муравленомъ горшечкѣ на легкомъ огнѣ, прибавляютъ къ ней тридцатую часть бѣлаго воска, и когда смѣсь хорошо разойдется, то примѣшиваютъ надлежащее количество хорошихъ бѣлилъ (*blanc d'argent*), мѣшаютъ и посупаютъ далѣе какъ съ предвидущимъ составомъ.

УКРОПЪ.

5803. **РАЗВЕДЕНІЕ УКРОПА.** Въ Россіи разводятъ въ огородахъ два сорта укроповъ: *укропъ обыкновенный* (*Anethum graveolens*, *Linn. Ш. XI. 19*) и *укропъ волоской или фенхель* (*An. foeniculum*, *Linn. Ш. XII. 19*). Что касается до укропа обыкновеннаго, то его сначала сѣютъ весною въ легкую и

жирную землю; и если онъ однажды завелся въ огородѣ, то безъ всякаго труда растетъ очень часто сильнѣе, нежели бы того желали. Сѣмяна его всходятъ чрезъ 6 или 8 дней и сохраняютъ свою силу при года.

5804. СѢМЯНА ВОЛОСКАГО УКРОПА, всходятъ чрезъ при недѣли и удерживаютъ растительную силу свою отъ 3 до 4 лѣтъ. Въ огородахъ разводятся преимущественно Италіанской. сладкой фенхель, отличающійся тѣмъ, что стебли его гораздо тверже и сѣмяна крупнѣе. Сѣмяна сѣются въ началѣ Мая въ землю хорошо взрытую и удобренную, на тепломъ и всегда освѣщаемомъ солнцемъ мѣстѣ, рядами въ маленькія бороздки, отстоящія одна отъ другой отъ 5 до 6 дюймовъ; можно сѣять ихъ въ Апрѣлѣ въ умѣренно теплой парникѣ, и когда уже не лзя будетъ опасаться ночныхъ морозовъ, пересаживать въ вышесказанную землю рядами въ бороздки на одинъ футъ разстояніемъ; пока растенія не оправятся, должно ихъ поливать и всегда держать чисто. Въ концѣ Сентября вынимаются кусты бережно съ корнями и сохраняются въ погребѣ въ сухомъ пескѣ, а въ слѣдующую весну сажаются опять въ огородъ, и тогда пускаютъ они чрезвычайно сильные стебли, и въ концѣ Августа приносятъ очень много спѣлыхъ сѣмянъ.

Въ теплыхъ сторонахъ можно оставлять фенхель на зиму въ саду; только обсыпать его землею и покрывать соломой, чтобы защитить отъ зимнихъ морозовъ.

5805. УПОТРЕБЛЕНІЕ УКРОПА СЫКНОВЕННАГО. Листья, зонтики и сѣмяна, какъ пряности употребляются различнымъ образомъ въ хозяйствѣ. Недозрѣлыя сѣмяна и листья кладутъ въ огурцы при ихъ соленіи, также въ кислую капусту, и проч. сѣмяна въ хлѣбъ, колбасы и п. п.

Волоской укропъ имѣетъ запахъ и вкусъ гораздо пріятнѣе, и пошому ѣдятъ его сырой съ солью, Про-

ванскимъ масломъ, уксусомъ и перцомъ, шакъ какъ салатъ; а приготовленные стебли въ уксусъ мѣшаютъ съ нѣжными салатами, чтобы возвысить ихъ вкусъ. Сѣмя кладутъ въ хлѣбы, колбасы, солятъ съ ними рыбу и т. п. Также весьма хорошъ онъ для приготовления въ уксусъ маленькихъ огурчиковъ и очень возвышаетъ ихъ вкусъ. Если растенія разсадишь на футъ разстоянiемъ одно отъ другаго, хорошо очищать и землю между ними взрыхлять, тогдаютъ они бѣлыя и нѣжныя шишки, которыя бываютъ почти крупнѣ селлерейныхъ. Испалiяны считаютъ ихъ большимъ лакомствомъ. Сѣмяна наливаютъ кипяткомъ, и женщины пьютъ ихъ для умноженiя молока.

Листья въ то время, какъ растенiе цвѣтитъ, красятъ подготовленную квасцами шерсть, въ желтый цвѣтъ.

УКСУСЪ.

5806. Уксусъ можно приготовлять изъ всѣхъ тѣхъ вещей, которыя можно привести въ винное броженiе. Такимъ образомъ уксусъ приготовляется: изъ виноградныхъ винъ и винограда, изъ яблокъ, грушъ и другихъ плодовъ; изъ сидра, пива, виннаго отгону, березовицы, сахару, меду, молока и проч. и перегонкою изъ деревьевъ. Уксусъ изъ лучшихъ виноградныхъ винъ сдѣланный есть и лучший всѣхъ.

5807. **УКСУСЪ ИЗЪ ВИНОГРАДНЫХЪ ВИНЪ.** (*Рейнскiй*)
Самой легкой способъ приготовления его въ не большомъ количествѣ, состоитъ въ томъ, что вливаютъ въ бочонокъ по ровну воды и хорошаго вина, и кладутъ туда же лоповъ 6 или и болѣе, смотря по количеству вина и воды, домашнего печенаго ржаного хлѣба. Этомъ бочонокъ ставятъ въ теплое мѣсто на 8 дней, закрывъ втулку холстиною, но не затыкая пробкою, чтобы воздухъ проходилъ внутрь. По прошествiи 8 дней, уксусъ готовъ; его процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки.

Если больше положено вина противу воды, то уксусъ выйдетъ лучшимъ, и когда онъ удастся, хорошимъ, то очень долго не поршишся. Лѣшомъ можно приготавливать его на солнцѣ дня въ 3—4.

5808. везпереводной уксусъ. 6 золошниковъ полченана виннаго камня, смочить крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и пославить въ теплѣе мѣсто на двое сутокъ; послѣ чего передѣлать винной камень въ шарики и опустить ихъ въ бушылъ самаго крѣпкаго ренскаго уксуса; изщипать въ лоскушки листы почтовой бумаги, или тонкую льняную вешонку, и опустить въ уксусъ же: отъ этого сдѣлается гнѣздо. Когда надобно употребить этотъ уксусъ, то опустивъ бушылъ его, влить въ него столько же дождевой воды, и въ нѣсколько дней уксусъ получитъ прежнюю крѣпость. Такимъ образомъ, чрезъ доливаніе на мѣсто вынутаго количества уксуса, дождевой воды, уксусъ этотъ никогда не переведется.

5809. уксусъ изъ виннаго отгону. Наполнивши дубовый бочонокъ виннымъ отгономъ, остающимся отъ выгона изъ раки горѣлки, положить въ него ломоть ржанана хлѣба, намазаннаго медомъ и небольшое количество гороха, или пашоки, распертой съ клюквою, зашкнувши этотъ бочонокъ поставить въ тепломъ мѣстѣ подлѣ печки; не трогать его и не болтать, пока отгонъ закиснетъ, что чрезъ нѣсколько времени и послѣдуетъ. Отгонъ превратится въ хорошій уксусъ, и произведетъ въ бочонокъ гнѣздо, или такъ называемую уксусную машку *, которая какъ скоро сдѣлается, то и пойдетъ уже уксусъ на всегда непрерывно; надобно только при всякомъ выниманіи на расходъ, дополнять бочонокъ опять отгономъ или ракою, или окрѣплымъ медомъ, или окислымъ винограднымъ виномъ.

* Такъ называютъ слизистое и тягучее вещество, образующееся въ уксусѣ, стоящемъ очень долго въ одной посудѣ.

Такимъ же образомъ дѣлають уксусъ изъ опгона, собираемаго при двоеніи водокъ; если же дѣлать его изъ самой раки, то уксусъ выйдетъ отличной доброты.

5810. уксусъ изъ горѣлки :

Пѣнной горѣлки.	1 ведро.
Изюму.	8 фунт.
Изюмныхъ вѣпочекъ.	8 — —
Сибирской соли.	3 — —
Меду сыраго.	11 — —

Влишь рѣчной воды 6 вѣдръ въ котелъ, положишь шуда медъ и вскипятишь; пѣну сняшь и охладить шакъ, какъ парное молоко; потомъ изюмъ и его вѣпки, соль и вино положишь въ 8-вѣдерный сѣ желѣзными обручами бочонокъ, налешь его вскипаченою прежде сѣ медомъ водою, шакъ, чтобъ бочонокъ не совсѣмъ былъ полонъ, поставишь его на печь, подложивъ подъ него доски и въ продолженіе 8 дней шрясть почаще, закрывъ вшупку шряпкою, кошпору по бокамъ прибить гвоздями. Когда уксусъ будетъ готовъ, то изъ бочонка выпустить одно или болѣе вѣдро, и въ замѣнъ шого на каждое вѣдро влишь въ бочонокъ по шпофу пѣнаго вина и добавлять рѣчною вскипаченною, но уже простывшею, водою. Если уксусъ начнетъ слабѣть, то можно прибавить шуда два фунша изюму, фунтъ Сибирской соли и 2 шпофа пѣнаго вина; для спуску же уксуса, гвоздь у бочонка сдѣлать не внизу, а въ срединѣ, а для пробы уксуса буравчикомъ провернуть дырочку и сдѣлать шканшикъ.

5811. **приготовленіе уксуса древеснаго.** Изъ деревъ пережигаемыхъ въ уголь, выпекають: деготь и кислоша, кошпоя сперва названа была *кислотою пригорѣло-древесною* пошому, что ее считали особымъ веществомъ; но шеперь дознано уже совершенно, что она ничто иное есть, какъ кислоша уксусная (чрезвычайно крѣпкой уксусъ), смѣшанная сѣ перегнатымъ древеснымъ масломъ (дегшемъ).

Эпопѣ нечистой уксусѣ можно доставать при обыкновенномѣ пережиганіи дровѣ въ угольѣ, въ большемѣ видѣ, или въ кострахѣ; но гораздо лучшимѣ онѣ выходитѣ, когда пережигаютѣ дрова въ закрытыхѣ сосудахѣ.

Для этого кладутѣ дрова въ желѣзные или чугунные большіе цилиндры (реторты), лежащіе въ особой печкѣ, и потомѣ разводятѣ въ ней огонь. Пары выходящіе изѣ дровѣ, лежащихѣ въ ретортахѣ, проводящіяся по желѣзнымѣ трубамѣ, въ большія бочки, которыя до $\frac{3}{4}$ своей высоты стоятѣ въ водѣ, и снаружи могутѣ охлаждаться быть посредствомѣ льда, снѣга, холодной воды. Сперва осѣдаетѣ въ нихѣ пригорѣлое масло, соединенное съ пятою частью смолы и могущее замѣнять деготь, а наконецѣ кислота въ жидкомѣ видѣ. Она имѣетѣ темный цвѣтѣ, пахнетѣ пригарью, иногда содержитѣ въ себѣ и уксусокислый нашатырь. Угольный газѣ и газѣ угольной окиси, которые иногда шутѣ же освобождаются, улетаютѣ въ воздухѣ, или приводящіяся опять въ печь, гдѣ они сгораютѣ.

Сначала идетѣ много водянистой свѣтло-желтой кислоты, и мало пригорѣлаго масла, а потомѣ болѣе масла а меньше кислоты; за то она крѣпче и цвѣтомѣ темнѣе.

5812. превращеніи кислоты въ уксусѣ. Кислота при пережженіи деревьевѣ въ уголь выходящая, имѣетѣ непріятный запахѣ и вкусѣ; а чтобы очистишь отѣ нихѣ и сдѣлать ее сходную съ виннымѣ уксусомѣ, поступаютѣ слѣдующимѣ образомѣ: къ кислотѣ прибавляютѣ, осьмую часть по ея вѣсу угольного порошка, хорошо раскаленного въ закрытомѣ желѣзномѣ сосудѣ; эту смѣсь кладутѣ въ бочку и оставляютѣ въ ней дней 8, кашая бочку каждый день по два или по три раза.

Давши кислотѣ постоять дня два спокойно, сливаютѣ жидкость посредствомѣ крана вѣланнаго въ бочку на нѣсколько дюймовѣ по выше дна; оставшееся въ бочкѣ уголье перемываютѣ чистою водою

и высушиваютъ. Такой вновь раскаленной уголь годится опять для того же употребленія.

Сливаю съ угля кислосу вливаютъ въ кубикъ, и чтобы она не пригорѣла, прибавляютъ къ ней 16-тую часть по вѣсу, угольного порошка, потомъ перегоняютъ ее до тѣхъ поръ, пока выйдетъ шестнадцатая ея часть изъ кубика по объему.

Выходящая сперва при этой перегонкѣ жидкость есть слабая водянистая кислота; она сильно пахнетъ пригарью, и потому должно ее собирать особо. Когда перейдетъ изъ кубика около осьмой части перегоняемой жидкости, тогда начинаютъ печь чистая кислота до самого конца.

Къ этой кислотѣ мало по малу приливаютъ известковую воду до тѣхъ поръ, пока вся кислота насытится известкою, т. е. пока синяя лакмусовая бумага не будетъ болѣе отъ ней краснѣть. Это будетъ уксусокислая известь, растворенная въ водѣ.

5813. Между тѣмъ растворяютъ глауберовую соль (сѣрноокислой натрѣ) въ чешырехъ частяхъ воды противу ея вѣсу, и этого раствора, при безпрестанномъ помѣшиваніи, прибавляютъ къ уксусокислой извѣсткѣ столько, сколько нужно. Смѣсь дѣлается мутною, и образуется осадокъ на днѣ сосуда, это гипсъ (сѣрноокислая известь); прочая же жидкость есть растворъ уксусокислаго натра. Процѣдивши небольшое ея количество, прибавляютъ къ ней еще глауберовой соли, и когда она не будетъ болѣе мутнѣться, то соли болѣе не прибавляютъ.

Жидкость съ осѣвшего на дно гипса сливаютъ, и самой осадокъ споласкиваютъ водою, и потомъ всю эту жидкость въ желѣзномъ коплѣ выпариваютъ до тѣхъ поръ, пока ея останется половина по объему противу того, сколько было древесной кислоты; послѣ чего даютъ ей остынуть, тогда ее процѣживаютъ и выпариваютъ до суха, и потомъ расщепливаютъ, пока она превратится вся

въ угольную массу не раскаляясь, и когда, будучи вынута на пробу, растворена въ кипячей водѣ, и процѣжена, будетъ чиста и свѣтла какъ вода; тогда вынимають ее изъ кошла, и давши ей остынуть, взвѣшиваютъ ее, разбиваютъ въ маленькіе кусочки, промываютъ кипячею водою до тѣхъ поръ, пока она потерѣетъ весь соленой вкусъ.

5814. Эту растворъ выливаютъ въ мѣдной кубокъ оловяннымъ колпакомъ, и холодильною трубою, и прибавляютъ претью часть по вѣсу противу того, что всаила расплавленная масса, сѣрной крѣпкой кислоты (купоросное масло), напередъ разбавленной половиною частію холодной воды; какъ только эта смѣсь остынетъ, то ее перегоняютъ всю до суха. Перешедшая въ приемникъ жидкость есть чистая *уксусная кислота*, свѣтлая какъ вода. Ее разводятъ дождевою водою, прибавляя ее столько, чтобы она имѣла такую крѣпость, какую обыкновенно имѣетъ *уксусъ*.

5815. Эта уксусная кислота преимущественно годится для приготовления въ ней плодовъ и для дѣланія черныхъ чернилъ.

Если же надобно эту кислоту превратить въ уксусъ, точно такой, какой изъ вина готовится, то на оксофтъ этой кислоты кладется 1 фунтъ хорошаго меда, полфунта виннаго камня въ хрустальхъ, которыя сперва разводятъ въ надлежащемъ количествѣ кипячей воды и еще приливаютъ 5 шпофовъ хорошаго пѣннику. Всю эту смѣсь оставляютъ стоять въ бочкѣ недѣли 3 или 4; изъ этого выйдетъ отлично хорошій уксусъ.

5816. **УПОТРЕБЛЕНИЕ УКСУСНОЙ ДРЕВЕСНОЙ КИСЛОТЫ.** Она теперь во многихъ мѣстахъ по своей дешевизнѣ замѣняетъ дорогую уксусную кислоту, на заводахъ и фабрикахъ: для подготовки желѣзныхъ листовъ для луженія; въ красильняхъ, особливо для черныхъ и темныхъ цвѣтовъ, которые отъ ней дѣлаются и красивѣе и прочнѣе; для сбе-

реженія мяса и другихъ животнохъ шѣлѣомъ порчи, для копченія мяса и рыбы безъ дыму; для доспавленія дереву большей прочноспи, и для пригопшвенія разныхъ солей.

5817. **уксусъ малиновыѣ.** Очистивши малину отъ всѣхъ поспороннихъ зеленыхъ часпей, раздавши ее и выжатъ изъ ней сокъ, давши же ему отспостояться, перелишъ въ бочонокъ, выполосканный хорошимъ горячимъ уксусомъ, поспавишъ въ теплое мѣсто, и дашъ ему закиснуть.

Можно его и заквасишъ ржанымъ хлѣбомъ, намазаннымъ медомъ.

5818. **спосовъ пригшготовлять крѣпкой уксусъ изъ меду.** Для соспавленія такогш уксуса надобно взять чистой рѣчной воды. . . . 14 шшофовъ, хорошей горѣлки. 3 ——— хорошего крѣпкагш уксусу : . . . 3 ——— меду 3 фунша. чернагш ржанагш хлѣба 1 ——— виннагш камня 16 лошовъ.

Сверхъ того нуженъ дубовой бочонокъ такой величины, чшобы въ него могло вмѣститься отъ 30 до 32 шшофовъ; всего лучше, если и прежде уже былъ въ немъ уксусъ, и онъ имѣешъ вшшлочное ошверстїе широкое *.

Воду надобно вскипятишъ въ мѣдномъ кошлѣ; не худо если онъ будетъ и вылуженъ хорошо, и

* Если гдѣ можно достать большїя глинныя кружки или кубышки, хорошо выжженныя, но не муравленныя вшштри, и которыя бы могли вмѣщать въ себѣ по 6, 8 или 10 шшофовъ воды, и пришомъ имѣли бы нѣсколько широкое горло, шш онъ будущъ еще лучше деревянныхъ бочонковъ. Кувшины, бывающїе съ зельцерскою водою, шшаже могутъ для шшго годиться. Въ эту посуду кладешся медъ, хлѣбъ и виннагш камень и вливаюшся вода, пѣнины и уксусъ по ровну, и горлышки ихъ закрываюшся холстиною, а сосуды спавяшся въ тепное мѣсто. Когда уксусъ поспѣешъ, тогда переливаюшъ его изъ кубышекъ въ бочну, гдѣ онъ ошспавиваешся.

попомѣ всыпать въ него винной камень столченной въ порошокъ, положить также и медь, и безпрестанно все это мѣшая, до тѣхъ поръ кипящия, пока винной камень совершенно разойдется; послѣ чего жижу процѣдишь сквозь холстину.

Когда эта жижа столько остынетъ, что рука можешь сносить ее теплоту, тогда перелишь ее въ бочонокъ, куда влишь и пивникъ.

5819. Хлѣбъ разрѣзывается на маленькіе кусочки, величиною съ грецкой орѣхъ, кладется въ немуравленной горшокъ, наливается уксусомъ и нагревается крѣпко, но не кипящия; поддержавши хлѣбъ въ такой температурѣ нѣсколько минутъ, чтобы онъ совершенно промокъ уксусомъ, всю смѣсь выливаютъ въ бочонокъ, запыкаяютъ его втулкою и кашаютъ нѣсколько минутъ, чтобы всѣ части жидкости хорошо между собою смѣшались; послѣ чего, ототкнувши втулку, ставятъ бочонокъ близъ теплой печки, а отверстіе втулочное закрываютъ толстою рѣдкою холстиною, чтобы только мухи и другія насѣкомыя не могли падать въ него, а жидкость между тѣмъ имѣла бы сообщеніе съ наружнымъ воздухомъ, что необходимо нужно для скорѣйшаго превращенія ее въ уксусъ. Бочонокъ въ такомъ состояніи бываетъ отъ 6 до 8 недѣль, пока жидкость, въ немъ находящаяся, сдѣлается очень крѣпкимъ уксусомъ.

5820. Готовой уксусъ спускаютъ съ осадка, на днѣ лежащаго, посредствомъ крана или гвоздя до тѣхъ поръ, пока не начнешь печь мушная жидкость, и такимъ образомъ получаютъ уксусу около *двадцати четырехъ* шпофовъ.

Этотъ уксусъ надобно перелишь въ меньшей бочонокъ, налить его полнымъ, и заткнувши крѣпко втулку, поставишь въ погребъ.

Такимъ образомъ приуготовленный уксусъ бываетъ очень чистъ и крѣпокъ, имѣетъ хорошій вкусъ и запахъ, и ни въ чемъ не уступаетъ луч-

шему виноградному (ренскому) уксусу; сверхъ того имѣетъ еще то преимущество предъ виннымъ, что не такъ легко плѣснѣетъ, почему для пригошовленія въ немъ фрукшовъ весьма способенъ.

5821. Если для дѣланія этого уксуса, вмѣсто одной большой бочки, взять при маленькихъ бочонка, изъ которыхъ въ каждомъ могло бы помѣщаться отъ 11 до 12 шпофовъ, то уксусъ сдѣлается еще скорѣе.

Уксусъ и хлѣбъ нужны только при первомъ дѣланіи уксуса; въ послѣдствіи же кислой опсѣдъ отъ него, на днѣ бочки осѣдающійся замѣнитъ обѣ эти вещи. Кто захочетъ эпитъ уксусъ пригошавлять въ большемъ количествѣ, тогдѣ можетъ опредѣлить для того особую комнату, которую можно топить всегда, и какъ теплога должна быть въ комнатѣ непрерывно одинаковая (отъ 18 до 20 градусовъ по Реомюровому термометру), то дѣланіе уксуса будетъ еще скорѣе, и въ этомъ случаѣ маленькіе бочонки лучше бочекъ.

5822. молочной уксусъ. Хотя сыворопки не можно считатъ уксусомъ, но въ нѣкоторыхъ мѣстахъ замѣняютъ ею уксусъ, какъ для приправы кушанья, такъ и для питья вмѣсто лимонада, да и самый уксусъ дѣлаютъ изъ сыворопки, прибавляя къ ней винной камень или медъ.

Шведскій Химикъ Шееле показалъ способъ дѣлать изъ молока уксусъ. На горшокъ молока берутъ 6 столовыхъ ложекъ водки, вливаютъ ее въ молоко и болтаютъ: потомъ это молоко разливаютъ въ бутылки и, заткнувши ихъ порядочно, ставятъ въ теплое мѣсто; молоко скоро начинаетъ киснуть, и тогда надобно по временамъ, а именно чрезъ пять или шесть дней, открывать бутылки на нѣсколько минутъ, чтобы воздухъ, освобождающійся во время броженія молока, могъ выходить вонъ. Это молоко чрезъ мѣсяцъ сдѣлается хорошимъ уксусомъ, которой, процѣдивши чрезъ

положенцо, разливаютьъ по бупылкамъ и берегутъ на холодѣ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Голландіи, гдѣ приготавливаютъ давно уже уксусъ изъ молока: сперва варятъ сыворопну съ телячьимъ сычужкомъ, отъ чего уксусъ бываетъ кислѣе и свѣтлѣе; въ другихъ же мѣстахъ прибавляютъ къ молоку еще нѣсколько обыкновеннаго меда, отъ чего этотъ уксусъ получаетъ очень хорошій цвѣтъ и пріятный вкусъ, а особливо если настаивать его еще эстрагономъ, мяшою, и ш. п.

5823. уксусъ муравейный. Если поставишь въ средину муравейной кучи, муравленой горшокъ, котораго внутренность вымазана медомъ; то муравьи въ великомъ множествѣ набѣзутъ въ него, и тогда надобно тотчасъ обдать ихъ горячею водою; отъ чего въ тожъ самое время сдѣлается уксусъ, крѣпостію не уступающій ренскому уксусу. Его процѣживаютъ сквозь чистую тряпочку и берегаютъ для употребленія. Этотъ уксусъ заготовлять слѣдуетъ въ Маѣ и Іюнѣ мѣсяцахъ.

Уксусъ этотъ имѣетъ весьма хорошее дѣйствіе въ разныхъ болѣзненныхъ припадкахъ.

Когда намочишь эшимъ уксусомъ платокъ и привязать къ головѣ, то въ короткое время облегчится головная боль, произшедшая отъ угара, или солнечнаго зноя.

Когда эшимъ уксусомъ обтирать лице, то не только кожа отъ того сдѣлается мягка и нѣжна, но лице очищается отъ угрей и отъ всякихъ прыщей; также истребляется эшимъ средствомъ и солнечный огаръ.

5824. уксусъ изъ наливокъ. Когда ягоды, остающіяся послѣ разныхъ наливокъ, налить водою и поставишь въ тепломъ мѣстѣ или на солнцѣ, то можно получить хорошій уксусъ, который бываетъ вкуснѣе и острѣе, смотря по тому, чѣмъ были налиты наливки, горѣлкою ли, или винограднымъ виномъ, или Французскою водкою. Уксусъ ошмѣн-

наго вкуса и крѣпости выходить изъ гущи нали-
вокъ, которыя были налиты на варенье.

5825. способъ дѣлать крѣпкой пивной уксусъ,
или изъ солоду. Для сдѣланія придцати шпофовъ
его нужно:

Ячменнаго солода на воздухъ суше- наго.	9 фунт.
Пшеничнаго солода.	3 — —
Воды.	40 шпоф.
Пивныхъ бѣлыхъ дрождей.	8 лотов.
Хорошаго уксуса.	2 шпоф.

Оба сорта солода надобно смолоть, или сполочь
не очень мѣлко, и смѣшавши ихъ хорошенько вмѣ-
стѣ, положить въ деревянную кадочку и влить ту-
да теплой, какъ парное молоко, воды 8 шпофовъ, и
все порядочно вымѣшавъ; потомъ прилить кипя-
тку 30 шпофовъ, и вновь порядочно вымѣшавши,
накрыть кадку и дать ей стоять при часа.

Этотъ пивной запоръ переливается въ малень-
кую кадку, имѣющую два дна, изъ которыхъ въ
верхнемъ просверлено множество скважинъ, (мож-
но также вмѣсто дна употребить рѣшето); на дно
настилагся солома, чшобы сусло могло спекать
чистое, котораго спекаетъ около 30 шпофовъ.
Когда оно остынетъ до 15 град. по Реомюр. тер-
мометру, т. е. сдѣлается почти такъ тепло, какъ
парное молоко, то разливается въ маленькіе бо-
чонки или кадочки, и съ дрожжами хорошо переме-
шивается; потомъ бочонки или кадочки накрыва-
ютъ и оспаваютъ въ покоѣ.

Въ бочонкахъ скоро начинается броженіе, и ко-
гда сусло перебродитъ, и не слышно будетъ болѣе
никакого въ немъ шипѣнія, тогда его сливаютъ по-
средствомъ гвоздя или крана, находящагося на пол-
тора вершка выше кадочнаго дна, и при этомъ
такъ, чшобы ни дробины, ниже другихъ кавихъ
либо сорныхъ часшей не спекало, а одна только
чистая жидкость. Къ чистому суслу приливаютъ
сказанное количество готоваго уксуса, которой

напередъ надобно вскипятитъ ; потомъ всю эту смѣсь переливаютъ въ бочку, наполня ею 3/4 всего ея пространства.

Эту бочку, не запыкая вшукую, зимою ставятъ близь печки, а лѣтомъ въ такомъ мѣстѣ на солнцѣ, гдѣ дѣйствуетъ оно сильнѣе; по прошествіи 5 или 6 недѣль получится крѣпкой и хорошій уксусъ.

5826. Во время образованія уксуса составляется на поверхности окисляющейся жидкости темная вязкая кора, въ это же время и на днѣ бочки опсѣдаетъ мушная матерія.

Чтобы уксусъ отъ обѣихъ этихъ матерій очиститъ, то его переливаютъ въ другую бочку, сливая одну только самую чистую часть, и наливши полную бочку, запыкаютъ плотно вшукую, и ставятъ въ холодной погребѣ, гдѣ уксусъ со временемъ совершенно опсѣивается.

Деревянная посуда, въ которой и прежде находился уксусъ, способнѣе другой для дѣланія уксуса; если же такой посуды нѣтъ, то надобно ее для того приготовить, т. е. влить въ нее нѣсколько шпофовъ горячаго уксуса, и зашкнувши ее, около часа уксусъ въ ней болтаетъ; послѣ сего уксусъ вылишь вонъ, вскипятитъ его вновь и опять выливши въ посуду, такимъ же образомъ болтаетъ въ ней; или зашкнутые боченки капать по полу, чтобы въ ихъ части уксусомъ хорошо напишались.

Такимъ образомъ приготовленный пивной уксусъ бываетъ свѣтелъ какъ вода, имѣетъ пріятной запахъ и крѣпкой кислой вкусъ. Если же кто хочетъ придать ему желшовой цвѣтъ, тошъ можетъ положить въ него нѣсколько пережженного сахара.

Еще надобно замѣтитъ, что можно пиво превратитъ въ уксусъ *, бросивъ въ него обгорѣлыхъ березовыхъ щепъ.

* Здѣсь показано приуготовление уксуса въ небольшомъ количествѣ для дому; но можно его изъ этихъ же веществъ и такимъ же образомъ приуговлять и въ боль-

5827. **уксусъ изъ плодовъ.** Набравши яблокъ и грушъ, изрѣзавъ ихъ въ куски, положишь въ кадку, накрывъ веретнемъ и оставишь ихъ на нѣсколько дней киснуть, даже гнить; дней чрезъ восемь все это крошево разбрюзгнешь, придешь въ броженіе, и на верху окажешь такую пѣна, какая обыкновенно бываетъ при броженіи пива. Тогда произшедшій отъ этого броженія сокъ выцѣдишь въ спускникъ, находящійся въ днѣ кадки. Гвоздь спускника во время броженія надобно очень осторожно вынимать, приподнимая по немногу вверхъ, потому что сокъ отдѣляется изъ этого крошева только каплями; когда же гвоздь вынуть со всѣмъ, то вмѣстѣ съ жидкостью выпечетъ не только много яблочной и грушевой гущи но даже выпадутъ и кусочки. Выцѣженному соку надобно дать время отстояться. Этотъ сокъ отдѣляется изъ плодовъ очень чистымъ и свѣплымъ. такъ, что если не свѣшишь, то весь онъ спечетъ до капли чистымъ.

Сперва уксусъ этотъ бываетъ не очень крѣпкъ; но однакожъ имѣетъ, очень пріятный кислый вкусъ. Чшобы онъ не терялъ своей крѣпости, и не выпаривался, можно собирать его въ поставленные глиняные кувшины, или кружки имѣющія крышки. Когда они будутъ полны, то ихъ поставишь въ умѣренно теплое мѣсто, гдѣ броженіе снова начинается, и уксусъ дѣлается крѣпче; должно только смотрѣвъ, чшобъ уксусное броженіе не перешло въ броженіе гнилое. Изъ чешырехъ чешвериговъ яблочнаго и грушеваго крошева можно получить отменно хорошаго уксуса шесть шшофовъ.

Для этого уксуса, нѣтъ надобности въ спѣлыхъ и отборныхъ плодахъ, но можно брать и неспѣлую падалицу; впрочемъ изъ созрѣвшихъ грушъ уксусъ выходитъ лучше, нежели изъ яблокъ. Чѣмъ долѣе онъ стоить, тѣмъ дѣлается крѣпче, такъ что по прошествіи года нельзя будетъ употреблять его безъ подмѣси воды.

шомъ количествъ на уксусныхъ заводахъ; для чего должна быть особая теплая комната, гдѣ бы уксусное броженіе могло скорѣе происходить.

5828. уксусъ изъ сахару. Распустишь въ дубовомъ бочонкѣ фунтъ сахара въ 8-ми фунтахъ дождевой воды; влишь шуда же капель 50 сѣрной бѣлой кислоты, и столько же спирта виннаго камня: бочонокъ поставишь еѣ избѣ на печь, но не очень горячую. Этомъ уксусъ сперва имѣетъ непріятный запахъ, но постоявши подолѣ въ одинакомъ теплѣ, шеряетъ его, и дѣлается крѣпкимъ.

5829. приготовленіе уксусовъ для стола и для дамскаго туалета. Лучшие столовые уксусы и пахучіе шуалетные, какіе обыкновенно получающся изъ Франци и другихъ мѣстъ, суть ничто иное, какъ чистой крѣпкой уксусъ, съ примѣсью какого нибудь прянаго пахучаго распишельнаго вещества, или пахучаго перегоннаго масла. — Ихъ приготовляють съ одною какою нибудь пахучею правою, а иногда и съ нѣсколькими.

5830. а) уксусъ столовой лимонной. Сперши съ нѣсколькихъ лимоновъ цедру, наливають на 12 ея лошовъ, 6 штофовъ уксуса, и завязавши бушлы пузыряремъ, выставляютъ недѣли на двѣ на солнце, или спавятъ въ теплѣе мѣсто на столько же времени; потомъ жидкость сливають, остатокъ процѣживаютъ,—и уксусъ готовъ.

5831. б) уксусъ столовой розовой. На 4 фунта самыхъ пахучихъ центифольныхъ розовыхъ цвѣтовъ, отъ которыхъ отдѣлены чашечки, наливають 6 штофовъ уксуса и поступаютъ какъ съ лимонною цедрою (§ 5870).

5832. в) уксусъ сложной для салата. Для этого берутъ по 6 лошовъ: травы мятной, чабра, шалоту и чесноку; да по 1 лошу травы кудрявой мяты и лимонной цедры. Эти травы берутся свѣжія и наливаются 6 штофами уксуса. Настаиваютъ же ихъ по двѣ недѣли и сливаютъ.

5833. г) уксусъ эстрагонной. Два фунта свѣжей травы эстрагона наливаютъ 6 штофами уксуса, настаиваютъ его, и во всемъ поступаютъ какъ и съ другими.

5834. д) **УКСУСЫ ПАХУЧІЕ ДЛЯ ТУАЛЕТА.** Для при-
готовленія ихъ пребуется крѣпкая уксусная ки-
слопа, которая достається перегонкою обыкновен-
наго крѣпкаго уксуса изъ стеклянныхъ реторшъ;
потомъ; для доставленія уксусной кислотъ еще
большей крѣпости, ее замораживаютъ, чтобы вся
вода, которая еще въ ней оспалась, замерзла; оспа-
ющаяся же жидкость есть самая сильная уксусная
кислота: ее сливаютъ и отдѣляютъ отъ замерз-
шей части; а для составленія пахучаго уксуса, смѣ-
шиваютъ съ какимъ нибудь пахучимъ перегоннымъ
масломъ или и съ нѣсколькими.

Такъ наприм. дѣлается *уксусъ бергамотный*, ко-
гда съ шпофомъ уксусной кислоты смѣшавши одинъ
лошъ настоящаго бергамотнаго масла, перегоня-
ютъ его изъ реторшы. *Уксусъ гвоздичный* дѣлает-
ся также перегонкою шпофа уксусной кислоты
съ 1 лошомъ настоящаго гвоздичнаго масла; *Ла-
вандный уксусъ* выходитъ изъ 1 шпофа уксусной
кислоты и 3 драхмъ настоящаго лаванднаго масла
и ш. д.

5835. **УКСУСЪ ПРОТИВУСКОРВУТНЫЙ, или УКСУСЪ
ЧЕТЫРЕХЪ РАЗВОЙНИКОВЪ.** Въ стеклянную бутыль
положить цвѣшковъ розмарина, шалфея, мяты, рушъ,
лаванды, каждаго по 15 золотниковъ; прибавить
корицы, гвоздики, мускатнаго орѣха — каждаго по
2 золотника; налить на это 4 шпофа крѣпкой
уксусной кислоты и настаивать въ теплотѣ 15 или
20 дней и долѣе. Потомъ уксусъ процѣдить, приба-
вить 1½ лоша камфоры, растворенной въ неболь-
шомъ количествѣ крѣпкаго виннаго спирта и 1
лошъ розмариннаго масла. Эшотъ уксусъ должно
беречь въ бутылкахъ крѣпко закупоренныхъ.

Его считаютъ весьма дѣйствительнымъ предо-
хранительнымъ средствомъ противъ заразитель-
ныхъ болѣзней, для чего моютъ имъ руки, и съ водою
разведши, полощутъ ротъ.

5836. **УКСУСЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ, НЕ УСТУПАЮЩІЙ СА-
МОМУ КРѢПКОМУ ВИННОМУ ИНОСТРАННОМУ.** Нару-
бить въ корытѣ незрѣлыхъ яблокъ точно такъ,

какъ капустное крошево, положишь въ надочку, оставишь ихъ такъ лежать дня три или четыре, пока они пожелтѣютъ и сдѣлаются мягче. Потомъ сполочь ихъ въ деревянной ступѣ и выжать въ прессѣ сокъ, котораго одно вѣдро влишь въ двухъ-вѣдерный бочонокъ. и еще одну осьмуху того же сока вскипятишь, и положи въ него два фунта чистой папки, шесть золотниковъ зернистаго перца и одинъ фунтъ изюма, вскипятишь еще раза два со всѣми спеціями и влишь въ бочонокъ, въ который влило вѣдро сока; наконецъ влишь туда же буылку дрождей изъ хорошаго бѣлаго винограднаго вина, и осьмуху хорошаго пѣннаго вина, очищеннаго посредствомъ угля такъ, чтобы оно не имѣло обыкновеннаго своего запаха. Бочонка не закупоривать, а сверхъ впулки заклеить самой рѣдкой холстиной, и поставивъ его въ теплое мѣсто, всякой день болтать раза два или три, отъ чего уксусъ скорѣе сдѣлается: это продолжать недѣль шесть или мѣсяца два; потомъ, неспрогая его, дать ему устояться недѣли двѣ, а по прошествіи этого времени, полегоньку слить.

5837. На оставшуюся гущу можно влить вѣдро рѣчной воды, вскипятивъ ее прежде, и положи въ нее папки половинную пропорцію, перцу, изюму и пѣннаго вина столько же, какъ и прежде; дрождей винограднаго вина класъ не нужно; послѣ чего, заклеивъ, впулулочное отверстіе какъ сказано, поставишь въ теплое мѣсто на столько же времени, болтать, и во всемъ поступать, какъ сказано выше. — Второй уксусъ будетъ почти такъ же крѣпокъ, какъ и первый, который такъ бываеиъ острѣе и силенѣе, что его безъ воды почти не лзя употреблять.

5838. славыи уксусъ сдѣлать крѣпкимъ. Выставишь уксусъ въ бочонокъ, или другой какой-либо посудинѣ, которая не портилась отъ морозовъ, во время сильнаго зимняго мороза на воздухъ, то онъ замерзнетъ или превратится въ ледъ, но не весь; внутри посуды останешся конечно не много но самый крѣпкій уксусъ, для полученія котораго должно расколотъ осторожно ледъ надъ

накою нибудь посудю, слишь въ нее не замерзшій укусъ и беречь въ приличномъ мѣстѣ.

5839. щеелевъ способъ сберегать долго укусъ везъ порчи. Для этого надобно поступать слѣдующимъ образомъ: разливши укусъ по бушкамъ, поставивъ ихъ на огонь въ котлѣ, налитомъ холодною водою, и поваривши такимъ образомъ нѣсколько времени (минутъ 15), вынуть бушки изъ котла когда уже вода въ немъ совсѣмъ остынетъ и заткнуть ихъ. Такимъ образомъ можно сберечь укусъ чрезъ нѣсколько лѣтъ даже въ бушкахъ, до половины только наполненныхъ, безъ всякой порчи.

5840. способъ, поправить укусъ испортившійся. Мѣлко сшолченаго виннаго камня положить въ крѣпкой укусъ, и держать въ немъ нѣсколько времени, потомъ высушить на солнцѣ, и положить его въ испортившійся укусъ. Количество его должно быть различное, по различному количеству испорченнаго укуса.

5841. способъ, красный укусъ сдѣлать вѣлымъ. На каждый шпофъ краснаго укуса влить по три или чепыре ложки молока, взболтать все, и потомъ давши постоять въ покой нѣсколько часовъ, процѣдить сѣвезъ пропускную бумагу; если же за однимъ разомъ укусъ не сдѣлается свѣлымъ, то приливаютъ къ нему вновь столько же молока и поступаютъ такимъ же образомъ. Молоко сѣдаясь отъ укусу, соединяется съ цвѣтною его частию, и такимъ образомъ его освѣляетъ.

5842. укусная сухая матка. Она дѣлается для заквашиванія вновь приготовляемаго укуса, и по той причинѣ, что долго можетъ сохраняться безъ порчи, можно брать ее съ собою въ дорогу, и когда понадобится, шопчасъ сдѣлать изъ нее хорошій укусъ. Дѣлаютъ же ее изъ самыхъ крѣпкихъ укусовъ, которыми напишываютъ другія вещи.

1) Кладутъ винной бѣлой камень, хорошо перемятый, дней на десять въ крѣпкой ренской укусу;

послѣ вынувъ его, высушиваютъ на солнцѣ. Послѣ чего опять на столько же дней кладутъ въ свѣжій уксусъ, и вынувши, опять высушиваютъ, а потомъ толкутъ въ порошокъ, и берегутъ въ стеклянкѣ.

Или: можно толченый винный камень, положивши его на шарелку, налить крѣпкимъ виннымъ уксусомъ, и исподоволь на легкомъ огнѣ его выпарить, и это повторишь разовъ 6—8. Половины чайной ложечки этого порошка, когда наприм.: дорогою понадобится уксусъ, довольно положишь въ рюмку винограднаго вина, и въ минушу сдѣлается хорошій уксусъ; а если положить чайную полную ложку не въ вино, а въ воду, то она сдѣлается кислою какъ уксусъ.

2) Мякишъ горячаго ржанаго хлѣба, положишь въ ренской крѣпкой уксусъ, и держашъ въ немъ столько, чтобъ онъ размокъ; послѣ чего вынуть его и высушишь; потомъ опять положишь въ крѣпкой уксусъ, и также вынувши высушишь. Это надобно повторишь разовъ до 4-хъ, и наконецъ сполочь въ порошокъ.

3) Высушишь не спѣлыхъ кислыхъ вишенъ, каменики, также самыхъ кислыхъ яблокъ, потомъ сполочь ихъ, налить крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и замѣсить изъ нихъ тѣсто, которое переваливши въ камышки, высушить на солнцѣ, и въ банкѣ беречь для употребленія.

5843. СПОСОБЪ УЗНАТЬ НЕПОДДѢЛЬНОЙ УКСУСЪ И ОТЛИЧИТЬ ЕГО ОТЪ ПИВНАГО. Если налить уксусъ въ стеклянку и болтать, то хорошій винный уксусъ, когда перестанутъ болтать его, сдѣлается шпичатымъ, и на немъ сверху непримѣнно будутъ никакихъ пузырьковъ или пѣны, какая бываетъ на уксусѣ пивномъ, какъ бы онъ крѣпокъ не былъ. Чѣмъ долѣ кипятишь винной уксусъ, тѣмъ онъ крѣпче дѣлается, а пивной уксусъ чрезъ то дѣлается слабѣе.

5844. СПОСОБЪ УЗНАТЬ ПОДДѢЛКУ УКСУСА СЪРЬЮЮ КИСЛОТОЮ, которая дѣлаетъ его крѣпче. Стоитъ

только въ подозрѣваемой въ поддѣлкѣ уксусѣ, положишь не множию мѣла, и буде въ уксусѣ есѣ сѣрная кислота, то она потчасѣ соединится сѣ мѣломъ и составитѣ нерастворимый гипсѣ. Солянокислая баришта въ этомѣ случаѣ еще лучше.

5845. *польза и употребленіе уксуса въ возлѣз-
нѣхъ.* Уксусѣ составляетѣ одно изѣ отличнѣй-
шихъ лекарствъ. Для *внутренняго* употребленія
онѣ обыкновенно разводится большимъ или мень-
шимъ количествомъ воды, и весьма полезенѣ въ
желчныхъ и другихъ горячкахъ, ослабляя сильный
жаръ, утоляя жажду и производя испарину. Онѣ
полезенѣ въ острыхъ накожныхъ сыпяхъ, кори, кра-
сухъ, въ какихъ случаяхъ пьютѣ его вмѣстѣ сѣ на-
стоемъ бузиновыхъ цвѣтовъ. Онѣ есть изѣ числа
лучшихъ лекарствъ въ случаѣ обильнаго вредныхъ
грибовъ. Надобно потчасѣ произвести рвошу, вы-
пивши смѣсь изѣ трехъ частей уксуса и одной части
пашоки; когда же кончишѣ рвошу, то пийте воду,
смѣшанную сѣ небольшимъ количествомъ уксуса.

5846. Особливо же полезно *употребленіе уксуса
наружное* въ кровошеченіи изѣ носа, ушей, десенъ
и проч.

Уксусѣ какѣ самѣ по себѣ, такѣ смѣшанный сѣ
тѣстомъ или хлѣбомъ, и прикладываемый къ го-
ловѣ, унимаетѣ головную боль.

Въ цыпгѣ, антоновомъ наружномъ огнѣ, гнилой
сливной оспѣ, въ гнилыхъ горячкахъ прикладыва-
ютѣ уксусѣ въ видѣ припарки сѣ пахучими пра-
вами, камфарою, къ груди, брюху, рукамъ и но-
гамъ больного.

Въ нервной горячкѣ, ущемленныхъ грыжахъ, въ
упорномъ запорѣ на низѣ, спавяшѣ клистиры изѣ
уксуса, разведеннаго по поламъ сѣ водою; въ жа-
бѣ и другихъ болѣзняхъ горла уксусѣ служитѣ
хорошимъ полосканьемъ.

Уксусные пары, втягиваемые въ носѣ, и прохо-
дящіе даже до горла, очень облегчаютѣ насморокъ,
жабу, кашель и даже грудныя воспаленія.

Укусные пары. которыми припариваютъ груди женщинамъ послѣ родовъ, облегчаютъ испечение молока изъ груди, и ошвращаютъ шѣмъ окръп-лоснѣ ихъ, а также помогаютъ заживать случив-шимся уже въ нихъ нарывамъ; надобно только смотрѣшь, чшобы пары доходили до груди не горячіе, а тепловашые.

Весьма хорошо также для произведенія поща во многихъ случаяхъ, шереть все нѣло губкою. смоченною теплымъ укусомъ; н это надобно дѣ-лать подѣ одѣломъ, чшобы не простудиться.

5847. Куреніе укусомъ, поливая имъ раскален-ное какое нибудь желѣзо, или кирпичъ, да и просто брызганье имъ комнатѣ, поправляетъ нечисшой воз-духъ въ комнатахъ, а особливо гдѣ лежатъ боль-ные. Особливо для куренія весьма полезно упо-треблять укусъ, настоянный одною или и нѣ-сколькими пахучими швами.

УКУШЕНІЕ.

5848. укушеніе змѣею. Чѣмъ помогать въ ша-номъ случаѣ. показано въ §§ 1254—56; но вотъ еще простое средство, а именно: табачная маслянистая матерія, собирающаяся въ чубукахъ при куре-ніи табака; она почищается върнымъ лекарст-вомъ отъ ядовитого укушенія змѣею; надобно топ-часъ по укушеніи, помазать больное мѣсто этою матеріею, погрѣвъ ее нѣсколько; когда она начнетъ обсыхать, то вновь намазать, чшо продолжатъ до тѣхъ поръ, пока опухоль опадетъ: тогда уже боль-ной въ опасности, и дня черезъ при будетъ со-вершенно здоровъ. Не должно забывать важную предосторожность, для недопущенія яду сообщиться съ кровью той часши нѣла, въ которую онъ излитъ; надобно около больного мѣста, какъ сверху, такъ и снизу, перевязать руку или ногу (часши чаще всего подверженныя уязвленію), плаш-комъ или полотенцемъ крѣпко, но не болѣе какъ на одинъ часъ, пока табачная матерія начнетъ свое дѣйствіе.

УКУШЕНІЕ ВЫШЕНОЮ СОВАКОЮ ИЛИ ВОЛКОМЪ. См.
§§ 1128—1133.

УЛЕЙ.

Изображенія ульевъ находятся въ собраніи рисунковъ къ Лексикону надлежащихъ.

УМОЛОШЬ.

5849. ЛЕГКІЙ СПОСОБЪ ОПРЕДѢЛЯТЬ ХЛѢВНЫЙ УМОЛОШЬ. Если хлѣбъ (рожь, пшеница, овесъ, и проч.) чистъ безъ сора, и вязь его довольно ровная, такъ, что каждый снопъ имѣетъ шесть или семь четвершей въ окружности; то не трудно опредѣлить, сколько четвериковъ дастъ каждая копна: надобно выбрать изъ какого нибудь снопа самой большой колосъ и сосчитать его зерна; число десятковъ ихъ равняется числу мѣръ. Многіе опыты показали, что погрѣшность бываетъ весьма незначительная.

УМЫВАНЬЯ.

5850. ОТЛИЧНАЯ ВОДА ДЛЯ ПРИДАВАНІЯ ЛИЦУ ВѢЛИЗНЫ. Изщепать Венеціанскую мыловку въ листочки, и съ такимъ же количествомъ сѣры пережигать, пока эша смѣсь побѣлѣетъ: тогда столочь ее мѣлко, просѣять и перемышь въ большомъ количествѣ горячей воды. Когда вся соленость вымоеется, то наклонишь посудину, воду слишь, а оставшуюся гущу варить, покуда вся жидкость выйдетъ парами; когда же эшотъ составъ высохнетъ, то пережигать его еще въ сильномъ огнѣ два часа; потомъ взявъ эшой перезженной маперіи фунтъ, столочь съ двумя унцами нашатыря въ порошокъ, всыпать въ сплянку и поставить въ сырое мѣсто, на примѣръ: въ погребъ, гдѣ эшотъ составъ превратится самъ собою въ жидкость прекраснаго жемчужнаго цвѣта; тогда оспаеется только бережно сплянку нагнуть и чистую жидкость слишь.

5851. ВОДА, ПРИДАЮЩАЯ ЛИЦУ ОТМѢННУЮ СВѢЖЕСТЬ. Смѣшавши вмѣстѣ полпора шпофа вино-

граднаго уксуса, 16 золотниковъ лучшаго рыбаго клея, 16 золотниковъ мушкашнихъ орѣховъ и полфунша меду или пашоки, положить все въ кубикъ и гнать на маломъ огнѣ, а потомъ въ выгнать воду положишь немного краснаго сандала, для приданія ей красноваго цвѣта.

Когда нужно эшою водою умываться, то сперва умышься чистою простою водою съ мыломъ, а потомъ уже вытерешь лице перегснною водою; и не обтираешь его полотенцемъ до суха.

УПРАВИТЕЛЬ.

5852. Управитель недвижимаго имѣнія или помѣстья безъ всякаго сомнѣнія есть весьма важный человекъ для помѣщика, принужденнаго по чему либо ввѣрить управленіе своего имѣнія постороннему лицу. Для избѣжанія часто случающихся въ такихъ обстоятельствахъ непріятностей, вотъ нѣкоторыя опытныхъ людей мѣнія.

5853. а) Какъ можно рѣже переимѣнять управителей: во многихъ случаяхъ полезнѣе, удерживать того управителя, который уже нѣсколько лѣтъ сряду распоряжалъ имѣніемъ, даже если бы онъ и не совсѣмъ соотвѣтствовалъ ожиданіямъ хозяина, чѣмъ поручать имѣніе новому человеку, который, какъ само собою разумѣется, пока не познакомясь съ мѣстностями, не можетъ принести много пользы. Каждый новый управитель имѣетъ свои мысли о выгодахъ; каждый почти имѣетъ разныя понятія о пользѣ той или другой отрасли хозяйства; и вотъ отъ чего часто случается въ имѣніяхъ то, что одинъ устроилъ, то другой управитель опять уничтожаетъ, устраиваетъ другое, что опять новымъ его преемникомъ уничтожается.

5854. б) Управленіемъ недвижимыми имѣніями занимающіеся нерѣдко люди всякаго званія, и довольно часто даже такіе, которые, проводивъ большую часть прежней жизни своей въ другихъ занятіяхъ, переходятъ вдругъ къ управленію имѣніемъ, безъ

основательныхъ познаній въ дѣлахъ, касающихся до сельскаго хозяйства, и принимающія за это дѣло, будучи принуждены собственнымъ импересомъ, или недоспашкомъ средствъ, снискивать себѣ пропитаніе другими способами.

Конечно управители должны получать за свои труды награду, соразмѣрную ихъ способностямъ, ихъ трудамъ и величинѣ того имѣнія, которое имъ ввѣряется. Но въ чемъ она должна состоять? Эта награда обыкновенно бываетъ въ Россіи прозякаго рода, именно :

1) Годовое жалованье, съ предоставленіемъ иногда еще нѣкоторыхъ маловажныхъ выгодъ, какъ то: полученія провизіи для шюла, позволенія держать на господскомъ содержаніи нѣсколько скота, лошадей и пр. и пр.

2) Назначеніе небольшого годоваго жалованья и сверхъ того нѣкоторыхъ процентовъ съ чистаго дохода имѣнія.

3) Назначеніе однихъ процентовъ съ дохода имѣнія.

5855. Всѣ эти три рода имѣющіе свои выгоды и свои неудобства. Годовое жалованье, представляетъ ту выгоду для помѣщика, что можно вѣрнѣе расчитывать расходы, нужные на содержаніе своего хозяйства; имѣетъ однакожъ слѣдующее неудобство: управитель, зная, что онъ, по условію своему, долженъ получать всегда извѣстную сумму, не имѣетъ никакихъ побудительныхъ причинъ, спараться о улучшеніи ввѣреннаго ему имѣнія и о умноженіи дохода съ него; ему довольно того, чтобъ имѣніе не приходило въ упадокъ, и содержалось въ томъ порядкѣ, въ какомъ онъ принялъ его; почему онъ полагаетъ излишнимъ, прилагать о немъ особенное стараніе. Между тѣмъ, помѣщикъ, считая долгомъ управителя, чтобъ онъ употреблялъ всѣ усилія и всѣ свои способности въ его пользу, пребудетъ того, и вошъ рождается первой поводъ къ неудовольствіямъ, которой далѣе и далѣе обыкновенно доходитъ наконецъ до того, что

помѣщику и управителю надобно разстаться другѣ съ другомъ. Годовое жалованье съ проценнами, или одни проценны, болѣе или менѣе, побуждаютъ управителя къ дѣятельнымъ стараніямъ о умноженіи помѣщичьяго дохода; могутъ однако легко произвестъ и то, что онѣ, изыскивая средства къ умноженію временнаго дохода съ имѣнія для собственнѣйшей своей пользы, выпуститъ изъ виду или безъ намѣренія, или нарочно, выгоды, могущія служить въ пользу имѣнія *на будущее время*; отъ этого не рѣдко, мало по малу имѣніе приходитъ въ упадокъ, и дѣло обыкновенно кончится тѣмъ, что управитель, истоща имѣніе, и видя уже, чрезъ нѣсколько времени, что оно не можетъ болѣе давать того дохода, который оно давало прежде, оставляетъ его помѣщику, который тогда, какъ это чаще всего случается, даже съ большими пожертвованіями, не можетъ довести имѣнія до прежняго состоянія. Сверхъ того, могутъ происходить еще болѣе особыя непріятности, между помѣщикомъ и управителемъ, которыхъ всѣхъ и исчислишь трудно.

5856. Но какъ избѣжать этихъ непріятностей и разстройствъ имѣнія? и какое условіе лучшее съ управителемъ, чтобы съ одной стороны онъ былъ обезпеченъ за свои труды, а съ другой труды его обращались въ истинную пользу имѣнія?

Изъ всѣхъ трехъ упомянутыхъ родовъ награжденія управителей, кажется, выгоднѣйшимъ для помѣщика безъ сомнѣнія есть первый т. е. выдача жалованья, и если найти средство, побудитъ при томъ управителя къ большому усердію, то во всякомъ случаѣ этотъ родъ вознагражденія будетъ надежнѣе прочихъ. Почти всѣ помѣщики убѣждены въ необходимости этого, и потому они, или подаютъ своимъ управителямъ, при самомъ опредѣленіи ихъ, надежду на единовременныя награды при оказаніи ими особенныхъ стараній; или общающъ имъ, по выслугѣ извѣстнаго числа лѣтъ, въ награду извѣстную сумму, или же наконецъ стараются пріохотить по возможности къ долговре-

менному продолженію службы общаніемъ выдачи какого либо пенсіона до смерти.

5857. Что касается до общаній, то они, исключая не многихъ случаевъ, обыкновенно или вовсе не исполняются въ послѣдствіи, или не въ свое время, или очень рѣдко. По большей части даже не можно винить въ томъ владѣльца, который живучи вдали отъ своего имѣнія, часто или не видитъ тѣхъ выгодъ, которыя управитель ему доставляетъ, вовсе не знаетъ о томъ, или сперва желаетъ удостовѣриться, точно ли стоитъ управитель награжденія; иногда не находить приличнаго случая, и отъ того отлагаетъ безпрестанно производство награды до того времени, пока наконецъ управитель, обманувшись въ своей надеждѣ, начинаетъ сомнѣваться въ томъ, будутъ ли когда либо его особенныя труды оценены надлежащимъ образомъ, и самъ станетъ ослабѣвать въ своей ревности, а тогда уже конечно награжденія были бы вовсе не кспати.

Часто къ сожалѣнію, случается и то, что помѣщикъ получа о дѣйствіяхъ своего управителя отъ стороннихъ лицъ, невѣрные свѣденія, вовсе отназываетъ въ общанной наградѣ; и если управитель, чувствуя свои заслуги, и убѣдившись въ успѣхѣ своихъ стараній, будетъ обманутъ въ своихъ надеждахъ хотя одинъ разъ, тогда общанія теряютъ для него вовсе свою цѣну; и не должно удивляться, когда онъ въ такомъ случаѣ дѣлается изъ ревностнаго помощника, весьма хладнокровнымъ къ пользамъ помѣщика смотрителемъ.

5858. Чтоже касается до общанія выдачи въ награжденіе извѣстной суммы, по прошествіи извѣстнаго числа лѣтъ службы, то и это весьма мало можетъ поощрять управителя къ дѣятельности и усердію; ибо кто отвѣчаетъ ему, что помѣщикъ, общавши извѣстную награду за службу, на примѣръ 10-ти лѣтъ, продержавши его 9½ года, не уволитъ его въ послѣдней четверти года и тогда конечно останется въ правѣ, не выдавать ему

общанной суммы? Наконецъ что касается до общанія пенсіоновъ, то и это весьма не надежно, и по дальновременности, и по многимъ другимъ причинамъ. Изъ этого видно, что эти способы не могутъ ни возбудить къ большей ревности, ниже упрочить управителя на долго.

5859. Нѣтъ сомнѣнія, что управитель, какъ скоро увѣрился, что имѣетъ мѣсто, которое не только можетъ удовлетворить настоящимъ его нуждамъ жизни, но и можетъ обезпечить его, когда онъ со временемъ увеличится, будетъ всячески стараться удерживать это мѣсто за собою, сколько то отъ него зависить; т. е. будетъ стараться служить съ усердіемъ, чтобы въ прошивномъ случаѣ не дать повода владѣльцу, со временемъ отказать ему отъ службы. Нѣтъ сомнѣнія и въ томъ, что управитель пробывши нѣсколько времени на одномъ мѣстѣ, приобретаешь не только вообще болѣе опытности и познанія въ своемъ дѣлѣ, но познакомившись болѣе и съ мѣстными обстоятельствомъ ввѣреннаго ему имѣнія, можетъ всегда дѣйствовать съ большею пользою, чѣмъ при вступленіи въ должность.

Надобно принять въ соображеніе и то, что почти всѣ люди, занимающіеся управленіемъ чужими имѣніями, суть люди женатые, у которыхъ, при умноженіи семействъ ихъ, умножаются ихъ собственныя потребности; и чѣмъ долѣе они живутъ, тѣмъ болѣе чувствуютъ необходимости, стараться объ обезпеченіи своего содержанія при старости лѣтъ, или при могущей наконецъ случиться неспособности, заниматься своимъ дѣломъ, а назначенное имъ первоначально жалованье не всегда можетъ соотвѣтствовать ихъ положенію въ послѣдствіи; слѣдовательно справедливость пребудетъ, соразмѣрно увеличенію ихъ собственныхъ нуждъ, увеличить ихъ доходы.

5860. Основываясь на всемъ этомъ, казалось бы весьма полезнымъ, если бы каждый помѣщикъ, нанимая, управителя, условился, соразмѣрно тому време-

ни, которое послѣдній проведетъ въ его службѣ, увеличивая его жалованье и, чтобы положить тому твердое основаніе, и привести въ соразмѣрность съ жалованьемъ, которое обѣщается ему первоначально, можно бы прибавлять ему ежегодно по извѣстному количеству процентовъ условленнаго жалованья. Самая лучшая пропорція могла бы быть для этого: назначеніе прибавки за каждый годъ противъ прежняго, по десяти процентамъ того жалованья, которое ему назначается первоначально; такъ, на примѣръ управителя, нанимающійся за 1000 руб. въ годъ, получитъ это жалованье только за первый годъ, за второй же получитъ 1100 руб., за третій 1200 руб., и ш. д.; тогда, который нанимается за 2000 руб. получитъ за второй годъ 2200 руб. за третій 2400 руб. и ш. д.

5861. Управитель, договоренный на такомъ основаніи, будетъ стараться всячески, видя въ томъ собственную свою пользу, продолжая, сколько можно, долѣе службу свою на одномъ мѣстѣ: въ чемъ онъ можетъ успѣть не иначе, какъ усердною, старательною и честною службою. Но чтобы еще болѣе поощрить его къ такой службѣ, то можно будетъ къ сему условію еще добавить то, что помѣщикъ предоставляетъ себѣ право, во всякое время уволить своего управителя, предваря о томъ его за три или четыре мѣсяца. По такому условію, владѣлецъ, какъ скоро увидитъ, что управитель не стоитъ болѣе того повышенія жалованья, которое дается ему по условію, то можетъ уволить его; а управитель, долженствующій всегда этого опасаться, но желая удержаться на своемъ мѣстѣ, конечно будетъ всячески стараться, быть достойнымъ того жалованья, которое онъ получаетъ. Такимъ образомъ главная цѣль предположенія, кажется, была бы достигнута! — Если же показалось бы, что такое умноженіе жалованья можетъ со временемъ увеличиться до того, что имѣніе того не вынесло бы, то, кромѣ права, во всякое время уволить управителя, есть еще средство помѣщику,

назначить такое умноженіе только до извѣснаго времени, на примѣрѣ: до испеченія 10 лѣтъ, или до того времени, покуда жалованье, по этому счисленію, будетъ составлять двойное количество первоначально назначеннаго (что при 10 процентахъ, должно быть въ 11 лѣтъ, при 9 въ 12 и т. д.) Кажется, впрочемъ, что всякое имѣніе не только вынесетъ это умноженіе; но помѣщикъ на вѣрно останетъ еще при такихъ условіяхъ, въ большихъ барышахъ. Что значитъ на примѣрѣ 100 руб. при доходѣ съ имѣнія, за управленіе котораго платится по 1000 руб. въ годъ? Одна выгодная продажа, одно дѣлательное распоряженіе управителя, можешь наградить эту прибавку въ нѣсколько кратъ. Сверхъ того дѣлается и нѣкоторое сбереженіе эими условіемъ, принявши въ разсужденіе то, что помѣщикъ, при такомъ условіи, которое выше изяснено, избавляется отъ выдачи единовременныхъ наградъ, потому что они становятся тогда не нужны, когда цѣль ихъ достигается другимъ образомъ.

УРИНА.

5862. **ЗАПОРЪ УРИНЫ (МОЧИ) ИЛИ ТРУДНОЕ ЕЯ ИСПРАЖНЕНІЕ**, см. § 3010—3011.

Легеніе не держанія урины. Если она происходитъ отъ слабости всего тѣла, то надобно тѣло укрѣпить горькими и желѣзными лекарствами, хиною, вахшою и проч. Весьма хорошо въ этомъ случаѣ помогаетъ слѣдующій составъ: взять желѣзныхъ не ржавыхъ опилокъ, хинной корки и корицы, и каждой изъ этихъ вещей по чешыре золотника положишь въ бутылку, налить порпвейномъ или мадерою; по прошествіи сутокъ слить и процѣдить настой. Этого настоя пьютъ три раза въ день по столовой ложкѣ.

Недержаніе мочи отъ старости, едва ли излечимо.

УТКА.

5863. **РАЗВЕДЕНІЕ УТОКЪ.** Ушки, пшцы водяныя, и потому водить ихъ въ большемъ количествѣ

выгоднѣ шамб, гдѣ есть близко рѣки, озера или большіе пруды. Ушки несутъ много и припомѣ вкусныхъ яицъ, что въ хозяйствѣ не маловажная вещь. Для перьевъ и пуху выгоднѣ водить въ хозяйствѣ бѣлыхъ утокъ, потому, что по большому сходству съ гусиными ихъ пуха и перьевъ, онѣ цѣнятся выше пестрыхъ утокъ. Ушки понимаются въ Февралѣ, Мартѣ и Апрѣлѣ. Въ Февралѣ, селезень начинаетъ уже бѣгать за ушками; одного селезня достаточно для 10—12 утокъ. Они любящъ понимаются лучше всего на водѣ при плаваніи. Ушки для завода годны бываютъ отъ шрехъ до чешырехъ лѣтъ.

Ушки начинаютъ класть яйца въ Мартѣ мѣсяцѣ, при наступленіи теплой весенней погоды; передъ кладкою готовятъ также себѣ гнѣздо изъ перекусанной соломы. Хорошая ушка кладетъ по яйцу каждой день, и наноситъ отъ 40 до 60 и болѣе яицъ. Чтобы она продолжала нестись, то надобно яйца изъ гнѣзда ея вынимать, оставляя только одно яйцо, или подкладень. Когда ушка захочетъ сидѣть, хотя и рѣдко изъ нихъ бываютъ хорошія терпѣливыя насѣдки, то она осматривается въ гнѣздѣ и старается шипѣніемъ отдалять шѣхъ, кто близко къ ней подходитъ; въ это время надобно подложить подъ нее яйца, однакожъ не больше 15 яицъ, и распорядиться шахъ, чтобы ни что не могло мѣшать ей сидѣть на гнѣздѣ и высидѣть яйца. Для ушки, когда она сидитъ на яйцахъ, надобно спавить свѣжую воду, ячмень или овесъ близко отъ ея гнѣзда, чтобы она могла бѣсть кормъ когда захочетъ, не ходя далеко.

5864. Ушки любящъ дѣлать себѣ собственныя гнѣзда, и класть въ нихъ свои яйца. По этому во время кладки яицъ, прежде выпуска утокъ изъ хлѣва, надобно каждой день ощупывать ихъ, не съ яйцами ли онѣ; такихъ утокъ оставлять въ хлѣвѣ, пока онѣ не снесутъ свое яйцо.

Ушка сидитъ на яйцахъ чешыре недѣли, рѣдко чешыре недѣли съ половиною; куры же и индѣйки,

подъ которыхъ часто подкладывають ушныя яйца, высиживаютъ ихъ нѣсколькими днями раньше.

5865. Вышедшихъ изъ яицъ утятъ, въ первые дни кормятъ рублеными яйцами и мѣсивомъ изъ ржаной, крупно-солохой муки. Когда они поуверѣвшись, то можно пускать ихъ на воду съ машкою, гдѣ они начинаютъ искать себѣ кормъ, а по утру и ввечеру надобно подкармливать ихъ пивными дробинами, или мѣсивомъ изъ отрубей. Въ первыя двѣ, или три недѣли стеречь утокъ отъ хищныхъ птицъ; только на прудахъ и бологахъ, гдѣ растутъ проснники и другія высокія травы, утята остаются въ довольной безопасности отъ нападенія своихъ непріятелей.

Если же стоитъ суровая и холодная погода, то молодыхъ утятъ держать въ хлѣву, или выпускать только по близости, до наступленія теплой погоды. Въ это время, въ хлѣву кормить ихъ немного пшорогомъ, смѣшаннымъ съ отрубями, а потомъ одними отрубями.

5866. Хотя утки очень прожорливы, однако, гдѣ находятся близко болота или пруды, кормить ихъ не затруднительно. Весною онѣ кормятся молодыми лягушками, лягушечьею и рыбьею икрою, дождевыми и другими червяками, майками, уликами, кузнечиками, и п. п. Ъдятъ также отруби, дробину, картофель и другія овощи, и выскиваютъ сѣмяна водяныхъ растений. Но если утятъ кормить долго дома, то въ другомъ мѣстѣ они уже не охотно будутъ искать себѣ пищи, и чаще станутъ возвращаться домой, для ѣды.

5867. Утята растутъ скоро; недѣль въ двенадцать они уже оперяются и спановятся годными на убой. Осенью, отобравши нужное число утокъ на племя, остальныхъ откармливаютъ на продажу, или убиваютъ для своего стола. Иногда утки, выведши уже утятъ, кладутъ еще отъ 20 до 30 яицъ, и впорочно высиживаютъ молодыхъ, которыхъ въ осени также выращиваютъ а особливо гдѣ

по теплѣ. Такихъ утокъ оставлять на племя не годится, потому, что онѣ своихъ утятъ обыкновенно рано покидаютъ.

Ушные яйца можно подкладывать для высиживания также подъ куръ и индѣекъ, а вышедшихъ утятъ припускать къ такой ушкѣ, которая въ тоже время свое полное гнѣздо высидѣла. Ушка можетъ водить гораздо болѣе утятъ, нежели сколько можетъ высидѣть. Если утятъ, высиженныхъ курами или индѣйками, оставить при нихъ же, то надобно смотрѣть, чтобы утята не уходили далеко на воду и не могли бы расперяться; впрочемъ, такія утята, сами ходятъ уже болѣе къ домашнему корму, а потому кормить ихъ стоитъ дороже.

5868. способъ откармливать утокъ. Откармливаніе утокъ вообще одинаково съ гусинымъ, § 908, только по соразмѣрности, ушкамъ надобно меньше корму, особенно потому, что они не откармливаются до такой пучности, до какой обыкновенно доводятъ гусей. Утокъ откармливаютъ не для жиру, а чтобы имѣть изъ нихъ хорошее жаркое, для чего онѣ поспѣваютъ недѣли въ три и четыре. Воду, въ которой откармливаемые ушки не должны нуждаться, ставятъ имъ въ корышѣ, заколоченномъ сверху досечками, чтобы сквозь промежушки ихъ ушки могли напиваться, а не могли войти въ воду всѣмъ тѣломъ.

5869. выгода водить утокъ. Ушки, по соразмѣрности своей величины, доставляютъ перьевъ и пуху болѣе прошиву гусей, но пухъ ихъ хуже гусинаго. Сверхъ того и запахъ ушныхъ перьевъ не всякому нравится; но онѣ выходятъ вонъ изъ перьевъ, если ихъ подержать на солнцѣ. Какъ ушки кладутъ всегда болѣе яицъ, нежели сколько высиживаютъ, то продажа и употребленіе лишнихъ ихъ яицъ, составляетъ въ хозяйствѣ также хорошее подспорье.

Ушки весьма рѣдко подвергаются болѣзнямъ. Случается иногда съ утятами, чрезъ нѣсколько

дней по выходѣ ихъ изъ яицъ, что они стояшь не могутъ. Если, при наступившей холодной погодѣ, они зашуманятся, взявъ ихъ въ теплой хлѣбъ на хороший кормъ, отъ чего они скоро поправляются.

5870. УТИНЫЙ ХЛѢВЪ, который вездѣ на ровномъ мѣстѣ устроить можно, долженъ быть сухъ и безопасенъ отъ посѣщенія хорьковъ, куницъ и подобныхъ хищныхъ звѣрьковъ, потому что такой звѣрокъ, если попадетъ въ хлѣбъ, рѣдко оставитъ въ живыхъ хотя одну утку. Съ гусями и курами также сажать утокъ не удобно, потому что первые утокъ щиплютъ а послѣднія мараютъ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ УТИНЫХЪ ПОЛОТКОВЪ. См. § 3958.

5871. СОУСЪ СЪ ДИКИМИ УТКАМИ. Снявши мясо съ спины утки, нафаршировать его рыжичками опварными и солеными, которые сперва нашинковавши помѣльче, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ, шинкованнымъ лукомъ, и поджарить до половины; послѣ чего положить соли и перцу, остудить; этимъ фаршемъ нафаршировавъ утку, зашить ниткой и зажарить въ печкѣ; потомъ облишь краснымъ соусомъ съ гусиными печонками.

5872. УТКИ СЪ МАКАРОНАМИ. Снявши съ костей утокъ мясо, сдѣлавъ изъ макаронъ фаршъ: обланшировавши и опкинувши на рѣшето макароны, изрѣзавъ ихъ сухариками, и вскипятивши сливки, положить въ нихъ макароны, осадить, прибавить масла, сыру, сырыхъ яицъ и мѣлко изшинкованной ветчины; нафаршировавъ утку, зажарить въ печи и когда она посѣветъ, то изрѣзавъ ее шпучками, класъ на блюдо бортикомъ, обкладывая сладкимъ мясомъ, шпигованными гусиными печонками и облишь краснымъ соусомъ.

5873. УТКА СЪ ПАЧИНКОЮ. Выбравши кости изъ утки, обрѣзывающъ мясо съ тѣхъ мѣстъ, гдѣ оно толще, рубящъ его съ шеляшиною, говяжьимъ саломъ, пшуткою, шампиніонами, лукомъ, двумя

личными желтками; попомб приливши немного сливок, начиняютш ушку и жарятш вѣ печи.

5874. **УТКА ЖАРЕНАЯ.** Зарѣзавѣ и ошипавѣ ушку, пеньки изѣ ней выбрать ножичкомѣ, опалишь шею и крылья, а папорошки отнять прочѣ, почище вымыть и заправивши шпилькой, посолишь; жарить на вертѣлѣ, или вѣ печи, смазывая почаще масломѣ, и смотря, чтобѣ она не сгорѣла.

5875. **ДИКІЯ УТКИ ЖАРЕНЫЯ.** Ушокѣ ошипавѣ, опаливѣ или обваривѣ вѣ горячей водѣ, и выпотрошивѣ, отрубить у нихѣ крылья и головы, ноги загнуть назадѣ, чтобѣ по лапкамѣ можно было узнать, что то дикія ушки. Взопкнувши на вертелѣ, противѣ жару повертывать, пока они позасохнутѣ; тогда вымазать ихѣ вѣпчиннымѣ саломѣ или коровымѣ масломѣ, и опять повертывать, пока подсохнутѣ. Это повторять до нѣсколькихѣ разѣ, предѣ каждымѣ намазываніемѣ опирая ушокѣ до суха. Наконецѣ отнявѣ отѣ огня, дать ушкамѣ остынуть, нашлековать грудь и ноги мѣлкимѣ шпекомѣ, и дожарить.

УТОНУВШІЙ, УТОПШІЙ.

5876. **ПОДАНИЕ ПОСОВІЯ УТОПШИМЪ.** Обѣ утоншихѣ вообще думаютѣ что они умираютѣ отѣ того, что вода входитѣ кѣ нимѣ вѣ легкое и желудокѣ, и потому вынувши изѣ воды держатѣ утоншихѣ головою внизѣ, чтобы вытекла вода, качаютѣ или сильно прясутѣ ихѣ, какія мѣры ускоряютѣ только смерть; но вытщавши утопшаго изѣ воды, ни подѣ какимѣ видомѣ не капать на бочкѣ, не капать на рукахѣ или на простынѣ и не обращать головою внизѣ; а только, наклонивѣ нѣсколько впередѣ, очистить ему лице, ротѣ и ноздри отѣ грязи и слизи, и шотчасѣ перенести вѣ ближайшій домѣ, вѣ теплую горницу, поддерживая голову кѣ верху и не закрывая лица.

5877. Должно же сѣ утоншимѣ поступать такѣ:
1) скинуть сѣ него мокрое плащѣ буде онѣ утонѣ вѣ лемѣ, облирать шѣло сухими и нагрѣтыми поло-

шенцами, а еще лучше, суконками; положишь на правый бокъ въ приготовленную посреди комнапы нагрѣтую постель, такъ, чтобы голова и грудь лежали нѣсколько выше брюха. 3) Пожимаешь и попираешь брюхо къверху, буде оно раздушо. 3) Терешь все тѣло подъ одѣяломъ, нагрѣтыми суконками, а ладони и подошвы щепками, подложивъ подъ бока и между ногами наполненные горячею водою и плотно закупоренные кувшины, а лучше, бычачьи пузыри. Если есть пѣнное простое вино, то имъ согрѣтымъ смачиваешь суконки и терешь все тѣло, особенно ниже груди подъ ложкою. 4) Вдуваешь полегоньку въ ротъ воздухъ ршомъ, трубкою, мѣхомъ, зажимая и открывая по временамъ носъ. 5) Подносишь къ носу нашатырный спиртъ, или шершый хрѣнъ, либо изрѣзанный лукъ, и щекотать перышкомъ во рту около корня языка. 6) Ставишь клистиры изъ теплой воды съ примѣсью двухъ ложекъ горѣлки, или небольшого количества нашатырнаго спирта, или уксусу. 7) Трение тѣла и другія пособія продолжашь часовъ пять или шесть, и если упомышъ начнешь оживать и покашливать, то вливать ему въ ротъ по нѣсколько капель чаю, или теплой воды съ малымъ количествомъ вина или водки, либо Гофманскихъ капель, и содержать его потеплѣе; склонность ко сну и самый сонъ подкрѣпляешь его силы.

УХА.

5878. **УХА ИЗЪ СТЕРЛЯДЕЙ И НАЛИМОВЪ.** Стерлядей очистишь, вязигу изъ нихъ вынуть и изрѣзать по пшукамъ, поступая такъ же и съ налимами, потомъ перемышь чище и перетереть салфеткой; молоки изъ налимовъ обланшировать въ бѣломъ винѣ; положи стерлядей и налимовъ въ каспрюлю, положи туда и чищенныхъ фаршированныхъ обланшированныхъ оливокъ и шинкованныхъ бѣлыхъ кореньевъ, также обланшированныхъ. Къ ухѣ приготоувишь такой буліонъ: очистиши ершей и пискарей и выпошроша ихъ, перемышь въ холодной водѣ и сваришь; наливши буліонъ холодной во-

дой, положишь шуда двѣ луковицы, лавроваго листу и поставя кипѣть, пѣну снимать, прибавя соли. Буліонъ варить часа за два до подачи кушанья; накаши сквозь салфетку стерлядей и налимовѣ, дашь вскипѣть, также снимая пѣну; предъ оппускомъ положишь печенки, влишь мадеры и положи свѣжихъ карбованныхъ лимоновъ ломшиками, посыпать зеленымъ укропомъ.

5879. уха другимъ образомъ. Очистивъ ершей и пискарей, перемышь ихъ чище, налить холодною водою и поставить варить; положи луку, лавроваго листу, пару гвоздичекъ и соли, пѣну снимать; когда поспѣетъ, то процѣдить сквозь салфетку; очистивъ пять Антоновскихъ или другихъ хорошихъ яблокъ, изшинковать ихъ, и положи въ кастрюлю, положишь шуда же половину изрѣзаннаго французскаго хлѣба и влишь изъ ершей буліону; разваривъ на плшѣ, пропереть на сипо, склѣсть въ приготовленную кастрюлю, накапишь буліономъ, мѣшашъ лопаткой, чтобы комковъ не было, и поставить на плиту кипѣть, стараясь снимать пѣну.

Очистивъ и выпрошивъ стерлядей, разрѣзать ихъ по штукамъ, перемышь, перепереть салфеткой, положишь въ приготовленный на уху буліонъ и дашь вскипѣть, также снимая пѣну; потомъ положишь обланшированныхъ шинкованныхъ кореньевъ, оливковъ, капурсовѣ, влишь бѣлаго вина и надѣлавъ бѣлой и зеленой кнели шариками и длинниками, обланширя ихъ положить въ уху; снявши пѣну, посыпавъ зеленымъ укропомъ, оппускать.

УШИ.

5880. вошь въ ухахъ. Если эта боль происходитъ отъ того, что ушной проходъ сухъ, то надобно впускать въ ухо теплые пары, или вливать шуда теплое миндальное масло.

5881. звонъ, или шумъ въ ухахъ. Въ такомъ случаѣ надобно приложить къ зашылку синапизмъ изъ горчицы или хрѣна, и когда покраснѣетъ кожа, тогда его опнять.

Или приложишь пластырь изъ смолы между плечами, принявъ слабительное, послѣ же принимай по 30 грановъ хины съ 10 гранами мауна, три раза въ день, когда не будетъ въ тѣлѣ признаковъ полнокровія.

УШИВЪ.

5882. ЛЕЧЕНИЕ ЛЕГКИХЪ УШИВОВЪ. Надобно ушибенныя мѣста хорошо примачивать споловою солью и нашатыремъ, распущенными въ теплой водѣ, простудя воду и намочивъ ею тряпочку. Слегка растирать ушибенную часть, или примачивать непрерывно холодною водою. Примочка изъ простой горѣлки, смѣшанная съ уксусомъ-сладкая водка, водка настоянная березовыми почками, деревянное масло, растертое съ небольшимъ количествомъ сахару, и уксусу также полезны. Намочивши какимъ угодно изъ этихъ средствъ корпию или холстинки, прикладывать ихъ къ больному мѣсту нѣсколько времени, смотря по величинѣ ушибеннаго мѣста.

5883. ЛЕЧЕНИЕ НАРУЖНЫХЪ УШИВОВЪ ОТЪ ПАДАДЕНІЯ И УДАРОВЪ. На такія ушибенныя мѣста, особливо на берцовой кости, при чѣмъ содрана бываетъ и кожа, но внутреннія части не захвачены, не должно прикладывать ни мазей, ни пластырей, а смѣшавши при части холодной воды съ одною частью виннаго спирта, или хотя простой горѣлки, но чистой, примачивать рану, прикладывая пошчасъ премо кусками вдвое сложенной мягкой чистой, не писанной, почтовой или книгопечатной, либо Кипайской желтой бумаги, которыя должны быть нѣсколько больше раны, и остерегаясь, чтобы ихъ съ раны не столкнуть. Примачивать каждой день приложенную бумагу раза 3 или 4 сказанною примочкою, всегда холодною, что на такихъ ранахъ, случающихся на берцовой кости, можно дѣлать не снимая чулка; примочку пускать каплями съ нѣкоторой высоты, пока нога почувствуетъ холодъ воды. Чулка на ночь не снимать, чтобы бумагу съ раны не

сдвинуть. Эта бумага остается прилипшею къ ранѣ, пока она не заживетъ, но потчасъ оппадаетъ, какъ скоро рана зашворится. Воспаленія и боли при такомъ леченіи никогда не бывають.

5884. ПОСОВІЕ КРѢПКО УШИВЕННЫМЪ ИЛИ УПАВШИМЪ СЪ ВЫСОКАГО МѢСТА. 1) Всего лучше въ такомъ случаѣ пусшить кровь; 2) примачивать голову холодною водою; 3) спрыскивать лице водою съ уксусомъ; 4) ушибенныя мѣста обмывать водою съ уксусомъ и водкою; 5) подносить къ носу крѣпкій нашатырный спиртъ; 6) вдывать въ ротъ воздухъ и спавить клистиры изъ теплой воды съ деревяннымъ масломъ и солью; 7) шерсть щепками ладони, подошвы и вдоль спины.

Ф.

ФАЗАНЪ.

5885. РАЗВЕДЕНІЕ ФАЗАНОВЪ ИЛИ МАДЖАРСКИХЪ ПЪТУХОВЪ (*Phasianus colchicus*, *Linn.*). Эти красивыя птицы, и коихъ мясо очень вкусно, водятся дикими по просторамъ и лѣсамъ Астраханской и Кавказской губерній, и Грузіи; для вкуснаго же ихъ мяса можно и разводить ихъ въ юго-западныхъ губерніяхъ, какъ то дѣлаютъ въ Англіи и Франціи. Если не случится достать ни самца ни самки фазаньихъ, то можно разводить ихъ, доставивши только самыхъ свѣжихъ ихъ яицъ.

5886. ФАЗАНЬИ ЯЙЦА можно для вывода изъ нихъ цыплятъ, подкладывая подъ курицу, которая сидитъ уже дня три на своихъ яйцахъ; смотря по числу яицъ, можно столько же опнять отъ курицы ея собственныхъ, или подложить фазаньи яйца подъ нѣсколькихъ насѣдокъ.

5887. Когда нѣсколько фазаньихъ цыплятъ вылупится, то ихъ посадить въ особую корзину, устланную фланелью, пока всѣ прочіе выйдутъ. Тогда всѣхъ ихъ посадить въ огородку накрытую сѣтью, и гдѣ мѣсто было бы и для насѣдки, но такъ огороженное, чтобы она не могла ходить къ цыплятамъ, а они ходили бы къ ней. Кормить же ихъ надобно яйцами, сваренными круто и мѣлко скрошенными, молокомъ, въ которомъ разваренъ хлѣбъ, и муравьиными яйцами; корму имъ надобно давать понемногу, но чаще. Для чрезъ два или три они привыкнутъ къ насѣдкѣ и къ ея зову, и тогда можно выпустить ихъ съ насѣдкою на праву, гдѣ бы они могли бѣгать; надобно только защищать ихъ отъ солнца и холоднаго вѣтру. Вечеру на ночь запираютъ ихъ куда нибудь съ насѣдкою, и утромъ, когда солнце уже взоидетъ, выпускаютъ бѣгать.

5888. ЭТИ ПТИЦЫ очень нѣжны, почему и надобно за ними имѣть непрестанный надзоръ, и

для житья ихъ опредѣлишь мѣсто, лежащее на полдень на дворѣ, въ саду, огородѣ, на лугу или близъ лѣса; но въ такомъ случаѣ надобно имѣть не только особаго сторожа день и ночь, но даже въ нѣкоторомъ отдалении и пару собакъ. Но гдѣ бы нибыло выбрано для нихъ мѣсто, шуда не должно пускать никакихъ другихъ птицъ, какъ то: куръ, индѣекъ и проч.

Такъ надобно держать фазановъ даже до Сентября мѣсяца, а если они очень рано вывелись, то до половины Августа. Пока у нихъ длинныя на хвостъ перья не вылиняють, то до тѣхъ поръ надобно ихъ на каждую ночь сажать въ закрытую отгородку, вмѣстѣ съ насѣдкою.

5889 Для тѣхъ молодыхъ фазановъ, которыхъ захочется оставить на племя, и оставить жить на другой годъ на своей волѣ, надобно выбрать приличное большое мѣсто, и гдѣ бы другой птицы не водилось, и шуда перенести молодыхъ фазановъ въ закрытыхъ плетушкахъ, въ то время, когда у нихъ начнутъ длинныя хвостовыя перья вырастать новыя. Выпуская ихъ въ новое жилище, надобно подрѣзать у нихъ по крылу, а иначе они улетятъ. Это подрѣзыванье крыльевъ надобно повторять чаще, и кормить ихъ ячменною мукою, замѣшенной какъ тѣсто, хлѣбными зернами, брюквою; когда же они не охотно ѣдятъ кормъ, то для возбужденія въ нихъ охоты къ ѣдѣ, надобно подкармливать ихъ муравьиными яйцами, но не до сыта.

Можно также давать имъ кашышки съ квасцами. Они дѣлаются такъ: парное молоко кипятить съ кусочкомъ квасцовъ, до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается очень густымъ; этого варива по небольшому кашышку давать имъ два раза въ день вмѣстѣ съ муравьиными яйцами, и когда они поближе нѣсколько другаго корму.

5890. въ одной отгородкѣ не надобно держать болѣе чешырехъ самокъ при одномъ самцѣ, и подѣ насѣдку никогда не подкладывать больше яицъ,

нежели сколько она собою закрыть можетъ; а между шѣмѣ снесенныя яйца надобно держать въ прохладномѣ мѣстѣ. Фазаньи самки въ небольшихъ огородахъ дѣлаютъ иногда сами себѣ гнѣзда, когда есть къ тому матеріалы, но рѣдко случается, чтобы они вывели цыплятъ, по своей дикости; и потому совершенно надобно предоставить ихъ самимъ себѣ, и не заглядывать въ это время въ огорожку. Онѣ сидятъ на яйцахъ столько времени какъ и куры, и выводятъ молодыхъ большею частію въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ; впрочемъ это зависитъ отъ погоды.

5891. ФАЗАНЫ ЛЮБЯТЪ ЧИСТОТУ, и потому надобно отведенное для нихъ мѣсто держать очень чисто, и кормить ихъ чистымъ кормомъ безъ всякаго сору, а также чаще спавишь имъ свѣжую, чистую воду.

Кормъ взрослыхъ фазановъ состоитъ изъ ячменныхъ или пшеничныхъ сѣмянъ; въ холодное же время года не худо давать имъ конопляное сѣмя и другія подобныя зерна, которыя ихъ нѣсколько разгорячаютъ и заставляютъ ранѣ нестись. Бѣгая по свободѣ, фазаны испребляютъ множество насѣкомыхъ, червяковъ и улитокъ.

5892. ЖАРЕННЫЕ ФАЗАНЫ. Ошпавъ, опаливъ бумагой и выпроша фазановъ, вымывъ ихъ почище въ водѣ, и заправивъ Голландскою ниткой; немного зашнурвавъ въ булонѣ, нашпиговать шпигомъ и жарить на вертелѣ, или въ духовомъ шкафѣ, и почаще поливать масломъ изъ-подъ нихъ же; когда они совершенно изжарятся, то разбить ихъ шпучками, и положи на блюдо, обливъ сокомъ изъ-подъ нихъ же.

ФАКЕЛЫ.

5893. ФАКЕЛЫ ВОСКОВЫЕ И СМОЛЯНЫЕ. Для восковыхъ факеловъ на свѣщильни употребляютъ пеньковую, изъ пакли выпряденную канашниками пряжу, которой свернувши нѣсколько нитей, обмакиваютъ въ расплавленную смолу, и прошагиваютъ

снвозь кольцо, чѣобѣ ихъ скруглишь. Когда смола застыла, то обмазываютъ ихъ мѣломъ на клею; послѣ чего обливаютъ воскомъ, какъ и обыкновенныя восковыя свѣчи, и также выглаживаютъ, капая на мокромъ сполѣ лощильными дощечками.

Смоляные факелы обливаютъ спускомъ смолы, съ шерпеншиномъ и свѣчными огарками.

ФАСОЛЬ.

5894. РАЗВЕДЕНІЕ ФАСОЛИ, ТУРЕЦКИХЪ НОВОВЪ (*Phaseolus vulgaris*, *Linn.*). Они вывезены въ Европу изъ Остѣ-Индіи, и ихъ очень много различныхъ отродовъ, изъ которыхъ нѣкоторые съ весьма красивыми цвѣтами, заслуживаютъ мѣсто въ цвѣтникахъ и огородахъ для украшенія; а другіе для приготовленія въ прокъ и употребленія въ пищу плодовъ ихъ.

5895. Всѣ фасоліи любятъ хорошую, жирную и рыхлую землю; а въ тяжелой, если будутъ посажены рано, и скоро попомъ настанетъ дождливая погода, часто гниваютъ, а если и взойдутъ, то имѣютъ желтой видъ. Гдѣ тепло, тамъ садятъ ихъ въ Апрѣлѣ, а гдѣ по холоднѣ, тамъ не должно садить ихъ прежде начала Маія, попому что и въ это время часто бываютъ еще по ночамъ сильныя морозы, отъ которыхъ онѣ совсѣмъ пропадаютъ. Для садки ихъ надобно приготовить гряды шириною около двухъ аршинъ, которыя всегда были бы освѣщаемы солнцемъ, и вдоль ихъ протянувъ по шнуру двѣ полосы, спавишь шичинки изъ хвороста, на аршинъ одну отъ другой, наклоняя ихъ въ средину, чѣобы они вездѣ пересѣкали въ одномъ ряду одна другую крестообразно, такъ, чѣобѣ по этимъ перерѣзамъ можно было утвердить тонкія поперечныя шичинки. Около этихъ шичинокъ должно сдѣлать круглыя бороздки, глубиною отъ полу-вершка до цѣлаго вершка и болѣе; въ каждую бороздку влаетъ по пяти или по шести бобинъ, и покрывать на вершкѣ землею. Какъ скоро расшенія дадутъ листка

при или чешмре, шо должно землю между ними взрышь и немного къ нимъ пригресшь, а когда они пойдутъ въ плети, шо спарашься, особливо сначала, обвивашь ихъ около пычинъ и прикрѣпляшь тонкими мочалами.

5896. Обирашь бобы должно обѣими руками, такъ чтобъ, не опрывая плети, одною рукою держать стебель, а другою обрывать спручья. Спручья гораздо лучше заготовляшь въ прокъ, пока они еще плоски, и не слышно въ нихъ бобинъ. По собраніи спручьевъ пычины должно выбрашь и, оборвавъ съ нихъ плети, поставишь споймя къ мѣсту, или прибрашь подъ крышку.

5897. ЗАГОТОВЛЕНІЕ ФАСОЛЕЙ НА ЗИМУ. Для этого ихъ сушатъ такимъ образомъ: набравъ мягкихъ еще спручковъ, въ которыхъ зерна только чпо начали завязывашься, надобно ихъ бросить въ кипятокъ на четверть часа; послѣ того выложишь въ холодную воду; далѣе, взнизать на нитку и повѣсишь дни на два или на три въ тѣни, чтобъ завяли, а потомъ досушишь на солнцѣ, и наконецъ беречь въ бумажныхъ мѣшечкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

ФАРФОРЪ.

5898. СРЕДСТВО СДѢЛАТЬ ФАРФОРОВУЮ ПОСУДУ ПРОЧНОЮ; чшобы она никогда не трескалась. Съ нею надобно также поступить какъ и съ спеклянною. См. § 5463.

5899. ВЕСЬМА ПРОСТОЕ СРЕДСТВО ЗАКЛЕИВАТЬ ТРЕЩИНЫ ВЪ ФАРФОРОВОЙ ПОСУДѢ. Если въ фарфоровой посудѣ, чашкѣ или другой какой либо, опѣ неоспорожнаго ея употребленія, окажутся довольно значительныя трещины, чрезъ которыя будешь проходишь наливая въ сосудъ жидкость, шо расколотыя мѣста надобно покрѣче напереть сухимъ горькимъ миндалемъ, и опѣ одного этого средства всѣ трещины такъ заклеятся, что изъ сосуда неспанетъ уже выпекать никакая жидкость.

5900. **СРЕДСТВО ХОРОШО СКЛЕИВАТЬ РАЗВІТЫЯ ФАРФОРОВЫЯ ВЕЩИ.** Сполочь чесночную головку, какъ можно мягче, намазать ею края разбишыхъ фарфоровыхъ вещей, которыя, сложивъ ровнѣ вмѣстѣ, обвязать тонкою веревочкою, или пестемкою, и положить въ кастрюлю, въ которой налило молока столько, чѣмъ онѣ покрылись пальца на три, и варить на сильномъ огнѣ полчаса. Потомъ вынувъ изъ молока склеенную вещь, дашь ей обсохнуть; фарфоръ склеится совершенно, чесночнаго же запаха совсѣмъ не будетъ слышно.

О прочихъ способахъ склеивать разбишый фарфоръ, см. §§ 1600, 1602, 1608, 1611 и 1612.

5901. **СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ ФАРФОРОВЫЕ СОСУДЫ ОТЪ ЗЕМЛИСТОЙ НАКИПИ, ИЛИ ОСАДКИ.** Часо случается, что фарфоровые сосуды, употребляемые для цвѣшовъ, покрываются землистою накипью, которую весьма трудно опчистишь. Эта накипь, и непріятна для зрѣнія, и придаетъ дурной вкусъ настоямъ въ такихъ сосудахъ. Для очищенія отъ ней, стоишь только влишь въ нихъ нѣсколько капель *соляной кислоты*, разведенной водою.

ФІАЛКА.

5902. Множество породъ и вырожденъ *фіалокъ* росшѣ по всему Россійскому государству дикихъ; а нѣкоторыя изъ нихъ разводятся и въ садахъ по красивому виду цвѣшовъ. Нѣкоторыя изъ нихъ употребляются въ лекарства, и для другихъ надобностей.

5903. **РАЗВЕДЕНІЕ И ПОЛЬЗА ФІАЛОКЪ.** Разведеніе *фіалокъ* совершенно просто: ихъ разводятъ посредствомъ сѣмянъ, высѣваемыхъ весною; что же касается до *фіалокъ* махровыхъ, то ихъ разводятъ разрываніемъ старыхъ кустовъ. Полонье сорныхъ правъ и поливанье пошчасъ послѣ сѣва или посадки ихъ, нужны. *Фіалки* любящъ вообще мѣста шѣнистыя.

5904. Что касается до получаемой отъ нихъ пользы, то въ лекарства употребляется права *фіалка*, *Анютиными глазками* (*Viola tricolor*, *Linn.* Дв. 108) называемая вся, собираемая во время цвѣта, и пользуется золошуху у дѣшей, спрупя на головѣ и другія накожныя болѣзни. Пьютъ же ее въ видѣ настоя, наливая горячею водою: сухую праву въ меньшемъ количествѣ, а свѣжую въ большемъ.

Пчелы достаютъ изъ цвѣтковъ ея медъ, а скотъ употребляетъ ее въ пищу. Изъ цвѣтковъ ея можно доставать краски: голубую и блѣдно-зеленую.

5905. *Фіалка душистая* (*Viola odorata*, *Linn.* Дв. 107). Цвѣты ея преимущественно употребляются въ лекарства. Ихъ наливаютъ какъ чай, водою, и пьютъ въ грудныхъ воспалительныхъ болѣзняхъ; а такой же настой, только свѣжихъ цвѣтковъ, полезенъ и въ спазмахъ.

Красный, фіолетоваго цвѣта и пріятнаго вкуса сиропъ изъ эсихъ цвѣтковъ, употребляется для подслащиванія разныхъ лекарствъ, и дается маленькимъ дѣтямъ вмѣсто слабительнаго, и отъ кашля. Этоотъ сиропъ отъ кислотъ краснѣетъ, а отъ щелочей зеленѣетъ, почему и употребляется для испытанія минеральныхъ водъ и разныхъ химическихъ составовъ. Листья въ видѣ настоя съ водою пьютъ отъ запору, сопряженнаго съ жаромъ.

Корень горекъ и причиняетъ рвоу, когда принимаютъ его въ порошокъ, даже меньше драхмы; почему и можно, въ нужныхъ случаяхъ, принимать его какъ и другое рвотное, но только съ совѣту врача. Замѣчено, что всѣ породы *фіалки* имѣютъ свойство производить рвоу, и въ разныхъ количествахъ. *Сбля* гонитъ урину, почему и полезно отъ каменной болѣзни.

5906. *Фіалка подлѣсокъ* (*Viola canina*, *Linn.* Дв. 105) имѣетъ свойства сходныя съ свойствами другихъ *фіалокъ*, только въ низшей степени. Корень ея также имѣетъ не только рвотную силу, но и слабительную.

Въ Вестгошландіи (въ Швеціи), когда у коровъ,

набвшихся иногда грибовъ, молоко испортишся, по его поправляющъ, процѣживая чрезъ эшу шраву.

5907. *Фіалка щетинистая* (*V. hirta*, *Linn.* Дв. 106) имѣетъ такія же свойства какъ и фіалка подлѣсокъ, а молодые листья ея можно употреблять какъ салатъ.

Домашній скотъ, выключая лошадей, ѣстъ всѣ породы фіалокъ, которыя всѣ также доставляющъ и медъ пчеламъ. Сюда же можно причестъ еще нѣкоторыя породы дикорастущихъ въ Россіи фіалокъ, имѣющихъ одинакія почти свойства, каковы сущъ: *фіалка болотная* (*V. palustris*, *Linn.*); *фіалка полевая* (*V. arvensis*, *Linn.*); *фіалка удивительная* (*Viola mirabilis*, *Linn.*) и проч.

ФИАЛКОВЫЙ СИРОПЪ, см. § 5155.

ФЛАНЕЛЬ.

5908. **НОВОЙ СПОСОБЪ МЫТЬ ФЛАНЕЛЬ, ЧТОБЪ ОНА НЕ ЖЕЛТѢЛА.** Взяшь двѣ ложки муки на двѣ бутылки слабой мыльной воды, развеспи ее хорошенько, поставишь въ горшкѣ или чугунѣ на огонь и помѣшивашъ, чтобъ мука не свершывалась комьями, вылишь половину этого чистаго и кипячаго варева на фланель, чтобъ она имъ напиталась, и когда можно будетъ держашъ руку въ немъ, шереть имъ фланель какъ будто мыломъ; потомъ вынушь фланель, выполоскашь чистою водою, вылишь на нее половину кипячаго варева, шереть снова, и потомъ вымышь ее въ нѣсколькихъ водахъ; по она совершенно вымоешся, не удержишь никакого запаха, и сдѣлается очень бѣлою. Чѣмъ она будетъ чище, тѣмъ здоровѣе носить ее на шлѣ, буде сшиша изъ нее фуфайка. Эшотъ способъ мыть простъ, дешевъ и хорошъ.

5909. **ДРУГОЙ СПОСОБЪ.** Если употребишь для мытья фланели вмѣсто муки картофель, по поступаешь слѣдующимъ образомъ: когда онъ будетъ сваренъ, очищенъ, растертъ и смѣшанъ съ слабою мыльною водою, шакъ, что выйдетъ какъ гу-

стой крахмалъ, тогда мочашъ фланелевую фу-
файку въ горячей водѣ, пошомъ прущъ ее каршо-
фелемъ, и когда вся грязь сойдешъ, обливають
кипяшкомъ, моюшъ въ нѣсколькихъ водахъ и су-
шатъ.

ФЛЮСЪ.

5910. **ЛЕЧЕНИЕ ФЛЮСА, или воспалительной опу-
холи щеки.** Если щека опухла, покраснѣла и зашвер-
дѣла, то должно прикладывать къ ней теплые
мѣшечки, наполненные ромашковыми или бузин-
ными цвѣтами съ камфарою. Если опухоль не раз-
рѣшишя, то мѣшечки замѣнишь мягчительными
средствами. Если флюсъ сдѣлался отъ гнилаго
зуба, то зубъ выдернуть. Напирание капушнымъ
масломъ щеки сначала опухоли, очень хорошо ее
разбиваетъ.

ФОРЕЛЬ.

5911. **РАЗВЕДЕНИЕ ФОРЕЛИ или крошницы}** (*Salmo
fario, Linn.*). Эша вкусная и здоровая рыба водип-
ся только въ чистыхъ не глубокихъ рѣчкахъ, у
которыхъ дно каменистое или песчаное, и кото-
рыя текутъ быстро между горъ и будучи засло-
няемы ими, или лѣсами отъ солнца, имѣють во-
ду всегда холодную. По эшой же причинѣ и для
разведения ихъ надобно имѣть прудъ не глубокой,
усыпанной пескомъ и небольшими камешками и
непремѣнно съ ключевою водою, а еще лучше, рѣч-
ку съ водою текущею изъ горъ.

5912. Когда форели нагнутъ метать икру, тогда
ловяшъ самцовъ и самокъ; пойманныхъ самокъ
глядяшъ по обѣмъ сторонамъ спинки, и брюшко
подавливають нѣсколько разъ; это дѣлають надъ
чашею съ ключевою водою, куда и выходитъ изъ
самки икра; пошомъ такимъ же образомъ посту-
пають съ самцомъ, изъ котораго вытекають мо-
лови; ихъ видаютъ въ ту же воду, гдѣ находишся
икра самки; молоковъ надобно столько, чтобы вода
въ чашѣ начала бѣлѣшь.

Эту воду переливаютъ пихонько изъ чаши въ особые деревянные ящики *, заблаговременно приготовленные, и у которыхъ дно усыпано чистымъ пескомъ, дрсвою и маленькими рѣчными камешками. Эти ящики ставятся плоско на дно песчаного пруда или рѣчки, и выливая въ нихъ вода съ икрою и молоками разбѣшивается голичкомъ, чтобы икра (яицы) не садилась комками. Такое мѣшаніе повторяютъ въ первую недѣлю по слипш икры и молоковъ, почти каждый день, раза по два; а потомъ въ недѣлю хоща раза два, чтобы илъ не засорялъ икры. По прошествіи недѣль пяти, изъ оплодотворенныхъ яичекъ начинаютъ выходить очень маленькія рыбки, и мало по малу увеличиваются. Какъ для вырастающихъ рыбокъ ящики спановятся уже тѣсны, то пересаживаютъ ихъ въ сажалки, у которыхъ дно также усыпано чистымъ пескомъ и камешками.

5913. По прошествіи года обыкновенно пересаживаютъ ихъ изъ сажалокъ въ большіе, единственнo для однихъ только форелей дѣлаемые пруды, или въ запруженные рѣчки.

Добышыя изъ самокъ и самцовъ выше показаннымъ способомъ молоки и икру можно въ бушеляхъ съ ключевою водою перевозить за нѣсколько верствъ въ другія мѣста и тамъ ихъ разводить, буде есть быстрыя чистыя рѣчки.

Замѣчено еще, что икра достигшая своей зрѣлости, и вынутая даже изъ сонныхъ форелей самокъ, годится еще для разплodu, буде употребить къ оплодотворенію ея молоки изъ живаго самца.

* Ихъ дѣлаютъ лучше всего, буде можно, изъ дубоваго дерева, и на боковой перекладинѣ для проходу воды дѣлаютъ окошечки въ чешвершъ аршина длиною и шириною, которые переплетаютъ мѣдною проволокою шамъ часно, чтобы вода только могла прошекашь. Ящики накрываются деревянными же крышками въ которыхъ также дѣлаются отверстия, закрытыя такою же проволокою.

Лососей можно разводитьъ точно паниръ же образомъ.

5914. способъ коптить форель. Очищенные и выпрошенные форели надобно посолишь и держашъ въ соли дни два или три; послѣ чего на столько же дней вывѣсишь въ дымъ; копченая форель варишся съ рѣпою.

5915. форель печеная съ раковымъ кулисомъ. Запекается она на рашпарѣ, но прежде маринируешся въ прованскомъ маслѣ съ разными приправами; подается на столъ съ раковымъ кулисомъ.



Х.

ХВОЩЪ.

5916. Эшого расшенія естѣ множество породѣ, распущихѣ по степямѣ, полямѣ, пашнямѣ, болотамѣ, лѣсамѣ, около рѣчекѣ, озерѣ и проч. Онѣ наиболѣе распложается на низменныхѣ и сырыхѣ мѣстахѣ. Это сущѣ большею частію сорныя травы, и для луговѣ и пашень очень вредны.

Извѣстнѣйшія изѣ нихѣ сущѣ: *хвощъ нивной*. (*Equisetum arvense*, *Linn.*) распуцій по пашнямѣ, и которой по причинѣ его длинныхѣ корней, глубоко входящихѣ въ землю и далеко разрастающихся опраслей, шрудно изшребляшѣ. Однимѣ только глубокимѣ перепаживаніемѣ земли можно препяшшвовашѣ его сильному размноженію. Сверхѣ шого онѣ вреденѣ рогашому скошу, и одни только козы ѣдятѣ его стебли, а свиньи корни.

Хвощъ болотной (*Equisetum palustre*, *Linn.*) естѣ вредная шрава для низменныхѣ луговѣ, на кошорыхѣ она вышѣсняетѣ лучшія шравы. Одно только средство изшребишѣ ее, состоишѣ въ осушеніи луговѣ.

5917. *Хвощъ рѣчной* (*Equisetum fluviatile*, *Linn.*) и *хвощъ зимній* или обыкновенный (*Equisetum hyemale*, *Linn.*) распуціе около рѣкѣ, озерѣ, прудовѣ, по мокрымѣ мѣстамѣ и канавамѣ, употребляющѣ для полировки деревянныхѣ и мешаллическихѣ издѣлій, и для чистки ихѣ въ домашнемѣ бышу, а особливо послѣдній, котораго стебли очень жестки. Его сперва размачивающѣ не много въ теплой водѣ и общивающѣ полошнцемѣ концы пучковѣ, чшобы не слишкомѣ скоро ломались; дерево вышпершое хвоемѣ, стираетѣся мокрою грецкою губкою, чшю повторяющѣ нѣсколько разѣ, пока на деревѣ не будетѣ болѣе никакой шероховатости.

5918. **польза хвоеца въ леченіи волезныхѣ.** Всѣ породы хвоеца дѣйствуюшѣ одинаково какѣ средства мочегонительныя; одинѣ только зимній

хвощъ дѣйствуетъ сильнѣе. Они всѣ полезны въ водяной болѣзни, даже случающейся у дѣтей, послѣ скарлатины и другихъ острыхъ болѣзней. Берутъ отъ 2 до 3 драхмъ правы и 16 унцовъ воды, которая вываривается до половины и процѣживается. Маленькимъ дѣтямъ можно давать отъ 1 до 2 столовыхъ ложекъ, а взрослымъ отъ $\frac{1}{2}$ до цѣлой чайной чашки, чрезъ каждые два часа. Смотря по обстоятельствамъ и дѣйствию лекарства, приѣмъ его можно увеличить или уменьшить. Отваръ, приготовленный съ пивомъ, медомъ и масломъ полезенъ въ боляхъ почекъ отъ камня. Отваръ хвоща оказываетъ пользу и при накопленіи слизи въ почкахъ и въ мочевомъ пузырьѣ.

Кромѣ водяной болѣзни, хвощъ употребляется также въ хроническомъ ревматизмѣ, желтухѣ и ломотѣ различнаго рода.

ХЛОПЧАТАЯ БУМАГА.

Это есть оболочка сѣмянъ хлопчатника.

ХЛОПЧАТНИКЪ.

6919. РАЗВЕДЕНІЕ ХЛОПЧАТНИКА, ХЛОПЧАТОЙ БУМАГИ. Этого рода растенія растутъ въ теплыхъ мѣстахъ Азіи дикимъ. Въ Грузіи и Закавказскихъ Россійскихъ владѣніяхъ разводять хлопчатую бумагу (*Gossipium herbaceum*, Linn.).

Лучшая для ней почва легкая, съ небольшою примѣсью глины; для посѣву ея надобно землю пахать какъ можно глубже, потому, что корни ея глубоко входятъ въ землю. Она требуетъ очень сильнаго удобренія, которое состоитъ изъ стараго перегниваемаго уже навозу; его можно смѣшивать съ иломъ, извѣстью, золою и проч.

Сѣмяна хлопчатника сѣютъ весною тогда, когда нельзя уже опасаться морозовъ, и при томъ для посѣву избираютъ пасмурную погоду. Какъ пухъ или хлопчатая бумага, крѣпко пристающа къ сѣмянамъ, и потому не худо передъ посѣвомъ ихъ переширать ихъ съ сухою землею, и какъ

они долго лежатъ въ землѣ, то также не мѣшаетъ, ихъ передъ посѣвомъ мочишь сушки или и около двухъ сутокъ въ чистой водѣ, или въ слабомъ щелокѣ.

5920. посѣвъ хлопчатныхъ сѣмянъ. Обыкновенно сѣютъ ихъ: или въ *разбросъ*, или *рядами*, или въ *ямки*. Послѣдніе два способа употребительнѣе и надежнѣе. Посѣявши сѣмяна, надобно ихъ слегка заборонить. Буде же сѣмяна сажаютъ въ ямки, то ихъ надобно дѣлать разстояніемъ одну ошѣ другой на полтора аршина, и въ каждую ямку сажаютъ по чешыре сѣмечка, которыя слегка присыпать землею, попому что эти сѣмяна не переплетъ толстой покрывки землею. Они всходятъ рѣдко раньше девяти дней. Поливка ихъ не всегда нужна; впрочемъ въ этомъ надобно сообразоваться съ погодою.

5921. уходъ за хлопчатникомъ во время его роста. Эти распенія требуютъ частаго пропалыванія, и попому посадка рядами надежнѣе, ибо тогда можно его пропалывать и конною мотыкою, и землю приваливать къ кореньямъ. Буде распенія выйдутъ очень густо, то ихъ надобно прорѣдить; но чтобы они напрасно не пропадали, то можно ими засаживать пѣмѣша, на которыхъ они или не взойшли, или взойшедши, по какому нибудь случаю пропали. Эту подсадку можно дѣлать тогда, когда на нихъ спанетъ вырастать по чешыре листка.

Когда распенія будутъ уже въ вышину около полуаршина, тогда обламывать верхушки у главныхъ стеблей, чтобы они не росли слишкомъ высоко, но болѣе могли приносить плодовъ, для которыхъ единственно эти распенія и разводятся. Обламываютъ также и боковые стебли или вѣтви, но тогда уже, когда на нихъ покажется по двѣ сѣмянныхъ маковки; припомъ обламывать верхушки надобно не въ пѣхъ мѣстахъ, гдѣ онѣ еще мягки, но въ пѣхъ, гдѣ онѣ начали уже деревенѣть. Надобно еще замѣнить, что такое обламы-

ваніе верхушекъ повтѣряется въ лѣто нѣсколько разовъ, какъ только подрастутъ новые побѣги.

5922. СОВИРАНИЕ ХЛОПЧАТОЙ БУМАГИ По опцѣв-
шеніи начинаютъ созрѣвать и сѣмяныя маковки,
сперва имѣющія зеленой цвѣтъ, а потомъ созрѣ-
вая, принимающія больше или меньше темновашой
цвѣтъ. Совершенно созрѣвши онѣ раскрываются,
и хлопчатая бумага покрывающая сѣмяна, начи-
наетъ изъ нихъ выходить и висѣть клочками.
Въ это время начинаютъ ее собирать, что спа-
раются дѣлать въ жаркое, или иокрайней мѣрѣ
сухое время и когда маковки (плоды) совершенно
раскроются; и какъ онѣ не въ одно время созрѣ-
ваютъ, то такая уборка нѣсколько разъ повто-
ряется.

Пухъ или хлопчатую бумагу вынимаютъ изъ
мавокъ руками, и кладутъ ее въ корзины, вы-
трясши напередъ изъ нее всю нечистоту. Въ это
же время и отдѣляютъ хорошую бумагу отъ дур-
ной. Снятую бумагу выкладываютъ изъ корзины
въ шакомъ мѣстѣ, гдѣ свободно проходитъ воздухъ,
ее раскладываютъ большею частію на гладкихъ, и
крѣпко сплоченныхъ полахъ, и оставляютъ такъ
до того времени, пока она высохнетъ.

Какъ бумага крѣпко пристаеъ къ сѣмянамъ,
то отдѣляютъ ее отъ нихъ посредствомъ особыхъ
машинъ, и очистивши потомъ отъ всѣхъ посто-
роннихъ нечистотъ, свертываютъ въ шюки на
продажу.

5923. ХЛОПЧАТАЯ БУМАГА употребляется на без-
численное множество фабричныхъ издѣлій; а сверхъ
того она есть еще хорошимъ лекарствомъ отъ
обжоги даже самой сильной: стоитъ только ея
обвернуть обожженое мѣсто и оставить такъ,
пока оно заживетъ.

БѢЛЕНІЕ ХЛОПЧАТОЙ БУМАГИ. См. § 221.

**КРАШЕНІЕ ХЛОПЧАТОЙ БУМАГИ И ТКАНЕЙ
ИЗЪ НЕЙ.** См. §§ 2019—2056.

ХЛѢБЪ.

5924 Подъ именемъ *хлѣба* разумѣютъ въ Россіи и хлѣбныя растенія, т. е. доставляющія сѣмяна, изъ которыхъ пекутъ хлѣбъ употребляемый въ пищу, каковы суть: пшеница и рожь преимущественно; и самыя сѣмяна этихъ растеній; и въ собственномъ уже смыслѣ, хлѣбъ, выпекаемый изъ муки этихъ сѣмянъ.

Впрочемъ хлѣбы пекутъ не изъ однихъ только сѣмянъ хлѣбныхъ собственно растеній; но изъ сѣмянъ другихъ растеній, и даже и изъ разныхъ ихъ частей въ случаѣ нужды, и при томъ большею частью съ примѣсю обыкновенной муки. Вотъ вещества, изъ которыхъ въ разныхъ мѣстахъ пекутъ хлѣбы, если не всегда, то по крайней мѣрѣ въ неурожайные годы хлѣбныхъ сѣмянъ: винная барда, бобы, гречиха, дубовыя желуди, корни и зерна колосника (*Elymus agerarius*, Linn.) каршофельныя шишки и даже вытерки ихъ; корни *ландыша купеня*, (*convallaria polygonatum*, Linn. Дв. 27); сѣмяна *манника* (*Festuca fluitans* Linn.), кукурузы, овса, полбы, корни пырея, сѣмяна риса; ягоды шолокнянки, кора сосны, солома хлѣбныхъ растеній, сѣмяна фасоли, листья цетраріи, или Исландскаго моха, сѣмяна чечевицы; корни шпажника (*Gladiolus communis*, Linn.) сѣмяна ячменя и проч.

5925. **ОСОВЫЙ СПОСОБЪ СБЕРЕЖЕНІЯ ХЛѢВА ВЪ СНОПАХЪ.** Въ мокрые годы, уборка травъ и хлѣбовъ бываетъ чрезвычайно затруднительна, особенно въ отношеніи сбереженія снятаго хлѣба. Сырой хлѣбъ если бываетъ складенъ въ плосные, толстые скирды, скоро и легко приходитъ въ броженіе, согрѣвается и можетъ проростъ или сгнить, если не удастся раскинуть скирда. Вотъ простой способъ уборки хлѣба, снятаго съ поля сырымъ.

Сдѣлать изъ жердей родъ шалашей, то есть: сперва поставитъ на подобіе стропилъ большія жерди, длиною въ три сажени, вверху связать ихъ вмѣстѣ, какъ конь на крышѣ, а внизу разсѣавитъ

одну отъ другой на двѣ сажени; попомѣ эпи жерди обрѣшешить тонкими жердями. На тонкія жерди класть снопы, комлемъ наружу, а колосьями внутрь шалаша; комель ставится ниже, а колосья выше; для этого укладка колосьевъ начинается снизу къ верху, на подобіе того, какъ кроются соломою крыши. При такой укладкѣ, колосья съ зернами остаются внутри шалаша, совершенно защищенные отъ дождя, котораго капли скапываются внизъ по комлямъ; самыя зерна внутри шалаша продуваются вѣтромъ, остаются безъ вреда и отчаспи просыхаютъ.

На такомъ шалашѣ, длиною сажени въ четыре, помѣщается до 3000 сноповъ. Жерди можно употреблять на это дѣло лѣтъ десять и болѣе.

5826. **извѣданный способъ печь лучшіе хлѣвы.** Магnezія, обыкновенно подѣ эпимъ именемъ въ торговлѣ извѣстная, будучи прибавлена къ муку (отъ 20 до 40 гранъ магнезіи на фунтъ муки), дѣлаетъ ее лучшею, и хлѣбъ изъ нее спеченный вкуснѣйшимъ. Тѣсто, сдѣланное съ магнезіею, лучше всходитъ въ печи, и такой хлѣбъ бываетъ легче, рыхлѣе, вкуснѣе и не скоро черствѣетъ.

Если мука не очень хороша, то отъ 20 до 30 гранъ магнезіи, положенной на фунтъ муки, дѣлаютъ ее лучшею для печенія изъ нея хлѣба; если же мука очень дурна, то въ такомъ случаѣ надобно положить магнезіи 40 гранъ. Во всѣхъ случаяхъ магнезію надобно порядочно смѣшивать съ мукою прежде дѣланія тѣста.

5927. **поташъ и сода**, углекислые и ѣдкіе, употребляемые въ маломъ количествѣ, дѣлаютъ также лучшими хлѣбы изъ новой муки; но магнезія производитъ лучшія дѣйствія и съ худою мукою. Дѣланы были нарочно съ самою дурною мукою, съ прибавленіемъ магнезіи и безъ ней, слѣдующіе опыты:

Сдѣлано было пять хлѣбовъ; на каждой хлѣбъ употреблено 1 фунтъ муки, сто гранъ соли и добрая ложка дрождей. Мука замѣшена была на водѣ, имѣвшей 30 градусовъ термометра по Реомюр.

шермом., и заквашена за два часа до печенія, при темперашурѣ 15 град.

Въ первомъ хлбѣ ничего не было, во второмъ было 10 гранъ магnezіи, въ третьемъ 20 гранъ, а въ четвертомъ 40 гранъ. Когда хлббы спеклись, то оказалось, что *первой* хлбѣ въ печкѣ приплюснулъ, имѣлъ видъ лепешки, былъ мягокъ, липокъ и приставалъ къ ножу; *второй*, содержащій въ себѣ 10 гранъ магnezіи, поднялся лучше; *третій* былъ еще лучше, легокъ и рыхлъ; *четвертой*, а особливо *пятой*, былъ очень хорошъ, бѣлъ, рыхлъ, легокъ и очень вкусенъ.

Показанная пропорція магnezіи есть лучшая. — Приготовленный такимъ образомъ хлбѣ не только годится для взрослыхъ, но и дѣти могутъ его употреблять безъ малѣйшаго вреда, какъ-то доказано и на самомъ опытѣ, употребленіемъ такихъ хлббовъ дѣтьми, въ продолженіе пяти недѣль.

5928. СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ХЛВЪ СЫТНѢЙШИМЪ. Тѣсто должно растворять не на простой водѣ, а на такой, въ которой варены опруби; ошъ этого хлббы не только сытнѣе обыкновенныхъ, но и долѣе годны для ѣды.

5929. НѢМЕЦКОЙ СПОСОБЪ СОХРАНЯТЬ ХЛВЪ ОТЪ ПЛѢСЕНИ. Чшобъ хлбѣ не плѣснѣвалъ, то въ шу воду, которую употребляють для дѣланія хлббовъ, прибавляють капель сто Лавандной воды. Такая маленькая прибавка сберегаетъ хлбѣ отъ плѣсени, и при томъ ни мало не измѣняетъ его вкуса.

5930. СПОСОБЪ Г-ЖИ КРЮКОВОЙ ЦЕЧЪ ХЛВЫ ИЗЪ ВАРДЫ. Свѣжая барда для печенія хлба вовсе не годится. — Для этого должно употреблять 4-хъ и болѣе-дневную барду, не опасаясь, чшобы она въ это время испортилась; барда начинаетъ портиться не прежде, какъ по прошествіи двухъ недѣль.

Эшу барду должно пропустить чрезъ грохотъ, ошъ чего получится бардная гуща, къ которой нужно прибавить нѣкоторое количество муки, на

прим. отъ одной четвершой до пятой части ржаной муки; эту прибавку дѣлать, смотря по мѣстности и нуждѣ.

Бардную гущу мѣсятъ нѣсколько болѣе обыкновеннаго; и разводятъ какъ слѣдуетъ въ пропорціи непремѣнно жидкою бардою, въ которую кладутъ обыкновенную закваску, — продолжая мѣсить всю массу. — Для опнипія же сладковатости, прибавляютъ къ тѣсту нѣсколько соли; ($\frac{1}{2}$ фунша на пудъ муки); а за тѣмъ спавятъ хлѣбы какъ обыкновенно.

Этимъ простымъ средствомъ получается весьма добротный хлѣбъ. При половинной же и даже $\frac{1}{3}$ прибавкѣ ржаной муки къ бардной гущѣ выходитъ хлѣбъ превосходный, на подобіе такъ называемаго сладкокислаго хлѣба; сухари изъ шакого тѣста выходятъ отлично хорошіе.

5931. **хлѣвъ изъ дубовыхъ желудей.** Способъ первый: размявши желуди въ тѣсто, должно класть его въ сосудъ плотно закрывающійся, въ которомъ они сами собою придутъ въ броженіе, и потеряютъ чрезъ то свою горечь. Потомъ промываютъ тѣсто до тѣхъ поръ, пока вода будетъ стекать безцвѣтною и безъ запаха. Наконецъ высушиваютъ его и смалываютъ въ муку, изъ которой и дѣлаютъ хлѣбы.

5932. *Второй способъ:* собранные желуди нанизываютъ на деревянные палочки и высушиваютъ на солнцѣ въ продолженіе 5 или 6 дней, переворачивая ихъ довольно часто. Послѣ чего желуди зарываютъ на нѣсколько дней въ землю, наконецъ слегка поджариваютъ и обрабатываютъ въ муку, изъ которой дѣлаютъ хлѣбы.

Приготовленный такимъ образомъ изъ дубовыхъ желудей хлѣбъ, не имѣетъ горечи, свойственной желудямъ, и составляетъ хорошую и здоровую пищу, какъ то подтверждено опытами въ Франціи.

5933. **простое средство печь хлѣвы изъ картофеля.** Картофель надобно шереть на шerkъ и

положишь подѣ гнѣшѣ пакѣ, чѣтобѣ въ немѣ ничего не оспавалось сока. Между шѣмѣ поспавишь изѣ ржаной муки опару сѣ обыкновенною закваскою, и когда она взойдетѣ, то выжатыи картофелѣ упошребить въ замѣсѣ и даѣ шѣсту поднятѣся, а потомѣ и печь хлѣбы, какѣ обыкновенно. Такимѣ средствомѣ двадцать фуншовѣ муки сѣ примѣсомѣ пуда изѣ картофеля, дають хорошаго и пишашельнаго хлѣба пудѣ десять фуншовѣ.

Точно такимѣ же образомѣ можно печь хлѣбѣ изѣ моркови и свеклы.

5934. **хлѣвъ изѣ картофельныхѣ вытерокѣ и крахмала, по спосову г. рышетникова.** На одинѣ пудѣ ржаной муки, берутѣ сырыхѣ, шолько опжатыхѣ, картофельныхѣ вытерокѣ 1 пудѣ, разводяѣ ихѣ до густошы жидкой каши (размазни) и кипящаяѣ, или ставяѣ въ вольный духѣ, чѣтобы онѣ разварились и сѣлались клейки. Это можно будетѣ узнать и по одному виду; когда онѣ поспѣють, то получаѣ шемноватый полупрозрачный видѣ. На всемѣ количествѣ этого взвара ставяѣ хлѣбы нѣсколько гуще обыкновеннаго, и дають имѣ выкисатѣ часа два, или при долѣе, нежели простымѣ хлѣбамѣ, попомѣ все производство оканчивается какѣ обыкновенно. Изѣ 1 пуда ржаной муки и 1 пуда вытерокѣ получаешѣ 2 пуда опличнаго хлѣба, кошорый очень вкусенѣ, бѣлѣ и сохраняешѣ свѣжестѣ недѣлю долѣе, нежели простой хлѣбѣ.

5935. **хлѣвъ вестфальскій (Пумперникель)** дѣлаешѣ изѣ одной ржаной муки крупно смолошой, и опѣ опрубей не опдѣленной. Муку смачивають шеплою водою и хорошо уминають, прибавляя къ ней понемногу шолько воды, чѣтобы вышло плотное шѣсто, которое не расплывалось бы болѣе въ квашнѣ, и будучи раздѣлено на части, оставалось бы въ шакомѣ видѣ.

Такимѣ образомѣ пригошовленное шѣсто стоить 16 или 24 часа, пока закиснетѣ, чѣто въ квашняхѣ

часто употребляемыхъ скоро происходитъ, но можно его ускорить прибавкою кислаго тѣста (закваски).

Въ окиснувшее тѣсто прибавляютъ еще столько же муки, и крѣпко его валиютъ, такъ, что съ трудомъ можно его переминать руками. Изъ такого тѣста дѣлаютъ продолговатые четвероугольные хлѣбы, вѣсомъ каждой въ 30—40 фунтовъ и даже въ 50 фунтовъ. Готовые хлѣбы сажаютъ въ печь, очень жарко выполенную.

5936. Посадивши хлѣбы въ печку, устье ея закрываютъ заслонкою плотно, и замазываютъ по краямъ глиною, чтобы испаренія изъ печки никакъ не могли выходить. Хлѣбы сидятъ въ печкѣ отъ 16 до 24 часовъ, смотря по величинѣ хлѣбовъ. Такимъ образомъ хлѣбъ готовъ къ употребленію.

На хлѣбахъ такой величины, какъ выше сказано, натурально и корка дѣлается очень толстою, и нерѣдко въ полтора пальца толщины, крѣпко засыхаетъ, и ее трудно рѣзать; но чтобы ее сдѣлать мягче, каждой хлѣбъ, пока еще онъ горячъ, обмазываютъ пивомъ или водою, и обвертываютъ мокрымъ сукномъ часа на два; впрочемъ должно беречь хлѣбы въ сухомъ мѣстѣ.

Пумперникель бываетъ цвѣтомъ желтоватъ, поменъ, или даже черенъ; вкусъ его бываетъ шѣмъ пріятнѣе, чѣмъ онъ желтѣе.

Таковъ настоящій пумперникель Вестфальскій, очень уважаемый въ южныхъ мѣстахъ Германіи; но въ другихъ мѣстахъ прибавляютъ къ этому тѣсту сахаръ, медъ, сиропъ, чтобы сдѣлать его сладкимъ, и ѣдятъ его, намазывая масломъ, и подавая къ чаю.

5937. **хлѣбъ пеклеванный или ситный.** Просѣять 10 фунтовъ муки пеклеванной, и взявъ подкваски изъ-подъ кислыхъ щей при столовыхъ спакана, подбить мукою когда поднимется; опару поставить на теплой водѣ, и муки на эту опару нужно четыре фунта; давъ хорошенько укиснуть,

положишь соли сколько нужно, и замѣсишь оспальною мукою. Какъ скоро тѣсто поднимется, по разложишь его по маленькимъ круглымъ чапечкамъ, стараясь, чтобъ тѣсто и въ нихъ разстоялось, и какъ скоро печь пропешися, то пѣзъ чашекъ выкладывашь на лопатку, и кисью, сдѣланною изъ мочалъ, смазать холодною водою, посыпашь шминомъ и сажашь въ печь.

5938. **хлѣвъ французскій.** Просѣять муки крупичатой 10 фунтовъ; опару поставить на теплой водѣ по гуще, положить три столовыхъ ложки хорошихъ дрождей. Когда опара выкиснетъ, то посолить немного, замѣсить и дать хорошенько разстояться, потомъ тѣсто выложить на столъ и побольше перевалить; послѣ того на чистую доску подсыпать муки, и положить на нее скапанные круглые, или продолговатые хлѣбы, также дать имъ хорошенько разстояться. Какъ скоро печь пропешится, то сажашь въ нее хлѣбы на желѣзномъ листѣ, или просто на *подѣ*, чисто выметенный; хлѣбы при сажаніи сверху смазать водою, и въ прехъ мѣстахъ надрѣзать острымъ ножомъ.

5939. **хлѣвъ изъ соломы.** Надобно взять по равнымъ частямъ: совершенно чистой пшеничной и ржаной соломы; сдѣлать изъ нее самую мѣлкую сѣчку и высушить, какъ можно лучше. Въ мѣльницѣ, гдѣ слѣдуетъ эту сѣчку обратить въ муку, опускаютъ верхній камень и сближаютъ его съ нижнимъ такъ, чтобы между ними оставалось самое малое пространство; кромѣ того одинъ изъ камней набиваютъ острымъ. Отъ такого приготовления получается нѣсколько желтая, но очень хорошая мука, которой одна часть, смѣшанная съ двумя частями хлѣбной муки, даетъ здоровый и очень вкусный хлѣбъ; онъ похожъ видомъ на ржаной, только желтѣе его.

Что касается до печенія изъ соломенной муки хлѣбовъ, то оно производится совершенно такъ, какъ и изъ обыкновенной; а чтобы хлѣбъ изъ этой

муки не былъ прѣсенъ, шо надобно прибавлять въ шѣсто не много соли, и давать ему большую закваску.

5940. **хлѣвъ изъ тыквъ.** Очистивъ спѣлую тыкву отъ кожи и сѣмянъ, разварить ее хорошенько въ водѣ и прибавивши половину или прѣшью долю ржаной муки, печь хлѣбы, которые очень вкусны, питательны и здоровы.

ХЛѢВЪ.

5941. **способъ имѣть въ хлѣвахъ свѣжій воздухъ.** Въ хлѣвахъ занятыхъ скопиною, опдѣляются кромѣ извѣстнаго количества шепла, смотря по множеству скопа: 1) водяные пары, происходящія отъ непримѣнной испарины живошныхъ и поща ихъ; 2) замѣшное количество углекислаго газа, ими выдыхаемаго, весьма вреднаго, когда онъ входитъ въ дыхательные органы въ большемъ количествѣ; и 3) множество другихъ газообразныхъ веществъ, происходящихъ отъ извергаемыхъ живошными нечистотъ, также очень вредныхъ, когда они входятъ въ дыхательные органы.

Всѣ эти газовидныя вещества, будучи большею частию легче атмосфернаго воздуха, поднимаются къ потолку хлѣвовъ, и если не доставить имъ выхода вонъ, шо они, умножаясь безпрестанно, наполнятъ собою и нижніе слои воздуха, которыми дышатъ живошныя.

5942. **Отдушины**, сдѣланныя въ потолокъ, съ плотно-примкнуемыми къ нимъ трубами изъ тонкихъ досокъ, выходящими выше крыши, даютъ легкій и удобный выходъ всѣмъ этимъ вреднымъ испареніямъ. Верхнее отверстіе трубъ, выходящее на крышу, должно быть вдвое меньше нижняго отверстія, или отдушины, на потолокъ сдѣланной. Въ разсужденіи величины этой отдушины, надобно сообразоваться съ мѣстнымъ климатомъ: гдѣ зимы теплѣе, тамъ отдушины могутъ быть больше, а гдѣ холоднѣе — меньше. Надобно устроить ихъ такъ, чтобъ отдушины и ихъ трубы, выводя наружу испорченный воздухъ, не впу-

скали бы холоднаго надворнаго воздуха столько, чтобъ онъ охлаждалъ внутреннюю теплоту хлѣвовъ. Число ошдушинъ въ одномъ хлѣвѣ опредѣляется большею или меньшею обширностію его; высокою его, большимъ или меньшимъ тѣснымъ размѣщеніемъ скотины, и проч. Ошдушинъ съ ихъ трубами не должно дѣлать надъ тѣми ошдѣленіями хлѣва, въ которыхъ стоить скотъ, а по угламъ, или въ концахъ спроеія; самыя же трубы надобно ставить совершенно вертикально или отвѣсно.

Въ хлѣвахъ, освѣжаемыхъ этимъ способомъ, воздухъ остаётся постоянно такъ чистъ, какъ нельзя имѣть его ни какимъ другимъ образомъ, раскрывая двери и окна; выходъ испареній вверхъ, и входъ вмѣсто ихъ чистаго воздуха снаружи, который обогрѣвается нѣсколько, проходя верхніе теплые слои внутренняго воздуха, не причиняетъ продолжительнаго охлажденія тѣла животнохъ, и не причиняетъ простуды, что неизбѣжно при всякомъ другомъ освѣженіи воздуха въ хлѣвахъ.

ХМЪЛЬ.

5943. РАЗВЕДЕНІЕ ХМЪЛЯ. (*Humulus Lupulus*, Linn.) Хмѣль растётъ по всей почти Россіи дикимъ: по лѣсистымъ мѣстамъ, въ садахъ, около заборовъ, на мѣстахъ сырыхъ и на мѣстахъ сухихъ. Онъ во всемъ почти сходенъ съ разводимымъ нарочно для пивоварень и другихъ надобностей; но конечно онъ лучшаго за нимъ присмотра, выбора лучшаго для него мѣста и проч., плети его бывають длиннѣе, листья и шишки больше. Сверхъ того, количество дико-растущаго хмѣля недостаточно для удовлетворенія всѣхъ на него требованій, и потому вездѣ стараются его разводить, какъ посредствомъ сѣмянъ, такъ еще болѣе и обыкновеннѣе, посредствомъ кореньевъ.

5944. ЛУЧШАЯ ДЛЯ ХМЪЛЯ ПОЧВА. Хмѣль растётъ почти на всякой почвѣ, даже на песчаной, если только она имѣетъ выгодное положеніе, хорошо воздѣлана и сильно удобрена. Только мокрая, плошная, иловатая почва для него не годится.

Хмблѣникѣ долженъ имѣть открытое положеніе, защищенное только отъ холодныхъ вѣтровъ. Всего лучше избирать для него мѣсто покосное, склоняющееся къ югу или юго-востоку, или защищенное отъ Сѣвера горами или лѣсами. Хмбль не хорошо родится близъ высокихъ заборовъ и между строе-ніями; не годящаяся для него низменная мѣста, гдѣ нѣтъ свободнаго печенія воздуха; мѣста, лежащая близъ озеръ, большихъ рѣкъ, или болотъ, подверженныя шуму, медвяной росѣ, и гдѣ водятся множество насекомыхъ; также мѣста находящіяся близъ дорогъ, отъ которыхъ пыль не менѣе сырости вредитъ росу хмбля, а особливо его цвѣту.

5945. Самая лучшая для хмбля почва есть глубокая иловато-песчаная, содержащая много чернозема. На такой почвѣ хмбль скорѣе созрѣваетъ и получаетъ пряный запахъ и пріятную горечь. Старая садовая земля, и земля, съ известковою подпочвою, также сухія топи, и торфяная почва равнымъ образомъ производятъ хорошій хмбль; но земля съ подпочвою, не пропускающею влажности, (какова на прим. твердая глина) для него не хороша, потому, что глубоко идущіе корни его не находятъ въ ней пошребной для нихъ пищи. Даже каменистой грунтъ, гдѣ корни его могутъ находить между камнями нужную влажность, хорошъ для него.

Впрочемъ землю, которая имѣетъ выгодное для хмбля положеніе, можно улучшить рачительнымъ воздѣлываніемъ, и примѣсю навоза (сухого и горячаго для мокрой и глинистой почвы) или извести, песка, болотной черной земли и проч., смотря по качеству почвы. Свиной навозъ для хмбля найденъ лучшимъ всѣхъ.

5946. **ПРИГОТОВЛЕНІЕ ПОЧВЫ.** Хмбль можно сажать весною и осенью; но лучше весною, потому что въ то время можно получать лучшіе хмблевые корешки для разсады. Для весенней посадки земля готовится осенью, а для осенней въ началѣ весны и въ продолженіе лѣта.

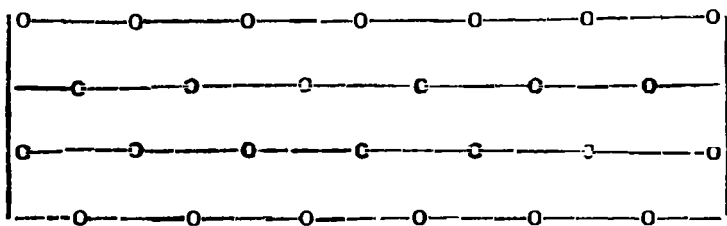
Почва должна быть глубоко вспахана, а еще лучше, буде можно, вскопана и взворочена, чтобы верхняя рыхлая земля пришлась вниз, и могла питать корни хмеля, а нижняя подверглась действию воздуха. Если земля не жирна, то надобно сильно унавозить ее; если же она была удобрена в предшествовавшем году, то досаточно унавозить ее в шхв только мбстахв, гдѣ посаженъ будетъ хмель. Удобрять землю должно предъ самою посадкою.

5947. *Перекопку* назначеннаго для хмельника мбста, дѣлають такъ: поперегъ его проводятъ по краю канаву, шириною въ $1\frac{1}{2}$ аршина и глубиною отъ 14 до 16 вершковъ; вынутая изъ нея земля кладется особо. Послѣ этого роютъ вторую канаву такой же ширины и глубины, и землею изъ нея наполняютъ первую канаву; такимъ образомъ продолжаютъ, пока будетъ перекопано все пространство. Последняя канавка наполняется землею, выброшенною изъ первой канавы. Большіе камни и древесные корни, шупъ попадающіеся, должно вынимать, чтобы хмель не оспанавливался в ростѣ, коль скоро корни его не могутъ свободно распространяться.

Осенью или весною, смотря по времени садки хмеля, земля вскапывается еще разъ, и пошомъ боронутся граблями.

5948. **РАЗПОЛОЖЕНІЕ ХМЕЛЬНИКА.** Мбста для садки хмелевыхъ разсадъ, можно означить бороздами, проведенными вдоль и поперегъ хмельника, или другимъ какимъ либо образомъ. Вотъ лучшее для этого средство: вырвыши весною землю, раздѣляютъ ее поперегъ посредствомъ веревки, кола и маштаба, длиною отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 аршинъ, на полосы шириною въ $2\frac{1}{2}$ аршина. По первой чертѣ, спавятъ кольца чрезъ каждые $2\frac{1}{2}$ аршина, такъ чтобы первой коль стоялъ при началѣ черты; такимъ образомъ поступаютъ съ 3 чертою, пошомъ съ 5-ю, 7, 9, 11, 13 и ш. д.; послѣ сего спавятъ кольца на выпущенныхъ чертахъ ш. е. на 2-ой, 4, 6, 8, 10, 12 и ш. д.

поступая съ ними какъ съ прежними, съ тою только разницею, что на послѣднихъ первой колѣ спавишся не съ самого края, а отступя на аршинъ съ четвертью; прочія же колѣя чрезъ каждыя $2\frac{1}{2}$ аршина. Колѣя будутъ стоятъ такимъ образомъ, что со всѣхъ сторонъ представляшся глазу такія прямая линіи:



Отъ этого воздухъ и солнце будутъ дѣйствовать свободнѣе на хмѣль; корни его не будутъ препящивовать одни другимъ, сверхъ того здѣсь легче производить работы. Около мѣстъ, гдѣ вошли колѣя, сажаютъ хмѣлевые корешки.

5949. садка хмѣлевыхъ корешковъ. Лучшіе корешки или корневые отростки суть тѣ, которые отрѣзываются отъ 3 и 4 лѣшняго хмѣля. Для первоначальнаго обзаведенія, лучше брать ихъ изъ тѣхъ мѣстъ, гдѣ рождается лучшій хмѣль. Но имѣя уже хмѣльникъ, должно ошдѣлять плечи стараго хмѣля, подыавшагося весною на $\frac{3}{4}$ аршина, и ихъ положи въ землю, закрывать ею нѣкоторую часть ихъ. Черезъ годъ онѣ пустятъ корни, окрѣпнутъ и будутъ имѣть много глазковъ. Тогда разрѣзываютъ ихъ въ колѣнцахъ на 3 и до 5 частей. Для разсады можно также употреблять отпрыски, отрѣзанные весною при очищеніи стараго хмѣля.

Хмѣлевые корешки должны быть толщиною въ мизинецъ, и имѣть по крайней мѣрѣ отъ 2 до 5 вершковъ длины; побѣги ихъ должны быть прошлогодніе и не одеревенѣлые, что можно отличать по бѣловашому цвѣту стебля. Корешки должны быть свѣжи, хорошо очищены отъ постороннихъ корней, и имѣть не менѣе 4 глазковъ или колѣнцовъ.

Около каждого кола дѣлаютъ три ямки, глубиною вершка въ три; ямки образуютъ треугольникъ и отстоятъ одна отъ другой на три же вершка. Въ каждую ямку кладутъ одинъ, а если онъ понокъ, 2 корешка, глазами вверхъ, и плотно обкладываютъ ихъ землею, такъ чтобы не было пустого пространства между ею и корешками, и они были бы совсѣмъ покрыты землею, чтобы обнаруженные части не подверглись гніенію.

5950. Такъ поступаютъ, если земля рыхла и богата черноземомъ; въ противномъ же случаѣ весьма полезно выкапывать осенью въ мѣстахъ, назначенныхъ для садки, ямы, глубиною около 14 вершковъ, а шириною и длиною отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 аршинъ (смотря по разстоянію между сажаемыми корешками); при чемъ хорошую землю кладутъ отдѣльно отъ худой, оставляя и ту другую на зиму дѣйствию воздуха. Весною, когда наступитъ время садки, перемишиваютъ надлежащимъ образомъ $\frac{1}{3}$ мягкой земли съ искусственнымъ наземъ * (если почва иловатая и не слишкомъ поща, то можно брать земли и назема по ровну). Въ каждую яму набрасывается земли на $\frac{1}{2}$ аршина, потомъ столько земли, смѣшанной съ навозомъ, чтобы образовался надъ ямкою бугоръ, вышиною въ $\frac{1}{4}$ аршина. На бугрѣ дѣлаютъ углубленіе, чтобы держалась вода при поливкѣ, которая бываетъ всегда необходима въ сухую весну. Посадка производится какъ сказано уже было выше.

5951. Если случится сухая весна, то поступаютъ иногда слѣдующимъ образомъ: въ мѣстахъ, назначенныхъ для посадки, дѣлаютъ углубленія, и льютъ туда воду изъ бочки, выливая ее сколько можно выше: отъ чего образуется гуща, которая

* Хорошій искусственный наземъ добывается слѣдующимъ образомъ: кладутъ слоями дернъ, коровій или свиной навозъ, и перегнившія сорныя травы въ кучу, которую поливаютъ навозною жидкостью или мыловареннымъ щеломъ; который по заключающейся въ немъ селитрѣ, очень полезенъ для хмѣля.

плошно облегають корешки и пособляють имъ скорѣе развиься. Какъ при семъ земля осѣдаетъ, то надобно имѣть въ запасѣ нѣсколько земли для прикрытія корней.

5952. Въ первомъ году хмѣль ни сколько не должно обрѣзывать до самой осени, смотрѣть только, чшобы земля около него оставалась всегда рыхлою, и не была засариваема посторонними правами. Осенью обрѣзываютъ плети на $\frac{1}{2}$ аршина отъ земли, а до наступленія зимы снимаютъ съ бугровъ, на которыхъ стоить хмѣль, нѣсколько земли, и кладутъ вмѣстѣ ея хорошо перегнившій навозъ, который предохраняетъ корни хмѣля отъ вызябанія.

5953. **ПОДВЯЗЫВАНИЕ ХМЬЛЕВЫХЪ ПЛЕТЕЙ.** На
второмъ году хмбль приноситъ уже плоды, и тогда
св нимъ поступаютъ какъ св старымъ хмблемъ.

Коль скоро весной покажутся хмѣлевые ростки, то вынимающъ оставленный по срединѣ обсаженнаго треугольника колъ, и на мѣсто его спавяшъ въ ту же самую дыру, но глубже и плотнѣе, сосновой, еловой, осиновой, ольховой или полевой шестъ * вышиною отъ 3 до $4\frac{1}{2}$ сажень, не очищая съ него коры, чтобы хмѣль удобнѣе могъ къ нему прицѣпляться и около его обвиваться. Само собою разумѣется, что при семъ надобно очень беречься повредить хмѣлевые ростки. У сшараго хмѣля оставляющъ только ростки главнаго корня, а у молодаго шѣ, которые вышли изъ главнаго ростка, остальные же срѣзываютъ.

Когда хмѣлевые ростки выросшутъ длиною отъ 6 до 8 вершковъ, то подвязываютъ ихъ осторожно, къ срединѣ шеста мягкой мочалою или смоченною соломой; и при этомъ привязываютъ слабо. Подвязывать ихъ всего лучше въ полдень, когда спебли хмѣля бываютъ нѣсколько вялы; тогда удобнѣе давать имъ произвольное направленіе, не опасаясь

* Но не березовой; опыты показали, что береза вредна для хмѣля; почему не только не употребляютъ березовыхъ шестовъ, но смотрятъ, чтобы не попадались въ землѣ и березовыя щепы, ошъ которыхъ хмѣль умираетъ.

обломишь ихъ. Хмблъ около шестовъ вьешся всегда на право, почему при подвязкѣ его не слѣдуетъ давать ему другаго направленія, прошивнаго этому свойству.

Подвязанный хмблъ самъ уже пойдетъ вверхъ по шесту, и нѣтъ надобности его подвязывать болѣе, развѣ какая либо вѣтвь будетъ ошдѣлена отъ шеста вѣтромъ.

Землю около хмбля надобно всегда полошь, чтобы она не заростала сорною правою, препятствующею росту его и дѣйствию солнечныхъ лучей; но полошь опиюдь не слѣдуетъ въ мокрую погоду.

5954. Весьма полезно окучивать хмблъ; но какъ корни его очень нѣжны, и при малѣйшемъ неосторожномъ къ нимъ прикосновеніи пропадаютъ, то опступая отъ нихъ вершковъ на пять, окапывать землю лопатою или засступомъ, а около нихъ самыхъ руками взрыхлить землю осторожно и пригрести ее къ кусту.

На образующемся отъ этого около хмбля возвышеніи покажется множество новыхъ ростковъ, которые однако по позднему времени года не могутъ уже принести плода, между тѣмъ они опнимаютъ у старыхъ плешей много силы; по чему ихъ должно срѣзать сплошь опстрымъ ножомъ, но опиюдь не обрывать, или выдергивать руками, чтобы не повредишь нѣжнаго корня. Эти побѣги слѣдуетъ опрѣзывать до тѣхъ поръ, пока не будетъ показываться болѣе новыхъ.

5955. Въ Августѣ мѣсяцѣ, при хорошей почвѣ и сращательномъ уходѣ, стебли хмбля толщиною въ палецъ, обовьются около всего шеста до самаго его верха и будутъ имѣть много хмблевыхъ шишекъ; лисья сдѣлаются опущипельно липкими, или какъ бы жирными и начнутъ желтѣть. Тогда нужно обрѣзать всѣ такіе лисья опстрыми ножницами, но не у самаго стебля, а такъ, чтобы на немъ оставались еще лисшвенные стебельки. Это предохраненіе стебля отъ всякаго поврежденія и засыха-

нія. Вмѣстѣ съ тѣмъ постепенное очищеніе листьевъ допускаетъ солнце дѣйствовать на землю и на самое распеніе. Полезно также срѣзывать тѣ листья, которые слишкомъ отбѣняють цвѣтѣ хмѣлевыхъ шишекъ.

5956. **уборка хмѣля.** Какъ только хмѣлевая шишка примушъ желтовапый цвѣтѣ, и нѣсколько разкроюшя, такъ, что бывають видны находящіяся въ нихъ сѣмяна, начнушъ издавать сильный балзамическій пряпный запахъ, и когда у шишекъ подвѣшуйками ихъ, покажется много желтой пыли, которая, коль скоро до нее допронется пальцами, присшаешъ къ нимъ; когда шишки, будучи сжаты въ рукѣ, не расправляются опять, но остаются комкомъ вмѣстѣ, тогда надобно немедленно присту-пашъ къ уборкѣ хмѣля. Хмѣль не должно убирать ни въ сильный жаръ, когда теряетъ онъ много своей балзамической пыли, ни въ мокрое время, когда хмѣль легко поршится; всего лучше убирать его подвѣчеръ въ хорошую погоду.

5957. Острымъ кривымъ ножомъ подрѣзываютъ всѣ зрѣлые хмѣлевые стебли, вышиною на одинъ аршинъ отъ земли, и бережно вынимають шестъ со всѣмъ обвившимся около него хмѣлемъ. При этомъ необходимо слѣдуетъ наблюдать, чтобы всѣ стебли были совершенно подрѣзаны; потому, что если хотя одинъ только стебелекъ остался бы, то при вытаскиваніи шеста съ хмѣлевою пирамидою, подымается неощѣвленный корень, отъ чего повреждаются и прочіе, что особенно къ зимѣ весьма вредно и препятствуетъ имъ ростъ въ слѣдующую весну. По этой же причинѣ отнюдь не должно позволять, обрывать стебли рукою, но непременно, подрѣзывать ихъ осторожно острымъ ножомъ.

Снятый такимъ образомъ хмѣль опносяшъ, или опвозяшъ бережно въ сухое мѣсто подвѣ крышку, чтобы ни дождь, ни роса не могли на него падать, отъ чего онъ теряетъ свою доброту, плѣснѣеетъ и поршится. Потомъ надобно, какъ можно поспѣшнѣе, обрѣзать шишки и смотрешъ, чтобы между

ними не попадалось ни листьевъ, ни стеблей, ни даже попортившихся шишекъ, отъ чего происходилъ нѣкоторый родъ броженія и порчи хмѣля.

5958. СУШКА ХМѢЛЕВЫХЪ ШИШЕКЪ. Обрѣзанныя хмѣлины разкладываютъ тонкимъ слоемъ въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ проходитъ свѣжій воздухъ, и переворачиваютъ ихъ часто. Если погода стоитъ теплая и сухая, то достаточно одной недѣли для совершеннаго его просушенія; въ противномъ же случаѣ для этого нужно по крайней мѣрѣ двѣ недѣли; но гораздо скорѣе и лучше сушить его на овинахъ; надобно только смотрѣть, чтобы онъ не пересохъ, и во время сушки перемѣшиваемъ былъ осторожно, чтобы шишки не ломались и пахучая пыль не пропадала. Вѣрнѣйшій признакъ достаточной сухости хмѣлинъ состоитъ въ томъ, когда онъ верхка на $1\frac{1}{2}$ отъ верхняго конца имѣютъ ровный желтовато-бурый цвѣтъ, и, будучи сжаты въ рукѣ, остаются комомъ.

5959. СВЕЖЕЖЕНІЕ ХМѢЛЯ. Для сбереженія хмѣля на долгое время, надобно укладывать его по просушкѣ плотно въ бочки, или въ холщяные мѣшки, которые держатъ въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ; такимъ образомъ хмѣль сохраняется 5, 6 и даже 10 лѣтъ.

5960. УПОТРЕБЛЕНІЕ ХМѢЛЕВЫХЪ СТЕБЛЕЙ И ЛИСТЬЕВЪ. Хмѣлевые стебли также сушатъ и даютъ скошу въ видѣ сѣчки. Они и листья ихъ составляютъ весьма питательный кормъ, который скотъ ѣстъ охотно. Изъ стеблей хмѣля можно выдѣлывать веревки и канаты, не уступающіе въ домашнемъ употребленіи простымъ пеньковымъ; надобно только хмѣлевые стебли разрѣзывать на части, длиною по крайней мѣрѣ въ три аршина.

Въ Англіи найденъ способъ употреблять для дубленія кожъ стебли, корни и листья хмѣля, какъ свѣжіе, такъ и сушеные, но болѣе послѣдніе: ихъ мелютъ сколько можно мѣлче, и эпотъ порошокъ употребляютъ подобно дубовой корѣ и другимъ матеріаламъ, служащимъ для дубленія кожъ.

Всякаго рода хмѣлевые оспапки, также оспапки отъ пивоваренія, весьма полезно примѣшивать къ навозу.

5961. СВЕРЕЖЕНІЕ ХМѢЛЕВЫХЪ КОРНЕЙ ЗИМОЮ. Въ позднюю осень прикрываютъ каждую хмѣлевую кучу навозомъ съ длиною соломой, для предохраненія корней хмѣля отъ вызябанія, копорому онѣ могутъ подвергнуться въ холодныя и малоснѣжныя зимы.

Чрезъ каждые три или четыре года хмѣльникъ долженъ быть весь перекопанъ; но при томъ очень осторожно, чтобы ни мало не повредить хмѣля; послѣ чего внутри обсаженного треугольника около шести обкладываютъ землю мѣлкимъ навозомъ, преимущественно свинымъ.

5962. УПОТРЕБЛЕНІЕ ХМѢЛЯ ВЪ ХОЗЯЙСТВѢ. Хмѣлевая шишка, какъ извѣстно, суть лучшая и почти единственная приправа пива; но кромѣ того молодые хмѣлевые побѣги весною можно употреблять вмѣсто салаща, и приготовлять изъ нихъ другія пріятныя кушанья, какъ то и дѣйствительно въ Германіи и Франціи это водится.

Стебли хмѣлевые и листья, какъ свѣжіе такъ и высушенные, скошена бѣтъ охотно. Изъ стеблей же пригошовленныхъ точно такимъ же образомъ, какъ и конопли, можно пикать толстую и крѣпкую холстину; изъ нихъ же можно доставать кофейную краску; корень также даетъ краску.

Тяжелый запахъ хмѣля служитъ къ прогнанію гусеницъ (червей) бабочекъ (*Phalena granella*, Linn.) портящихъ хлѣбныя сѣмяна; а также и къ удаленію ихъ изъ огородовъ и садовъ, когда хмѣль будетъ насаженъ по разнымъ мѣстамъ ихъ.

Сыры также берегаютъ отъ червей, закрывая ихъ хмѣлемъ; да и самой моли, портящей плащя, запахъ хмѣля противенъ.

5963. ПОЛЬЗА ХМѢЛЯ ВЪ ВОЛЪЗНЯХЪ. Хмѣлевые корни можно употреблять вмѣсто корней сарсапарели, съ кошорою они имѣютъ одинакія силы.

Ими же лечатъ чесотку и шолуди, проспуду, ломоты; а особливо венерическія болѣзни, такимъ образомъ:

Набравъ осенью, когда листья опадаютъ, хмѣлевыхъ кореньевъ, высушитъ подъ кровлею, пошомъ скрошитъ ихъ ножомъ въ мѣлкіе кусочки, и беретъ въ ящикъ. Когда надобно употреблять ихъ, то взявъ скрошенныхъ кореньевъ пригоршней пять, положитъ въ большой муравленый горшокъ, въ которой бы входило воды около ведра, замазатъ крышку тѣстомъ, и поставитъ въ печь послѣ топки, на цѣлую ночь; на другой день открывши горшокъ, и найдши, что воды убыло, сливъ жидкость въ другой горшокъ поменьше перваго, со всею гущею; этотъ горшокъ замазавши также тѣстомъ, поставитъ опять въ печь на цѣлую же ночь. Въ претій разъ берутъ горшокъ еще меньше первыхъ, и въ него выливаютъ одну только жижу, и спавятъ также на ночь въ печку; вынувъ по упру, пьютъ этотъ декоктъ теплою, спакана по два, по упрамъ и по вечерамъ.

Хмѣль помогаетъ варенію пищи, по причинѣ своей горечи.

5964. Хмѣлевая шишка настаиваютъ въ горячей водѣ наподобіе чая, или съ водкою (опъ двухъ драхмъ до одного унца на два фунта водки). Когда жидкость настоится, даютъ по столовой ложкѣ черезъ два часа, а дѣтямъ по чайной ложкѣ: опъ Англиской болѣзни, опъ раздущія желудка, кислоты, и когда брюхо туго; опъ накожныхъ болѣзней, цынги и золотухи.

Настойку хмѣлевыхъ шишекъ съ водкою можно давать опъ 20 до 50 капель, вмѣсто опіума. Она производитъ сонъ.

5965. **наливка хмѣлевыхъ шишекъ.** Одинъ унцъ головокъ хмѣлевыхъ цвѣтковъ настаиваютъ часа два въ двухъ фунтахъ горячей воды, послѣ процѣживаютъ. Приѣмъ для взрослыхъ по рюмкѣ черезъ два часа. Эта наливка пользуется опъ золотухи и цынги.

5966. Теперь найдено, что *хмѣль* можно употреблять во всѣхъ тѣхъ болѣзняхъ, гдѣ полезенъ онъ. Мазь, сдѣланная изъ чистаго свиного жиру и спертыхъ въ порошокъ хмѣлевыхъ шишекъ, ушибаетъ жестокую боль рака. Къ упорнымъ опенкамъ на ногахъ, и вообще опухолямъ, флюсамъ, прикладываяющъ мѣшечки съ подогрѣтымъ сухимъ хмѣлемъ.

ХОЛЕРА.

5967. **лечение холеры.** Эта болѣзнь бываетъ иногда повальною, нападая вдругъ на многихъ людей въ одномъ мѣстѣ; а иногда спржадушъ ею люди въ разныхъ мѣстахъ, и въ разное время порознь.

Для леченія ея всегда надобно совѣтоваться съ опытнымъ медикомъ; но въ случаѣ не имѣнія его, надобно больного держать въ теплѣ и стараться возбудить испарину. Буде есть баня, то не худо больному въ ней попариться и пропотѣть; или имѣя ванну, налить ее теплою водою и посидѣть въ ней нѣсколько времени.

Пить можно просшую тепловашую воду въ довольномъ количествѣ одну, или вмѣстѣ съ молокомъ. Можно спавить и промывательныя изъ воды пополамъ съ молокомъ. Мясное масло также хорошо.

Въ повальныхъ случаяхъ комнатны окуривать уксусомъ, поливая его на горячій кирпичъ.

ХОЛОЩЕНИЕ.

5968. **холощение** есть операція, производимая надъ домашними животными, посредствомъ которой лишаютъ ихъ способности размножаться; что нужно бываетъ: 1) чтобы не имѣть лишнихъ самцовъ, не столько полезныхъ какъ самки; 2) чтобы для размноженія домашняго скота оставялъ такихъ только самцовъ, которые не имѣли бы никакихъ недоспашковъ; 3) чтобы имѣть для работы скотину смирную и послушную; 4) чтобы скорѣе и удобнѣе, откармливать

нужныхъ для пищи животныхъ, попому что холощенные, не только живошныя четвероногія, но и пщицы и даже рыбы бывають жирнѣе.

5969. **холощение выковъ и воловъ.** Обыкновенно бычковъ, чтобы сдѣлать ихъ годными для работы, холостяють на второмъ году ихъ возраста, а большею частію на 16-мъ или 18-мъ мѣсяцѣ. Если холостишь ихъ раньше, то они будутъ слабы и для тяжелой работы не годятся; если же холостишь позже этого времени, то они не бывають такъ смирны и послушны въ работѣ. Въ Англіи холостяють еще шеляють, не опнятыхъ отъ матокъ, чтобы раньше сдѣлать ихъ жирными и для сшолы годными.

5970. **самое холощение** производится слѣдующимъ образомъ: связавши ноги бычку, кладуть его на солому, и острымъ ножичкомъ разрѣзываютъ мощну и перерѣзываютъ проводки идущіе къ яичкамъ, на три четверти дюйма отъ связокъ, ихъ поддерживающихъ. Помомъ рукою схватываютъ снизу одно яичко, шашать вверхъ, и въ томъ мѣстѣ, гдѣ оно ошрѣзано, берутъ его правою рукою, а лѣвою ошдѣляютъ отъ него всѣ жирныя и перепончатыя части; послѣ чего ошпорожно выпаскиваютъ яичко, пока жила, на кошорой оно виситъ, сдѣлается такъ шонка, какъ волосъ, и помомъ обрывается. Такимъ же образомъ поступаютъ и съ другимъ яичкомъ; при такомъ образѣ холощенія не бываетъ ни большаго кровопеченія, ни опухоли, и спраждуція части надобно только смазать деревяннымъ, или и коровымъ не соленнымъ масломъ. При этой операціи надобно стараться, яичко и жилу его вынуть, но если ее только ошрѣзать, и жиръ съ находящимися шуть же перепонками не ошодвинуть назадъ, то можетъ послѣдовать воспаленіе въ оставшихся частяхъ.

Заводскихъ быковъ, по прошествіи извѣстнаго времени, также холостяють и ошкармливаютъ на убой.

5971. Можно шакже холоспишь или легчишь и телокъ; для эшого прорѣзываютъ пахъ у семи—или восьмимѣсячной шелки, достаютъ пальцомъ машку, и бережно ошрѣзываютъ отъ ней ячники, а потомъ опять опускаютъ ее на свое мѣсто.

Такимъ же образомъ можно холоспишь шести-недѣльных свиней и шесшинедѣльных овецъ.

5972. **ХОЛОЩЕНИЕ БАРАНОВЪ И ЯГНЯТЪ.** Барановъ можно холоспишь во всякомъ возрастѣ, а ягнятъ спустя шесть недѣль послѣ рожденія ихъ, равно какъ и овецъ. Барановъ можно холоспишь, разрѣзавши мошонку и выпацивши изъ ней ячка вонъ, перевязать ихъ жилы драшвою, сколько можно туше, чптобы совершенно прекрашшь кровообращеніе, отъ чего ячки скоро засыхаютъ. Вздувшійся мѣшечекъ по прошествіи недѣли ошрѣзывается острымъ ножомъ, и рана замазывается дегтемъ.

5973. *Ягненка* положивши на спину, берутъ за верхушку мошонки, и ее разрѣзываютъ острымъ ножомъ внизу, попомъ обѣими руками вынимаютъ изъ мошонки оба ячка вдругъ, шакъ, чптобы они высунулись изъ него за половину. Потомъ одно ячко зубами пошихоньку вышаскиваютъ больше, и въ эшо же время перегрызаютъ жилу, но не перерѣзываютъ. Опытъ научилъ, чшо когда ячки ошгрызутъ, шо ранка скорѣе заживаетъ, и не бываетъ воспаленія.

Такимъ же образомъ холостятъ и козловъ — и козлятъ.

ХОЛОЩЕНИЕ ПЬТУЖОВЪ; см. § 3284

5974. **ХОЛОЩЕНИЕ ЛОШАДЕЙ.** Поваливши лошадь на землю, разрѣзываютъ острымъ ножомъ верхнюю кожицу мошонки, потомъ и внутреннюю въ одинакомъ же направленіи, и припомъ съ боку ячко вышаскиваютъ ошпорожно вонъ; послѣ чего особеннымъ желѣзнымъ инструментомъ раскрывающимся наподобіе клещей, и припомъ раскаленнымъ на огнѣ, схватываютъ всѣ сѣмянные сосуды,

и сжимають ихъ, а чтобы не обжечь другихъ сосудовъ и смежныхъ частей, то подкладываютъ подъ него мокрое полотенце, сложенное вдвое. Завинтивши винтомъ инструментъ, ошпъзываютъ яичко почти близъ него, и ранку прижигаютъ горячимъ желѣзомъ; потомъ поступаютъ также и съ другимъ яичкомъ, а ранки смазываютъ мазью, сдѣланною изъ желтой смолы и яри мѣдянки.

Окончивши операцію, лошадь водятъ къ рѣчкѣ, буде ешъ близко, или обливаютъ ее холодною водою изъ вѣдра. Если эша операція сдѣлана лѣшомъ, то обливаютъ лошадь чрезъ каждые чешыре часа холодною водою, а зимою — тепловою. Лошадей холосшатъ по шрепъему или чешвершому году. Можно холосшить ихъ и раздавливая сѣмянные сосуды яичекъ молошкомъ, ошъ чего прекращается кровообращеніе, и яички потерявши жизнь засыхаютъ, и дѣлаются величиною съ орѣхъ.

ХОМЯКЪ.

5975. СПОСОБЪ СХЕРЕГАТЬ РАСТЕНІЯ ОТЪ ХОМЯКОВЪ. Эшо средство состоитъ въ шомъ, чтобы нарѣзавши свѣжихъ сочныхъ побѣговъ бузины, обмочить половину ихъ въ деготь, и какъ обмоченные въ деготь, шакъ и необмоченные вошкнууть въ гряды не шолько шамъ, гдѣ видны сдѣланныя хомяками норы, но и шамъ, гдѣ нѣтъ ихъ. Увѣряютъ, что эшо средство шакъ дѣйшвительно, что ни одинъ изъ эшихъ звѣрковъ не ошанетъ даже и въ огородѣ, гдѣ оно употреблено.

ХРУЩЪ.

О истребленіи эшихъ насѣкомыхъ и ихъ гусеницъ, см. подъ словомъ насѣкомыя.

ХРУСТАЛЬ

5976. ЛУЧШІЙ СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ ХРУСТАЛЬ. Положишь хрустальные шаканы, рюмки, графины, десертныя корзины, подсвѣчники, и проч. въ ка-

спрюлю или чугунный кошелъ; налить холоднаго щелокусполько, чшобы хруспаль весь покрылся имъ, поставивъ на огонь и варить до пѣхъ поръ, пока щелокъ нѣсколько разъ вскипитъ; потомъ, снявъ съ огня, дать оспынууть; вынуть хруспаль и вышереть его чистыми, сухими полотенцами сколько можно лучше. Хруспаль выйдетъ шакъ чистъ и блестящъ, какъ новой.

ХРЪНЪ.

5977. РАЗВЕДЕНІЕ ХРЪНА (*Cochlearia armoracia*, *Linn.*). Избравъ въ саду, или въ огородѣ мѣсто, для другихъ овощей неудобное, удобришь его, и перекопавши желѣзными лопатками, сдѣлашь порядочныя гряды; попомъ выкопавши показывающійся весною хрѣнъ (которой у насъ обыкновенно безъ всякаго порядка растетъ въ разныхъ мѣстахъ огородовъ и садовъ), изрѣзашъ его въ корошенькіе черенки (кусочки), копорые всѣ, какъ съ ростками, шакъ и безъ ростковъ, посадить руками на упомянутыхъ грядкахъ, разстояніемъ одинъ черенокъ отъ другаго на четверть аршина, и всѣ пѣ, копорые были съ ростками, полишь раза два, чшобы они скорѣе и лучше принялись. Эпи хрѣновые черенки дадутъ осенью великое множество хорошаго, толстаго хрѣна; присмотру же за собою никакого не требуютъ, кромѣ шого, что въ шеченіе лѣша должно ихъ раза два прополошь. Хрѣнъ, шакимъ образомъ одинъ разъ посаженный, будетъ уже всегда родиться на одномъ мѣстѣ, безъ всякой вновь садки, но отъ остающихся въ землѣ при выкопываніи его корешковъ; надобно шолько, всякую весну, хрѣновые гряды вновь поглубже перекапывать и по прежнему опрavlять.

Хрѣнъ шребуетъ хошя не самой хорошей, но и не самой дурной земли; на сухой и шощей онъ бываетъ очень ошпръ и ѣдокъ, а на мокрой водянистъ.

5978. СПОСОБЪ СУШИТЬ ХРЪНЪ. Хрѣнъ можно сберегать въ погребахъ и свѣжій зимою; но можно

его и сушишь такъ: изрѣзываютъ корень осенью, а можно и весною, въ шоненькіе кружечки и высушиваютъ какъ можно скорѣе; высушенные кружечки шолкутъ въ порошокъ, которой просѣиваютъ чрезъ волосяное сито. Просѣянный порошокъ, чтобы не улетѣло изъ него его лучшее начало, берегутъ въ закупоренныхъ бушылкахъ. Передъ употребленіемъ мочатъ его въ холодной водѣ, отъ чего онъ потчасъ получаетъ свою крѣпость.

5979. УПОТРЕБЛЕНІЕ ХРЪНА. Кромѣ экономическаго употребленія хрѣна, для приправы рыбныхъ и мясныхъ кушаньевъ, онъ составляешь еще очень хорошее лекарство въ цынгѣ; равно полезенъ онъ въ водяной болѣзни, какъ средство сильно гонящее мочу.

Снаружи прикладываютъ его въ головныхъ и зубныхъ боляхъ, коликахъ, одышкахъ и проч. Прикладываютъ же его или свѣжій столченный, или еще лучше съ кислымъ пѣстомъ смѣшанный, съ прибавкою горчицы и уксусу; эшу смѣсь намазываютъ на холстинку и прикладываютъ къ рукамъ или ногамъ, оставляя тамъ лежать до пѣхъ поръ, пока почувствуешь сильное несстерпимое сжение; тогда снимаютъ его, и покраснѣвшее мѣсто обмываютъ теплою водою, или намазываютъ сливками, смешанною.

5980. ХРЪНОВЫЯ ДЛЯ ЧИЩЕНІЯ ЗУВОВЪ ЩЕТКИ. Надобно вымыть и высушить хорошенько хрѣновые корни, попомъ выпругать ихъ въ видѣ палочекъ, заостривъ кончики; выварить въ водѣ, въ которой положено нѣсколько мѣлко скрошенной корицы и корня *слонюгонки* (*Anthemis pyretrum*, Linn.); когда хрѣновые палочки очень хорошо выварятся и будутъ довольно нѣжны, надобно вынуть ихъ осторожно изъ воды, чтобы не обломать, и положить на сушки въ стаканы съ простымъ пѣнникомъ; попомъ высушить въ печи, въ которой за нѣсколько передъ пѣмъ времени были посажены хлѣбы; подкрашивать палочекъ вовсе

ничѣмѣ не нужно. Когда надобно ихъ употребить въ дѣло, то обмокнуть щеточку въ кипятокъ, а потомъ въ горѣлку, и переть зубы, отъ чего дѣлаются они чистыми, а десны укрѣпляются.

5981. СВЕРЕЖЕНІЕ МОЛОКА ХРЪНОМЪ. Въ горшокъ несняшаго молока, положить ложечку мѣлко скрошеннаго хрѣна, или нѣсколько свѣжихъ хрѣновыхъ листиковъ, то оно не скиснётся, хотя бы стояло на открытомъ воздухѣ.



Ц.

ЦВѢТНИКЪ.

5982. **русской цвѣтникъ.** Цвѣшники суть мѣста въ садахъ, въ которыхъ обыкновенно садятъ растенія, отличныя по своимъ красивымъ вѣнчикамъ и часто по пріятному своему запаху.

Большую частію цвѣшники наполняются красивыми цвѣтами, привозимыми изъ южной Европы, Азіи, Америки и другихъ частей свѣта, но которыя могутъ расти у насъ лѣтомъ на воздухѣ. Но есть множество растеній Русскихъ, растущихъ по разнымъ мѣстамъ обширной Россійской Имперіи, которыхъ прелестные цвѣты очень могутъ замѣнить растенія иностранныя.

5983. Таковы напримѣръ, разные породы *Косатика* съ синими и голубыми, и яркими желтыми цвѣтами: *К. Флорентинскій* (*Iris Florentina*, *Linn.* Дв. 84), *К. Нѣмецкой* (*Iris Germanica*; *Linn.*); *К. Сибирскій*, или *бубензикъ* (*Iris Sibirica*, *Linn.*); *К. вильзатой* (*Iris dichotoma*, *Willden.*); *К. тонколистной* (*I. tenuifolia*, *Willden.*); *К. золот-желтой* (*I. flauifolia*, *Willden.*); *К. Голденштетовъ* (*I. Guldenstedtj*, *Lepechin.*). Они растутъ по всей Россіи, Сибири и другимъ областямъ.

Шафранъ весенній (*Crocus vernus*, *Willd.*) растетъ въ Крыму и Кавказской области; *Ш. казистый* (*Crocus Speciosus*, *Marschal Biberst*) растетъ по Кавказской области; у обоихъ породъ цвѣты фіолетовые и бѣлые. *Шалфей великоцвѣтный* (*Salvia grandiflora*, *Linn.*), растущій въ южныхъ Губерніяхъ, равно какъ и *Габлицовъ* (*S. Hablizii*, *Linn.*) растетъ въ Крыму: они отличаются большими синими цвѣтами. *Ш. красноцвѣтный* (*S. Horminum*) съ розовыми и фіолетовыми цвѣтами; *Ш. висячій* (*S. nutans*, *Linn.*) съ голубыми цвѣтами, растущъ въ южной и умѣренной части Россіи, и проч.

Шпажникъ обыкновенный (*Gladolus communis*, *Linn.*) съ красными цвѣтами, растетъ по всей

почти Россіи и III. *гешуйчатый* (*Gladiolus imbricatus*, *Linn.*) растетъ около Днѣпра, Терека и проч.

5984. **СКАБИОЗА ВЪЛОЦВѢТНАЯ** (*Scabiosa leucantha*, *Linn*) растетъ въ Херсонской Губерніи и другихъ, смежныхъ; Ск. *Татарская* (*S. tatarica*, *Linn.*) съ желтыми цвѣтами, растетъ въ южныхъ Губерніяхъ; *Скабіоза Кавказская* (*Sc. Caucasica*, *Marsch. Biberst.*) съ голубыми цвѣтами. растетъ по Кавказу и въ другихъ мѣстахъ; Ск. *сребристая* (*Sc. argentea*, *Linn.*), съ голубыми цвѣтами; Ск. *Украинская* (*Sc. Ucrani-ca*, *Linn.*), Ск. *желтоцвѣтная* (*S. ochroleuca*, *Linn.*); Ск. *лѣсная* (*Sc. sylvatica*, *Linn.*) распухъ въ южныхъ Губерніяхъ; Ск. *полевая* (*Sc. arvensis*, *Linn.*) и Ск. *луговая* (*Sc. Succisa*, *Linn.* Дв. 41.) распухъ по всей Россіи. и проч.

5985. **ЭЛИОТРОПЪ ЕВРОПЕЙСКІЙ** (*Heliotropium Eurorasiu*, *Linn.*) растетъ въ южныхъ Губерніяхъ и въ Сибири.

Планикѣ Сибирскій (*Phlox Silibica*, *Linn.*) съ бѣлыми и красными цвѣтами; *Медуница Сибирская* (*Pulmonaria sibirica*, *Linn.*) съ синими цвѣтами; *Окопникъ жестколистный* (*Symphytum asperinum*, *Marsch. Bib.*) съ лазоревыми цвѣтами, растетъ на Кавказѣ.

Множество разныхъ колокольчиковъ съ синими, голубыми и бѣлыми цвѣтами, какъ по: *Колокольчикъ съ большими цвѣтами* (*Campanula grandiflora*, *Willden*); *К. пирамидальный* (*Campr. pyramidalis*, *Linn.*); *К. лилѣйный* (*Campr. lilifolia*, *Linn.*); *К. широколистный* (*Campr. latifolia* *Linn.*); *К. мужской персолохъ* (*C. cervicaria*, *Linn*); *К. красивый* (*C. speculum*, *Linn.*); *К. тогезный* (*C. punctata* *Linn.*); *К. трехцвѣтный* (*C. Medium*, *Linn.*), и проч.

Чернокоренникъ гладкой (*Cynoglossum laevigatum*, *Linn.*) съ желтоватыми цвѣтами, а растетъ въ южныхъ Губерніяхъ Россіи.

Скоросѣлка бѣлая буквица (*Primula veris*, *Linn.* Дв. 168); *Скор. высокая* (*P. elatior*, *Linn.* Дв. 169); растетъ по всей почти Россіи; а *С. исполинская* (*S. gigantea*, *Willden*) и *С. Сибирская* (*P. Sibirica*

Wild.) въ Сибирѣ, гдѣ растетъ также и Ск. синецѣтная (*Pr. Cortusoides, Linn.*)

5986. *Фіалка пахучая*. (*Viola odorata Linn. Дв. 90*) *Фіалка разноцвѣтная* (*Viola tricolor Linn. Дв. 91*), растущъ по всему Государству; *Фіалка съ большими цвѣтами* (*V. grandiflora Wild.*) растетъ въ Сибири.

Горзанки съ красными, синими и голубыми цвѣтами; какъ то: *Горзанка луговая* (*Gentiana Pneumonanthe, Linn.*) растетъ вездѣ; *Горз. лѣсная* (*Gent. ciliata, Linn. Дв. 69*) растетъ въ Сибири; *Горз. Сибирская* (*Gent. Adscendens Linn.*); *Г. Ластовишникъ* (*G. Asclepiadea. Linn.*) растетъ въ Грузіи; *Г. снѣговая* (*G. Algida, Linn. Дв. 67*) растетъ по Сибирскимъ горамъ съ большими бѣлыми цвѣтами, подернутыми голубыми полосами. *Желтокорень Татарской* (*Statice Tatarica, Linn.*) съ цвѣтами яркими красными; *Ж. широколистной* (*St. latifolia, Smith*) съ цвѣтами лиловыми; *Ж. вѣнзной* (*J. scoraria, Marsch. Biber*) съ цвѣтами блѣдно-голубыми, растущъ въ Сибири и Кавказской области.

5987. *Млекоцвѣтникъ снѣжный* (*Galanthus nivalis, Linn.*) съ бѣлыми цвѣтами, растетъ въ южныхъ Губерніяхъ.

Амариллисъ Татарская (*Amaryllis Tatarica, Linn.*) съ фіолетовыми цвѣтами, и *Ам. Каспійская* (*Am. Caspica, Wild.*) растущъ около Урала и Каспійскаго моря.

Лѣтнякъ ранній (*Bulbocodium vernum, Linn.*) съ цвѣтами бѣлыми и лиловыми, растетъ на Дону и въ Кавказской области. *Лилія Кавказская* (*Lilium monadelphum, Marsch. Bibrst*) растетъ на горахъ Кавказъ; *Лилія полевая сарана* (*Lilium bulbiferum, Linn.*); *Лилія царскія кудри* (*Lil. pomponium, Linn.*); *Л. Сарана* (*Lil. Martagon, Linn.*); *Л. Камчатская* (*L. Camtschatense, Linn.*) растущъ по Сибири и Камчаткѣ, и давно уже разводящя въ садахъ по краснѣ своихъ оранжевыхъ и желтыхъ цвѣтовъ.

Кудрявка Персидская (*Fritillaria Persica, Linn.*); *Кудросписная* (*Frit. Meleagris, Wild.*) растущъ въ юж-

ныхъ Губерніяхъ и разводятся уже въ садахъ, какъ отличныя пещропою своихъ цвѣтѣвъ.

Кандыкъ Сибирскій (*Erythronium dens canis*, Linn.) съ росписными цвѣтами, расшѣвъ въ Сибири. Кроме садоваго *Тюльпана*, разводимаго шеперь вездѣ, и дико растущаго въ Грузіи и Тавріи, расшѣвъ еще: *Тюльпанъ лѣсной* (*Tulipa Sylvestris*, Linn.) и *Т. двуцвѣтной* (*T. biflora*, Wild) въ разныхъ южныхъ Губерніяхъ.

Красивые Расты (*Scilla L.*) въ иныхъ мѣстахъ Россіи и пролѣсками называемые, съ синими, голубыми и фіолетовыми цвѣтами, расшѣвъ въ южныхъ Губерніяхъ, какъ то: *Растъ красивой* (*Scilla Azoena*, Linn.), *Растъ двулистной* (*Scilla bifolia*, Linn.); а Р, Сибирской (*S. Sibirica*, Sims.) въ Сибири.

5988. *Желтоцвѣтные Златоцвѣтники* (*Asphodelus luteus*, Linn.) расшѣвъ въ Сибири, Крыму, разводятся и въ садахъ.

Всѣмъ извѣстны *Ландыши*: *Л. Майской* (*Convallaria Maialis*, Linn.); *Л. двулистной* (*Conv. bifolia*, Linn.) купена и другія породы, растущія вездѣ.

Изъ *Гіацинтовъ*, растущихъ въ южныхъ Россійскихъ владѣніяхъ, кроме *восточнаго или обыкновеннаго садоваго Гіацинта* (*Hyacinthus orientalis*, Linn.), замѣчательны еще: *Г. Аметистовой* (*Hyac. Amethysteus*, Linn.), *Г. полевой* (*H. comosus*, Linn.) *Г. кустистый* (*H. botryoides*, Linn.) и проч.

Желтоцвѣтникъ большой Ландышъ (*Heimerocallis flava*, Linn.) разводимой уже въ садахъ, расшѣвъ въ Крыму и Сибири.

Красивой осѣнникъ (*Colahicum autumnale*, Linn. Дв. 7) растущій въ Крыму и другихъ южныхъ мѣстахъ, разводится и въ садахъ.

5989. Разные сорты *Кипрея*, съ розовыми различными отпѣнковъ цвѣтами; а особливо *Кипрей узколистый* (*Epilobium angustifolium*, Linn.) *К. широколистный* (*Ep. latifolium*, Linn.); *К. горный* (*Ep.*

montanum, Linn.); К. *четырёхсторонній* (Er. tetragonum Linn.); К. *розовой* (Er. roseum, Schreb.) *расшумѣ* по всей Россіи.

Ясенецъ бѣлый (Dictamnus albus, Linn. Дв. 185) *сѣ* розовыми *цвѣтами*, *расшумѣ* въ Крыму, и другихъ южныхъ мѣстахъ, а также и въ Сибири.

Мыльнянка мыльная трава (Saponaria officinalis, Linn, Дв.) *сѣ* бѣлыми и блѣднорозовыми *цвѣтами*, *расшумѣ* въ южныхъ и умѣренныхъ Губерніяхъ.

Многочисленныя красивыя породы *гвоздики* или *травянки* (Dianthus), *расшумѣ* по всей Россіи: Г. *пугезная* (Dianthus Armeria, Linn.); Г. *многоцвѣтная* (D. prolifer, Linn.); Г. *перистая* (D. plumarius, Linn.); Г. *красивая* (D. superbus, Linn.); и проч.

Дрема барская спесь (Lychnis carthusianorum, Linn.) *сѣ* кармазинными *цвѣтами*, равно какъ и *дрема блестящая* (L. fulgida, Fischeri), *расшумѣ* въ Сибири и другихъ мѣстахъ.

Камнеломка толстолистникъ (Saxifraga crassifolia, Linn.) *сѣ* розовыми *цвѣтами*, *расшумѣ* въ Сибири.

Смолевка пугезная (Si lene compacta, Horn) *сѣ* розовыми *цвѣтами*, *расшумѣ* въ Кавказской области.

5990. *Резеда душистая* или *Цервва* (Reseda odorata, Linn.) *расшумѣ* въ Грузіи.

Цстели-камень дуболистный (Drias octopetala, Linn.) *сѣ* темножелтыми *цвѣтами*, *расшумѣ* по Губерніямъ Сибирскимъ.

Разныя породы *Мака* *сѣ* красными, желтыми и бѣлыми *цвѣтами* различныхъ *опшѣнковъ*, *расшумѣ* по всему Государству. Таковъ *макъ полевой*, (Paraver Argemone, Linn. Дв. 12); онъ *ростѣ* вездѣ, равно какъ и *макъ дикой* (Par. Rhoëas, Linn, Дв. 11.); *макъ сомнительной* (P. dubium, L. Дв. 10); *Макъ цблюдогной* (Paraver hybridum, Linn.) *расшумѣ* въ Крыму и области Кавказской; *Макъ безлистный* (Par. nudicaule, Linn.) *ростѣ* въ Губерніяхъ Сибирскихъ; *Макъ восточной* (Par. orientale Linn.) и *М. гладкой* (Par. laevigatum, Marsch. Biberst. Дв. 13) въ области Кавказской и проч.

Зябробой Сибирскій (Hypericum Ascyron, Linn.) *сѣ* большими желтыми *цвѣтами*, *расшумѣ* въ Сибири

Ланзатка Астраханская (*Potentilla Astracanicæ, Jaquinæ*) съ красивыми блестящими желтыми цвѣтами, растетъ въ Губерніи Астраханской и другихъ съ нею смежныхъ. Есть множество и другихъ породъ этого рода, которыя довольно красивы и расшутъ повсюду.

5991. Кромѣ *Піона обыкновеннаго* (*Paeonia officinalis, Linn. Дв. 189.*) расшущаго въ Кавказской области и разводимаго по всюду въ садахъ: *Піонъ Читгенакъ* (*P. anomala, Linn.*) растетъ въ Сибири; равно какъ и *Піонъ Марьинъ корень меньшей* (*P. hybrida, Linn.*); *Піонъ мелколистный* (*Paeonia tenuifolia, Linn.*) по южнымъ Губерніямъ и въ Кавказской области; *Піонъ Марьинъ корень бѣлой* (*P. albiflora, Wild.*) съ красивыми бѣлыми цвѣтами, растетъ въ Крыму и проч.

Живокость Кавалерскіе шпоры (*Delphinium consolida, Linn.*) съ бѣлыми, синими, розовыми цвѣтами растетъ по всему Государству, и съ живокостью садовою (*D. Ajacis, Linn.*), расшущею въ южныхъ Губерніяхъ, разводящаяся по садамъ; Ж. съ большими цвѣтами (*Delphinium grandiflorum, Linn.*) растетъ въ Сибири, а Ж. высокая (*Delph. elatum, Linn.*) въ области Кавказской, Губерніи Таврической и въ Сибири.

Аконитъ прострѣлъ (*Aconitum Napellus, Linn. Дв. 190*) растетъ въ южныхъ Губерніяхъ Россіи и Сибири; *Ак. волгій корень* (*Ac. Lycostonum, Linn.*) растетъ по всему Государству; *Акон. Пиринейскій*, (*Acon. Purgansum, Linn.*); *Аконитъ ядовитый* (*Ac. Anthora, Linn.*) и *Аконитъ казистый* (*Acon. Comatum, Linn.*) расшутъ въ Сибирскихъ и нѣкоторыхъ южныхъ Губерніяхъ Россіи. Всѣ они, кромѣ желтоцвѣтнаго А. волчьяго корня, и А. ядовитаго, имѣютъ синіе и голубые цвѣты съ различными опшѣнками. Красивы эти растенія, но надобно замѣнить, что они ядовиты, и пошому не вездѣ садишь ихъ слѣдуетъ.

5992. *Стародубка весенняя* (*Adonis vernalis, Linn.*

Дв. 51.) съ желтыми большими цвѣтами; *Ст. лѣтняя* (*Ad aestivalis, Linn.*) съ красными цвѣтами, распушѣ въ южныхъ Губерніяхъ.

Эллеборѣ черный (*Helleborus niger, Linn. Дв. 60*) съ бѣлорозовыми цвѣтами, распушѣ въ южныхъ Губерніяхъ.

Аквилегія садовая колокольчики (*Aquilegia vulgaris, Linn.*) распушѣ въ южныхъ Губерніяхъ и въ Сибири, гдѣ также распушѣ и. *Акв. съ большими цвѣтами* (*Aqu. grandiflora, Pallas.*) и *Акв. съ зелеными цвѣтами* (*Aquil. viridiflora, Linn.*)

Изъ многочисленныхъ и разноцвѣтныхъ красивыхъ породъ *Анемона*: *Анемонъ трилистный* (*Anemone Hepatica, Linn.*) *Ан. вѣтреница* (*An. patens, Linn.*); *Ан. прострѣлъ* (*An. Pulsatilla, Linn. Дв. 153.*); *Анем. бѣлой прикрытъ* (*Anem. Sylvestris, Linn.*) и *Ан. луговой* (*An. pratensis, Linn. Дв. 154.*) распушѣ по всему Государству; а *Ан. нарцисной* (*Anem. narcissiflora, Linn.*) и *Ан. пучегной* (*An. fasciculata, Linn.*) съ бѣлыми цвѣтами, распушѣ въ Сибири.

Золотоцвѣтная Купальница (*Trollius Europaeus Linn.*) распушѣ по всей Имперіи и *К. азіатской* (*Tr. asiaticus, Linn.*) съ оранжевыми цвѣтами, распушѣ въ Сибири.

Изъ *Лютиковъ* или *Ранункуловъ* (*Ranunculus*), имѣющихъ желтые и бѣлые цвѣты, множество породъ распушѣ и въ Россіи и въ Сибири по всюду.

5993. *Мелисса*, съ бѣлыми и синими цвѣтами (*Melissa officinalis, Linn. Дв. 64*), распушѣ въ южныхъ Губерніяхъ.

Буковица съ большими розовыми цвѣтами (*Betonica grandiflora, Wild.*) распушѣ въ Сибири.

Змѣеголовникъ Аргунскій (*Dracoscephalum Argunense, Fisch*) съ большими синими цвѣтами, равно какъ и *З. великоцвѣтный* (*Dr. grandiflorum, L.*) распушѣ въ Сибири; а *З. Молдавскій*. (*Dr. Moldavica, Linn. Дв. 53*) распушѣ въ южной Россіи, и проч.

Наперстянка красная (*Digitalis purpurea*, Linn. Дв. 194.) растетъ по Губерніямъ Остзейскимъ, а *Н. желтая* (*Dig. ochroleuca*, Linn.) растетъ по всей почвѣ Россіи.

5994. Множество красивыхъ *Прущей* (*Erodium*) и *Гераній* (*Geranium* Linn.) голубыми, фіолетовыми и красными цвѣтами примѣчательныхъ, растутъ по всѣмъ мѣстамъ Россіи.

Просвирнякъ обыкновенный (*Althaea officinalis*, Linn. Дв. 16) *Зинзиверъ лѣсной* (*Malva sylvestris* Linn. Дв. 35) растутъ въ умѣренной части Россіи и южной. *Рожа* съ листьями смоковницы и цвѣтами росписными бѣлыми и весьма красивыми (*Alcea ficifolia*) растетъ въ Сибири.

Хатмы съ розовыми цвѣтами, какъ то *Х. Туриненская* (*Lavatera Thuringiaca*, Linn.) и *Х. трехмѣсячная* (*L. trimestris*, Linn.) растутъ въ южной и умѣренной части Россіи.

5995. *Горногорошникъ синій* (*Orobus Lathyroides*, Linn.) съ красивыми голубыми цвѣтами, растетъ въ Сибири.

Чина шишковатая (*Lathyrus tuberosus*, Linn.) съ розовыми большими цвѣтами, и *Ч. широколистная* (*L. latifolius*, Linn.) съ красными большими же цвѣтами, растутъ по лѣсамъ всей почвѣ Россіи

Дымянка красивая (*Fumaria nobilis*, Linn.) съ красивыми бѣлыми цвѣтами, растетъ въ Сибири. *Козьякъ* (*Galega officinalis*, Linn.) съ синими цвѣтами, растетъ въ южныхъ Губерніяхъ.

5996. *Василекъ* съ голубыми, розовыми и бѣловатыми росписными цвѣтами (*Centaurea cyanus*, Linn.) растетъ по всему Государству; въ южныхъ же мѣстахъ растетъ *В. горный* (*Centaurea montana*, Linn.), и проч.

Гнилопашка копьелистная (*Sacalia hastata*, Linn.) съ бѣлыми цвѣтами, растетъ въ Сибири.

Сухецвѣтъ однолѣтній (*Xeranthemum . annuum*,

Linn.) съ красными и бѣлыми цвѣтами, расстетъ въ южныхъ Губерніяхъ.

Девясилъ высокий (*Inula Helenium*, *Linn.* Дв. 97); съ большими желтыми цвѣтами, расстетъ по всей Россіи.

Сайганъ Кавказскій (*Doronicum Caucasicum*, *Marsh. Viber.*) съ большими яркими желтыми цвѣтами, расстетъ въ Кавказской области и Грузіи.

Поповникъ золотистой (*Chrysanthemum Segetum*, *Linn.* расстетъ въ южныхъ Губерніяхъ; *Трескунникъ голубой* (*Catananche caerulea*, *Linn.*) расстетъ въ южныхъ Губерніяхъ.

Пунавка красильная (*Anthemis tinctoria*, *Linn.*) расстетъ по всему Государству.

Мордовникъ шаровидный (*Echinops sphaerocephalus*, *Linn.*) съ голубыми цвѣтами, расстетъ въ южныхъ Губерніяхъ, а *М. Даурскій* (*E. dahuricus*, *Fisch.*) въ Дауріи.

Многочисленныя породы разноцвѣтныхъ *Астръ* украшаютъ поля южныхъ Губерній и Сибирскихъ; равно какъ и множество *Соссюріи* (*Saussurea*, *Ledebour*).

5997. Множество красивыхъ *Ятрышниковъ* (*Orchideae*), большею частію распушъ по лѣсамъ; но некоторыхъ однакожъ трудно разводить въ садахъ.

Впрочемъ здѣсь показана еще не большая только часть красивыхъ Русскихъ растений, изъ числа уже извѣстныхъ Ботаникамъ; но сколько еще безпрестано открываютъ ихъ въ странахъ Кавказскихъ и Сибирскихъ! Иностранцы уже разводятъ ихъ въ своихъ садахъ.

Неупомянуто также здѣсь и о красивыхъ Русскихъ кустарникахъ, красою своихъ цвѣтовъ, или запахомъ ихъ примѣчательныхъ; каковы сущь: *Розмаринъ*, *Жасмины*, *Жимолость*, разныя породы, *Шиповника* или дикихъ розъ; *Ладанники*, (*Cistus*. *L.*) *Пянишники*, (*Rhododendrum*) *Чубушникъ* (*Philadelphus*), *Бобовникъ*, (*Amigdalus nana*) *Таволга*, (*Spiraea*), и проч.

5998. **цвѣтникъ плавающий на водѣ.** Въ садахъ, гдѣ есть пруды съ чистою водою, и каналы, тамъ

иногда можно видѣшь и плавающіе на нихъ цвѣшники. Основаніе эсихъ цвѣшниковъ составляютъ площадки различной величины и фигуры, сплетенные изъ ивовыхъ прутьевъ, и кошорыхъ края обложены тонкимъ дерномъ. Промежутки между прутьями набиваютъ мохомъ, и въ него кладутъ сѣмяна различныхъ расеній, а особливо такихъ, кошорыя любятъ сырость. Въ промежуткахъ прутьевъ можно насаждать по мѣстамъ цвѣшныхъ луковичъ, кошорыя скоро начинаютъ цвѣсть, а сѣмяна росъ, и такимъ образомъ можно имѣть красивые на водѣ цвѣшники, кошорые или пускаютъ плавать на прудахъ по произволу вѣтра, или привязываютъ къ берегамъ веревочками.

ЦВѢТУХА, поже что и цвѣшная Капустка.

ЦВѢТЫ.

5999. **СРЕДСТВО ИМѢТЬ ЦВѢТЫ МАХРОВЫЕ.** Махровыми называющіяся шѣ цвѣшны, у кошорыхъ пычинки превратились въ лепестки, или число лепестковъ и чашечныхъ листковъ увеличилось.

Едва ли есть вѣрныя правила, по кошорымъ можно было бы всегда и всѣ цвѣшны дѣлать махровыми; однакожъ подтверждено опытами то, что махровыми цвѣшами дѣлаются шѣ изъ простыхъ цвѣшовъ, у кошорыхъ обыкновенно бываетъ множество половыхъ органовъ ш. е. пычинокъ и пестиковъ. Каковы суть: Маки, Піоны, Люпики, Розы, Шиповники, Анемоны и ш. п.

Можно впрочемъ и на нѣкоторыхъ расеніяхъ, у кошорыхъ не много половыхъ органовъ, видѣшь иногда махровые цвѣшны, какъ то на Желтофіоляхъ, Гіацинтахъ, Нарцисахъ, Тюльпанахъ и проч.

6000. Чтобы получить махровые цвѣшны изъ простыхъ, то для этого надобно выбирать преимущественно расенія, имѣющія множество плодосворныхъ органовъ, и ихъ пересаживать чаще

п: е: и весною и осенью и припомѣ въ жирную, хорошо унавоженную землю.

Сѣмяна для этого берутъ отъ лучшихъ, и здоровыхъ растений, имѣющихъ большіе простые цвѣты; сѣютъ ихъ въ Іюль или Августъ мѣсяцѣ, на грядѣ защищенную отъ сѣверныхъ вѣтровъ, и приготовленную изъ унавоженной скошскимъ навозомъ земли, изъ прудоваго илу, рѣчнаго песку и жирнаго, мѣлко разбитаго мергеля. Посѣянные сѣмяна поливаются чрезъ всякіе три дня. Когда растенія взойдутъ, то надобно ихъ прополошь, и лишнія, чтобы они не густо между собою росли, вырвать. Если случится время холодное, то набросать на нихъ еще земли, а на зиму и совсѣмъ ею закрыть.

Весною вновь пересмотрѣть эти растенія, и не только отъ сорныхъ травъ очистить, но и ихъ самыхъ прорѣдить, а лѣтомъ чаще поливать.

6001. Въ Августѣ, или въ началѣ Сентября мѣсяца, приготовивши шакія же гряды, пересадить на нихъ молодыя растенія, въ разстояніи одно отъ другаго на 10 дюймовъ. Они должны цвѣсть въ слѣдующее лѣто; но до этого допускать ихъ не должно, пересаживая ихъ нѣсколько разовъ въ лѣто, чрезъ что корень ихъ остается долѣе живымъ, и дѣлается гораздо крѣпче.

6002. Въ Октябрѣ мѣсяцѣ вынимаютъ всѣ корни изъ земли, сажаютъ ихъ опять въ землю, но не пою уже спороною къ югу, какою они прежде были обращены. Это же повторяютъ съ ними весною рано, и два раза въ продолженіе лѣта; послѣ сего оставляютъ ихъ ростъ спокойно и они на слѣдующее лѣто принесутъ цвѣты махровые или по крайней мѣрѣ, полумахровые, но всѣ красивѣе, нежели каковы они были.

6003. Нѣкоторые растенія съ простыми цвѣтами, если посадить ихъ на жирной землѣ, и перевязать стебель ихъ у самой шейки корня, при

носящѣ сѣмяна, отъ которыхъ могутъ родиться растенія сѣ маховыми цвѣтами.

Если оборвать пычинки у Желтофіоли, и оплодотворить песпикъ плодотворною пылью другихъ пычинокъ, то отъ сѣмянъ ихъ родятся растенія сѣ маховыми цвѣтами.

6004. **ИСКУССТВЕННОЕ ОПОЛОДОТВОРЕНІЕ ЦВѢТОВЪ.** На нѣкоторыхъ растеніяхъ бываютъ только цвѣты сѣ пычинками (мужскіе), а на другихъ сѣ одними только песпиками, (женскіе). Такіе цвѣты оплодотворяются посредствомъ вѣтра, или насѣкомыхъ, отъ чего выходитъ множество выродковъ и опличій. Чтобы получить отъ такихъ растеній красивые выродки (сорты), то можно дѣлать это и посредствомъ искусства. Лучшее для этого время есть то, когда рыльцо песпика, стоящаго въ срединѣ цвѣтка, будетъ влажно, и когда стоящія во кругъ его пычинки, на которыхъ пыльники бываютъ черноватыя, бѣловатыя, желтоватыя или красноватыя, начнутъ распрескиваться и испускать чрезвычайно мѣлкую пыль. Въ это то время собираютъ посредствомъ волосяной нѣжной, и сухой висточки пыль, находящуюся на пыльникахъ пычинокъ, и переносятъ ее на рыльцо песпика того цвѣтка, которой хотѣтъ оплодотворить. На нѣкоторыхъ цвѣтахъ находится чрезвычайно мало плодотворной пыли, впрочемъ ее достаточно для оплодотворенія, и потому по нѣтъ надобности, непременно брать много этой пыли.

6005. Буде въ цвѣтахъ, которые нужно оплодотворить, пычинки и песпики находятся вмѣстѣ, то въ такомъ случаѣ срѣзываютъ ножницами пычинки прежде, нежели пыльники ихъ созрѣвши, распрескаются.

По сдѣланіи искусственнаго оплодотворенія, переносятъ оплодотворенное растеніе, буде можно, въ ошдаленное отъ прежняго мѣсто, и при томъ въ комнату или оранжерею, чтобы такимъ образомъ опклонишь естественное обыкновенное

оплодотвореніе посредствомъ въпра или насѣнокъ. Цвѣты, сидящіе въ горшкахъ, удобнѣ такимъ образомъ оплодотворяются.

6006. Если оплодотворенные цвѣты опцвѣтнутъ чрезъ двенадцать, или двадцать чепыре часа по оплодотвореніи, то это значитъ, что оплодотвореніе не удалось.

Надобно замѣтить, что искусственно оплодотворяя цвѣты должно только во время ясной, теплой, сухой и по возможности тихой, погоды.

6007. СПОСОБЪ, УВЯДШІЕ ЦВѢТЫ ДѢЛАТЬ СВѢЖИМИ ПОСРЕДСТВОМЪ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ. Давно уже замѣчено было, что теплая вода источника *Гастейна* въ Австріи, имѣющаго свойство увядшимъ цвѣтамъ, въ нее опущеннымъ, доставлять прежнюю свѣжесть. Нѣкоторые думали, что это свойство принадлежитъ исключительно только водѣ означеннаго минеральнаго источника, и что причина тому должна находиться въ составныхъ частяхъ воды этого источника. Опыты, дѣланные *Фогелемъ* въ Минхенѣ, *Томсономъ* въ Лондонѣ, мною въ Москвѣ и другими въ Франціи, показали, что всякая горячая вода производитъ это дѣйствіе.

Большая часть цвѣтковъ, постоявши сутки въ водѣ, начинаетъ увядать: нѣкоторые изъ нихъ, если поставишь ихъ въ холодную воду, дѣлаются свѣжѣе; но гораздо лучше можно ихъ освѣжать, выключая немногіе, очень скоро опадающіе, каковы на пр. макъ, посредствомъ горячей воды, опуская въ нее стебелекъ цвѣтка до третьей его части. По мѣрѣ того, какъ вода просыхаетъ, цвѣтокъ начинаетъ развертываться и принимаетъ прежнее свое положеніе, свѣжесть и красоту: тогда надобно отрѣзать конецъ стебля, погруженнаго въ кипятокъ, и цвѣтокъ поставишь опять въ свѣжую холодную воду.

6008. Вѣроятно это явленіе, происходитъ отъ того, что теплота горячей воды расширяетъ и

опирываеѣ опять сосуды растеній, которые сжались, когда растеніе начало засыхать или увядать.

Мало по малу оспывыющая вода входитѣ въ начинающія опкрываѣться скважины, и поднимается еще разѣ въ растеніи, опѣ чего цвѣшны и листья вновь на нѣсколько дней какѣ бы возвращаются въ жизни.

Это опкрытіе очень важно для всѣхѣ, но въ особенности для Ботаниковѣ путешественниковѣ, которыми не рѣдко случается, что они не могутѣ потчасѣ порядочно рассмотретьѣ собранныхѣ ими многихѣ растеній; а опложивши рассмотретьѣ ихѣ до удобнаго времени, находяѣ ихѣ завядшими, и для порядочнаго изслѣдованія негодными.

6009. СРЕДСТВО СУШИТЬ ЦВѢТЫ, ЧТОВЫ ОНИ НЕ-
ТЕРЯЛИ СВОЕГО ВИДА. Цвѣтокѣ высушенный въ бума-
гѣ и сжатый, еѣ мерпвое, бѣдное подобіе цвѣт-
ка живаго, но можно имѣть его и въ своемѣ видѣ. Надобно вымыѣть рѣчнаго песку, высушиѣть и про-
сѣяѣть сквозѣ кисею, чтобѣ получить самый чистый и мѣлкій; потомѣ взять—чашку, стаканѣ или дру-
гое что угодно, сообразное величинѣ цвѣтка, ко-
пый долженѣ быть сѣ стебелькомѣ, свѣжѣ, цѣлѣ и совершенно сухѣ. На дно сосуда насыпаетѣ пес-
ку и воткнуѣть стебелекѣ; попомѣ расправитѣ
вѣточки и лепестки цвѣтка, и бережно, тихо,
осторожно осыпаетѣ пескомѣ все вокругѣ, до цвѣ-
тка и выше его, поправляя цвѣтокѣ и песокѣ сѣ вер-
ху и боковѣ, чтобѣ онѣ падалѣ сперва кругомѣ,
потомѣ на лепестки, засыпалѣ всѣ пустоты и
закрывѣ наконецѣ совсѣмѣ цвѣтокѣ, на палецѣ или
на два толщины. Когда цвѣтокѣ плотно вставленѣ
въ песчаную, такѣ сказать, форму, надобно поста-
вить ее въ истопленную печь или на плиту, и оста-
вить тамѣ долго, все въ жару, день, два и болѣе,
смотря по цвѣтку, чтобѣ песокѣ раскаляясь, высу-
шилѣ листочки и стебель, и вытянулѣ всю изѣ нихѣ
сырость. Попомѣ ссыпаетѣ песокѣ, но осторожно, и
медленно; сухой цвѣтокѣ будетѣ какѣ будто живой;

если поставишь его подъ стекло, онъ сохранится долго, лишь бы воздухъ до него не касался.— Если испоршится, или пропадеѣтъ краска, то можно ее поправить.

Розовыя краски появляшя отъ легкой окурки сѣроу; пунцовыя, если поддержишь цвѣтотъ надъ распущеннымъ въ селищряной кислотѣ оловомъ; зеленыя если поддержишь надъ сѣрною кислотою, въ которую брошено нѣсколько желѣзныхъ опилокѣ.

6010, СПОСОБЪ, ИСКУССТВЕННЫМЪ ЦВѢТАМЪ ДОСТАВИТЬ ЕСТЕСТВЕННЫЙ ЗАПАХЪ. Теперь прекрасно подражающѣ природѣ въ дѣланіи цвѣтотѣ; умѣѣ придашь фальшивому цвѣтѣкъ шотѣ запахѣ, который свойственѣ живому, значитѣ, влишь въ него жизнь, и исполнѣ постигнуть умѣѣе украшашя искусственными цвѣтами. Способѣ, довершишь обманѣ и очарованіе, производимое этими прелестными подражаніями природѣ, весьма не шруденѣ. Стоитѣ шолько въ цвѣтотѣкъ влишь капельку духовѣ, имѣющихѣ запахѣ, свойственный тому цвѣтѣкъ; можно также его обвинѣ передѣ шѣмѣ, какѣ надѣвашѣ, сученою хлопчатого бумагою, напишанною этими духами. Самое малое количество духовѣ, подѣ названіемѣ *poudre d'iris*, достатѣчно для букета фіалокѣ; нѣсколько самыхѣ маленькихѣ капелекѣ духовѣ, называемыхѣ : *poudres d'ambrette, de bergamote*, очень хороши для гвоздики. Розовое масло, болѣе или менѣе сильное, свойственно розамѣ всѣхѣ красокѣ и. ш. д.

6011. ИСКУСТВО ВЫСУШИВАТЬ ХОРОШО ЦВѢТЫ, ОСОБЛИВО ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНІЯ ВЪ ЛЕКАРСТВА. При такой сушкѣ цвѣтотѣкъ надѣбно обращашѣ вниманіе на ихѣ запахѣ, краску и составѣ. Тѣ цвѣтѣ, у которыхѣ вещество запаха соединено съ веществомѣ водянистымѣ, какѣ напримѣрѣ въ цвѣтахѣ фіалокѣ, запахѣ теряющѣ при самой своей сушкѣ, или по крайней мѣрѣ спусѣ нѣсколько дней. Но у шѣхѣ цвѣтотѣкъ, которыхѣ составѣ шверже, какѣ на примѣрѣ у цвѣтотѣкъ мелилѣныхѣ, запахѣ пропадеѣтъ не такѣ скоро; цвѣтѣ же маслянисто — пахучіе,

наковы наприм. цвѣты шалфейныя. лавандныя, сохраняютъ свой запахъ очень долго, буде только они высушены надлежащимъ образомъ. Цвѣты, у которыхъ ткань слабая и мягкая, коковы напримѣръ цвѣты кувшинки (*Nymphaea*, L.) Піоновъ, сушить весьма трудно; напрошивъ того очень легко высушивать цвѣты дрока (*Genista*, L.), ногошковъ, и имъ подобныхъ, копорые имѣютъ ткань очень плотную.

6012. Хотя краски, копорыми бывають покрашены цвѣтныя лепестки, не имѣютъ никакихъ лекарственныхъ силъ; но когда онѣ измѣняются при сушкѣ, то это всегда означаетъ, что цвѣты не высушены хорошо. Краски сохраняются на цвѣтахъ отчасти и тѣмъ, когда при сушкѣ ихъ завертываютъ ихъ въ бумагу.

6013. Цвѣты, у которыхъ ткань слабая, но копорые впрочемъ пахучи, хотя не маслянисты, коковы: лилейныя, фіалковыя, надобно разсыпать на рѣшетахъ и сушить, выставляя ихъ на солнце, или въ печкѣ, и часто ихъ переворачивать, пока они высохнутъ хорошо, и сдѣлаются удобно расшираемыми. Цвѣты, у которыхъ ткань плотна, коковы: бузинныя, липовыя и тому подобныя, хорошо высыхаютъ въ тѣни. Цвѣты маслянистыя пахучіе, коковы: Лимонныя, ромашечныя и. т. п. надобно сушить на солнцѣ часа чепыре или часовъ пять, слегка покрывши ихъ бумагою: потомъ разложишь ихъ въ комнату, провѣваемой воздухомъ дня два, или три, при чѣмъ надобно ихъ чаще переворачивать. Сочныя цвѣты, коковы маковые и имъ подобныя, надобно высушивать скоро на солнцѣ или въ печи; цвѣты же сухіе, коковы бобовыя и. т. п. надобно сушить въ рѣшетахъ, покрытыхъ бумагою и выставленныхъ на солнце, или поставленныхъ въ печь.

ЦЕМЕНТЬ.

6014. ПРИГОТОВЛЕНІЕ КРѢПКАГО ЦЕМЕНТА ИЛИ МЕРТЕЛЯ ПО СПОСОБУ ГРАФА МОРДВИНОВА. Обожженную

известь въ кускахъ или уже рассыпавшуюся въ порошокъ на воздухѣ, положишь въ деревянный ящикъ и смочишь нѣскольکو водою, такъ чтобы она сдѣлалась тѣснѣе, похожимъ на свѣжій мягкій сыръ. Когда она приведется въ это состояніе, воды больше не прибавлять, и известь для сбереженія сложить въ яму. Величину ямы дѣлать соразмѣрно количеству извести, которое должно въ ней сберечь. Сложенную въ яму известь, засыпать сверху слоемъ песку, около аршина полциною. Въ такомъ положеніи, известь будетъ сохраняться, не упрачивая своего хорошаго качества, многіе десятки лѣтъ. Изъ этой по извести приготовляется цементъ, по способу Г. Мординова.

Этого известковаго тѣста взять немного въ ящикъ, прибавить нужное количество песку и спирать ихъ вмѣстѣ кривою желѣзною лопашкою, сдѣланною на подобіе садовой мотыки. Воды не подливать ни капли. Послѣ нѣкотораго времени, при непрерывномъ треніи, известь начнетъ вступать съ пескомъ въ соединеніе, и въ смѣси будутъ показываться подъ лопашкою, сыроватые полосы; наконецъ, когда соединеніе совершится: вся смѣсь приметъ видъ растертаго коровьяго масла, и тогда цементъ готовъ. Къ этой первой доль извести и песку взять вторую, и также спирать; потомъ тренью и болѣе, пока наполнится ящикъ. Большимъ количествомъ вдругъ не брать, потому что тогда спирать трудно.

Количество песка опредѣляется опытомъ, и зависитъ отъ доброты извести; чѣмъ лучше известь, тѣмъ больше она принимаетъ въ себя песку.

6015. Вся пайна состоитъ въ томъ, чтобы при смѣшиваніи и спираниі песку съ известью, не прибавлять воды. Необходимая вода находится уже въ самой извести, которую она прежде въ себя поглотила и съ которою соединилась; при спираниі съ пескомъ, эта вода уступаетъ ему

овое мѣсто и входитъ въ непосредственное соединеніе съ известью. Иногда, долго лежавшая, пригошовленная известь кажется на видъ совершенно сухою, но, при тщательномъ спираниі съ пескомъ, вступающая съ нимъ въ соединеніе, также разжижается и становится цементомъ.

6016. Этомъ цементъ, по долговременному Графа Мордвинова опыту, представляетъ слѣдующія выгоды:

1) Онъ несравненно крѣпче обыкновеннаго известковаго раствора связываетъ кирпичи и приспаетъ при штукатуркѣ къ стѣнамъ; даже крѣпко приспаетъ къ деревяннымъ стѣнамъ, безъ примѣси алебастра. Оштукатуренныя этимъ цементомъ стѣны на видъ весьма красивы, вовсе не осыпаются и не лупятся.

2) При кладкѣ стѣнъ, этого цемента идетъ вдвое меньше противъ обыкновеннаго известковаго раствора. Это составляетъ уже большое сбереженіе и выгоду, особенно при обширныхъ постройкахъ

6017. 1) По совѣту Г. Мордвинова, людей, употребляемыхъ на спираниі этого цемента, сколько можно рѣже перемѣнять. Привыкшіе работники гораздо лучше, легче и надежнѣе исполняютъ эту работу, нежели новые, копорымъ вначалѣ очень дико кажется переть сухія вещества, не приливая къ нимъ воды.

2) Для пригошвленія и спроеію цемента, употребляютъ особыхъ работниковъ, а не каменщиковъ, и этимъ послѣднимъ не позволятъ вмѣшиваться въ дѣло первыхъ, и давать свои совѣты. Каменщикамъ доставляютъ готовый цементъ. Эта предосторожность необходима: каменщики, вообще, имѣютъ многія побужденія, не одобряя этого цемента: иные побуждаются къ тому выгодами чѣобы имѣть впредь работу; другіе—по самолюбію, думая, чѣо они свое дѣло лучше дру-

гихъ знаютъ; а нѣкоторые даже изъ злости, чшобы помѣшать успѣху нововведенія.

6018. отличной цементъ для деревянныхъ вещей. Для замаски сплоченныхъ досокъ большихъ чановъ или другой какой нибудь деревянной посуды, опредѣленной для держанія въ ней воды, надобно взявъ смолы, бычачей крови, льнянаго масла, перпеншина и мѣлко сплоченаго кирпича: смѣшавши все эшо, распопишь на огнѣ въ желѣзной сковородѣ. Сплоченныя мѣста въ посудѣ надобно крѣпко нагрѣшь, приспавляя къ нимъ жаровню съ раскаленными угольями, чшобы они хорошенько высохли; высохшія сплоченныя мѣста замазываются эшимъ цементомъ. Буде нужно цементъ сдѣлать еще крѣпче, то надобно прибавишь въ него распопленной канифоли.

Разные соршы цементовъ показаны въ шрепъ-емъ Томѣ Лексикона, подѣ словомъ киттъ; §§ 1594—1619.

ЦЕРЬВА.

То же чшо и *резеда*; см. эшо слово.

ЦИКОРІЙ.

6019. разведеніе цикорія *. Цикорій принадлежишь къ числу красивыхъ и полезныхъ растений. Онъ растетъ по всей Россіи около дорогъ, заборовъ, по пусырямъ и огородамъ; называется въ Украинѣ и Малороссіи *Петровыми батогами* (*Cichorium intybus*, Linn. Дв. 195).

Эшо растение можно разводишь какъ для корму скоша, такъ и для корней, изъ которыхъ приготавливается очень пріятный напитокъ, замѣняющій настоящій кофе.

* Въ Москвѣ, а можеть быть и въ другихъ мѣстахъ *цикоріемъ* называютъ другое растение: *одувачики* (*Leontodon taraxacum*, Linn. Дв. 139), котораго молодые листочки весной собирають для салата; на немъ цвѣты желтые, а на настоящемъ цикоріѣ голубые.

Цикорій можетъ роспи на всякой землѣ, но гораздо лучше на хорошо унаваженной; впрочемъ за нимъ работы не много; вспахавши землю одинъ разъ, можно сѣять цикорныя сѣмяна и заборонишь ихъ. Цикорій не боится ни засухи, ни сильныхъ дождей, ни холода, ни мороза; растетъ очень скоро и доспавляетъ хорошій весеній кормъ скоту; какъ онъ вырастаетъ очень скоро, то можно косить его по два и по три раза въ годъ. Если скосить его прежде, нежели стебли сдѣлаются очень толсты и тверды: то онъ будетъ очень нѣженъ и вкусенъ, и его можно давать скоту зеленымъ или просушеннымъ. Если косить его по мѣрѣ надобности, то пока дойдутъ до конца засѣянной имъ земли, цикорій, сперва скошенный, успѣетъ уже выростъ и можетъ быть вновь срѣзанъ; такой кормъ и величиною, и въсомъ гораздо прибыльнѣе на одинакомъ количествѣ земли противу дяплины и даже противу люцерны.

Скотъ ѣстъ эту траву безъ всякаго приготовленія, потому что она и сытна и здорова, чиститъ кровь, предохраняетъ и лечитъ отъ извѣстныхъ болѣзней; у коровъ умножаетъ молоко. Цикорій въ теченіе всего лѣта служитъ кормомъ скотинѣ и самымъ раннимъ весною, и самымъ позднимъ осенью. Такъ отзываются объ немъ лучшіе иностранные Агрономы.

6020. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЦИКОРІЯ ВЪ САЛАТѢ. Чтobъ имѣть зимою свѣжій салатъ, должно взять ящикъ, наполненный землею или мокрымъ пескомъ, обчипатьсѣ цикорныхъ кореньевъ листья по самые середніе листки, садить ихъ рядами, и накрывши плотно, поставивъ въ теплицѣ, или въ комнатѣ за печку. Когда коренья очень высохнутъ, должно ихъ поливать, и такимъ образомъ будутъ они пускать безпрестанно новые листья, которые и можно срѣзывать на салатъ. Если угодно имѣть такой салатъ во всю зиму, то между тѣмъ можно посадить еще кореньевъ въ другой ящикъ, и такъ продолжать. Да и въ погребѣ зарытые коренья пускаютъ

прекрасные желтые листья и даютъ здоровый и вкусный салатъ. Коренья можно, изрѣзавши въ куски, употреблять какъ огородный овощъ, или приговоя съ уксусомъ и прованскимъ масломъ, вмѣсто салата.

6021. **ЦИКОРНЫЙ КОФЕ, ПРИГOTOВЛЯЕМЫЙ ПО СПОСОБУ Г. МОРЕНКА.** Можно употреблять для этого кофе корни дикорастущаго цикорія, но лучше сѣять цикорныя сѣмяна и при томъ порѣже весною въ землю мягкую, хорошо вскопанную и года за два унавоженную. Въ глубокую осень выкапывать корни не всѣ вдругъ, но сколько ихъ въ томъ день высушить можно. Какъ цикорій есть растеніе двулѣтнее, то для кофю годится корень, только выросшій въ первой годъ посѣва, а двулѣтній не годится; то же должно разумѣть и о цикоріѣ дикорастущемъ.

Вынутые изъ земли корни должно очистишь отъ боковыхъ отростковъ и, перемывши въ водѣ, дать имъ нѣсколько попросохнуть; потомъ разрѣзать ихъ вдоль, по нѣ на четверо, а другіе на шесть и на восемь частей; послѣ того скрошить поперечно въ кусочки, величиною не больше крупнаго гороха. Такимъ образомъ скрошенные корни, насыпавши въ томъ же день на чистыя, обожженные сковороды, или противни прямо, или подославши подъ корни бумагу, поставишь въ русскую печь, нарочно для того испoпленную, или послѣ того, какъ приготовится кушанье, и не вынимаешь, пока корни совершенно высохнутъ; если же они и на слѣдующій день окажутся не совсѣмъ высохшими: то не сставишь уже другой разъ въ печь, иначе могутъ они перегорѣть; а для совершеннаго досушиванія, насыпать ихъ сверхъ печи на бумагу, или на холщину *. Высушенные такимъ образомъ корни могутъ

* Высушиваемые на вольномъ воздухѣ корни получаютъ нѣкошорую кислоту и прожглотъ, а высушиваемые на огнѣ принимаютъ въ себя запахъ отъ дыма; и потому какъ тѣ, такъ и другіе негодятся для кофе.

безвредно пролежать въ сухомѣ мѣстѣ долго, даже цѣлый годѣ. Когда же понадобится сварить изъ нихъ кофій: то, взявъ ихъ, сколько надобно, рассыпать по прежнему на чистыхъ (опиудъ не на сальныхъ, или масляныхъ) сковородахъ, или прошивняхъ, поставитъ въ истопленную печь въ легкой духъ не долѣ, какъ на четверть или на полчаса, рачительно наблюдая, чѣтобъ они шолько подрумянились и покраснѣли, а не перегорѣли; для чего должно не однократно помѣшивать ихъ чистую ложкою, чѣтобъ не допустить до пережженія. Перегорѣлые и почернѣвшіе кусочки, опобратъ и выброситъ вонѣ. Такой кофе хорошо поджаренный, если его разжевать, имѣетъ вкусъ подобный каленымъ орѣхамъ.

6022. Его не нужно ни молоть въ кофейной мѣльницѣ, ни шолочь въ сѣпкѣ, а варишь въ шакомъ видѣ, какъ онѣ есть; положи его половину чайной чашки въ чайникъ, или кофейникъ, налитъ при чайныхъ чашки * кипячей воды, дашь покипѣть на горячихъ угольяхъ, или на зажженномъ въ камфоркѣ спиршѣ, и послѣ еще прибавитъ кипячей же воды при чашки. Кто любитъ вкусъ и запахъ иностраннаго кофе, можешъ прибавитъ его къ цикорію полложечки чайной, или нѣсколько побольше. Снявши кофе съ огня, дашь ему опстояться минуты чепыре, а потомъ уже употреблять. Пить его можно по двѣ, или по три чашки одинѣ или два раза въ день, съ сахаромъ и безъ сахара, по вкусу каждаго, или одинѣ самѣ по себѣ, или со сливками, которыя придають кофею особенно пріятный вкусъ.

6023. польза кофю. Эшотъ кофе можешъ быть полезенъ во всѣхъ шѣхъ хроническихъ болѣз-

* Здѣсь означена пропорція цикорія и воды для кофю довольно крѣпкаго: впрочемъ всякой по своему вкусу можешъ его разжидить, прибавя кипячей воды. При вареніи же кофе, не должно литъ вдругъ все количество воды для того, чѣтобы ошъ сильнаго кипѣнія не выбило кофю изъ посуды.

няхъ, гдѣ требуется разжиженіе крови безъ разгоряченія ея. Изобрѣтатель этого новаго способа пригошовлять цикорный кофе, Моренко излечился въ два года отъ геморoidalнаго свербѣжа на шеѣ, груди и спинѣ, отъ котораго не могъ избавиться никакими лекарствомъ въ продолженіе сорока лѣтъ слишкомъ. По увѣренію Г. Моренка и другихъ употребляющихъ этотъ кофе, онъ облегчаетъ вареніе желудка и способствуетъ свободному очищенію. Можетъ быть, этотъ напитокъ найдется полезнымъ для предохраненія дѣтей отъ золотухи, если будутъ ихъ поить имъ безъ сахара, съ однимъ только молокомъ, а не съ сливками.

ЦИКУТА.

6024. ядовитость цикуты, (омега, *Cicuta virosa*, Linn. Дв. 24) и средство отъ ея яду. Это растеніе, растущее въ стоячихъ водахъ, весьма вредно какъ человѣку, такъ и рогатому скоту и лошадямъ, копорыя не ѣдятъ ее; буде же сѣдятъ въ чрезвычайномъ голодѣ, то распухаютъ и умираютъ. Если пошчасъ въ такомъ случаѣ дашь обфѣвшейся скопинѣ молока и расплавленнаго масла или уксусу, то еще можно скопинѣ помочь.

6025. Если случится и человѣку какимъ нибудь образомъ нечаянно принять ее внутрь, то для избавленія отъ воспаленія внутренностей и смерти, надобно пить теплую воду, смѣшанную съ довольномъ количествомъ деревяннаго, льнянаго или коноплянаго масла и папоки, до тѣхъ поръ пока вырветъ; и это повторять раза два, три, а потомъ запивать теплою водою съ медомъ. Буде припадки отъ цикуты сдѣлаются такъ сильны, что человѣкъ глотать не можетъ; то надобно наставивши ему въ ротъ воронку, или шрубку, насильно влиять эту смѣсь.

ЦЫНГА, (СКОРБУТЪ).

6026. У страдающихъ этою болѣзнію, которая большею частію примѣчается въ мѣстахъ низмен-

ныхъ и сырыхъ, въ жилищахъ тѣсныхъ, и у людей питающихся нездоровою пищею, губы блѣдносинія, глаза помные, вѣки, а особливо нижнія, по ушрамъ отекаютъ, шло спановишся слабо, и часто дрожишъ, а по временамъ показываются пятна на икрахъ красныя, или синеватыя; позывъ на бду неправильной, десны обвисшія и гніющія, и ломопа по ушрамъ въ ногахъ, начиная отъ колѣнъ по щиколотки. Цынготочные всегда вялы, малодушны, и какого бы они ни были сложенія, во время болѣзни дѣлаются флегматиками и мокрышными; если приключатся у нихъ чирьи на икрахъ ногъ, то бываютъ блѣдны, разбѣдаютъ широко и глубоко тѣло; на нихъ нарастаетъ дикое мясо; гной въ нихъ почти всегда жидокъ.

6027. простое лекарство отъ цынги. Взяшь сосновыхъ, или еловыхъ шишекъ, внутренней вязовой корки, корня конского щавлю и гравилата (*Geum urbanum*, *Linn.* Дв. 123) по фунту, скрошивъ все, смѣшашъ и раздѣлишь на 24 части, и варишь всякой день по одной, въ одинадцати стаканахъ воды, чтобы осталось шесть, которые пить по стакану пять разъ въ день. При томъ принимать слѣдующіе порошки: взять толченой древесной сѣры четыре золотника, внутренней калиновой корки шестнадцать золотниковъ, корней гравилата, дягилянаго по осьми золотниковъ, смѣшашъ все вмѣстѣ, раздѣлишь на 72 доли, и принимать по пяти порошковъ всякой день, и запивашъ вышесказаннымъ отваромъ.

Весною хорошо принимать соки изъ слѣдующихъ травъ, какія можно имѣть: изъ щавелю, заячей капусты, оробинца, молодили, дымянки, вахты, жерухи, крессу; брать ихъ по равной части, изрѣзывать мѣлко, полочъ, выжимать сокъ, и пить по рюмкѣ четыре раза въ день, а запивать по стакану березоваго соку, или крѣпкаго чаю изъ жервелю.

6028. Опытами Англійскихъ мореплавателей замѣчено, что цынготныя болѣзни излечиваются, если ѣсть всякой день пять разъ по два сырыхъ

картофеля, и продолжать долгое время, запивая декокшомъ, свареннымъ изъ пережженного ячменнаго солода.

Полезно также есть всякіе плоды, какъ то: яблоки, груши, вишни, землянику, малину, черную смородину, рябину, калину, черемуху, ежевику, чернику, морошку; также капусту, а особенно красную, вареную съ уксусомъ или квасомъ.

6029. Для излеченія цынготныхъ ранъ, должно прикладываать на нихъ розмазну изъ тертой сырой моркови, при раза въ сушки, или изъ тертаго картофеля; или обмоченныя въ извѣстиковой водѣ пополамъ съ морковнымъ сокомъ, вепошки, два раза всякой день; или розмазну, изъ пивныхъ дрожжей и муки сдѣланную, два раза всякой день.

6030. для излеченія распухшихъ десенъ; держаъ во рту часто морковной сокъ съ взваромъ дубовой корки, или калиновой.

Для того же намѣренія хорошо напирать десны порошкомъ изъ дубовой, или вербовой корки, корня гравилата, и березовыхъ, или липовыхъ свѣжихъ угольевъ, взятыхъ по равной долѣ.

ЦЫБУЛЯ.

6031. РАЗВЕДЕНІЕ И УПОТРЕБЛЕНІЕ ЦЫБУЛИ (цвиули). Такъ называется малорослой сортъ луку, кошорой обыкновенно разводятъ въ огородахъ, посредствомъ отдѣленія молодыхъ луковокъ отъ старыхъ. Отдѣленные луковки обыкновенно сажаютъ въ землю, начиная съ половины Августа до половины Сентября мѣсяца, Но можно ихъ разсаживать и весною, когда снѣгъ сойдетъ съ земли. Для посадки луковицъ требуется хорошая, и хорошо перекопанная земля

Сѣмянами рѣдко размножаютъ этотъ сортъ луку.

6032. Въ Іюль мѣсяцѣ, когда перья цыбули поблекнутъ, луковицы выкапываютъ изъ земли, и просушиваютъ ихъ, рассыпая на полу въ шакомъ мѣстѣ, гдѣ бы свободно проходилъ воздухъ.

Этотъ лукъ называютъ и лукомъ спригуномъ, (сприженцомъ) отъ того, что обыкновенно употребляютъ для приправы кушанья его подрѣзанныя перья или листья, которые потомъ опять отрастаютъ и опять подрѣзываются; они придаютъ кушанью очень пріятный вкусъ; самыя же луковицы его рѣдко употребляются.

ЦЫПЛЕНОКЪ, ЦЫПЛЯТА.

6033. **ИСКУССТВЕННОЕ ВЫСИЖИВАНІЕ ЦЫПЛЯТЪ.** Чтобы во всякое время года имѣть цыплятъ, надобно прибѣгнуть къ искусству. У Египтянъ съ незапамятныхъ временъ были уже для этого особая печи, гдѣ выводили цыплятъ; въ прошломъ же столѣтіи Г. Реомюръ удачнѣе другихъ пробовалъ выводить цыплятъ посредствомъ печекъ, и бочекъ, нагрѣваемыхъ теплотою, освобождающеюся изъ свѣжаго навоза. Въ новѣйшія времена предложено много снарядовъ въ Франціи и Англіи, изъ числа которыхъ *Сорелевъ* считается лучшимъ. Онъ описанъ и изображенъ въ собраніи рисунковъ, къ Лексикону надлежащихъ.

6034. **МѢСТО ДЛЯ СНАРЯДА И ВЫВОРЪ ЯИЦЪ.** Снарядъ для искусственнаго высиживанія цыплятъ надобно сдѣлать въ уединенномъ и тихомъ мѣстѣ, гдѣ бы не было вѣтру, и скоростѣйшихъ переменъ температуры, а особливо шуму и частыхъ потрясеній, вредныхъ для зародышей.

Если цыплятъ выводять для того, чтобы ихъ употреблять въ пищу непрерывно, въ извѣстномъ числѣ, то въ первые дни надобно столько яицъ класть въ снарядъ, чтобы они могли замѣнить дневной расходъ цыплятъ, и потомъ прибавлять въ слѣдующіе дни по равному количеству въ продолженіе первыхъ двадцати дней; на послѣдокъ замѣнить яйцами, выведшихся цыплятъ, чтобы каждой день имѣть одинаковое число цыплятъ, и продолжать это цѣлой годъ.

6035. *Яйца* надобно выбирать совершенно свѣжія и не класть шѣхъ, которыя снесены уже дней

15—20. Сверхъ того яйца надобно выбирать крупныя, потому, что изъ такихъ яицъ выходятъ цыплята и растутъ больше, и здоровѣе; а тѣхъ яицъ, у которыхъ по два желтка, или ни одного нѣтъ, или съ другимъ какимъ либо недостаткомъ, вовсе употреблять не слѣдуетъ. То яйцо, въ которомъ, если посмотришь чрезъ него на свѣтъ, примѣчается большая пустоша, не слѣдуетъ класть въ снарядъ; оно очень споро и не годится для высиживанія.

6036. *Оплодотворено ли яйцо или нѣтъ, на по вѣрныхъ признаковъ неимѣется.* Если яйцо и чрезъ нѣсколько дней, пролежавши въ теплѣ, будетъ свѣтлымъ, неимѣя впрочемъ ясныхъ признаковъ порчи, то его можно считать не оплодотвореннымъ; въ противномъ случаѣ оно должно казаться мутнымъ и темнымъ, пролежавши нѣсколько времени въ снарядѣ.

6037. *какъ поступать съ яйцами во время ихъ вытности въ насиживательномъ снарядѣ?* Ошобравши яйца, на оспромѣ кончикъ каждаго изъ нихъ ставятъ число мѣсяца, котораго оно положено въ снарядѣ. Положивши яйца, запираютъ всѣ отверстія въ снарядѣ на нѣкоторое время, чтобы теплота, которая во время кладки яицъ и открытія снаряда нѣсколько понизилась, опять поднялась. Въ это время устанавливаютъ термометръ и наблюдаютъ, чтобы теплота во все время высиживанія яицъ была почти одинакова, между 25 и 35 град. по Реомюрову термометру.

Замѣчено, что насѣдки во время сидѣнія на яйцахъ, переворачиваютъ ихъ часто, а потому и при искусственномъ высиживаніи, надобно яйца каждый день нѣсколько поворачивать, и даже перекладывать ихъ съ одного мѣста на другое, то есть яйца лежащія въ мѣстахъ снаряда не такъ теплыхъ, перекладывать въ тѣ, которыя по теплѣ, и наоборотъ. Такимъ образомъ дыханіе цыпленка, происходящее чрезъ всю поверхность яичной скорлупы, бываетъ совершеннѣе, и пианіе правильнѣе.

Теперь известно, что цыплята начинают дышать спустя 15 или 20 часовъ. со времени нахождения ихъ въ теплоѣ, нужной для ихъ вывода, и съ 30-го часа получаютъ уже главные органы, которые остаются у нихъ и тогда, когда цыплята вырастутъ. Они дышатъ воздухомъ, которой проходитъ сквозь личную скорлупу и входитъ въ сосудистыя перепонки цыпленка. Если это дыханіе пресѣчь, или испортить, то чрезъ это ростъ цыпленка замедлится, или различныя его части развернутся не одинакимъ образомъ; а посему то и надобно спараться, чтобы въ снарядъ всегда былъ воздухъ чистый, и часто возобновляемой.

6038. Известно также, что яйца во время лежанія въ шеплѣ, теряютъ нечувствительною испариною множество жидкихъ частей, почему при сухой погодѣ, чтобы яйца не испортились, надобно поддерживать въ снарядѣ надлежащую степень сырости, славя въ снарядѣ сосуды съ водою.

6039. **КАКЪ ПОМОГАТЬ ВЫЛУПЛЯТЬСЯ ЦЫПЛЯТАМЪ?** Цыплята вылупляются обыкновенно на 21-й день высиживанія яицъ, иногда нѣсколько раньше, а иногда и нѣсколько позже, что зависитъ отъ разныхъ обстоятельствъ. Когда придетъ это время, то цыпленокъ начинаетъ кончикомъ своего клюва пробивать скорлупу яйца; скорлупа въ этомъ мѣстѣ расшрескивается и отъ частыхъ ударовъ иногда отламываются отъ ней кусочки и видна бываетъ перепонка, покрывающая внутренность скорлупы; когда цыпленокъ усилитъ разломать скорлупу, то разрываетъ свои оболочки и выходитъ изъ яйца мокрымъ, и едва держится на ногахъ; но чрезъ нѣсколько часовъ обсыхаетъ, крѣпче держится на ногахъ и бываетъ покрытъ нѣжнымъ пушкомъ.

6040. **ПЕРВАЯ ЗАБОТА О ЦЫПЛЯТАХЪ, ВЫШЕДШИХЪ ИЗЪ ЯЙЦА.** Вышедшія изъ яйца цыплята, мало помалу обсыхаютъ, и черезъ часъ или два начина-

ютъ ходить. Чтобы они не ушиблись, то ихъ потчасъ сажаютъ въ корзину, и спавяшъ въ высиживательный снарядъ, гдѣ они могутъ оставаться 24 и даже 36 часовъ безъ пищи; а чтобы ихъ приучить къ ней, то бросаютъ предъ ними нѣсколько хлѣбныхъ крошекъ, однихъ, или перемѣшанныхъ съ яичными рублеными желтками и зернами проса. Цыплята сами чрезъ нѣсколько времени начинаютъ клевать эшотъ кормъ. Тутъ же спавяшъ имъ и тепловатую воду.

Когда сии привыкнутъ ѣсть и пить, тогда раскрываютъ ихъ, и солнечный свѣтъ, особливо если прямо на нихъ дѣйствуетъ, дѣлаетъ ихъ живѣе, веселѣе и бодрѣе. Если же воздухъ холоденъ, то давши имъ погулять на воздухѣ нѣсколько времени, наприм. часъ или два, смотря по погодѣ, опять ихъ сажаютъ въ корзину и запираютъ, что повторяютъ въ день разовъ нѣсколько. На другой, на третій день, и т. д. поступаютъ съ ними одинакимъ же образомъ.

6041. Цыплята обыкновенно вылупляются изъ яйца сами, но когда они съ того времени, когда начали пробивать скорлупу, остаются еще въ яйцѣ сушки или и болѣе, то это значитъ, что они не въ состояніи сами выльзти изъ скорлупы, и что имъ надобно помочь; то есть: полегоньку разбить и разломать скорлупу въ томъ мѣстѣ, гдѣ они начали ее наклеивать; опъ этого они скорѣе выходятъ вонъ.

Иногда опъ воздуха, вошедшаго въ скорлупу, засыхаютъ частицы бѣлка, смачивавшаго перья, приставшія къ оболочкѣ яичной, и цыпленокъ не можетъ опъ ней освободиться; въ такомъ случаѣ лучше всего мокрымъ пальцемъ или намоченнымъ водою полотенцемъ допрогиваться до тѣхъ мѣстъ, гдѣ перья присохли къ оболочкѣ скорлупы, и цыпленокъ самъ собою отдѣляется и выходитъ изъ ней.

6042. **цыплятъ, которые вывелись зимою,** надобно держать недѣль шесть, а иногда и долѣе,

подлѣ печки, и хопя они вывелись безъ машки, при всемъ томъ надобно ихъ беречь отъ холоду и сырости, особливо въ нощное время, и пошому для согрѣванія ихъ дѣлають для нихъ *искусственную матку*, которая ничто иное есть, какъ родъ кѣшки или коробки, у которой всѣ бока внутри обиты мягкою бараньею шкуркою, равно какъ и самая крышка; а входъ закрывается шюю же шкурною или сукномъ, байкою, и ш. п. Въ самые большіе холода можно спавить внутрь кѣшки кувшины съ горячею водою, которую надобно въ день перемѣнять раза по три, четыре, а еще лучше держашъ эти кѣшки въ большую спужу въ теплой горницѣ.

Въ снарядѣ Г. *Сореля* нижняя часть его можетъ служить искусственною насѣдкою въ первые дни выхода цыплятъ изъ яицъ.

6043. ЦЫПЛЯТА СЪ КИСЛОЮ КАПУСТОЮ. Очищенныхъ цыплятъ, отварить въ водѣ съ солью. Между шѣмъ приставить на огонь кислую капусту, наливши водою, сварить мягко, и послѣ того воду сдѣлить; капусту переложить въ кашпюлю, налить кислую смешаную, прибавить хорошій кусокъ коровьяго масла, мушкатнаго цвѣша, наконецъ положить шуда же цыплятъ, и упарить. Въмѣсто смешаны, можно положить рюмки двѣ винограднаго вина и лимона ломпиками.

6044. ЦЫПЛЯТА СЪ РАЗНОЦВѢТНЫМИ КЛЕЦКАМИ. Цыплятъ отварить по обыкновенному въ водѣ съ солью, и малою долею мушкатнаго цвѣша. Между шѣмъ приготовить клецки, и чтобъ придашь имъ красивости, сдѣлать ихъ разноцвѣтными. Для зеленыхъ клецокъ изрубить очень мѣлко молодой травы пепрушки, вмѣшать въ истертой бѣлой мѣлкѣ, замѣсить на коровьемъ маслѣ и яйцахъ, приправить мушкатнымъ цвѣшомъ, и передѣлавъ въ клецки, отварить въ мясномъ отварѣ.

Для красныхъ клецокъ, отварить въ водѣ раковъ, вылуцишь мясо ихъ и мѣлко изрубить; лузги

сполочь и обжаришь въ коровьемъ маслѣ, которое отъ того совсѣмъ покраснѣетъ; пропустишь его сѣвзъ сито на блюдо, положишь туда же изрубленное раковое мясо съ напертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, замѣситъ на яйцахъ, приправитъ мушкатнымъ цвѣтомъ, передѣлать въ клецки, и отваришь въ томъ же отварѣ, въ которомъ варились цыплята.

Далѣе, обрѣзавъ съ куриной хлупи бѣлое мясо, изрубить мѣлко, прибавитъ шерстаго бѣлаго хлѣба, и коровьяго масла, замѣситъ на двухъ яичныхъ бѣлкахъ, приправитъ мушкатнымъ цвѣтомъ, передѣлать въ клецки, и отваришь какъ сказано выше.

Подавая на столъ, цыплятъ сложитъ на средину блюда, оноло ихъ укладъ разноцвѣтныя клецки слоями, или перемѣшатъ ихъ, и смочитъ не много отваромъ, въ кошоромъ варились цыплята.

6045. ЦЫПЛЯТА СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ. Цыплятъ разнявъ по поламъ или въ четвертины, обжаришь въ коровьемъ маслѣ, съ двумя изрубленными анчоусами; наливъ бѣлаго вина и въ немъ уваришь. Между тѣмъ отвариваютъ и картофели, облупляютъ ихъ, разрѣзываютъ въ куски, и обжаривъ въ коровьемъ маслѣ, кладутъ къ цыплятамъ, накачиваютъ крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, выдавливаютъ на нихъ не много лимоннаго сока, приправляютъ приноснями, и подбиваютъ яичными желтками.

6046. ЦЫПЛЯТА СЪ КАПОРСОВЫМЪ СОУСОМЪ. Цыплятъ оправа надлежащимъ образомъ, каждого разрѣзываютъ на четверо, посыпаютъ довольно солью, и обжариваютъ въ салѣ, пока пожелтѣютъ; тогда перекадываютъ ихъ въ другую кастрюлю, подливаютъ винограднаго вина, уксуса и мяснаго отвара, и приправляютъ мушкатнымъ цвѣтомъ. Далѣе, обжариваютъ въ салѣ же до желта шерстаго бѣлаго хлѣба, или муки и наперсовъ, и выкладываютъ въ со; съ къ цыплятамъ; этомъ соусъ кислъ, и для того надобно въ него подбавлять сахара, и приваривать.

6047. ОБЖАРЕННЫЕ ЦЫПЛЯТА. Большихъ цыплятъ оправа, и вымывъ надлежащимъ образомъ, разнять

на части; приставишь на огонь въ кипячей водѣ, положишь соли и пряностей цѣломъ, и варишь, пока мясо поспѣетъ. Вынувъ изъ воды, положишь на блюдо, дашь опечь, и не много обвянуть. Между тѣмъ выпустить и разболтать нѣсколько яицъ, прибавишь шерстаго бѣлаго хлѣба и пряностей, чтобъ вышло густоватое тѣсто, которое могло бы къ мясу пристасть. Этимъ тѣстомъ обложитъ цыплятъ, и обжаритъ въ коровьемъ маслѣ румяно. Такимъ образомъ обжаренныхъ цыплятъ можно подавать съ салатомъ, супомъ, или киселемъ изъ толченыхъ плодовъ. Они будучъ еще вкуснѣе, когда разнявъ ихъ на части, положить на полчаса въ соленую воду; послѣ того обтереть полотенцемъ, смочить въ взбитыхъ мушкетерскихъ лицахъ, отваливъ въ шерстомъ бѣломъ хлѣбѣ, и наконецъ обжарить въ свѣжемъ салѣ.

6048. **цыплята жареные.** Зарѣзанныхъ цыплятъ положишь въ холодную воду, а вскипятивши воду въ печи, ошпаришь въ ней цыплятъ: взявъ за голову, ошпаришь прежде ножки, а потомъ и всего цыпленка, наблюдая, чтобы не заварить его; ошпаривъ, опять положишь въ холодную воду, почище въ ней вымыть, выпошрошить, зобъ вынуть, носикъ и бородку отрѣзать, глаза береженько вынуть ножичкомъ, остерегаясь, чтобъ не повредить мозга. Пупочекъ и печеночку опнять отъ кишковъ и первый, побивъ ножомъ и снявши съ него перепонку, разрѣзать пополамъ, вложить въ ба крылушка, а ножки заправить шпильками; отъ печенки опнять осторожно желчь, и вложить ее въ ножки, а ногти обрубить ножомъ; посадивъ на вертелъ, придвинуть къ жару, съ боку поставишь прошивень съ масломъ, которымъ почаще намазывать цыплятъ, пока они поспѣютъ.

6049. **цыплята съ виномъ шампанскимъ.** Цыплятъ начинишь фаршемъ изъ ихъ же печенки съ вешчиннымъ саломъ и разными приправами, зашить и жарить на вертелѣ. Въ кастрюлю по-

ложить ломпей теллины, вешчины, луковицъ и моркови, и обжажить, чтобы все прокипѣло, прилить полбушылки шампанскаго вина, особо вскипчанаго, прибавить бульону и кулису съ повареными шправами, жиръ снять, а поваривши эшотъ соусъ часа два на маломъ огнѣ, жижу процѣдить сквозь сито. Подавая на столъ, положить въ процѣженную жижу кусокъ чухонскаго масла, крупно сполченнаго перцу, приварить, но не давать кипѣть, и эшимъ соусомъ облить цыплятъ.

6050. **цыплята съ щавелемъ.** Каждой цыпленокъ разрѣзывается по поламъ, и всѣ разрѣзанные спаваясь на огонь въ мясномъ отварѣ, къ чему по произволению можно прибавить кусокъ коровьяго масла, кореньевъ, и уваривать. Между пѣмъ обвариваютъ кипяшкомъ щавель, опкидываютъ его на рѣшетѣ, чтобы вода стекла; кладутъ въ кастрюлю, и упариваютъ съ коровьимъ масломъ; накачиваютъ отваромъ, въ которомъ варились цыплята, кладутъ туда же и цыплятъ, и у жариваютъ. На послѣдокъ, соусъ подбиваютъ спертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, приправляютъ, если угодно, соусъ сахаромъ, а снявши съ огня, обливаютъ двумя яичными желтками, и выложивъ цыплятъ и соусъ на блюдо, посыпаютъ мушкетнымъ цвѣтомъ.

ЦѢДИЛКА, ЦѢДИТЬ.

6051. **цѣдить, процѣживать жидкость,** значитъ отдѣлять ее отъ частей твердыхъ и другихъ по стороннихъ, съ нею смѣшавшихся. Слизистыя жидкости, смѣшенныя съ солеными веществами, можно процѣживать только съ помощію теплоты; другія же, какъ то напримѣръ, соки нѣкоторыхъ растений надобно процѣживать тогда, когда они будутъ освѣплены посредствомъ яичныхъ бѣлковъ.

Жидкости спиртныя, летучія, пахучія надобно процѣживать посредствомъ цѣдилокъ, плотно закрытыхъ, чтобы летучія и пахучія части не могли пронасыть.

6052. По различію жидкостей и цѣдилки бываютъ различныя; но вообще плотность ихъ должна соотвѣтствовать густотѣ тѣхъ жидкостей, которыя слѣдуетъ процѣживать; они должны состоять изъ такой матеріи, которая бы нисколько не могла растворяться въ той жидкости, которую процѣживаютъ.

Конфетчики, занимающіеся дѣланіемъ ликеровъ и другихъ жидкостей, употребляютъ цѣдилки, имѣющія видъ продолговатаго конуса.

6053. Для процѣживанія воды употребляютъ песокъ, не плотные, пористые камни, глиняную не муравленую посуду, и древесный уголь въ порошокъ. Во всѣхъ этихъ цѣдилкахъ остается илъ, бывший въ водѣ, и потому ихъ надобно часто промывать. При такомъ процѣживаніи опнивается у воды и часть воздуха, бывшего съ нею въ соединеніи.

6054. Сиропы и другія жидкости подслащенные сахаромъ, и ш. п. процѣживаютъ сивозъ шерстяныя цѣдилки. — Холстинныя же цѣдилки употребляются для жидкостей щелочныхъ, которыя могли бы растворить шерстяную ткань, и такимъ образомъ измѣниться.

6055. Для процѣживанія дорогихъ жидкостей, каковы сусъ, напимѣръ: летучія масла, употребляются цѣдилки хлопчатобумажныя; для этого обыкновенно кладутъ въ трубку стеклянной воронки немножко самой чистой хлопчатой бужаги, которая бы представляла пробку не очень сжашую.

6056. Для процѣживанія минеральныхъ кислотъ употребляютъ толченное стекло. Сперва въ трубку стеклянной воронки кладутъ кусочки разбитаго стекла, довольно большіе, потомъ другіе кусочки, постепенно меньше, а потомъ сыплютъ самой мѣлкой стеклянной порошокъ.

6057. Употребляютъ очень часто для процѣживанія жидкостей *пропускную бумагу*, которую свертываютъ въ видъ воронки. Бумажная такая

цѣдилка шѣмѣ не хороша, что она пристаеѣтѣ вездѣ къ стѣнкамѣ воронки, и такимѣ образомѣ зашрудняеѣтѣ процѣживаніе; для ошвращенія ѣшого неудобства, надобно класѣть между цѣдилкою и воронкою соломинки, или тонкія спеклянныя прубочки, которыя доспавляютѣ свободный проходѣ воздуха.

Передѣ употребленіемѣ бумажной цѣдилки, надобно ее смочить кипячею водою. Такая цѣдилка служиѣтѣ обыкновенно для процѣживанія сывороѣтки, справяныхѣ соковѣ, и ликеровѣ.

Для процѣживанія винѣ употребляеѣтся фланель и бѣлыя сукна. Винопродавцы имѣютѣ по двѣ такихѣ цѣдилки: одну для бѣлыхѣ винѣ, а другую для красныхѣ.

Ч.

ЧАБЕРЬ.

6058. *Разведение и польза чабра* (*Satureia hortensis*, Linn. III. V. 7.) Эпа пахучая шравка расшешъ и дикою въ Кавказкой области, и разводится вездѣ почти по огородамъ. Чаберъ разводяшъ сѣмянами, которыя сѣюшъ весною; лѣтомъ онъ цвѣтешъ, и приноситъ зрѣлыя сѣмяна; осенью засыхаетъ.

Чаберъ употребляютъ какъ зеленой такъ и сухой и спертый въ порошокъ въ нухѣ для приправъ купанья: Зеленой варяшъ въ супахъ, и бдяшъ какъ салатъ; а особливо онъ служитъ для приданія вкуса бобамъ.

Лѣтомъ его срѣзываютъ и высушиваютъ для зимы; въ это время употребляютъ его также для приправы суповъ и разныхъ соусовъ.

Сверхъ сего, чаберъ употребляютъ какъ и лекарство укрѣпляющее желудокъ и облегчающее головокружение; для чего настаиваютъ его, и какъ чай пьютъ; снаружи кладутъ его въ мѣшечки вмѣстѣ съ другими пахучими шравами и прикладываютъ къ холоднымъ опухолямъ.

ЧАДЪ.

Это шже, чшо угагъ.

ЧАЙ.

6059. *способъ узнавать поддѣлку чая.* Китайцы примѣшиваютъ иногда къ настоящему чаю листья другихъ кустарниковъ; чшо хотя и безвредно для здоровья, но все есть обманъ и его узнать можно, когда въ настоящую чаемъ воду положишь $1\frac{1}{2}$ грана зеленого купороса или мѣдной воды. Если чай былъ зеленой, и держать настой противъ свѣта, то онъ покажется свѣтлоголубымъ; если чай былъ *хорешу герный*, то цвѣтъ

настоя будетъ синеватъ и даже почти черенъ; если чай былъ поддѣланъ, то будущъ показываться въ настоѣ цвѣты зеленые, желтые и черные.

Когда Китайцы узнали, что такой ихъ обманъ легко открываешь, то они начали дурной зеленой чай подкрашивать Японскою землею, отъ чего какъ самые листья, такъ и сдѣланный изъ нихъ настой и цвѣтъ имѣютъ свойства хорошаго черного чая.

6060. Однакожъ и эшотъ обманъ можно узнавать различнымъ образомъ: 1) поддѣланный чай, положенный въ известное количество воды, дѣлаетъ ее темнѣе, нежели такое же количество чая настоящаго; 2) онъ дѣлаетъ воду, вмѣсто темноватой красноватою; 3) листья такого чая, налитые водою, полежаши нѣсколько времени въ ней, кажутся гораздо зеленѣе, нежели листья хорошаго черного чая; 4) листья эшого чая вообще необычайно велики; по чему всегда лучше покупать чай мѣлколистной; 5) настоянная эшимъ чаемъ вода, вмѣсто балсамическаго вкуса, имѣетъ вкусъ перпкой; 6) отъ прилипаго молока настой такого чая кажется красноватымъ, вмѣсто темноватаго; 7) небольшое количество желѣзнаго купороса, положенное въ эшотъ настой, дѣлаетъ его свѣтло голубымъ, между тѣмъ какъ бы онъ долженъ быть темно-синимъ или черноватымъ; 8) растворъ въ водѣ нашатыря дѣлаетъ настой хорошаго чая темно-желтоватымъ, постоявши же съ нимъ нѣсколько времени, придаетъ ему цвѣтъ свѣжей шафранной пинкшуръ; въ худомъ же чаѣ эшой перемены не примѣчается. 9) Настой черного поддѣланнаго чая отъ прилипа нѣсколькихъ капель сѣрной кислоты становится краснымъ.

6061. Зеленый чай также поддѣлываютъ, подкрашивая листья дурнаго черного чая зеленымъ купоросомъ. Такой обманъ узнать можно слѣдующимъ образомъ: 1) если въ чайной настое положить кусочекъ черпильнаго орѣшка, то настоемъ сдѣлается чернымъ, чего не будетъ, когда въ

немѣ нѣшѣ купороса, ибо чернильные орѣшки не окрашиваютъ настоящаго чая; 2) когда настой будетъ имѣть блѣдно-зеленый цвѣтъ, и подойдетъ нѣсколько къ синеватому, то это значитъ, что чай поддѣланъ; 3) когда спиртъ оленьяго рога, будучи смѣшанъ съ чайнымъ настоемъ, появивши съ нимъ около шести минутъ, произведетъ въ немъ пурпуровой цвѣтъ, и сдѣлаетъ небольшой низвергъ зеленоваго-желтоваго цвѣта, вмѣсто темнаго.

Если же зеленый чай подрашенъ какою нибудь мѣдною солью, то настой его тотчасъ дѣлается синеватымъ, когда бросить въ него амміяка (лешучей щелочной соли.)

6062. КИТАЙСКИЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ ЧАЯ. У насъ пригопвляють обыкновенно чай, наспайвая чайные листья кипяткомъ, а нерѣдко оставляють кипѣть его еще на самоварѣ, чтобы, какъ говорятъ, онъ *крѣпче настоялся*. Но при сшепеніи кипѣнія извлекается водою изъ листьевъ слишкомъ много вяжущаго вещества, между тѣмъ какъ ароматическія части при такой степени жара улетаютъ; отъ чего и хорошій сортъ чайныхъ листьевъ даетъ непріятный для вкуса настой. Кипайскій способъ пригопвлєніа чая гораздо лучше нашего, и производится слѣдующимъ образомъ: Кипайцы кладутъ чайные листья въ плотно закрывающійся чайникъ, наливаютъ его холодной водою, ставятъ въ другой соудъ съ водою (водяную баню), который и нагрѣваютъ, не доводя нисколько до степени кипѣнія. Когда примѣшатъ, что на поверхности настоа показалась бѣлая пѣна, то снимають соудъ съ огня, и на каждую чашку жидкости кладутъ щепотку чистаго сахара. Наконецъ, по опаденіи листьевъ на дно чайника, они пьютъ настой, который по вкусу бываетъ ароматнѣе пригопвляемаго всякимъ другимъ способомъ.

6063. ЗАМѢНА КИТАЙСКАГО ЧАЯ. По дороговизнѣ чая, привозимаго изъ Китая, давно уже въ Европѣ старались опыскать такіа изъ своеземныхъ

растенья, которыя бы могли его замѣнить. Изъмно-
жества дѣланныхъ опытовъ найдено, что листья
и цвѣты земляники наиболѣе подходящъ къ Кишай-
скому чаю. Ихъ молоденькіе, при томъ чистые, сры-
ваютъ и сушатъ въ тѣни на открытомъ воздухѣ,
но не на солнцѣ, разославши на бумагѣ. Чтобы сдѣ-
лать ихъ похожими на Кишайской чай, шо оцѣпа-
вши ихъ съ стебелковъ, кладутъ на желѣзной
листь и сушатъ передъ огнемъ, а когда они сдѣ-
лаются теплыми, свертываютъ ихъ руками.

Но еще лучше употребляютъ вмѣсто чаю земля-
ничные же цвѣты, которые надобно собирать то-
гда, когда земляника зацвѣтеть: эти цвѣты со-
бираютъ одни безъ листьевъ и сушатъ въ тѣни.

Для сдѣланія чайнаго настоя, кладутъ нѣсколько
этихъ высушенныхъ цвѣтѣвъ въ чайникъ, нали-
ваютъ кипячею водою, даютъ, сколько нужно на-
стояться, и пьютъ съ сливками. Этотъ чай и
здоровъ, пріятенъ, и по замѣчанію Г. Путятъ,
его трудно отличить отъ настоящаго.

ЧАСТУХА.

6064. ПОЛЬЗА ЧАСТУХИ. (*Alisma Plantago*, Linn.)
Это растеніе растетъ по всему Государству,
около водъ, и въ водахъ. Это растеніе ядовито
для рогатаго скота и овецъ. Впрочемъ Калмыки,
спекши его корень въ золѣ, употребляютъ въ пищу
одинъ, или съ жиромъ.

Въ недавнее время найденъ этотъ корень поле-
знымъ въ бѣшенствѣ, происходящемъ отъ угры-
зенія бѣшеною собакою. Для этого собираютъ
корни въ Августъ мѣсяцъ и очистивши ихъ отъ
земли и высушивши ихъ на солнцѣ, толкутъ
и растираютъ въ порошокъ, которой насыпаютъ
на хлѣбъ, намазанный масломъ, и ѣдятъ. Онъ ока-
зывается, хотя не всегда, пользу въ этихъ опасныхъ
случаяхъ и людямъ и животнымъ укушеннымъ.

ЧАСЫ.

6065. ПРАКТИЧЕСКОЙ СПОСОБЪ ПОВѢРЯТЬ СЪННЫЕ
И КАРМАННЫЕ ЧАСЫ. Самые лучшие часы не всегда

идутъ одинаково, что зависитъ отъ переменъ тепла и холода, отъ переменъ ихъ положенія и отъ различнаго движенія при ходьбѣ, ѣздѣ или скачкахъ шой особы, у которой они лежатъ въ карманѣ, и т. под. Главнѣйшею-же причиною *воображаемой* невѣрности часовъ обыкновенно бываетъ то, что солнце, при (кажущемся) движеніи своемъ отъ одного полудня до другаго, проходитъ э́тотъ путь не всегда въ одинакое время, и что, слѣдовательно, не всѣ дни въ году состоятъ въ точности изъ 24 часовъ, Солнце, для суточного своего оборота, иногда употребляетъ нѣсколько секундами болѣе 24 часовъ, а иногда менѣе, и потому то, отстаетъ отъ часовъ, то уходитъ впередъ. Отъ часовъ-же пребудетъ, чтобы они дѣлили время совершенно правильно, и вѣрно показывали полдень.

Время, измѣряемое по движенію солнца, называется *истиннымъ*, а то, которое опредѣляется ходомъ часовъ, *среднимъ*. Такимъ образомъ, сколько-бы ни вѣрны были часы, но они не могутъ показывать полдень въ одно время съ полуднемъ, означающимся на солнечныхъ часахъ.

6066. Астрономы составили таблицу, означающую на каждый день года пошъ часъ, который хорошіе часы должны показывать въ настоящій полдень.

Положимъ, что 23 Декабря часы были поставлены четырью секундами назадъ противъ солнца, 24 Декабря солнечный полдень отстанетъ отъ полудня часового шридцатью секундами, и такое отставаніе будетъ постоянно увеличиваться до одинадцатаго Февраля; а въ э́тотъ день солнечный полдень опоздаетъ противъ полудня часового на четырнадцать минутъ сорокъ четыре секунды. Съ 11-го же Февраля отставаніе начнетъ безпрестанно уменьшаться до 14 Апрѣля, такъ что э́того числа полдень солнечной и полдень часовой будутъ совершенно въ одно время. 15 Апрѣля солнечный полдень уйдетъ впе-

редѣ чешырю секундами, и, такимъ образомъ, будетъ постоянно уходить впередъ до 10 Мая, въ которое опередитъ полдень стѣнныхъ часовъ тремя минутами пятьюдесятью секундами. Попомъ солнечный полдень начнетъ незамѣтно приближаться къ полдню часовому такъ, что 15 Юня оба полдня сойдутся опять вмѣстѣ; 16-го же Юня солнечный полдень отстанетъ отъ полдня часового на восемь секундъ, и будетъ болѣе и болѣе отставать до 25 Юля; въ этотъ-же день опоздаетъ пятью минутами пятьюдесятью шестью секундами. Но послѣ того это отстаиваніе снова начнетъ уменьшаться до 31 Августа; этогоже числа потѣ и другой полдень, по прежнему, наступятъ въ одно время. Наконецъ, 1 Сентября солнце уйдетъ впередъ двадцатью семью секундами, и, постоянно опережая полдень часовой, 1 Ноября будетъ находиться впереди на шестнадцать минутъ девять секундъ; съ этого-же дня опять пойдетъ медленнѣе, пока, на послѣдокъ, 23 Сентября оба полдня будутъ снова въ одно и то-же время.

6067. Слѣдовательно, чтобы повѣрить часы по солнечному полдню, спрѣлки ихъ надобно спавить не всякій разъ на двенадцать часовъ, но соображаясь съ временемъ, означеннымъ въ предыдущемъ параграфѣ.

Если карманные часы, въ продолженіе сутокъ, отстаютъ или уходятъ впередъ на одну только минуту, то ихъ можно считать совершенно вѣрными.

Стѣнные часы, не подвергаясь никакой тряскѣ, и находясь всегда въ одномъ положеніи, должны имѣть постоянно одинакій ходъ.

Карманные часы надобно повѣрять, чрезъ каждые 8 или 10 дней, по исправнымъ стѣннымъ или солнечнымъ часамъ.

6068. Если разница въ ихъ ходѣ, въ продолженіе 8 дней, состоитъ единственно въ восьми ми-

нутахъ, по нужно просто передвинуть минутную стрѣлку куда слѣдуетъ. Когда же это различіе гораздо значительнѣе, то, кромѣ этого, надобно подвинуть нѣсколько и такъ называемую *розетную стрѣлку*, которая находится внутри часовъ, на маленькомъ кружкѣ, подлѣ маятника.

Если часы уходятъ впередъ, то *розетную стрѣлку* слѣдуетъ подвинуть, по направленію къ лишеру *R*, которая означаетъ *назадъ* (Retard). Въ противоположномъ же случаѣ, если часы отстаютъ, то стрѣлку эту надобно поворошить въ ту сторону, гдѣ находится (на томъ же кружкѣ) лишера *A*, означающая *впередъ* (Advance).

6069. Розетную стрѣлку должно передвигать всякой разъ (когда вспрѣвшился въ томъ надобность), не болѣе какъ на пол-градуса, если только разница въ суточномъ ходѣ часовъ не такъ значительна. Когда же часы отстаютъ или уходятъ впередъ отъ четырехъ до пяти минутъ въ сутки, то и розетную стрѣлку можно перевести на одинъ или на два градуса, болѣе или менѣе, смотря по степени различія въ ходѣ.

6070. Имѣя надобность перевести карманные часы, должно наложить часовой ключикъ на томъ шпалбикѣ, на которомъ надѣта минутная стрѣлка, и такимъ образомъ передвинуть ее на опредѣленный часъ и минутой. Часовую же стрѣлку, на карманныхъ часахъ, никогда не надобно вертѣть отдѣльно отъ минутной.

6071. Если стрѣлки на *карманныхъ* часахъ находятся впереди или назади на нѣсколько минутъ, на цѣлый часъ, на два или болѣе, то ихъ слѣдуетъ вертѣть въ ту сторону, гдѣ менѣе надобно сдѣлать оборотовъ, чтобы поставить ихъ какъ должно. Не надобно думать, что часы, отъ передвиженія стрѣлокъ назадъ, могутъ испортиться; они гораздо скорѣе испортятся, если вертѣть стрѣлки на дальнѣйшее, нежели нужно, разстояніе. Впрочемъ это правило относится только къ обык-

новеннымъ карманнымъ часамъ. На часахъ же съ репетицією и стѣнныхъ стрѣлки всегда надобно переводить впередъ. Однакожъ и тутъ бываетъ не безъ исключенія, потому, что хорошіе часы съ репетицією можно смѣло переводить назадъ, и они совершенно вѣрно будутъ бить не только часъ, но даже и четверши, на которыя поставлена минутная стрѣлка.

6072. НАДОВНО ЗАВОДИТЬ КАРМАННЫЕ ЧАСЫ ВСЕГДА ВЪ ОДИНЪ И ТОТЪ-ЖЕ ЧАСЪ, потому, что сила часовой пружины, въ продолженіе двадцати чешы-рехъ часовъ, бываетъ не одинакова. Нерѣдко случается, что въ первую половину сутокъ карманные часы отстаютъ, а въ слѣдующую уходятъ впередъ, и на оборотъ. Слѣдовательно, ходъ часовъ устроенъ такимъ образомъ, что медленность его въ продолженіе извѣстнаго времени, вознаграждается скоростью, въ продолженіе другаго времени. Если же заводить ихъ не въ одно и тоже время, то они будутъ отставать, или уходить впередъ.

6073. КАРМАННЫЕ ЧАСЫ надобно по возможности, держать въ одинаковомъ положеніи; то есть ложаешь, наприкладъ, въ постель, ихъ вѣшать, а не класъ; во время боя часовъ съ репетицією, стрѣлокъ не переводить.

6074. Если часы съ репетицією бьютъ очень скоро, или очень медленно, то это можно пошчасъ же поправить посредствомъ другой маленькой стрѣлки, находящейся также на часовомъ корпусѣ между двумя буквами V и L. Если часамъ надобно бить скорѣе, то стрѣлку передвигаютъ немножко по направленію къ буквѣ V, означающей: Vite (скоро), а въ другомъ случаѣ къ буквѣ L, означающей: Lentement (медленно).

Во время передвиганія этой стрѣлки въ ту или другую сторону, часы съ репетицією вдругъ иногда вовсе перестаютъ бить; въ такомъ случаѣ надобно пошчасъ же поставить ее совершенно на средину между буквами V и L, тогда часы пробьютъ

сами собою безъ прижатія пружины, а послѣ этого всегда уже будутъ бить по прежнему.

6075. СПОСОБЪ УРАВНОМѢРИВАТЬ ХОДЪ И ВОЙ СТѢННЫХЪ ЧАСОВЪ. Для прибавки въ стѣнныхъ часахъ хода, надобно поднять по выше мѣдный кружокъ маятника, посредствомъ находящейся внизу винтовой гайки; а для убавленія хода надобно эшотъ же кружокъ опустить ниже.

Если стѣнные часы въ фушлярѣ, и кружокъ у маятника не подвиженъ, то у такихъ часовъ есть на циферблатѣ особенный маленькій спальный кружокъ, который, буде надобно прибавить хода, слѣдуетъ подвигать часовымъ ключемъ ошъ лѣвой руки къ правой, а буде надобно убавить хода, то подвинуть ошъ правой руки къ лѣвой.

6076. СТРЕЛКИ НА СТѢННЫХЪ ЧАСАХЪ СЪ БОЕМЪ можно переводить назадъ не болѣе какъ на *полгаса*, и то съ большею оспорожностію, такъ, что если при такомъ передвиганіи встрѣпится нѣкоторое сопротивленіе, не должно употреблять ни малѣйшаго усилія, оставя стрѣлку такъ, какъ она есть.

Не надобно также стрѣлки поворачивать назадъ, когда она близка къ *двадцати восьми* или къ *пятидесяти пяти минутамъ*; то есть когда часамъ надобно тотчасъ бить. Въ эшомъ случаѣ, хопя стрѣлка будетъ находится назади, но часы пробьютъ въ надлежащее время, а когда стрѣлка снова дойдетъ до той же почки, и перейдетъ чрезъ полгаса и часъ, то бой опяшь повторится, но уже съ прибавкою, такъ, что ходъ стрѣлокъ не будетъ согласенъ съ боемъ, и колокольчикъ станетъ бить часы въ то время, когда бы слѣдовало ему бить полгаса (разумѣется когда часы бьютъ и полгаса). Если эшо случится, то надобно передвинуть минутную стрѣлку такъ, чтобы она находилась на *двѣ минуы отъ шестидесяти или тридцати минутъ*; потомъ поворачивать ее назадъ, пока часы начнутъ бить, а послѣ эшого стрѣлки передвинуть опяшь впередъ, и часы снова пробьютъ.

Такимъ образомъ они опять будутъ бить въ надлежащее время, и оспаетъ только поставивъ спѣлки на тотъ часъ и минутой, которые въ то время показываютъ другіе вѣрные часы.

6077. Когда бой часовъ не согласенъ съ ходомъ спѣлокъ, то надобно передвинуть часовую спѣлку, опѣлѣнно опѣ минушной, и поставивъ ее на тотъ часъ, который они пробіли въ послѣдній разъ; а тогда и минушную спѣлку перевести до надлежащаго мѣста.

6078. **СТѢННЫЕ ЧАСЫ** должны находиться всегда въ совершенно отвѣсномъ положеніи; а дѣйствительно ли они находятся въ такомъ положеніи, можно узнать по движенію маятника, потому, что когда его размахи будутъ не однообразны, то это значить, что часы покосились на шу, или другую сторону.

ЧАХОТКА.

6079. **ЛЕЧЕНИЕ ЧАХОТКИ ПРОСТЫМИ ЛЕКАРСТВАМИ.** Эта болѣзнь нерѣдко бываетъ такого свойства, что и самые искусные медики затрудняются въ излеченіи ея; почему всегда лучше въ этой болѣзни прибѣгать къ совѣшамъ искусныхъ врачей.

Буде же по какимъ либо обстоятельствамъ, нельзя будетъ пользоваться помощью врача, то въ такомъ случаѣ можно употреблять слѣдующія простыя средства:

а) Берется липоваго меду одна ложка, водки чешыре ложки, масла прованскаго или маковаго свѣжаго двѣ ложки; все это смѣшивается вмѣстѣ, и употребляется чешыре раза въ день по ложкѣ.

б) Берется Исландскаго моху одинъ унцъ, травы горькаго ислода (*Polygala amara*, Linn. Дв. 138) тоже одинъ унцъ; водянаго укропа (*Phellandrium aquaticum*, Linn. Дв. 182) также одинъ унцъ; да молока двѣ бушлыки; все это варятъ вмѣстѣ, пока останется половина жидкости, послѣ чего процѣживаютъ ее и прибавляютъ для вкуса какаго нибудь сиропа. Этого состава пьютъ по рюмкѣ

чрезъ два или три часа. Въ чахотныхъ болѣзняхъ положно, разные кисели и студни; но безъ мяса, составляютъ питательную пищу; а молоко, особливо миндальное, подкрѣпляетъ силы.

Козье молоко, кобылье, а особливо ослиное, гдѣ можно его имѣть, опмѣнно полезны.

ЧЕМЕРИЦА.

6080. **ПОЛЬЗА И ВРЕДЪ ЧЕМЕРИЦЫ ВЪЛОЙ** (*Veratrum album, Linn*) и **ЗЕРНОЙ** (*Veratrum nigrum, Linn.*). Обѣ эти травы распутивъ въ южныхъ губерніяхъ Россіи, но попадаютъ и въ умѣренныхъ. Обѣ онѣ ядовиты, особливо корни ихъ, и будучи приняты внутрь, причиняютъ сильныя поносы и воспаленія внутренностей. Лучшее въ такомъ случаѣ средство, когда онѣ по незнанію будутъ употреблены, есть кофе, который надобно пить безъ сливокъ, и спавши изъ него же промывавшеляныя.

Иногда употребляютъ чемерицу, сполченную въ порошокъ, для произведенія чиханья; но и это должно дѣлать съ большою осторожностію.

6081. **Вся польза**, которую можно получить отъ чемерицы, состоитъ въ томъ, что ее съ успѣхомъ примѣшиваютъ иногда къ мазямъ, для излеченія упорныхъ накожныхъ болѣзней, какова на-примѣръ, чесотка.

Скопѣ также чемерицы не вѣстѣ, почему лучше всего стараться испреблять ее съ полей, что можно дѣлать срѣзывая стебли серпомъ или ножомъ, намоченнымъ купоросною водою; или срѣзанные стебли присыпать известью кипѣлою, или золою.

ЧЕМЕРЬ.

Такъ называется лошадиная болѣзнь, о которой сказано въ § 2577.

ЧЕРВЕЦЪ.

6082. **ЧЕРВЕЦЪ** (*Cossus polonicus, Linn.*) есть насекомое изъ числа полу-жесткокрылыхъ, находящееся въ великомъ множествѣ въ Царствѣ Поль-

скомъ, въ южныхъ Россійскихъ Губерніяхъ, и даже умѣренныхъ; но въ послѣднихъ гораздо въ меньшемъ количествѣ.

Оно живетъ при корняхъ растений: *годовой дивалы* (*Scleranthus annuus, Linn.*), *ястребинки мохнатой* (*Hieracium pilosella, Linn.*), *толокнянки* (*Arbutus uva ursi, Linn.*), *лангятки весенней и ползучей* (*Potentilla verna et reptans, Linn.*), земляники и нѣкоторыхъ другихъ. Собираютъ же ихъ лѣтомъ въ Іюнѣ мѣсяцѣ. Подрѣзавши корень растенія и вынувши его изъ земли, оштряютъ ее и смотрятъ, нѣтъ ли гдѣ на корнѣ синеватыхъ или малиновыхъ зеренъ, или яичекъ съ находящимися еще въ нихъ червячками, составляющими краску, или червецъ, и буде есть, то ихъ обираютъ въ чашку, или другую какую нибудь посуду, остерегаясь ихъ раздавить. Этихъ собранныхъ насѣкомыхъ, положи на противень или сковороду, сушатъ на угляхъ, мѣтая безпрестанно, чѣмъ не пережечь; когда же они покраснѣютъ, тогда высыпаютъ ихъ въ мѣшечекъ и вѣшаютъ въ вольный духъ.

6083. Этими насѣкомыми (червецомъ) можно красить шерсть, шелкъ и другія матеріи, въ красный хорошій цвѣтъ. Въ закавказскихъ Россійскихъ владѣніяхъ водится также червецъ, можетъ быть и другая его порода; на него обращено теперь надлежащее вниманіе, и первые съ нимъ опыты показываютъ, что эта краска едва ли уступитъ Американской, или настоящей кошенили.

6084. СПОСОБЪ ОЧИЩАТЬ ЧЕРВЕЦЪ ЛУЧШИМЪ ОБРАЗОМЪ, ДЛЯ ДОБЫВАНІЯ ИЗЪ НЕГО КРАСКИ. Хотя красивое вещество Русскаго червца въ добротѣ не уступаетъ червцу Американскому кошенили, (*Coccus Cacti, Linn.*), но уступаетъ въ количествѣ. Сверхъ того, жирное вещество въ немъ находящееся, препятствуетъ весь его превратить въ порошокъ или краску посредствомъ шолченія, и опредѣлить его весь посредствомъ варенія въ водѣ; отъ чего и покрашенные имъ матеріи выходятъ часто въ пятнахъ.

Г. Кирхгофъ нашелъ слѣдующее средство устроить вышеупомянутыя неудобства. На одну часть червеца наливаютъ двѣ части шерпеншиннаго масла, и сосудъ, въ которомъ онъ находится, обвязываютъ мокрымъ пузыремъ; проколовши этотъ пузырь въ трехъ мѣстахъ иглою, держатъ сосудъ въ жару, отъ 40 до 60 град. по Реом., при дни, и въ это время часто его побалтываютъ. По прошествіи трехъ дней выливаютъ смѣсь на полотно; и какъ вся жидкость стечетъ, то оставшійся на полотнѣ червецъ кладутъ подъ тяжелый гнетъ, послѣ чего опять наливаютъ на остатокъ на полотнѣ шерпеншинное масло, но только уже въ половинномъ количествѣ, и поваривши эту смѣсь цѣлыя сутки, жидкость чрезъ полотно процеживаютъ и крѣпко выжимаютъ остатокъ.

Выжатый червецъ высыпавши на бумагу, высыпавляютъ на воздухъ въ теплое время; отъ этого шерпеншинное масло совершенно вылетаетъ парами.

6085. Въ трехъ частяхъ такимъ образомъ очищеннаго червеца содержится почти столько же красильнаго вещества, сколько находится его въ одной части Американскаго, или собственно такъ называемой кошенили.

Давши червцу просохнуть нѣсколько дней на бумагѣ, можно его стеречь въ порошокъ, и употреблять для крашенія.

Если червецъ будетъ скрошенъ какъ можно мѣльче, и потомъ увариваемъ съ масломъ, то онъ, во первыхъ скорѣе очистится отъ жиру, а во вторыхъ, при вареніи потребуетъ гораздо меньше времени и масла. Терпеншинное масло для этого употребляемое, должно быть чистое и не смолившееся, лучше всего хорошенько перегнанное.

Масло при очисткѣ червеца, соединяется съ его жиромъ; но чтобы его сдѣлать опять чистымъ, то надобно налить на него воды въ 8 или 10 разъ болѣе противу ея вѣсу, и перегнать вновь. При этой перегонкѣ перяется весьма не много масла.

ЧЕРВЬ.

6086. Эшимъ именемъ называютъ въ Россіи и дождевыхъ червей или дождяниковъ (см. это слово), и всѣхъ гусеницъ и личинокъ насѣкомыхъ.

Способы истреблять червей, то есть гусеницъ, въ садахъ и огородахъ, показаны подъ словомъ **гусеница**.

Червь, побѣдающій озими, есть гусеница ржаной бабочки (*Phalaena segetis*, Linn.), и способъ истреблять его показанъ подъ словомъ **озимъ**, и § 3237.

Червь шелковичной есть гусеница шелковой бабочки; см. **шелководство**.

ЧЕРВЯНИЦА.

6087. **польза червяницы**. Этого растенія есть нѣсколько породъ, которыя дико расшумъ въ разныхъ мѣстахъ Россійскаго Государства. Изъ нихъ примѣчательнѣе двѣ породы: *гервяница аптечная* (*Anchusa officinalis*, Linn. Дв. 166), и *гервяница красильная* (*Anchusa tinctoria*, Linn. Дв. 167.).

Корень *Ч. аптечной* употребляютъ въ настояхъ отъ удушья, кашля и въ другихъ грудныхъ болѣзняхъ; молодые же ея листья варятъ въ супахъ и ѣдятъ какъ салатъ. Сокъ, выжатый изъ цвѣтовъ и уваренный съ квасцами, доставляетъ зеленую краску; цвѣты же доставляютъ и матеріалъ для меду пчеламъ. Молодую траву ѣстъ скотъ охотно; а устарѣвшая жестка.

6088. Корень *красильной гервяницы* найденъ также полезнымъ отъ поносу, но болѣе годится для крашенія въ красный цвѣтъ шерстяныхъ и другихъ матерій; сверхъ того употребляютъ его для подкрашиванія маселъ и мазей.

ЧЕРЕДА.

6089. **польза череды трехраздѣльной**. (*Bidens tripartita* Linn. Дв. 196), которая по всему Государству растетъ по влажнымъ мѣстамъ, около рѣкъ, озеръ, прудовъ, болотъ и проч. Во многихъ Губер-

ніяхъ Россійскаго Государства, простой народъ издавна употребляетъ это домашнее растение для излеченія преимущественно золотухи, какъ взрослыхъ, такъ и маленькихъ дѣтей. Не менѣ того доставляетъ она пользу во всѣхъ почти видахъ Венерической болѣзни. Накожныя хроническія сыпи, холодныя опухоли, костяныя болѣзни и застарѣлыя язвы излечиваются иногда этимъ средствомъ весьма счастливо.

Берутъ чешыре унца череды и при унца прехвѣстной фіялки (*Viola tricolor, L.*) и варятъ въ водѣ; или и просто настаиваютъ какъ чай. Въ накожныхъ сыпяхъ и въ золотухѣ дается этоливъ отваръ вмѣсто чаю, дѣтямъ по чайной чашечкѣ упрямъ и вечеромъ, а взрослымъ по стакану. Изъ одного унца эпихъ травъ и двухъ фунтовъ воды, вывариваемой до половины, получается декоктъ, котораго даютъ отъ 2 до 3 разъ въ день, дѣтямъ по чайной чашкѣ, а взрослымъ по стакану.

ЧЕРЕМУХА.

6090. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРЕМУХИ, ЧЕРЕМХИ, (*Prunus padus, Linn. Дв. 133*). Это кустарникъ растетъ въ Россіи дикимъ по влажнымъ мѣстамъ; а въ садахъ вырастаетъ иногда довольно большимъ деревомъ. Его сажаютъ въ увеселительныхъ лѣсочкахъ, гдѣ онъ весною своими бѣлыми многочисленными цвѣтами составляетъ довольно красивый видъ. Можно садить черемуху по берегамъ рѣкъ и прудовъ, которыхъ берега корни ея укрѣпляютъ. Въ Германіи молодыя деревца употребляютъ подъ прививки лучшихъ сортовъ вишенъ.

6091. Дерево черемухи мягко, и употребляется на мѣлкія подѣлки, а сучья по своей вязкости на связываніе разныхъ вещей. Изъ молодыхъ побѣговъ и сучьевъ дѣлаются чубуки къ табачнымъ трубкамъ. Внутренняя кора идетъ на крашеніе шпичей и бѣшей зеленымъ цвѣтомъ.

Плоды черемухи шершавы и сильно вяжутъ ротъ, почему видѣтъ ихъ рѣдко и деревенскіе мальчики;

но какъ они по своему вяжущему свойству полезны въ поносахъ, то ихъ и употребляютъ для остановленія не только просыхъ, но и кровавыхъ поносовъ. Кора можетъ нѣкоторымъ образомъ замѣнять хину въ излеченіи лихорадокъ, и для этого берется кора отъ тонкихъ вѣтвей.

Листья ея, отваренные съ молокомъ, найдены полезными для облегченія судорогъ. Листья и цвѣты, прикладываемые въ видѣ припарки, служатъ для разбиванія лимфатическихъ опухолей. Въ Швеціи употребляютъ декоктъ изъ черемухи для леченія Венерическихъ болѣзней.

ЧЕРЕПАХА.

6092. СПОСОБЪ СПАИВАТЬ МЕЖДУ СОБОЮ ЧЕРЕПАХОВЫЕ КУСКИ. То мѣсто, гдѣ два куски черепаховой кости должны быть спаяны, надобно хорошенько очистишь и опиляшь, и пошомъ не хватать ихъ пальцами, потому что захваченныя мѣста не могутъ крѣпко спаяться и держаться вмѣстѣ. Черепаховые куски обвертываются для этого мокрою ветошкою; послѣ чего берутъ желѣзные клещи, и нагрѣваютъ ихъ до того, что схваченная ими бумага становится желтоватою; это знакъ, что клещи нагрѣты, какъ должно.

Если клещи будутъ горяче, то они сожгутъ черепаховую кость, буде же онѣ будутъ холоднѣе, то куски черепахи не будутъ спаяны. Сжатые клещами куски кладутъ подъ гнетъ; когда куски сгибаются, то это значитъ, что они спаялись, почему нѣсколько поднимаютъ прессъ, и наливаютъ на спаянные куски не много холодной воды; послѣ чего вынимаютъ ихъ изъ пресса и снимаютъ ветошку, въ которую они были завернуты. Если за одинъ разъ куски не совершенно соединились, то надобно еще поддерживать ихъ въ прессѣ.

6093. Но если надобно будетъ спаять вмѣстѣ нѣсколько кусковъ, которыхъ сжать одними клещами не можно, то надобно взять двѣ гладкія желѣзныя пластинки, хорошо выполированные, и ко-

порыми можно бы было захватить всѣ куски. Куски завертываютъ въ мокрую холщину, кладутъ ихъ между двухъ пластинокъ и переносятъ подъ прессъ, поступая впрочемъ такъ, какъ выше сказано. Такимъ образомъ можно всѣ куски спаять, вмѣстѣ, а потомъ соспругать и обточить, и когда это все сдѣлано, какъ слѣдуетъ, то нельзя узнать и мѣста эпитихъ спаекъ.

6094. КАКЪ РАЗЛИЧАТЬ ЧЕРЕПАХОВУЮ КОСТЬ ОТЪ РОГА. Иногда рога животныхъ поддѣлываютъ, и при этомъ очень искусно подѣ черепаховую кость, то чтобы увѣриться черепаха ли это, или рогъ, надобно кусочки пробуемыхъ вещей сложивъ между собою по плотнѣе, связать ихъ въ три или четыре раза сложенною мокрою льняною песемкою, и по ней поводить горячимъ утюгомъ; буде сложенные кусочки потчасъ между собою соединятся (спаяются), то это черепаховая кость; роговыхъ же пластинокъ этимъ способомъ соединишь между собою никакъ не можно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИСКУССТВЕННОЙ ЧЕРЕПАХОВОЙ КОСТИ, см. § 4742.

ЧЕРЕПЕННИКЪ.

6095. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧЕРЕПЕННИКА. Фунтъ коровьяго чухонскаго масла, расширять въ чашкѣ до тѣхъ поръ, пока оно побѣлѣетъ какъ сметана; въ продолженіе этого расширѣнія, подбавлять одинъ за другимъ 16 желтковъ изъ самыхъ свѣжихъ яицъ. Когда яйца съ масломъ соединятся, приправить не много толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, коркою, обшерстою съ двухъ лимоновъ, и 36 золотниками толченаго сахара. Смѣшавши все это, положить туда же ложки 4 хорошихъ бѣлыхъ пивныхъ дрождей, фунтъ крупчатой муки, и продолжать втираніе въ одну сторону. Между тѣмъ взбить бѣлки отъ 16 яицъ въ густую пѣну; остерегаясь, чтобы воды туда не попало, въ прошивномъ случаѣ пѣниться не будетъ. Взбивъ бѣлки, тоже смѣшать

съ первую смѣсью. и наконецъ все выложить въ глиняную черепню, или жестяную форму, вымазанную коровимъ масломъ, наполня ее не много выше половины; давши раствору подняться въ тепломъ мѣстѣ, послѣ спечь его въ печи.

ЧЕРЕПИЦА.

6096. Въ Германіи, Франціи, Англіи и другихъ Государствахъ, *черепицныя кровли* въ большомъ употребленіи, а напрошивъ того въ Россіи черепицныя кровли довольно рѣдки; но они заслуживаютъ большее вниманіе разчепливыхъ хозяевъ. Если бы начали вездѣ крыть черепицею строенія, то чрезъ то сберегли бы множество лѣса, нужнаго для другихъ надобностей; обезопасили бы отъ большихъ пожаровъ строенія, въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ кроютъ ихъ соломой; сберегли бы отъ безвременной гнилости и чрезвычайной тяжести соломы, которая могла бы съ большею пользою употреблена быть на кормъ скота или просто на навозъ; и наконецъ доставили бы прибыльное и не шрудное занятіе многимъ тысячамъ рукъ.

6097. **Дѣланіе черепицъ по способу г. малиновскаго.** Приготовленную на кирпичъ глину, разкашывающъ на доскѣ скалкою, какъ шѣспо, въ лепешку до надобной толщины; толщина опредѣляется рамкою, которая лежитъ на доскѣ. Вынувъ изъ рамки, оборачиваютъ лепешку на другую доску, которая имѣетъ величину черепицы. и лишекъ обрѣзаютъ проволокою, натянутою на лучокъ; шупъ же двумя большими пальцами проводятъ по краямъ желобки, какіе обыкновенно дѣлаются на кровельныхъ шесницахъ. Потомъ снимаютъ эшу сырую черепицу и ставятъ въ сарай для просушки. Обжигаютъ ее вмѣстѣ съ кирпичами. Форма или видъ черепицы походитъ на ошрубокъ кровельной доски: длиною бываетъ въ $9\frac{1}{2}$ вершковъ, шириною 4 вершка, толщиною въ полпальца, вѣсомъ $3\frac{1}{2}$ фун. Вверху къ нижней площади присаживается глиняная шишка или полукубъ, которымъ

черепица задѣвается за рѣшетину и держится ею на крышѣ. Низъ оканчивается полукругомъ для красы; но можно, если угодно, оканчивать его клиномъ или другою какою фигурою. Это все равно. Этакихъ черепицъ идетъ на квадрапную сажень около сотни, и онѣ накладываются на рѣшетины, извѣстнымъ образомъ, чешуею. По длинѣ спая подкладываются лучинки, по которымъ вода, пробирающаяся сквозь этошъ спай, стекаетъ. Это очень просто и въ случаѣ печи, топчась можетъ быть исправлено не только масшеромъ, но и всякою простою служанкою. Даже если бы и самая черепица отъ чего нибудь лопнула, то ее топчась можно переменить другою, и всякъ удобно можетъ это сдѣлать; черепицы ничѣмъ не скрѣплены, а держатся просто на рѣшетинахъ своими головными шишками. Снять . в рѣшетины разбитую и вложить на мѣсто ея другую черепицу, дѣло мнунное.

6098. выгоды черепичной кровли. Изъ этого видно, какое преимущество имѣетъ такая крыша предъ всѣми прочими. О сравненіи ея съ дерновыми, соломенными или просшниковыми и говорить нечего: вотъ сравненіе съ песовыми и желѣзными. Сто черепицъ дѣлаютъ въ день одинъ работникъ и одна работница. Имъ платятъ: работнику $1\frac{1}{2}$ руб. работницѣ 50 коп., и того 2 руб.; на пригошовленіе глины 25 коп.; обжогъ (дѣлаешь вмѣстѣ съ кирпичами, слѣдственно не дорогъ) 1 руб., и на бракъ 50 коп.— всего расхода 3 руб. 75 коп. на 100 черепицъ. Ими покроется квадрапная сажень: слѣдовательно, такая сажень крыши будетъ стоить черепицами только 3 руб. 75 коп. Теперь песовая: кровельнаго песа 1 сорта сотня стоитъ на мѣстѣ пилки 75 руб., ш. е., каждая песница 75 коп.; 2 сорта 60 коп.; надобно положить на провозъ 10 коп., на ошпужку и причертку 10 коп., и того первая песница будетъ стоить 95 коп. а вторая 80 коп. Тесница имѣетъ длины 7 сажень, ширины чешыре верш.: въ квадрапную сажень ихъ пойдетъ верхнихъ чешыре на 3 руб. 80 коп., и нижнихъ чешы-

ре же на 3 руб. 20 коп. и того на 7 руб., да на окраску 2 руб., — всего 9 руб. Потому черепичная крыша дешевле песовой слишком вдвое. А если положить, что чрезъ каждые три, или покрайней мѣрѣ пять лѣтъ надобно деревянную крышу покрывать новою краскою, и чрезъ всякіе 10 или 15 лѣтъ дѣлать совсѣмъ новую крышу; между тѣмъ какъ черепица есть вещь неизмѣняющаяся: по безъ всякаго преувеличиванія можно сказать, что черепичная дешевле втрое деревянной. Правда, для черепичной нужно дѣлать рѣшетины чаще; за то не надобно употреблять гвоздей. Одно другимъ замѣняется. Разница въ цѣнѣ черепицы можетъ быть и по разнымъ мѣстамъ.

6099. **СРАВНЕНИЕ СЪ ЖЕЛѢЗНОЮ:** на квадратную сажень идетъ аршинныхъ листовъ слишкомъ 9; по пяти листовъ въ пудѣ, который стоитъ 10 руб., т. е. 2 руб. каждый листъ: слѣдовательно на квадратную сажень крыши, идетъ одного желѣза на 18 руб. *, да окраситъ 2 руб. и того 20 руб.; не считая работы, которая конечно гораздо дороже настилки черепичной. Потому безъ всякаго сомнѣнія можно положить, что черепичная крыша будетъ стоить противъ желѣзной въ шесть разъ дешевле, да и прочнѣе. Только легковѣсность желѣзной крыши даетъ ей предъ черепичною нѣкоторое преимущество. Что касается до красоты; то если черепицу оглазуришь въ зеленый, толубый или золотистый цвѣтъ—прелестъ.

6100. Для уравниенія краевъ или кромокъ крыши заготовляющія половинчатая черепицы, т. е. разрѣзанныя вдоль на двѣ половины: если бы такія половинки подкладывались подъ спай черепицъ вмѣсто лучинокъ, какъ Г. Малиновскій уже предположилъ сдѣлать, и какъ вездѣ въ иностранныхъ земляхъ по его замѣчанію, дѣлаютъ, это было бы конечно дороже, но за то прочнѣе. Еще прибавить слѣду-

* Теперь обыкновенно на Сибирскихъ заводахъ дѣлаютъ двух-аршинные листы; но это разцѣпки крыши не уменьшаетъ.

есть, что для большей прочности крыши, приготавливаются на переломы ея и углы желобка из той же черепичной глины, тонкие, чистые, наилучшим образом выполняющие свое дело. Надобно замѣтить, что глину для кирпича и черепицы можно мять коровами, которые могут ходить въ кругу по глине, около получаса каждая въ суши: коровамъ не утомительно, а хозяину обходится эта важная работа совершенно даромъ; вѣдь онъ гулял бы весь день. Въ иностранныхъ земляхъ и пашутъ на коровахъ. *

6101. АНГЛІЙСКІЙ СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ЧЕРЕПИЦУ ОЧЕНЬ КРЕПКУЮ. Берутъ, напримѣръ, одну бушылку льняного масла, кипящая его на слабомъ огнѣ съ однимъ унцомъ глеба, и небольшимъ количествомъ сурика, до тѣхъ поръ, пока перо, кошорымъ мѣшаютъ эту смѣсь, такъ перегоритъ, что его легко распереть въ порошокъ между пальцами, послѣ чего эту смѣсь снимаютъ съ огня, остуживаютъ, и даютъ опстояться, чтобы всѣ нечистоты упали на дно, и потомъ кипятятъ ее въ другой разъ. Въ то же время расплавляютъ отъ трехъ до четырехъ унцовъ смолы, которую прибавляютъ къ прежней горячей смѣси. Удѣльной въ смолы препяшпивуется ей соединиться совершенно съ прочею массою даже и тогда, когда она оспается довольно. долгое время на огнѣ, чтобы поперять испареніемъ много своей густоты; чего однакожъ не бываетъ при такой степени, чтобы смѣсь остывши, получила густоту обыкновеннаго сиропа.

Если эта масса будетъ слишкомъ густа, то прибавляютъ къ ней нѣсколько горячей той же массы, чтобы она получила нужную только густоту; буде же она очень жидка, то прибавляютъ къ ней расплавленной смолы. Послѣ чего примѣшиваютъ къ ней столько кирпичнаго порошку, сколько можно его примѣшать, не дѣлая ее очень густою, въ какомъ

* О черепицѣ Г. Шахматова сказано въ четвертомъ томѣ
,, 2157 и 2158.

случаѣ она негодилась бы для назначеннаго употребленія. Чѣмъ мѣльче эшотъ порошокъ, и чѣмъ его легче размѣшивать концомъ кисти, тѣмъ удобнѣе соспавомъ эшимъ залѣплять трещины и скважины въ черепицѣ, и съ нею тѣснѣе его соединять.

6102. Кирпичной порошокъ приготавливается такимъ образомъ: берутъ нѣсколько кусковъ лучшаго кирпича, разбиваютъ его сколько можно мѣльче, и просѣваютъ порошокъ сквозь волосяное сито; потомъ, чтобы его сдѣлать еще мѣльче, распираютъ его на плитѣ съ водою, высушиваютъ и смѣшиваютъ съ упомянутою массою въ надлежащей пропорціи. Если кирпичной порошокъ будетъ цвѣтомъ очень шепенъ, то можно подмѣшавъ къ нему кирпичнаго же порошку, но у копорого цвѣтъ гораздо по свѣтлѣе.

6103. Эшимъ соспавомъ покрываютъ черепицу шочно такъ, какъ покрываютъ и другія вещи масляною краскою. Покрывая же имъ черепицу, надобно время отъ времени его подогрѣвать.

Эшотъ соспавъ придаетъ черепицѣ необыкновенную крѣпость: она не боится никакихъ переменъ непогоды, ни ихъ продолжительности; не вбираетъ въ себя воды, отъ которой могла бы рассыпаться со временемъ въ порошокъ, становится тверже и пошому пруднѣе ее разбить; сверхъ шого дѣлается гораздо красивѣе.

Вмѣсто продолговатыхъ обыкновенныхъ черепицъ, дѣлаются теперь черепицы квадратныя, копорыхъ на крышку строеній идетъ гораздо меньше, чѣмъ продолговатыхъ.

ЧЕРНИКА.

6104. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНИКИ, ЧЕРНИЦЫ, (*Vaccinium myrtillus*, *Linn.*) какъ лекарства. Эшотъ низенькой кустарникъ растетъ по всѣмъ сѣвернымъ губерніямъ въ мѣстахъ низменныхъ, сырыхъ и лѣсистыхъ. Ягоды на немъ, когда созрѣютъ, бывающъ черныя. Онѣ имѣютъ вкусъ кисловатый,

нѣсколько вяжущій, и ихъ употребляютъ иногда отваривая съ водою, такъ и съ виномъ, въ поносахъ, отъ цынги, и для утоленія жажды и жару. Выжатый изъ нихъ сокъ найденъ полезнымъ въ воспалении кишокъ. Ихъ ѣдятъ и сырыя, а особливо съ сахаромъ и молокомъ, какъ довольно прохладительное кушанье.

Черничныя ягоды найдены также очень полезными и въ поносахъ, даже кровавыхъ у рогашого скота, у свиней и овецъ. Для этой цѣли наливаютъ на сушенныя ягоды горѣлку, напримѣръ: на 1 фунта ягодъ полбушлыки горѣлки, давши ей настояться нѣсколько времени въ тепломъ мѣстѣ, дають больной рогастой скотинѣ по два раза въ день. Для свиней и овецъ приемъ долженъ быть поменьше; а для телятъ надобно смѣшивать съ молокомъ.

6105. СУШЕНИЕ ЧЕРНИЧНЫХЪ ЯГОДЪ. Собранныя ягоды ссыпаютъ въ рѣшета или и въ ложки, и выставляютъ ихъ на солнце, или ставятъ на теплую печь, но не слишкомъ горячую, чтобы онѣ сохли исподоволь, а не вдругъ. Когда онѣ довольно подсухнутъ, то ставятъ ихъ куда нибудь въ прохладное мѣсто, гдѣ онѣ совершенно простываютъ; послѣ чего ссыпаютъ ихъ въ деревянные ящики, и берегутъ въ такомъ мѣстѣ, которое было бы ни слишкомъ тепло, ни слишкомъ холодно. Сухія ягоды нѣсколько лѣтъ могутъ простоять не портясь.

6106. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНИКИ НА ВЫДѢЛКУ КОЖЪ. Въ Франціи открыто, что стебли и листья черники, содержащъ въ себѣ гораздо болѣе дубильнаго вещества, нежели кора дубовая. При этомъ оно такъ сильно дѣйствуетъ, что кожа 4 мѣсяцами ранѣе поспѣваетъ, и выходитъ лучше и прочнѣе обыкновенной; подошвы, черникою дубленныя, служатъ два мѣсяца долѣе, нежели обдѣланныя дубовою корою.

Растеніе собираютъ весною, до появленія на немъ ягодъ. Его не выдергиваютъ, а обрѣзываютъ серпомъ, чтобы не испрѣбиль корней, отъ которыхъ

выходящѣ опять новые отростки. Собранныя такимъ образомъ черника, на вольномъ воздухѣ скоро высыхаетъ; тогда относятъ ее въ толчею и поступаютъ совершенно такъ какъ съ дубовою корою. Еще одно хорошее качество этого новаго дубла въ томъ состоитъ, что оно не портится отъ сырости, тогда какъ дубовая кора, отсырѣвши, теряетъ по крайней мѣрѣ десятую часть своей силы.

6107. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНИКИ ВЪ КРАСИЛЬНЯХЪ. Черничныя ягоды употребляются съ давняго времени для крашенія разныхъ тканей въ синій и фіолетовой цвѣтъ; и хотя не нашли еще средства, дѣлать эти краски прочными, но многіе фабриканты признаютъ, что въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ черника дешева, можно ими съ пользою замѣнять кампешевое дерево, для того же употребляемое. Отваръ черничныхъ ягодъ краситъ приготовленную квасцами шерсть въ синефіолетовой, а льняныя ткани и нитки въ красивой синій цвѣтъ; правда, что щелочныя ванны сгущаютъ цвѣтъ и на шерсти, но онѣ всегда сохраняютъ фіолетовой оптѣнокъ. Ленъ получаетъ отъ нихъ еще темнѣйшій синій цвѣтъ; кислоты переменяютъ этотъ цвѣтъ въ красной.

6108. Изъ ягодъ готовятъ фіолетовую и темносинію краски для водяной живописи; а съ квасцами пурпуровую; сухими ягодами подкрашиваютъ водки и виноградныя вина.

Изъ листьевъ также достаютъ синюю краску; изъ ягодъ готовятъ родъ вина. Смол. § 474.

ЧЕРНИЛА.

6109. СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ВЪ НѢСКОЛЬКО МИНУТЪ ПРЕВОСХОДНЫЯ ЧЕРНИЛА. Главное достоинство чернилъ состоитъ въ томъ, чтобы они были совершенно черны, и отъ дѣйствія воздуха нисколько не измѣняли своего чернаго цвѣта. Въмѣ

новой, опытами извѣданный для того способъ: беруть:

Чернильныхъ орѣшковъ. . 4 унца (около 28 золошниковъ).

Желѣзнаго купороса въ зеленыхъ хрустальныхъ * . 2 унца.

Аравійской камеди, или вишневаго клея. . . . 1 унцѣ.

Бертолетовой соли. . . 40 гранъ.

Гвоздики. . . . 2 драхмы (помѣнѣ 2 золошниковъ).

Ренскаго уксуса. . . . 4 столовые лож.

Горячей воды нѣсколько менѣ бушылки.

Смѣшиваютъ всѣ эти вещи какъ можно точнѣе, потому что отъ надлежащей ихъ пропорціи зависить качество чернилъ. — Чернильные орѣшки должно смолоть въ крупный порошокъ, а прочія сухія вещи сколько можно мѣлче, и каждую особю. Бертолетову соль ** всего лучше взять изъ аптеки, въ порошокъ, потому, что, если при неосторожномъ растираніи, попадешь въ нее сбра, уголь, и ш. п., она легко можетъ вспыхнуть. Гвоздика не даетъ черниламъ плеснѣть.

Приготовивъ такимъ образомъ всѣ сухіе припасы, высыпать ихъ въ чистый шпофъ, налить въ него вышепоказанное количество воды и уксуса, и болтать эту смѣсь въ продолженіе 8 минутъ, а потомъ тотчасъ же процѣдить ее чрезъ кисею, или рѣдкую холстину въ чистый сосудъ— и цѣлая бушылка чернилъ готова къ употребленію.

6110. **НЕПОРЯТЯЩІЯСЯ ЧЕРНИЛА ФАНЪ-МОНСА.** Наполченные чернильные орѣшки надобно налить обыкновеннаго пивнаго уксуса и дать постоять дня два или три, послѣ чего уксусъ слить и процѣдить чрезъ сукно или фланель; на остатокъ

* Вывѣтрившійся купоросъ, имѣющій видъ порошка блѣдно-желтаго цвѣта, для чернилъ вовсе не годится.

** Она называется: Hyperchloras, hyperoxymurias potassae.

чернильных орѣшковъ налить холодной воды, и перемывши ихъ, слить воду и смѣшать съ прежде слишимъ уксусомъ; потомъ эту смѣсь погрѣть съ минушу, оставить въ покой на 24 часа, по прошествіи которыхъ опять жидкость процѣдить и прибавить къ ней сахару и арабской камеди, или вишневаго хорошаго клею; когда сахаръ и клей разойдутся, то жидкость еще разъ процѣдить, и прибавить къ ней желѣзнаго купороса. Смѣшавши все порядочно, слить въ каменной кувшинъ и закупить бумажною пробкою.

Приготовленные этимъ образомъ чернила никогда не поршились и не сгущаются.

6111. ЧЕРНЫЯ ЧЕРНИЛА ВЪЗЪ ЧЕРНИЛЬНЫХЪ ОРѢШКОВЪ. Берутъ завязнаго корня (*Tormentilla erecta*, Linn. Дв. 8) три фунта; кампешеваго дерева одинъ фунтъ; квасцовъ чепыре лота; всѣ эти вещи крупно сполочь, и налить пятью кружками уксуса и десятью кружками дождевой воды *, поварить чепверть часа, и потомъ вылить въ горшокъ и дать такъ стоять 10—14 дней, каждый день болшая. Послѣ чего все процѣдить чрезъ холщину, выжать, и жидкость выпаривши до половины, прибавить къ горячему еще раствору $\frac{1}{2}$ фунта аравійской камеди, двадцать лотовъ желѣзнаго и чепыре лота жѣднаго купороса.

6112. ОТЛИЧНЫЯ НЕЛИНЮЧІЯ ЧЕРНИЛА. Берутъ:
 Лучшихъ чернильных орѣшковъ. $3\frac{1}{2}$ фунта.
 Желѣзнаго купороса. 1 ———
 Аравійской камеди. $\frac{1}{2}$ ———
 Перегоннаго уксуса. 40 ———

Чернильные орѣшки сперва наливаютъ перегоннымъ уксусомъ, въ количествѣ равномъ всу орѣшковъ, отъ чего они чрезъ нѣсколько дней становятся мягки; послѣ чего ихъ толкутъ и положивши въ назначенной для дѣлація чернилъ сосудъ, и

* Для чернилъ должно употреблять самую чистую воду мягкую, не содержащую въ себѣ извести.

выливаютъ на нихъ горячимъ остальную часть уксуса, смѣсь вымѣшиваютъ, и это повторяютъ при дня сряду по четыре раза. Послѣ чего прибавляютъ шуда же толченой купоросъ, а немного спусня и камедь.

Давши постоять всей этой смѣси дня четыре и каждой день болшая ее по два раза, сливаютъ составившіяся уже чернила чистыми въ другой сосудъ.

На остатковъ наливаютъ еще около двадцати фунтовъ уксуса и даютъ ему споясть въ покой двѣ недѣли, прибавя тогда къ осадку $\frac{1}{4}$ фунта купороса и $\frac{1}{8}$ фунта камеди. Въ продолженіе двухъ недѣль ихъ по временамъ побалтываютъ, и получаютъ еще чернила, нѣсколько похуже первыхъ. Первые же чернила чрезъ сорокъ лѣтъ не шеряютъ своей черношы; хотя ими свѣжими написанное письмо и кажется сперва синеватымъ, но чрезъ нѣсколько дней спановишся очень чернымъ.

6113. ДЕШЕВЫЯ, ПРОЧНЫЯ И НЕ ПЛѢСНЕЮЩІЯСЯ ЧЕРНИЛА Для приготоовленія ихъ надобно выдавить соку изъ черныхъ ягодъ воронца (*Actaea spicata*, Linn), травы растущей по всей почти Россіи; прибавить пясть драхмъ квасцовъ, разсворенныхъ въ дождевой водѣ, горсть столовой соли, девять лоповъ вишневаго чистаго клею и при кружки уксуснаго пива. Положивши все это въ бушль, и зашкнувши ее пробкою, поставитъ на нѣсколько недѣль въ шеплое мѣсто и по временамъ побалтывать.

6114. НИЧѢМЪ НЕИСТРЕВЛЕМЫЯ ЧЕРНИЛА Г. ГЕРМШТЕДА. Для докуменшовъ, заемныхъ писемъ и разныхъ другихъ важныхъ бумагъ нужно бываетъ имѣть такіа чернила, копорыя не испребляются ни кислотою ни щелочами, отъ копорыхъ обыкновенныя чернила пропадаютъ. Два фунта лучшихъ черныхъ Турецкихъ орѣшковъ толкутъ крупно, и наливаютъ шремя кружками кипячаго уксуса, и держатъ шесть часовъ въ шеплѣ 60 градус. по

Реом. Послѣ чего жидкость процѣживаются чрезъ холщину, сильно выжимая осадокъ. Въ процѣженной жидкости растворяютъ 4 лота синильно-кислаго кали, которое можно получать изъ аптекъ. Берутъ еще поллота очень мѣлко спертаго лучшаго индиго, которой растворяютъ въ двухъ лотахъ дымящейся сѣрной кислоты; для этого вливаютъ кислоту въ фарфоровую чашечку и индиговой порошокъ всыпаютъ туда по немногу, и потомъ всю смѣсь оставляютъ стоять въ умѣренномъ теплѣ двое сутокъ. Этотъ растворъ разводятъ одною кружкою уксуса, и приливаютъ къ первой смѣси, куда еще прибавляютъ полфунта желѣзнаго купороса и $\frac{1}{8}$ фунта аравійской камеди. Такимъ образомъ чернила готовы.

Кислоты и хлоръ на написанное этими чернилами ни мало не дѣйствуютъ, а щелочи хотя цвѣтъ и переменяютъ, но написаннаго не испребляютъ.

6115. ЧЕРНИЛА СУХІЯ, (ЧЕРНИЛЬНОЙ ПОРОШОКЪ.) Берутъ полфунта чернильных орѣшковъ, и столько же кампешеваго дерева стружекъ, и три лота корки гранатныхъ яблокъ; варятъ все это въ трехъ кружкахъ дождевой воды четверть часа, а потомъ осаждаютъ въ горшкѣ стоятъ восемь дней, наконецъ процѣживаютъ. Къ этой смѣси прибавляютъ восемь лотовъ желѣзнаго купороса и все выпариваютъ, почти до суха; а чтобы смѣсь не пригорѣла, то ее безпрестанно при выпариваніи перемѣшиваютъ.

Когда она сдѣлается густою, на подобіе каши, то ее вынимаютъ изъ копла, и перекадываютъ въ блюдо, которое ставятъ въ печь, чтобы смѣсь совершенно сдѣлалась сухою.

Чтобы при этомъ дѣлѣ ничего не утратить, то кошелъ можно вычистить не большимъ количествомъ горячей воды, прибавить не много вишневаго клею, и шотчасъ употребить для письма.

Къ высохшей же массѣ прибавляютъ четверть фунта аравійской камеди, и ее вмѣстѣ съ массою толкутъ.

6116. Когда понадобится писать, то всыпавъ немного порошку въ рюмку или чайную чашку разведя его водою, прибавивъ къ ней нѣсколько уксуса или винограднаго вина. Въ ту же минуту получаютъ хорошія чернила. Этого порошка особенно хороша для употребленія въ дорогѣ.

6117. ПРИГОТОВЛЕНІЕ КРАСНЫХЪ ЧЕРНИЛЪ ИЗЪ КАРМИНА. На двадцать гранъ лучшаго кармина наливъ въ буылочкѣ двадцать лотовъ бѣлаго нашатырнаго спирта и двенадцать лотовъ перегонной воды; сюда же прибавить лучшей аравійской камеди поллота. Всѣ эти вещи хорошенько перемѣшавъ и переболтавъ; чрезъ три чепыре дня чернила будутъ готовы къ употребленію.

Эти чернила ошмѣнно красивы и прочны; надобно только держать ихъ въ сѣклянкахъ, хорошо закупоренныхъ, кошорыя тогда только открывать, когда нужно чернилами писать; они годятся не только для писма, но и для раскрашиванія ландшафтовъ, и проч.

6118. КРАСНЫЯ ЧЕРНИЛА ИЗЪ КРАСНАГО САНДАЛА. Шесть золотниковъ лучшаго краснаго сандала, извѣстнаго подъ названіемъ *фернамбука*, всыпать въ чистой глиняной горшечекѣ, и наливъ въ него полфунта ренскаго или хорошаго бѣлаго уксуса, (можно также наливать одною чистою дождевою водою) положить сюда же 2 золотника полченыхъ квасцовъ, или одинъ лотъ виннаго камня и одинъ золотникъ полченой же аравійской камеди. Все это варить на самомъ легкомъ огнѣ изподоволь, пошомъ остудивши, и давши отстояться, слить чистое въ сѣклянку и беречь для употребленія.

На оставшуюся гущу можно наливъ еще уксусу, или дождевой воды, и подбавя квасцовъ съ камедью, хорошенько уваришь, изъ чего выйдутъ изрядныя чернила.

6119. КРАСНЫЯ НЕ ЛИНЮЧІЯ ЧЕРНИЛА. Надобно взявъ полтора лота сполченой или спертой желѣзянки (куркумен); одинъ лотъ квасцовъ въ по-

рошкѣ, всыпать все это въ новой муравленой горшокѣ, налишь полуштофомъ чистой рѣчной воды, поварить и отварѣ оставишь на цѣлую ночь осыхать.

Въ другомъ новомъ же горшкѣ намочишь въ полуштобѣ штофѣ лучшаго виннаго уксуса чепыре лоша хорошаго и мѣлкосперпаго фернамбука. Давши эшой смѣси постоять часовъ двенадцать, вылить въ нее всю жидкость, находящуюся въ первомъ горшкѣ вмѣстѣ съ отсѣдомъ желтянки, и поставивши на жарѣ, варить, безпрестанно размѣшивая деревянною лопаткою. Во время варенія подмѣшашь чепверть лоша кошенили въ порошокъ и пол-лоша толченыхъ квасцовъ, послѣ чего усилишь не много жарѣ, чтобы все хорошенько вскипѣло, а пѣна сдѣлалась свѣтло-красною. Снявши съ огня горшокъ всыпать въ смѣсь пол-лоша часпой аравійской камеди въ порошокъ и восьмую часть лоша сахара леденца, и все размѣшать лучшимъ образомъ.

Когда чернила будутъ готовы, то ихъ оставишь въ горшкѣ, пока они совсѣмъ осынутъ; послѣ чего слить ихъ въ чистую стеклянку, которую завязавши бумагою, поставишь въ сухое мѣсто. Эпи чернила и въ три года ни мало не испортятся.

6120. КРАСНЫЯ ЧЕРНИЛА ДЛЯ НАСЪМА НА СТЕКЛА, ГОРѢ, ЖЕСТИ И ПРОЧ. Двадцать пять гранъ копала, сперпаго въ порошокъ, распустить при умѣренной теплотѣ въ двухъ ссахъ гранахъ лаванднаго масла, и смѣшашь съ шестьюдесятью или семьюдесятью гранами киновари.

Если эпи чернила въ продолженіе долгаго времени сдѣлаются очень густы, то надобно къ нимъ прибавишь, сколько нужно, шерпеншиннаго масла.

6121. ЧЕРНИЛА РОЗОВЫЯ. Распустишь $\frac{1}{2}$ унца аравійской камеди въ 3 унцахъ розовой воды. и подкрасишь эшотѣ растворѣ достаточнымъ количествомъ киновари, или кармина.

6122. ЧЕРНИЛА ФИОЛЕТОВЫЯ. Отваришь 3 унца фернамбуковаго дерева съ 1 унцомъ Бразильскаго или синяго сандала, въ шпофѣ воды, и прибавишь золотникъ аравійской камеди и нѣсколько щепшкѣ квасцовъ.

Можно также эти чернила составишь изъ смѣшенія чернилъ красныхъ съ синими.

6123. ЧЕРНИЛА ЖЕЛТЫЯ ИЗЪ КУРКУМЫ ИЛИ ЖЕЛТЯНКИ. Сполочь чепыре лота куркумы съ двумя лопами квасцовъ и варишь съ двумя кружками дождевой воды до пѣхъ поръ, пока вода укипитъ до половины, тогда жидкость процѣдивши, прибавишь одинъ лощъ аравійской камеди.

6124. ЧЕРНИЛА ЖЕЛТЫЯ ИЗЪ АВИНЬОНСКИХЪ ЗЕРЕНЪ. Вскипяпиль, въ продолженіе часа времени, въ шпофѣ воды, 4 унца авиньонскихъ зеренъ, и прибавишь къ нимъ золотникъ квасцовъ.

6125. ЧЕРНИЛА ЖЕЛТЫЯ ИЗЪ ШАФРАНА. Ползолотника шафрана наспоятъ въ камедной водѣ; или развеспи съ простою водою гумми-гущу.

6126. ЧЕРНИЛА ЗЕЛЕНАЯ ИЗЪ ЯРИ. Шесць золотниковъ хорошей шолченой Веницейской яри, полшора золотника камеди, немного поболѣе ползолотника куркумы наспоятъ въ тепломъ мѣсѣ въ бутылкѣ бѣлаго уксуса.

6127. ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ. Взять яри мѣдянки, соку изъ рупы и шафрана, поровну; смѣшашъ все вмѣстѣ, и развеспи водою, въ которой распущенъ золотникъ аравійской камеди.

6128. ЧЕРНИЛА ЗЕЛЕНАЯ ИЗЪ ХРОМОКИСЛАГО КАЛИ. На 132 грана хромокислаго кали налить смѣсь изъ 76 гранъ лучшей сѣрной кислоты и 3 драхмъ воды, нѣсколько нагрѣвшихъ; потомъ прибавишь 122 грана лучшей же сѣрной кислоты, 46 гранъ алкоголя, и все поддержаши нѣсколько времени на легкомъ огнѣ. Эти зеленая чернила лучше другихъ.

6129. ЧЕРНИЛА ЗЕЛЕНАЯ ИЗЪ БУЗИНЫ. Свѣжихъ листьевъ бузины сполочь въ ступкѣ и выжашъ изъ

нихъ сокъ; попомъ прибавишь въ эпомъ сокъ нѣсколько толченыхъ квасцовъ, то выйдутъ хорошія темнозеленыя чернила.

6130. **ЧЕРНИЛА СИНІЯ ИЗЪ ИНДИГО;** эпо лучшія и прочнѣйшія. Берутъ одинъ лотъ лучшаго индиго, толкутъ его и понемногу всыпаютъ въ четыре лота дымящейся сѣрной кислоты, налитой въ фарфоровую чашку и все эпо хорошенько расширяютъ вмѣстѣ, пока изъ того выйдетъ густая темносинія жидкость. Давши этой смѣси поспоять двое сутокъ въ довольно умѣренной теплотѣ, приливаютъ при, четыре кружки дождевой воды; попомъ переливши все въ мѣдной кошликъ или пазикъ, кипящая на огнѣ, и вскипятивши опускаютъ въ смѣсь кусокъ фланели и вскипятивши еще разъ, даютъ всему остынуть.

Когда все остынетъ, вынимаютъ фланель окрашенную темно-синимъ цвѣтомъ, и моютъ ее въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока она начнетъ стекать совершенно чистого и безцвѣтною.

Между нѣмъ кипящая 4 кружки воды въ мѣдной посудѣ, съ двумя лотами соды въ хрустѣяхъ, и опускаютъ туда окрашенную фланель, которая всю свою краску передаетъ водѣ.

Эту темносинюю воду выпариваютъ до тѣхъ поръ, пока останется ея половина, и тогда прибавляютъ къ ней 1½ зол. квасцовъ и столько же аравійской камеди, и чернила темносинія готовы.

Для сдѣланія этихъ чернилъ свѣтлосиними различныхъ опшѣнковъ, надобно приливать въ нихъ воды и пробовать.

6131. **ЧЕРНИЛА СИНІЯ ИЗЪ ЯРИ.** Разтереть въ спукъ унцъ креморшаршара (виннаго камня) съ унцомъ яри мѣдянки, оставишь такъ на 3 дни въ помѣ сосудѣ; попомъ налешь 3 унца воды, и подогрѣвать часовъ 6; процѣдить жидкость, и прибавишь золотики аравійской камеди въ порошокъ. Эши чернила будутъ гуспаго синяго цвѣта.

6132. СИНЯ ЧЕРНИЛА ИЗЪ БЕРЛИНСКОЙ ЛАЗОРИ. Беруть лучшую и самую чистую Берлинскую лазорь, растворяють ее въ дымящейся соляной кислотѣ, и потомъ разводятъ водою, въ которой распущена праганшная камедь. Ее надбавляють больше или меньше, смотря пошому, какія назначено имѣть чернила, по свѣтлѣе или по темнѣе.

6133. ЧЕРНИЛА СИНЯ ИЗЪ ВУЗИНОВЫХЪ ЯГОДЪ. Сѣбѣя ягоды полкутъ въ спукѣ, выдавливають изъ нихъ сокъ, и въ него прибавляють нѣсколько подченокъ квасцовъ и четвертую часть уксуса, съ небольшимъ количествомъ пошаша. Проба покажетъ, сколько чего надобно подбавлять, для получения цвѣта извѣстной густоты.

6134. ЧЕРНИЛА ЗОЛОТЫЯ ВЕЗЪ ЗОЛОТА. Взявъ унцъ оперменша и столько же хрустала, спертъ ихъ въ самой мѣлкой порошокъ на плитѣ, и высыпать въ пять или шесть яичныхъ бѣлковъ, сбитыхъ и превратившихся въ воду. Всѣ эти матеріалы хорошенько перемѣшавъ, и выдувъ золотыя чернила.

6135. ЧЕРНИЛА СЕРЕБРЯНЫЯ ВЕЗЪ СЕРЕБРА. Унцъ самого чистаго олова смѣшавъ какъ можно лучше съ двумя унцами ршущи, и потомъ спертъ эту смѣсь на плитѣ съ камедною водою. Написанное этимъ составомъ будетъ казаться серебрянымъ.

6136. ЧЕРНИЛА ДЛЯ ПОМѢТКИ ВЪЛЪЯ. Распускають въ достаточномъ количествѣ переганшой воды желѣзнаго или зеленаго купороса, до совершеннаго насыщенья, и чернила готовы.

Употребленіе и составленіе приготовительной жидкости. Распускають $\frac{1}{2}$ золотника Аравійской камеди, или вишневаго клея и $\frac{3}{4}$ золотника синекислаго кали * въ двухъ съ четвертью золотника перегонной воды.

* Это кали можно брать въ Апшеняхъ.

Въ этой предуготовительной жидкости должно мочить, около $\frac{1}{4}$ часа, то мѣсто бѣля, на которомъ хотѣшь сдѣлать мѣтку. Помощь высушиваютъ бѣлье и лощатъ по мѣсто лощильнымъ стекломъ, слоною костью или даже деревомъ. За шѣмъ пишушь растворомъ желѣзнаго купороса. Буквы написанныя имъ, не смываются отъ самыхъ крѣпкихъ щелоковъ, и весьма прочно и долго сохраняются на бѣлѣ.

6137. ДРУГІЯ ЧЕРНИЛА ДЛЯ ПОМѢТКИ ВѢЛѢ. Сославъ ихъ весьма простъ: надобно взять чистой селипрокислой магнезіи 2 унца и всыпать ее въ 2 унца крѣпкаго ошвара чернильныхъ орѣшковъ и помочь прибавишь въ эту смѣсь одинъ унцъ хорошихъ обыкновенныхъ чернилъ.— Такимъ образомъ получаютъ весьма прочныя чернила для помѣтки бѣля.— Для употребленія же ихъ, надобно то мѣсто бѣля, на которомъ хотѣшь писать, сперва намочить растворомъ синекислаго кали въ водѣ; въ растворъ этотъ прибавляютъ еще нѣсколько вишневаго клея, чтобы написанное не расплывалось.

6138. ПРЕВОСХОДНЫЯ ЛИТОГРАФИЧЕСКІЯ ЧЕРНИЛА Г. ЛЕМЕРСЬЕ. Для составленія хорошихъ литографическихъ чернилъ требуются такіе матеріалы, чтобы одинъ изъ нихъ могъ легко проходить въ сѣважины камня, и въ равныхъ доляхъ смѣшиваться легко съ веществомъ, сопрошивляющимся дѣйствію кислоты.

Вотъ составъ и пропорція составныхъ матеріаловъ, для такихъ чернилъ :

Желтаго воска.	2 доли.
Свѣчнаго сала.	$1\frac{1}{2}$ — —
Бѣлаго мыла, приготовленнаго на	
Прованскомъ маслѣ.	$6\frac{1}{2}$ — —
Гуммилава.	3 — —
Сажи.	$1\frac{1}{2}$ — —

6139. Сначала расплаиваютъ воскъ и свѣчное сало въ чугуномъ или мѣдномъ кошлѣ съ крышкой, помочь подбавляютъ мыла по немногу : не должно класать его много вдругъ, а надобно обождашь, чтобы расплоилось прежде положенное, послѣ подбавлять

вновь; иначе смѣсь вздуется и побѣжитъ черезъ края кошла. Когда все распопится, прибавляють гуммилакъ маленькими щепотками, безпрестанно мѣшая ихъ, и не ранѣ подкладываютъ его вновь, какъ когда уже распопится прежде положенное. Послѣ чего увеличиваютъ огонь, пока бѣлый паръ начнетъ сгущаться; тогда снимають кошелъ съ огня, зажигаютъ смѣсь, и если наприм. прописанныя пропорціи взяты были унцами, даютъ горѣть не болѣе минушы, потомъ гасятъ пламя и ждуть съ полминушы; подмѣшивають сажу, размѣшивая ее нѣсколько минушъ, послѣ чего вновь ставятъ кошелъ на огонь, безпрестанно мѣшая смѣсь. Варятъ съ четверть часа, и когда чернила сварятся, даютъ имъ немного остынуть, и наливаютъ ихъ на листъ клееной бумаги, заранѣ нашерпый мыломъ для того, чтобы легче было снять ихъ съ бумаги, когда они совсѣмъ просыхнутъ. Остынувшіе такимъ образомъ чернила снова перевариваютъ, чтобы лучше смѣшался составъ.

При перешапливаніи необходимо мѣшать его безпрестанно, и держатъ на умѣренномъ жару. По окончаніи варки, чернила выливаютъ въ чашырестороннюю форму, поставленную на мраморную доску или на камень, предварительно нашерпый мыломъ. Пока еще чернила не совсѣмъ остыли, разбиваютъ ихъ на куски, и даютъ высохнуть совершенно.

6140. **ЛАКЪ ДЛЯ ЛИТОГРАФИЧЕСКИХЪ ЧЕРНИЛЪ; г. ЛЕМЕРСЬЕ.** Приготовленіе лаковъ есть одинъ изъ важнѣйшихъ предметовъ литографическаго писанія, который однакожъ до сего времени былъ вообще въ величайшемъ небреженіи, можетъ статься пошому, что его пригошворятъ шрудно и опасно.

Весьма важно наблюдать шѣ явленія, какія происходятъ при приготовленіи такого лака; отъ тщательнаго наблюденія ихъ зависить часто удача рисунка, хотя бы онъ былъ нарисованъ на хорошемъ намѣ, и написанъ кислотою какъ не лзя

лучше; даже допусшивши, что худой лакъ не помѣшаетъ удачному рисунку, однакоже получишься только весьма малое количество хорошихъ опшисковъ, и работники тогда только могутъ узнать, хорошъ ли лакъ или нѣтъ, какъ уже употребивъ его въ дѣло.

До сихъ поръ вообще приготавливали лаки, не зная положительно цѣли каждой операціи, такъ что когда и удавалось приготовить хорошій лакъ, то это было только случайно.

Одна изъ трудностей въ выдѣлкѣ лаковъ есть сгущеніе ихъ такъ, чтобы въ немъ не было смолистого качества, которое получаетъ всегда масло, когда очищаютъ его продолжительнымъ кипѣніемъ.

6141. Для составленія лака употребляется льняное масло, печеный хлѣбъ, лукъ и смола.

Хотя продажное льняное масло рѣдко бываетъ чисто, однакожъ годится въ дѣло; надобно выбирать его годовалое или двухъ годовалое; цвѣтомъ оно должно быть желто и весьма прозрачно. Его легко различить отъ молодого масла, которое обыкновенно мутно и цвѣтомъ зелено; старое масло превосходнѣе тѣмъ, что содержитъ гораздо менѣе воды, нежели молодое, отъ чего менѣе бываетъ опасности, чтобы масло ушло, когда его сильно разогрѣютъ.

Если не лзя достать стараго масла, или если оно прогоркло, то надобно молодое очистя, процѣдить сквозь шерстяную или волосяную цѣдилку такимъ образомъ получишь масло, очищенное отъ веществъ, дѣлающихъ его мутнымъ.

6142. Печеный хлѣбъ имѣетъ свойство, увлекать избытокъ тепловора, который безъ того скоплялся бы и могъ быть поводомъ къ опаснымъ случаямъ. Лемерсье дѣлалъ много опытовъ, чтобы узнать, сколько ломтей хлѣба нужно бросить въ кипяченое масло для очищенія его, и замѣтилъ, что первые ломти, положенные въ кипячее масло, получаютъ вкусъ

отвратительный; но онъ постепенно олабѣетъ, по мѣрѣ того какъ опустится большее количество ломшей; когда же хлѣбъ не будетъ уже имѣть непріятнаго вкуса, то можно перестать класъ его въ масло; достаточно класъ его по два унца на фунтъ масла, и можно быть увѣреннымъ, что масло совершенно потеряетъ вкусъ, могущій вредить его очищенію.

6143. **лукъ** по слизи и кислотамъ, въ немъ заключающимся, имѣетъ свойство очищать масло и давать ему извѣстную степень густоты, почему оно скорѣе сохнетъ. Чеснокъ имѣетъ почти тоже качество, но дѣлаетъ масло смолистѣе и муниѣе, не очищая его лучше.

6144. **смола**. Если ее хорошо смѣшать съ лакомъ то она придаетъ лаку густоту и мягкость, какой не имѣетъ лакъ обыкновенный, слишкомъ смолистый. Его тягучесть и твердость подѣлываетъ препятствующую самому сильному распирающему въпереть въ него достаточно количество сажки; по чему онъ всегда худо растертъ, и черная краска, не ровно приспавая къ камню, даетъ не хорошіе описки: вотъ отъ чего большіе рисунки не всегда удаются въ писаніи, потому что пестальщикъ не только затрудняется въ наведеніи черной краски на камень, но еще долженъ чрезвычайно крѣпко писнуть для отдѣленія краски отъ камня, и весьма часто случается, что при всей осторожности, части описки остаются на камнѣ.

Лакъ, въ составъ котораго входитъ смола, не имѣетъ этого неудобства: онъ не масляетъ камня и не заплываетъ его; сверхъ того имѣетъ ту выгоду, что крѣпко держится на камнѣ, и сообщая всю краску бумагѣ, не требуя толь сильнаго давленія. Краска отдѣляется на бумагу очевиднымъ образомъ, такъ что весьма часто ничего не остается на камнѣ; вотъ отъ чего описки, печатаемые съ помощію такого лака, отличаются ясственностію, и удивительною чистотою.

6145. ПРИГОТОВЛЕНИЕ САМАГО ЧЕРНИЛЬНОГО ЛАКА. Надобно для эшого имѣть чугуный или мѣдный кошелѣ съ крышкою, желѣзную ложку, другую шаковуюже для сниманія пѣны, и печь, въ которую бѣ кошелѣ входилѣ по возможности до половины. Кошелѣ долженѣ быть налишѣ масломѣ не болѣе какѣ на прѣшь, и много, если до половины.

Огонь изѣ дровѣ для варки лака предпочитается угольному. Когда масло на огнѣ, то для усиленія шеплоты, кошелѣ накрываютѣ до шѣхѣ порѣ, пока оно вскипитѣ; шутѣ его открываютѣ, и начинаютѣ класѣ хлѣбѣ, изрѣзанный ломтями; кладутѣ одинѣ или два ломтя, и замѣчаютѣ, скоро ли они сохнутѣ. Если жарѣ недостаточенѣ для эшого, то должно вынуть хлѣбѣ цѣдилкою, и опять накрыть кошелѣ на нѣсколько минутѣ, чтобы масло разгорячилось; однакоже не надобно разгорячать его слишкомѣ, иначе масло можетѣ шакѣ поднятѣся, что побѣжитѣ чрезѣ края кошла, особенно когда оно молодо. Потребенѣ большой навыкѣ, чтобы не допустить до эшого, иначе все загорится и можетѣ случитѣся пожарѣ. Надобно всегда имѣть въ готовності, сосудѣ съ масломѣ подлѣ себя, которое и подливать шогда въ кошелѣ; производимое имѣ охлажденіе заставляетѣ масло опускатѣся до первоначальнаго уровня; шогда можно управитѣся, и начатѣ дѣло съ изнова.

6146. Если масло шакѣ горячо, что можетѣ засушитѣ хлѣбѣ, то вынимаютѣ первый ломоть прежде нежели онѣ превратитѣся въ уголь; когда всѣ ломти хлѣба побывали въ маслѣ, въ продолженіе чего огонь поддерживался шакѣ, чтобы степень жара могла усилитѣся; шогда кладутѣ нѣсколько луковницѣ, а когда произведенная ими пѣна станетѣ уменьшатѣся, то подбавляютѣ еще нѣсколько, и постепенно опускаютѣ всѣ. Тутѣ жарѣ долженѣ быть шакѣ, чтобы при малѣйшемѣ усиленіи его варево загорѣлось; надобно приготошитѣ раскаленное желѣзо, и приблизитѣ его къ поверхности масла, чтобы оно скорѣе вспыхнуло; эшо

лучше, нежели давать маслу загораться самому собою отъ чрезвычайно возвышенной степени жара, при которой иногда не можно управиться съ огнемъ. Когда масло начинаетъ горѣть, то пламя, сначала голубоватое, становится желтымъ; прежде нежели первое замѣнится послѣднимъ, должно снять котелъ съ огня, и помѣшать ложкою, чтобы жаръ не слишкомъ скоро усилился: если пламя не перестаетъ быть желто бѣлымъ, надобно крышкою зашутить огонь, и какъ скоро пламя погаснетъ, поднять крышку, чтобы дымъ вышелъ вонъ. Если масло молодо, то оно и шумъ можетъ подниматься; въ такомъ случаѣ надобно его зажечь, потомъ загасить огонь, и продолжать такимъ образомъ попеременно до шѣхъ поръ, пока выйдетъ весь водяной паръ, поднимающій масло.

6147. Маслу даютъ горѣть, пока пламя не желто, и гасятъ, когда пожелтѣетъ; не надобно остужать масло до того, чтобы нужно было опять спавить на огонь; погасивши пламя, берутъ масло и капаютъ съ ложки кѣскольнo капель на тарелку или на кусокъ стекла; когда онѣ простынутъ, берутъ ихъ между пальцевъ, чтобы узнать, имѣютъ ли онѣ надлежащую степень вязкости; тогда можно подбавить смолы. Подбавляютъ ее кусочками, и когда вся она совершенно расплится, то на поверхности варева образуется пѣна, которую надобно зажечь, чтобы она испребилась, а за тѣмъ погасить пламя, давъ горѣть съ полминуты. Если не смотря на чрезвычайную легкость, съ которою смола загорается, масло остыло до того, что не загарается по приближеніи къ нему раскаленного желѣза, то лучше снять пѣну цѣдкою, нежели сбизнова спавить котелъ на огонь, чтобы довести лакъ до степени жара, потребной къ воспламенению. До охлажденія переливаютъ лакъ въ сосудъ, для сего назначенный, и онъ можетъ сохраняться сколько угодно времени.

6148. составъ чернильнаго лака.

29 долей льнянаго масла.

4 доли мягкаго хлѣба.

4 доли луку.

3 — смолы желтой продажной для лаку No 1

6 — — — — — — — — — No 1

9 — — — — — — — — — No 3

6149. **сажа или чернь.** Чернь изъ простой или слоновой кости, изъ винограднаго, персиковаго или пробочнаго дерева, никакъ не годится для писменія липографическаго, пошому, что слишкомъ углевата, и съ шрудомъ смѣшивается съ лакомъ; чернила выходящѣ густы, которыми нельзя произвести легкихъ рисунковъ. Чернь, наиболѣе употребляемая для липографіи, есть тонкая сажа, происходящая отъ сгоранія лучшихъ смолъ: ее можно употреблять въ томъ видѣ, какъ она продается; еслижъ захочется сдѣлать ее тоньше или чище, то надобно обжечь снова.

6150. Скипидаръ даетъ также прекрасную чернь, но масляная изъ всѣхъ лучше; она получается посредствомъ лампы, накрытой выгнутымъ колпакомъ; пламя должно касаться покрывающей его части, накопляясь такимъ образомъ въ видѣ гриба; при этомъ нѣтъ надобности въ обширномъ снарядѣ, и дымъ сгущается какъ не лзя лучше; но какъ легчайшая часть сажи всегда улетаетъ изъ колпака, то надобно накрывать весь снарядъ цилиндрическимъ колпакомъ или квадратною рамою, обтянутою шероховатою тканью, и сверхъ того бумагою; каждый часъ лампу открываютъ, и перышкомъ сгребаютъ сажу, накопившуюся на стѣнкахъ колпака. Собравъ достаточное ея количество, кладутъ въ шигель, герметически запертый и связанный желѣзною проволокою; шигель ставятъ въ химическую печь и зарываютъ въ горячіе уголья, такъ чтобъ онъ весь раскалился до красна.

Англичане употребляютъ эту чернь для писменія своихъ прекрасныхъ шемныхъ гравюръ: они всегда почти подбавляютъ темнокрасной краски

или бакана, когда хотяшѣ произвести яркую черноту. Тоже средство должно употреблять для липографическаго писанія; сначала прутѣ кра-ски на водѣ, и давъ просохнуть, снова рас-шираютѣ ихѣ сѣ липографическимѣ лакомѣ.

Выбравъ чернь, расширяютѣ ее сѣ надлежащимѣ лакомѣ на мраморной доскѣ курантомѣ.

ЧЕРНОБЫЛЬНИКЪ.

6151. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНОВЫЛЬНИКА.** Чернобыль-никѣ составляетѣ родѣ растеній, заключающій въ себѣ очень много породѣ, растущихѣ повсему Госу-дарству. Они большею частію имѣютѣ особыя вку-сы и запахи. Употребительнѣйшіе изѣ нихѣ суть:

а) *Чернобыльникѣ обыкновенный* (*Artemisia vulgaris*, *Linn.*) растущій вездѣ около заборовѣ, по огоро-дамѣ и проч.

Вѣ Германіи срываютѣ цвѣшущія верхушки его и высушивѣ, кладутѣ во внутренность жаримыхѣ гусей и такимѣ образомѣ зажаренные гуси получающѣ пріятнѣйшій вкусѣ, и мясо ихѣ чрезѣ то дѣлаешся гораздо здоровѣе. Изѣ высу-шенныхѣ его листьевѣ можно приготовлять прутѣ.

Листья его и праву настоянные какѣ чай, пьютѣ женщины для возстановленія мѣсячныхѣ кровей. Корень его выкопанный весною или осенью, и высушенный, найденѣ полезнымѣ вѣ падучей и вѣ водяной болѣзни: вѣ такомѣ случаѣ даютѣ его вѣ порошокѣ по полштора драхмы черезѣ день, или опшопивши его вѣ закрытомѣ кувшинѣ сѣ водою, пьютѣ чрезѣ нѣсколько часовѣ по спа-кану.

6152. б) **вожѣе дерево.** (*Artemisia abrotanum*, *Linn.*) Растетѣ вѣ южныхѣ мѣстахѣ Россіи, а вѣ дру-гихѣ разводится по садамѣ и огородамѣ: вѣ садахѣ разводится легко чрезѣ раздираніе старыхѣ ку-стовѣ, и имѣ обсаживаютѣ во многихѣ мѣстахѣ цвѣшныя рабатки. — Листья и цвѣшныя верхушки

сваривши въ водѣ, прикладываяюшѣ къ опухолямъ для разбиванія ихъ. Лошади охотно вдаяшѣ эту праву, и имѣ, въ случаѣ заразительныхъ болѣзней, а такъ же когда у нихъ болятѣ желѣзы, даюшѣ ее въ кормѣ по пригоршнѣ съ овсомъ или другимъ кормомъ, въ продолженіе чешырехъ недѣль.

6153. в) **НЕФРОЩЪ**. (*Artemisa pontica*, Linn.) Растетѣ въ южныхъ Губерніяхъ по степямъ, и можетѣ употребляема бытъ такъ какъ и полынь.

6154. г) **ЧЕРНОВЫЛЬНИКЪ степной**. (*Artemisia campestris*, Linn.) растетѣ по степямъ; служишѣ хорошимъ кормомъ рогатому скошу. Изъ нее дѣлаюшѣ и вѣнчики, употребляемые при выводѣ шелковыхъ червей.

д) **ПОЛЫНЬ**. см. §§ 3967—71.

е) **ЭСТРАГОНЪ**; смопри это слово.

ЧЕРНОЗЕМЪ.

О распознаваніи чернозема, см. § 4200.

ЧЕРНОСЛИВЪ.

6155. **ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЧЕРНОСЛИВА**. Для сушенія надобно брать сливы совершенно зрѣлыя, и между прочимъ такія, кошорыя не имѣютѣ никакихъ пятенъ, или поврежденій, и созрѣвшія до того, что спадаютѣ съ дерева при легкомъ потрясеніи. Лучшія сливы отбираютѣ особо и сушатѣ съ большою осторожностію такъ, чтобы онѣ оставались сквозными или нѣсколько прозрачными; прочія сушатся простымъ способомъ.

Сушеніе сливъ первого разбора производится слѣдующимъ образомъ: снявши плоды съ дерева, складываютѣ, непосредственно по снятіи, въ одинъ рядъ на прутьяныя чистыя плетенки,

* Эти плетенки должны имѣть снизу не высокія ножки, или прибитые бруски, такъ, чтобы между плетенкою и подомъ печи было пространство въ 1 вершокъ, для прохода теплаго воздуха и чтобы плоды сохли ровнѣе снизу и съ верху.

и спавяшѣ на нѣсколько дней на солнце, пока онѣ сдѣлаются мягки.

Когда сливы дойдутъ до этого состоянія, то спавяшѣ плешенки въ умѣренно теплую печь, хорошенько очищенную отъ угольевъ, чтобы плешенки и сливы не пригорѣли, и заслоняютъ печь, такъ чтобы наружный воздухъ никакъ не могъ въ нее проникнуть.

Черезъ сушки вынимаютъ плешенки, снова вытапливаютъ печь, такъ чтобы она была нѣсколько теплѣе, чѣмъ въ первый разъ, и спавяшѣ въ нее плешенки съ плодами.

На другой день вынимаютъ ихъ, и встряхиваютъ легонько, чтобы сливы перевернулись на другую сторону.

Надобно замѣтить, что жаръ не долженъ быть слишкомъ силенъ, отъ котораго сливы лопаются, сокъ изъ нихъ вытекаеть и онѣ прилипаютъ къ плешенкамъ, что портитъ ихъ.

Послѣ этого въ шрешій разъ спавяшѣ плешенки въ печь, которая должна имѣть еще болѣе жару чѣмъ во второй разъ. На другой день вынимаютъ ихъ и даютъ имъ остынуть. Приготовивъ такимъ образомъ плоды, сжимаютъ каждую сливу между большимъ и указательнымъ пальцами, такъ чтобы косточка спала поперекъ сливы, а самая слива получила бы четвероугольный видъ. Это дѣлается впрочемъ не для улучшенія качества или вкуса сливы, а только съ намѣреніемъ дать имъ лучший видъ, который придаетъ имъ болѣе цѣны.

Исшопивъ печь въ четвертый разъ такъ, чтобы она имѣла такой жаръ, какой обыкновенно бываетъ, когда въ большихъ хозяйствахъ вынимаютъ испеченный хлѣбъ, спавяшѣ въ нее плешенки, и закрываютъ сколько можно площадъ устье; послѣ чего по вынутіи изъ печи черносливъ укладываютъ въ ящики.

ЧЕРНУШКА.

6156. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНУШКИ.** Чернушка принадлежитъ къ числу растений, у которыхъ сѣмяна па-

хучи; въ южныхъ Губерніяхъ Россіи нѣсколько сортовъ ея расшеть дикихъ; разводятъ же по огородамъ *Чернушку садовую или терной тминъ* (*Nigella sativa, Linn.*) и *Ч. Дамасскую* (*N. Damascena, Linn.*) которыхъ сѣмяна употребляются для приправы кушаньевъ; кладутъ ихъ также въ пшеничные хлѣбы, крендели и ш. п. Даютъ ихъ такъ же какъ лекарство крѣпительное лошадямъ и рогатому скоту; сѣмяна ея даютъ и кормилицамъ, у которыхъ молока не много.

Земля для эшихъ растений пребуется хорошая и унавоженная за годъ до посѣву; сѣютъ же сѣмяна ея весною, а собираютъ осенью. Въ Россіи, кажется нигдѣ въ поляхъ ее не засѣваютъ, но въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Германіи сѣютъ ее и на поляхъ въ одно время съ яровыми хлѣбами.

6157. **ЧЕРНУШКА ПОЛЕВАЯ** (*N. arvensis, Linn.*) дикорастущая въ южныхъ Губерніяхъ, она можетъ замѣнять сѣмена садовой, потому что свойства ихъ почвы одинаковы.

ЧЕСАЛКА.

Тоже что и **ворсянка**, см. это слово.

ЧЕСНОКЪ.

6158. **РАЗВЕДЕНИЕ ЧЕСНОКА.** (*Allium sativum, Linn.*) Его разводятъ луковицами, которыя въ концѣ Сенсября или началѣ Октябрия сажаютъ въ жирную, но не вновь унавоженную землю, смѣшанную съ пескомъ; отъ свѣжаго же навоза луковицы пошчасъ загниваютъ. Сажаютъ же ихъ на пригтовленныхъ грядкахъ рядами, одну луковицу отъ другой на 4 или 4½ вершка и не глубоко, но такъ, чтобы ростки были на равнѣ съ поверхностью земли. Весною, какъ скоро луковицы покажутся, надобно землю между ними вскопать и сорные травы выпаливать.

Какъ скоро листья у чеснока высохнутъ, то связываютъ его въ пучки и вѣшаютъ для сушки; онъ можетъ пребыть года два и при не поршась.

Садовой чеснокъ вывезенъ изъ Сициліи; въ Россіи же есть нѣсколько соршовъ дикорастущихъ.

6159. СПОСОБЪ ЧЕСНОКОМЪ ПРОГОНЯТЬ ИЗЪ САДОВЪ ЗЕМЛЯНЫХЪ МЫШЕЙ, КРОТОВЪ, МѢДВѢДОКЪ И УЛИТОКЪ. Надобно въ шѣ проходы, по которымъ эти животноя ходятъ, насыпать чесночныхъ луковицъ, которыхъ не пріятный запахъ прогоняетъ ихъ.

6160. СПОСОБЪ ИСТРЕВЛЯТЬ ЧЕСНОЧНОЙ ЗАПАХЪ У ЧЕСНОКА. Многіе люди любятъ ѣсть чеснокъ, но другіе не могутъ его ѣсть по причинѣ его непріятнаго запаха; вотъ средство уничтожить этотъ запахъ: если луковички чесночныя попережь о корку ржаннаго хлѣба, какъ сахаръ наспираютъ о корку лимона для извлеченія цедры, то пропадетъ свойственный чесноку запахъ, и мало не ослабѣя тѣмъ вкуса. Такія луковицы можно крошить, распираетъ и класть во всякія кушанья, какъ холодныя такъ и горячія.

ЧЕСОТКА.

6161. ЛЕЧЕНІЕ ЧЕСОТКИ, КОРОСТЫ. Корень девясильный (*Inula helenium* Linn. Дв. 97) и багульникъ (*Ledum palustre*, Linn. Дв. 48) суть превосходнѣйшія и вѣрнѣйшія лекарства отъ этой болѣзни. Шестнадцать золотниковъ порошка корня девясильнаго и два золотника листьевъ багульника наливаютъ семью стаканами кипячаго кислаго кваса, и даютъ стоять на раскаленныхъ угляхъ съ полчаса, чтобы квасъ кипѣлъ и хорошо настоялся; снявши съ огня, процѣживаютъ, и холодной употребляютъ по стакану шесть разъ въ день, а въ гущу прибавивъ золотника полтора мѣлокъ поваренной соли, и смѣшавъ хорошо, наспираютъ ею слегка вездѣ, гдѣ есть чесотка, по утру и на ночь, и это продолжаютъ, пока чесотка исчезнетъ совершенно.

Очень хорошо также принимаютъ порошокъ изъ горючей сѣры по утру и на ночь, по четвертой

долѣ золотника, и запивать чаемъ изъ листьевъ багульника, а снаружи мазать слѣдующею мазью: взять въ порошокъ 12 золотниковъ горючей сѣры, попленаго стараго свиного соленого сала 32 золотника, порошокъ корня девесильнаго, листьевъ багульника и соли поваренной мѣлко спертой, по шести золотниковъ. Смѣшать все хорошенько вмѣстѣ, и пѣмъ напирая чесотку, продолжая до излеченія.

6162. Больнымъ чесоткою надобно наблюдать возможную чистоту въ бѣльѣ и одеждѣ, мыться, буде можно, каждой день въ банѣ, гулять на воздухѣ, употреблять молочную пищу и свѣжія овощи и употреблять мяса меньше, которое приномъ должно быть совершенно свѣжее.

ЧЕЧЕВИЦА.

6163. РАЗВЕДЕНІЕ ЧЕЧЕВИЦЫ, СОЧЕВИЦЫ, ЧЕЧЕВИШНИКА (*Ervum lens*, *Linn.* Ш. VIII. 6) Чечевица любитъ землю песчаную, но не сухую, и приномъ хорошо унавоженную, рыхлую и теплую. Тощія и глинистыя почвы для ней не хороши. Она любитъ свѣжее унавоживаніе, только бы навозъ сперва, какъ слѣдуетъ, перепрѣлъ, и потомъ хорошо перемѣшанъ былъ съ землею.

Сорныя травы очень вредны для чечевицы, и потому землю подъ нее не только надобно хорошо разрыхлять, но и очищать отъ сорныхъ травъ; по этой самой причинѣ урожай чечевицы, когда сѣютъ ее послѣ корнеплодныхъ овощей, бываетъ гораздо лучше.

Чечевица довольно чувствительна къ морозамъ, и потому сѣютъ ее, смотря по климатамъ, или вмѣстѣ съ горохами, или нѣсколько позже ихъ. На засѣвъ ея десятины требуется сѣмянъ отъ 6 до 8 чешвериковъ.

Чечевицу сѣютъ по большей части въ разбросъ, но лучше сѣять ее хотя изъ рукъ, но рядами, чтобы можно было проскребать между ними желѣзною лопаткою и истреблять сорныя травы.

6164. Время созрѣванія сѣмянъ, а слѣдовательно и уборки чечевицы узнается пошому, когда нижніе

стручки начнуѡ шемнѡшь , хоѡя стебли еще и будуѡ зелены, вѡ прошивномѡ случаѡ высыпается много сѡмянѡ. Созрѡвшую чечевицу и жнуѡ и косяѡ , а во многихѡ мѡстахѡ вырываютѡ сѡ корнемѡ. Давши солому полежать дня два , надобно пошчасѡ ее обмолопиль , а послѡ солома еще можѡ просыхать. Урожай ея, на приличной ей почвѡ, бываетѡ отѡ 8 до 10 четвершей сѡ десятины.

6165. УПОТРЕБЛЕНІЕ ЧЕЧЕВИЦЫ. Чечевичныя зерна содержатѡ вѡ себѡ весьма много питательнаго вещества , и поѡтому они сѡ незапамятныхѡ временѡ употребляются вѡ пищу различнымѡ образомѡ.

6166. УПОТРЕБЛЕНІЕ ЧЕЧЕВИЧНОЙ СОЛОМЫ. Чечевичныя стебли по не высокому своему росту хоѡя и не доставляютѡ много соломы , но за то она очень вкусна , а поѡтому составляетѡ одинѡ изѡ лучшихѡ кормовѡ для скопины, равняясь питательностію сѡ лучшимѡ сѡномѡ; по сей причинѡ и кормятѡ ею большею частію только шеляѡ и ягняѡ.

6167. Кромѡ обыкновенной чечевицы, вѡ Россіи растутѡ дикими и еще нѡсколько породѡ; изѡ числа которыхѡ заслуживаютѡ больше вниманія чечевица *четырех-сѡмянная* (*Ervum tetraspermum. Linn.*) и чечевица *сѡ бобами покрытыми волосками* (*E. hirsutum, Linn.*), которыхѡ права составляетѡ весьма вкусный и питательный кормѡ для скоша , а сѡмяна для пшницѡ.

ЧЕШУЯ РЫБЬЯ.

6168. СРЕДСТВО ЗАМѢНИТЬ РЫБЬЕЮ ЧЕШУЕЮ ОСЕТРОВОЙ КЛЕЙ. Снявѡ чешую сѡ свѡжей рыбы, надобно промыѡ ее вѡ нѡсколькихѡ водахѡ, пока не будетѡ вѡ ней мушности, потомѡ, высушиѡ и беречь вѡ сухомѡ мѡстѡ. При употребленіи кладутѡ чешую вчешверо болѡе , нежели сколько надобно рыбьяго клея и употребляютѡ совершенно какѡ клей, для дѡланія бланманже, желе и ш. п.

ЧИНА.

6169. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧИНЫ.** Изъ породъ этого рода, распускающагося во множествѣ по всему Государству, замѣчательнѣе другихъ: *чина шишковатая*, или *земляные орѣхи*, (*Lathyrus tuberosus*, *Linn.*), которая для красивыхъ и пахучихъ своихъ розовыхъ цвѣтовъ разводится иногда и въ садахъ. Корни ея въ видѣ шишекъ черноватаго цвѣта, вкусомъ походящъ на орѣхи или каштаны; а потому въ Германіи употребляютъ ихъ въ пищу, какъ печеные картофели, съ масломъ, или вареныя съ солью и мясомъ; сверхъ того пережигая ихъ, употребляютъ вмѣсто кофію, для чего кой гдѣ ихъ и разводятъ нарочно.

6170. б) *Чина садовая* (*Lathyrus sativus*, *Linn.*) распускающа въ южныхъ мѣстахъ Европы; ее разводятъ въ садахъ для цвѣтовъ, и въ огородахъ для ея сѣмянъ, которыя смолотыя идутъ въ пищу людямъ, но еще болѣе лошадямъ и свиньямъ. Трава же ея, равно какъ и *г. широколистной* (*L. latifolius*, *Linn.*); *г. мохнатой* (*L. hirsutus* *Linn.*); *чины луговой* (*L. pratensis*, *Linn.*); *ч. лѣсной* (*L. sylvestris*, *Linn.*) и другихъ дикорастущихъ породъ, доставляютъ скошу пріятной и здоровой кормъ не только зеленой, но и оплечное сѣно.

ЧИНАРЬ.

6171. **РАЗВЕДЕНИЕ ЧИНАРА, ЛВОРА.** (*Platanus orientalis*, *Linn.*) Огромное и красивое это дерево растетъ дикимъ по горамъ Кавказскимъ, и его можно разводить по всѣмъ южнымъ Россійскимъ Губерніямъ. Разводятъ же его посредствомъ сѣмянъ, отводковъ и даже кольевъ, какъ иву. На жирной и не совсѣмъ сухой почвѣ оно вырастаетъ въ десять лѣтъ довольно большимъ, и годится для употребленія въ дѣло.

Никогда не надобно этихъ деревьевъ садить близко одно подлѣ другаго.

6172. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧИНАРА.** Дерево его годится на корабельное строеніе и на всякое другое, на какое употребляютъ дубъ и букъ. Оно очень плош-

но и швердо, почему и принимаетъ опличную полировку, и годится на разныя красивыя шполярныя издѣлія.

ЧИРЕЙ.

6173. **ЛЕЧЕНІЕ ЧИРЬЕВЪ, ВЕРЕДОВЪ.** Для приведенія чирьевъ къ скорѣйшему созрѣнію, надобно прикладывать къ нимъ мягчительныя припарки изъ толченыхъ льняныхъ сѣмянъ, мякиша бѣлаго хлѣба распаренаго или варенаго въ молоко, теплую овсяную кашу, вареную съ молокомъ. Если въ нарывающемъ мѣстѣ боль чувствительна, то для облегченія ея можно прикладывать несозрѣлыя толченныя маковыя головки. Буде чирей не болитъ, а медленно созрѣваетъ, то къ мягчительнымъ припаркамъ можно прибавить печенаго луку, винныхъ ягодъ, вареныхъ въ молоко, ржаного или пшеничнаго тѣста, смѣшаннаго съ медомъ.

6174. Когда чирей созрѣетъ и прорвется, то для заживленія ранки, можно прикладывать свѣжій личный желтокъ, сбитой въ плоскѣ деревянною лопаткою, съ ложкою льнянаго свѣжаго масла и ложкою же-чистаго меда.

Для заживленія чирьевъ прикладываютъ и зеленый или мелиорный пластырь.

ЧИСТОТѢЛЬ.

6175. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ЧИСТОТѢЛА** (*Chelidonium majus*, Linn. *Дв.* 152), растущаго вездѣ по пустырямъ, садамъ, огородамъ, и проч. Во всѣхъ частяхъ растенія находится желтый сокъ, который пахнетъ прошивно и при томъ ѣдокъ. Ошваръ эшой травы ветеринарные врачи употребляютъ для истребленія дурныхъ язвъ у лошадей. Отъ эшого не только пропадаютъ черви, иногда въ такихъ ранахъ бывающіе, но и диксе мясо истребляется. Сокомъ чистотѣла иногда намазываютъ и бородавки, отъ чего онѣ пропадаютъ. Корнемъ можно

красишь шкани въ желтый цвѣтъ, который впрочемъ хотя отъ щелочей и кислотъ не пропадаетъ, но отъ солнечнаго свѣта измѣняется.

ЧУГУНЬ.

6176. СИЛЕЗСКИЙ СПОСОБЪ НАКЛАДЫВАТЬ ГЛАЗУРЬ НА ЧУГУННУЮ ПОСУДУ. Полуца на чугунной посудѣ, какъ и на мѣдной, не долго держится, почему выдумали способъ покрывать чугунъ глазурью. Въ Силезіи употребляютъ для этого два сорта глазури: одну наводятъ прямо на чугунъ, а другую поверхъ первой, отъ чего глазурь выходитъ ровная и гладкая.

Первый слой глазури готовится такъ: расплавляютъ въ плавильномъ горшкѣ чистый кварцъ, пережженный и сполченный въ порошокъ, съ расплавленою бурою. Произшедшее отъ этого стекло помнутъ въ мѣлкой порошокъ и смѣшиваютъ съ водою, въ которую прибавляютъ глины, совершенно очищенной отъ желѣзной окиси, и самое малое количество фельдшпата; всю эту смѣсь мелютъ горизонтальными жерновами, вертящимися въ чану, опчасши наполненномъ водою.

Другой сортъ глазури составляется изъ фельдшпата, соды, буры, и немного оловянной окиси.

6177. Когда нужно покрыть глазурью чугунный горшокъ, то прежде всего выравниваютъ внутреннюю поверхность его, какъ можно глаже. Потомъ опчищаютъ его просто сѣрною кислотою, разведенною водою. Послѣ чего потчасъ моютъ его сперва горячею, а потомъ холодною водою, и тогда же покрываютъ глазурью, прежде нежели поверхность чугуна снова покроется ржавчиною.

Первую глазурь, пригошвленную такъ, какъ сказано, наливаютъ ложками въ чугунную посуду; потомъ поворачиваютъ эту посуду во все стороны, такъ, чтобы глазурь пристала повсюду равно; спустя нѣсколько минутъ посыпаютъ сквозъ сито сухимъ порошокъ второй глазури, которая пристаетъ къ мокрому еще слою первой глазури.

Наконецъ спавяяшъ посуду на огонь подъ муфелемъ, и накаляюшъ до красна. Эта глазурь весьма прочна.

6178. СПОСОБЪ ЛЕГЧАЙШИМЪ ОБРАЗОМЪ РАСПИЛИВАТЬ ЧУГУНЪ. Всѣмъ довольно извѣстно, что распиливаніе холоднаго чугуна не только производится весьма медленно, но и портитъ пилу; особливо верхній слой чугуна бываетъ такъ крѣпокъ, что пила съ перваго разу прищупляется; и даже внутри часто попадающся такія частицы, которыя скорѣе выкрошиваются, нежели распиливаются. По этому-то, способъ распилки самыхъ толстыхъ кусковъ чугуна по справедливости можешъ почестъ весьма важнымъ.

Распиливаютъ чугунъ весьма легко, слѣдующимъ образомъ:

1) Чугунъ надобно накалишъ только до вишневаго цвѣту, а не болѣе; когда же накалишъ его такъ сильно, что онъ будетъ близокъ къ расплавкѣ, то онъ сдѣлается вязкимъ и залѣплетъ зубцы пилы. Чугунъ накаливается равнѣе въ плавильной печи, нежели въ кузницѣ.

2) Для распилки чугуна употребляешъ большую пилу, съ частыми зубцами. Надобно пилишъ скоро и во всю пилу, точно такъ же, какъ пилятъ дерево. Кончивши распилку, надобно пошчасъ окунуть пилу въ воду; иначе она потеряетъ свою твердость.

3) Чтобы чугунъ не переломился, надобно, чтобы онъ лежалъ крѣпко во всю его длину.

4) Если нужно распилишъ толстый кусокъ чугуна, то надобно имѣшъ въ готовности двѣ пилы одинакой величины, и пилишъ попеременно тою и другою, не забывая окунывать ихъ въ воду; при такой предосторожности онъ весьма мало испушается.

5) То мѣсто, гдѣ предполагаешься пилишъ, надобно, прежде накаливанія чугуна, очершишъ сурикомъ.

ЧУЛКИ.

6179. **СПОСОБЪ МЫТЬ ШЕЛКОВЫЕ ЧУЛКИ.** Грязные шелковые чулки, *бблага цвбта*, сперва моютъ въ нбсколькихъ, весьма горячихъ мыльных раство-рахъ, а попомъ кипящая въ свбжемъ мыльномъ растворѣ, прибавивъ къ нему небольшое количе-ство синьки. Вынувъ изъ послбдняго раствора, сильно выжимають ихъ, и окуривають сброю. Окончивъ окурку, надбвають ихъ для просушки, на болванъ; а когда они совершенно высохнутъ, то наширають ихъ, для приданія имъ лоска, кускомъ бблага сукна, или спеклянною лощилкою.

На вымытые и высушенные шелковые чулки не-рбдко наводятъ волнистый глянецъ. Сб этою цблю надбвають на болванъ сперва одинъ чулокъ, правою спороною снаружи, а попомъ и другой, но изнанкою къ верху, такъ, чшо гладкія спороны придутся одна къ другой, и въ такомъ положеніи наширають ихъ, по длинѣ и поперегъ, деревянною лощилкою, имбющею видъ гриба.

6180. Для обмыванія *цвбтныхъ* шелковыхъ чул-ковъ, вмѣсто мыла, употребляется холодный или тепловашый растворъ бычачьей желчи. Но для уничтоженія непріятнаго ошъ нея запаха, вы-мывши чулки, надобно хорошенько ихъ споласки-вать въ чистой водѣ; сброю же не окуривать, чшо-бы не испортишь ихъ красокъ.

Жирныя и другаго рода пашна на чулкахъ, буде случатся, надобно предварительно вывести при-личными средспвами, о копорыхъ сказано въ спашьб пятна, и попомъ уже мышь.



III.

ШАДРИКЪ.

6181. **СПОСОБЪ ВЫДѢЛЫВАТЬ ШАДРИКЪ.** Зола для дѣланія шадрика можно употреблять всякую, но преимущественно годится для него зола изъ ильмовыхъ деревьевъ, дающихъ болѣе золы; зола же изъ хвойныхъ деревьевъ, для дѣланія его не годится.

Работаютъ шадрикъ обыкновенно въ зимнее время. Для чего складываютъ нарубленные дрова въ кучи вышиною въ сажень, а длиною сажени въ три: склавши въ кучу нѣсколько возовъ дровъ, зажигаютъ ихъ, между тѣмъ безпрестанно подвозятъ новыя дрова и кладутъ на зажженные, и такимъ образомъ продолжаютъ жечь и возить дрова дней десять. Когда вся куча сгоритъ, то оставшуюся золу, уголья и головни сгребаютъ вмѣстѣ, набрасываютъ на все снѣга, толщиною вершковъ на пять и хорошенько перемѣшиваютъ. Изъ этой смѣси выходитъ родъ тѣста, которое надобно только перекалишь, чтобы получить шадрикъ.

6182. **ПЕРЕКАЛКА.** Дѣлается такъ: готовится большая часть изъ осинового лѣсу множество тонкихъ досчечекъ длиною въ сажень, а шириною вершка въ чепыре; эти досчечки кладутъ поверхъ положенныхъ на земли толстыхъ бревенъ, и при этомъ такъ, чтобы онѣ лежали одна подлѣ другой, занимали пространство на три аршина съ половиною; при двухъ крайнихъ съ каждого боку оставляется промежутокъ, или пролетъ для проходу огня; на эти досчечки кладутъ слой шадриковаго тѣста, толщиною вершка въ два; на этотъ слой накладываютъ опять досчечки только на перекрестъ съ первымъ рядомъ, и на нихъ кладутъ опять слой того же тѣста и той же толщины, и такимъ образомъ продолжаютъ класть эту кучу рядовъ въ чепыре-надцать или шестнадцать.

Потомъ эшотъ костеръ зажигають со всѣхъ сторонъ, и горѣніе продолжается часовъ двенадцать, въ которое время все тѣсно перекаливаешь, потомъ ошываешь и шадрикъ готовъ.

6183. Свѣжій шадрикъ бываетъ въ кускахъ зеленоваго и голубоваго цвѣта; но со временемъ куски рассыпаются на воздухъ въ бѣлый порошокъ, и тогда шадрикъ бываетъ похожъ на муку, или шолченый мѣлъ.

ШАЛФЕЙ.

6184. РАЗВЕДЕНИЕ САДОВАГО ШАЛФЕЯ. (*Salvia officinalis* Linn. Дв. 80) Порода шалфейныхъ растений чрезвычайно много въ Россіи растетъ дикихъ, и всѣ онѣ, по красотѣ своихъ цвѣтшвъ, могутъ служить весьма хорошимъ украшеніемъ въ садахъ.

Садовый шалфей растетъ самъ собою въ южной Европѣ по мѣстамъ гористымъ и давно уже разводится по садамъ и огородамъ въ южной и умѣренной Россіи, гдѣ и попадаются два его сорта: а) съ большими широкими листьями, на которыхъ сверхъ того бывають иногда бѣлыя полосы и пятна; и б) съ листьями узенькими, при основаніи которыхъ нерѣдко бывають и малые приростки. Онъ разводится сѣмянами, а также и ошводками, которые посадивши въ землю, надобно нѣсколько времени закрывать отъ солнца. Впрочемъ эта порода любитъ ростъ на мѣстахъ сухихъ, открытыхъ и противъ солнца лежащихъ и на землѣ не слишкомъ жирной. Въ холодныхъ мѣстахъ держатъ его въ горшкахъ и оранжереяхъ, а на открытомъ воздухѣ на зиму прикрываютъ. Его сѣютъ въ исходѣ Апрѣля въ легкую землю, и взшедшія растенія продергивають, чтобы они не сидѣли тѣсно. Сѣмяна его бывають всхожи года 4; а посѣяныя всходятъ чрезъ десять дней.

Можно разводить и прочія породы шалфейныя, сѣмянами, и ошводками.

6185. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ШАЛФЕЯ.** Кромѣ красоты цвѣтшова, шалфейныя распенія имѣютъ и разныя лекарственныя свойства и другія полезныя качества. III. *садовой* имѣетъ запахъ проникающей, довольно пріятной, вкусъ пряной и нѣсколько горькой, и употребляется какъ весьма хорошее лекарство а особливо цвѣтныя его верхушки, во многихъ болѣзняхъ внутреннихъ и наружныхъ какъ на примѣрѣ: въ воспаленія горла онъ служитъ полезнымъ полосканьемъ, будучи сваренъ въ водѣ, молокѣ, уксусѣ, или винѣ, смотря по различію болѣзни; прикладывается и снаружи для разбичанія опухолей; спертой въ порошокъ, примѣшивается къ зубнымъ порошкамъ; масло изъ него пользуется отъ головныхъ болей и проч.

Въ разныхъ мѣстахъ листья и его цвѣты употребляются вмѣсто чаю, какъ напитокъ очень пріятной. Шалфейныя листья сушатъ въ печкѣ по вынутіи изъ нее хлѣбовъ, и при томъ такъ, чтобъ они не пригорѣли. Высушенные листья долго могутъ пребыть безъ порчи, лежа въ ящикѣ, поставленномъ въ сухомъ мѣстѣ. Если налить ихъ горячею водою, подобно чаю, то первой настой бываетъ очень горекъ, и потому надобно его сливать, но второй настой съ молокомъ очень вкусенъ.

6186. Сверхъ того, шалфей весьма полезенъ овцамъ, когда онъ страдаетъ болѣзнями въ легкихъ; въ этомъ случаѣ даютъ имъ теплой шалфейной отваръ съ солью. Шалфейныя сѣмяна, толченныя и сваренныя въ щелокъ, если этимъ щелокомъ мыть голову, изстребляютъ всѣхъ гнидъ, сверхъ того и волосы дѣлаютъ темнѣе.

III. *Великоцвѣтный* (*Salvia grandiflora, Linn.*) заслуживаетъ особенное вниманіе Врачей и Экономовъ; поелику онъ, по свидѣтельству Г. Маршала Биберштейна, ни вкусомъ, ни запахомъ ни мало не разнишся отъ садоваго, слѣдовательно долженъ имѣть и одинанія съ нимъ силы.

III. *Клейкой* (*Sal. glutinosa, Linn.*) имѣетъ запахъ очень сильной и одуряющій; въ нѣкоторыхъ мѣ-

стахъ кладуть его вмѣсто хмѣля въ пиво, въ двойной прошиву хмѣля пропорціи. Положенной въ вино, дославляетъ ему мушкатной запахъ.

III. *высокой* имѣетъ мушкатной запахъ, кошп-рой, равно какъ и вкусъ, сообщаетъ пиву и вину; но такіе напитки бывають очень пьяны и причиняють головную боль. Впрочемъ листья его намоченные нѣсколько времени въ шепломъ винѣ, и приложенные къ нарывамъ, размягчаютъ ихъ.

III. *луговой* (*S. pratensis, Linn.*) имѣетъ тяжелой, непріятной запахъ, и будучи положенъ въ вино, или пиво вмѣсто хмѣля, придаетъ эшимъ напиткамъ болѣе крѣпости, но для здоровья вреденъ; его употребляютъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ для выдѣлки кожъ; онъ даетъ также и темную прочную краску.

ШАМПАНСКОЕ ВИНО.

6187. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВЪЛАГО ПѢНЯЩАГОСЯ ШАМПАНСКАГО ВИНА. * Прежде полагали, что свойство пѣнища, принадлежитъ исключительно Шампанскому вину; но теперь ясно доказано, что эша игра, столь высоко цѣнимая охотниками до Шампанского, происходитъ отъ освобожденія угольной кислоты, растворенной въ жидкости, и что для полученія пѣнящагося вина, стоишь только закупорить его въ бутылки прежде, нежели внутреннее его броженіе совершенно прекратилось.

Дѣйствительно, теперь кромѣ Шампанскаго, начали готовить пѣнища вина довольно удачно и другія, какъ то: Бургонскія и Рейнскія: одна-

* Въ первомъ томѣ §§ 436—7. показаны два способа приготовления Шампанскаго вина; но по чрезвычайно обширному теперь употребленію эшаго вина вездѣ, непрерывно опытные винопродавцы стараются улучшить производство его, а поному и предлагаемая еще эша статья очень обстоятельная.

ко превосходство въ эшомб принадлежитъ Шампанскому вину, что зависитъ отъ хорошей почвы, особенныхъ лозъ, надлежащаго обихода, искусства, и вообще вѣрнаго и благоразумнаго способа производсва, дознаннаго долговременною опытностію.

6188. *Пѣнящееся Шампанское вино* готовится изъ краснаго или бѣлаго винограда перваго сорта; его снимаютъ рачительно и потчасъ переносятъ съ осторожностію подъ прессъ, и тогда же выдавивши вынимаютъ, чтобы сокъ не пришелъ въ броженіе, и не сдѣлался цвѣтнымъ. Жидкость, произшедшая отъ перваго выжиманія, отдѣляется: это лучшій сортъ вина.

Потомъ вино разливаютъ въ бочки, гдѣ оно приходитъ въ броженіе; около половины Декабря кладутъ въ него клею и сѣживаютъ его; въ Мартѣ вшорично кладутъ клей и опять сѣживаютъ; потомъ разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ, обвязавъ пробку тоненьною веревочкою.

Спустя нѣсколько мѣсяцовъ, приступаютъ къ освѣтленію, операція весьма важной и шрудной, состоящей въ отдѣленіи осадка, которой образовался въ бутылкѣ, и дѣлаютъ жидкость мушною.

Освѣтленіе производится разными способами, которые по большей части хранятся въ пайнѣ. Вообще эта операція состоитъ въ томъ, чтобы постепенно приблизить къ горлу бутылки отсѣдъ, образовавшійся въ винѣ. Когда эшотъ отсѣдъ соберется около пробки, то ее проворно вынимаютъ и отсѣдъ выпускаютъ вонъ; послѣ чего снова наполняютъ и закупориваютъ бутылку; по прошествіи нѣсколькихъ мѣсяцовъ, приступаютъ къ вшоричному освѣтленію, и прибавляютъ въ вино самаго чистаго сахара и водки.

Но не прежде, какъ спустя 15 или 18 мѣсяцовъ послѣ налитія вина въ бутылки, оно достигаетъ своего совершенства и поступаетъ въ продажу;

тогда оно бываетъ бѣло, прозрачно, превосходнаго вкуса и запаха, и игриво пѣнишся.

6189. СОВИРАНИЕ ВІНОГРАДА. Для приготоовленія пѣнящагося бѣлаго вина, снимаютъ отборный красный виноградъ (бѣлый употребляется только для обыкновеннаго вина) самый спѣлый и здоровый; ягоды сухія, гнилыя и помяшыя выбрасываютъ, а хорошія кладутъ въ корзины и прикрывши ихъ щательно отъ солнечнаго жара, перевозятъ на лошади въ дворъ или въ садъ, находящійся по близости прессовальни, гдѣ ихъ сплавятъ въ тѣни.

Если солнце слишкомъ грѣетъ, отъ чего виноградъ можетъ придти въ броженіе, то слегка поливаютъ корзины водою; это нужно для того, чтобы вино не пожелтѣло во время выдѣлки.

6190. ВЫЖИМАНІЕ. Для приготоовленія пѣнящагося Шампанскаго вина, виноградъ оставляется въ кистяхъ. — Прежде всего рачительно вымываютъ и вычищаютъ виноградный чанъ; потомъ осматриваютъ винты пресса и смазываютъ какъ можно лучше, составомъ изъ деревяннаго масла и свинца.

Тогда уже переносятъ корзины съ виноградомъ въ прессовальню. Ягоды пересыпаютъ въ чанъ вечеромъ того же дня, когда онъ снятъ, а иногда на другой день по утру. Количество насыпаемаго винограда зависитъ отъ силы и размѣра пресса, отъ 20 до 40 корзины за одинъ разъ. Сорокъ корзины винограда даютъ отъ 9 до 10 бочекъ бѣлаго вина, въ 200 бутылокъ каждая.

Сдѣлавши насыпку, виноградъ подвергаютъ шроекрашному выжиманію, изъ которыхъ каждое продолжается не долѣ 25 или 30 минутъ; всѣ при этомъ не долѣ полутора часа (отъ продолжительнаго давленія вино можетъ принять желтый цвѣтъ). Первый сокъ изъ ягодъ даетъ самое чистое виноградное вино.

Во второй приѣмъ развинчивающъ прессъ, снимающъ съ поверхности сусла всѣ нечистоты, даже вътѣви сжашыхъ виноградныхъ кистей, плавающія по верху.

Края виноградныхъ выжимокъ, которые отъ сжиманія разширились и развалились, выравнивающъ, обрѣзки кладутъ сверху; послѣ чего принимаются за второе и наконецъ за третье выжиманіе.

Вино, произшедшее отъ первого выжиманія, называется *густымъ* (*vin de pressoir, pur*). Какъ въ выжимкахъ остается еще нѣсколько сусла, то ихъ снова подвергаютъ выжиманію, которое называется: *premiere taille*; вино, отъ того полученное, часто входитъ въ разрядъ отборнаго; ему даютъ хорошо сбѣжать.

Третьи выжимки даютъ вино слабое и грубое.

6191. При каждомъ сжиманіи виноградный сокъ стекаетъ въ небольшой чанъ, поставленный для того подъ прессомъ. Сусло, полученное отъ первыхъ сжиманій называется *отборнымъ виномъ* (*vin d'elite, un vin de choix*); это отборное вино, стекшее въ чанъ, переливается въ кадку, гдѣ и оставляющъ его на цѣлую ночь для отстоя гущи, почитается первымъ броженіемъ. (Въ это время вино принимаешь бѣлый цвѣтъ).

Это первое броженіе дѣлается примѣтнымъ отъ того, что на поверхности сусла образуется клейкая слизь. Устоявшееся вино бываетъ такъ чисто и прозрачно, что можно видѣть дно кадки. Его сливаютъ въ большія бочки, чисто выполосканныя, и потомъ окуреныя сѣрою.

Въ это самое время, если кому угодно, вливаютъ въ бочку бупылку коньяка, чтобы придать болѣе крѣпости вину и предупредить слишкомъ сильное броженіе. Сусло отъ первого сжиманія сливается отдѣльно, не смѣшивается съ другимъ; два послѣдующія за тѣмъ даютъ вино второго сорта. Потомъ остающіяся виноградныя выжим-

ки, содержащіи въ себѣ еще нѣсколько сона, переминаются и опять выжимаются раза два или три до суха.

Вина первой, второй и третьей выжимки, какъ уже выше замѣчено, потчасъ переливаютъ въ большія бочки.

6192. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ довольствуются тремя только выжиманіями, которыя быспро сѣдуютъ одно за другимъ; въ другихъ только двумя; во всякомъ случаѣ эти три операціи должны быть сдѣланы не болѣе, какъ въ полтора часа.

Бѣлое вино, налитое въ бочки, приходитъ сначала въ сильное броженіе съ шумомъ, но оно мало по малу утихаетъ (чѣмъ скорѣе и крѣпче выжимается сусло, тѣмъ сильнѣе бываетъ броженіе). Въ концѣ Декабря, когда вино уже достаточно переработалось, оно дѣлается свѣплымъ, и въ сухую погоду, въ хорошій морозъ, его сѣживаютъ. Всегда стараются держать вино въ одинаковой температурѣ, пока не разольютъ его въ бутылки: этимъ способомъ получаютъ вино ровно очищенное.

6193. ПРИМѢШИВАНІЕ КЛЕЯ. Въ бѣлыя пѣнящіяся вина, а также и въ розовое, о которомъ будетъ ниже упомянуто, кладутъ обыкновенно рыбій клей, распуспивъ его съ небольшимъ количествомъ виннаго камня (*кремортарта*); иногда же съ квасцами, въ случаѣ, если красныя вина долго не просвѣпчиваются. Эту смѣсь кладутъ въ воду и разминаютъ пальцами или промежъ ладоней; вода становится бѣлою; ($\frac{1}{8}$ унца достаточно на цѣлую бочку).

Во второй разъ сѣживаютъ вино въ Мартѣ мѣсяцѣ, и тогда же, если нужно, снова подбавляютъ клей, но меньшій, нежели въ первый разъ. Это вторичное сѣживание дѣлается обыкновенно за двѣ недѣли до разливанія въ бутылки.

Вино дѣлается еще превосходнѣе, если прибавить въ него линеру (*sarcel vineux*), составлен-

наго изъ самаго чистаго сахара и бѣлаго процѣ-
женнаго вина.

6194. **вино розовое.** Чтобы получишь вино ро-
зоваго цвѣта, мнушь слегка ягоды, ощипываютьъ
сѣ кистей, перетряхиваютъ и даютъ имъ бро-
диль; потомъ относятъ ихъ въ прессъ, и также
выжимають, какъ и для бѣлыхъ пѣнящихся винъ;
вину даютъ опстояться вмѣстѣ сѣ ягодами, отъ
которыхъ оно окрашивается.

6195. **РАЗЛИВАНІЕ ВІНА ВЪ БУТЫЛКИ И КЛАДКА ИХЪ
ДЛЯ ОТСТОЯ.** Вино разливаютъ въ бутылки не
прежде половины Марта. По окончаніи этой опе-
раціи, обвертываютъ пробку проволокою и обы-
кновенною бичевою; потомъ кладутъ бутылки
въ кучи. Для этого, сперва кладутъ на землю
дранки горизонтально, по двумъ параллельнымъ
лініямъ, на такомъ разстояніи, чтобы оба кон-
ца бутылки могли лежать неподвижно и крѣп-
ко; кладутъ два ряда бутылокъ въ пропивопо-
ложномъ направленіи; на нихъ кладутъ другія
дранки, а на нихъ опять два ряда бутылокъ, и
такъ далѣе до желаемой высоты, по большей
части отъ трехъ до четырехъ футовъ: въ та-
кой кучѣ помѣщается отъ 10 до 14 рядовъ бу-
тылокъ; длина и ширина такихъ кучъ произ-
вольная; однако располагають ихъ такъ, чтобы за
двумя рядами бутылокъ оставался промежутокъ
въ одинъ палецъ или около того, для свободна-
го обращенія воздуха.

Въ этихъ кучахъ нѣкоторыя бутылки неиз-
бѣжно лопаются: это начинается сѣ Апрѣля мѣ-
сяца и продолжается во весь Май, иногда даже
до самой жатвы. Отъ чего это происходитъ,
ушвердительно сказать не можно; но вообще при-
писываютъ то броженію; ущербъ отъ того не
чувствителенъ для хозяина, если не лопается
болѣе 20 бутылокъ изъ 100 *

* Г. Герникъ замѣчаетъ, что можно очень уменьшить чи-
сло лопающихся бутылокъ, наливая ихъ только по двѣ

6196. **НОВОЙ СПОСОБЪ ОСВѢТЛЕНІЯ ПѢНЯЩАХСЯ ВИНЪ ИЛИ ОТДѢЛЕНІЕ ОСАДКА.** По прошествіи года послѣ налипія вина въ буылки, а не ранѣе приступаютъ къ отдѣленію осадка, состоявшагося въ нихъ. Для этого употребляютъ доски съ продолговатыми овальными отверстіями, на копоры ставятъ буылки, наклоня ихъ горломъ внизъ, градусомъ въ тридцать.

Чтобы собрать въ одно мѣсто осадокъ, находящійся въ винѣ, шевелятъ буылку, не прогая ее съ мѣста и поворачивая какъ можно выше, на одну претъ самага большаго ея діаметра; на другой день дѣлаютъ тоже, наблюдая, чтобы всякой разъ поворачивать буылку не больше, какъ на одну претъ ея діаметра. * Эши при кругобразныя движенія, искусно сдѣланныя съ буылкою, принуждаютъ осадокъ сосредоточиться, а наклоненіе буылки заставляешъ его собратъ въ одно мѣсто около пробки.

6197. Удостоверившись, что гуща скопилась около пробки, берутъ буылки одну за другою, и смотрятъ, совершенно ли прозрачно вино; въ немъ не должно быть ни малѣйшаго слѣда мушности. Если вино имѣетъ желтую прозрачность, то приступаютъ къ вынужденію отсѣда.

Работникъ беретъ буылку, прижимаетъ ее вдоль своей лѣвой руки и опрокинувъ ее, держитъ въ вертикальномъ положеніи, а правою рукою крючкомъ проворно разрываетъ веревочку

прети или по 3 четверши ихъ объема, во все время, пошребное для совершеннаго освѣтленія жидкости.

* Не шакъ еще давно буылки брали въ руки, и трясли; это потрясеніе, слишкомъ сильное, мѣшало вину совершенно очищаться отъ гущи, и потому, не могли получить его совершенно прозрачнымъ. Новымъ способомъ обязаны Французы четьремъ Шьмцамъ, ошкрывшимъ его Гжѣ Кликю, въ Реймсѣ, кошорая начала первая употреблять его съ пользою.

и проволоку, которыми опускана пробка: отъ этого движенія газъ расширяется и выбрасываетъ пробку изъ бутылки. Въ то же время осадокъ падаетъ весь въ сосудъ, нарочно для того подставленный. Когда гуща вытекла, работникъ быстрымъ поворотомъ руки, оборачиваетъ бутылку вверхъ, и смотришь, совершенно ли свѣкло вино; въ такомъ случаѣ отдаетъ бутылку другому работнику, который доликаетъ пустошу, произшедшую отъ выхода осадка.

Бутылки доливаются или чистымъ виномъ, или водкою; въ этомъ послѣднемъ случаѣ пропорція бываетъ отъ одного до четырехъ процентовъ. Бутылку снова закупориваютъ новою хорошею пробкою, которую сжимаютъ посредствомъ особаго инструмента.

Еслижъ для вторичнаго закупориванія бутылокъ употребляютъ старые пробки, то ихъ мочатъ слегка въ водѣ. Закупорка производится точно такъ же, какъ и въ первый разъ.

6198. Бутылки опять складываются въ кучи до новаго освѣщенія, если то бываетъ нужно; буде же и послѣ этого вино осѣаетъ еще мушнымъ и не прозрачнымъ, то оно, какъ негодное, поступаетъ въ передѣлку. Вино не ранѣ пятнадцати или осьмнадцати мѣсяцовъ послѣ налипія въ бутылки можетъ быть пущено въ продажу.

Шампанское вино, хорошо приготовленное, можетъ осѣваться сохранно, не портясь, — отъ осьмнадцати до двадцати лѣтъ.

ШАМПИНЫОНЫ.

6199. РАЗВЕДЕНІЕ ШАМПИНЫОНОВЪ. (*Agaricus campestris*, Linn.) Шампиньоны, годные для кушанья, родятся, на тучныхъ, сырыхъ лугахъ въ Августѣ и Сентябрѣ; но не на многихъ мѣстахъ можно найти ихъ въ большомъ количествѣ, и между дикорастущими иногда встрѣчаются вредные, чего не лѣзя

опасашься въ разводимыхъ дома: почему разведение шампиньоновъ въ огородахъ заслуживаетъ болѣе вниманія.

Настоящіе шампиньоны выходятъ въ видѣ круглыхъ головокъ, величиною въ волоской орѣхъ; спелость и поверхность ихъ бѣлые. Головки, спустя нѣсколько времени, открываются, и тогда выходятъ снизу тѣлеснаго, а внутри совершенно бѣлаго цвѣта. Если дать имъ ростъ, то дѣлаются они почти совсѣмъ плоски, и исподъ ихъ, состоящій изъ весьма тонкихъ листочковъ, становится темно-краснымъ. Вкусъ и запахъ ихъ описываются чѣмъ то очень прянымъ, и посредствомъ ихъ, равно какъ и показанныхъ признаковъ, легко различить ихъ отъ вредныхъ.

Въ навозныхъ кучахъ, не очень сырыхъ, въ которыхъ примѣшано много соломы, также въ парникахъ долго лежавшихъ и спаржныхъ грядкахъ, попадаются иногда шампиньонные зародыши какъ бы въ видѣ бѣлыхъ нишпокъ. Не имѣя же ни парниковъ ни спаржныхъ грядъ, можно получать ихъ нѣсколько позже, если, перемишавъ крупнаго свѣжаго лошадиного навоза съ соломой и глинистою землею, сложить все это въ кучу подъ крышу, и кучу со всѣхъ сторонъ покрыть старою соломой, которая уже не можешь разгорячиться. Эту смѣсь не должно складывать плотно, чтобы происшедшій отъ того жаръ не истребилъ зародышей. Черезъ два мѣсяца начинаютъ шампиньоны выходить, особливо если не проникалъ туда свѣжій воздухъ.

6200. шампиньонныхъ зародышей не должно сажать тотчасъ по вынутіи ихъ изъ земли, но дать имъ по крайней мѣрѣ мѣсяцъ просохнуть вмѣстѣ съ землею, съ копорою они вынуты. Безъ всякаго вреда могутъ они пролежать отъ двухъ до трехъ мѣсяцовъ, только бы не лежали на жаркомъ полуденномъ солнцѣ. Зимой беречь ихъ въ сухомъ погребѣ. Чѣмъ менѣе будутъ они имѣть сырости при посадкѣ, тѣмъ вѣрнѣе и сильнѣе бываетъ ихъ урожай

6201. для заложения шампиньонныхъ грядъ выбирается мѣсто закрытое отъ сильныхъ вѣтровъ. Гряды дѣлаются шириною отъ четырехъ до шести футовъ, а длиною по произволѣ. Главной матеріалъ для нихъ есть конской навозъ, перемѣшанной съ соломой, лежавшій по меньшей мѣрѣ недѣли чепыре на воздухѣ въ кучахъ, чтобы самой сильной жаръ изъ него вышелъ. Сперва кладутъ эшотъ навозъ толщиною въ футъ, а на него чепыре дюйма глинистой земли, на нее опять футъ навоза, а шамъ опять слой земли, и такъ продолжаютъ, употребляя по меньшей мѣрѣ по три слоя каждого изъ помянутыхъ матеріаловъ. Гряда дѣлаются по сторонамъ къ низу нѣсколько уже, чтобы сырость лучше выходила; также ее не уколачиваютъ очень крѣпко, потому что отъ весьма сильнаго жара шампиньоны могутъ пропасть вмѣстѣ съ зародышами.

Черезъ восемь или десять дней, въ которое время гряда должна быть хорошо покрыта старою соломой, обыкновенно получаетъ она потребную умѣренную теплоту: тогда покрывку снимаютъ, гряду съ обѣихъ сторонъ сравниваютъ и обкладываютъ вышиною на дюймъ легкою, жирною, но не сырою землею; въ нее вдавливаютъ молодые зародыши на два или три дюйма одинъ отъ другаго и засыпаютъ на полдюйма тою же землею. Напоследокъ покрывается вся гряда, даже и съ боковъ, столько поспирочною соломой, чтобы она не могла слишкомъ высохнуть и чтобы дождь не могъ снаружи проникнуть въ гряду. Если гряды показаннымъ образомъ весною или осенью будутъ заложены, то недѣли черезъ чепыре покажутся уже на нихъ шампиньоны; но при очень жаркой или холодной погодѣ позже. А иногда и при всемъ стараніи показываются они по прошествіи нѣсколькихъ мѣсяцовъ; но тогда урожай бываетъ обыкновенно сильнѣе и продолжительнѣе, а въ первомъ случаѣ гряды даютъ много шампиньоновъ только нѣсколько мѣсяцовъ.

6202. Когда на грядахъ начали уже родиться шампиньоны, то должно обирать ихъ всякой день, землю во время сухой погоды слегка спрыскивать, или, если она очень суха, при тепломъ дождѣ снимать покрывку, которую шопчасъ послѣ дождя опять накладывать.

Зимою должно спарашельно защищать гряды отъ стужи и сырости, и для того сверхъ обыкновенной соломенной покрывки, накрывать ихъ сверху и съ боковъ досками, а если нужно, и конскимъ навозомъ. Во время холодной погоды ростъ ихъ чрезвычайно усиливается, если, положи на грядѣ нѣсколько сухой соломы, класть на нее теплую, изъ навозной кучи вытрясенную постилочную солому, которую должно отъ времени до времени поновлять. При заведеніи шампиньонныхъ грядъ, главная вещь состоятъ въ томъ, чтобы содержать гряды въ равной и умѣренной степени теплоты и влажности.

6203. **Другой способъ.** Должно сперва шампиньоны изрубить вмѣстѣ съ корнями не слишкомъ мелко, и посѣять на грядкахъ, покрывъ сверху слоемъ земли почти въ три пальца толщиною.—Черноземъ для грядъ есть лучшая земля. По прошествіи трехъ недѣль, на поверхности грядъ будетъ подниматься земля маленькими кучками. Это признакъ, что грибы вырастаютъ. Въ скоромъ времени между трещинами на грядахъ будутъ видны бѣлыя верхушки грибовъ, и тогда стоитъ только ихъ вынимать изъ земли, и употреблять какъ угодно. Получаемые такимъ образомъ шампиньоны несравненно лучше растущихъ на всякомъ другомъ мѣстѣ. Они имѣютъ то еще достоинство, что никогда не бываютъ испорчены червями. Заведя такую грядку одинъ разъ, можно долго имѣть хорошіе шампиньоны; а чтобы они не истощились, стоитъ только, изрѣзавъ корешки снятыхъ грибовъ, бросать на грядку, присыпая землею. Во время засухи не худо поливать гряды подъ вечеръ.

6204. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ШАМПИНЫОНОВЪ.** Оно на кухнѣ довольно извѣстно. Сверхъ того можно изъ нихъ приготавливать и даже изъ очисковъ ихъ, дѣлать превосходную сою, для приправы мясныхъ кушаньевъ. Она такъ похожа на настоящую Китайскую сою, дѣлаемую изъ Китайскаго вонорника (*Dolichos soja*, *Linn.*), что очень легко можетъ замѣнить послѣднюю.

Для приготавливанія ея должно, вымыть шампиньоны или очиски ихъ, опкинуть на сито, чтобы обшekli, и смѣшавъ съ небольшимъ количествомъ соли, оставить на ночь въ каменной посудинѣ. На одинъ шпофъ эшихъ соленыхъ грибовъ, берущъ два шпофа холодной воды, или, еще лучше, хорошаго мяснаго бульона, и все вмѣстѣ уваривши до половины въ покрывомъ глиняномъ горшкѣ, пропускающъ жидкость сквозь чистую холстину, потомъ, прибавя въ нее перца, лавроваго листа, гвоздики и инбиря, сколько кому угодно, еще подваривающъ и процѣдя, берегутъ въ бутылкахъ хорошо закупоренныхъ на погребу.

6205. **СПОСОБЪ ИЗЪ ШАМПИНЫОНОВЪ ГОТОВИТЬ СОКЪ.** Хорошенько вымыть шампиньоны, изломать мѣлко, положишь въ фаянсовую чашу и каждый рядъ пересыпать солью; потомъ эту чашу поставитъ на три дни на ледъ, послѣ сливъ вытекшій изъ нихъ сокъ и варить, положи перца и лавроваго листа, чтобъ полозина сока укинула; разлить его въ бутылки и залить сверху прованскимъ масломъ.— Этотъ употребляется для соусовъ.

ШАНДРА.

6206. **УПОТРЕБЛЕНІЕ ШАНДРЫ.** (*Marrubium album*, *Linn.*) Это растеніе, имѣющее запахъ, схожій нѣсколько на мускосовый; растетъ въ южныхъ Губерніяхъ Россіи, по сухимъ песчанымъ мѣстамъ. Его съ пользою употребляютъ въ болѣзняхъ печени, въ желтухѣ, въ обремененіи слизью кишокъ и въ насморкахъ очень продолжительныхъ. Эту траву для употребленія или наснаивающъ какъ

чай, или выжимающѣ изѣ нее сокѣ, когда можно ее имѣть свѣжую.

ШАРЛОТЪ, ШАЛОТЪ.

6207. **РАЗВЕДЕНИЕ ШАРЛОТА.** (*Allium ascalonicum*, Linn.) Эта порода лука вывезена изѣ Палестины. Онѣ очень мѣлокѣ и имѣетѣ весьма пріятной вкусѣ; въ нашемѣ климатѣ очень рѣдко даетѣ онѣ цвѣтѣ, а еще рѣже сѣмяна; но очень сильно размножается луковичами. Въ концѣ Сентября или началѣ Октября сажаютѣ луковичы его въ жирную, но не вновь унавоженную, сѣ пескомѣ смѣшанную землю, потому что онѣ никакѣ не перпятѣ свѣжаго навоза, но потчасѣ загниваютѣ. Для посадки надобно выбирать самыя свѣжія и не очень мѣлкія луковичы, и приготова гряду въ 4 футовъ шириною, садить ихѣ рядами одну отѣ другой на 6 дюймовѣ, чтобы ростки стояли въ ровной линіи сѣ поверхностью земли, и потомѣ землю заровнять. Какѣ скоро весною луковичы покажутся, должно землю между ними вскопать и выпалывать.

Какѣ скоро листѣ пожелтѣетѣ и начнетѣ опадать, должно ихѣ вынуть, и для сушки положить въ мѣсто, провѣваемое воздухомѣ, а послѣ очистить.

ШАФРАНЪ.

6208. **РАЗВЕДЕНИЕ САДОВАГО ШАФРАНА.** (*Crocus sativus*, Linn. Дв. 21). Этотѣ шафранѣ принадлежитѣ къ числу примѣчательнѣйшихѣ красивыхѣ и вмѣстѣ лечебныхѣ растеній; онѣ разводится въ большомѣ количествѣ во многихѣ Европейскихѣ государствахѣ. Дикій растетѣ въ Персіи, сѣверной Африкѣ, Греціи и также въ гористыхѣ странахѣ южной Европы, и Россіи, гдѣ и разводитѣ его можно какѣ напр. въ Губерніяхѣ: Астраханской, Таврической и другихѣ теплыхѣ Губерніяхѣ. Теперь разводятѣ его въ закавказскихѣ Россійскихѣ владѣніяхѣ. Всего лучше разводитѣ его на открытомѣ

полѣ, подверженномѣ дѣйствию солнечныхъ лучей и защищенномѣ только отѣ наводненія и ш. п. вредныхъ обшоятельствѣ. Нѣшѣ надобности въ отличной почвѣ; онѣ расштѣ на всякой землѣ, если только она не слишкомѣ бѣдна черноземомѣ, не заросла сорными травами, и не слишкомѣ песчана или мокра: но само собою разумѣется, что онѣ гораздо лучше родится на рыхлой, теплой, суглинистой почвѣ, богатой черноземомѣ.

6209. **ЗЕМЛЮ**, назначенную для шафрана, должно перекопать осенью вершковѣ на семь глубиною, и весною слегка унавозить, буде можно, перепрѣвшимѣ уже навозомѣ или хорошимѣ искусственнымѣ навозомѣ, запахавѣ навозѣ въ землю вершка на два или на три. Отѣ свѣжаго навоза гниютѣ луковичы шафрана; почему если нѣшѣ перепрѣваго навоза, то унавоживаютѣ землю рано весною, такѣ, чтобы навозѣ успѣлъ перебродить до сажанія луковичѣ, или избираютѣ такое поле, которое было уже унавожено для другихъ расшеній. Земля должна быть очищена отѣ камней и сорныхъ травѣ, а комья разбиы.

6210. Если шафранѣ разводится въ значительномѣ количествѣ, то поле вспахивается осенью глубоко и узкими бороздами; весною вывозятѣ на него навозѣ, и запахиваютѣ его; потомѣ по испеченіи 4 или 6 недѣль боронуютѣ. Въ срединѣ Августа или въ началѣ Сентября снова вспахиваютѣ узкими бороздами и потчасѣ же, сколько можно лучше, разрыхляютѣ землю бороною. Если на 2 или 3 году поле, производящее шафранѣ, очень истощится, то поступаютѣ такимѣ образомѣ: берутѣ навозѣ, пролежавшій 3 или 4 года въ кучѣ, которая была покрыта дерномѣ, просѣваютѣ сквозь проволочное рѣшето и полученною землею посыпаютѣ поле слоемѣ на полвершка.

По *надлежащемѣ* обработаніи поля, раздѣляютѣ его на гряды шириною отѣ одного до двухъ аршинѣ, оставляя между ними проходѣ,

безъ котораго въ нуждѣ можно обойтись. По грядамъ проводится веревкою или киркою линіи, въ разстояніи двухъ вершковъ одна отъ другой, для сажанія луковицъ.

6211. Луковицы шафрана бываютъ величиною съ грецкій орѣхъ, кругловаты, снизу плоски а сверху заострены, и покрыты буроватою кожею. Для сажанія всего лучше избирають луковицы средней величины, не имѣющія длинной остроконечности. Луковицы, надпоченыя насѣкомыми, гнилыя, и вообще поврежденныя, также обнаженныя въ нѣкоторыхъ мѣстахъ до бѣлой мякоти, вовсе негодны для сажанія. Прежде посадки, луковицы должны быть очищены отъ всякой нечистоты, отъ старыхъ кожицъ главной луковицы, и отъ всякихъ волоконъ; съ нижней части луковицы оплупають донышко, плоское снаружи, по снятіи котораго образуется углубленіе.

Надлежащее очищеніе луковицъ есть дѣло крайней важности, потому, что отъ него собственно зависитъ успѣшная росль шафрана; однако должно наблюдать при этомъ большую осторожность, чтобы не повредить самой кожи луковицы.

6212. сажаніе производится такъ: къ каждой грядѣ приставляюшся два работника, изъ нихъ первый, помощію мошки, которая не сбуживается къ низу на подобіе кирки, дѣлаетъ по крайней изъ проведенныхъ на грядахъ линій, ровикъ, глубиною въ три съ половиною вершка, складывая вынимаемую землю на край гряды; другой работникъ, слѣдуя за нимъ, несетъ луковицы, и кладетъ ихъ въ ровикъ, заостреннымъ концемъ вверхъ, въ разстояніи около двухъ вершковъ одну отъ другой, придавливая нѣсколько къ дну и къ одной сторонѣ ровика. Засадивши одинъ рядъ, первый работникъ проводитъ второй ровикъ, покрывая въ то же время посаженныя въ первомъ ровикѣ луковицы вынутою изъ него землею и т. д.

Сажаютъ луковицы въ срединѣ Августа, въ такое время, когда почва ни слишкомъ мокра, ни

суха. Къ слѣдующей веснѣ около каждой посаженной луковицы вырастаютъ отъ двухъ до чешырехъ новыхъ, а главная луковица пропадаетъ.

Скопляющаяся при проливныхъ дождяхъ вода весьма вредна для шафрана; почему должно проводить по полю глубокія борозды, по которымъ вода могла бы скорѣе стекать.

6213. Если нельзя купить луковицъ, то можно добыть ихъ изъ сѣмянъ. Для сего берутъ нѣскольکو легкой, свѣжей луговой земли, прибавляютъ къ ней на половину или изъ прудовъ, сколько же спараго навоза отъ рогатого скота и песку, перемѣшиваютъ все надлежащимъ образомъ и просѣваютъ сквозь крупное рѣшето. Эту смѣсь насыпаютъ въ ящикъ, придавливаютъ и выравниваютъ ее; потомъ кладутъ въ нее сѣмена шафрана и покрываютъ ихъ на полвершка стою же землею. Надобно выставять ящикъ на солнце только въ полдень, а вечеромъ, коль скоро земля становится суха, поливать. Чтобы сильный дождь не могъ повредить растеній, ящикъ долженъ имѣть крышу. На зиму онъ становится въ такое мѣсто, которое наиболее подвержено сіянію солнца, а весною переносятъ его на старое мѣсто и обходятся по прежнему. Коль скоро первые листья молодыхъ растеній завянутъ, то подсыпаютъ опять слегка свѣжей просѣянной земли на восьмую долю вершка. На слѣдующее лѣто, коль скоро листья опять завянутъ, высыпаютъ въ рѣшето всю находящуюся въ ящикъ землю съ молодыми луковицами, и просѣваютъ ее, чтобы ни одна изъ нихъ не пропала. Послѣ чего дѣлаютъ грядку, какъ выше сказано было, сажаютъ луковицы въ разстояніи двухъ вершковъ одну отъ другой, и потомъ засыпаютъ землею, пересѣянною изъ ящика. Осенью, когда опадутъ листья, можно размножать растенія молодыми луковицами, отнимая ихъ отъ старой, около которой онъ образовались.

Черезъ три или четыре недѣли изъ каждой луковицы выходятъ до двадцати ростковъ и болѣе,

которыя по испеченіи нѣкотораго времени вынуты отъ недостатка пищи; посему то сборъ шафрана въ первомъ году скуденъ, но за то въ послѣдующіе годы бываетъ обильнѣе.

6214. СБОРЪ ШАФРАНА, ИЛИ ШАФРАННЫХЪ ЦВѢТОВЪ. Шафранъ зацвѣтаетъ иногда въ Сентябрѣ, но по большой части въ Октябрѣ. До этого времени онъ оставляется безъ всякой обработки. Когда же появится его цвѣтъ, то не давъ ему еще развиться, его немедленно обрываютъ, производя это рано по утру, когда онъ бываетъ еще закрытъ. А какъ цвѣтки появляются не вдругъ, а поспешенно съ каждымъ утромъ, то сборъ ихъ можетъ продолжаться иногда отъ трехъ до четырехъ недѣль, иногда же нѣсколько дней, смотря по теплотѣ или сырости погоды. Снятые цвѣтки потчасъ же раскладываютъ въ прохладной комнатѣ на длинныхъ доскахъ или разоспленномъ полошнѣ. Не должно однако оставлять ихъ въ такомъ состояніи долгое время, а если можно, то еще въ тотъ же день оборвать рыльца ихъ пестиковъ, отбрасывая всѣ прочія части цвѣтка. Иногда берутъ также часть завязи, но шафранъ отъ того нисколько не становится лучше, но еще хуже, потому, что дѣлаютъ это для увеличенія вѣса и мѣры шафрана.

6215. СУШКА ШАФРАНА. Собравши шафранъ, немедленно должно приступить къ сушкѣ его, которая есть важнѣйшее производство при приготовленіи шафрана, и требуетъ чрезвычайной осторожности. Буде шафрана не много, то сушатъ его слѣдующимъ образомъ: около слабого огня дѣлаютъ изъ хорошихъ кирпичей треугольникъ, вышиною отъ шести до семи вершковъ, ставятъ на него волосяное рѣшето, въ которое насыпаютъ рылецъ сколько, чтобы только тѣсно та не мѣшала имъ сохнуть. Должно разводить слабое пламя, или наблюдать чтобы уголья были въ сильномъ жару, и переворачивать шафранъ гусинымъ перомъ, пока онъ совершенно высохнетъ, такъ, что можно будешь распирать его руками.

Чѣмъ медленнѣе это производится, тѣмъ шафранъ бываетъ лучшаго цвѣта.

6216. Когда шафрана очень много. то въ такомъ случаѣ нужна особая печь. Эту печь обтягивающъ волосною матеріею, и потомъ накладываютъ на нее бѣлую бумагу; на нее кладется шафранъ толщиною на два или на три пальца, и накрывается опять бумагою, а наконецъ большимъ покрываломъ. Разводя въ печи огонь и чрезъ нѣсколько времени кладутъ на покрывало доску съ большою гирею; въ то же время увеличивающъ значительно огонь; спустя часъ времени, снимаютъ гирю, доску, покрывало и бумагу, и отдѣляютъ шафранъ, если онъ гдѣ либо прилипъ; потомъ всовываютъ доску между волоснымъ рѣшетомъ и нижнею бумагою, переворачивающъ шафранъ, покрываютъ его по прежнему, и поддерживающъ не слишкомъ слабый огонь. Чрезъ часъ отдѣляютъ шафранъ отъ бумаги, снова переворачивающъ и покрываютъ его, поддерживая весьма слабый огонь. Чрезъ 24 часа сушка окончивается.

6217. **ПРИЗНАКИ ШАФРАНА ОТЛИЧНАГО КАЧЕСТВА** супъ: свѣтлоокрасный цвѣтъ, широкія, длинныя, крѣпкія, грубыя цвѣточныя рыльца и весьма сильный пряный запахъ. Для сохраненія этого послѣдняго, кладутъ шафранъ въ ящики закрываемые плотно; при чѣмъ не должно однако крѣпко прижимать его, пошому, что онъ легко крошится. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ, выступаютъ заключающіяся въ немъ масляныя части и онъ становится гибкимъ: тогда можно укладывать его такъ крѣпко, какъ угодно, въ каменные сосуды или свинные пузыри, которые должно беречь въ сухомъ мѣстѣ.

6218. Въ *Іюль мѣсяцъ* вновь землю разрыхляютъ и очищаютъ отъ сорныхъ травъ, камней и т. п., наблюдая однако при этомъ большую осторожность, чтобы не повредить оставшихся въ землѣ луковичъ. Въ *Августѣ* повторяющъ эту же работу.

По истеченіи двухъ, трехъ, но не болѣе четырехъ лѣтъ, выкапываютъ шафранныя луковицы въ

Юнкѣ до скошенія сѣвы, и тогда около каждой изъ нихъ находящѣ по нѣскольку молодыхъ луковѣ. До слѣдующей разсѣды сушатъ ихъ вмѣстѣ, гдѣ есть свободное печеніе воздуха, не подвергая однако дѣйствию солнца и сберегая ихъ отъ вредныхъ насѣкомыхъ, которыхъ нападенію шафранѣ очень подверженѣ.

Поле, засѣянное шафраномѣ, должно бытъ окружено изгородю, потому что рогащій скотѣ, овцы и козы весьма любятъ его листьѣ, а свиньи опривыкутъ и поѣдають его луковицы. Для защищенія отъ зайцевѣ, которые такъ же охотно ѣдають его листьѣ, ставятъ у поля на ночь спорожа сѣ ружьемѣ. Мыши изгрызають луковицы и дѣлають гнѣздо изъ оставшихся кожицѣ. Крошѣ не ѣдають луковицѣ, но поршяють ихъ, дѣлая свои норы, и перегрызая все, что мѣшаетъ имѣ.

6219. ПРИЗНАКИ НАСТОЯЩАГО ШАФРАНА И СРЕДСТВО УЗНАВАТЬ ПОДДѢЛКУ ЕГО. Настоящій хорошій шафранѣ на ощупь жиренѣ, гибокѣ и не легко превращается въ порошокѣ, цвѣтъ имѣетъ почти пурпуровой, и запахѣ сильный проникающій; воду красить золотожелтымѣ цвѣтомѣ; если растирать его между пальцевѣ, то они сдѣлаются отъ него красными.

6220. Шафранѣ часто поддѣлываютъ прованскимѣ масломѣ, отъ котораго онѣ становится тяжелѣ, и измѣняется въ своемѣ запахѣ; такой шафранѣ сполить только положишь на часѣ между двухъ листовѣ почтовой бѣлой бумаги, то масляныя пятна пошчасѣ окажутся. Иногда поддѣлываютъ его цвѣтами желтѣяницы или сафлора, (*Carthamus tinctorius*, *Linn.*). Эти цвѣты толкутъ въ крупноѣ порошокѣ и подмѣшиваютъ къ настоящему шафрану; или порошокѣ настоящаго шафрана смѣшиваютъ сѣ цвѣтами желтѣяницы; иногда же поддѣлываютъ его и плодотворною пылью изъ цвѣтовѣ маргаритокѣ, (*Bellis perennis*, *Linn.*); такъ же цвѣтами гранашными и ногошкковыми. Эта поддѣлка однакожѣ легко узнается, потому, что

желтяница и другіе цвѣты запахъ имѣютъ совсѣмъ другой и пошому ослабляютъ запахъ настоящаго шафрана; сверхъ того, отъ желтяницы вода получается цвѣтъ чрезвычайно слабой, въ сравненіи съ цвѣтомъ получаемымъ отъ шафрана.

Если разжевать настоящий шафранъ, то слюна отъ него потчасъ дѣлается очень желтою, чего не бываетъ, если шафранъ поддѣланъ. Поддѣлка сафлоромъ, гранатными и маргаритковыми цвѣтами узнается и пошому, что эти разрѣзанные лепесточки вездѣ имѣютъ одинакой желтоватой или красноватой цвѣтъ, между тѣмъ какъ у шафрана одинъ кончикъ свѣтло-желтоватъ, а другой темно-красенъ, шупъ и оканчивается тройнымъ разрѣзомъ, что можно увидѣть очень хорошо, размочивши шафранъ въ водѣ.

6221. УПОТРЕБЛЕНІЕ ШАФРАНА довольно много-различно: а) для добыванія изъ него желтой краски §§ 1934 и 1935; для подкрашиванія ликеровъ и другихъ жидкостей; б) для примѣшиванія къ различнымъ печеньямъ, которымъ онъ придаетъ и цвѣтъ и особенный вкусъ; в) для разбиванія наружныхъ опухолей на шлѣ, когда его прикладываютъ какъ припарку; дають также его и внутрь, но въ этомъ случаѣ надобенъ совѣтъ врача. Гдѣ его растенъ много, намъ права его идетъ въ кормъ скоту, для котораго она здорова. Какъ этотъ шафранъ, такъ и другія его породы разводятъ въ садахъ для красоты ихъ цвѣтовъ.

6222. ШАФРАНЪ ВЕСЕННІЙ (*Crocus vernus*, *Linn.* Дв. 22) растетъ по Кавказскимъ и Таврическимъ горамъ; но почти какъ дикой растетъ кой-гдѣ, и въ Московскихъ садахъ на воздухѣ, и рано весною, какъ только сойдетъ снѣгъ съ земли, лиловые и красноватые цвѣты его украшаютъ уже землю.

ШЕКОЛАДЪ; см. ШОКОЛАДЪ.

ШЕЛКОВИЦА.

6223. РАЗВЕДЕНІЕ ШЕЛКОВИЦЫ, ШЕЛКОВИЧНАГО, ТУТОВАГО ДЕРЕВА (*Morus*, *Linn.*). Этого дерева естъ

нѣсколько породѣ; и множество вырождковѣ. Пользѣ всѣхѣ считаются двѣ породы: *шелковица бѣлая*. (*Morus alba*, *Linn.*) и *шелковица черная*. (*Morus nigra*, *Linn.*). Обѣ эти породы привезены въ Европу изъ теплыхъ странъ Азіи, гдѣ онѣ растутъ дикими. Въ Европѣ разводятъ ихъ преимущественно въ теплыхъ странахъ, но и въ умѣренныхъ они могутъ ростъ хорошо, какъ то доказано не оспоримо выводомъ ихъ изъ сѣмянъ въ Москвѣ, и разсадкою по разнымъ мѣстамъ присланныхъ изъ Кавказской области молодыхъ деревцовъ, гдѣ они не вымерзли даже въ жестокую зиму 1835-го года.

6224. Вообще можно шелковичныя деревья *разводить сѣмянами и отводками*. Ягоды собираютъ совершенно зрѣлыя, которыя и сушатъ въ мѣстахъ, гдѣ бы не было сырости; высушенные берегаютъ въ бумажныхъ мѣшечкахъ, или въ коробочкахъ, куда бы не могли забраться насекомыя. Сѣять ихъ можно и осенью и весною. Передъ посѣвомъ, размачиваютъ ихъ въ водѣ, перешираютъ въ рукахъ, и перемываютъ нѣсколько разъ въ водѣ, чтобы ошдѣлить ягодную мякоть отъ сѣмянъ. Земля для посѣву ихъ должна быть заблаговременно хорошо обрабошана, и мѣсто избрано не сырое.

Сѣмяна лучше всего садить рядами по шнуру, чтобы послѣ можно было удобнѣ пропалывать ихъ. Въ сухое время надобно поливать ихъ.

Когда они выросшутъ толщиною въ гусиное перо, то по очищеніи ихъ мало по малу отъ всѣхъ кривыхъ вѣтвей, а особливо снизу, ихъ иногда прививаютъ; такъ поступаютъ въ разныхъ мѣстахъ Франціи. Привитыя и не привитыя деревца пересаживаются на тѣ мѣста, гдѣ они должны оставаться на всегда. Пересаживаютъ ихъ, когда имъ исполнится 3—5 лѣтъ.

Шелковица бѣлая, растетъ лучше на землѣ песчаной и легкой; но для *шелковицы черной* лучше земля иловая и глинистая съ черноземомъ.

6225. **польза шелковицы.** Всѣ части этого дерева доставляютъ какую нибудь пользу: ягоды его, поспѣвающія обыкновенно въ Августѣ мѣсяцѣ собираютъ рано утромъ и употребляютъ ихъ въ пищу; онѣ здоровы, возбуждаютъ аппетитъ и прохлаждаютъ; ихъ можно сберегать нѣсколько времени свѣжими, держа ихъ въ прохладномъ мѣстѣ, разложивши на листьяхъ. Изъ нихъ дѣлаютъ вино, варенье, и очень хорошій сиропъ.

6226. Шелковичное дерево желтаго цвѣта и довольно твердо, плотно, но при томъ и гибко; спарываясь спановишся черноватымъ и въ водѣ столь же мало поршишся, какъ и дубовое: какъ оно по своей твердоси и плотности принимаетъ хорошую полировку, то и охотно употребляется на разныя столярныя подѣлки, а также и для гравировки.

Кора ея вымоченная надлежащимъ образомъ, служитъ на тѣже потребности, на какія употребляется кора липы, или лыка.

Листья кладутъ иногда въ постели для прогнанія клоповъ; но главная ихъ польза состоитъ въ кормленіи шелковичныхъ червей.

6227. Шелковичные сады, опредѣленные для шелководства, надобно содержать всегда въ порядкѣ и за шелковицами имѣть старательный надзоръ съ самаго ихъ перваго рѣсша.

6228. **шелковичной сиропъ.** Изъ шелковичныхъ зрѣлыхъ свѣжихъ ягодъ выдавливаютъ сокъ, котораго надобно претъ шпифа, буде нужно сдѣлать бушылку сиропа. Раздавленные ягоды спавяшъ въ пазикъ на огонь съ самымъ малымъ количествомъ воды, и даютъ имъ вскипѣть бѣлымъ ключемъ разовъ семь или восемь, потомъ выкладываютъ все на сито, чтобы сокъ могъ весь, и при томъ чистый, стечь въ подставленную чашу.

Между тѣмъ развариваютъ два фунта сахара до сипени ломкаго (§ 273) и смѣшиваютъ его съ процѣженнымъ сокомъ, ставяшъ все на огонь и

держатъ нѣсколько времени, мѣшая ложкою безпрерывно, чтобы сокъ и сахаръ соединились, но не дающъ кипѣть. Снявши сиропъ съ огня, выкладываютъ его въ чашу и ставятъ въ печь для на шри, чешыре, при чѣмъ надобно его по временамъ помѣшивать ложкою.

Этотъ сиропъ очень хорошо употребляютъ въ болѣзняхъ горла и груди. Если сиропъ сдѣлать изъ ягодъ не совсемъ дозрѣлыхъ, то онъ оказываетъ примѣшную пользу въ покосахъ.

ШЕЛКОВИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ; см. § 303.

ШЕЛКОВИЧНОЕ ВИНО; см. § 476.

ШЕЛКОВОДСТВО.

6229. **шелкъ** есть произведеніе некрасиваго червячка, или лучше сказать гусеницы шелковой бабочки; но служить матеріаломъ для украшенія людей прелестными и роскошными тканями, составляющими основаніе разнообразной торговой промышленности, источникъ государственнаго благосостоянія южныхъ странъ Европы.

6230. **шелковая бабочка** (*Phalaena bombyx*, Linn. *Bombyx mori*, *Fabricii*; **шелковикъ**, новѣйшихъ испытателей природы), живетъ въ теплыхъ мѣстахъ, и произведеніе ея гусеницы спало быть извѣстнымъ въ глубокой древности народамъ Азіатскимъ. Китайской Императрицѣ Си-Лангъ-Чи, которая жила за 2600 лѣтъ до Р. Х. приписываютъ открытіе пользоваться эшимъ произведеніемъ. Воспитываніе шелковыхъ червей сдѣлалось упражненіемъ женскаго пола при дворѣ, а въ послѣдствіи времени и обработываніе шелка сырца; наконецъ мало по малу начало усовершенствоваться все производство шелковыхъ тканей, которыми торговля потомъ распространилась по всѣмъ образованнѣйшимъ народамъ тѣхъ временъ.

За нѣсколько столѣтій до Р. Х. шелковыя матеріи извѣстны уже были Грекамъ, а около вре-

менѣ самаго Р. Х. и Римлянамъ, и припомъ были еще чрезвычайно дороги, такъ что покупались на вѣсѣ злата.

Въ восточной Римской Имперіи этъ дорогія ткани часъ отъ часу дѣлались извѣстнѣе, но выводитъ шелковыхъ гусеницъ и приготавливать шелкъ, еще не знали до временъ Императора Іустиніана перваго, въ царствование котораго два монаха возвращаясь изъ Индіи или Кина, принесли въ Константинополь сперва сѣмяна шелковицы, а потомъ въ намывешихъ просяхъ и яйца шелковыхъ бабочекъ, и здѣсь-то началось шелководство у Европейцевъ, откуда распространилось по всѣмъ странамъ Италіи и ближайшихъ къ ней мѣстъ. Въ Испанію введено шелководство Маврами, а при Людовикѣ XI и въ Францію въ XV столѣтіи.

6231. Какъ однѣ только южныя страны способны для разведенія въ домашнемъ количествѣ шелковичныхъ червей, то въ сѣверныхъ мѣстахъ Европы шелководство хотя съ 16-го столѣтія сдѣлалось извѣстнымъ, но въ количествѣ произведеній ни какъ не можетъ равняться съ произведеніями южныхъ странъ Европы.

6232. Въ Россійскомъ Государствѣ со времени присоединенія къ нему областей, принадлежавшихъ Персіи и областей Закавказскихъ, гдѣ давно уже занимались шелководствомъ, оно начало болѣе входить въ кругъ хозяйственныхъ занятій и распространяться гораздо успѣшнѣе. Кромѣ Закавказскихъ мѣстъ, занимаются шелководствомъ въ Губерніяхъ: Аспраханской, Таврической, Херсонской, Екатеринославской, Подольской, Кіевской и Харьковской. Даже и въ не теплыхъ мѣстахъ, какова Москва, гдѣ шелковичныя деревья стараніемъ Императорскаго Московскаго Общества сельского хозяйства разсажены въ разныхъ мѣстахъ, можно выкармливать шелковичныхъ червей, какъ-то и дѣйствительно выкармливаютъ.

6233. **ШЕЛКОВИЧНИКЪ, или ШЕЛКОВАЯ БАБОЧКА** (*Bombyx mori, Fabr.*) не выходитъ изъ яйца, какъ

и другія насѣкомыя, такою, какова она есть, но подвергается премѣ превращеній.

Оплодотворенная самка шелкоичника кладетъ лѣшомъ яйца для размноженія своего рода. Эти яйца обыкновенно бываютъ величиною не больше маковаго зерна. Изъ нихъ по выходятъ на слѣдующую весну черви, или желтоватыя гусеницы, состоящія изъ двенадцати колецъ и имѣющія по шестнадцати ножекъ не одинакаго устройства. Голова у нихъ чешуйчатая, съ двумя зазубренными челюстями, подъ которыми находится особой органъ, опредѣленный собственно для выпуска шёлка.

Гусеницы, перемѣнивши нѣсколько разъ кожу, наконецъ дѣлаютъ себѣ изъ шёлку гнѣздо (коконъ) и превращаются въ неподвижную куколку *, изъ которой по прошествіи пятнадцати—двадцати дней выходятъ уже совершеннымъ насѣкомымъ: бабочкою, съ крыльями, усиками и ножками.

6234. для особыхъ заведеній, гдѣ выводятъ и выкармливаютъ много шелкоичныхъ червей, а слѣдственно получается и много шёлка, кромѣ приличнаго для этого зданія съ печью или каминами, защищеннаго отъ холода, сѣверныхъ вѣтровъ и отъ жаровъ полуденныхъ, пребудутся еще различные снаряды, какъ-то: коробочки, корзинки, лопки, ящики, термометры и проч. необходимые какъ для кормленія червей, переноски ихъ изъ одного мѣста въ другое, такъ и для выходящихъ изъ нихъ шелкоичниковъ или бабочекъ; для сбереженія какъ ихъ на нѣкоторое время, такъ и положенныхъ ими яицъ; для разматыванія шёлка и пр. Нѣкоторыя изъ этихъ вещей изображены въ собраніи рисунковъ къ Лексикону надлежащихъ.

6235. Вообще въ этихъ заведеніяхъ пребудетъ большая чистота; умѣнье сохранять извѣстную

* Бабочка, гусеница и куколка изображены въ собраніи рисунковъ къ Словарю надлежащихъ.

шеплошу въ извѣстныхъ возрастахъ червей, для чего надобно имѣть нѣсколько термометровъ, умѣнье перемѣнять воздухъ въ извѣстные времена, открываніемъ ошдушинъ, впускашь свѣтъ, и при томъ въ извѣстной степени.

6236. КОРМЛЕНИЕ ШЕЛКОВЫХЪ ЧЕРВЕЙ ПО СПОСОБУ Г. РЕВРОВА. Кормящъ ихъ обыкновенно листьями шуповаго или шелковичнаго дерева *. Для молодыхъ, только что вышедшихъ изъ яицъ червей, что бываетъ въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ, нужны листья лучшіе и по нѣжнѣе, почему и берутъ ихъ съ подчищенныхъ побѣговъ и молодыхъ деревьевъ и продолжаютъ это до перваго ихъ сна **. Но когда

* Это ихъ естественная пища. Если по неосторожности рано выведущъ червей, когда еще на шелковицѣ нѣтъ листьевъ, то въ такомъ случаѣ въ нѣкошорыхъ мѣстахъ Европы кормящъ ихъ *латукомъ* (*Lactuca sativa*, Linn.) листьями *паклена* (*Acertataricum*, Linn.), *постѣнки* (*Parietaria officinalis*, Linn.), *рыжика* (*Myagrum sativum*, Linn. или *Comlina sativa* Cr.); но это только въ крайнѣйшій нуждѣ и то самыхъ молодыхъ червей. Пробовали кормить ихъ латуномъ и до самаго превращенія въ куколки, но выгоды не найдено; листьями *скорцонеры* (*Scorzonera hispanica*, Linn.). Г. Рѣшетниковъ въ Москвѣ, кормилъ шелковичныхъ червей листьями сладкихъ кореньевъ или скорцонеры, и коконы сдѣланные этими червями вышли очень бѣлы, имѣютъ тонкое и блестящее волокно, весьма уважаемое для выдѣлки газетъ, шканей и проч., и какъ они суть произведение червей, кормленныхъ не свойственною ихъ природѣ пищею, то дѣйствительно превосходны, и этошъ кормъ заслуживаетъ особенное вниманіе шелководцевъ; впрочемъ волокна этихъ коконовъ оказались на опытѣ не такъ жилисты, или не столь крѣпки и изобильны, какъ на коконахъ червей, кормленныхъ хорошею шелковицею.

** Эти черви или гусеницы имѣютъ пять, такъ называемыхъ *возрастовъ*, или продолженіи времени: ошъ одного линянья или перемѣны своей кожи до другаго. Вышедши изъ личекъ, они тотчасъ начинаютъ ѣсть свой кормъ, и наѣвшись засыпаютъ (это 1-й сонъ); въ это время они и растутъ; проснувшись, опять начинаютъ ѣсть и опять засыпаютъ (это 2-й сонъ); проснувшись опять ѣдятъ и опять засыпаютъ и растутъ (это 3-й сонъ); послѣ чего еще повтораются эти же дѣйствія два раза (4-й и 5-й сонъ). Въ послѣднемъ возрастѣ червь достигши полной своей зрѣлости, начинаешь приготавливать себѣ гнѣздо для своего превращенія въ куколку.

черви выростуѣ и попребуюѣ много корма (послѣ 4 сна), то срѣзываютѣ для нихѣ и оспальныя сучья съ старыхѣ деревьевѣ, оставляя одинѣ только стволѣ (пень), величиною въ 2 или 3 аршина, рѣдко выше. На стволахѣ молодыхѣ деревьевѣ оставляютѣ лучшихѣ сучка 3 или болѣе, чтобы придать имѣ силы. Какѣ у молодыхѣ, такѣ и у старыхѣ деревьевѣ сучья подрѣзываютѣ близѣ самаго ствола обыкновеннымѣ ножомѣ; потомѣ еще разѣ тщательнѣ очищаютѣ ихѣ, такѣ чтобы, охватя рукою стволѣ, можно было не зацѣпиться за сучокѣ.

Кормленіе производятѣ сообразно ихѣ возрасту, а именно: молодыхѣ, до 3 сна, кормятѣ, какѣ сказано, молодыми листьями, подрѣзываемыми снизу дерева, мягкими, нѣжными и пишательнѣйшими; а старыхѣ отѣ 3 сна до свитія коконовѣ, старыми и которые сдѣлались уже гораздо тверже и грубѣе. Мокрыя листья отѣ дождя надобно прежде высушить, и потомѣ давать; листья покрытые медовою росою во все негодятся *.

6237. *Раздага корма червямѣ производися въ сушки: въ первомѣ возрастѣ, ш. е. по выходѣ изѣ сѣмянѣ или яицѣ, до перваго линяннѣ или спущенія кожи, по одному разу; во второмѣ, послѣ перваго линяннѣ (1 сна), по два раза: утромѣ и вечеромѣ; въ третьемѣ возрастѣ (послѣ 2 сна) 2 и 3 раза; въ четвертомѣ (послѣ 2 сна) по три, а въ пятомѣ (послѣ 4 сна) 4 и 5 разѣ. Впрочемѣ не всегда кладутѣ кормѣ въ назначенное время опредѣленнымѣ количествомѣ и одинаковое число разовѣ; но соображаясь съ позывомѣ червей на пищу, а именно:*

1-е. Какѣ скоро черви сѣдятѣ весь положенный листѣ и начинаютѣ ползатѣ, покачивая головкою,

* Опыты показали, что черви, которыхѣ кормили дикою шелковицею, непривिशюю, давали шелка болѣе; а тѣ, которыхѣ кормили шелковицею садовою, привिशюю дають шелкѣ тонѣе, и при томѣ черви бываютѣ менѣе подвержены желухѣ. Листья бѣлой шелковицы нѣжнѣе нежели черной.

какъ бы ища себѣ пищи, тогда только раскладываютъ имъ листья вновь.

2-е. Дни за два до того времени, когда черви (линяють), ѣдятъ они очень мало и листьевъ остается почти цѣлымъ; въ такомъ случаѣ не кладутъ имъ новаго корма, дожидаясь, пока прежній будетъ почти весь съѣденъ.

3-е. Въ ненастную и холодную погоду черви ѣдятъ также мало, и поному въ это время раскладывается кормъ рѣдко.

4-е. На ночь имъ кладется корма болѣе обыкновеннаго.

5-е. Послѣ 4 сна, въ пятомъ возрастѣ, они ѣдятъ весьма много, такъ что опредѣленное число людей не успѣваетъ приготавливать и раскладывать имъ кормъ; въ такомъ случаѣ раскладка производится столько разъ, сколько можно успѣть, и при томъ въ каждый разъ кладутъ болѣе обыкновеннаго

Листья въ первые дни по выходѣ изъ яицъ червямъ даваемые должны быть мѣлко изрѣзаны, а потомъ крупнѣе; такъ поступаютъ въ Италіи и Франціи.

6238. СРѢЗАННЫЯ СЪ ТУТОВЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ ВѢТВИ РАСКЛАДЫВАЮТЪ по рѣшеткамъ, на которыхъ находятся черви, слѣдующимъ образомъ: одинъ рядъ кладутъ поперегъ рѣшетки, другой вдоль и т. д., отъ чего изъ этихъ вѣтокъ образуются квадраты или продолговатыя клѣточки, и это необходимо какъ для удобной вылазки червей изъ-подъ подстилки (скопившагося спараго корма), такъ и для свободного проходу воздуха, который разрѣшаетъ вредныя испаренія, выходящія изъ подстилки, и изъ нечистотъ, червями извергаемыхъ. — Этимъ способъ раскладки корма не даетъ ему скоро гнить.

При всемъ томъ обвѣденные листья непременно надобно очищать, спустя дня 3, или же, по недостатку людей, не далѣе какъ черезъ 5 дней; въ противномъ случаѣ они начнутъ сильно гнить и отъ нихъ пойдутъ такія вредныя испаренія, отъ

которыхъ черви подвергаются болѣзни, и количество шелка значительно уменьшается.

6239. ОЧИЩЕНИЕ ПОДСТИЛКИ производится слѣдующимъ образомъ: когда всѣ почти черви всползутъ на вновь разложенный кормъ, тогда вѣтви этѣ осторожно складываютъ на особую рѣшетку, снимая ихъ по одначкѣ; а какъ и за шѣмъ еще по окончаніи перекладки, много остается червей на подстилкѣ, то снявши ее со всѣмъ, выбираютъ изъ нее здоровыхъ червей; послѣ чего подстилку эту выносятъ вонъ въ кучи, гдѣ она сгнивши, обращается въ навозъ *.

6240. РАЗМѢЩЕНІЕ ЧЕРВЕЙ. Черви, принимая пищу, естественнo растутъ и, по времени, занимаютъ часъ отъ часу большее пространство до того, что рѣшетки, на которыхъ они сперва помѣщены были, дѣлаются уже тѣсными, и черви принуждены бываютъ ползать одни по другимъ, въ такомъ случаѣ непременно надобно перенести ихъ на другое мѣсто, что дѣлаютъ такъ: разложивъ кормъ на новыя рѣшетки, смотрятъ, какую часть червей нужно опдѣлить, и тогда разложенныя вѣтви съ всползшими на нихъ червями осторожно снимаютъ и кладутъ на изготовленные рѣшетки, сперва на одну, потомъ на другую и ш. д. Червямъ, оставшимся на прежнемъ мѣстѣ, раскладываютъ новой кормъ, и такимъ образомъ снимаютъ съ каждой рѣшетки по нѣскольку червей, гдѣ ихъ очень много.

Присмотрѣ за размѣщеніемъ червей, вскорѣ послѣ 4-го сна, долженъ быть строже: такъ какъ черви, которые всползаютъ первые на положенный кормъ, здоровѣе другихъ, и ранѣе начинаютъ вить коконы, тогда какъ послѣдніе, не всползающіе вдругъ, слабѣе и коконы вьютъ позже шрема или чешыря

* Въ выбрасываемой подстилкѣ остаются съ вѣтвями и труповыя слѣды ягоды, которыхъ черви не ѣдятъ; если онѣ попадутъ на сырыя мѣсца, или вмокнутъ отъ дождя, или нарочно ихъ поливать, то изъ нихъ множество выйдетъ маленькихъ шелковицъ, которыхъ можно разсаживать, куда слѣдуетъ.

днями, а иногда и цѣлою недѣлею; а потому первымъ, опдѣливъ ихъ на особыя рѣшетки, ставящѣ вѣники раньше; другимъ — соображаясь съ зрѣлостію, позже. Если, не сдѣлавши упомянутого размѣщенія, поставитъ вѣники, то слабыхъ червей непременно придется кормить недѣли $1\frac{1}{2}$, не очищая изъ-подъ нихъ подстилки, которой, когда поставлены вѣники, снять уже не можно.

6241. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВѢНИКОВЪ. Если вѣники не пригопвлены съ осени, то должно заготовлять ихъ въ то время, когда черви спускаютъ кожу въ 3-й разъ; для этого набираютъ растенія и высушиваютъ ихъ въ тѣни. По мѣстнымъ обстоятельствамъ употребляются къ этому слѣдующія растенія:

Изъ травянистыхъ растеній, которыя имѣютъ уже поспѣвшій въ это время листъ: пырей, (*Triticum repens*, Linn.); марь вѣничная (*Chenopodium scoraria*, Linn.); степная чернобыль (*Artemisia campestris*, Linn.). Преимущественнѣе же другихъ способна къ этому употребленію права, называемая полевая или дикая сурѣпица. Она родится большею частію на земляхъ давно-пахатныхъ.

Изъ кустарниковъ: лучше другихъ, обыкновенный верескъ, (*Erica vulgaris*, Linn.), Татарская жимолость (*Lonicera xilosteum* Linn.) и другіе.

Изъ деревьевъ: сучья всѣхъ неколючихъ растеній, имѣющихъ большіе толстые листья съ мѣлкими и искривленными вѣтвями, какъ-то: дубовые, серебристой тополи, и т. п. Если они сыры, то ихъ сушатъ въ тѣни, чтобъ листъ только свернулся, а не высохъ и не сдѣлался бы очень жесткимъ.

6242. КОГДА И КАКЪ СТАВИТЬ ВѢНИКИ? Спустя дней 5 или болѣе, послѣ 4-го сна, необходимо обращать особое вниманіе на червей, замѣчая признаки ихъ зрѣлости *; также строго смотрѣть за

* Признаки зрѣлости червей состоятъ въ томъ, что 1) Большая часть изъ нихъ, всназывая на листъ, не ѣдая его; ползаютъ скорѣе обыкновеннаго и поднимаютъ вверхъ головки, покачивая ими въ обѣ стороны.

шѣмѣ, не вѣстѣ ли червь кокона въ подспилкѣ, и если это гдѣ нибудь окажется, то потчасѣ же должно ставишь вѣнники; въ пропивномѣ случаѣ много червей совыютѣ коконы въ спаромѣ кормѣ, откуда ихѣ очищаютѣ спрудно; припомѣ же они бываютьѣ запятнаны и замараны; другіе же черви, не найдя приличнаго мѣста для свѣтія кокона, сползаютьѣ съ рѣшетки и повреждаются, не свивѣ кокона.

Разставляютьѣ вѣнники слѣдующимѣ образомѣ: раздвигаютѣ легонько подспилку до дна рѣшетки, такѣ, чтобы въ этомѣ промежуткѣ можно было посавишь комель или черенокѣ вѣника; потомѣ ставятѣ вѣнники поперечными рядами одинѣ отѣ другаго на двѣ или на три четверти (смотря по числу червей, находящихся на рѣшеткѣ). При этомѣ верхніе концы вѣниковѣ, поставленныхѣ вертикально, згибаются по свойственной имѣ упругости сами собою, такѣ что два поперечные ряда вѣниковѣ, у которыхѣ верхніе концы взаимно обращаются одинѣ къ другому, образуютѣ форму коробчатаго свода.

6243. ПРИСМОТРѢ ЗА ЧЕРВЯМИ ВЪ ТО ВРЕМЯ, КОГДА ОНИ ВЪЮТЪ КОКОНЫ. Черви, по различію свойства ихѣ—равно какѣ и по другимѣ обстоятельствомѣ, какѣ то: по времени ихѣ вывода, удобства помѣщеній и проч., — не всѣ въ одно время идутѣ на вѣнники, но иные раньше, другіе позже двумя, или даже 7-ю и болѣе днями; а потому послѣднихѣ, хотя вѣнники уже и поставлены, однако все еще кормятѣ такимѣ же образомѣ, какѣ сказано, до тѣхѣ порѣ, пока и они также пойдутѣ на вѣнники и начнутѣ вить коконы.

2) Цвѣтъ кожи на червяхѣ бываетѣ бѣлѣ, шея морщиновата и изѣ рта примѣтна тянущаяся ниточка.

3) Тѣло ихѣ дѣлается прозрачно-желтоватаго цвѣта, подобнаго тому, какой имѣетѣ зрѣлая желтая слива; чтобы узнать это, стоишь только взять червя на руку и посмотрѣть противѣ свѣта.

4) На ощупь бываютьѣ они мягче обыкновеннаго.

Нѣкоторые черви, будучи головы спускашъ шелкѣ для образованія коконовѣ, но не найдя себѣ приличнаго мѣста, или желая по инстинкту производить это въ мѣстахъ менѣ видныхъ, сползаютъ на полъ и, не имѣя на чемъ основать гнѣздо, размешиваютъ изъ себя шелковичную шкань, теряютъ силы, корчатся и умираютъ.

Чтобы предупредить это, кладутъ вѣники и подъ нижнія рѣшетки, или, въ противномъ случаѣ, при каждой раздачѣ корма прилѣжно смотрятъ подъ рѣшетками, и собирая сползшихъ на полъ червей, кладутъ ихъ къ вѣникамъ.

6244. сборъ коконовъ. Спусти 5 или 8 дней послѣ того, какъ всѣ черви свили коконы, снимаютъ осторожно вѣники, также и рѣшетки, которыя въ это время очищаются и выносятся вонъ. Съ снятыхъ вѣниковъ приставленные къ заведенію люди, осторожно ощипываютъ коконы и кладутъ на особыя рѣшетки. Коконовъ не кладутъ однихъ на другихъ толще $1\frac{1}{2}$ вершка, для того, чтобы нижніе коконы не измялись. Впрочемъ наблюдаютъ и ту осторожность, чтобы во время ощипыванія ихъ не раздавить и не измять.

6245. чистка коконовъ. Окончивъ такимъ образомъ сборъ, начинаютъ чистить коконы: съ нихъ срываютъ рыхлую шкань или такъ называемую паушину, наматывая ее на указательный палецъ. При чемъ съ тѣхъ коконовъ, которые назначаются на племя, очищается ея болѣе; въ противномъ случаѣ, выходящія изъ нихъ и ощипываемыя въ коробки бабочки будутъ запустываться въ этихъ шелковичныхъ нитяхъ.

6246. сушка коконовъ и умерщвление находящихся въ нихъ куколокъ. Отбравши лучшіе коконы, для вывода изъ нихъ бабочекъ, всѣ прочіе сушатъ, чтобы заморить находящихся въ нихъ куколокъ. Это производятъ различнымъ образомъ. Въ Италіи и Франціи употребляли для умерщвленія куколокъ пары камфоры, шерпеншина, сѣры,

но эти средства довольно дороги, но теперь их и оставили, равно как и опусканіе ихъ въ кипятокъ, отъ чего хотя куколки и умираютъ, но послѣ онѣ портятся и портятъ шелкъ. Лучше всѣхъ этихъ средствъ, есть выставленіе коконовъ въ жары на солнце, что особливо въ мѣстахъ очень теплыхъ хорошо. Обыкновенно же вездѣ почти употребляютъ для этого жаръ печной. Для большихъ заведеніи *Домбрѣ д' Але* изобрѣлъ особой снарядъ, состоящій изъ мѣдныхъ коробокъ, вставленныхъ въ шкафъ и служащихъ подпорками для ящиковъ съ канифаснымъ дномъ. Такіе снаряды нагреваясь кипящими парами воды, доставляютъ сильный жаръ и умерщвляютъ куколокъ въ полчаса времени, не причиняя коконамъ никакого вреда.

Весьма хорошо и можетъ быть еще лучше другихъ способовъ, класть коконы въ жестяные сосуды, и опускать ихъ въ кипящую воду. 75 градус. жару достаточно для умерщвленія куколокъ.

6247. *Въ пещахъ* сушеніе производится такъ: испопивъ печь, выгребаютъ золу и пробуютъ теплоту, которая должна быть отъ 60 до 70 градус. по Реомюру. Простолюдины, за неимѣніемъ термометра, узнаютъ это посредствомъ своихъ рукъ, всовывая ихъ въ печь, и когда можно продержать ихъ съ полминуты, то заключающъ, что высота температуры достаточно. Опредѣливъ такимъ образомъ степень теплоты, вдвигаютъ потомъ въ печь лубки или рѣшетки, съ наложенными на нихъ коконами, высотой не толще одного вершка, потому, что въ противномъ случаѣ не всѣ куколки могутъ быть проникнуты достаточною теплотою. Печь, для удержанія теплоты, заслоняется.

Спустя часъ, или менѣе, вынимаютъ изъ числа находящихся въ печи коконовъ, двойникъ *, и разрѣзавъ его, смотрятъ куколку, пожимая конецъ ея палочкой; если она не шевелился, то это

* Ковонъ, имѣющій въ себѣ двѣ куколки.

знакъ, что куколки задохлись, коконы высушены, и что пора вынимать ихъ.

Вынувъ коконы изъ печи, перекладываютъ ихъ на другіе лубки, опрокидывая вдругъ, чтобы верхніе легли на низъ, а нижніе вверхъ; причемъ изъ нихъ выпаряется еще влажностъ и они кажутся мокрыми; а потому и разкладываютъ ихъ на лубкахъ или полспяхъ, на солнцѣ, и накрываютъ войлоками или верешьями, чтобы и шѣ куколки, кошорыхъ паче чаянія не проникла достаточно теплота въ печи, не ожили, а скорѣе задохлись.

6248. По окончаніи сушенія, коконы сваливаютъ въ мѣшки и убираютъ въ сухіе сараи; ихъ привѣшиваютъ къ верху для того, чтобы не закрались мыши, которыя выѣдаютъ изъ нихъ заморенныхъ куколокъ. Такъ оспаются они до размошки.

Приготовленные такимъ образомъ коконы впоследствии сортируются, и наконецъ разматываются посредствомъ мотовилъ, или нарочно для того сдѣланныхъ машинъ.

6249. **СОРТИРОВАНИЕ КОКОНОВЪ.** Буде коконы все равно одинаковы, то и шелкъ одного рода, при одинаковомъ обработываніи будетъ весь одинаковъ, что составляетъ одно изъ важнѣйшихъ достоинствъ шелка: оно даетъ существенную цѣну произведенію. Слѣдовательно сортированіе должно производить съ возможнымъ стараніемъ, потому что отъ этого зависитъ успѣшный сбытъ шелка и возвышеніе цѣнности, особливо когда и на дальнѣйшія производсва будетъ обращено надлежащее вниманіе; въ противномъ случаѣ послѣднія будутъ ничтожны.

6250. Сортированіе коконовъ, раздѣляется на 5 дѣйствій:

Во 1-хъ, отдѣляются коконы желшыя отъ бѣлыхъ; потому что шелкъ первыхъ грубѣе, и не можетъ быть доведенъ искусствомъ до такой бѣлизны, какая свойственна природно-бѣлымъ кокономъ; поэтому то шелкъ, получаемый отъ желшыхъ коконовъ, цѣною ниже бѣлаго, потому что

естественный цвѣтъ его и послѣ того, какъ вываркою превращенъ будетъ въ бѣлый, и даже въ самыхъ шкняхъ, опять показывается.

Во 2-хъ, отдѣляются отъ обоихъ сортовъ двойники и такіе коконы, у которыхъ оболочка покрыта рыхлою шкнью, наподобіе ваты. Это работа червей слабыхъ, больныхъ.

Въ 3-хъ, отбираютъ слабѣйшіе коконы, т. е. тѣ, которые наощупь слишкомъ мягки, и сверхъ того другіе запятанные, дырчатые и проч. Этотъ сортъ идетъ въ бракъ.

Въ 4-хъ, оставшіеся коконы, по отдѣленіи брака, желтыхъ и двойниковъ, по видимому бываютъ однородны, но при дальнѣйшемъ вниманіи оказываются и они разнородными, а именно: одни изъ нихъ бываютъ величиною больше и на ощупь мягче; другіе—мѣльче и шверже; а потому и эти коконы раздѣляются еще на два сорта.

Наконецъ въ 5-хъ, самые лучшіе изъ бѣлѣйшихъ отбираются на племя. Для этого преимущественно выкармливаются и черви отдѣльно отъ другихъ.

6251. Слѣдственно всѣхъ сортовъ получается семь, а именно:

а) Изъ бѣлыхъ коконовъ:

- 1) Самые бѣлые, меньшіе (твердые).
- 2) Бóльшіе (слабые).
- 3) Двойники и другіе.
- 4) Бракъ вмѣстѣ съ желтыми.
- 5) Лучшіе изъ самыхъ бѣлыхъ, отбираемые на племя.

б) Изъ желтыхъ:

- 6) Ординарные (слабые и твердые вмѣстѣ).
- 7) Двойники и другіе.

Сортировка желтыхъ коконовъ производится не такъ старательно; во первыхъ по малому ихъ количеству, а во вторыхъ и по меньшей цѣнности получаемого изъ нихъ шелка.

6252. ВЫБОРЪ КОКОНОВЪ ДЛЯ ВЫВОДУ БАБОЧЕКЪ. Коконъ, назначаемые на племя, выбираются самыя лучшіе, бѣлыя, отъ тѣхъ червей, которые нарочно уже и кормятся листьями бѣлаго шупового дерева, и за которыми бываетъ особый присмотръ во время ихъ жизни.

При самомъ выборѣ наблюдается слѣдующее:

1) Берутъ пару коконовъ, изъ которыхъ одинъ долженъ быть съ острымъ концемъ и почти безъ пояса, и нѣсколько меньше другаго съ тупымъ или съ круглыми концами, и съ примѣтнымъ пояскомъ. Изъ первыхъ выходятъ самцы, изъ вторыхъ самки.

2) Въ выбираемыхъ коконахъ куколка должна быть живою. Это узнаютъ потому, что слышенъ бываетъ шумъ, когда коконъ встряхиваютъ близь уха, а въ противномъ случаѣ ничего не слышатъ.

3) Сверхъ взятыхъ попарно коконовъ оставляютъ съ тупыми концами еще нѣсколько въ запасъ на случай, если бы вышло болѣе самокъ; иногда къ одной самкѣ подпускается другой самецъ, иногда и тѣже самцы могутъ вторично пониматься съ другими самками.

Выбранные коконы на племя помѣщаются въ два ряда (въ высоту) на картонъ, или лубки, въ особой сухой и болѣе темной комнатѣ, въ которой бы теплота была не ниже 15° и не выше 18° по Реомюру: такая теплота, по многимъ наблюденіямъ, признается самою лучшею для вывода бабочекъ, которыя выходятъ по прошествіи 8 или 12 дней, рѣдко далѣе.

6253. При первомъ взглядѣ на вышедшихъ бабочекъ, можно замѣтить, что ихъ два рода: однѣ величиною болѣе, толще и сидятъ покойно или тихо двигаются—это самки; другія менѣе, тоньше и скорѣе бѣгаютъ, безпрестанно шрепеща крыльями—это самцы. Бабочки выходятъ обыкновенно утромъ, часа черезъ три или четыре по восхожденіи солнца, то есть въ 7 и 8

часовъ утра, но никогда почти послѣ полудня; по выходѣ своемъ онѣ выпускаютъ изъ себя блѣдно-красноватую жидкость и вскорѣ послѣ того умираютъ; а потому должно смотрѣть въ это время рачительно за ними, чтобы размѣщать понявшихся. Ихъ сажаютъ вмѣстѣ (самца и самку) въ особыя коробки, которыя для того нарочно приготавливаются.

Понявшихся бабочекъ берутъ осторожно за крылышки и кладутъ въ картонныя коробки, въ которыхъ находится просѣянная чрезъ частое сито зола, или хорошій мѣлкій песокъ, для того, чтобы сѣмяна не приклеивались къ картону. Эти коробки накрываютъ картономъ же, чтобы бабочки изъ нихъ не выползали.

Бабочекъ выходитъ въ 1-й день мало; во 2-й и 3-й больше и, смотря по количеству назначенныхъ на племя коконовъ, съ 4-го или 5-го дня количество выходящихъ бабочекъ начинаетъ постепенно уменьшаться; позднихъ же, спустя недѣлю, не должно и дожидаться: ибо замѣчено, что отъ нихъ сѣмяна бываютъ не надежны и черви слабые. Если въ 1-й 2-й или въ 3-й день выдетъ болѣе самцовъ, то ихъ сберегаютъ для случки до другаго дня; а если самокъ, то ихъ помѣщаютъ въ тѣ же коробки, гдѣ находятся понявшіяся. Разлучившіеся самцы умираютъ и съ этими послѣдними. По совершении пониманія и тѣ и другія умираютъ, ничего не бѣвши въ продолженіе крашкременной своей жизни.

6254. СВОЕТЪ И ХРАНЕНІЕ ЯИЧЕКЪ ИЛИ СѢМЯЧЕКЪ.
Когда бабочки всѣ почти выдутъ и перестанутъ класть яйца, тогда ихъ выбираютъ изъ коробокъ и выбрасываютъ, а сѣмяна или яички, просѣявъ отъ золы или песку, помѣщаютъ въ глиняный горшокъ, смѣшавъ съ другою золою, завязываютъ сверху тряпичною и ставятъ въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ бы температура воздуха была не выше 3°, и не ниже нуля по термометру; въ противномъ слу-

чаѣ, отъ большой спужи, лица могутъ замерзнуть, а при высшей температурѣ оживишься, и тогда вышедшіе изъ нихъ червячки, не имѣя питания, пропадутъ.

Отъ сырости также портятся сѣмяна: черви, выходящіе изъ яицъ, которыя содержались въ сыромъ мѣстѣ, бывають слабы и подвержены различнымъ болѣзнямъ, а поному надобно по возможности выбирать сухое мѣсто для ихъ сбереженія.

Мокрицы, тараканы и мыши охотно ѣдятъ эти лица и маленькихъ выведшихся червячковъ; а поному должно помѣщать ихъ въ такомъ мѣстѣ и въ такой посудѣ, гдѣ бы они были въ безопасности отъ этихъ животныхъ, и сверхъ того самую посуду по временамъ осматривать.

6255. При наступленіи весны яйца шелковыхъ бабочекъ переносятъ въ теплое мѣсто, и содержатъ ихъ въ комнахахъ, имѣющихъ отъ 12 до 18 и даже 24 градусоѡ тепла, гдѣ изъ нихъ и выводятся, въ печеніе восьми или десяти дней, гусеницы, которыхъ и начинаютъ кормить шелковичными листьями.

Въ Кавказской Области и мѣстахъ около Каспійскаго моря лежащихъ, многіе занимающіеся шелководствомъ люди, носятъ яйца бабочекъ у себя за пазухою, завернушыя въ бумагу или тряпицу. Въ южныхъ мѣстахъ Европы женщины привѣсиваютъ ихъ на день къ своему поясу, а на ночь кладутъ ихъ подъ подушки.

5256. Чѡбъ за однимъ взглядомъ обозрѣшь выходъ и кормъ червей въ Европѣ употребляемый, прилагается таблица подъ литерою А.

6257. СРЕДСТВА ПОМОГАТЬ ВЪ ВОЛЕЗНЯХЪ ШЕЛКОВИЧНЫМЪ ЧЕРВЯМЪ. Шелковичные черви подвержены бывають многимъ болѣзнямъ, отъ которыхъ въ большемъ числѣ пропадаютъ. Опухоль всего тѣла, сухотка, желтуха, окръѣлость всего тѣла, суть главнѣйшія болѣзни ихъ. Средства,

A.

Къ спран. 278.

ВОЗРАСТЫ.		Пространство, занимаемое червями на пленкахъ.		Теплота по Реомюрову термометру.		Сколько пребудетъ листа.		Итого листа для каждого возраста.		Н а б л ю д е н и я .	
		Фуны.	Дюйм.	Градусы.	Фуны.	Унц.	Фуны.	Унц.			
1й ВОЗРАСТЪ	1 день	9	6	19	14	7	7	„	<p>Нѣжнаго, очищеннаго, весьма мѣлко изрѣзаннаго листа, въ четыре дачи, увеличивая постепенно каждую изъ нихъ. — Разширяють квадраты червей.</p> <p>Нѣжнаго, очищеннаго и весьма мѣлко изрѣзаннаго листа, въ четыре дачи, изъ которыхъ 1-я должна быть болѣе, а послѣдняя менѣе всѣхъ. — Разширяють и вытягивають квадраты червей.</p> <p>Нѣжнаго, очищеннаго и весьма мѣлко изрѣзаннаго листа, въ четыре дачи.</p> <p>Первая дача должна состоять изъ 9-ти унцовъ, прочіе же уменьшать, если листь будетъ худо обрѣденъ.</p> <p>Весьма мѣлко изрѣзаннаго листа.</p>		
	2 —				6						
	3 —				„						
	4 —				6						
	5 —				6						
2й ВОЗРАСТЪ	1 день	19	„	18—19	8	21	„	<p>Половина нѣжныхъ вѣтокъ и половина мѣлко изрѣзаннаго листа. — Въмѣсто квадратовъ пропихивають полоски. — Въ 1-ю дачу 12-ть унцовъ, остальное же раздѣляется на двѣ дачи.</p> <p>Мѣлко изрубленнаго листа, въ четыре дачи, изъ которыхъ двѣ первыя менѣе послѣднихъ. — Разширяють полоски червей.</p> <p>Мѣлко изрубленнаго листа, въ четыре дачи; двѣ первыя болѣе остальныхъ. — Разширить полоски.</p> <p>Мѣлко изрубленнаго листа; раздѣля, смотря по надобности.</p>			
	2 —				12						
	3 —				8						
	4 —				4						
3й ВОЗРАСТЪ	1 день	46	„	17—18	12	69	12	<p>Половину вѣтокъ и половину не споль мѣлко изрубленнаго листа; вторая дача должна состоять изъ фунта и четырнадцати унцовъ.</p> <p>Изрѣзаннаго листа. — Четыре дачи, изъ которыхъ двѣ первыя менѣе послѣднихъ. — Раздвигаютъ полоски.</p> <p>Изрубленнаго листа. Первыя двѣ дачи болѣе остальныхъ. Черви приближаются къ ихъ усыпленію.</p> <p>Изрубленнаго листа. Четыре дачи, изъ коихъ первая самая большая, а послѣдняя самая малая.</p> <p>Изрубленнаго листа; раздается смотря по надобности.</p> <p>Черви пробуждаются и совершаютъ третій ихъ возрастъ.</p>			
	2 —				8						
	3 —				8						
	4 —				8						
	5 —				8						
	6 —				„						
4й ВОЗРАСТЪ	1 день	109	„	16—17	4	210	„	<p>Девять фунтовъ вѣтокъ и четырнадцать фунтовъ и четыре унца крупно изрубленнаго листа. — Дается шесть фунтовъ двѣнадцать унцовъ листа, когда вѣтки будутъ обрѣдены.</p> <p>Крупно изрубленнаго листа. — Четыре дачи, первыя двѣ меньше прочихъ. Полоски разширить.</p> <p>Крупно изрубленнаго листа. — Три дачи: двѣ первыя менѣе, послѣдняя же изъ семнадцати фунтовъ четырехъ унцовъ.</p> <p>Изрубленнаго листа. — Четыре дачи: три первыя по шестнадцати фунтовъ четырехъ унцовъ, послѣдняя изъ десяти фунтовъ съ половиною.</p> <p>Очищеннаго листа дается смотря по надобности; первая дача самая большая.</p> <p>Очищеннаго листа дается смотря по надобности. Черви начинаютъ засыпать.</p> <p>Черви пробуждаются и совершаютъ четвертый ихъ возрастъ.</p>			
	2 —				„						
	3 —				8						
	4 —				4						
	5 —				4						
	6 —				12						
	7 —				„						
5й ВОЗРАСТЪ	1 день	239	„	16—16½	„	1281	„	<p>Половина мѣлкихъ вѣтокъ и половина очищеннаго листа.</p> <p>Очищеннаго листа. — Четыре дачи: первая самая малая, въ двѣнадцать фунтовъ, послѣдняя же въ двадцать два фунта съ половиною.</p> <p>Очищеннаго листа. — Первая дача должна быть самая малая и состоять изъ двадцати двухъ фунтовъ съ половиною; послѣдняя жъ изъ двадцати семи фунтовъ и двѣнадцати унцовъ.</p> <p>Очищеннаго листа. — Первая дача должна состоять изъ двадцати семи фунтовъ двѣнадцати унцовъ, послѣдняя же изъ тридцати семи фунтовъ съ половиною.</p> <p>Очищеннаго листа. — Первая дача изъ тридцати семи фунтовъ съ половиною; вторая же изъ сорока шести фунтовъ четырнадцати унцовъ.</p> <p>Очищеннаго листа. — Четыре дачи; послѣдняя болѣе прочихъ.</p> <p>Очищеннаго листа. — Первая дача самая большая, прочія постепенно уменьшаются.</p> <p>Очищеннаго листа. — Четыре дачи: первая самая большая — изъ сорока шести фунтовъ четырнадцати унцовъ.</p> <p>Очищеннаго листа раздается смотря по надобности. — Черви приближаются къ ихъ зрѣлости.</p> <p>Очищеннаго листа раздается смотря по надобности; если этого количества недостаточно, то прибавляется къ нему и еще нѣсколько.</p>			
	2 —				10						
	3 —				„						
	4 —				4						
	5 —				8						
	6 —				„						
	7 —				8						
	8 —				„						
	9 —				14						
	10 —				4						

избавлять червей отъ этихъ болѣзней мало еще извѣстны, но вообще найдено, что чѣмъ бы черви ни были болѣны, по имъ можно помогать:

1) Впуская къ нимъ чаще свѣжій воздухъ, даже и нѣсколько холодный.

2) Перемѣняя чаще ихъ подстилку, то есть какъ самые листья, которые они ѣдятъ и по нимъ ползаютъ, такъ и подкладываемые подъ нихъ листы бумаги.

3) Давая имъ въ пищу листья уже гораздо увядшіе.

4) Заставляя ихъ перѣбывать голодъ нѣсколько времени больше.

6258. Какъ нельзя иногда во всякое время впускать въ заведеніе воздухъ, бывающій сырымъ, то надобно исправлять испорченный внутри, употребляя для того способъ *Гитона Морво*, или куреніе соляною кислотою. Для небольшихъ заведеній можно обойтись и безъ огня, въ такихъ случаяхъ употребляемого, а именно: изготовить напередъ въ двухъ разныхъ сѣклянкахъ смѣсь соли и марганца, и сѣрную кислоту. Въ одну сѣклянку положить шри унца напримѣръ споловой соли и двѣ драхмы марганца, сѣртого въ самой мѣлкой порошокъ, а въ другую сѣклянку налить два унца сѣрной кислоты (купороснаго масла). Когда нужно покурить, то на чайное блюдечко или въ черепокъ высыпаютъ щепотку соляной смѣси, и пускаютъ на нее по каплямъ сѣрную кислоту. Изъ смѣси начинается потчасъ выходъ, но не въ большемъ количествѣ, газъ кислый соляной, уничтожающій всякія вонючія и заразительныя испаренія, а чрезъ то очищающій воздухъ лучшимъ образомъ.

Можно исправлять также испорченный воздухъ, разсыпая по немногу на шарелкахъ хлоровую известь.

ШЕЛКЪ.

6259. ВЪЛЕНІЕ ШЕЛКА, по способу Г. Рора. Шелкъ, въ сыромъ или естественномъ своемъ состояніи,

бываетъ желшой и бѣлой; но потѣ и другой покрыты особеннымъ лакомъ, которой дѣлаетъ ихъ жесткими и нѣсколько упругими. Но какъ для большей части издѣлій онѣ должны быть очищенъ отъ этого лака, который долгое время считали особеннымъ родомъ камеди *, предлагали множество различныхъ способовъ для снятія его и для сообщенія шелку той блестящей бѣлизны и гибкости, къ которымъ онѣ способенъ; но лучше всѣхъ этихъ способовъ оказался, самой простой, давно уже употребляемой, и состоящей въ размачиваніи шелка въ тепломъ растворѣ мыла.

Всѣ щелочи и щелочныя соли весьма примѣтно дѣйствуютъ на шелковый лакъ и его растворяютъ; даже продолжительное дѣйствіе одной кипячей воды производитъ то же; но ни что не сохраняетъ столько гибкости и блеска шелка, какъ быстрое дѣйствіе горячаго раствора мыла.

6260. Надобно растворить тридцать частей на сто бѣлаго мыла, въ рѣчной, хорошо процеженной водѣ. Растворъ вскипятить, потомъ нѣсколько охладить, прибавя небольшое количество холодной воды и снять съ огня, или по крайней мѣрѣ закрыть всѣ отдушины печи. Послѣ этого опускаютъ въ него мотки шелка, держа ихъ на палкахъ, положенныхъ горизонтально на котелъ или надъ нимъ. Такимъ образомъ растворъ удерживаетъ значительную теплоту, не достигая однако температуры кипѣнія, въ чемъ и состоитъ существенное дѣло; а иначе растворъ можетъ дѣйствовать на самое вещество шелка, и не только растворить часть его, но и лишить его свойства ему блеска. Опущенныя въ мыльную воду части мотковъ мало по малу очищаются; лакъ и

* Теперь же опредѣлено: что эта оболочка или естественный лакъ шелка состоитъ не только изъ камеди, но кромѣ того, изъ вещества похожаго на воскъ, изъ особаго роду масла, и изъ окрашивающаго вещества, находящагося, впрочемъ, только въ желтомъ сырцѣ.

красильное вещество, покрывавшіе волокна шелка, опдѣляются, а открывается свойственная шелку бѣлизна и гибкость. Въ это время передвигаютъ мотки на палкахъ такъ, чтобы очистившіяся части были наружъ, а не очищенные опустились въ растворъ. Когда всѣ мотки совершенно очистятся, то вынимаютъ ихъ изъ котла, вѣшаютъ на гвозди и выправляютъ. За тѣмъ приступаютъ ко второму дѣйствию: положивши шелкъ въ мѣшки изъ толстаго холста или полотна, приготовляютъ мыльной растворъ, подобной первому, съ тою только разностию, что въ него кладется меньше мыла; кладутъ въ него мѣшки и кипятятъ, что можно дѣлать безъ опасности, по причинѣ меньшей ѣдкости раствора. Кипяченіе продолжается около полутора часа, при чемъ стараются безпрестанно переворачивать мѣшки, чтобы нѣкоторые изъ нихъ не оставались долго на днѣ и не подверглись излишнему жару. Опѣ этихъ двухъ дѣйствиій шелкъ теряетъ своего вѣсу до 25 процентовъ, или около того.

6261. Наконецъ слѣдуетъ собственное бѣленіе шелка или сообщеніе ему легкаго цвѣтнаго оптѣнка, который дѣлаетъ бѣлизну его пріятнѣе для глазъ, и его болѣе способнымъ къ дальнѣйшимъ употребленіямъ. Въ шелкъ всегда опливаются бѣлизны: Китайская, у которой опливъ красноватъ; серебристая, синеватая и сѣровая. Чтобы получить эти различные оптѣнки, начинаютъ готовить мыльную воду довольно густую, такъ, чтобы при болтаніи она пѣнилась: въ нее прибавляютъ, а) для Китайской бѣлизны, очень малое количество орлянки; прилѣжно все смѣшиваютъ и оставляютъ въ этомъ растворѣ шелкъ до тѣхъ поръ, пока онъ не приметъ желаемого оптѣнка. Что касается до другихъ оптѣнковъ бѣлизны, то для полученія ихъ стоитъ только болѣе или меньше подсинивать шелкъ обыкновенными способами, особенно же хорошимъ индиго, которое сперва вымываютъ въ нѣсколько пріемовъ

въ теплой водѣ, попомб полкушѣ въ ступкѣ въ порошокъ, и разводяшѣ въ кипячей водѣ. Когда эта вода нѣсколько опстоишя, по сливають опстолявшуюся верхнюю часть, кошорая содержитъ въ себѣ самыя тонкия частицы краски, и выливають въ надлежащемъ количествѣ въ мыльный растворъ. Впрочемъ, какъ бы ни подсинивали шелкъ, всегда, вынувши его изъ раствора, выжимають до суха и развѣшивають на шесты для суши. Наконецъ окуривають его сѣроу, если онъ долженъ остаться бѣлымъ.

6262. Что касается до шелковъ, назначаемыхъ для шканія блондъ, газовъ, и плетения кружевъ, то нельзя очищать ихъ обыкновеннымъ образомъ, попому, что они должны имѣть естественную ихъ жесткость. Для нихъ берутъ сырой, самой бѣлой шелкъ, размачивають его, разглаживають въ легкой мыльной водѣ, выжимають, окуривають парами сѣры и подсинивають. Это иногда и повторяють, если шелкъ выходитъ грубъ.

СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ШЕЛКЪ И ШЕЛКОВЫЯ МАТЕРІИ ГЛАНЦОВИТЫМИ, показанъ въ § 2114-мъ.

КРАШЕНИЕ ШЕЛКА И ШЕЛКОВЫХЪ МАТЕРІЙ, см. §§ 2091—2113.



ПРОПУСКЪ:

На страницѣ 41 передъ словомъ ТРОСТНИКЪ, должно поставишь:

ТРЕСКА, см. ШТОКФИШЪ.

На страницѣ 169 послѣ ЦЕРЬВЫ должно слѣдовать:

ЦЕТРАРІЯ.

6018. *bis.* **ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ЦЕТРАРИИ, ИСЛАНДСКАГО МОХА** (*Cetraria Islandica, Acharij; Lichen Islandicus, Linn. Adv. 200*). Это собственно не мохъ,

а поростѣ, и находишь въ большемъ количествѣ вездѣ по лѣсамъ, а особливо хвойнымъ, гористымъ, въ губерніяхъ Россійскихъ, холодныхъ и умѣренныхъ; не въ такомъ множествѣ въ южныхъ.

Полезьа этого пороста многоразлична какъ въ хозяйствѣ, такъ и въ леченіи болѣзней.

Въ немъ много слизистыхъ и мыльныхъ частей. Если его долго варить въ водѣ и послѣ дать остынуть, то этотъ отваръ сдѣлается такъ густъ, какъ студень или желе. Онъ оказываетъ весьма великую пользу въ продолжительномъ кашлѣ, кровохарканіи, долговременномъ насморкѣ, и въ изнуреніяхъ всякаго рода, какъ то: въ чахоткахъ, продолжительныхъ поносахъ, какъ простыхъ такъ и кровавыхъ, и проч. Вообще употребляютъ Исландскій мохъ въ видѣ отвара, или въ видѣ желе.

Отваръ дѣлается такъ: берутъ Исландскаго моха, напримѣръ, одинъ лотъ, воды полшора фунта, и варятъ, пока выкипитъ шрепя часть воды; такой отваръ пьютъ чашками, одинъ или съ молокомъ.

Варя мохъ, можно прибавить къ нему солодкового корня въ порошокъ одинъ золотникъ, или чистаго меда одинъ лотъ, послѣ чего процѣдить, и принимать при или четыре раза въ день.

6018. **ЖЕЛЕ или кисель исландскаго моха** дѣлается такъ: берутъ чешыре лота изрѣзаннаго Исландскаго моха, ключевой воды полшоры бушылки, и варятъ на легкомъ огнѣ, до шѣхъ поръ, пока оспанется чепвертая часть жидкости; процѣдивши эту жидкость спавятъ въ холодное мѣсто, гдѣ она чрезъ нѣсколько времени превращается въ видѣ студени; въ такомъ видѣ принимаютъ это количество за однимъ разомъ или за двумя. Какъ эта студень горьковата, то можно ѣсть ее подбавивши два лота сахара, въ то время когда она еще тепла, и только что процѣжена; можно также сахаромъ посыпать и застывшую уже студень. Можно ее ѣсть съ какимъ нибудь сладкимъ виномъ, какъ то: съ малагою или люнелемъ; ѣдятъ ее и съ молокомъ.

Высушивая исландскій мохъ и вываривая его въ водѣ, нѣсколько разовъ, опшимающъ у него его горечь, и тогда онъ можетъ употребляться, будучи смолотъ или столченъ и просѣянъ, въ прибавокъ жѣ мукъ для печенія хлѣба, какъ то опытами показали: Г. Докторъ *Мухинъ* и другіе. Онъ соспавляетъ въ такомъ случаѣ хлѣбъ здоровой, и не только не прошивной, но даже вкусный, когда будетъ хорошо приготовленъ, какъ то я самъ имѣлъ случай въ томъ увѣриться.

Жители Исландіи и нѣкоторыхъ провинцій Швеціи съ давнихъ временъ употребляютъ его какъ въ видѣ хлѣба, который въ желудкѣ скоро варится и очень полезенъ для людей слабыхъ, такъ и въ видѣ киселя или студня, который бѣдѣтъ съ молокомъ.

Извѣдано, что Исландскій мохъ прошивишся окисленію, и потому можно лѣтомъ, вымочивши въ теплой водѣ Исландскій мохъ, чтобы онъ потерялъ свою горечь, класъ его въ молоко, чтобы оно не могло скоро скиснуться и свернуться.

Вымоченный въ водѣ этотъ поростъ бѣтъ охотно рогадая скопина и свиньи, и бывающъ отъ него очень сышы.

Исландскій мохъ годится, сверхъ того, для крашенія шерсти въ темно-желтый цвѣтъ, довольно прочный. Для этого пряжу или вытканную матерію обвертѣвши на палку, опускающъ въ котелъ, въ которомъ варится этотъ поростъ сухой, сшершой въ порошокъ. Варить же его должно не менѣе шести часовъ. Если къ нему прибавишь желѣзнаго купороса, то матерія выйдетъ темнаго цвѣта.

Буде выкрашенную такимъ образомъ матерію поваришь въ отварѣ синяго сандала, то она получишь очень красивой черной цвѣтъ.

