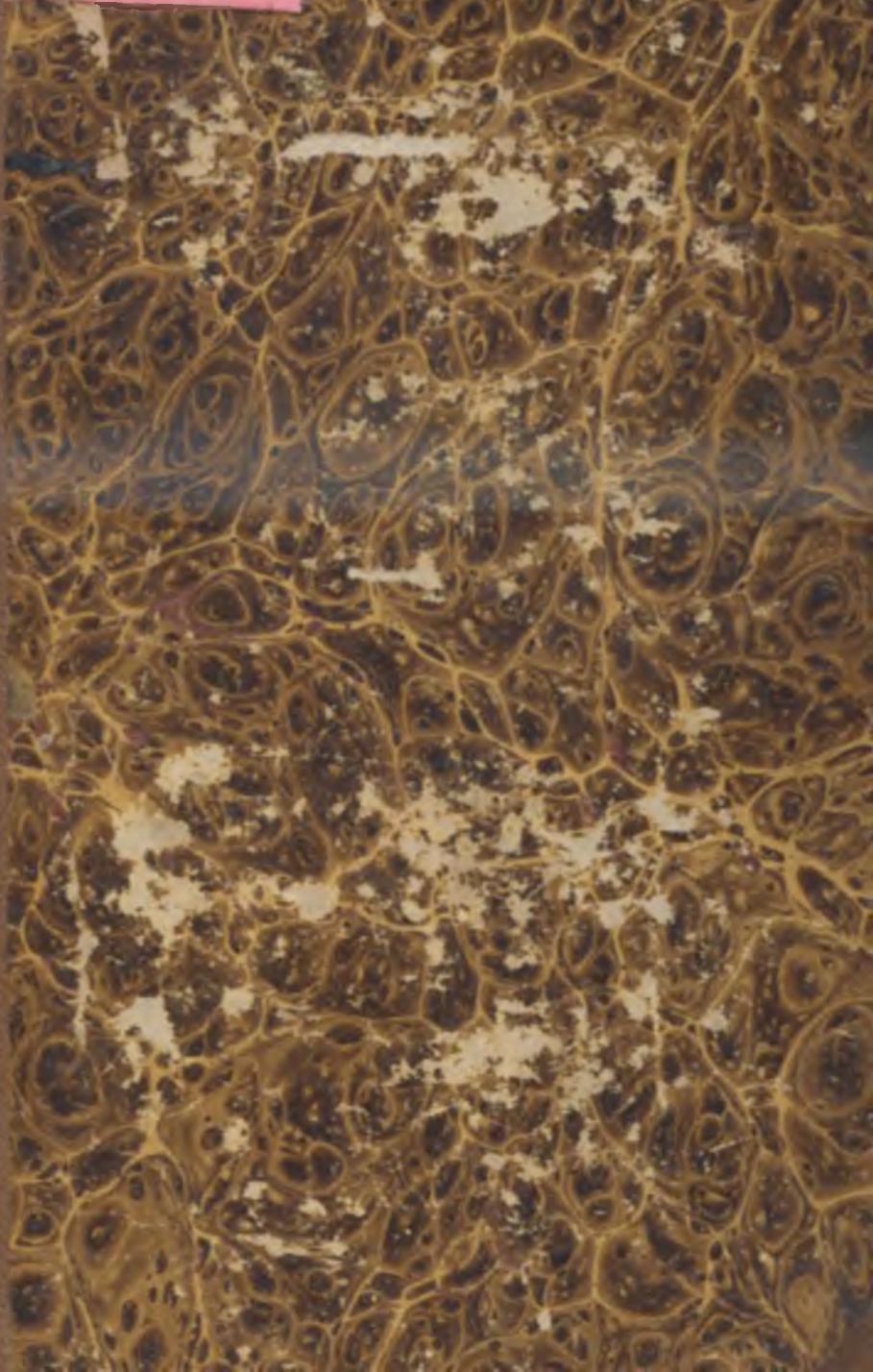


63 (08)

A 23

114462



ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО и СЕЛЬСКАГО

ХОЗЯЙСТВА,

СОДЕРЖАНИЙ:

СОБРАНИЕ ПО АЗБУЧНОМУ ПОРЯДКУ, ОБЩИХЪ И ЧАСТНЫХЪ СВѢДѢНИЙ, ОТКРЫТИЙ И УЛУЧШЕНИЙ ВО ВСѢХЪ ОТРАСЛЯХЪ ХОЗЯЙСТВА, КАКЪ-ТО: ВЪ ЗЕМЛЕДѢЛИИ, ОГОРОДНИЧЕСТВѢ, САДОВОДСТВѢ, ЛѢСОВОДСТВѢ, СИТОВОДСТВѢ, ПТИЦЕВОДСТВѢ, ПЧЕЛОВОДСТВѢ, ШЕЛНОВОДСТВѢ, ЗВѢРИНОЙ, ПТИЧЕЙ И РЫБНОЙ ЛОВЛѢ; ВЪ ПОВАРЕННОМЪ, ДЕСТИЛЛАТОРСКОМЪ И КОНДИТЕРСКОМЪ ИСКУССТВАХЪ; ВЪ ВИНОДѢЛИИ, ВИНОКУРЕНИИ, МЕДОВАРЕНИИ, ПИВОВАРЕНИИ, УКСУСОДѢЛАННИИ, САХАРОВАРЕНИИ, МЫЛОВАРЕНИИ; ВЪ ЛЕЧЕНИИ ОБЫКНОВЕННЫХЪ БОЛЬЗНЕЙ ДОМАШНИМИ ЛЕКАРСТВАМИ; ВЪ РАЗНЫХЪ РЕМЕСЛАХЪ, НЕОБХОДИМЫХЪ ВЪ ДОМАШНEMЪ БЫТУ, ВЪ УСТРОЙСТВѢ ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ СТРОЕНИЙ, ВЪ ЭКОНОМИЧЕСКИХЪ ПОСОБИЯХЪ ЗАМѢНЯТЬ ФАБРИЧНЫЕ ИЛИ ИНОСТРАННЫЕ ДОРОГО СТОЮЩИЕ ПРЕДМЕТЫ, И ВО ВСЕМЪ, ЧТО ВХОДИТЬ ВЪ КРУГЪ ХОЗЯЙСТВЕННЫХЪ ЗАНЯТИЙ, И МОЖЕТЬ СПОСПѢШСТВОВАТЬ КЪ ПРИУМНОЖЕНИЮ ДОСТАТКА; СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНИЕМЪ, ГДѢ НУЖНО, ИЗЪЯСНЕНИЙ ИЗЪ ЕСТЕСТВЕННОЙ ИСТОРИИ, ФИЗИИ И ХИМИИ, И ПОЯСНЕНИЙ РИСУНКАМИ,

СОСТАВЛЕННЫЙ

ДѢЙСТВИТЕЛЬНЫМЪ СТАТСКИМЪ СОВѢТНИКОМЪ И КАВАЛЕРОМЪ

Иваномъ Двигубскимъ.

Т О МЪ Д Е В Я Т Ы Й.

Т — Ш.

МОСКВА.

ВЪ ТИПОГРАФИИ С. СЕЛЬВАНОВСКАГО.

1838.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи предшавлены были въ Цензурный Комишень при экземпляра. Москва. Апрѣля 13 дня 1838 года. 1

Статскій Совѣтникъ, Цензоръ и Кавалеръ И. Снегиревъ.

ЛЕКСИКОНЪ

ГОРОДСКАГО И СЕЛЬСКАГО

ХОЗЯЙСТВА.

Т

ТАБАКЪ.

5655. Курильные и нюхальные табаки, употребление которыхъ теперъ такъ сильно распространилось по всей Россіи, доставляешь трава, известная подъ именемъ табака (*Nicotiana Linn.*) которую первые Испанцы примѣшили еще въ 1492 году на островъ Кубъ, а Испанскій монахъ Пане на островъ Сен-домінго въ 1496 году; въ 1559 же году Французскій посланникъ при Португальскомъ дворѣ Жанъ Никотъ переслалъ сѣмяна табака изъ Португалии въ Францію Королевѣ Екатеринѣ Медицисѣ, и съ того времени разведеніе его начало распространяться по всей Европѣ. Въ началѣ 17-го столѣтія табакъ сдѣлался известнымъ и въ Россіи, вѣроятно отъ Поляковъ, и другихъ иностраницевъ.

Теперь въ разныхъ земляхъ разводятъ множество породъ и выродковъ эшаго расшеннія, известныхъ подъ разными названіями табаковъ: Американскаго, Виргинскаго, Мариландскаго, Турецкаго и т. п.

Табакъ начали разводить въ Россіи въ прошломъ еще столѣтіи, особенно въ юго-западныхъ Губерніяхъ, по низовью рѣки Волги и въ другихъ мѣстахъ, гдѣ иѣшь большихъ холодовъ. Теперъ, по содѣйствію Правительства и экономическихъ обществъ

(отъ Московского сельского назначены за лучшее разведеніе Американскаго табаку и преміи) начали разводить лучшіе соры табаку гораздо въ большемъ количествѣ и въ множайшихъ мѣстахъ.

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

5657. **лучшая для табаку почва.** Табакъ любитъ почву сильную и теплую, не слишкомъ вязкую, и которая притомъ не содержала бы въ себѣ сырости. Теплая, средня и суглинистая почвы, если онъ 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 коноплянникахъ.

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 рогашаго скота, а овечіи, коспи, согнившія распенія, кровь и мочу животныхъ, сорѣ изъ соловень, 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 пометъ, или золото, также пригодна для табака. Какъ этоѣ наземѣ не содержатъ въ себѣ соломы, и потому скорѣе обыкновеннаго смѣшивающейся съ землею, то можно его вывозить на пашню и весною.

5659. СРЕДСТВО УЗНАВАТЬ ДОБРОТУ ТАБАЧНЫХЪ СЪМЯНЪ. Чтобы не потерять напрасно прудовъ и времени для приготовленія земли и для посѣва, а чрезъ то не лишиться на цѣлый годъ дохода, должно сначала увѣритъся: почно лигодны съмѣяна, для посѣву и какъ они доброшны? Для этого надо бно завернуть не много табачныхъ зеренъ въ узелокъ изъ тонкой холстини, и мочить ихъ нескользко часовъ въ теплой водѣ (30° Реом.); потомъ положить ихъ въ теплое же мѣсто, и изрѣдка смачивать, чтобы поддержать сырость. Дней чрезъ 8 начнутъ показываться ростки, и тогда можно будетъ судить о добротѣ съмѣнъ по той части изъ нихъ, какая останется не всхожею. Этотъ 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 вырѣстъ, къ какому бы употребленію его ни назначали. При позднемъ посѣвѣ, ростъ табака замедляется, и если погода будетъ не совсѣмъ благоприятная, то время уборки оптигнется до Сентября мѣсяца, когда уже ночи становятся сырьи и холодны, а иногда, случаются и морозы. Одного градуса ниже точки замерзанія, довольно къ тому, чтобы повредить табакъ. Надобно замѣтить, что табакъ съ крупными листьями вырѣваетъ, по крайней мѣрѣ, двумя недѣлями позже, нежели мѣлколистный.

По симъ-то соображеніямъ должно расчитывать время посѣва.

5661. ТАБАЧНАЯ РАЗСАДА. Табакъ сперва сѣюшъ въ парникахъ, или особыхъ разсадникахъ и заблаговременно весною, чтобы она къ переноскѣ постомъ на поле, успѣла порядочно выростіи. На обыкновенныхъ грядахъ, или разсадникахъ хопя и защищаемыхъ сперва соломенными щитами или рогожами, не льзя съ вѣрнымъ успѣхомъ разводить

разсады, особенно не въ теплыхъ мѣсахъ; лучше это дѣлать въ парникахъ.

Парники пригошаются въ началѣ Марта и никакъ не позже конца этого мѣсяца. Они должны быть обращены къ полудню, въ такомъ мѣстѣ, где бы солнце наиболѣе могло на нихъ дѣйствовать. Лошадиной навозъ кладутъ въ этоѣ парники слоемъ вершковъ въ 10 смѣцны, и плотно уминаютъ его; на этоѣ слой навоза насыпаютъ слой хорошей, просѣянной земли, вершка въ два смѣцною, такъ, чтобы сѣверный край слоя былъ повыше и спускался покато къ полуденному краю. Парники сверху покрываются деревянными рамами, съ стеклами или масленою бумагою.

Сѣмьна разсѣваются посредствомъ сиша сколько можно ровнѣе, или высѣваются съ золою, чтобы видѣть, по различно цвета, какъ они ложатся; пошомъ они заравниваются легкими грабельками, или засыпаются землюю очень тонко, и чрезъ каждые два дня поливаются осторожно изъ лейки съ самыми маленькими дырочками, навозною водою.

Надобно въ парники впускатъ наружный воздухъ, чтобы въ нихъ теплота спояла не выше бывающей на открытомъ воздухѣ въ жаркій лѣтній день. Воздухъ выпускается не только ежедневно, но даже и на ночь не опускаютъ рамы, если же опасаются ночью мороза. Разсаду держать въ парникахъ до щѣхъ поры, пока она поднимется вершка на два съ половиною, или на три, и будеѣ имѣть отъ 4 до 5 листочковъ. Въ продолженіе роста, надобно появляющіяся около разсады сорные прауы выпалывать, да и самую разсаду, где она густо выйдешъ, продерживатъ.

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

1662. **РАЗСАДКА ТАВАКА.** На хорошо приготовленной, рыхло вснаханой и выровненой землѣ,

проводяшъ бороздки для споха воды, при будущемъ поливаньѣ, въ разстояніи на 1 аршинъ одну отъ другой. Этимъ бороздкамъ должно давать самое малое наклоненіе, чтобы вода, во время теченія своего, успѣвала проникать въ почву, а не быстро бѣжала, и не уносила бы съ собою земли. Поливка начинается всегда съ верхней части поля, а попшому, если скатъ будешь очень оплодъ, то вода уноситъ не только землю, но и расшенія. Въ такомъ случаѣ бороздки должно проводить не по прямой линіи сверху внизъ, а накось, или дугою, чрезъ что наклоненіе ската весьма уменьшишся.

Какъ скоро нѣсколько бороздокъ будешь готово, то вынимаютъ часть расшеній изъ парника, копорый не задолго предъ этимиъ должно полить, чтобы легче было брать разсаду, безъ вреда корнямъ. Для этого употребляется железная лопатка, копорая поднимаетъ высадки совсѣмъ съ землею. Ихъ складываютъ въ покрытыя корзины и опиняютъ въ поле. Пересадку всего лучше дѣлать въ пасмурное и дождливое время.

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

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

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

5664. Пропалываніе табачнаго посѣва. Спустя три или четыре недѣли, табакъ пропахивается и очищается отъ сорныхъ травъ, сѣ оспоприпельносѣю, чтобы не повредить корней. Когда же кусты поднимутся около аршина, ихъ обваливаютъ или окучиваютъ землею, но такъ, чтобы не завалить листьевъ. Когда кусты поднимутся около 1 аршина, и будущъ имѣть отъ 12 до 14 листьевъ, тогда верхушки стеблей и вѣтвей сламываютъ или срѣзываютъ; да и лишніе листья обрываютъ, оставляя на кустѣ не болѣе 10 или 12 листьевъ для нюхального, и листьевъ 20 для курительного; если табакъ пойдетъ въ цветѣ, то упратишъ много добропы въ листьяхъ.

Онѣ этой обрѣзки, возбуждаются въ нижнихъ частяхъ растенія рослковая дѣятельность, и изъ угловъ стебля выходятъ новые опрыски, (пасынки), которые повредили бы добротѣ листьевъ, и потому ихъ стараються обрывать тощасѣ, какъ они показываются, но при томъ очень осторожно.

5665. Признаки зрѣлости табака. Зрѣлость табачныхъ листьевъ познается по слѣдующимъ примѣщамъ: листья получаются свѣтлый цветѣ, и если держать листъ прошире солнца, то видны въ листѣ красноватыя пятна; верхушки листьевъ не направляются прямо къ верху, а склоняются къ землѣ; листья бываютъ клейки и липки, и легко отѣляются отъ стебля. Если срываютъ листья прежде этой зрѣлости, они удерживаютъ зеленый цветѣ, бываютъ хуже качествомъ и скорѣе загниваютъ; если же дающъ листьямъ перезрѣть, то они теряютъ иѣсколько сочности и запаха.

Листья на одномъ и томъ же кустѣ поспѣваютъ

и не весь вдругъ; вообще нижніе листья поспѣвающъ раньше прочихъ.

5666. **СОВИРАНИЕ ТАБАЧНЫХЪ ЛИСТЬЕВЪ.** Какъ скоро табачные листья созрѣютъ, то немедленно должно приступить къ собиранию ихъ. Снимають листья по одиначкѣ, по мѣрѣ того, какъ они поспѣвающъ; этотъ способъ представляетъ ту выгоду, что можно при самомъ сборѣ оштальвать отдельно хорошия листья, листья худшихъ соршовъ, зреѣлые и не зреѣлые; обстоятельство это весьма важно, потому, что листья созрѣвающъ не вѣ одно время и слѣдствіенно, если зреѣлые, желтоватые листья влѣсшь вмѣстѣ съ незреѣлыми, еще зелеными, то сырость послѣдніхъ повредитъ первымъ, и будетъ препятствовать дальнѣйшей ихъ обработкѣ. Срѣзываютъ также весь кустъ на нѣсколько вершковъ отъ земли, и этотъ способъ гораздо спорѣе, дешевѣлѣ и выгоднѣе для избѣжанія Сентябрскихъ морозовъ; только для него требуется больше мѣста для сушки. Этотъ способъ особенно хорошъ для нюхательныхъ табаковъ.

Собирание листьевъ во всякомъ случаѣ должно производить вѣ совершенно ясный день, когда солнце хорошо свѣтилъ.

По упру можно приступить къ сѣму тогда только, когда на листьяхъ высохнетъ роса. Опрѣзанные листья оставляются на два часа, или немного дольѣ на землѣ, чтобы они размягчились и не ломались при складываніи вѣ корзины. Должно смотрѣть, чтобы листья послѣ отрѣзки не подвергались ни малѣйшей сырости, ни сильному дѣйствію солнечныхъ лучей.

5667. **Сушильни** строятъ на приличномъ мѣстѣ, и не далеко отъ табачного поля. Длина ихъ полагается обыкновенно отъ 16 до 25, а ширина до 40 аршинъ. Большия сушильни оказались невыгодными, и потому вѣ мѣстахъ, гдѣ сѣють очень много табаку, лучше спроизить нѣсколько сушильнь означенной величины, чѣмъ одну большую

Со всѣхъ споронѣ должны бытъ въ сушильнѣ окна, чѣмѣни вѣтеръ или воздухъ имѣли свободное теченіе *. Такъ сушильни долженъ бытъ плотно убитъ, совершенно сухъ, и даже покрытъ досками, чѣмъ бы вовсе нельзѧ было опасаться сырости.

5668. **СУШЕНІЕ ТАВАКА.** Коль скоро срѣзанные листья доспѣточно размягчаютъ отъ дѣйствія солнца, то немедленно переносятъ ихъ въ сушильню, и раскладываютъ на току, чѣмъ они мало по малу отпушѣли; при семъ не должно класть другъ на друга слишкомъ много листьевъ, и надобно отбирать всѣ тѣ листья, которые чѣмънибудь попорчены, или загнили. Чрезъ 12 часовъ вѣшаютъ листья помощію крючковъ, или назавши ихъ иголкою, сѣ ниткою въ нѣсколько аршинъ длиною, на веревки или прутья, такъ чѣмѣни они не были слишкомъ близко одинъ отъ другаго; эши веревки или прутья привѣшиваютъ къ разспавленнымъ въ сушильнѣ шестамъ, такимъ образомъ, чѣмъ бы повѣшенные на нихъ листья не касались другъ друга. Если токъ сушильни не великъ, такъ чѣмъ вѣ одно время не нельзѧ разложить на немъ всѣхъ листьевъ для пошѣнія, то можно приспупить 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 ТАВАКА** состоитъ вѣ отѣленіи хорошихъ, совершенно пожелѣвшихъ листьевъ,

* Вѣ нихъ дѣлаются ставни, которыми вѣ дождливое время закрываютъ окна. Вѣ Гаваннѣ окна сушильни всегда закрыты, такъ чѣмъ свѣтѣ солнечный никакъ туда не проходитъ, и воздухъ не имѣетъ свободнаго теченія. Ошѣ этого способа сушенія произходишъ не только желтоватый цвѣтъ Гаванскихъ табачныхъ листьевъ, но и превосходный запахъ и вкусъ, которыми они ошичаются.

отъ листьевъ, несовсѣмъ созрѣвшихъ, изломанныхъ или источенныхъ насѣкомыми; и въ подраздѣлениіи єтихъ послѣднихъ листьевъ, по степени ихъ незрѣлости и испорченности. Работа эта ни мало не затруднительна, а между шѣмъ крайне важна, потому что сортированный табакъ всегда имѣетъ весьма большое преимущество предъ несортированнымъ, гдѣ хорошіе листья смѣшаны съ худыми.

Высушенные и сортированные листья связываютъ въ папуши.

5670. БРОЖЕНІЕ ТАБАКА ПОДЪ ГНЕТОМЪ. Табачные листья тощасѣ по сборѣ ихъ складываютъ иногда въ сарайхъ въ большія кучи для попу или броженія; но если предъ сушкию его не складывали въ кучи для попѣнія или нѣкотораго рода броженія, то самыя уже папуши складываютъ въ сарайхъ на сухія доски, но только не очень близко къ стѣнѣ, рядами, вышиною въ аршинѣ а длиною и шириной смотря по количеству всего табака. Папуши должны для лучшаго дѣйствія при этомъ попѣ, складывать такимъ образомъ, чтобы стебли, или хвосты у листьевъ лежали наружу а самые листья внутрь.

Тогда накладываютъ на кучу нѣсколько досокъ, которыя пригнетающъ каменьями и даютъ лежать такими образомъ одинъ или два мѣсяца. По прошествіи этого времени табакъ будеъ совершенно готовъ на продажу. Иногда табакъ општѣвши въ кучахъ, кладутъ попѣть другой разъ въ папушахъ.

5671. СВЯЗЫВАНІЕ ВЪ ПАПУШІ. 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 другъ, связывались табачными же листьями.

5672. УКУПОРКА ТАБАКА. Табачные папуши для развозу по другимъ мѣстамъ закупоривающъ въ бочки, или разсылающъ въ шюкахъ. Бочки должно дѣлать изъ легкаго сухаго дерева, чтобы

въ немъ небыло ни малъшаго запаха, Такія бочки набиваются табакомъ очень туго, для чего ушпактываютъ ихъ рабочими ногами, положивши сперва на табакъ доску, или еще лучше посредствомъ пресса. Наполненная бочка, по вспавленіи другаго дна, забивается гвоздями.

Въ тюки укладываютъ табакъ плотно, посредствомъ сдѣланнаго изъ толстыхъ досокъ ящика, у котораго нѣть ни дна, ни крышки, и бока могутъ разбираться. Подъ этотъ ящикъ кладутъ три четырехъ угольные бруска съ зарубками по концамъ, чтобы на нихъ крѣпко могли держаться веревки; ящикъ наполняютъ напушками, ужимая ихъ какъ можно крѣпче, и наполнивши ящикъ, доски разбираютъ, а на верхъ тюка кладутъ также три бруска, и пришомъ шакъ, чтобы они приходились прямо противъ нижнихъ, и все ихъ сшиваются крѣпко веревками, попомъ обшиваются рогожами.

5673. ДОВЫВАНИЕ СЪМЯНЪ. Начиная обрѣзывать или обламывать верхушки табачныхъ стеблей, выбираютъ для принесенія съмянъ самые крѣпкіе и сильные кусты, находящіеся въ мѣстѣ, защищенному отъ вѣтровъ. На этихъ кустахъ не проходятъ верхушекъ, а обрываются или срѣзываются все листья, и оставляются у каждого куста не болѣе трехъ стеблей. Почки и отпрыски, которые появляются въ послѣдствіи между сими тремя стеблями, попомъ срѣзываются. Какъ скоро съмяна станутъ темнѣть и начнутъ сохнуть, то должно срѣзать ихъ и повѣсить въ темномъ мѣстѣ, где оставитъ до шѣхъ поръ, пока вспрѣшишся въ нихъ надобность.

5674. ТУРЕЦКІЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ПРЕВОСХОДНЫЙ КУРИТЕЛЬНЫЙ ТАБАКЪ. Во время полнаго цвѣта табачныхъ стеблей, заламываютъ у нихъ верхушку, и не далеко отъ корня сдираютъ съ стебля верхнюю кожу, ошь чего скоро листья начинаютъ увядать. Въ эпо время срѣзываются все расщепеніе, и досушиваются въ шѣни въ продолженіе шесши недѣль.

Во время сушки листья принимають красивый желтый цвет; тогда связывают их в папушки и кладут под гнет.

5675. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И УЛУЧШЕНИЕ КУРИТЕЛЬНОГО ТАБАКА. Его приготавливают из настоящего Американского или Турецкого табаку, в самых цветах местах, где он расщепляется; или привозят в Европу в листах, и здесь уже перерабочиваются; или просушкой табак Европейской улучшаются и делаются годными для курения.

Что касается до простого табаку, то его сперва сортируют, т. е. отбирают самые сухие листья и с тонкими жилками для курения, а жирные листья и толстые жилки для приготовления табаку нюхального.

5676. Чтобы простой табак сделаться годным для курения, т. е. отнять у него пропивный запах и острый вкус, щиплющий язык, то сперва табак мочат в жидкости, составленной из воды, селипры и селипреной кислоты. На полпора пуда табачных сухих листьев берут 8 лопов селипры, 9 лопов селипреной кислоты и 40 фунтов воды; а буде листья пожирнее, то прибавляют к 40 фунтам воды от 12 до 18 лопов селипры, и олив 18 до 27 лопов селипреной кислоты, смотря по степени жирности листьев.

5677. Табачные папушки кладут в двудонную кадку, у которой нижнее дно неподвижное, с большою скважиной, запыкаемою внизу деревянным гвоздем, для выпуска чрез нее излишнего соуса; а другое дно подвижное, т. е. такое, которое можно вынимать и опять вкладывать. Это впороге дно имеет множество дырочек, а с верхней стороны рукоятку, посредством которой удобнее его вынимать из кадки; это дно опирается в кадке на трех подставках, приделанных внутрь кадки; подставки могут быть различной длины по надобности. Эта кадка становится на козликах, на подобие скамьи сделанных, чтобы мож-

но было подставливашь подъ нее лохань, или другую какую низкую посудину; сверху же закрывается она крышкою, плотно въ нее входящею, и на кошорую можно класть какія нибудь тяжелыя вещи для пригнешанія ея.

5678. Въ такую кадку кладушъ папуши одна на другую, и наполнивши ее, закрываюшъ подвижнымъ дномъ, кѣторое пригнепаюшъ камнями или другими тяжелыми вещами, и попомъ льюшъ пригоповленную жидкость, прибавя къ ней сполько вѣды, чтобы она спояла вершка на полпора выше верхняго дна. Спустя полчаса, гвоздь на днѣ открываютъ, жидкость всю спускаютъ, и опять наливаюшъ на шабакъ, что повторяешся разовъ пять или шесть, всегда чрезъ полчаса; сѣдивши жидкость въ послѣдній разъ, гвоздемъ дыры не запыкаютъ, но оставляюшъ такъ, пока ничего не будетъ болѣе вышекашь. Тогда листья вынимаютъ изъ кадки, каждой листокъ расправляюшъ, кладушъ одинъ на другой, и обвернувши въ полстпую холстину, кладушъ подъ гнѣшъ.

5679. Вынувши листья изъ подъ гнѣша, выполаскиваюшъ ихъ въ рѣчной водѣ и выжимаюшъ изъ нихъ воду руками, что продолжаюшъ до шѣхъ поръ, перемывая ихъ и перемѣняя воду, пока она спа нешъ спекать совершенно чистою; перемытые листья сушатъ въ сарайхъ, провѣваемыхъ вѣтромъ.

Эти листья крошатъ посредствомъ особаго спанка; но прежде нежели будутъ листья скрошены, то кѣторые сорпы ихъ сдѣблююшъ особенноми соспавами, называемыми у шабачныхъ фабрикановъ соусами; а иногда ихъ подсушиваюшъ на особыхъ для того дѣлаемыхъ желѣзныхъ рѣшеткахъ.

5680. спосовъ изъ самаго простаго таваку дѣлать превосходной курительной. На два пуда съ половиною проспаго папушнаго шабаку взяпъ три чепверика бѣковой, или ошъ пяти до шести чепвериковъ другой какой хорошей, просѣянной

золы; спрыснуть ее рѣчною или дождевою водою такѣ, чтобы она вся сдѣлалась мокра; попомъ положить въ середку ея полгарица *негашеной извести*, которая бы еще не развалилась, смочить ее водою, и положивъ въ золу, закрыть золою же и утрапать лопаткою. Тогда извѣстъ спасетъ распуститься и производить въ кучѣ золы много трещинъ, которыя должно немедленно лопаткою забивашь. Когда же куча такимъ образомъ часа два поспоишъ, тогда перемѣшать золу съ извѣстью лопаткою, и сдѣлать изъ неї крѣпкой щелокѣ. Взять спускникѣ въ половину *оксофта* величиною, на дно его положить нѣсколько по лѣнъевъ, покрыть шолстою холстиною, и на холстину положить слой соломы въ чепверть фута шолщиною, на солому высыпать помянутую смѣшанную съ извѣстью золу, и убивашь пестромъ или чекмаремъ; послѣ чего вылишь на эту золу по немногу, а не вдругъ, отъ 7 до 8 ведръ воды, и ототкнуть въ низу гвоздь, чтобы щелокѣ вышелѣ въ подставлennую для того подъ спускникѣ посудину. Этотъ вышелѣ щелокѣ вылишь опять съ верху на ту же золу, и когда онѣ въ другой разъ свозъ нее пропечеши, то получитъ великую силу и юдкость.

Въ этомъ то щелокѣ обмакиваюшь упомянутые 100 фунтовъ табаку; а чтобы онѣ могъ лучше смоинуть, и рабочникѣ отъ юдкаго щелока не повредилъ бы себѣ рукѣ, то должно ему захватывать каждой разѣ по небольшому количеству табачныхъ листьевъ, желѣзными клемщами, и такѣ въ щелокѣ обмакивашь. Такимъ образомъ обмоченой въ щелокѣ табакѣ кладутъ въ двудонную кадочку, и угнетаюшь; когда же онѣ шутѣ двое супокѣ положишь, то вынимаютъ его, кладутъ въ спасникѣ и крошашь.

5681. *Скрошенный табакъ* поджариваюшь на желѣзной доскѣ, или въ мѣдномъ коплѣ, и онѣ погода сдѣлаешся хорошѣ, когда такѣ разгорячашся, чѣо руки терпѣти ие можно будешъ; только надобно

какъ можно остерегаться, чтобы его не поджечь. Послѣ чего разсыпаютъ его на чердакѣ и сушатъ. Потомъ берутъ 16 фунтовъ того же щелоку, смѣшиваютъ съ нимъ два фунта самыхъ зрѣлыхъ и мѣлко сплоченныхъ можжевеловыхъ ягодъ, и фунтъ мѣлко же сплоченаго Волоскаго чуропа, съ полуфунтомъ листоваго Виргинскаго табаку, и фунтъ донника, что все въ покрытомъ копѣ варятъ ровно полчаса; послѣ чего процѣживаютъ эпомъ соусъ сквозь рѣдкую холстину, выжимаютъ и смачивають имъ скрошеный табакъ, который еще разъ на горячей желѣзной доскѣ или въ копѣ поджариваютъ и опять сушатъ. Потомъ берутъ еще разъ послѣдняго соуса сполько, сколько надобно для смоченія всего табаку, кладутъ въ него полфунта сахара и половину чайной чашки эссенции роснаго ладана, да съ небольшимъ золотникомъ каскарильной корки, которая прежде насташивается на теплой печи или на солнцѣ, въ полуштофѣ Французской водки. Этимъ смачивають табакъ, такъ, чтобы получилъ онъ надлежащую сырость, и набивають его въ карпзы.

5682. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАКШТАВА. Для него берутъ:

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

Все это варятъ въ трехъ штофахъ ренскаго уксуса, потомъ эпомъ отваръ процѣживаютъ, и когда онъ просынется, прибавляютъ къ нему одинъ полуштофъ розовой воды и полфунта чистой селизы.

Этимъ соусомъ смачивають табакъ, пошомъ его просушиваютъ.

5683. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАГИНДАСА. У 20-ти фунтовъ желтаго лучшаго табаку, отрѣзать одинъ только верхнія половины листьевъ, а прочія оспа-вишъ для другихъ табаковъ. Эти верхнія полу-

винки скрошивъ и поджаривъ, положиши на рабочій столѣ, и взяши воды, сколько нужно для смоченія или обрызганія табаку. Вѣ, эшу воду положиши грана два сѣрой амбры, сперши ее прежде сѣ малою долею сахара, и шесть золотниковъ толченой корицы, насплюявшъ ее за нѣсколько дней до того вѣ 24 золотникахъ Французской водки, или хорошаго виннаго спирта, вѣ сплюяна на солнцѣ, или на топленой печи. Эту коричневую настойку льюшъ вѣ воду сквозь ветошку, а оставшуюся гущу берегутъ впредь для такого же употребленія. Вѣ эшу воду кладутъ еще полфунта лучшаго сахара, и когда онъ вѣ водѣ разойдется, тогда смачиваюшъ ею табакъ, и на столѣ перемѣшиваютъ хорошенько; а попомъ просушивъ, набиваюшъ вѣ картузы.

5684 **другой соусъ для варинасу:** берутъ сас-сафраса полфунта; виннаго камня поллота, кипящаго вѣ пяти штофахъ воды и смачиваюшъ эпимъ листья; изрѣзали ихъ и высушивши на плимѣ, мочатъ его еще шесть дней вѣ соусѣ, изъ полуфунта дягильнаго корня и девясильнаго, опаренныхъ вѣ восьми штофахъ крѣпкаго щелока, вѣ кипоромъ растворяюшъ еще два фунта споловой соли.

5685. **приготовление кнастера изъ виргинскаго табаку.** Берутъ фунтъ спарой малаги, фунтъ лучшаго сахара, полфунта толченыхъ сѣмянъ Волоскаго цропа, 12 золотниковъ опя, которой должно напередъ распустить вѣ малагѣ на теплой печи, или на солнцѣ. Потомъ взяши шесть золотниковъ самой лучшей толченой корицы, и всѣ эпивеци варить вѣ 8 фунтахъ чистой рѣчной воды до тѣхъ порѣ, какъ она станешъ гусковатою, тогда процѣдиши ее сквозь холстину, выжать, и пока эшотъ соусѣ еще тепелъ, но не горячъ, обмочиши вѣ немѣ табачные листья, положиши ихъ вѣ двудонную кадочку, и крѣпко вѣ ней угнестись руками. Оспальной соусѣ весь выливаюшъ вѣ кадочку на табакъ, которой накрываюшъ плоско

нружкомъ и пригнепаюшъ грузомъ. Лиший соусъ выпекаєть въ подспавленную внизу посудину; и его опять наливаюшъ на табакъ, повторя это раза чешыре.

Табачные листья оставляюшъ лежать въ кадочкѣ лѣтомъ двѣ, а зимою три недѣли; потомъ вынимаютъ ихъ, ополаскиваюшъ и перевиваюшъ въ рули. Для обвертки обдергиваюшъ листья съ спелей, и прежде неятели положатъ въ соусъ, толстые концы спелей на вершокъ, или поменьше, обрѣзываюшъ. Когда же рули будуть готовы и укрѣпятся спичками, то кладутъ ихъ въ прессъ или въ тиски, и крѣпко сжимаютъ. По прошествіи же мѣсяца, или недѣль шеспти, это табакъ дѣлается превосходнѣйшимъ кнастремъ. Это табакъ просушенный можно и крошишь, не перевивая его въ рули.

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

Флоренпинскаго фіалковаго корня	1 фунтъ.
Корицы	8 лоповъ.
Ванили	2 ломпа.
Крѣпкаго виннаго спирта	2 фунта.
Рѣчной чистой воды	6 фунт.

Все это кладутъ въ стеклянную колбу, опроверстіе ея завязываюшъ мокрымъ пузыремъ, и прохолодивъ въ немъ дырочку иглою, для выходу изъ колбы воздуху, ставятъ ее въ песчаную баню часовъ на 30; послѣ чего, давши всему остынуть, жидкость выливаюшъ вонъ и процѣджаюшъ сквозь холстину, крѣпко выжимая остатокъ. Этюю жидкостію смачиваюшъ табачные листы.

5687. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТАВАКУ ПОРТОРИКО. Полпуда Виргинскаго листоваго табаку смочиши соусомъ, составленнымъ изъ фунта бѣлаго французскаго вина, полфунта ренскаго уксуса, полфунта французской водки, четверти фунта меду. 12 золотниковъ мѣлко скрошенаго ирнаго корня 12 золотниковъ винныхъ ягодъ, четверти фунта,

изому и 12 золотниковъ размарина. Твердяя вещи шолкушъ съ нѣкоторымъ количествомъ воды, а пошомъ съ жидкими вещами въ покрышомъ суднѣ варяшъ ихъ часа два на огнѣ, проѣживающъ сквозь холстину и подливающъ шесть фунтовъ воды; эпимъ соусомъ мочашъ шабакъ, крошающъ его и поджаривающъ: попомъ къ оспальному соусу подбавляющъ полфунта сахара, и имъ смочивши шабакъ еще разъ, просушивающъ его и набивающъ въ наршузы.

5688. **Приготовление нюхательныхъ табаковъ.** Они отличаются отъ курильныхъ тѣмъ, что ихъ превращаютъ въ порошокъ для удобнѣйшаго нюханья.

Для нюхательного табаку выбираются табачные листья какъ Американскіе, такъ и Европейскіе пошолще и по жирнѣе. Для доставленія имъ мужныхъ для нюханія начесовъ, сперва шомяшъ ихъ въ разныхъ соспавахъ или соусахъ, для копорыхъ обыкновенно употребляютъ: споловую соль, соли щелочныя, нашатырь, и разныя пахучія распенія, такъ же виноградныя вина, лимонной сокъ, шамаринъ, уксусъ и другія безвредныя вещи, копорыми напитывающъ табачные листья; и отъ этихъ то соспавовъ нюхательные табаки единственно почти получають самыя хорошия качества.

Въ соусѣ хладушъ табачные листы уже высушенные, копорымъ давши полежать въ соусѣ извѣсное время, вынимаютъ вонъ, выкручивающъ, высушивающъ и опять въ него хладушъ, что повтряютъ иногда нѣсколько разъ, пока табачные листья совершенно напитаются соусомъ.

Приготовленный такимъ образомъ табакъ *кароттируютъ*, т. е. посредствомъ особой машины сверзываютъ въ родѣ двойныхъ кеглей и обвертываютъ ихъ шнурами; пошомъ али кароппы *рапируютъ* т. е. на особыхъ теркахъ ручныхъ или мельничныхъ, расширающъ въ порошомъ: Не

всякой шабакѣ кароппируюшъ и распираюшъ на перкахѣ, но иногда шолкушъ его и вѣ спупкахѣ.

5689. **лучшій виолеть тавакъ.** 30 фунтовъ шабака, намолотаго извѣ реберѣ и спеблей Виргинскаго шабака, смочиши слѣдующимъ соусомъ: вѣ 8 фунтахѣ воды варишь 2 фунта мѣлко скрошеннаго ирнаго корня и 2 фунта мѣлко же скрошеннаго фіялковаго корня, и полфунта буковой или, фунтъ другой какой нибудь золы. Поваривши вѣ покрышомъ судиѣ цѣлой часъ, послѣ процѣдиль сквозь холстину и выжать. Попомъ подбавиши три фунта поваренной соли, полфунта вино-каменной соли и 9 золотниковъ нашашыря. Когда все это разойдется и проспышеши, то смачиваюшъ этотъ шабакѣ, но не слишкомъ мокро, и хорошенько перепираюшъ руками, а потомъ насыпаюшъ имъ свинцовыя карпугзы, либо бушылки, кѣ копорымъ приढланы свинцовые крышки сѣ виншами. Вѣ такихѣ бушылкахѣ хорошо держашъ и всякой другой нюхательной шабакѣ.

5690. **голландской рапе.** Для него надобно:

Нашершаго и просѣяннаго шабака.	10 фунш.
Желѣзного купороса.	2 лопша.
Чистаго попаша.	5 — —
Соловой соли.	24 — —
Рѣчной воды.	3 фунш.
Розовой воды.	2 — —
Нашашыря.	5 лопшов.
Мелилопныхѣ цвѣтовъ (донниковыхѣ)	8 — —

Соль и попашъ растворяюшъ вѣ рѣчной водѣ, растворѣ процѣдиваюшъ, и имъ смочивши шабакѣ, перепираюшъ его вѣ рукахѣ.

Мелилопные цвѣты наливаюшъ вѣ стеклянной колбѣ розовою водою и даюшъ спояши вѣ тепѣ нѣсколько часовъ, а подломъ жидкость сливаюшъ и осшашокъ крѣпко выжимаюшъ. Вѣ этой жидкости растворяюшъ нашашыръ и желѣзной купоросъ * и ею шабакѣ смачиваюшъ вѣ другой разѣ.

* Купоросъ употребляюшъ здѣсь единственно для придачи шабаку чернаго цвѣту, почему его можно и не класить.

Приготовленный такимъ образомъ шабакъ кладутъ въ бочонокъ, и спавяютъ его въ теплое мѣсто недѣли на три; шамъ онъ подвергается нѣкоторому роду броженія, и попомъ бываетъ гошомъ въ употребленію.

5691. марокко-тавакъ лучшій. Для него надо: Табачныхъ листьевъ въ порошокъ

сперпыхъ.	10	фунш.
Желѣзного купоросу чистаго.	4	лопша.
Чистаго попаша.	10	— —
Споловой соли.	1	фунш.
Нашапыря.	$\frac{1}{4}$	— —
Розовой воды.	6	— —
Флореншинскаго фіялковаго корня	4	— —
Сухихъ розовыхъ лепестковъ.	4	— —
Дягильного корня.	2	золот.
Гвоздичныхъ головокъ.	1	— —
Бобковъ.	1	— —

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

Съ эгою жидкостью спираютъ шабачной порошокъ, чтобы онъ весь написался ею, попомъ просѣваютъ его сквозь сиipo и складываютъ въ бочку, которую накрываютъ и спавяютъ въ теплую комнатау недѣли на три или четыре, чтобы шабакъ перебродилъ.

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

Попомъ въ эгою жидкости растворяютъ купоросъ, нашапырь и другую половину соли, и съ нею спираютъ шабакъ въ другой разъ, просѣваютъ его сквозь сиipo и опять набиваютъ имъ бочку, въ

кошорой и оставляютъ его нѣдѣли на чѣтыре и шабакъ готовъ.

5692. лѣчій (испанскій) табакъ тонкѣ. Тридцать фунтовъ першаго и мѣлко просвѣннаго желтаго Виргинскаго шабака, смѣшиваютъ съ 10 фунтами просвѣнаго Испанскаго шабака, и перепиравшъ хорошошенько на сполѣ дощечкою. Послѣ того берутъ полфунта бобковъ, извѣстныхъ подъ именемъ Тонкѣ, или Тунгѣ, кладутъ ихъ въ чугунную спупку, и подсыпавъ нѣсколько упомянутаго шабаку, толкуютъ какъ можно мѣльче; бобки безъ примѣси шабака нельзя сполочь хорошо и они пристаютъ къ спупкѣ. Эта толча смѣшивается съ прочимъ шабакомъ, перепиравшися дощечкою, пересѣвается и смачивается слѣдующимъ соусомъ: на восемь фунтовъ воды, берутъ 4 фунта споловой соли, три золопн. перечищенной соды, 12 золопн. винокаменной соли, шесть золопн. перечищеннаго нашатыря и 12 золопн. лучшаго сахара. Когда все это въ водѣ распустится, то эпимъ растворомъ смачивають шабакъ, перепиравшъ его хорошошенько, и набивають имъ свинцовые карпзы, или жеспянки.

Если угодно придать ему красноватой цвѣтѣ, то можно подмѣшать къ нему фунтъ Англійской черлени.

5693. употребление морозомъ повитыхъ табачныхъ листьевъ для нюханія. Табачные листья, побитые морозомъ, обыкновенно пропадаютъ безъ всякаго употребленія, но если хорошо дать имъ осенью промерзнуть на спеблѣ раза два или три, чтобы они поблекли, пожелѣли и засохли, то собравши ихъ и высушивши, можно приготовлять изъ нихъ хорошии нюхательный шабакъ слѣдующимъ образомъ: Очистивши табачные листья отъ спеблей, скрошишь ихъ, и прибавя къ нимъ самое малое количество золы, перешь ихъ сырые исподволь и довольно долго въ деревянной спупкѣ.

Спершій шабакъ просвѣять сквозь сито. Для смачиванія же его, если есть заготовленный вишне-

вой листѣ, шо варятъ его въ водѣ, и әшопъ отварѣ въ шому употребляютъ; когда же иѣпъ, шо смачивають простою водою, и то немнога.

Послѣ того берутъ на каждої фунтѣ табака золотника по два, или хотя и больше, фіялковаго корня, полкунъ его, просѣвають мѣлко и перемѣшивають съ табакомъ. Потомъ смачивають табакъ хорошенько розовою водою, а нако нецѣ, для приданія ему лучшаго запаха, прибавляютъ въ него бергамотоваго масла, накапавъ его сполько, чтобы весь табакъ получилъ әшопъ запахъ.

ТАВОЛГА.

5694. польза таволги. Эшаго распенія много породѣ расстепѣ дикими по всей Россіи; но двѣ изъ нихъ заслуживають особенное предѣ прочими вниманіе. а) *таволга лабазникѣ* (*Spiraea Ulmaria*, *Linn.* *Щ. 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 иѣкоторыхъ мѣстахъ пьютъ ихъ какъ чай, которої можно употреблять и вмѣсто бузинныхъ цвѣтовъ для произведенія попа. Да и всю праву можно настаивать въ горячей водѣ и пить отъ проспуды и ломоты въ членахъ. Въ Швеціи деревенскіе жители спелютъ 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 әшу праву.

5695. б) таволга земляные орѣшки (*Spiraea filipendula*, *Linn.*). Изъ цвѣтовъ ея, довольно пахучихъ, перегонкою получается пахучая вода. Траву пьютъ какъ чай въ кровавыхъ и проспыхъ поносахъ. Корневыя шишки, выкопанныя въ Октябрѣ или даже въ Ноябрѣ мѣсяцѣ, имѣютъ пріятный, иѣсколько пріятный запахъ и горьковатый вкусъ, содержатъ довольно мучнистаго вещества, почему и доспа-

юшъ изъ нихъ крахмалъ, а въ голодные годы примѣщающъ къ обыкновенной муке и пекущъ хлѣбы.

Изъ цвѣшовъ пчелы собирающъ бѣлой воскъ. Свиньи весьма лакомы до корней эшого расщеплія, кошорое шакже годится для выдѣлки кожъ.

ТАРАКАНЪ.

5696. спосовъ ловитъ таракановъ. Эши досадные госпи размножились шеперь вездѣ, а особливо по кухнямъ и другимъ мѣстамъ, гдѣ держашъ сѣбѣспине, водяся въ чрезвычайномъ множествѣ. Многимъ уже извѣстно средство ловить ихъ, ставя мѣдные чистые пазы, въ кошорые кладутъ кусокъ хлѣба, а снаружи обвертывающъ пазъ полотенцомъ. Подобнымъ же образомъ можно ловить ихъ посредствомъ широкогорльхъ бушылокъ, въ кошория кладутъ медъ, сахаръ, хлѣбныя крошки, расщерпый картофель, горохъ и т. п., а снаружи обвертывающъ бушылки прялками, по кошорымъ тараканы легко вползающъ и входяшъ въ бушылки, изъ кошорыхъ уже вылезшъ никакъ немогущъ.

Можно ловить ихъ шакже намазывая птичьимъ клеемъ дощечки, кошория и кладущъ въ шѣхъ мѣсахъ гдѣ водяся тараканы, кошорые бѣгая по нимъ, лапками увязающъ въ клею.

5697. новое средство выводить таракановъ. Для эшого надобны: чепверть фунта крѣпкой водки, (селишряная кислопа), шесть унціовъ не-гашеної извески (кишѣлки), одинъ унцъ перечищеної яри мѣдянки, чепверть фунта ворвани, или и цѣлая бычачья желчь. Стерши въ мѣлкій порошокъ и смѣшавъ вмѣстѣ извескѣ и ярь, выливающъ на нихъ крѣпкую водку; попомъ размѣшивши хорошенько эшу смѣсь, прибавляющъ въ нее ворвань и желчь, и опиши все вмѣстѣ перемѣщающъ шакъ, чтобы вышла одинакая густая жидкость. Если эшимъ сосшавомъ намазашъ всѣ щели и прещини, гдѣ водяся тараканы, то скоро они всѣ передохнутъ. Можно шакже

прибавлять витомъ соспавъ въ извесницу, употребляемую для отблъски комнашъ, чѣмъ размноженіе шаракановъ предупредится, если не навсегда, то по крайней мѣрѣ на долгое время.

ТАЦЕТЫ.

РАЗВЕДЕНИЕ ТАЦЕТОВЪ (*Narcissus Tazetta, Linn.*) Ихъ также разводятъ какъ *Нарциссы*; см. это слово.

ТВОРОГЪ.

5698. УПОТРЕБЛЕНИЕ ТВОРОГА. Извѣстно всѣмъ, что изъ него въ поварѣ приготавляющъ много разныхъ кушаньевъ, сверхъ же того изъ него дѣлающъ и сырѣ. Впрочемъ онъ можетъ служить и наружнымъ домашнимъ лекарствомъ, когда его свѣжіи приложишь къ воспаленной части, то онъ уменьшаетъ жаръ и ушишаетъ боль. О употреблении его съ извесницю для склейки глиняной посуды, сказано уже въ спашѣ *китѣ* § 1595; здѣсь только можно прибавить, что имъ, спертымъ хорошенько съ негашеною извесницю, въ родѣ вязкаго мягкаго шѣстпа, можно склеивать не только всякия глиняныя, фаянсовыя и даже фарфоровыя вещи, но и даже всякия каменные большія плизы, кошорыя не шолько отъ эпой замазки держащія очень крѣпко, но и отъ воды не портящіяся.

ТЕЛЕНОКЪ.

5699. ВЫВОРЪ ТЕЛЯТЬ НА ПЛЕМЯ. Надобно выбирать на племя только тѣхъ телятъ, кошорые происходятъ отъ коровъ, позволяющихъ себя свободно доишь, дающихъ много молока и припомъ жирнаго, и имѣющихъ чистую, тонкую кожу и шерсть. Важность состоитъ въ томъ, что посредствомъ удачнаго выбора, хорошаго корма и пшѣательнаго присмотра, можно породу своего скота, безъ постороннаго припуска, весьма улучшить. Это прямой, лучшій и вѣрнѣйшій способъ улучшенія рогашаго скота. Малороссия дой-

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

5700. способы выращивать телятъ, отнимая ихъ тотчасъ отъ матокъ. Телятѣ можно спопчасѣ по рожденіи припускать къ машкамъ, и держать ихъ подъ машками первыя четыре недѣли, а не опнимать вдругъ. Можно также телятѣ, по рожденіи ихъ, спопчасѣ опнимать отъ машерей, и выпаивашъ весьма удачно при не большомъ вниманіи къ тому скопницы. Когда новопельныхъ телятѣ спопчасѣ опнимаютъ отъ машокъ, то такой теленокъ немедленно переносится въ избу, или въ какое либо другое теплое мѣсто. Когда корова совершенно очищается отъ послѣда, то выдаивающъ ее, и полученное молоко, желтоватаго цвѣта, выливающъ ей же въ пойло. По прошествіи 2—3 часовъ, смотря пошому, какъ накопится у коровы молоко, ее опять выдаивающъ, и тогда все полученное молоко отдающъ новопельному теленку. Въ первые разы конечно теленокъ не принимается за пишь, или лучше сказать не умѣетъ пишь, то ходильщица должна его пріучать къ тому, выпаивая молоко — съ пальца. Цѣльное молоко дается теленку 2 раза въ сутки, или по немногу нѣсколько разъ, смотря по его къ тому позыву; но излишнее поеніе вредно.

5701. Цѣльнымъ молокомъ теленка поятъ до шѣхъ порѣ, пока машку его не подмоютъ, т. е., дней 9—10; попомъ дается ему болтушка, (родѣ саламашы, разведенной горячою водою) изъ ячной муки, чисто чрезъ рѣшето просѣянной, обваренной кипяткомъ, и молокомъ по поламъ съ водою разведенной; а еще лучше и для телятѣ несравненно здоровѣе, давать дуранду, т. е. копосящихъ жмыжекъ, смолопыся въ муку, которой маслянистые частицы, прочищая желудокъ телятѣ, дѣлающѣ имъ много пользы. Дуранду спер-

ва владушъ въ молоко по не многу, попомъ прибавляющъ воды, и пріучають шеленка пить одну теплую воду съ дурандою, которой полфунша достаточно на день; избойна льняного сѣмяни съ творогомъ и солью, примѣшиваемая въ пойло, также хороша. Такое пойло употребляется въ шеченіе 2 мѣсяцовыхъ; но въ продолженіе этого времени большушку дѣлаютъ постепенно гуще, менѣе подсѣвающъ въ нее муки и убавляющъ пропорцію молока, а попомъ муки вовсе не подсѣвающъ, и разводятъ смѣсь чистою водою безъ молока. Сѣно даютъ шеленку по немногу съ того времени, какъ онъ получитъ къ тому охопту, что случается къ исходу первого мѣсяца.

5702. Когда у телятъ приходитъ рѣзъ, (мытъ), въ то время они получаютъ сильный поносъ и журчаніе въ животѣ, для прекращенія чего съ пользою даютъ имъ въ супки раза по два гороховую муку, кипячкомъ обваренную и молокомъ по поламъ съ водою жидкю разведенную. Они неохопто пьютъ 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 непремѣнно перво-выдоеннымъ; когда же телята становятся живѣе и требуютъ болѣе пищи, тогда имъ даютъ ежедневно послѣдне-выдоенное молоко. Въ случаѣ пресыщенія, день или два не даютъ имъ молока, но кормятъ овсянымъ отваромъ. Если у телятъ дѣлается запоръ, то даютъ имъ пить нѣсколько бараньяго буліона, если же, напротивъ того, сдѣлается у нихъ поносъ, то даютъ ли-зать большой кусокъ мяла, чѣмъ они дѣлаютъ довольно охопто; и это способствуетъ отѣленію слюны. Молоко дается два раза въ день, всегда теплое и не смѣшанное ни съ чѣмъ; имъ не позволяющъ сосать его, но заранѣе пріучають пить изъ плоскихъ чашекъ, и какъ можно медленнѣе,

чтобы молоко болѣе смѣшивалось съ слюною. Приято за посѣдѣнное правило, ни въ какомъ случаѣ не пускать крови, и безъ особенной надобности, не давающъ никакого лекарства. Хлѣвы содергашся въ чрезвычайной чистотѣ и сухости; воздухъ безпрерывно возобновляющся открытиемъ верхнихъ и нижнихъ отдушинъ; подспилка дающа мягкую и почти ежедневно свѣжую. Срокъ откармливанія не продолжается дольше восьми недѣль. Выкормленные шакимъ образомъ, шеляша, въ четырехъ и пяти мѣсячномъ возрастѣ обыкновенно бывають вѣсомъ отъ 9 до 11 пудовъ.

ТЕЛЯТИНА.

6704. ФРАНЦУЗСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕЛЯЧЕЙ ГОЛОВЫ. Очищенную шелячью голову обдаютъ кипяткомъ, и опускають въ него на полчаса, пошомъ перекладывають въ холодную воду, чтобы она осѣла. Когда же она осѣнишь, то вынувши изъ воды и давши ей осѣкнуть, опинаютъ ее нижнюю челюсть, обрѣзывая мясо съ косшѣй, пошомъ шакъ же опинаютъ и верхнюю челюсть. Мясо напираютъ лимономъ, и все завернувши въ чистое полотенце, и опушавши нишками, варятъ часа три въ бланѣ *. По прошествіи этого времени голову вынимаютъ, и сливши жижу, разламываютъ черепъ сверху, вынимаютъ кости, пошомъ сложивши кожу, подаютъ на блюдо съ посланною на неѣ салфеткою. Въ особой соусницѣ подаютъ къ ней подливку изъ уксусу, шалота, рубленой петрушкѣ и крупно спичченаго перца вмѣстѣ сваренную.

5705. ТЕЛЯЧИ МОЗГИ ПРЯЖЕНЫЕ. Помочивши мозги нѣсколько времени въ соленой водѣ съ раз-

* Бланѣ дѣлающся изъ говяжьяго жири, свинаго сала, взятыхъ по ровну, коровьяго масла, моркови, луковицѣ, петрушкѣ, лавроваго листа, лимоннаго сока, соли и крупно спичченаго перца, чѣо все обливѣ бульономъ, и напишающъ нѣсколько минутъ.

ными пряноснями, вынимаютъ ихъ изъ воды и даютъ нѣсколько времени осѣкнутъ, пошомъ изрѣзываютъ въ куски, обваливаютъ въ шѣстѣ, и положивши на сковороду, вымазанную масломъ, спавшъ на огонь, и какъ скоро они зарумянятся, выкладываютъ на блюдо и подаютъ.

5706. **телячыи котлеты въ вумажкахъ (папильотахъ).** Приготовивши телячыи ребрушки, накъ слѣдуещѣ, маринируютъ ихъ часъ времени или два въ маслѣ съ зеленью, солью, перцемъ, лимоннымъ сокомъ и уксусомъ, пошомъ обсыпавши ихъ хлѣбными крошками, обмакивающъ въ маринадѣ, обсыпаютъ опять крошками и завернувъ въ писчую бѣлую бумагу, вымазанную масломъ или саломъ, поджаривающъ.

5707. **телячыи котлеты по лонски.** Приготовленные коплещы шпигуюющъ свинымъ саломъ, съ корнишонами и анчоусами, маринируютъ болѣе часа въ прованскомъ маслѣ съ солью и перцемъ, пошомъ накрывши шпекомъ, варяшъ въ шомъ же маринадѣ, прибавляющъ коровьяго масла съ мукою, рокамболемъ, и снявши весь жиръ, приправляющъ ихъ лимоннымъ сокомъ и уксусомъ.

5708. **телячыи почки на ломтяхъ вълаго хлѣба.** Ошѣ жареной шелятины берутъ почки съ саломъ ихъ, и около ихъ находящимся мясомъ, и изрубивши ихъ мѣлко, подбавляющъ яицѣ, смешаны, петрушками или изрубленной лимонной корки, соли, мушкапнаго орѣшка, не много шершаго бѣлаго хлѣба, и смѣшивающъ все вмѣстѣ. Послѣ того два французскихъ хлѣба разрѣзывающъ въ ломтики, даютъ имъ не много полежать въ яицахъ, съ молокомъ разболнанныхъ; чѣобѣ ими напишались, но не размякли; каждой ломоть намазывающъ вышесказанною смѣсью на палецъ шолщиною, углашивающъ нагрѣтымъ ножемъ, запекающъ въ печкѣ, и подаютъ, посыпавши сахаромъ смѣшаннымъ съ корицею.

5709. **телячье фрикандо.** Съ телячей задней ноги облучишь кожицу, мясо изрѣзать ломтиями

не очень тонкими, обобрать съ нихъ перепонки и жилки, избить и разплющить поваренымъ молоткомъ, нашпековать мѣлкимъ шпекомъ; по-тому положишь въ каспрюю съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, лавровымъ листьямъ, и двумя цѣлыми, гвоздикою напыканными луковицами; фрикандо положишь внизъ нашпекованною спороню, накрыши каспрюю, и дать ему медленно упариваться въ собственномъ своемъ сокѣ, пока нашпекованная спорона потемнѣетъ. Тогда переворотишь фрикандо, чтобъ оно и съ другой спороны зарумянилось. Накапиши бѣлымъ виномъ и мяснымъ отваромъ, приправишь еще мушкатнымъ орѣхомъ и травнымъ порошкомъ, подбить тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и приваришь.

5710. ФРИКАССЕ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ. Изрѣзать въ кусочки 4 фунта телятины отъ грудины или почечной части, и обѣлиши ее, т. е. до полуспѣла обваришь въ кипячей водѣ. Между тѣмъ положишь въ каспрюю кусокъ коровьяго масла, нѣсколько луковицъ, упаканныхъ гвоздикою, два листка лавровыхъ, мушкатнаго цвѣта и перцу цѣлкомъ; положишь туда же и куски мяса, упаривашь на слабомъ угольномъ жару, но такъ, чтобъ мясо не потемнѣло. Далѣе, накапиши мяснымъ отваромъ, а по нуждѣ и водою, приправишь ренскими уксусомъ и уваришь до спѣлости. Предѣлъ подаваніемъ на столъ, подбить соусомъ яичными желѣзками, и когда соусъ окажется очень кислъ, то можно приправишь его сахаромъ.

ТЕРМОМЕТРЪ.

5711. СПОСОВЪ УЗНАВАТЬ, ХОРОШО ЛИ СДЕЛАНЪ ТЕРМОМЕТРЪ. Термометры, употребляемые для узнанія степени свободной теплотворной матеріи, дѣлаются изъ стеклянныхъ волосныхъ трубочекъ, наполняемыхъ обыкновенно ртутью, или самыми крѣпкими винными спиртомъ. Въ Россіи употреблялись другихъ термометры Реомюровы, т. е.

съ раздѣленіемъ, введеннымъ Реомюромъ на 80 частей, и въ которомъ О означаешь точку замерзанія воды.

У хорошо сдѣланнаго термометра трубы должна быть совершенно вездѣ ровная внутрь, налипша ртутью хорошо выкинченою, сверху хорошо запаяна, и внутрь не имѣть ни мало воздуха, чѣмъ весьма легко узнатъ, переворотивши термопечную трубку внизъ: буде онъ хорошо сдѣланъ, то ртуть должна упасть до самой запаянной верхушки.

ТЕРНОВНИКЪ.

5712. размноженіе терна, терновника. *Rhamnus spinosa. Linn. № 117).* Терновникъ, кустарникъ различной величины, расшеплѣнъ дикимъ по всей почты Россіи; разводятъ его и по садамъ. Его можно разводить съяніемъ косточекъ отъ плодовъ, а еще лучше, опрыскиами отъ кореньевъ, которыхъ обыкновенно много бываешь около старыхъ деревьевъ. Ихъ надобно выкапывать и сажать весною, и при томъ довольно рано, какъ только снѣгъ сойдетъ; для посадки ихъ земля требуется мягкая и хорошо перекопанная. Посадивши ихъ, надобно сверху срѣзать и полить.

5713. польза терновника. Эшотъ колючій кустарникъ чрезвычайно способенъ для живыхъ изгородей около садовъ, лѣсовъ и проч.

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

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

5714. ПОЛЬЗА РАЗНЫХЪ ЧАСТЕЙ ТЕРНОВНИКА. Плоды его на вкусъ очень кислы и терпки, но будучи прохвачены моремъ, дѣлаются нѣсколько вкуснѣе, при всемъ томъ юсть ихъ сырье не всѣмъ можно; а приготовляющъ ихъ въ уксусѣ, варяющъ также съ сахаромъ, медомъ и пряностями. — Изъ этихъ же плодовъ дѣлаютъ вкусную наливку §§ 3207—08; и можно изъ нихъ же гнать водку § 830. Изъ незрѣлыхъ плодовъ сполченыхъ съ желѣзнымъ купоросомъ дѣлается черная краска, которую можно употреблять и какъ чернила, копория бывающа 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 налипъ горячею водою какъ чай, то этотъ настой дѣлается горькимъ, и будучи принятъ внутрь, слабитъ; а чтобъ онъ былъ нѣсколько пріятнѣе, то отваривающъ цвѣты въ молокѣ, и весною пьюющъ ихъ какъ лекарство кровоиспѣшельное.

ТЕРПЕНТИНЪ.

5715. Настоящій терпентинъ или терпеншинная смола доспаетъ изъ фисташника терпеншинаго (*Pistacia Therebinthus Linn.*), распущаго въ теплыхъ краяхъ Европы, а въ Россійской Имперіи на горахъ Кавказскихъ и на южномъ берегу Крыма. Основа Кипръ и Хіо доспавляютъ терпентинъ въ большомъ количествѣ, но рѣдко чистой, а большою часцію поддѣланной обыкновеннымъ терпентиномъ, изъ разныхъ породъ сосенъ доспаваемымъ. Онъ выпекаетъ изъ фисташника самъ въ весьма маломъ количествѣ, а въ большемъ, когда на деревѣ дѣлаютъ надрѣзы. Этотъ терпентинъ и въ самомъ Кипрѣ и Хіо дорогъ; шамъ доспавающъ его еще и изъ другой породы фисташника (*Pistacia Lentiscus, Linn.*), которой также гораздо лучше доспаваемаго изъ сосенъ.

5716. **довываніе терпентина, или собственно скіпідара изъ хвойныхъ деревьевъ.** Скипидаръ доспающъ вообще, изъ

1. *Листвицы*: эшо такъ называемый иногда въ продажѣ Венецианскій шерпентинъ, онъ лучше другихъ.

2. *Изъ пихты*: эшо Спразбургской шерпентинъ.

3. *Изъ сосны, и*

4. *Изъ ели*: эшо обыкновенный скіпідаръ.

Всѣ эти соры скіпідара доспающъ въ весенне время наѣкая кору сказанныхъ деревьевъ. Самой грубой, вязкой и нечистой скіпідаръ, поваренный нѣсколько времени съ водою, процѣжающъ сквозь солому, или выжимающъ прессами въ шолстыхъ холстинныхъ мѣшкахъ.

5717. **приготовление терпентинного спирта и масла.** Эти вещества доспающъ изъ скіпідара посредствомъ перегонки, при чѣмъ къ скіпідару обыкновенно приливающъ половину воды пропиву его вѣсу. Первая жидкость, выходящая изъ перегонного сосуда въ приемникъ, обыкновенно бываетъ чиста какъ вода, и вѣтъ эшомъ що совершенно чистомъ сосояніи называется *терпентинъмъ спиртомъ*; попомъ начинаешь выходишь нѣсколько желтоватая жидкость и болѣе пыгучая, которая содержитъ въ себѣ нѣсколько смолистыхъ частицъ: эшо *терпентинное масло*. Оно очень лепуче: имѣешь собственной свой нѣсколько пропивной запахъ и жгучій вкусъ; соединяется хорошо съ алкоголемъ, эаиромъ и эаирными, т. е. перегонными пахучими маслами.

5718. **узнавать довроту двоенаго перегоннаго терпентинного масла.** Терпентинное масло для разнаго употребленія въ лекарства * часпо бываетъ нужно имѣть хорошо перегнанное раза два; а чтобы эшо узнать, что надобно кусокъ бѣлой пі-

* Терпентинное масло всего надежнѣе братъ въ Апшенахъ.

счей бумаги окунуть въ двоеное шерпеншинное масло и высушить на шелкой печкѣ, то оно все улетишь, такъ что ни малѣйшаго слѣда его на бумагѣ не останется. Но не хорошо перегнанное масло оставишь на бумагѣ пяпно, и если бумагу держашь пропившъ свѣща, то въ апомѣ мѣсяцѣ она будешьъ прозрачною.

5719. УПОТРЕБЛЕНИЕ ТЕРПЕНТИНА. Терпентинное масло употребляется какъ лекарство отъ глистовъ и падучей болѣзни, но только съ большою осторожностью и по совѣту врача. Проспой, но чистый терпентинъ идетъ на составленіе балсамовъ, пластиреи и мазей; а самое обширное его употребленіе для составленія лаковъ, хотя для нихъ берущая и другія вещества. Самой обыкновенной терпентинной лакъ есть ничто иное, какъ смола расщепленная въ терпентинномъ маслѣ, и въ такомъ видѣ она чаше всего употребляется на разведеніе живописныхъ красокъ вместо масла.

ТЕТЕРЕВЪ.

О спрѣльбѣ и ловлѣ шеперевовъ см. §§ 3526—29.

ТИМОФЬЕВА ТРАВА.

5720. ПОСЪВЪ И ПОЛЬЗА ТИМОФЬЕВОЙ ТРАВЫ, ИЛИ АРЖАНЦА (Phleum pratense, *Linn.* ІІ. IX. 7). Эта трава расщеплена дикою вездѣ по всей Россіи; недавно же начали ее засѣвать въ нѣкоторыхъ мѣстахъ сѣмянами, выписанными изъ чужихъ краевъ. Ее сѣютъ на низменныхъ и влажныхъ почвахъ, незабочаясь впрочемъ о большомъ удобрѣніи ихъ; но при паханіи надо бно землю довольно взрыхлять. Въ прочемъ можно сѣять ее и на мѣстахъ высокихъ. Сѣяна ея очень мѣлки и ихъ идетъ на десашину неболѣе полмѣры. Сѣять ее надо бно весною рано, или въ концѣ лѣта, и. е. въ Августѣ мѣсяцѣ. Эта

* Тимофьевою травою названа она въ Англіи, по имени Американца Тимофѣя Ганзона, которою въ Англіи сдѣлалъ извѣсную пользу.

права имѣетъ корни многолѣтніе, почему, будучи одинъ разъ посѣяна, она ростешь отъ корней на сколько лѣтъ сряду, и ее можно косить каждой годъ; при хорошихъ обстоятельствахъ даже раза по два; съ десятины получается сѣна пудовъ по 120 и болѣе. Этту траву и изъ неї сѣно лошади и рогатой скотѣ ѳстѣ охотни.

Траву для сѣмянъ жиушь серпами и вяжутъ въ небольшие снопы, которые по высушеніи ихъ обмазываютъ цѣпами, или выбиваютъ колопушками.

ТИПУНЬ.

5721. ВЪРНОЕ СРЕДСТВО ПРЕДОХРАНИТЬ ПТИЦЪ ОТЪ ТИПУНА. Можно предохранить Индѣйскихъ и простыхъ курѣ отъ типуна, давая имъ по упрамъ, прежде нежели дадутъ имъ обыкновенаго корма, рѣдѣ особаго шѣства, составленаго 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 типуна.

ТКАНЬ.

5722. СПОСОВЪ ДѢЛАТЬ ТКАНИ НЕПРОМОКЛЕНЫМИ. Для сдѣланія непромокаемыми водою полотенъ, шерстяныхъ и другихъ тканей, а также и самой бумаги, надобно распустить четыре унца бѣлаго мыла, сдѣланаго съ деревяннымъ масломъ, въ девяти штофахъ дождевой кипячей воды; въ другихъ же девяши штофахъ воды растворить прѣпью 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 водиши туда и сюда въ мыльномъ растворѣ, а вынувши изъ него опустить топѣ же часъ ее въ растворѣ квасцовъ, гдѣ такѣ же водиши ее туда и сюда, а иаконецъ высушить на воздухѣ.

5723. **китайский способъ дѣлать непромокаемыи ткани.** Вѣ полуштофѣ перпендикулярного спирта влиши унцѣ расщопленнаго бѣлаго воска и разболтавши смѣсь хорошенъко, опусшиши вѣ нее ткань изъ полотна, шелку, хлопчатой бумаги и проч., которую нужно сдѣлать непромокаемою, и подержавши не много, вынушь и на воздухѣ высушшишъ.

ТМИНЪ.

5724. **разведеніе и польза тмина** (Сагиш *Carvi, Linn. №. 109*). Онѣ росшѣ дикимѣ по всей почве Россіи, на лугахѣ и гористыхѣ мѣстахѣ. Разводяшѣ его и вѣ огородахѣ для его пахучихѣ сѣмянѣ, употребляемыхѣ вѣ лекарства, для приправы кушаньевѣ, сыровѣ и для дѣланія тминной водки.

Эти сѣмяна гоняшѣ вѣпры, и будучи наспояны водою или виномѣ, употребляюшися какѣ средство укрепляюще желудокѣ, поспѣшенствующее пищеваренію и умножающее молоко у женщинѣ. Они содержатѣ вѣ себѣ много лепучаго масла, котораго двѣ капли будучи приняты внутрь, ушишаюшѣ вѣшрянную колику; на клиスピрѣ же вѣ такомѣ случаѣ кладется ихѣ по 20 капель. Можно также эштимѣ масломѣ, смѣшавшаго сѣ деревяннымѣ масломѣ, перепѣ брюхо вѣ такихѣ случаѣахѣ. Если по ложкѣ толченыхѣ сѣмянѣ давать каждой день вѣ водѣ коровамѣ, у копорыхѣ синее молоко, то оно поправляется. Листья и молодые побѣги употребляюшися вѣ супы; а корни дѣлающіеся отѣ посадки ихѣ на лучшей землѣ, весьма вкусными, употребляюшися свѣжими вѣ салатѣ и приправляюшися сахаромѣ, уксусомѣ, масломѣ, перцомѣ, и проч.

5725. сѣять его должно осеню или весною вѣ легкую землю, какѣ скоро она опашаешѣ, и пошомѣ заскородить; или сѣять его вѣ бороздки и выпаляывать дурныя около него травы. Сѣмяна бываюшѣ всхожи отѣ трехѣ до четырехѣ лѣтѣ, а по сѣянныя всходяшѣ черезѣ недѣлю.

ТОЛОКНО.

5726. **польза толокна въ чахотку.** Толокно давно уже употребляешь 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 приготавлюшъ родъ киселя или соломаты, а иногда даютъ его въ стаканѣ молока, или воды по столовой ложкѣ раза четыре въ день.

ТОЛОКНИНКА.

5727. **польза толокниники** (*Arbutus unva lusit.* *Linn* №. 90) Эшотъ кустарникъ распашъ въ Россіи по лѣсамъ, особенно въ Сѣверныхъ Губерніяхъ въ большомъ количествѣ. Въ Швеціи употребляюшъ ее для дѣланія черной краски; для чего шерстъ, которая прежде окрашена была въ спально-синеватый цветъ, вскипяя съ желѣзнымъ купоросомъ и виннымъ камнемъ, варяшъ въ отварѣ толокниники, прибавя къ ней нѣсколько марены.

5728. Можно изъ ягодъ толокниники приготавлять вкусной сиропъ слѣдующимъ образомъ: ягоды поспѣвающія нѣсколько позже брусники, очищаюшъ и давяшъ деревяшкою такъ, чтобы не раздавиши зеренъ. Положивъ ихъ въ чашу, льюшъ на нихъ кипяшку вдвое пропивъ ягодъ, и покрываюшъ хорошо чашу, чтобы сокъ не выпарился. Когда ягоды упадутъ на дно, то процѣдиваюшъ отварѣ чрезъ частную холстину, и съ ягодами вмѣстѣ выливаюшъ въ горшокъ, гдѣ отварѣ варится, пока пузыри начнутъ не шакъ легко съ дна къ верху подниматься, тогда сиропъ готовъ и выливается въ кружку прежде, нежели огустѣешъ. А чтобы онъ во время варенія не пригорѣлъ, то кладутъ на дно кусочекъ стекла, которой беспрестаннымъ своимъ движениемъ при гаранію препястствуешъ. Если же ягоды сваривши процѣдить и процѣженное особо варишь, то получится сиропъ, имѣющій вяжущій вкусъ и нѣсколько

сладковатой; этот сироп очень хорош пропивать поноса.

Эти же ягоды, высушенные и смолотые промышиваются в самых северных межах России в муке для печения хлебов. Впрочем все расщепление, а особенно листья, могут служить для выделики кож.

ТОПОЛЬ.

5729. РАЗВЕДЕНИЕ ТОПОЛЕЙ. Несколько пород этого дерева растущих дикими в Российской Империи, както: 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.*). Первые две породы разводятся иногда и в садах, как и некоторые иностранные. Сюда принадлежат: *T. Италіанская* (*P. dilatata Linn.*), расширяющая пирамидально; *T. серебристая* (*P. canescens Linn.*), отличающаяся своими блестящими пушистыми листьями. Всё они могут разводиться: сажанием саженей, отводками, отростками, коренями и черенками или кольями, как ивы; оба сорта: иностранные и душистая осокорь большие разводятся в садах. Сажать же саженца их надоно тщательно, как они созревают, на рыхлой и влажной почве и покрыть их слегка землею. Вообще эти деревья не очень разборчивы насательно почвы, надоно только, чтобы она была ни слишком мокра, ни слишком суха и каменистая.

5730. ПОЛЬЗА ТОПОЛЕЙ. У всех их дерево большое, легкое, и у старых деревьев довольно твердое, и еще более даеться твердым, когда его облучиваются в то время, как оно находиться в соку. Из них выпиливаются хорошие доски на полы, для столов и нроч. Как топливо, они не составляют хорошего материала, но для строений употребляются. Кора и листья содержат в себе красильное вещество и дают желтую краску. Почки доспавляются пчелами пергу, а в

* Гостини в разных межах Сибири.

апшеки шополовое масло для мазей. Корюю Ишаліянской шополи, красяшъ подготовленное сукно въ золото желтой цвѣтѣ; деревомъ въ темной, листьями въ желтой, а съ подбавкою марены, въ темной - красный прочной. Дерево душисшой шополи крѣпче и тверже другихъ шополей; но когда горитъ, то пахнетъ непріятно.

Изъ почекъ ея доспаетъся особой бальсамъ по-средствомъ спирта, и въ Сибири употребляется какъ средство мочегонительное и пропиву цынготной болѣзни. Тешерева, которые кормились эими почками, получаютъ весьма вкусное мясо.

ТОРИЦА.

5731. посѣть торицы, *шпергеля*. (*Spergula arvensis*, *Linn*). Торица, распушная по всей Россіи дикою, отлично полезна, какъ для плодосмѣни-стии посѣва, такъ и вообще для сельского хозяй-ства. Сѣють ее весною на пашняхъ, назначен-ныхъ подъ озимый посѣвъ. Весною рано пашня унавоживается, послѣ запашки боронуется и каш-комъ уравнивается; но еще лучше взметывать ее съ осени. На посѣвъ нужно по одному пуду торицы на десятину; высѣвать же ее въ смѣси съ 1/4 четверти-ми земли или песка, и одинъ разъ легкою дере-вяникою бороною заборонишь. Торица посѣвается къ косьѣ чрезъ 6 недѣль. Скошенную пашню вспахать и слегка заборонишь подъ посѣвъ ржи, которая родится послѣ торицы ощично хорошо. Для этого самаго многіе только и сѣютъ торицу, и какъ она начнетъ цвѣтѣть, то ее укапываютъ и запахиваютъ сохами. Такое удобрение очень деше-во, потому что сѣмяна ея не дороги. Употребивъ 1 десятину въ яровомъ полѣ для сбору сѣмянъ, на другой годъ можно засѣять торицей до 40 десятинъ. Торица не испошаетъ земли, а получая много изъ воздуха пищи для своего росту, что доказывается тѣмъ, что она растетъ на тощихъ земляхъ и пескахъ, гдѣ только была бы для всхода влага, еще удобряюща ощасши землю.

5732. польза торицы. Съ деслшины можно получить ошъ 100 до 120 пудовъ сухаго сѣна; въ мокрый же годъ и до 180 пуд. Торица самая пищательная трава для дойныхъ коровъ; у коровы ошъ свѣжей торичной травы, на третій день, молоко прибавляется на половину прежняго удоя. Въ зиму это очень хороший кормъ для овецъ; онъ съ жадносцю ѻдяшъ торицу. Въ Норвежской Финмаркіи, во время неурожаевъ собираютъ сѣмяна торицы, мелюшъ ихъ, и смѣшавши съ малымъ количествомъ муки, пекутъ хлѣбъ довольно вкусныї и здоровыї.

ТОРФЪ.

5733. признаки нахождения торфа. Безпрестанное уменьшение лѣсовъ въ разныхъ мѣстахъ, а по-тому и убавленіе топильного материала давно уже обращаетъ на себя вниманіе забошливыхъ хозяевъ, искать мѣстъ, изобилующихъ торфомъ, которой можно приготвлять для тепки 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 меныше вѣрно показывающіе, гдѣ въ землѣ есть торфъ :

1) Когда на пустыхъ, бесплодными болѣею часпію называемыхъ мѣстахъ, находяшъ остатки деревьевъ въ землѣ; при томъ эти мѣста неровны и не имѣютъ крошевинъ (бугорковъ кропами дѣлаемыхъ) и на которыхъ не растетъ хорошихъ травъ.

2) Когда въ ямахъ и канавахъ на пакихъ мѣстахъ стоящая вода имѣетъ черный цвѣтъ, который можетъ происходить отъ согнившихъ кореньевъ негодныхъ травъ и деревьевъ.

3) Когда на пакихъ мѣстахъ растутъ слѣдующія травы: пущица многоколосная (*Eriophorum Poly-stachion*, *Linn*), ожика пурпурно-цвѣтная (*Juncus obtusifolius L.*), ожика разсыпная (*J. effusus*, *L.*); о. понкая (*J. filiformis*, *L.*); влюква, (*Vaccinium oxycoccus L.*) и пурпурникъ болотной (*Sphagnum palustre*, *Linn*). Эти расщепленія суть вѣрными признаками нахождения

въ тѣхъ мѣстахъ торфа, и пришомъ когда находятся они въ значительномъ количествѣ. Кроме этихъ расщепій росшупъ шамъ же: багульникъ (*Ledum palustre L.*), Сабельникъ (*Comarum palustre L.*), Блоусъ (*Nardus stricta, L.*), верескъ (*Erica vulgaris et E. scoparia, L.*); мышникъ болотной (*Pedicularis palustris, L.*), овсяница овечья (*Festuca ovina L.*), капаброза сѣдая (*Catabrosa canescens, Paliss.*) и другія болотные травы. На такихъ мѣстахъ травы имѣюшъ шемнозеленый цветъ и между шѣмъ много желтыхъ листьевъ.

4) Когда подъ ногами идущаго человѣка земля выблеска.

5) Когда землянымъ буравомъ вывертываешься изъ глубины черная земля, переплещенная множествомъ кореньевъ, наподобіе войлока, и будучи положена на огонь, хорошо плавѣшъ.

ТРАВЫ СОРНЫЯ.

5734. сорныхъ травъ, заглушающія на пахотныхъ поляхъ посѣянныя расщепія, и своимъ множествомъ, а часто и высокимъ росшомъ препятствующія хорошему росшу луговыхъ травъ, огородныхъ и садовыхъ, въ разныхъ мѣстахъ, по разности климата и почвъ, бывающія очень различны а не однѣ и тѣ же. Вообще же онѣ по продолженію своей жизни бывающія или многолѣтнія, сряду нѣсколько лѣтъ ежегодно рождающіяся ошъ корней, а также вмѣстѣ и ошъ сѣмянъ; или двулѣтнія, въ первой годѣ дающія листья, а на другой годѣ сѣмяна и попомъ пропадающія; или однолѣтнія, въ одно и тоже лѣто приносящія сѣмяна, и попомъ пропадающія.

5735. средство къ истребленію однолѣтнихъ и двулѣтнихъ сорныхъ травъ. Какъ эти травы размножаются ошъ сѣмянъ, то и надобно спараптъся, недопускать ихъ до созрѣнія ихъ сѣмянъ, чѣмъ можно сдѣлать какъ выпалываніемъ ихъ во время ихъ цвета, или и до того времени; пакъ и часмъ перепахиваніемъ и боронованіемъ земли

Можно также послѣ скошенія осенью яровыхъ хлѣбовъ, зажигать эпи поля, гдѣ нѣшь опасности ошь такихъ пожаровъ; зола же ихъ еще служитъ къ удобрению полей.

5736. Весьма хорошо, гдѣ нѣшь для птицъ особенныхъ вѣяльныхъ хорошихъ машинъ, прокидывать сѣмяна лопатою, отъ чего птицелыя сѣмяна ложатся далѣе, а легкія ближе, и ворохъ съ хлѣбомъ раздѣляется наилѣчше, какъ хозяину нужно будешь, на два или на три сорта. Изъ нихъ головку, совершенно свободную отъ всякихъ постороннихъ сѣмянъ, употреблять на посѣвъ, а прочія для другихъ надобностей. Это средство служитъ также къ испрѣблѣнію сорныхъ травъ.

5737. СРЕДСТВА КЪ ИСТРЕБЛЕНИЮ СОРНЫХЪ ТРАВЪ МНОГОЛѢТНИХЪ. Для испрѣблѣнія ихъ ранній полный лѣтній парѣ, перепашка и боронование послѣ каждой вспашки, сушь лучшія средства. Экспир-паторъ также полезенъ для испрѣблѣнія особливо споль досаднаго земледѣльцамъ пырея: въ Англіи вспашавшіе дѣшней, ходить за плугомъ, собирая пырейные корни по мѣрѣ выпахиванія ихъ изъ земли. Эти корни пошомъ сожигаютъ, или сѣшавши съ известью, сгребаютъ въ кучи, гдѣ они перегнивши, сосшавляютъ хороший навозъ. Расщепленія многолѣтнія, имѣющія длинные, глубоко въ землю идущіе корни, каковы напр.: щавельные, надобно въ сырью погоду выкапывать и вырывать руками изъ земли.

Вообще уничтоженіе сорныхъ травъ зависиши 1) отъ старанія, чтобы навозъ не содержалъ сѣмянъ и кореньевъ негодныхъ травъ, и попому 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 пашнѣ; 4) отъ употребленія сѣялки; 5) отъ употребленія для полоща, машинъ.

ТРОСТНИКЪ.

5738. **польза тростника.** (*Arundo phragmites*, *Linn.*). Тросникъ росшень по всей почти Россіи въ озерахъ, рѣкахъ и прудахъ въ большемъ или меньшемъ изобилии, и притомъ въ южныхъ мѣстахъ онъ выше и толще, нежели въ Сѣверныхъ. Въ разныхъ мѣстахъ его называютъ камышемъ и огуречникомъ. Въ тѣхъ мѣстахъ, где онъ росшень во множествѣ, кроющъ имъ домы и другія спроенія, и такія кровли гораздо лучше соломенныхъ; въ теплыхъ и безлѣсныхъ мѣстахъ даже самыя спѣны спроеній дѣлаются изъ него, и послѣ обмазываются глиною. Употребляютъ также длинной проспникъ на убиваніе имъ стѣнъ и иopolковъ для щекапурки, вмѣсто драницѣ. Въ южной Германіи дѣлаютъ изъ него чубуки, которые снаружи покрываются лакомъ. На шерстяныхъ и полотняныхъ фабрикахъ дѣлаются изъ него шнуры и другія вещи; изъ ращепленаго племпуть корзинки и пр. Имъ топятъ печи вмѣсто дровъ и соломы.

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

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

5740. Другая порода проспника (*Arundo calamagrostis*, *Linn.*) также распущаго въ Россіи по влажнымъ мѣстамъ, служитъ лекарствомъ въ водяной болѣзни и грудныхъ припадкахъ. На горсть травы сѣ корнемъ, наливаются три чайныхъ чашки кипячей воды, и дается этого настоя по чѣмой чайной чашкѣ при раза въ день.

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

ямъ рѣкъ роотешъ еще широколистственный тростникъ (*Arundo donax*, *Linn*); изъ котораго дѣлаюся просши, которыя покрываюшъ лакомъ, шкацкіе гребни и другія вещи; употребляютъ его также на другія надобности, какъ и проспникъ обыкновенный (*A phragmites*).

ТРУБА ПЕЧНАЯ.

5742. ОТВРАТИТЬ НАВИВАНИЕ ВЪ ТРУБЫ ДЫМА. Трубы, идущія отъ печей, надобно дѣлать не только по ширѣ, обороты ихъ располагать различнымъ образомъ и въ боровьяхъ раздѣлять перегородками отверстія сходящихся въ нихъ трубъ, чтобы дымъ одной трубы не сходился съ другимъ; но надобно еще въ отвращеніе того, чтобы вѣтръ не мѣшалъ выходить дыму изъ трубъ, ставить на верху трубъ колпаки изъ листвоваго желѣза, а особенно такіе, которые имѣющіе на верху флюгеръ и потому посредствомъ его и поворачиваются въ разныя стороны.

5743. ЧТОБЫ ГАЛКИ НЕ ЗАСАРИВАЛИ ТРУВЪ. Галки лѣтомъ выютъ иногда въ трубахъ гнѣзда изъ хворосту и другихъ вещей, и тѣмъ трубы засаривая, бываютъ иногда поводомъ къ пожарамъ. Для отвращенія этого, надобно отверстія трубъ закрывать рѣшетками изъ желѣзной проволоки, чтобы галки чрезъ нихъ не могли пролѣзть. Эти рѣшетки придѣлываются такъ, чтобы вѣтръ сорвать ихъ не могъ, а для чистки трубъ, ихъ снимать можно было.

5744. СПОСОВЪ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВЫКИНУТОЕ ИЗЪ ТРУВЫ. Смощря по устройству и ширинѣ трубы, надобно пожершовать: гусемъ, уткою, или курицею, которую съ верхняго отверстія трубы бросить въ нее. Шпица, падая въ низъ, старается удерживаться и крыльями будешъ обиватъ сажу; этимъ упушится пожаръ.

5745. ВЪРНОЕ СРЕДСТВО ЗАГАСИТЬ ЗАГОРѢВШУЮСЯ ВЪ ТРУВЪ САЖУ. Лишь только замѣчено будешъ, что сажа въ трубѣ загорѣлась, надобно шотчасъ накрыть трубу мокрою рогожею, войлокомъ или

шолстымъ сукномъ, сколько можно плотнѣе; а въ печь, ошъ которой произошла вспышка, бросишь нѣсколько толченой сѣры, больше или меньше, по величинѣ печи и ширинѣ трубы, и въ ту же минуту закрьши дверцы или заслонку, а сверху завѣсишь ее мокрою тряпкою. Огонь въ ту же минуту въ печи, такъ и въ трубѣ погаснетъ, попому, что ошъ горѣнія сѣры образуетъ большое количество газа сѣрноватой кислоты, кото-рымъ наполнимъ вся печь и труба, а какъ этотъ газъ вовсе не поддерживаетъ горѣнія, то пожаръ и прекратится.

Если по какимъ-либо причинамъ нельзя было бы закрыть трубы, какъ сказано выше, то и въ шакомъ даже случай сѣра, брошенная въ печь, попушитъ огонь въ трубѣ, только не такъ скоро, и притомъ ее надобно употребить гораздо больше, нежели когда и трубу закроютъ. Должно замѣтишь, что погасивши въ трубѣ шакомъ образовъ сажу, никакъ не должно открывать печи прежде, пока она совершенно не просыхнетъ и весь удушливый газъ выдетъ изъ нее въ трубу, иначе этотъ газъ можетъ, распространясь по комната-шамъ, причинить большой вредъ живущимъ въ нихъ.

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

ТРУБКА.

5747. спосовъ глиняныя курительныя трубки дѣлать крѣпче. Надобно обмазать ее составомъ изъ трехъ чешвертей скипицара и одной чешверти дѣревяннаго масла, попомъ положить ее въ теплую печь на сунки, вынувши же изъ печи, обмазать тонко смѣсью глины и песка, и положишь въ сильный жаръ часа на два, а вынувши изъ него опускнешь въ холодную воду, а попомъ глину опишишь.

ТРУТЬ.

5748. ПОЛЬЗА БЕРЕЗОВАГО ТРУТА. (*Boletus igniarius*, *Linn. Дв.* 120.) Трутъ есть родъ грибовъ твердыхъ, деревянистыхъ, распущихъ на старыхъ березахъ, дубахъ, ивахъ и другихъ деревьяхъ. Эши грибы называються также и *древесными губками*. Онъ употребляется для остановленія кровотече-ній изъ разрѣзанныхъ жилъ; въ домашнемъ же бы-шу приготавляютъ его для высѣканія огня. Для этого отдѣляютъ отъ трута наружную твер-дую кору и трубчатое вещество, потомъ разрѣ-завши трутъ на куски, разбивають молотомъ до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается мягкимъ, и спа-нешь легко раздѣляться на маленькия пластины. Точно также приготавляютъ его и для прика-дыванія къ порѣзамъ.

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

5749. ДЕШЕВЫЙ СПОСОВЪ ДѢЛАТЬ ТРУТЬ. Взявъ простой бумаги, напр: обверточной съ табаку, опустить ее въ воду, а еще лучше въ ту, въ ко-торой растворена селипра, чтобы она насквозь про-мокла, посыпать золою *, и дать высохнуть на солнцѣ или въ печи; потомъ спряхнуть золу, или выпереть въ рукахъ, чтобы бумага сдѣлалась мяг-кою, и употреблять, какъ обыкновенную губку. Искры очень хорошо пристаютъ къ этой бумагѣ.

Дѣлаютъ также трутъ для высѣканія огня, пе-режигая на огнѣ тряпки. Употребляютъ въ нѣ-которыхъ мѣстахъ для высѣканія огня высушен-ные листья подбѣла и высушенные, измѣненные листья ластовни (*Asclepias vincetoxicum*, *Linn. Дв.* 147).

* Когда въ водѣ растворена была селипра, то золою по-сыпать бумаги не нужно.

ТРИОФЕЛЬ.

5750. спосовъ размножать трюфели (*Lycoperdon tuber*, *Lin. Scleroderma*, *Person*). Извѣстно, что эпіи грибы расшупъ сами собою въ землѣ и при шомъ рыхлой, красноватой, необработанной; и пошому для искусственнаго разведенія ихъ слѣдуетъ выбратъ въ саду или рощѣ мѣсце, закрытое отъ солнца тѣнью нѣсколькихъ деревъ, взрыть его и сдѣлать широкой ровѣ вершковъ въ 9 или 10 глубиною. — Насыпавъ на дно его на ладонь просѣянной рыхлой земли, имѣющей вышеизначенное качествъ, должно положить на нее нѣсколько крупныхъ шрюфелей, начавшихъ уже переходить въ гнилость, разстояніемъ одинъ отъ другаго на поларшина. Покрывъ ихъ такою же просѣянною землею, съ небольшимъ количествомъ мѣла смѣшанною, засыпать ровѣ совершенно, и однажды навсегда полить очень сильно. Эшимъ средствомъ можно на слѣдующій же годъ получить очень много шрюфелей.

5751. спосовъ пріучать собакъ искать трюфели. Искать шрюфели можно выучить всякую собаку, но пудели предпочитаются всѣмъ другимъ породамъ. Когда хотятъ пріучить ее бѣсть сырье шрюфели, то къ эпому принуждають ее голодомъ, пріимѣшивая кусочки шрюфеля къ обыкновенной ея пищѣ. Когда собака привыкла нѣсколько къ такой пищѣ, и научена приносить брошенныя хозяиномъ вещи, то ее привязываютъ на цѣпь и, давши прогодаться, ведутъ съ собою въ лѣсъ; разбрасываютъ въ разныхъ мѣстахъ кусочки шрюфелей и заставляютъ собаку искать ихъ. Когда она найдетъ какой нибудь изъ нихъ, то ее ласкаютъ. Пріучивши ее такимъ образомъ находить шрюфели, разбросанные по поверхности земли, при дальнѣйшихъ пробахъ, зарывають уже шрюфели не глубоко въ землю. Когда собака находить зарытые шрюфели, то она шотчаетъ откапываетъ ихъ. Иногда ей даютъ съѣсть одинъ или два шрюфеля, а по шомъ, лаская, ошнимаютъ ихъ, и даютъ вмѣсто

шого 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 шампиньновъ 24 золотника, трюфелей хорошихъ, душистыхъ 12 золот., опенокъ 12 зол., пимину 12 зол., эспагону 9 зол., бѣлаго перцу 3 зол., инбирю 5 зол., кардамону полшора зол., гвоздики 3 золотника.

Все это толкуютъ въ спункѣ, сколько можно мѣльче, потомъ всыпаютъ въ сухую бутылку, запыкаютъ ее плотно пробкою и держатъ въ сухомъ мѣстѣ.

5753. СРЕДСТВО СВЕРЕГАТЬ ВЪ ПРОКЪ ТРЮФЕЛИ. Эти пріятные и душистые грибы сберегаютъ и въ прокѣ, перемывши ихъ въ водѣ, потомъ въ винѣ, наконецъ кладутъ въ уксусѣ, въ копоромъ они очень долго непортиятся. Когда же понадобится ихъ есть, то надобно только помочить въ водѣ, чтобы отнять кислый вкусъ. Ихъ употребляютъ въ разныя приправы для соусовъ и другихъ кушаньевъ.

5754. ТРЮФЕЛИ ВАРЕНЫЕ ВЪ ВИННЫХЪ ПАРАХЪ. Очистивши отъ земли и вымывши въ нѣсколькихъ водахъ трюфели, кладутъ ихъ на деревянную решетку и спавяютъ въ каспрюлю, вливъ въ нее напередъ два стакана бѣлаго вина и рюмочку водки. Накрывши каспрюлю крышкою, спавяютъ 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 минуту на воздухѣ, потомъ завертываютъ въ салфетку и прибавляютъ къ оставшемуся внизу шакія пряности, на кія кому угодны.

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

же ихъ печь въ золѣ, и либо цѣлкомъ, или изрѣзанные употреблять въ соусы. Кожу трюфелей изрубивъ мялко, обжаривающъ и также кладушъ въ соусы; впрочемъ варяшъ трюфели и въ красно винѣ и подающъ цѣлые.

ТУБЕРОЗА.

5756. РАЗВЕДЕНИЕ ВЪ КОМНАТАХЪ ТУБЕРОЗЪ. (*Polyanthes tuberosa*, *Linn.*) Туберозы чрезвычайно любятъ теплоту и безъ неї рѣдко даютъ цвѣты. Въ половинѣ Генваря сажаютъ луковицы въ маленькие горшечки, насыпанные землею, составленною изъ равныхъ частей дерновой, обрапившагося въ землю коровьяго навоза и песку, и при доспапочнай поливкѣ держающъ въ теплой комнатѣ; когда же онѣ пронутся въ ростѣ, ставяющъ ихъ на окна; какъ же скоро парникѣ въ Мартѣ мѣсяцѣ бываетъ набитъ и приготовленъ, переносятъ ихъ въ него и ставяющъ горшки по самые края въ навозѣ. Какъ скоро листья выростутъ велики, то обрѣзываютъ ихъ, оставляя не болѣе какъ на четверть, и это обрѣзываніе иѣсколько разъ повторяютъ. Онѣ очень любятъ влажность и теплоту, особенно въ то время, когда идутъ въ стебель, или разцвѣшаютъ. При такомъ содержаніи большая часть ихъ приходитъ съ цвѣтомъ, и какъ луковица по опцвѣтѣ умираетъ, и даетъ только дѣтей т. е. маленькия луковички, сидящія 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 покупкѣ туберозныхъ луковицъ должно стараться выбирать такія, у которыхъ бы спулѣ, или мѣшко, на которомъ сидитъ луковица, были велики: чѣмъ болѣе будетъ спуль, тѣмъ обильнѣе и надежнѣе будетъ луковица съ цвѣтомъ. Передъ посадкою должно обобразить отъ луковицы

всѣ маленькия луковицы, а иначе онѣ ее изнурятъ, и она не шакѣ хорошо будеъ цвѣсть.

Вообщѣ всѣ луковицы должно садиши шакѣ, чѣбы верхѣ ихѣ не быль отнюдь закрыты землею, но быль бы на палецѣ, или и болѣе сверхѣ земли.

5758. Изъ парника можно какѣ вѣ горшкахѣ сидящія, шакѣ и просто посаженныя туберозы вынимать, какѣ скоро онѣ зацвѣтутъ, и сажать вѣ рабатки и клумбы, гдѣ онѣ цвѣтутъ очень долго, дѣлаютъ прекрасный видъ и разливаютъ около себя пріятнѣйшее благоуханіе. — Легкіе осенніе морозцы для туберозъ не вредны, они убивають одни только листья, не дѣлая вреда луковицамъ, почему и не нужно спѣшить вынимать ихѣ. — Цвѣтные стебли томчасѣ по ощущеніи должно срѣзы-ваться.

ТУКЪ.

5759. **новой сухой тукъ.** Онѣ составляються изъ тѣхѣ же веществъ изъ какихѣ и пудретѣ 55 4360—61, только во все не воняетъ, вѣ чемъ и со-сходитъ главное его преимущество. Вѣ эпомѣ изобрѣтеніи Г. Сальмона, главное дѣло сошлое вѣ пригошовленіи угольного порошка, которыи отнимаетъ тяжелый запахъ у вонючихѣ навоз-ныхѣ мѣстъ.

На пригошовленіе этого угля, кромѣ дерева и животныхѣ чистыхѣ остатковѣ, можно употреблять илѣ и грязь, которыя осѣдаютъ отъ наплыва рѣкѣ, шакже вѣ прудахѣ и канавахѣ, болотную шину, шорфѣ, дернѣ и т. п. Сальмонѣ бралѣ даже глинистую землю, которую напилывали жиромѣ или смолою, дегтемѣ, масломѣ и тому подобными веществами, которыи нужна одна часть на десять частей глины, и получалѣ уголь. Ошображенныя на уголь вещества надобно положить вѣ чугунные цилинды или коплы, закрыть ихѣ и прокалить, оставшійся послѣ прокалки уголь смолить. Это ѿ самый порошокѣ употребляется на

уничтожение вони; онъ не только уничтожаетъ запахъ, но, по всасывающему своему свойству сгущаетъ жидкое вещество, съ которыемъ смѣшиваешься, и напослѣдокъ обращаешьъ его также въ сухой порошокъ.

5760. Навозная чернь пригоповляется очень просто. Въ пометъ изъ отхожихъ мѣстъ, или въ помойную грязь, всыпать угольной порошокъ и перемѣшивать ихъ между собою; смѣсь начнетъ густѣть, попомъ сдѣлаешься сухою, и напослѣдокъ даже ломкою; вонь пропадаешь. На полное смѣшаніе нужно около двухъ супокъ; угольного порошка идетъ отъ 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. УДОБРЕНИЕ СУХИМЪ ТУКОМЪ ИЛИ НАВОЗНОЮ ЧЕРНЬЮ.

1) На одну казенную десятину кладешь сухаго труку спо фунтовъ. Когда десятина приготолена къ посѣву, т. е. всахана и заборонена, тогда трукъ разсѣваютъ по землѣ какъ и сѣмяна. Послѣ сего производится посѣвъ хлѣба или пра-вы, и заборонивается по обыкновенному. Можно также послѣ посѣва раскидывать трукъ и попомъ заборонивашъ.

2) Если поля ровныя и не имѣютъ весною крушаго стока воды, то можно трукъ разсѣвать по настру, который бываетъ въ Мартѣ, или въ начальѣ Апрѣля. Въ этомъ случаѣ, нужно непремѣнно, чтобы поля были всаханы съ осени. По разстяяніи снѣга (настру), должно поле заборонить, попомъ сѣять распенія, какъ слѣдуетъ.

3) *Удобрение навозною земли подъ огородные растенія*, 1) подъ распенія корнеплодныя, какъ то: подъ рѣдьку, рѣпу, брюкву, морковь, свеклу и проч., земля, должна быть рачително перемѣшана съ тукомъ. На гряду, длиною 10 саженей, шириной въ $1\frac{1}{2}$ аршина класпъ тука отъ 15 до 20 фунтовъ; 2) для прочихъ же, какъ то:

подъ капусту всякаго рода и ироч. должно класть только подъ корень сажаемаго расщепленія 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 шукъ такимъ образомъ: окопавъ корень плодовитаго дерева, положишь шука отъ $\frac{1}{2}$ до 1¹ фунта, смотря по величинѣ дерева, и пошомъ засыпашъ его землею. Для кустовыхъ цвѣшовъ употребляется шука отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта.

тулъ пъ.

5762. выдѣлка цвѣтынъ овчинъ на нагольные тулуны. Эша мысль, шири красивые шулупы изъ выкрашенныхъ въ пемно-синій и желтый цвѣты овчинъ, и исполненіе ея на самомъ дѣлѣ, принадлежащѣ П. А. Кикину, незабвенному въ Россіи по разнымъ, сдѣланнымъ имъ усовершенствованіямъ въ хозяйствѣ.

Овчины приготавляющѣ сперва обыкновеннымъ образомъ, бѣлыми, потомъ ихъ квасяющъ и мочатъ въ наспѣѣ воды изъ ивовой коры; мездру посыпающъ на каждой овчинѣ мѣлко штолченою ивовою корою, и овчины кладутъ въ чанѣ одну на другую, шерстью внизъ, а сверху засыпающъ гусю ивовою корою. По прошествии трехъ дней квашенія, и семи дней вымочки овчинъ, вынимаютъ ихъ изъ чана, и развѣшивающъ для сушки на жердяхъ въ избѣ жарко выпопленной. По высушкѣ, мездра скоблисся и пошомъ окрашивается въ красный цвѣтъ муміею, которая будучи нахалена и обращена въ порошокъ, вспираеется въ мездру.

Въ синій цвѣтъ окраивающѣ овчины соспавомъ изъ сандала и квасцовъ. Краска крашеныхъ шулуповъ очень прочна и неизмѣняется въ добреи.

ТУШЬ.

5763. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТУШИ НА МАНЕРЪ КИТАЙСКОЙ. Надобно взять шесть частей рыбьяго клея и распустить въ двойномъ пропивъ вѣса его количествъ кипячей воды; растворить шакимъ же образомъ въ двухъ частяхъ воды одну часть сока лакрицы (*Glyciphiza*, *Linn.* *Дв.* 18); смѣшать обѣ шеплыя жидкости, и прибавить къ нимъ мало по малу, посредствомъ лопашочки, одну часть самой лучшей слоновой сажи. Когда смѣсь хорошо сдѣлана, то она нагреваешься въ водяной ваннѣ, чтобы выпарить изъ нее всю воду, и полученному шакимъ образомъ черному пѣстру даешься произвольная форма палочекъ, пластиноекъ и проч.

ТЫКВА.

5764. РАЗВЕДЕНИЕ ТЫКВЫ (*Cucurbita pepo*, *Linn.*). Тыквѣ находится множество сортовъ, изъ которыхъ нѣкошорыя опличающаюся своею огромною величиною, а другія различныи 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 садятъ ихъ и для корму скота.

Въ южныхъ губерніяхъ тыквы можно садить, и садяще на свободномъ воздухѣ, но въ сѣверныхъ надобно садить ихъ въ Апрѣль мѣсяцѣ въ парникѣ, а въ Maiѣ, когда уже ушренніе морозы пройдущъ, пересаживать на гряды въ хорошую навозную землю; ихъ сажающъ большою частію на пѣхъ грядахъ, гдѣ посажена капуста или рѣпа; садить же ихъ надобно въ разстояніи одну ошѣ другой не ближе аршина, или полушора аршина. Во время засухи ихъ поливающъ, и выпалывающъ сорные около нихъ травы.

Въ южной Германіи садяще ихъ на поляхъ.

5765. ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ТЫКВЫ. Зрѣлые тыквы употребляющаюся въ пищу различныи образомъ: молоденькія тыквы самыя маленькія приго-

товаряющъ въ уксусѣ какъ огурцы. Изъ зреѣлыхъ же тыквъ варятъ вмѣстѣ съ пшеномъ кашу, пекутъ съ яйцами и масломъ олады и блины; жарятъ разрѣзанныя ломтиками въ коровьемъ или другомъ какомъ либо маслѣ, дѣлаютъ изъ нихъ пудингъ съ просеянными крупами, сахаромъ и лимонною коркою, сваренными на молокѣ, съ яйцами и проч. Тыквы могутъ давать и горѣлку, буде ихъ такимъ же образомъ запирать, какъ и хлѣбъ.

Тыквы составляютъ очень хороший кормъ для дойныхъ коровъ, которой онѣ очень охопнио Ѣдятъ, и даютъ хорошее молоко.

5766. Особливое же заслуживающъ вниманіе сѣмяна эшихъ плодовъ, которыхъ изъ одной большой тыквы получается отъ 6 до 8 лотовъ.

Эти сѣмяна, высушенныя и очищеныя * ошь скорлупы, могутъ употребляемы быти вмѣсто миндаля, или фисташковъ, а особливо въ поварняхъ для приправы и приготовленія разныхъ кушаньевъ, какъ напримѣръ, тортовъ, марципановъ и проч. Это хлѣбное такъ бывающъ вкусно, что трудно распознать, изъ чего оно изготовлено.

Если сѣмяна сполочь и, наливъ ихъ водою размѣсть въ ней порядочно, потомъ молочную жидкость процѣдить: то получится пріятнѣй, прохлади-шельной напишокъ, не уступающій вкусомъ молоку, изъ миндаля приготовленному.

Если тыквенные сѣмяна сполочь, и, подогрѣвъ ихъ не много, выжать ихъ, то можно получить весьма вкусное масло, не уступающее пріятнѣстю лучшему оливковому, или такъ называемому Преванскому маслу, которое можно употреблять какъ для салата, такъ и для другихъ потребъ; сѣмяна надобно хорошенъко вымыть, прежде нежели спа-нуть ихъ подогрѣвать.

* Тыквенные сѣмяна должно очищать ошь скорлупы сѣ-жія; когда же они высохнутъ, то трудно ошшашь ошь ихъ виупренности.

5767. Пекутъ также изъ тыквъ и хлѣбы. Для нихъ выбираютъ самыя крупныя тыквы, разрѣзываютъ ихъ ноженькими ломтиками, кладутъ въ котелъ съ водою и солью и варятъ, пока они сдѣлаются мягки; попюмъ должно воду хорошенько отѣлить, чтобы хлѣбъ былъ вкусенъ и не мазался; послѣ пропираются куски тыквы сквозь сито, чтобы не разварившіяся части отѣлились. На всякое печенье берется атой смѣси на половину, наприм. на 20 фунтовъ муки, 10 фунтовъ тыквы. Все это должно завесить дрождями (но безъ воды), и поспупать, какъ обыкновенно при печеньи хлѣбовъ. Такой хлѣбъ очень хороши и пипателенъ, и также проченъ, какъ и всякой другой; но свѣжай пріятнѣе вкусомъ и лучше на видѣ, 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 процѣживаютъ его, прожимаютъ сквозь чистую холстину и наливаютъ въ другой котелъ, также опять варятъ, снимая рачительно показывающуюся на верху пѣну. Послѣ нѣкошораго времени, эта жидкость становится гуще, подобно меду или сиропу; тогда пропустивъ ее, наливаютъ въ горшки или бутылки, которые закупоривъ, ставятъ въ холодное мѣсто.

Этотъ тыквенный сиропъ сохраняется безъ порчи долгое время, и по пріятной сладости своей можетъ замѣнить для сладкаго кушанья медъ; въ Пестѣ даже сахаръ былъ приготовленъ изъ соку тыквы. Если дѣлать этотъ сиропъ въ большомъ количествѣ, то остатки тыквенные, могутъ быть обращены на кормъ скотинны, особенно свиней, котшорыя бѣдяще ихъ очень охопни.

ТЫСЯЧАЛИСТИКЪ.

5769. ПОЛЬЗА ТЫСЯЧАЛИСТИКА, ДИКОЙ ГРЕЧИ, МИЛЕФОЛИИ, ДЕРЕВЬЯ (Achillea millefolium, Linn. *Дв.* 178). Это расщепление росшее дикимъ во всей Россіи по полямъ, огородаамъ, садамъ, около дорогъ и проч. Трава и цвѣты его употребляються въ видѣ чайной наливки, какъ средство укрепляющее нервы, и уничтожающее боль и разгоняющее вѣспры, въ поносахъ и въ разслабленіи кровяныхъ сосудовъ и мышцъ. Это же настой полезенъ въ дѣвичьей немочи, и непорядочномъ мѣсячномъ кровоупечениіи. Пьютъ его также при слабости легкихъ, въ чахоткѣ мокротной, въ продолжительной одышкѣ и застарѣломъ насморкѣ. Отъ почечуйныхъ болей употребляютъ экспрактъ изъ него сдѣланный.

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

Скомѣть юсшь молодую пиву. Если ее положить въ пиво, вмѣсто хмѣля, то оно сдѣлается крѣпче. Его можно употреблять и для дубленія кожъ.

ТЮЛЬ.

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

ТЮЛЬПАНЪ.

5771. РАЗВЕДЕНИЕ ТЮЛЬПАНОВЪ. Эти красивые цвѣты росшее и въ предѣлахъ Россійской Импераціи дикіе, и именно по холмамъ и пасбищамъ

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

Тюльпаны росшупѣ на всякой землѣ, но лучше на приготовленной съ коровьимъ навозомъ, перегнившими древесными листьями съ подбакою песку. Тюльпаны росшупѣ лучше на ошкышомъ мѣстѣ; въ началѣ Октября, 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 четыре. Эшошъ 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 пакъ, чтобы гряды 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 пропивномъ случаѣ корни ихъ не будутъ имѣть силы пройти въ землю, очень плотно ссѣвшуюся.

5772. Когда придетъ время садить луковицы, должно гряду хорошо възоронить граблями, и сдѣлашь средину ея нѣсколько выше и на обѣ стороны скашь, чтобы излишняя вода могла свободно спекашь. Луковицы сажаються 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 подсыпашь песку и покрыть ихъ песчаною землею, которую онѣ очень любятъ. Сажая луковицы, не должно вдавливать ихъ въ землю, но только слегка засыпать ихъ, чтобы они не загнили. Самыя сильныя луковицы должно садить въ средину гряды, а послабѣе, по

бокамъ. На зиму грядѣ не нужно покрывать очень
шолсто, потому что шульпаны небоятся морозовъ:
довольно, если гряды будущѣ покрыты листомъ на
четверть или вершковъ на шесть. Но если вес-
ною, когда они тронутся въ ростъ, наступитъ
холодная ненастная погода, или по ночамъ сдѣ-
лаются морозы, то должно закрывать ихъ, какъ
и во время цвета. Поливать грядѣ не нужно.
Чтобы цветные стебли не приклонялись къ землѣ,
привязываютъ ихъ къ палочкамъ, или пропяги-
ваютъ по всему ряду снурокъ подъ самыми цвет-
ками, который по краямъ и въ нѣсколькихъ мѣ-
стахъ на грядѣ привязывается къ палочкамъ, а
къ нему уже привязываются стебли. Когда цвет-
ные листки опадутъ: то сѣмянныя шишки срѣзы-
ваютъ подлѣ самаго стебля, потому что они не
даютъ луковицамъ хорошо вырасти и очень ослаб-
ляютъ ихъ.

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

Вынувъ луковицы вносятъ ихъ въ воздушную,
на сѣверѣ лежащую комнату, и раскладываютъ
на столахъ и полкахъ такъ, чтобы солнце не
свѣшило на нихъ. Тутъ оставляютъ ихъ не про-
гая, до начала Сентября; а тогда отнимаютъ отъ
нихъ засохшую кожу, корни и маленькия побочные
луковицы; но не должно также и слишкомъ обна-
жать луковицѣ. Послѣдняя бурая кожа должна
оставаться на луковицахъ до того времени, когда
станутъ сажать ихъ. Тогда только ее снимаютъ,
и луковица остается совершенно нагою; однакожъ
это должно дѣлать чрезвычайно осторожно, чтобы
не повредить луковицѣ, особенно внизу, гдѣ
выходяще корни. Отнятыя маленькия луковицы
зарываются въ сухой песокъ, гдѣ и остаются до

садки. Если посадить для нихъ особой гряды, то можно садить ихъ и между большими луковицами, но не такъ глубоко. У большихъ луковицъ зараженные мѣсца вырѣзываются осторожно острымъ ножемъ при первомъ осмотрѣ ихъ, чтобы они могли до посадки совершенно засохнуть.

ТЮФЯКИ.

5774. Дѣланіе тюфяковъ изъ моху. Собираютъ мохъ во время лучшей его поры (въ Августѣ), очищаютъ отъ земли, приставшей къ корнямъ, отъ отпрысковъ слишкомъ короткихъ и жесткихъ и вообще отъ постороннихъ веществъ. Такимъ образомъ очищенный мохъ, исподоволь высушивающъ на въльномъ воздухѣ, и выколачивающъ, 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 поступающъ точно шакъ, какъ бы съ тюфяками изъ шерсти. Если, во время употребленія случится, что мохъ собьется въ какомънибудь мѣсце, въ комѣ, то ихъ разбивающъ и перешипывающъ, и снова разравниваютъ.

Сдѣланіе этимъ способомъ тюфяки, будучи несравненно дешевле, споль 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 неупленую печь жарко напоятъ, или закроютъ трубу съ головнею, или прежде нежели сойдешъ съ угольевъ синеватое пламя, попроспу зайцемъ называемое, ошъ чего чрезмѣрио болитъ голова, и приключается иногда посрѣдъ, лишающій жизни. Для изѣжанія такихъ опасныхъ слѣдствій, не надобно закрывать трубъ, пока пламя не сгаснетъ и уголья покроются золою, и не быть въ покояхъ, исполненныхъ въ первой разѣ послѣ продолжительной спужи.

5776. *поданіе помощи угорѣвшимъ*. Буде угорѣвшій не въ силахъ самъ выйти изъ комнаты на воздухъ, то вынеси его въ холодный сѣни, или даже и на дворъ, тошчасъ его распягнешь, распоясашь и раздѣль, посадишь на полъ, скамью, или положишь на удобномъ возвышенномъ мѣстѣ, такъ, чтобы голова была выше прочаго тѣла, и обкладывашь ее сиѣгомъ, или ветошками, обмоченными въ холодной водѣ; и безпреспанныо прыскать въ лицѣ холодною водою; что должно продолжать до тѣхъ поръ безостановочно, пока прімѣчены будущи нѣкошорые признаки жизни: тогда, не переспавая прыскать водою, можно отворить угорѣвшему ротъ и влиять по ложкѣ настойки изъ цвѣтовъ ромашковыхъ, или липовыхъ съ уксусомъ, а въ недостаткѣ ихъ, липъ самый кислый квасъ, настойный хрѣномъ.

Положишь въ уши хлопчащей бумаги, или кусочикъ шряпки смоченный горѣлкой. Притомъ давать нюхашь нашатырный спиртъ, шерпой хрѣни съ солью, или подкуривашь какими нибудь перьями.

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

длиннѣе, а у другой короче, и имѣлъ бы на концѣ перышко или косичку, или просто, самый чубукъ заостришь шакѣ, чтобы можно было вложишиъ его въ задній проходѣ; наложа обѣ шрубки обыкновеннымъ шабакомъ, закуришиъ ихъ и сложишиъ вмѣстѣ одна на другую и раскуривши хорошенъко, вложишиъ конецъ короткаго чубука въ задній проходѣ, а длинной взяшиъ въ ротѣ и впускатъ дымъ минуты двѣ, и пошомъ вынутъ и дашь прослабишиъ; если же не прослабишиъ, то повторишиъ это же и въ другой разѣ.

5777. Когда угорѣвшій опомнишися, начнемъ говоришиъ, при чѣмъ обыкновенно случается рвота, то послѣ эшого перенесиши его на поспелю, слегка на грѣшную, и пошомъ шерешь его шеплыми салфетками, но комнату держашь прохладно. Вѣ это же время можно напоить его чаемъ изъ шравы душицы, ромашки, липовыхъ цвѣтовъ, шалфея, или мяты, съ калиновымъ, рябиннымъ, смородиннымъ, или клюковеннымъ морсомъ. Слабымъ людямъ нехудо вѣ эшотѣ чай прибавляти не много горѣлки или уксусу.

5778. Вѣ несильныхъ угарахъ, когда человѣкѣ вѣ чувствахъ и только голова у него сильно болиши, хорошо прикладывать къ головѣ холодныя примочки изъ уксусу или и простой воды, класпъ хлопчащую бумагу, намоченную горѣлкою за уши, вѣ уши класпъ мерзлую клюкву, пить холодную воду съ креморшаромъ или уксусомъ.

5779. Людямъ, задохшимся отъ паровъ, выходящихихъ вѣ погребахъ, изъ стоящихъ шамъ бродящихихъ напишковъ, или отъ испортившагося воздуха вѣ колодезяхъ, ямахъ и проч., бывшихъ долгое время запертыми, должно подавать щечно шакѣ же пособія.

УГОЛЬ.

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

древь на уголье; для чего предпочитають тѣ мѣста, на которыхъ прежде жгли уже уголье, потому что они бываютъ не такъ сыры. Потомъ, посрединѣ этого пространства сплавяшь вертикально разщепленное на четверо полѣно, и въ разщепы его вспавляютъ горизонтально два полѣна, соединяющія горизонтальной крестъ. Къ этому полѣну приспавляютъ еще четыре полѣна, которые въ наклоненномъ къ нему положении упираются въ углы креста, потомъ начинаютъ настилать бревна кругомъ этой клѣтки, по разчищенному шоку. Первая настилка занимаетъ здѣсь мѣсто рѣшетки, для входу нужнаго для горѣнія воздуха. Она дѣлается изъ толстыхъ бревенъ, которые кладутъ на землю плоско другъ къ другу въ видѣ радиусовъ круга, котораго центръ занимаетъ дровяная клѣтка; промежутки между бревнами ея наполняются меньшими полѣньями, а чтобы полѣвъ не могъ разползаться, что по окружности его вбиваются ногти въ разстояніи одного фула другъ ошѣ друга. Далѣе на полѣвъ кладутъ другіе ряды полѣньевъ въ извѣстномъ порядке. Такимъ образомъ они соединяютъ усѣченный конусъ, котораго основаніе на полу. Ихъ продолжаютъ приспавлять до тѣхъ поръ, пока нельзя будетъ удобно доспавать до средины кучи. Тогда въ средину кучи вспавляютъ вертикально еще ошрубокъ или большое полѣно, которое окружаетъ также какъ и первое, наклоненными другими полѣньями, такъ что куча выходитъ вдвое выше.

5781. Уложивъ впорой ярусъ полѣньевъ, обращаясь опять къ первому и разширяютъ его до самой окружности пола, а наконецъ и впорой ярусъ разширяютъ до краевъ первого. Эими двумя ярусами по большей части и оканчиваютъ кучу; тогда она имѣетъ $2\frac{1}{4}$ сажени вышины. Иногда сплавяшь и одинъ шолько ярусъ полѣньевъ, а иногда выводятъ кучи въ четыре и болѣе ярусовъ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ, полезно дѣлать верхній ярусъ кучь изъ горизонтальной настилки бревенъ, а не спавшъ ихъ вертикально. Какъ бы впрочемъ,

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

5782. Послѣ этого оставшися только зажечь ее. Это дѣлаютъ обыкновенно упромъ. Иногда зажигаютъ кучу снизу, посредствомъ устроеннаго въ основаніи ея прохода отъ окружности къ центру, и накладенныхъ 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 горячія половъя, что имъ управлять трудно. Но большею часію рабочникъ взлезаетъ на вершину кучи, вынимаешь изъ неї центральной отрубокъ ея и бросаешь на мѣсто его половъя сухаго дерева и зажженую лучину. Вскорѣ послѣ зажженія кучи, появляется чрезъ верхнее отверстіе и по окружности ея гуской дымъ; но какъ скоро усматриваешьъ, что изъ вершины ея появляется пламя, то отверстіе прикрываютъ дерномъ, оставляя только выходъ дыму. Съ этого времени, надзоръ рабочниковъ долженъ быть безпрерывенъ, потому чюю въ трубѣ, или верхнемъ отверстіи кучи часто происходитъ измѣненія, которые могутъ имѣть дурныя послѣдствія, усиливая сквозь нее теченіе воздуха. Таковы и все способы, въ которыхъ притченіе воздуха измѣняется. Если его приходитъ слишкомъ много, то весь уголь обращается въ золу; если его приходитъ мало, то получаются головни.

5783. Трудъ рабочниковъ состоимъ особливо въ уравненіи впусканія воздуха и выпусканія дыма; въ покрываніи дерномъ пѣхъ мѣстъ, гдѣ дѣлаются прещины въ кровлѣ кучи, и въ доставленіи воздуха шѣмъ мѣстамъ ел, гдѣ сожиганіе происходитъ

не надлежащимъ образомъ, чрезъ открытие на нихъ отверстій. При концѣ выжиганія, къ основанію кучи прибавляютъ земли, чтобы сжать освѣленные на немъ для воздуха проходы и уменьшить постепенно прищеченіе воздуха внутрь. Когда дымъ выходитъ въздѣ медленно, изключая вершину, гдѣ самое быстрое шеченіе 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 шемнотѣ кажется свѣплюю 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 будешь 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 при днѣ. Для кучъ изъ легкаго и сухаго дерева сполько 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, доставать уголья вдвое выше противъ овыкновеннаго.** Вырывають яму въ аршинѣ или болѣе глубиною, а шириной 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 низѣ же желѣзныхъ листовъ, которой долженъ служить горниломъ, кладутъ двѣ связки сухихъ полѣньевъ. Для большихъ кучъ, вмѣсто листовъ желѣза, можно употреблять чугунныя плиты.

Поверхъ этаго желѣзного пола, куча бревенъ кладется такимъ же образомъ, какъ въ первомъ способѣ описано было, только съ тою разноспію, что и средняя пруга ея набивается вертикальными полѣньями во всю высоту. Сложенная куча покрываешься листами и легкимъ слоемъ золы, смѣшанной съ землею. Кроме отверстія для входа въ яму служащую очагомъ, дѣлающѣ еще три отдушины, сообщающіяся изъ внутренности ямы съ наружными частями костра; одна изъ этихъ отдушинъ прямо противъ главнаго отверстія, а двѣ другія въ равныхъ расстояніяхъ между ими. Они служатъ выѣсто дымовой трубы для ямы. Подъ желѣзнымъ поломъ сжигаютъ пять или шесть связокъ дровъ, и меныше нежели въ часѣ, весь костеръ загорается. Тогда душники ямы закрываютъ, а вмѣсто того открываютъ постепенно небольшія отверстія въ землѣ, копорюю костеръ покрываютъ. Впрочемъ, спарапаются запыкань тѣ отверстія, въ которыхъ слишкомъ сильно дуетъ воздухъ, и открывать тѣ, чрезъ которыхъ воздухъ выходитъ слабо, какъ обыкновенно дѣлается.

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

5785. способъ приготовлять животной уголь. Проспѣйшій способъ добыванія животнаго угля состоітъ въ обжиганіи кострей въ проспыхъ чугунныхъ коплахъ (такъ называемыхъ тугунахѣ), которые, будучи ровной величины, набиваются разбитыми въ куски костями бараньими и бычачими, и опрокидываются огнемъ другъ на друга; шовъ между двухъ отверстій замазывается жирною глиною, копорая, усыхая въ огнѣ, пресжасается и въ щели свои выпускается изъ внутренности копловъ газообразныя произведенія, опредѣляющіяся изъ кострей ири ихъ пережиганіи. Приготовленные такимъ образомъ коплы спавяются въ печь и доводятся до разкаленія, при чемъ выходящіе изъ нихъ горючіе газы сгарають въ пламени,

усиливаютъ его и тѣмъ ускоряющъ ходъ добыва-
нія угля. Одинъ опытъ можетъ показать, сколько
нужно въ различныхъ печахъ и при различныхъ го-
рючихъ машинахъ, времени для пережженія ко-
спей въ хорошій уголь. Но опытоность въ семъ
отношениі пріобрѣсти не прудно. Когда же пере-
жиганіе совсѣмъ окончилось, то огонь въ печи
гасятъ и даютъ ей простыть вмѣстѣ съ постав-
ленными въ нее коплами до того, чтобы можно
было браться за нихъ руками; или вынимаютъ
коплы еще горячіе, и спавятъ въ шушильной, плот-
но закрываемой ящикѣ. Когда они простынутъ,
то замазка соединяющая отверстія ихъ, отк-
выривающаяся и находящіяся въ нихъ уголь выни-
мается.

Этотъ уголь получается въ кускахъ, и не мо-
жетъ 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
мелкіе кусочки, а потомъ мѣлютъ жерновами въ
крупной порошокъ; когда же хотятъ изъ него по-
лучиши сажу, известную въ продажѣ подъ именемъ
сажи или гарни костяной, тогда мѣлютъ или тол-
куютъ его въ самой мѣлкой порошокъ, или разти-
раютъ въ красочной мѣльницѣ и проч.

5786. Для употребленія на сахарныхъ и другихъ
заводахъ, живопицей уголь никогда не очищаютъ,
а употребляютъ въ томъ состояніи, какъ доспав-
ляютъ его печь; но въ химическихъ лабораторіяхъ
не рѣдко нужно бываетъ очищать его, чтобы не
ввести изъ соспава его известковыхъ солей въ тѣ
жидкости, которыя хотятъ имъ обезцвѣчивать.
Для этого очищенія кладутъ живопицей уголь въ ка-
менную плошку, приливаютъ небольшое количество
воды и прибавляютъ по немногу обыкновенную со-
лянную кислоту. Когда вскипаніе, происходящее
отъ прибавленія кислоты, кончится, то пробуютъ,
кисла ли жидкость (п. е. перемѣняетъ ли она цвѣтъ
синей бумаги въ красной) и если кисла, то оспа-

вляющъ въ ней уголь на сушки. Попомъ, разводяще всю массу значительнымъ количествомъ воды, выкладываютъ на щедильное полотно и омываютъ нипячею водою, въ которую прибавлена $\frac{1}{4}$ соляной кислоты. Такое омываніе продолжается до техъ поръ, пока въ спекающей кисловатой водѣ амміакъ (лепучая щелочная соль) не будетъ производить благо осадка, или бѣлой мутиности. Тогда уголь перемываютъ чистою водою до техъ поръ, пока синяя бумага не будетъ измѣнять въ спекающей водѣ своего цвета. Такой уголь совершенно чистъ и можешь служить мѣрою для определенія обезцвѣчивающей силы продажного неочищенаго угля, при действіи ихъ на одно и тоже вещество, чтобы судишь о доскоинсивѣ этого послѣдняго.

5787. способъ изъ дровяныхъ угольевъ получать чернь, подовную получаемой изъ слоновой кости. Такая чернь употребляется для печатанія лучшихъ аспидовъ. Для этого надобно уголье спереть на камнѣ съ винными дрождями, попомъ положишь его въ глиняной чистой пропитанъ и высушишь; сухимъ порошкомъ набить плавильной горшокъ, и закрывъ его крышкою, примазать ее къ горшку, оставя только маленькое отверстіе. Этотъ горшокъ спавшися въ сильной огонь кузнечного горна, и когда горшокъ отъ огня раскалился, тогда гасяще огонь, и горшку даютъ исподволь осмынушь; послѣ чего вынимаютъ его, раскрываютъ и находятъ въ немъ черной порошокъ опимѣнно мягкой, и въ добротѣ не уступающей никако сажѣ изъ слоновой кости.

5788. употребление угольевъ на заводахъ, въ ремеслахъ и въ домашнемъ хозяйствѣ сдѣлалось теперь чрезвычайно обширнымъ.

Уголь соединенное съ желѣзомъ, составляешь спаль; а съ сѣрою и селишрою, порохъ.

Уголь хотя не составляешь собственно навоза для удобренія пашень, однако же онъ, по свойству своему и цвету, можешь полезнымъ бысть, вбирая

въ себя солнечную шеплопу и удерживая ее долго, равно какъ и сырость воздушную; сверхъ того онъ способствуєтъ образованію кисло-угольного газа, которой для распеній необходимъ. Онъ также иупрбляєтъ и разныхъ вредныхъ распеніямъ насѣкомыхъ.

Какъ онъ вбираетъ въ себя сырость изъ воздуха, что и употребляется для испрѣбленія ея въ каменныхъ, особенно, строеніяхъ; да онъ же, будучи худымъ проводникомъ шеплопы, долго ее удерживаетъ, не пропущая въ пѣла его окружающія; почему и употребляется для сохраненія ея памъ, гдѣ это требуетъся.

5789. Уголь употребляется для дѣланія черныхъ карандашъ § 1428, ивовой лучше другихъ; для поправленія испортившейся воды, негодной для питья §§ 536—538; для поправленія поспнаго масла § 2860; для очищенія меда § 2831; для поправленія попоршившагося мяса § 3128; для превращенія простой водки въ похожую на Французскую § 627; для просвѣщенія сахарнаго сиропа § 5001—5004 и проч.

5790. **оживленіе животнаго угля, употребляемаго на сахарныхъ заводахъ.** Уголь употребленный для процѣживанія сахарныхъ сироповъ, соединяется съ частницами ихъ, и болѣе для шакого же употребленія дѣлается не способнымъ; почему и искали способа отѣлить отъ него соединившіяся съ нимъ частницы сиропа, и уголь сдѣлать опять способнымъ для процѣживанія, что назвали *оживленіемъ* цгля. Въ Франціи *Дероне*, *Пайенъ*, *Бурлье* и *Плювине* производятъ это посредствомъ особаго снаряда, въ кошоромъ уголья перекаляющъ; въ Россіи же Г. *Яковлевъ* нашелъ слѣдующее просшое средство:

Уголь по вынутіи изъ цѣдилки переширается перегоннымъ уксусомъ, попомъ складывается въ кадку и спавится въ шакое мѣсто, гдѣ бы шеплопа была не ниже 15° по Реомюр. Уголь чрезъ супки, иногда же и окорѣ, а иногда позже,

смошря по щелочности сиропа, который онъ обезвѣчивалъ, начнетъ приходить въ броженіе, и дней чрезъ пять совершенно окисаешь.

Этошъ уголь, сдѣлавшійся кислымъ, надобно перемыть въ холодной водѣ и высушишь; послѣ чего можно его употреблять для процѣживанія сироповъ, и когда процѣживаніе окончишься, вновь оживлять сказаннымъ образомъ, чѣмъ можно повторять до неопредѣленного еще числа разовъ.

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

5791. Вмѣсто уксуса, Профессоръ Гейманъ полагаетъ употреблять обыкновенныя дрожди, въ маломъ количествѣ, не болѣе 4, или $5\frac{1}{2}$; который, по опытамъ его, производяшъ также въ нечистотомъ животномъ углѣ броженіе, и еще скорѣе нежели уксусъ.

Чѣмъ уголь достаточно окисѣ, узнается потому, когда онъ сдѣлается совершенно рыхлымъ, между тѣмъ какъ онъ слегаетъ очень крѣпко сначала, когда его положатъ въ кадку.

5792. Употребленіе древесныхъ угольевъ въ вользняхъ. 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, чтобы не издавалъ отъ себя синяго пламени. Его надобно очистить отъ золы, обдууть, и тогда уже сполосъ въ порошокъ, и просеять сквозь сито.

а) Употребленіе угля внутрь:

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

Взрослымъ дается уголь раза два или три въ супки, отъ половины до цѣлаго золотника, въ чистой водѣ (отъ половины до цѣлой споловой ложки), а дѣтямъ отъ половины до цѣлой чайной ложечки.

5793. Снаружи угольнымъ порошкомъ присыпають вонючія язвы, какъ то: заспарѣлые и цынготные; присыпавши же ихъ, (а присыпашь надобно раза два или три въ сушки), покрывають ихъ корпіею; гдѣ же не удобно присыпать, шамъ лучше намазывать холщинные вешочки угольнымъ порошкомъ, смѣшаннымъ съ смешаною или свѣжимъ коровьимъ масломъ, и ихъ прикладывать къ язвамъ; перемѣняя же ихъ, надобно язвы обмывать ошваромъ корня репейника или конскаго щавеля.

Когда есьшь шолуди на головѣ, то обмывши ее теплую водою, прикладывашь къ шолудямъ холстинные вешочки, угольнымъ порошкомъ съ сметаною намазанныя, и перемѣняшь ихъ раза два, три въ супки.

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

УГОРЬ, УГРИ.

5794. СРЕДСТВО ПРОТИВУ УГРЕЙ НА ЛИЦЬ И НОСУ.
Надобно взять:

Камфоры 4 драхмы.

Смѣшашь и примачивашь лице по ушру и ввечеру.

5795. **другое средство отъ угрей.** Умыванье
лица уксусомъ, въ которомъ растворенъ вишневый
клей въ шакомъ количествѣ, чтобы растворъ былъ
нѣсколько kleekъ. Но никакъ не должно мазашь
лица мазями и жирными веществами. Причина
угрей вѣроятно есть внутренняя, которую мо-
жешъ испробишишь только искусственный медикъ.

УДА, УДКА.

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

УДАВКА; УДАВЛЕННЫЙ.

5796. поданіе помощи удавившимся. 1) Снять тощась съ шеи удавившагося пеплю, остерегаясь, чтобы не уронить тѣла; 2) вынесши тѣло на свѣжій воздухъ и раздѣвши, положить шакъ, чтобы голова лежала повыше; 3) Спрыскивать лицо и грудь холодною водою, лишь ее на голову, или обложить ее снѣгомъ, либо льдомъ; класить также около шеи полошенца, намоченныйя холодною водою и уксусомъ; 4) перепь виски уксусомъ, либо нашатырнымъ спиртомъ, поднося ихъ къ носу; 5) вдувать въ ротъ воздухъ; 6) ставить клиスピры изъ воды и уксуса; 7) перепь суконками и щепками все тѣло, а особенно грудь, спину, ладони и подошвы ногъ; 8) когда удавившійся очувствуетсѧ, и будеТЬ въ состояніи глопать, то вливать ему въ ротъ по ложкѣ теплой воды или чаю съ уксусомъ.

УЖАЛЕНИЕ.

5797. лечить ужаленіе насѣкомыми. Когда пчела, оса или другое насѣкомое ужалило, то вынувши жало изъ тѣла, мазать ужаленное мѣсто деревяннымъ теплымъ масломъ, или другимъ какимънибудь, какъ шо: коноплянымъ, льнянымъ, или смешаною иѣсколько разъ въ день.

5798. другое средство уничтожать опухоль и мгновенно унимать боль отъ ужаленія пчель и другихъ насѣкомыхъ. Опухоль и боль отъ ужаленія разныхъ насѣкомыхъ, и отъ ожоги крапивою, можно тощась же уничтожить весьма проспымъ средствомъ: споитъ только напереть боливое мѣсто сокомъ какого-нибудь ароматнаго распенія, напримѣръ: богородицкой травы, мяты, маорана, розмарина и т. под. Если эти распенія слишкомъ сухи, то ихъ надобно смочить небольшимъ количествомъ слюны, и, такимъ образомъ, намазать ранку.

Чистая перспенцина эссенція составляетъ споль-же надежное средство, для унятия боли отъ ужаленія осы и другихъ насѣкомыхъ, и даже змѣй.

УЗИКЪ.

5799. ПОЛЬЗА УЗИКА, ЗАВЯЗНАГО КОРНЯ, ДОМВРОВКИ (*Tormentilla erecta, L. Дс. 8*). Это расщепе росточекъ по лѣсамъ, кустарникамъ и другимъ мѣшкамъ всей Россіи. Оно заслуживаетъ особенное вниманіе кожевниковъ, потому что корень его имѣетъ очень много дубильного начала, и имъ выдѣлывающъ скоро и прочно кожи; для этого употребленія корень надобно выкапывать въ Маѣ и Июнѣ. Корнемъ, съ примѣсью калиновыхъ ягодъ, красятъ шкани и кожи въ красивый и прочной красной цветъ, подготавливши сперва ихъ квасцами.

Корень опваривши въ водѣ, пьють въ тѣхъ болѣзняхъ, которыя требуютъ смягчающихъ средствъ, каковы суть: поносы и кровошеченія, буде нѣть воспаленія; употребляютъ также этою опварѣ въ полосканьяхъ и промывательныхъ. Лечатъ и скопъ эгою правою, когда у него бываетъ кровавая моча.

УЗОРЫ.

5800. ЛЕГКІЙ СПОСОВЪ ДѢЛАТЬ УЗОРЫ НА РАЗНЫХЪ ТКАНЯХЪ ДЛЯ ВЫШИВАНЬЯ. Всѣмъ исвѣстенъ способъ, какимъ швеи наводятъ данные имъ рисунки или узоры на вышиваляемыя шкани. Рисунокъ прошлывающъ по всѣмъ очершаніямъ булавкою, и прикрепивши на впяленной кусокъ шкани, проводятъ по сдѣланнымъ булавкою скважинамъ узелокъ съ угольнымъ мѣлкимъ порошкомъ, сдѣланный изъ кисеи. Такимъ образомъ порошокъ угля назначаетъ главныя очершанія рисунка, которыя выводятся далѣе перомъ или цвѣшнымъ карандашемъ, смотря по цвету шкани. Въ эшомъ способѣ два неудобства: или надобно швеѣ умѣть вмѣстѣ и рисовать, чтобы набитой углемъ узорѣ выводишь хорошо перомъ или карандашемъ; или, если она этого дѣлать не умѣетъ, набивать узорѣ нѣсколько разъ постепенно, чтобы угольной порошокъ, не будучиничѣмъ закрѣпленъ, не скоро высыпался.

5801. *Треволь и Регуде* въ Франціи, придумали для набиванія узоровъ, вмѣсто угля, такіе порошки, которыя легко укрѣпляються на шканихъ, безъ всякой рисовки перомъ или карандашемъ. Эти порошки состоящіе слѣдующимъ образомъ: Для гернаго порошка, на бѣлый и свѣтлый цвѣтъ шкани, сплавляюшъ сперва въ глиняномъ горшечкѣ масшику (*mastic en larmes*), прибавляюшъ къ ней шридцашую часть воска и масла, или жидкой смолы, и наконецъ кладушъ туда же нѣсколько мѣлко спершой сажи, смопря по густотѣ требуемой черноты; мѣшаюшъ смѣсь желѣзною лопаточкою, и когда она вся хорошо разплавится и сдѣлается въ состояніи ровною, то выливаюшъ въ бумажныя коробочки. Когда пригото-вленная такимъ образомъ черная масса остынетъ и запвердѣетъ, то ее толкушъ въ самый мѣлкой порошокъ, просѣваюшъ и употребляюшъ для набиванія узоровъ какъ порошокъ угля. Чтобы закрѣпить порошокъ на шкани, то надобно держать ее нѣсколько времени, по набитіи узора, надѣжаров-нею, или гладишь горячимъ ушюгомъ. Въ послѣднѣмъ случаѣ надобно класть подъ ушюгъ на узоръ неклееную бумагу, чтобы рисунокъ не разперся.

5802. Для бѣлого порошка сплавляюшъ также масшику въ муравленомъ горшечкѣ на легкомъ огнѣ, прибавляюшъ къ ней шридцашую часть бѣлого воска, и когда смѣсь хорошо разойдется, то примѣшиваюшъ надлежащее количество хорошихъ бѣлиль (*blanc d'argent*), мѣшаюшъ и посушуаюшъ далѣе какъ сѣ предвидущимъ состояніемъ.

УКРОПЪ.

5803. **РАЗВЕДЕНИЕ УКРОПА.** Въ Россіи разводятъ въ огородахъ два сорта укроповъ: укропъ обыкно-венный (*Anethum graveolens*, *Linn. Щ. XI. 19*) и укропъ волоской или фенхель (*An. foeniculum*, *Linn. Щ. XII. 19*). Что касается до укропа обыкновен-наго, то его сначала сѣюшъ весною въ легкую и

жирную землю; и если онъ однажды завелся въ огородѣ, то безъ всякихъ труда ростетъ очень часто сильнѣе, нежели бы того желали. Сѣмяна его всходяще чрезъ 6 или 8 дней и сохраняюща свою силу три года.

5804. Сѣмяна волосского укропа, всходяще чрезъ три недѣли и удерживающа расшипельную силу свою отъ 3 до 4 лѣтъ. Въ огородахъ разводится преимущественно Италіянской, сладкой фенхель, отличающейся тѣмъ, что спѣбли его гораздо тверже и сѣмяна крупнѣе. Сѣмяна сѣються въ началѣ Мая въ землю хорошо взрыпнутую и удобренную, на тепломъ и всегда освѣщаемомъ солнцемъ мѣстѣ, рядами въ маленькия бороздки, отстоящія одна отъ другой отъ 5 до 6 дюймовъ; можно сѣять ихъ въ Апрѣль въ умѣренно теплой парнице, и когда уже не льзя 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 вынимаютъ кусты бережно съ кореньями и сохраняюща въ погребѣ въ сухомъ пескѣ, а въ слѣдующую весну сажаютъ опять въ огородѣ, и тогдапускаютъ они чрезвычайно сильные спѣбли, и въ концѣ Августа приносятъ очень много спѣлыхъ сѣмянъ.

Въ теплыхъ споронахъ можно оставлять фенхель на зиму въ саду; только обсыпать его землею и покрывать соломою, чтобы защищить отъ зимнихъ морозовъ.

5805. УПОТРЕБЛЕНИЕ УКРОПА СВЫКНОВЕННОГО. Листья, зонтики и сѣмяна, какъ пряности употребляюща различнымъ образомъ въ хозяйствѣ. Недозрѣлые сѣмяна и листья кладутъ въ огурцы при ихъ соленіи, также въ кислую капусту, и проч. сѣмяна въ хлѣбѣ, калбасы и т. п.

Волоской укропѣ имѣетъ запахъ и вкусъ гораздо пріятнѣе, и попому їдяще его сырой съ солью, Пр-

ванскимъ масломъ, уксусомъ и перцомъ, такъ какъ салатъ; а приготовленные стебли въ уксусѣ мышатъ съ нѣжными салатами, чтобы возвысишь ихъ вкусъ. Сѣмѧ кладутъ въ хлѣбы, колбасы, солятъ съ ними рыбу и т. п. Также весьма хорошо онъ для приготовленія въ уксусѣ маленькихъ огурчиковъ и очень возвышаетъ ихъ вкусъ. Если расстенія разсдѣлить на фути разстояніемъ одно отъ другаго, хорошо очищать и землю между ними взрыхлать, то даютъ они бѣлыя и нѣжныя шишки, которыя вываютъ почти крупинѣ селлерейныхъ. Италіанцы считаютъ ихъ большими лакомствомъ. Сѣмѧна наливаютъ кипяткомъ, и женщины пьютъ ихъ для умноженія молока.

Листья въ то время, какъ расстеніе цвѣтетъ, красятъ подготавленную квасцами шерсть, въ желтый цвѣтъ.

УКСУСЪ.

5806. Уксусѣ можно приготвлять изъ всѣхъ тѣхъ вещей, которыя можно привести въ винное броженіе. Такимъ образомъ уксусѣ приготвляется: изъ виноградныхъ винъ и винограда, изъ яблокъ, грушъ и другихъ плодовъ; изъ сидра, пива, винаго ошгону, березовицы, сахару, меду, молока и проч. и перегонкою изъ деревьевъ. Уксусѣ изъ лучшихъ виноградныхъ винъ сдѣланный есть и лучшій всѣхъ.

5807. Уксусъ изъ виноградныхъ винъ. (Рейнскій) Самой легкой способъ приготвленія его въ не большомъ количествѣ, состоитъ въ томъ, что вливающъ въ бочонокъ по ровну воды и хорошаго вина, и кладутъ туда же лопиовъ били и болѣе, смотря по количеству вина и воды, домашняго печенаго ржанаго хлѣба. Этотъ бочонокъ спавяющъ въ тепломъ мѣстѣ на 8 дней, закрывъ втулку холстиною, но не запыкая пробкою, чтобы воздухъ проходилъ внутрь. По прошествіи 8 дней, уксусѣ готовъ; его процѣджающъ и разливаютъ въ бутылки.

Если больше положено вина пропиву воды, то уксусъ выйдешъ лучшимъ, и когда онъ удастся, хорошимъ, шо очень долго не поршился. Лѣтомъ можно приготавляшь его на солнцѣ дня вѣ 3—4.

5808. **вѣзпереводной уксусъ.** б золотниковъ полченаго виннаго камня, смочить крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и поставишь вѣ шелое мѣсто на двое супонѣ; послѣ чего передѣлать винной камень вѣ шарики и опускнити ихъ вѣ бузыль самаго крѣпкаго ренскаго уксуса; изщипати вѣ лоскутки листъ почтовой бумаги, или тонкую льняную ветошку, и опускнити вѣ уксусъ же: отъ этого сдѣлается гнѣздо. Когда надобно употребиши этотъ уксусъ, шо ошнявъ бузыльку его, вливъ вѣ него сполько же дождевой воды, и вѣ нѣсколько дней уксусъ получишъ прежнюю крѣпость. Такимъ образомъ, чрезъ доливаніе на мѣсто вынужнаго количества уксуса, дождевой воды, уксусъ вѣтъ никогда не переведешся.

5809. **уксусъ изъ виннаго отгону.** Наполнивши дубовый бочонокъ виннымъ ошгономъ, осипающимся отъ выгона изъ раки горѣлки, положишь вѣ него ломоть ржанаго хлѣба, намазаннаго медомъ и небольшое количество гороха, или патоки, расщерпой съ клюквою, запакнувши этотъ бочонокъ поставишь вѣ шеломъ мѣсто подъ печки; нешрогать его и не болшать, пока ошгонъ закиснѣтъ, что чрезъ нѣсколько времени и послѣдуешъ. Ошгонъ превратится вѣ хорошій уксусъ, и произведетъ вѣ бочонкѣ гнѣздо, или шакъ называемую уксусную машку *, которая какъ скоро сдѣлается, то и пойдешъ уже уксусъ на всегда безпрерывно; надобно сполько при всякомъ выниманіи на расходъ, дополнить бочонокъ опять ошгономъ или ракою, или окрѣплымъ медомъ, или окислымъ винограднымъ виномъ.

* Такъ называютъ слизистое и пягучее вещество, образующееся вѣ уксусъ, стоящемъ очень долго вѣ одной посудѣ.

Такимъ же образомъ дѣлаютъ уксусъ изъ ошгона, собираемаго при двоеніи водокѣ; если же дѣлашь его изъ самой раки, то уксусъ выйдешъ оптичной добропы.

5810. уксусъ изъ горѣлки :

Пѣнной горѣлки.	1 ведро.
Изюму.	8 фунш.
Изюмныхъ вѣточекъ.	8 — —
Сибирской соли.	3 — —
Меду сырого.	11 — —

Влипь рѣчной воды 6 вѣдръ вѣ копелѣ, положиши туда медъ и вскипяшишь; пѣну сняши и оспудиши шакѣ, какѣ парное молоко; потомъ изюмъ и его вѣточки, соль и вино положиши вѣ 8-вѣдерный сѣ желѣзными обручами бочонокѣ, налиши его вскипяченюо прежде сѣ медомъ водою, шакѣ, чтобъ бочонокѣ не совсѣмъ быль полонъ, поспашиши его на печь, подложиши подъ него доски и вѣ продолженіе 8 дней пряспиша почаше, закрывиши втулку шряпкою, копорую по бокамъ прибишь гвоздями. Когда уксусъ будешъ готовъ, то изъ бочонка выпушиши одно или болѣе вѣдро, и вѣ замѣниши шого на каждое вѣдро влиши вѣ бочонокѣ по шпофу пѣннаго вина и добавляши рѣчною вскипяченюо, но уже проспывшею, водою. Если уксусъ начнешъ слабѣши, то можно прибавиши туда два фунша изюму, фуншъ Сибирской соли и 2 шпофа пѣннаго вина; для спуску же уксуса, гвоздь у бочонка сдѣлаши не внизу, а вѣ срединѣ, а для пробы уксуса буравчикомъ провериши дырочку и сдѣлаши шканшикѣ.

5811. приготовленіе уксуса древеснаго. Изъ деревъ пережигаемыхъ вѣ уголь, выпекаютъ: деготь и кислота, копорая сперва названа была *кислотою пригорѣло-древесною* потому, что ее счищали особымъ веществомъ; но теперъ дознано уже совершенно, что она ничто иное есть, какѣ кислота уксусная (чрезвычайно крѣпкой уксусъ), смѣшанная сѣ перегнаннымъ древеснымъ масломъ (дегшемъ).

Этотъ нечистой уксусъ можно доспавать при обыкновенномъ пережиганіи дровъ въ уголья, въ большемъ видѣ, или въ кострахъ; но гораздо лучшимъ онъ выходитъ, когда пережигають дрова въ закрытыхъ сосудахъ.

Для этого кладутъ дрова въ желѣзные или чугунные большіе цилиндры (репорты), лежащіе въ особой печѣ, и попомъ разводятъ въ ней огонь. Пары выходящіе изъ дровъ, лежащихъ въ репортахъ, проводятся по желѣзнымъ трубамъ, въ большія бочки, которые до $\frac{3}{4}$ своей высоты стоятъ въ водѣ, и снаружи могутъ охлаждаемы быть посредствомъ льда, снѣга, холодной воды. Сперва осѣдаетъ въ нихъ пригорѣлое масло, соединенное съ пятою частью смолы и могущее замѣнить деготь, а наконецъ кислота въ жидкому видѣ. Она имѣетъ темный цветъ, пахнущъ пригарью, иногда содержитъ въ себѣ и уксусокислый нашатырь. Угольный газъ и газъ угольной окиси, которые иногда шупаютъ же освобождаются, улетающъ въ воздухъ, или приводятся опять въ печь, гдѣ они сгораютъ.

Сначала идетъ много водянистой свѣтло-желтой кислоты, и мало пригорѣлого масла, а попомъ больше масла а меньше кислоты; за что она крѣпче и цѣвѣтъ помѣшаніе.

5812. ПРЕВРАЩЕНИЕ КИСЛОТЫ ВЪ УКСУСЪ. Кислота при пережженіи деревьевъ въ уголь выходящая, имеетъ непріятный запахъ и вкусъ; а чтобы очистить отъ нихъ и сдѣлать ее сходную съ виннымъ уксусомъ, поступають слѣдующимъ образомъ: къ кислотѣ прибавляютъ, осмьюю часть по ея вѣсу угольного порошка, хорошо раскаленного въ закрытомъ желѣзномъ сосудѣ; эту смѣсь кладутъ въ бочку и оставляютъ въ ней дней 8, катая бочку каждый день по два или по три раза.

Давши кислотѣ посторонъ дня два спокойно, сливаютъ жидкость посредствомъ крана въ дѣланного въ бочку наѣсколько дюймовъ по выше дна; оставшееся въ бочкѣ уголье перемыкаютъ чистою водою

и высушивають. Такой вновь раскаленной уголь годится опять для того же употребления.

Слишую съ уголья кислоту вливають въ кубикъ, и чтобы она не пригорѣла, прибавляютъ къ ней 16-шую часть по вѣсу, угольного порошка, поп瘤ъ перегоняютъ ее до тѣхъ поръ, пока выйдетъ ше-спнадцатая 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 начинаешь течь чистая кислота до самого конца.

Къ этой кислотѣ мало по малу приливаютъ извесиновую воду до тѣхъ поръ, пока вся кислота насыпится извесколою, т. е. пока синяя лакмусовая бумага не будешь болѣе ошь ней красиѣшь. Это будешь уксусокислая извеснь, растворенная въ водѣ.

5813. Между тѣмъ растворяютъ глауберовую соль (сѣрнокислой нашрѣ) въ чешырехъ частяхъ воды пропиву ея вѣсу, и этого раствора, при беспрестанномъ помѣшиваніи, прибавляютъ къ уксусокислой извесціѣ сполько, сколько нужно. Смѣсь дѣлается мутною, и образуешься осадокъ на днѣ сосуда, это гипсъ (сѣрнокислая извеснь); прочая же жидкость есть растворъ уксусокислого нашра. Процѣдивши небольшое ея количество, прибавляютъ къ ней еще глауберовой соли, и когда она не будешь болѣе мутнишься, то соли болѣе не прибавляютъ.

Жидкость съ осѣвшаго на дно гипса сливаютъ, и самой осадокъ споласкиваютъ водою, и пошомъ всю эту жидкость въ желѣзномъ котлѣ выпаривають до тѣхъ поръ, пока ея останется половина по объему пропиву шого, сколько было древесной кислоты; послѣ чего дающъ ей просыпнушь, тогда ее процѣдивають и выпаривають до суха, и пошомъ расщапливаютъ, пока она превращится вся

въ угольную массу не раскаляясь, и когда, будучи вынута на пробу, растворена въ кипячей водѣ, и прощёжена, будешь чиста и свѣпла какъ вода; тогда вынимаютъ ее изъ копла, и давши ей проспышь, взвѣшиваютъ ее, разбивають въ маленькие кусочки, промываютъ кипячею водою до тѣхъ поръ, пока она поперяешь весь соленой вкусъ.

5814. Эта растворъ выливаютъ въ мѣдной кубѣ съ оловяннымъ колпакомъ, и холодилью штубою, и прибавляютъ трепью часть по вѣсу пропиву того, что вѣсила расплавленная масса, сѣрной крѣпкой кислоты (купоросное масло), напередъ разбавленной половинною частию холодной воды; какъ только эта смѣесь остынетъ, то ее перегоняютъ всю до суха. Перешедшая въ приемникъ жидкость есть чистая уксусная кислота, свѣплая какъ вода. Ее разводяшь дождевою водою, прибавляя ее сполько, 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, то чисто такой, какой изъ вина приготовляется, то на оксофтъ этой кислоты кладется 1 фунтъ хорошаго меда, полфунта винного камня въ хрустяляхъ, которыя сперва разводяютъ въ надлежащемъ количествѣ кипячей воды и еще приливаютъ 5 штофовъ хорошаго пѣннику. Всю эту смѣесь оставляютъ споять въ бочкѣ недѣли 3 или 4; изъ этого выйдешь ощично хороший уксусъ.

5816. Употребленіе 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, особенно для черныхъ и темныхъ цвѣтовъ, которые отъ неї дѣлаются и красивѣ и прочнѣ; для сбѣ-

реженія мяса и другихъ живошныхъ шѣлѣошъ порчи, для копченія мяса и рыбы безъ дыму; для досшавленія дереву большей прочности, и для приготовленія разныхъ солей.

5817. **уксусъ малиновый.** Очистивши малину отъ всѣхъ постороннихъ зеленыхъ частей, раздавили ее и выжать изъ неї сокъ, давши же ему отстояться, перелиши въ бочонокъ, выполосканный хорошоимъ горячимъ уксусомъ, поспавиши въ теплое мѣсто, и дашь ему закиснуть.

Можно его и заквасиши ржанымъ хлѣбомъ, на мазаннымъ медомъ.

5818. **способъ приготовлять крѣпкой уксусъ изъ меду.** Для сосшавленія такого уксуса надобно взяпъ чистой рѣчной воды. 14 шпофовъ, хорошей горѣлки. 3 —
хорошаго крѣпкаго уксусу . . . 3 —
меду 3 фунша.
чернаго ржанаго хлѣба 1 —
виннаго камня 16 лопшовъ.

Сверхъ того нуженъ дубовой бочонокъ такой величины, чтобы въ него могло вмѣститься отъ 30 до 32 шпофовъ; всего лучше, если и прежде уже былъ въ немъ уксусъ, и онъ имѣвшъ втулочное ошверстие широкое *.

Воду надобно вскипятиши въ мѣдномъ коплѣ; не худо если онъ будеъ и вылуженъ хорошо, и

* Если гдѣ можно досшать большія глиняныя кружки или кубышки, хорошо выжженныя, но не муравленныя внуши, и которые бы могли вмѣщать въ себѣ по 6, 8 или 10 шпофовъ воды, и пришомъ имѣли бы нѣсколько широкое горло, то онъ будущъ еще лучше деревяныхъ бочонковъ. Кувшины, бывающіе съ зельцерскою водою, также могутъ для шого годиться. Въ эту посуду влажающи медъ, хлѣбъ и винной камень и вливающи вода, пѣнникъ и уксусъ по ровну, и горлышки ихъ закрывающи холстиною, а сосуды сшавяющи въ теплое мѣсто. Когда уксусъ поспѣшъ, тогда переливающи его изъ кубышекъ въ бочину, гдѣ онъ ошшавающи.

попомъ всыпать въ него винной камень стопиче-
ной въ порошокъ, положить также и медъ, и
безпрестанно все это мѣшать, до тѣхъ поръ ки-
пятивъ, пока винной камень совершенно разой-
дется; послѣ чего жижу процѣдить сквозь хол-
стину.

Когда эта жижа столько остынетъ, что рука
можетъ сносить ея теплоту, тогда перелишь ее
въ бочонокъ, куда влишь и пѣнникъ.

5819. Хлѣбъ разрѣзывается на маленькие кусочки,
величиною съ грецкой орѣхъ, кладется въ нему-
равленой горшокъ, наливаются уксусомъ и нагрева-
ется крѣпко, но не кипятившися; подержавши
хлѣбъ въ такой температурѣ иѣсколько минутъ,
чтобы онъ совершенно промокъ уксусомъ, всю
смѣсь выливаютъ въ бочонокъ, запыкаютъ его
втулкою и катаютъ иѣсколько минутъ, чтобы всѣ
частии жидкости хорошо между собою смѣши-
лись; послѣ чего, ототкнувши втулку, спавяты
боченокъ близъ теплой печки, а ошверсіе втулоч-
ное закрываютъ толстую рѣдкою холстиною,
чтобы только муки и другія насѣкомыя не мог-
ли падать въ него, а жидкость между тѣмъ
имѣла бы сообщеніе съ наружнымъ воздухомъ, что
необходимо нужно для скорѣйшаго превращенія
ея въ уксусъ. Боченокъ въ такомъ состояніи бы-
ваетъ отъ 6 до 8 недѣль, пока жидкость, въ немъ
находящаяся, сдѣлается очень крѣпкимъ уксусомъ.

5820. Готовой уксусъ спускаютъ съ осадка, на
дѣ лежащаго, посредствомъ крана или гвоздя до
тѣхъ поръ, пока не начнешь течь мутная жид-
кость, и такимъ образомъ получающъ уксусъ
около *двадцати гетырехъ штофовъ*.

Этотъ уксусъ надобно перелипть въ меньшой
бочонокъ, налишь его полнымъ, и запкнувши крѣп-
ко втулку, поспавиши въ погребъ.

Такимъ образомъ пріошовленный уксусъ бы-
ваетъ очень чистъ и крѣпокъ, имѣетъ хороший
вкусъ и запахъ, и ни въ чёмъ не уступаетъ луч-

шему виноградному (ренскому) уксусу; сверхъ того имѣешъ еще по преимущество предъ виннымъ, чѣмъ не такъ легко паднешь, почему для прі-угошовленія въ немъ фруктовъ весьма способенъ.

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

Уксусъ и хлѣбъ нужны только при первомъ дѣланіи уксуса; въ послѣдствіи же кислой оштѣдѣ отъ него, на днѣ бочки оспающійся замѣнишъ обѣ эти вещи. Кто захочеть этого уксуса приготвлять въ большемъ количествѣ, то можетъ опредѣлить для этого особую комнату, которую можно заполнить всегда, и какъ теплота должна быть въ комнатѣ безпрерывно одинаковая (отъ 18 до 20 градусовъ по Реомюровому термометру), то дѣланіе уксуса будетъ еще скорѣе, и въ этомъ случаѣ маленькие бочонки лучше бочекъ.

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

Шведскій Химикъ Шееле показалъ способъ дѣлать изъ молока уксусъ. На горшокъ молока берутъ 6 споловыхъ ложекъ водки, вливаютъ ее въ молоко и болтаютъ: попомъ это молоко разливаютъ въ бутылки и, запечиавши 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

полопенцо, разливающъ по бутылкамъ и берегутъ на холодѣ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Голландіи, гдѣ приготавляютъ давно уже уксусъ изъ молока: сперва варяшъ сыворотку съ шелячимъ сычужкомъ, отъ чего уксусъ бываешъ кислѣ и свѣтлѣ; въ другихъ же мѣстахъ прибавляютъ къ молоку еще нѣсколько обыкновенаго меда, отъ чего этотъ уксусъ получаетъ очень хорошій цвѣтъ и пріятный вкусъ, а особенно если наспоять его еще эспагономъ, мяшою, и т. п.

5823. УКСУСЪ МУРАВЕЙНЫЙ. Если поспавить въ средину муравейной кучи, муравленой горшокъ, котораго внутренность вымазана медомъ; то муравы въ великомъ множествѣ нальзутъ въ него, и тогда надобно шотчасъ обдать ихъ горячою водою; отъ чего въ тоже самое время сдѣлается уксусъ, крѣпостію не уступающій ренскому уксусу. Его процѣджаютъ сквозь чистую тряпичку и сберегаютъ для употребленія. Этотъ уксусъ заготовляешь въ Маѣ и Іюнѣ мѣсяцахъ.

Уксусъ этотъ имѣшъ весьма хорошее дѣйствіе въ разныхъ болѣзняхъ припадкахъ.

Когда намочишь эпімъ уксусомъ платокъ и привязать къ головѣ, то въ короткое время облегчитъся головная боль, произшедшая отъ угары, или солнечнаго зноя.

Когда эпімъ уксусомъ обпирайте лицо, то не только кожа отъ того сдѣлается мягка и нѣжна, но лицо очищается отъ угрей и отъ всякихъ прыщей; также испребляется эпімъ средствомъ и солнечный огарь.

5824. УКСУСЪ ИЗЪ НАЛИВОКЪ. Когда ягоды, осажающіяся послѣ разныхъ наливокъ, налишь водою и поспавить въ тепломъ мѣстѣ или на солнцѣ, то можно получить хороший уксусъ, который бываєтъ вкуснѣе и острѣе, смотря по тому, чѣмъ были налипты наливки, горѣлкою ли, или винограднымъ виномъ, или Французскою водкою. Уксусъ описанъ

наго вкуса и крѣпости выходиши изъ гущи наливокъ, кошорыя были налипны на варенье.

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

Ячменного солода на воздухъ сушенаго.	9 фунп.
Пшеничного солода.	3 — —
Воды.	40 штоф.
Пивныхъ бѣлыхъ дрождей.	8 лопов.
Хорошаго уксуса.	2 штоф.

Оба сорта солода надобно смолоть, или сполочь не очень мѣлко, и смѣшавши ихъ хорошоенько вмѣстѣ, положить въ деревянную кадочку и влить туда шеплой, какъ парное молоко, воды 8 штофовъ, и все порядочно вымѣшать; попомъ прилипь кипятку 30 штофовъ, и вновь порядочно вымѣшавши, накрыть кадку и дать ей спояти при часа.

Этотъ пивной запоръ переливающійся въ маленькую кадку, имѣющій два дна, изъ которыхъ въ верхнемъ просверлено множество скважинъ, (можетъ также вмѣсто дна употребиши рѣшето); на дно наспилается солома, чтобы сусло могло спекать чистое, котораго спекаетъ около 30 штофовъ. Когда оно остынетъ до 15 град. по Реомюру. термометру, т. е. сдѣлается почти такъ тепло, какъ парное молоко, то разливается въ маленькие бочонки или кадочки, и съ дрождями хорошо перемѣшиваются; попомъ бочонки или кадочки накрываютъ и оставляютъ въ покой.

Въ бочонкахъ скоро начинается броженіе, и когда сусло перебродитъ, и не слышно будешь болѣе никакого въ немъ шипѣнія, тогда его сливаютъ посредствомъ гвоздя или крана, находящагося на полтора вершка выше кадочнаго дна, и припомъ такъ, чтобы ни дробинъ, ниже другихъ какихъ либо сорныхъ частей не спекало, а одна только чистая жидкость. Къ чистому суслу приливаютъ сказанное количество готоваго уксуса, кошорой

напередъ надобно вскипятивъ; потомъ всю эшу смѣсь переливаютъ въ бочку, наполня ею и всего ея пространства.

Эту бочку, не запыкая впуккою, зимою спавятъ близъ печки, а лѣтомъ въ шакомъ 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 отсѣдается мутиная матерія.

Чтобы уксусъ отъ обѣихъ этихъ матерій очистить, то его переливаютъ въ другую бочку, сливая одну только самую чистую часть, и наливши полную бочку, запыкаютъ плотно впукку, и спавятъ въ холодной погребѣ, гдѣ уксусъ со временемъ совершенно отсѣивается.

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 запекнувши ее, около часа уксусъ въ ней болтать; послѣ сего уксусъ вылишь вонъ, вскипятивъ его вновь и опять выливши въ посуду, такимъ же образомъ болтать въ ней; или запекнутые боченки катать по полу, чтобы все ихъ части уксусомъ хорошо напищались.

Такимъ образомъ приготовленный пивной уксусъ бываетъ сѣшель какъ вода, имѣетъ пріятной запахъ и крѣпкой кислой вкусъ. Если же кто хочетъ придать ему желтоватой цвѣтѣ, то онъ можетъ положить въ него нѣсколько пережженаго сахару.

Еще надобно замѣтить, что можно пиво превратить въ уксусъ *, бросивъ въ него обгорѣлыхъ березовыхъ щепъ.

* Здѣсь показано приготовленіе уксуса въ небольшомъ количествѣ для дома; но можно его изъ этихъ же веществъ и такимъ же образомъ приготовлять и въ боль-

5827. **уксусъ изъ плодовъ.** Набравши яблокъ и грушъ, изрѣзать ихъ въ куски, положить въ кадку, накрыть веретеньемъ и оставшись ихъ на нѣсколько дней киснуть, даже гнить; дней чрезъ восемь все это крошево разбрюзгнеть, придешъ въ броженіе, и на верху окажешся такая пѣна, какая обыкновенно бываетъ при броженіи пива. Тогда произшедшій ошъ этого броженія сокъ выщѣдитъ 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 вынужь со всѣмъ, то вмѣстѣ съ жидкостью выпечеши не только много яблочной и грушевой гущи и даже выпадутъ и кусочки. Выщѣженному соку надобно дать время отстояться. Этотъ сокъ отдѣляется изъ плодовъ очень чистымъ и свѣтлымъ . такъ, что если не спѣшишь, то весь онъ спечешь до капли чистымъ.

Сперва уксусъ этого бываетъ не очень крѣпокъ; но однакожъ имѣетъ очень пріятный кислый вкусъ. Чтобы 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 смотрѣть, чтобы уксусное броженіе не перешло въ броженіе гнилого. Изъ четырехъ четвериковъ яблочного и грушеваго крошева можно получить оптѣнно хорошаго уксуса шесть штофовъ.

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 дольше онъ стоитъ, тѣмъ дѣлается крѣпче, такъ что по прошествіи года нельзя будетъ употреблять его безъ подмѣси воды.

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

5828. уксусъ изъ сахара. Распустить въ дубовомъ бочонкѣ фуншъ сахара въ 8-ми фунтахъ дождевой воды; влить туда же капель 50 сѣрной бѣлой кислоты, и сполько же спирта винного камня: бочонокъ поставишь въ избѣ на печь, но не очень горячую. Этотъ уксусъ сперва имѣеть непріятный запахъ, но постоявши подолѣе въ одинакомъ теплѣ, теряетъ его, и дѣлается крѣпкимъ.

5829. приготовление уксусовъ для стола и для дамскаго туалета. Лучшие споловые уксусы и пахучіе туалетные, какіе обыкновенно получаются изъ Франціи и другихъ мѣстъ, сушь ничто иное, какъ чистой крѣпкой уксусъ, съ примѣсью какого нибудь пряного пахучаго распищельного вещества, или пахучаго перегоннаго масла. — Ихъ приготовляютъ съ одною какою нибудь пахучею правою, а иногда и съ нѣсколькими.

5830. а) уксусъ столовой лимонной. Сперши съ нѣсколькихъ лимоновъ цедру, наливаютъ на 12 я лопковъ, въ шпофовъ уксуса, и завязавши бутыль пузыремъ, выставляють недѣли на двѣ на солнце, или спавшъ въ теплое мѣсто на сполько же времени; потомъ жидкость сливаютъ, оспатокъ процѣдываютъ, — и уксусъ готовъ.

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

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

5833. г) уксусъ эстрагонной. Два фунта свѣжей травы эстрагона наливаютъ 6 шпофами уксуса, насыпаютъ его, и во всемъ поступають какъ и съ другими.

5834. д) **уксусы пахучие для туалета.** Для приготовления ихъ требуется крѣпкая уксусная кислота, которая доспашется перегонкою обыкновенного крѣпкаго уксуса изъ стеклянныхъ реторшъ; попомъ; для доспавленія уксусной кислоты еще большей крѣпости, ее замораживаютъ, чтобы вся вода, которая еще въ ней осталась, замерзла; оставшаяся же жидкость есть самая сильная уксусная кислота: ее сливаютъ и отѣляютъ отъ замерзшей части; а для составленія пахучаго уксуса, смѣшивають съ какимъ нибудь пахучимъ перегоннымъ масломъ или съ нѣсколькими.

Такъ наприм. дѣлается уксусъ бергамотный, когда съ шпофомъ уксусной кислоты смѣшавши одинъ лопть наспоящаго бергамотного масла, перегоняютъ его изъ реторшы. Уксусъ гвоздичный дѣлается также перегонкою шпофа уксусной кислоты съ 1 лоптомъ наспоящаго гвоздичного масла; Лавандный уксусъ выходитъ изъ 1 шпофа уксусной кислоты и 3 драхмъ наспоящаго лавандного масла и т. д.

5835. **уксусъ противускорвутный, или уксусъ четырехъ развойниковъ.** Въ стеклянную бутыль положить цвѣтковъ розмарина, шалфея, мяты, рушы, лаванды, каждого по 15 золотниковъ; прибавить корицы, гвоздики, мускатного орѣха — каждого по 2 золотника; налихь на это 4 шпофа крѣпкой уксусной кислоты и наспаивать въ шептолѣ 15 или 20 дней и долѣ. Попомъ уксусъ процѣдить, прибавить 1½ лопа камфоры, растворенной въ небольшомъ количествѣ крѣпкаго виннаго спирта и 1 лопть размариннаго масла. Этотъ уксусъ должно беречь въ бутылкахъ крѣпко закупоренныхъ.

Его считають весьма дѣйствительнымъ предохранительнымъ средствомъ противъ заразительныхъ болѣзней, для чего моютъ имъ руки, и съ водою разведши, полощутъ ротъ.

5836. **уксусъ изъ яблокъ, не уступающий самому крѣпкому винному иностранному.** Нарубить въ корытѣ незрѣлыхъ яблокъ тщно такъ,

якъ капустное крошево, положишь въ кадочку, оставишь ихъ таکъ лежать дни три или четыре, пока они пожелаютъ и сдѣлаются мягче. Потомъ сполось ихъ въ деревянной ступѣ и выжатъ въ прессѣ сокъ, котораго одно вѣдро влить въ двухвѣдерный бочонокъ. и еще одну осьмуху того же сока вскипятить, и положа въ него два фунта чи-шой папоки, шесть золотниковъ зернистаго перца и одинъ фунтъ изюма, вскипятить еще раза два со всѣми спеціями и влить въ бочонокъ, въ ко-шорый влишо вѣдро сока; наконецъ влить туда же бутылку дрождей изъ хорошаго бѣлаго винограднаго вина, и осьмуху хорошаго пѣннаго вина, очищенаго посредствомъ угля таکъ, чтобы оно не имѣло обыкновеннаго своего запаха. Бочонка не закупори-ваться, а сверхъ втулки заклеить самой рѣдкой хол-стиной, 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, непрогая его, дать ему успѣшься недѣли двѣ, а по прошествіи этого времени, полегоньку сливъ.

5837. На оставшуюся гущу можно влить вѣдро рѣчной воды, вскипятъ ее прежде, и положа въ нее папоки половинную пропорцію, перцу, изюму и пѣннаго вина столько же, какъ и прежде; дрождей вино-граднаго вина класть не нужно; послѣ чего, заклеивъ, втулочное отверстіе какъ сказано, поставишь въ теплое мѣсто на столько же времени, болтать, и во всемъ поспушать, какъ сказано выше. — Вто-рой уксусъ будетъ почти та же крѣпкость, какъ и первый, который таکъ бываешь оспрѣ и силенъ, что его безъ воды почти не льзя употреблять.

5838. славный уксусъ сдѣлать крѣпкимъ. Вы-ставишь уксусъ въ бочонокъ, или другой какой-либо посудинѣ, которая не поршишь отъ морозовъ, во время сильнаго зимняго мороза на воз-духѣ, то онъ замерзнетъ или превратится въ ледъ, но не весь; внутри посуды останешся конечно не много но самый крѣпкій уксусъ, для получения ко-тораго должно расколоть оспорожно ледъ надѣ-

накою нибудь посудою, сливъ въ нее не замерзшій уксусъ и беречь въ приличномъ мѣстѣ.

5839. **шевелевъ спосовъ сберегать долго уксусъ везъ порчи.** Для этого надо поступать слѣдующимъ образомъ: разливши уксусъ по бутылкамъ, поспавиши ихъ на огонь въ копѣ, налипомъ холодною водою, и поваривши такимъ образомъ нѣсколько времени (минутѣ 15), вынуть бутылки изъ копла когда уже вода въ немъ совсѣмъ осыпнѣтъ и запекнуть ихъ. Такимъ образомъ можно сберечь уксусъ чрезъ нѣсколько лѣтъ даже въ бутылкахъ, до половины только наполненныхъ, безъ всякой порчи.

5840. **спосовъ, поправить уксусъ испортившійся.** Мѣлко сшолченаго виннаго камня положить въ крѣпкой уксусѣ, и держать въ немъ нѣсколько времени, пошомъ высушишь на солнцѣ, и положить его въ испортившійся уксусѣ. Количество его должно быть различное, по различному количеству испорченаго уксуса.

5841. **спосовъ, красный уксусъ сдѣлать вѣльмъ.** На каждый штофъ краснаго уксуса влипь по три или четыре ложки молока, взболтать все, и пошомъ давши постоять въ покѣ нѣсколько часовъ, процѣдить сквозь пропускную бумагу; если же за одинимъ разомъ уксусъ не сдѣлается свѣльмъ, то приливаютъ къ нему вновь столько же молока и поступаютъ такимъ же образомъ. Молоко сѣдаясь отъ уксуса, соединяется съ цвѣтиною его часнію, и такимъ образомъ его освѣщаетъ.

5842. **уксусная сухая матка.** Она дѣлается для заквашиванія вновь приготовляемаго уксуса, и пошой причинѣ, что долго можетъ сохраняться безъ порчи, можно братъ ее съ собою въ дорогу, и когда понадобится, шопчасъ сдѣлать изъ нее хороший уксусъ. Дѣлаютъ же ее изъ самыхъ крѣпкихъ уксусовъ, которыми напитывають другія вещи.

1) Кладушъ винной бѣлой камень, хорошо перемѣнпый, дней на десять въ крѣпкой ренской уксусѣ;

послѣ вынувъ его, высушивающъ на солнцѣ. Послѣ чего опять на сполько же днѣй кладутъ въ свѣжій уксусѣ, и вынувши, опять высушивающъ, а попомъ толкушъ въ порошокъ, и берегущъ въ спеклянкѣ.

Или: можно шолченый 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 уксусѣ, довольно положишь въ рюмку винограднаго вина, и въ минуту сдѣлаешся хороший уксусѣ; а если положишь чайную полную ложку не въ вино, а въ воду, то она сдѣлаешся кислою какъ уксусѣ.

2) Мякишъ горячаго ржанаго хлѣба, положишь въ ренской крѣпкой уксусѣ, и держать въ немъ сполько, чтобы онъ размокъ; послѣ чего вынуши его и высушишь; попомъ опять положишь въ крѣпкой уксусѣ, и также вынувши высушишь. Это надоально повторишь разовъ до 4-хъ, и иаконецѣ сполочь въ порошокъ.

3) Высушишь не спѣлыхъ кислыхъ вишень, каманики, также самыхъ кислыхъ яблокъ, попомъ сполочь ихъ, налить крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и замѣсить изъ нихъ тѣсто, которое перевалявши въ кашышки, высушишь на солнцѣ, и въ банкѣ беречь для употребленія.

5843. способъ узнать неподдельной уксусъ и отличить его отъ пивнаго. Если налить уксусѣ въ спеклянку и болтать, то хороший винный уксусѣ, когда перестанутъ болтать его, сдѣлаешся шопчасѣ чиспымъ, и на немъ сверху непримѣшно будешъ никакихъ пузырьковъ или пѣны, какая бываешь на уксусѣ пивномъ, какъ бы онъ крѣпокъ не былъ. Чѣмъ долье кипятить винной уксусѣ, тѣмъ онъ крѣпче дѣлаешся, а пивной уксусѣ чрезъ то дѣлаешся слабѣе.

5844. способъ узнать поддельку уксуса сърою кислотою, которая дѣлаешся его крѣпче. Стоитъ

только въ подозрѣваемой въ поддѣлѣ уксусѣ, положиши не множко мѣла, и буде въ уксусѣ есь сѣрная кислота, шо она тошчасѣ соединитсѧ съ мѣломъ и составитъ нерастворимый гипсъ. Соляно-кислая баріша въ өпомъ случаѣ еще лучше.

5845. **польза и употребление уксуса въ вользняхъ.** Уксусъ соспавляешъ одно изъ опличнѣйшихъ лекаршвъ. Для внутреннаго употребленія онъ обыкновенно разводится большимъ или меньшимъ количествомъ воды, и весьма полезенъ въ желчныхъ и другихъ горячкахъ, ослабляя сильный жаръ, утоляя жажду и производя испарину. Онъ полезенъ въ острыхъ накожныхъ сыпяхъ, кори, красухъ, въ какихъ случаяхъ пьюшъ его вмѣстѣ съ настоемъ бузинныхъ цвѣтковъ. Онъ есь изъ числа лучшихъ лекаршвъ въ случаѣ обѣденія вредныхъ грибовъ. Надобно тошчасѣ произвѣсть рвоту, выпивши смѣсь изъ трехъ частей уксуса и одной части папоки; когда же кончишся рвота, то пить воду, смѣшанную съ небольшимъ количествомъ уксуса.

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

Уксусъ какъ самъ по себѣ, такъ смѣшанный съ тѣспомъ или хлѣбомъ, и прикладываемый къ головѣ, унимаетъ головную боль.

Въ цыпгѣ, аистоновомъ наружномъ огнѣ, гнилой сливной оспѣ, въ гнилыхъ горячкахъ прикладывающій уксусъ въ видѣ припарки съ пахучими травами, камфарою, къ груди, брюху, рукамъ и ногамъ болѣнаго.

Въ первной горячкѣ, ущемленныхъ грыжахъ, въ упорномъ запорѣ на низѣ, спавлишъ клистиры изъ уксуса, разведенного по поламъ съ водою; въ жабѣ и другихъ болѣзняхъ горла уксусъ служитъ хорошимъ полосканьемъ.

Уксусные пары, впягиваемые въ носѣ, и проходящіе даже до горла, очень облегчаютъ насморокъ, жабу, кашель и даже грудныя воспаленія.

Уксусные пары. которыми припаривають груди женщинамъ послѣ родовѣ, облегчають испеченіе молока изъ грудей, и ошврщающъ шѣмъ окрѣп-лосиъ ихъ, а такжѣ помогають заживашъ случив-шимся уже въ нихъ нарывамъ; надобно только смотрѣшъ, чтобы пары доходили до грудей не горячіе, а тепловатые.

Весьма хорошо такжѣ для произведенія попа во многихъ случаяхъ, шерешь все нѣло губкою, смоченою теплымъ уксусомъ; и это надобно дѣлать подѣ одѣяломъ, чтобы не простудиться.

5847. Куреніе уксусомъ, поливая имъ раскален-ное какое нибудь желѣзо, или кирпичь, да и просто брызганье имъ комнатѣ, поправляетъ нечистой воз-духъ въ комнатахъ, а особливо гдѣ лежашъ боль-ные. Особливо для куренія весьма полезно упо-преблять уксусомъ, наспоянныи одною или и вѣ-сколькими пахучимиправами.

УКУШЕНИЕ.

5848. УКУШЕНИЕ ЗМѢЕЮ. Чѣмъ помогать въ па-комъ случавъ. показано вѣ §§ 1254—56; но вотъ еще проспое средство, а именно: табачная маслянистая машерія, собирающаяся въ чубукахъ при куре-ніи шабака; она починается вѣрнымъ лекарствомъ отъ ядовитаго укушениія змѣю; надобно то-часъ по укушениіи, помазать болѣвое мѣсто эпою машеріею, погрѣвъ ее иѣсколько; когда она начнетъ обсыхать, то вновь намазать, чѣо продолжашъ до иѣхъ порѣ, пока опухоль опадешъ: тогда уже боль-ной вѣдь опасноспи, и дня черезъ три будешь со-вершенно здоровъ. Не должно забывать важную предосорожность, для недопущенія яду сообщи-ться съ кровью той части тѣла, въ которую онъ излишъ; надобно около болѣваго мѣста, какъ сверху, такъ и снизу, перевязашъ руку или ногу (части чаше всего подверженныя уязвленію), плат-комъ или полотенцемъ крѣпко, но не болѣе какъ на одинъ часъ, пока табачная машерія начнетъ свое дѣйствіе.

УКУШЕНИЕ ВЪШЕНОЮ СОВАКОЮ ИЛИ ВОЛКОМЪ. См.
§§ 1128—1133.

УЛЕЙ.

Изображенія ульевъ находятся въ собраниі рисунковъ къ Лексикону надлежащихъ.

УМОЛОПЪ.

5849. легкій способъ опредѣлять хлѣвный умоловъ. Если хлѣбъ (рѣжь, пшеница, овесъ, и проч.) чистъ безъ сора, и вязь его довольно ровная, такъ, что каждый снопъ имѣетъ шесть или семь четвертей въ окружности; то не прудно опредѣлить, сколько четвериковъ дастъ каждая копна: надобно выбрать изъ какого нибудь снона 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 приданія лицу вѣлизны. Изщепашь Венеціанскую мыловку въ листочки, и съ такимъ же количествомъ сѣры пережигашь, пока эта смѣсь побѣлѣетъ: тогда сполось ее мѣлко, просѣянь и перемыши въ большомъ количествѣ горячей воды. Когда вся соленость вымоется, то наклонишь посудину, воду слить, а оставшуюся гущу варить, покуда вся жидкость выйдетъ парами; когда же эта составъ высохнешъ, то пережигашь его еще въ сильномъ огнѣ два часа; потомъ взявъ этой пережженной матеріи фунтъ, сполось съ двумя унцами нашатыря въ порошокъ, всыпать въ спѣлянку и поставишь въ сырое мѣсто, на примѣрѣ: въ погребѣ, гдѣ эта составъ превратится самъ собою въ жидкость прекрасного жемчужного цвѣта; когда оспаешься только бережно спѣлянку нагнушь и чистую жидкость слить.

5851. вода, придающая лицу отмынную свѣжестъ. Смѣшавши вмѣстѣ полпора штофа вино-

граднаго уксуса, 16 золотниковъ лучшаго рыбьяго клея, 16 золотниковъ мушкашныхъ орбховъ и пол-фунта меду или пашоки, положиши все въ кубикъ и гнашь на маломъ огнѣ, а попомъ въ выгнанную воду положиши немного краснаго сандала, для приданія ей красноватаго цвѣта.

Когда нужно эшою водою умываться, то сперва умыться чистою простою водою съ мыломъ, а попомъ уже вытереть лицо перегненою водою; и не обпирать его полотенцемъ до суха.

УПРАВИТЕЛЬ.

5852. Управитель недвижимаго имѣнія или помѣстя безъ всякаго сомнѣнія есть весьма важный человѣкъ для помѣщика, принужденаго по чѣму либо вѣбрить управление своего имѣнія постороннему лицу. Для избѣжанія часто случающихся въ такихъ обстоятельствахъ непріятносшер, вомъ нѣкоторыя опытныхъ людей мнѣнія.

5853. а) Какъ можно рѣже перемѣнить управителей: во многихъ случаяхъ полезнѣе, удерживать того управителя, который уже нѣсколько лѣтъ сряду распоряжалъ имѣніемъ, даже если бы онъ и не совсѣмъ соопѣтствовалъ ожиданіямъ хозяина, чѣмъ поручать имѣніе новому человѣку, который, какъ само собою разумѣется, пока не познакомился 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 хозяйствства; и вомъ отъ чего часто случаешся въ имѣніяхъ то, что одинъ устроилъ, то другой управитель опять уничтожаетъ, устроиваетъ другое, что опять новымъ его преемникомъ уничтожается.

5854. б) Управлениемъ недвижимыми имѣніями занимаются нерѣдко люди всякаго званія, и довольно часто даже такіе, которые, проводивъ большую часть прежней жизни своей въ другихъ занятіяхъ, переходя вдругъ къ управлению имѣніемъ, безъ

основательныхъ познаній въ дѣлахъ, въсажающихся до сельскаго хозяйства, и принимаються за это дѣло, будучи принуждены собственнымиъ ингересами, или недоспешкомъ средствъ, снискивать себѣ пропишеніе другими способами.

Конечно управители должны получать за свои прруды награду, соразмѣрную ихъ способности, ихъ прудамъ и величинѣ того имѣнія, которое имъ вѣряется. Но въ чёмъ она должна состоять? Эта награда обыкновенно бываетъ въ Россіи проякаго рода, именно :

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

2) Назначеніе небольшаго годового жалованья и сверхъ этого нѣкоторыхъ процентовъ съ чистаго дохода имѣнія.

3) Назначеніе однихъ процентовъ съ дохода имѣнія.

5855. Всѣ эти при рода имѣютъ свои выгоды и свои неудобства. Годовое жалованье, представляющее шу выгоду для помѣщика, что можно вѣрнѣ расчитывать расходы, нужные на содержаніе своего хозяйства; имѣешь однакожъ слѣдующее неудобство: управитель, зная, что онъ, по условію своему, долженъ получать всегда извѣстную сумму, не имѣешь никакихъ побудительныхъ причинъ, спаешься о улучшении вѣренного ему имѣнія и о умноженіи дохода съ него; ему довольно этого, чтобы имѣніе не приходило въ упадокъ, и содержалось въ томъ порядкѣ, въ какомъ онъ принялъ его; почему онъ полагаешь излишнимъ, прилагать о немъ особенное спараніе. Между тѣмъ, помѣщикъ, счиная долгомъ управителя, чтобы онъ употреблялъ всѣ усилия и всѣ свои способности въ его пользу, требуешь этого, и вънъ рождаешься первой поводъ къ неудовольствіямъ, которой далѣе и далѣе обыкновенно доходишь наконецъ до того, что

помѣщику и управителю надобно разспасться другъ съ другомъ. Годовое жалованье съ проценшами, или одни проценшы, болѣе или менѣе, побуждають управителя къ дѣятельнымъ спараніямъ о умноженіи помѣщичьяго дохода; могущъ однако легко произвесь и то, что онъ, изыскивая средства къ умноженію временнаго дохода съ имѣнія для собственной своей пользы, выпустивъ изъ виду или безъ намѣренія, или нарочно, выгоды, могущія служить въ пользу имѣнія на будущее время; ошѣ это го не рѣдко, мало по малу имѣніе приходилъ въ упадокъ, и дѣло обыкновенно кончилось шѣмъ, что управитель, испоща имѣніе, и видя уже, чрезѣ нѣсколько времени, что оно не можетъ болѣе даватьшаго дохода, который оно давало прежде, оставляющъ его помѣщику, который тогда, какъ это чаще всего случается, даже съ большими пожерпованіями, не можетъ довесити имѣнія до прежняго состоянія. Сверхъ этого, могущъ происходить еще болѣе особыя непріятности, между помѣщикомъ и управителемъ, кошорыхъ всѣхъ и исчислишь трудно.

5856. Но какъ избѣжать этихъ непріятностей и разстройства имѣнія? и какое условіе лучшее съ управителемъ, чтобы съ одной стороны онъ былъ обеспеченъ за свои шруды, а съ другой шруды его обращались въ испинную пользу имѣнія?

Извѣ всѣхъ шрехъ упомянутыхъ родовъ награжденія управителей, кажется, выгоднѣйшимъ для помѣщика безъ сомнѣнія есть первый п. е. выдача жалованья, и если найти средство, побудить при шомъ управителя къ большему 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 единовременные награды при оказаніи ими особыхъ спараній; или обѣщають имъ, по выслугѣ извѣснаго числа лѣтъ, въ награду извѣсную сумму, или же наконецъ спаряются пріохопиши по возможносши къ долговре-

менному продолженію службы обѣщаніемъ выдачи какого либо пенсіона до смерти.

5857. Чѣмъ касается до обѣщаній, то они, исключая немногихъ случаевъ, обыкновенно или вовсе не исполняются въ послѣдствіи, или не въ свое время, или очень рѣдко. По большой части даже не можно винить въ томъ владѣльца, копорой живучи вдали отъ своего имѣнія, часто или не видитъ тѣхъ выгодъ, копорыя управитель ему досставляющъ, вовсе не знаетъ о томъ, или сперва желаетъ удостовѣриться, точно ли споитъ управитель награжденія; иногда не находитъ приличнаго случа, и отъ этого отлагаетъ безпрестанно производство награды до того времени, пока наконецъ управитель, обманувшись въ своей надеждѣ, начинаетъ сомнѣваться въ томъ, будущъ ли когда либо его особенные пруды оцѣнены надлежащимъ образомъ, и самъ спешитъ ослабѣвать въ своей ревности, а тогда уже конечно награжденія были бы вовсе не исполнены.

Часто къ сожалѣнію, случается и то, что помѣщикъ получаетъ о дѣйствіяхъ своего управителя отъ спороннихъ лицъ, невѣрныя свѣдѣнія, вовсе опровергаемыя въ обѣщанной наградѣ; и если управитель, чувствуя свои заслуги, и убѣдившись въ успѣхѣ своихъ спараній, будетъ обманутъ въ своихъ надеждахъ хотя одинъ разъ, тогда обѣщанія теряются для него вовсе свою цѣну; и не должно удивляться, когда онъ въ такомъ случаѣ дѣлается изъ ревностнаго помощника, весьма хладнокровнымъ къ пользамъ помѣщика смопришелемъ.

5858. Чѣмъ касается до обѣщанія 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, обѣщавши извѣстную награду за службу, на примѣръ 10-ти лѣтъ, продержавши его $9\frac{3}{4}$ года, не уволитъ его въ послѣдній четверти года и тогда конечно останется въ правѣ, не выдавать ему

объщанной суммы? Наконецъ что касается до объщанія пенсионовѣ, 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 увѣрится, что имѣетъ мѣсто, которое не только можетъ удовлетворить настоящимъ его нуждамъ жизни, но и можетъ обеспечить его, когда онъ со временемъ увеличится, будешь всячески спаравшись удерживать это мѣсто за собою, сколько то отъ него зависитъ; т. е. будешь спаравшись 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, прюобрѣшаешь не только вообще болѣе опыта и познанія въ своемъ дѣлѣ, но познакомившись болѣе и съ мѣстными обстоятельствами вѣрнаго ему имѣнія, можетъ всегда действовать съ большою пользою, чѣмъ при вступлении въ должностъ.

Надобно принять въ соображеніе и то, что почти всѣ люди, занимающіеся управлениемъ чужими имѣніями, суть люди женатые, у которыхъ, при умноженіи семейства ихъ, умножаются ихъ собственныя потребности; и чѣмъ болѣе они живутъ, тѣмъ болѣе чувствующи необходимости, спаравшись обѣ обеспеченіи своего содержанія при спарости лѣтъ, или при могущей наконецъ случиться неспособности, заниматься своимъ дѣломъ, а назначенное имъ первоначально жалованье не всегда можетъ соотвѣтствовать ихъ положению въ послѣдствіи; слѣдовательно справедливость требуетъ, соразмѣрно увеличенію ихъ собственныхъ нуждъ, увеличить ихъ доходы.

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

ни, которое послѣдній проведетъ въ его службѣ, увеличивашь его жалованье и, чтобы положить тому твердое основаніе, и привести въ соразмѣрность съ жалованьемъ, которое обѣщаешься ему первоначально, можно бы прибавлять ему ежегодно по извѣсенному количеству процентовъ условленнаго жалованья. Самая лучшая пропорція могла бы быть для этого: назначеніе прибавки за каждый годъ прописать прежняго, по десяти процентовъ тогого жалованья, которое ему назначается первоначально; такъ, на примѣръ управитель, нанимающійся за 1000 руб. въ годъ, получишъ это жалованье только за первый годъ, за второй же получишь 1100 руб., за третій 1200 руб., и т. д.; тѣмъ, который нанимается за 2000 руб. получить за второй годъ 2200 руб. за третій 2400 руб. и т. д.

5861. Управитель, договоренный на такомъ основаніи, будешъ спарашься всячески, видя въ томъ собственную свою пользу, продолжать, сколько можно, долѣе службу свою на одномъ мѣстѣ: въ чѣмъ онъ можетъ успѣть не иначе, какъ усердною, спарательною и честною службою. Но чѣмъ бы еще болѣе поощрить его къ такой службѣ, что можно будешъ 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, владѣцъ, какъ скоро увидитъ, что управитель не споишъ болѣе тогого повышенія жалованья, которое дается ему по условію, что можешь уволить его; а управитель, долженствующій всегда этого опасаться, но желая удержаться на своемъ мѣстѣ, конечно будешъ всячески спарашься, быть доспойнымъ тогого жалованья, которое онъ получаетъ. Такимъ образомъ главная цѣль предположенія, кажется, была бы достигнута! — Если же показалось бы, что такое умноженіе жалованья можешь со временемъ увеличиться до тогого, что имѣніе тогого не вынесло бы, то, кромѣ права, во всякое время уволить управителя, есть еще средство помѣщику,

назначишь такое умножение только до известного времени, на примерѣ: до исщечения 10 лѣтъ, или до того времени, покуда жалованье, по этому счи-сленію, будешь составлять двойное количество первоначально назначенаго (что при 10 процен-тахъ, должно быть въ 11 лѣтъ, при 9 въ 12 и т. д.) Кажется, впрочемъ, что всякое имѣніе не только вынесешь эпо умноженіе; но помѣщикъ на вѣрно оспанеши еще при такихъ условіяхъ, въ большихъ барышахъ. Что значишь напримѣрѣ 100 руб. при доходѣ съ имѣнія, за управление котораго платишься по 1000 руб. въ годъ? Одна выгодная продажа, одно дѣятельное распоряженіе управителя, можешь наградить эту прибавку въ нѣсколько крашъ. Сверхъ того дѣлается и нѣкоторое сбереженіе эшимъ условіемъ, принявши въ разсужденіе то, что помѣщикъ, при такомъ условіи, которое выше изъяснено, избавляется отъ выдачи единовременныхъ наградъ, потому что они становятся тогда не нужны, когда цѣль ихъ достигается другимъ образомъ.

УРИНА.

5862. ЗАПОРЪ УГИНЫ (МОЧИ) ИЛИ ТРУДНОЕ ЕЯ ИСПРАЖНЕНИЕ, СМ. § 3010—3011.

Легеніе не держанія урины. Если она происходитъ отъ слабости всего тѣла, то надобно тѣло укрѣпить горькими и желѣзными лекарствами, хинаю, вахшою и проч. Весьма хорошо въ этомъ случаѣ помогаешь слѣдующій составъ: взять же-лѣзныхъ не ржавыхъ опилковъ, хинной корки и корицы, и каждой изъ этихъ вещей по четыре золотника положиши въ бутылку, налиши портвейномъ или мадерою; по прошествіи сутокъ слить и процѣдиши настой. Этого настой пьюши три раза въ день по споловой ложкѣ.

Недержаніе мочи отъ спарости, едва ли излечимо.

УТКА.

5863. РАЗВЕДЕНИЕ УТОКЪ. Ушки, птицы водяные, и потому водишь ихъ въ большемъ количествѣ

выгоднѣе шамѣ, гдѣ есть близко рѣки, озера или большие пруды. Утки несутъ много и припомѣ въкусныхъ яицъ, что въ хозяйствѣ не маловажная вещь. Для перьевъ и пуху выгоднѣе водиши въ хозяйствѣ бѣлыхъ утокъ, потому, что по большему сходству съ гусиными ихъ пуха и перьевъ, онѣ цѣняются выше пестрыхъ утокъ. Утки понимаются въ Февралѣ, Мартѣ и Апрѣлѣ. Въ Февралѣ, селезень начинаетъ уже бѣгать за утками; одного селезня доспапочко для 10—12 утокъ. Они любяшъ пониматься лучше всего на водѣ при плаваніи. Утки для завода годны бываюшъ отъ трехъ до четырехъ лѣтъ.

Утки начинаютъ класть яйца въ Мартѣ мѣсяцѣ, при наступленіи теплой весенней погоды; передѣ кладкою приготовляютъ также себѣ гнѣздо изъ перекусанной соломы. Хорошая утка кладетъ по яйцу каждой день, и наноситъ отъ 40 до 60 и болѣе яицъ. Чтобы она продолжала нестись, надо бно яйца изъ гнѣзда ея вынимать, оставляя только одно яйцо, или подкладень. Когда утка захочетъ сидѣть, хотя и рѣдко изъ нихъ бываюшъ хорошія перепѣливыя насѣдки, то она осѣаетъ въ гнѣздѣ и спаряется шипѣнiemъ отдаваясь шѣхѣ, кто близко къ ней подходитъ; въ это время надо бно подложить подъ нее яйца, однакожъ не больше 15 яицъ, и распорядиться такъ, чтобы ни что не могло мѣшать ей сидѣть на гнѣздѣ и высиживать яйца. Для утки, когда она сидитъ на яйцахъ, надо бно спавить свѣжую воду, ячмень или овесъ близко отъ ея гнѣзда, чтобы она могла бѣсть кормѣ когда захочетъ, не ходя далеко.

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

Утка сидишъ на яйцахъ четыре недѣли, рѣдко четыре недѣли съ половиною; куры же и индѣйки,

подъ которыхъ часто подкладываютъ ушиныя яйца, высиживаютъ ихъ несколькими днями раньше.

5865. Вышедшихъ изъ яицъ утятъ, въ первые дни кормятъ рублеными яйцами и мѣсивомъ изъ ржаной, крупно-смолотой муки. Когда они поукрѣпятся, то можно пускать ихъ на воду съ маткою, гдѣ они начинаютъ искать себѣ кормъ, а по утру и ввечеру надобно подкармливать ихъ пивными дробинами, или мѣсивомъ изъ отрубей. Въ первыя днѣ, или при недѣли сперечь утокъ отъ хищныхъ птицъ; только на прудахъ и болотахъ, гдѣ ростутъ тростники и другія высокія травы, утка остаются въ довольноїй безопасности отъ нападенія своихъ непріятелей.

Если же споитъ 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 понемногу творогомъ, смѣшаннымъ съ отрубями, а попомъ одними отрубями.

5866. Хотя утки очень прожорливы, однако, гдѣ находятся близко болота или пруды, кормить ихъ не запруднительно. Весною онѣ кормятся молодыми лягушками, лягушечею и рыбью икрою, дождевыми и другими червяками, майками, улитками, кузничиками, и т. п. Тѣяты также отруби, дробину, картофель и другія овощи, и выискиваютъ сѣмяна водяныхъ расщепеній. Но если утятъ кормить долго дома, то въ другомъ мѣстѣ они уже не охотно будутъ искать себѣ пищи, и чаще станутъ возвращаться домой, для ъды.

5867. Утятъ ростутъ скоро; недѣль въ двенадцать они уже оперяются и становятся годными на убой. Осенью, отобравши нужное число утокъ на племя, осѣльныхъ откармливаютъ на продажу, или убиваютъ для своего стола. Иногда утки, выведши уже утятъ, кладутъ еще отъ 20 до 30 яицъ, и впоруично высиживаютъ молодыхъ, которые къ осени также выроспаютъ а особенно гдѣ

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

Утиные яйца можно подкладывать для высиживанія также подъ курѣ и индѣекъ, а вышедшихъ утятъ припускать къ такой уткѣ, которая въ тоже время свое полное гнѣздо высиживала. Утка можетъ водить гораздо болѣе утятъ, нежели сколько можетъ высиживать. Если утятъ, высиживенныхъ курами или индѣйками, оставитъ при нихъ же, то надобно смотрѣть, чтобы утятата не уходили далеко на воду и не могли бы расперявшись; впрочемъ, такія утятата, сами ходятъ уже болѣе къ домашнему корму, а потому кормить ихъ спошь дороже.

5868. спосовъ откармливать утокъ. Откармливаніе утокъ вообще одинаково съ гусинымъ, § 908, только по соразмѣрности, уткамъ надобно меныше корму, особенно потому, что они не откармливаются до такой тучности, до какой обыкновенно доводятъ гусей. Утокъ откармливаютъ не для жири, а чтобы имѣть изъ нихъ хорошее жаркое, для чего онѣ поспѣваютъ цедѣли въ шри и четыре. Воду, въ которой откармливаемая утка не должны нуждаться, сшавятъ имъ въ корыѣ, заколоченнымъ сверху досечками, чтобы сквозь промежутки ихъ утки могли напиваться, а не могли войти въ воду всѣмъ тѣломъ.

5869. выгода водить утокъ. Утки, по соразмѣрности своей величины, доспавляютъ перьевъ и пуху болѣе пропиву гусей, но пухъ ихъ хуже гусиаго. Сверхъ того и запахъ утиныхъ перьевъ не всякому нравится; но онѣ выходятъ воинъ изъ перьевъ, если ихъ подержать на солнцѣ. Какъ утки кладутъ всегда болѣе яицъ, нежели сколько высиживаютъ, то продажа и употребленіе лишнихъ ихъ яицъ, составляющѣ въ хозяйстваѣ также хорошее подспорье.

Утки 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 запутманяются, взять ихъ въ теплой хлѣвѣ на хороший кормъ, отъ чего они скоро поправляются.

5870. **утиный хлѣвъ**, кошорый вездѣ на ровномъ мѣстѣ устроишь можно, долженъ быть сухъ и безопасенъ отъ посѣщенія хорьковъ, куницъ и подобныхъ хищныхъ звѣрьковъ, потому что такой звѣрокъ, если попадетъ въ хлѣвѣ, рѣдко оставитъ въ живыхъ хотя одну утку. Съ гусями и курами также сажать утокъ не удобно, потому что первые утокъ щиплющъ 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 кастриюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ, шинкованнымъ лукомъ, и поджарить до половины; послѣ чего положить соли и перцу, остудить; эпимъ фаршемъ нафаршировавъ утку, зашить ниткой и зажарить въ печѣ; потомъ облипъ краснымъ соусомъ съ гусиными печонками.

5872. **утки съ макаронами.** Снявши съ костей утокъ мясо, сдѣлать изъ макароновъ фаршъ: обланшировавши и откинувши на рѣшето макароны, изрѣзать 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 посѣтѣтъ, то изрѣзашь ее шпучками, класпъ на блюдо бортикомъ, обкладывашь сладкимъ мясомъ, шнигованными гусиными печонками и облипъ краснымъ соусомъ.

5873. **утка съ пачинкою.** Выбравши кости изъ утки, обрѣзываютъ мясо съ пѣхъ мѣстѣ, гдѣ оно толще, рубяятъ его съ телятиною, говяжьимъ саломъ, пепрушкою, шампиніонами, лукомъ, двумя

личными желтками; попомъ приливши немнога сливокъ, начиняющъ упку и жаряющъ въ печи.

5874. **утка жареная.** Зарѣзавъ и оципавъ упку, пеньки изъ неї выбратъ ножичкомъ, опалиши шею и крылья, а папорошки отняшь прочь, почище вымыть и заправивши шпилькой, посолить; жарить на вертѣлѣ, или въ печи, смазывая почаще масломъ, и смотря, чтобъ она не сгорѣла.

5875. **дикая утка жареная.** Упокъ оципавъ, опаливъ или обваривъ въ горячей водѣ, и выпопрощивъ, отрубить у нихъ крылья и головы, ноги загнуть назадъ, чтобъ по лапкамъ можно было узнатъ, что то дикая упки. Взоткнувши на вертѣлѣ, пропиевъ жару поверпывашь, пока они по-засохнутъ; тогда вымазашь ихъ вепчиннымъ саломъ или коровьимъ масломъ, и опять поверпывашь, пока подсохнутъ. Это повторяешь до нѣсколькихъ разъ, предъ каждымъ намазываниемъ опирая упокъ до суха. Наконецъ отнявъ отъ огня, дать упкамъ оспинууть, нащековать грудь и ноги мѣлкимъ шпекомъ, и дожарить.

утопнувший, утопший.

5876. **поданіе пособія утопшимъ.** Объ утопшихъ вообще думають что они умираютъ отъ того, что вода входитъ къ нимъ въ легкое и желудокъ, и потому вынувши изъ воды держать утопшихъ головою внизъ, чтобы выпекла вода, качающъ или сильно трясущъ ихъ, какія мѣры ускоряютъ только смерть; но вытащивши утопшаго изъ воды, ни подъ какимъ видомъ не кашать на бочкѣ, не кашать на рукахъ или на простынѣ и не обращать головою внизъ; а только, наклонивъ нѣсколько впередъ, очистить ему лицо, ротъ и ноздри отъ грязи и слизи, и шопчасъ перенести въ ближайшій домъ, въ теплую горницу, поддерживая голову къ верху и не закрывал лица.

5877. Должно же съ утопшимъ поступать такъ: 1) скинуть съ него мокрое платье буде онъ утопъ въ немъ, облирать пѣло сухими и нагрѣтыми поло-

шенцами, а еще лучше, суконками; положишь на правый бокъ въ приготвленную посреди комнаты на грѣшную постель, такъ, чтобы голова и грудь лежали нѣсколько выше брюха. 3) Пожимать и попиравть брюхо къ верху, буде оно раздушо. 3) Тереть все тѣло подъ одѣяломъ, нагрѣтыми суконками, а ладони и подошвы щепками, подложивъ подъ бока и между ногами наполненные горячею водою и плошно закупоренные кувшины, а лучше, бычачьи пузыри. Если есть пѣнное проспое вино, что имъ согрѣтымъ смачивать суконки и перешть все тѣло, особенно ниже груди подъ ложкою. 4) Вдувать поленоньку въ ротъ воздухъ ртромъ, трубочкою, мѣхомъ, зажимая и открывая по временамъ носъ. 5) Подносить къ носу нашатырный спиртъ, или перпый хрѣнъ, либо изрѣзанный лукъ, и щекотать перышкомъ во рту около корня языка. 6) Ставить клистиры изъ теплой воды съ примѣсью двухъ ложекъ горѣлки, или небольшаго количества нашатырнаго спирта, или уксусу. 7) Трене тѣла и другія пособія продолжать часовъ пять или шесть, и если утопший 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 попеплѣ; наклонность ко сну и самый сонъ подкрепляшъ его силы.

УХА.

5878. УХА ИЗЪ СТЕРЛЯДЕЙ И НАЛИМОВЪ. Стерлядей очистивъ, вязигу изъ нихъ вынуши и изрѣзать по птицамъ, поспущая такъ же и съ налимами, попомъ перемышь чище и перепереть салфеткой; молоки изъ налимовъ обланшировать въ бѣломъ винѣ; положа стерлядей и налимовъ въ каспрюлю, положить пуда и чищеныхъ фаршированныхъ обланшированныхъ оливокъ и шинкованныхъ бѣлыхъ кореньевъ, также обланшированныхъ. Къ ухѣ приготвить такой булонъ: очистивши ершай и пискарей и выпошроша ихъ, перемышь въ холодной водѣ и сваришь; наливши булонъ холодной во-

дой, положишь шуда двѣ луковицы, лавроваго листу и поспавя винѣть, пѣну снимашь, прибавя соли. Булонѣ варить часа за два до подачи кушанья; накаша сквозь салфетку сперлядей и налимоѣ, дашь вскипѣть, также снимая пѣну; предѣ оппускомъ положишь печени, влить мадеры и положа свѣжихъ карбованыхъ лимоновъ ломшками, посыпать зеленымъ укропомъ.

5879. **УХА ДРУГИМЪ ОВРАЗОМЪ.** Очистивъ ершай и пискарей, перемышь ихъ чище, налиши холодаю водою и поставишь варить; положа луку, лавроваго листу, пару гвоздичекъ и соли, пѣну снимашь; когда испѣшѣ, то процѣдишь сквозь салфетку; очистивъ пять Антоновскихъ или другихъ хорошихъ яблокъ, изшинковашь ихъ, и положа въ кастрюлю, положишь шуда же половину изрѣзанного французскаго хлѣба и влить изъ ершай булону; разваривъ на плите, пропереть на сипо, скласть въ приготовленную кастрюлю, накапить булономъ, мѣшашь лопаткой, чтобы комковъ не было, и поставишь на плиту випѣть, спарайсь снимашь пѣну.

Очистивъ и выпопрошивъ сперлядей, разрѣзать ихъ по штукамъ, перемышь, перепереть салфеткой, положишь въ приготовленный на уху булонѣ и дашь вскипѣть, также снимая пѣну; потомъ положишь обланцированныхъ шинкованныхъ кореньевъ, оливокъ, капорсоѣ, влить бѣлаго вина и надѣлавъ бѣлой и зеленої кнели шариками и длинниками, обланширя ихъ положишь въ уху; снявши пѣну, посыпавъ зеленымъ укропомъ, оппускашь.

УШИ.

5880. **ВОЛЬ ВЪ УШАХЪ.** Если эпа боль происходилъ отъ того, что ушной проходъ сухъ, то надобно впусканть въ ухо шеплые пары, или вливашь шуда теплое миндалевое масло.

5881. **ЗВОНЪ, ИЛИ ШУМЪ ВЪ УШАХЪ.** Въ такомъ случаѣ надобно приложить къ запылку синапизмъ изъ горчицы или хрѣна, и когда покраснѣшъ кожа, тогда его опияшь.

Или приложиши пласпырь изъ смолы между племчами, принять слабительное, послѣ же принимать по 30 грановъ хины съ 10 гранами мауна, при раза въ день, когда не будеть въ тѣлѣ признаковъ полнокровія.

УШИБЪ.

5882. ЛЕЧЕНИЕ ЛЕГКИХЪ УШИВОВЪ. Надобно ушибленныя мѣста хорошо примачивать споловою солью и нашапыремъ, распущенными въ теплой водѣ, проспудя воду и намочивъ ею тряпичку. Слегка распирать ушибленную часть, или примачивать безпрерывно холодною водою. Причючка изъ простой горѣлки, смѣшанная съ уксусомъ-сладкая водка, водка настоянная березовыми почками, деревянное масло, расщерпое съ небольшимъ количествомъ сахару, и уксусу также полезны. Намочивши какимъ угодно изъ этихъ средствъ корпію или холстинки, прикладывать ихъ къ большому мѣсту нѣсколько времени, смотря по величинѣ ушибленного мѣста.

5883. ЛЕЧЕНИЕ НАРУЖНЫХЪ УШИВОВЪ ОТЪ ПАДАДЕНІЯ И УДАРОВЪ. На такія ушибленныя мѣста, особенно на берцовой кости, при чѣмъ содрана бываетъ и кожа, но внутреннія части не захвачены, не должно прикладывать ни мазей, ни пласпирей, а смѣшавши при части холодной воды съ одною частью виннаго спирта, или хопя простой горѣлки, но чистой, примачивать рану, прикладывая поочась премя кусками вдвое сложенной мягкой чистой, не писанной, почтовой или книго-печатной, либо Кипайской желтой бумаги, кото-рыя должны быть нѣсколько больше раны, и остерегаясь, чтобы ихъ съ раны не сполкнуть. 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 каняями съ нѣкошою высоты, пока нога почувствуешь холодъ воды. Чулка на ночь не снимать, чтобы бумагу съ раны не

сдвинуть. Эта бумага оспаетя прилипшею к ранѣ, пока она не заживеши, но почастѣ оппаети, какъ скоро рана запворится. Воспаленія и боли при такомъ леченіи никогда не бываешъ.

5884. пособіе крѣпко ушибеннымъ или упавшимъ съ высокаго мѣста. 1) Всего лучше въ такомъ случаѣ пусшись кровь; 2) примачивать голову холодною водою; 3) спрыскивать лицо водою съ уксусомъ; 4) ушибленія мѣста обмывать водою съ уксусомъ и водкою; 5) подносинь къ носу крѣпкій нашапырный спиршъ; 6) вдувать въ рошъ воздухъ и спавить клиスピры изъ теплой воды съ деревяннымъ масломъ и солью; 7) шереть щепками ладони, подошвы и вдоль спины.

Ф.

ФАЗАНЬ.

5885. РАЗВЕДЕНИЕ ФАЗАНОВЪ ИЛИ МАДЖАРСКИХЪ ПЪТУХОВЪ (Phasianus colchicus, *Linn.*). Эти красивыя птицы, и копосяхъ мясо очень вкусно, водящіяся дикими по проспникамъ 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 доспать ни самца ни самки фазаныхъ, то можно разводить ихъ, доспавши только самыхъ свѣжихъ ихъ яицъ.

5886. ФАЗАННЫИ ЯЙЦА можно для выводу изъ нихъ цыплятъ, подкладывашь подъ курицу, которая сидитъ уже дня три на своихъ яйцахъ; смошря по числу яицъ, можно сполько же отнять отъ курицы ея собственныхъ, или подложить фазаныи яйца подъ иѣсколькихъ насѣдокъ.

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

5888. эти птицы очень нѣжны, почему и надобно за ними имѣть безпресканный надзоръ, и

для жицъя 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 спорожа день и ночь, но даже въ нѣкоторомъ отдаленіи и пару собакъ. Но гдѣ бы ни было выбрано для нихъ мѣсто, туда не должно пускать никакихъ другихъ птицъ, какъ то: курѣ, 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 хвостѣ перья не вылиняютъ, то до тѣхъ поръ надобно ихъ на каждую ночь сажать въ закрышую отгородку, вмѣстѣ съ насѣдкою.

5889 Для тѣхъ молодыхъ фазановъ, которыхъ захочется оспавить на племя, и оспавить жицъ на другой годъ на своей волѣ, надобно выбрашь приличное большое мѣсто, и гдѣ бы другой птицы не водилось, и туда перенести молодыхъ фазановъ въ закрытыхъ племушкахъ, въ то время, когда у нихъ начнутъ длинныя хвостовыя перья выростать 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, замѣшеною какъ тѣсто, хлѣбными зернами, брюквою; когда же они не охотноѣдятъ кормъ, то для возбужденія въ нихъ охоты къѣдѣ, надобно подкармливать ихъ муравьиными яйцами, но не до сыта.

Можно также давать имъ капышики съ квасцами. Они дѣлаются такъ: парное молоко кипятить съ кусочкомъ квасцовъ, до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается очень гусьшимъ; этого варива по небольшему капышку давать имъ два раза въ день вмѣстѣ съ муравьиными яйцами, и когда они пойдли уже нѣсколько другаго корму.

5890. въ одной отгородкѣ не надобно держать болѣе четырехъ самокъ при одномъ самцѣ, и подъ насѣдку никогда не подкладывать большие яицѣ,

нежели сколько она собою закрыть можетъ; а между шѣмъ смесенные яйца надобно держать въ прохладномъ мѣстѣ. Фазаны самки въ небольшихъ оггородкахъ дѣлаютъ иногда сами себѣ гнѣзда, когда есть кѣ тому материалы, но рѣдко случается, чѣмъ они вывели цыплятъ, по своей дикости; и потому совершенно надобно предоспавить ихъ самимъ себѣ, и не заглядывать въ это время въ оггородку. Онѣ сидятъ на яйцахъ сполько времени какъ и куры, и выводятъ молодыхъ большою частю въ Апрѣль 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 спавиши 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 ранѣе неспись. Бѣгая по свободѣ, фазаны испребляютъ множествомъ насѣкомыхъ, червяковъ и улитокъ.

5892. **ЖАРЕНЫЕ ФАЗАНЫ.** Ощипавъ, опаливъ бумагой и выпопроша фазановъ, вымыть ихъ почище въ водѣ, и заправить Голландскою ниткой; немного залянуть въ бульонѣ, нашпиговать шпигомъ и жарить на вертелѣ, или въ духовомъ шкафѣ, и почище поливать масломъ изѣ-подъ нихъ же; когда они совершенно изжарятся, то разбить ихъ шпучками, и положа на блюдо, облипъ сокомъ изѣ-подъ нихъ же.

ФАКЕЛЫ.

5893. **ФАКЕЛЫ** восковые и смоляные. Для восковыхъ факеловъ на свѣшильни употребляютъ пеньковую, изъ пакли выпрыданную канатчиками пряжу, которой свернувши нѣсколько нитей, обматываютъ въ расшопленную смолу, и прошагивающ

связь кольцо, чтобы ихъ скруглишь. Когда смола застыла, то обмазываютъ ихъ мѣломъ на kleю; послѣ чего обливаютъ воскомъ, какъ и обыкновенныя восковыя свѣчи, и также выглаживаютъ, кашая на мокромъ сполѣ лощильными дощечками.

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

ФАСОЛЬ.

5894. РАЗВЕДЕНИЕ ФАСОЛИ, ТУРЕЦКИХЪ ПОВОЗЪ (Phaseolus vulgaris, Linn.). Они вывезены въ Европу изъ Остѣ-Индіи, и ихъ очень много различныхъ отродковъ, изъ которыхъ некоторые съ весьма красивыми цвѣтами, заслуживающими мѣсто въ цвѣтникахъ и огородахъ для украшенія; а другіе для приготовленія въ прокѣ и употребленія въ пищу плодовъ ихъ.

5895. Всѣ фасоли любятъ хорошую, жирную и рыхлую землю; а въ шяжелой, если будущѣ посажены рано, и скоро пошомъ настанетъ дождливая погода, часпо сгниваютъ, а если и взойдущѣ, то имѣютъ желтой видѣ. Гдѣ тепло, тамъ садятъ ихъ въ Апрѣль, а гдѣ по холоднѣ, тамъ не должно садить ихъ прежде начала Маія, пошому что и въ это время часпо бывающѣ еще по ночамъ сильные морозы, отъ которыхъ они совсѣмъ пропадаютъ. Для садки ихъ надобно приготовить гряды шириной около двухъ аршинъ, которые всегда были бы освѣщаемы солнцемъ, и вдоль ихъ прошлянувъ по шнуру двѣ полосы, спавиши шычинки изъ хвороста, на аршинъ одну отъ другой, наклоняя ихъ въ средину, чтобы они вездѣ пересѣкали въ одномъ ряду одна другую крестообразно, такъ, чтобъ по эшимъ перерѣзамъ можно было ушвердить тонкія поперечныя шычинки. Около этихъ шычинокъ должно сдѣлать круглыхъ бороздки, глубиною отъ полу-вершка до цѣлаго вершка и болѣе; въ каждую бороздку власить по пяти или по шести бобинъ, и покрывать на вершинѣ землею. Какъ скоро расшепенія дадутъ листка

шри или чепимре, что должно землю между ними взрышь и немного кѣ нимъ пригресшь, а когда они пойдутъ вѣ плети, то спаравшься, особенно сначала, обвивашь ихѣ около тычинѣ и прикрѣпляшь тонкими мочалами.

5896. Обиравшь бобы должно обѣими руками, такѣ чтобъ, не отрывая плеши, одною рукою держать стебель, а другою обрывашь спручья. Спручья гораздо лучше заготовляшь вѣ прокѣ, пока они еще плоски, и не слышно вѣ нихѣ бобинѣ. По собраніи спручьевѣ тычины должно выбрашь и, оборваввѣ сѣ нихѣ плеши, поставишь стоймѧ кѣ мѣсту, или прибрашь подѣ крышку.

5897. **ЗАГОТОВЛЕНИЕ ФАСОЛЕЙ НА ЗИМУ.** Для этого ихѣ сушашь такими образомъ: набраввѣ мягкихѣ еще спручковѣ, вѣ которыхѣ зерна только что начали завязываться, надобно ихѣ бросить вѣ кипятокѣ на четверть часа; послѣ того выложишь вѣ холодную воду; далѣе, взнизашь на нипку и повѣсишь дни на два или на три вѣ щени, чтобъ завяли, а потомъ досушишь на солнцѣ, и наконецѣ беречь вѣ бумажныхѣ мѣшечкахѣ вѣ сухомъ мѣстѣ.

ФАРФОРЪ.

5898. **СРЕДСТВО СДЕЛАТЬ ФАРФОРОВУЮ ПОСУДУ ПРОЧНОЮ;** чтобы она никогда не прескалась. Сѣ нею надобно также поступить какѣ и сѣ стеклянною. См. § 5463.

5899. **ВЕСЬМА ПРОСТОЕ СРЕДСТВО ЗАКЛЕИВАТЬ ТРЕЩИНЫ ВѢ ФАРФОРОВОЙ ПОСУДѢ.** Если вѣ фарфоровой посудѣ, чашкѣ или другой какой либо, отъ неоспорожнаго ея употребленія, окажущся довольно значительныя трещины, чрезъ которыхъ будешь проходишь налишняя вѣ сосудѣ жидкость, то расколошыя мѣсша надобно покрѣпче наперерѣшь сухимъ горькимъ миндалемъ, и отъ одного этого средства всѣ трещины такѣ заклеятся, что изъ сосуда неспаешь уже выпекать никакая жидкость.

5900. СРЕДСТВО ХОРОШО СКЛЕИВАТЬ РАЗВИТЫХ ФАРФОРОВЫХ ВЕЩИ. Сполочь чесночную головку, какъ можно мягче, намазать ею края разбившихъ фарфоровыхъ вещей, которыя, сложивъ ровнѣе вмѣстѣ, обвязать тонкою веревочкою, или шемкою, и положить въ касирюлю, въ которой налипо молока сполько, чтобъ онѣ покрылись пальца на три, и варить на сильномъ огнѣ полчаса. Попшомъ вынувъ изъ молока склеенную вещь, дашь ей обсохнуть; фарфоръ склеившися совершенно, чесночнаго же запаху совсѣмъ не будетъ слышно.

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

5901. СПОСОБЪ ЧИСТИТЬ ФАРФОРОВЫЕ СОСУДЫ ОТЪ ЗЕМЛЕНИСТОЙ НАКИПЫ, ИЛИ ОСАДКИ. Часто случается, что фарфоровые сосуды, употребляемые для цвѣтовъ, покрываются землениспою накипью, которую весьма трудно оштиснешь. Эта накипь, и непріятна для зрѣнія, и придаетъ дурной вкусъ настоимъ въ такихъ сосудахъ. Для очищенія отъ неї, споишь только влишь въ нихъ нѣсколько капель соляной кислоты, разведенной водою.

ФІАЛКА.

5902. МНОЖЕСТВО ПОРОДЪ И ВЫРОДКОВЪ ФІАЛОКЪ РОСШЕШЬ ПО ВСЕМУ РОССІЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ ДИКИХЪ; А НѢКОШОРЫЯ ИЗЪ НИХЪ РАЗВОДЯЩИСЯ И ВЪ САДАХЪ ПО КРАСИВОМУ ВИДУ ЦВѢТОВЪ. НѢКОШОРЫЯ ИЗЪ НИХЪ УПОТРЕБЛЯЮЩИСЯ ВЪ ЛЕКАРСТВА, И ДЛЯ ДРУГИХЪ НАДОБНОСТЕЙ.

5903. РАЗВЕДЕНИЕ И ПОЛЬЗА ФІАЛОКЪ. Разведеніе фіалокъ совершенно проспѣло: ихъ разводятъ посредствомъ сѣяній, высѣваемыхъ весною; чѣмъ же касается до фіалокъ маxровыхъ, то ихъ разводятъ разрываніемъ сшарыхъ кустовъ. Полонье сорныхъ правъ и поливанье шоpчасъ послѣ сѣва или посадки ихъ, нужны. Фіалки любящи вообще мѣста шѣнисшыя.

5904. Чго касається до получаемой отъ нихъ пользы, что въ лекарства употребляется права фіалка, *Анютиними глазками* (*Viola tricolor*, *Linn. Дв. 108*) называемая вся, собираемая во время цвета, и пользующая золоуху у дѣшей, спрупья на головѣ и другія накожныя болѣзни. Пьютъ же ее въ видѣ настои, наливая горячею водою: сухую праву въ меньшемъ количествѣ, а свѣжую въ большемъ.

Пчелы достаютъ изъ цветковъ ея медъ, а скопъ употребляешь ее въ пищу. Изъ цветковъ ея можно доставашь краски: голубую и блѣдно-зеленую.

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

Красный, фіолетового цвета и пріятнаго вкуса сиропъ изъ этихъ цветковъ, употребляется для подслащивания разныхъ лекарствъ, и дается маленькимъ дѣтямъ вмѣсто слабительного, и отъ кашля. Этотъ сиропъ отъ кислотъ краснѣетъ, а отъ щелочей зеленѣетъ, почему и употребляется для испытания минеральныхъ водъ и разныхъ химическихъ составовъ. Листья въ видѣ настои съ водою пьютъ отъ запору, сопряженного съ жаромъ.

Корень горекъ и причиняетъ рвоту, когда принять его въ порошкѣ, даже меныше драхмы; почему и можно, въ нужныхъ случаяхъ, принимать его какъ и другое рвотное, но только съ совету врача. Замѣчено, что всѣ породы фіалки имѣютъ свойство производить рвоту, и въ разныхъ количествахъ. Сѣма гонишъ 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 Вестготландіи (въ Швеціи), когда у коровъ,

наѣвшихся иногда грибовѣ, молоко испортишся, то его поправляющѣ, процѣживая чрезѣ єшу шраву.

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

Домашній скотъ, выключая лошадей, єстъ всѣ породы фіалокѣ, которыя всѣ также доставляютъ и медъ пчеламъ. Сюда же можно причесть еще иѣ-которыя породы дикорастущихѣ вѣ Россіи фіалокѣ, имѣющихѣ одинакія почти свойства, каковы суть: *фіалка болотная* (*V. palustris*, *Linn.*); *фіалка полевая* (*V. arvensis*, *Linn.*); *фіалка удивительная* (*Viola mirabilis*, *Linn.*) и проч.

Фіалковый сиропъ, см. § 5155.

ФЛАНЕЛЬ.

5908. **новой способъ мыть фланель, чтобъ она не желтѣла.** Взять двѣ ложки муки на двѣ бу-
зылки слабой мыльной воды, развести ее хоро-
шенько, поставить вѣ горшкѣ или чугунѣ на огонь
и помѣшивать, чтобъ мука не сверпывалась комъ-
ями, вылить половину этого чиспаго и кипячаго
варева на фланель, чтобъ она имѣ напиталась,
и когда можно будешь держать руку вѣ немѣ, тѣ-
решь имѣ фланель какѣ будто мыломѣ; попомѣ вы-
нути фланель, выполоскать чистою водою, вылишь
на нее половину кипячего варева, тѣреть снова, и
потомѣ вымыть ее вѣ иѣсколькихѣ водахѣ; то она
совершенно вымоется, не удержитъ никакого за-
паху, и сдѣлается очень бѣлою. Чѣмѣ она будешь
чище, тѣмѣ здоровѣе носить ее на шѣлѣ, буде-
шиша изѣ нее фуфайка. Эшоющѣ способъ мыть
проспѣ, дешевѣ и хорошѣ.

5909. **другой способъ.** Если употребишь для
мытья фланели вмѣсто муки картофель, то по-
спупашь слѣдующимѣ образомъ: когда онѣ будешь
сваренѣ, очищенѣ, расщеренѣ и смѣшанѣ сѣ сла-
бою мыльною водою, какѣ, что выйдешѣ какѣ гу-

спой крахмалъ, шогда мочашъ фланелевую фу-
файку въ горячей водѣ, пошомъ прушъ ее карпо-
фелемъ, и когда вся грязь сойдетъ, обливающъ
кипящомъ, моющъ въ нѣсколькихъ водахъ и су-
щащъ.

ФЛЮСТЬ.

5910. Леченье флюса, или воспалительной опухоли щеки. Если щека опухла, покраснѣла и запвердѣла, то должно прикладывать къ ней шелевые мѣшечки, наполненные ромашковыми или бузинными цвѣтами съ камфарою. Если опухоль не разрѣшился, то мѣшечки замѣнишь мягчительными средствами. Если флюсъ сдѣлался отъ гнилого зуба, то зубъ выдернущь. Напираніе каепушнымъ масломъ щеки сначала опухоли, очень хорошо ее разбивающъ.

ФОРЕЛЬ.

5911. разведеніе форели или крошицы (Salmo fario, Linn.). Эта вкусная и здоровая рыба водится только въ чистыхъ не глубокихъ рѣчкахъ, у которыхъ дно каменистое или песчаное, и которые текутъ быстро между горъ и будучи заслонены ими, или лѣсами отъ солнца, имѣющъ воду всегда холодную. По этой же причинѣ и для разведенія ихъ надобно имѣть прудъ не глубокой, усыпанной пескомъ и небольшими камешками и непремѣнно съ ключевою водою, а еще лучше, рѣчку съ водою текущую изъ горъ.

5912. Когда форели начнутъ метать икру, шогда ловяшъ самцовъ и самокъ; пойманныхъ самокъ гладяшъ по обѣимъ споронамъ спинки, и брюшко подавливающъ нѣсколько разъ; это дѣлаютъ надъ чашею съ ключевою водою, куда и выходить изъ самки икра; пошомъ такимъ же образомъ поступающъ съ самцомъ, изъ которого выпекаютъ молоки; ихъ кидающъ въ ту же воду, гдѣ находятся икра самки; молоковъ надобно сполько, 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, дресвою и маленькими рѣчными камешками. Эти ящики спавяпся плопно на дно песчанаго пруда или рѣчки, и вылипая въ нихъ вода съ икрою и молоками размѣшивается голичкомъ, чтобы икра (яйцы) не садилась комками. Такое мѣшаніе повторяютъ въ первую недѣлю по сливѣ икры и молоковѣ, почти каждый день, раза по два; а потомъ въ недѣлю хопя раза два, чтобы иль не засорялъ икры. По прошествии недѣль пяши, изъ оплодотворенныхъ яичекъ начинаютъ выходить очень маленькия рыбки, и мало по малу увеличиваются. Какъ для выроспающихъ рыбокъ ящики становятся уже тѣсны, то пересаживающъ ихъ въ сажалки, у которыхъ дно также усыпано чистымъ пескомъ и камешками.

5913. *По прошествіи года обыкновенно пересаживаютъ ихъ изъ сажалокъ въ большіе, единствен-но для однихъ только форелей дѣлаемыя пруды, или въ запруженныя рѣчки.*

Добытые изъ самокъ и самцовъ выше показаннымъ способомъ молоки и икру можно въ булыжкахъ съ ключевою водою перевозить за нѣсколько верстъ въ другія мѣста и тамъ ихъ разводишь, буде есть быстрыя чистыя рѣчки.

Замѣчено еще, что икра доспигшая своей зрѣлости, и вынутая даже изъ сонныхъ форелей самокъ, годишся еще для разплоду, буде употребиши къ оплодотворенію ея молоки изъ живаго самца.

* Ихъ дѣлающъ лучше всего, буде можно, изъ дубового дерева, и на боковой перекладинѣ для прошону воды дѣлающъ окошечки въ чешверть аршина длиною и шириной, ношорые переплещающъ мѣдною проволокою шакъ часно, чибы вода только могла пропекашь. Ящики на-крывающіеся деревянными же крышами въ ношорыхъ шакъ же дѣлающіеся отверстія, закрытыя шакою же проволокою.

*Лососей можно разводишь почно шанимъ же обра-
зомъ.*

5914. способъ коптить форель. Очищенные и вы-
попрошеныя форели надобно посолишь и держ-
жашь въ соли дни два или три; послѣ чего на
сколько же дней вывѣсишь въ дымѣ; копченая форель
вариашся съ рѣпою.

5915. форель печеная съ раковымъ кулисомъ.
Запекаешься она на ращпарѣ, но прежде марини-
руешься въ прованскомъ маслѣ съ разными припра-
вами; подаешься на столѣ съ раковымъ кулисомъ.



Х.

ХВОЩЬ.

5916. Эшого расшения есть множество породъ, распушущихъ по сшепямъ, полямъ, пашнямъ, болотамъ, лѣсамъ, около рѣчекъ, озеръ и проч. Онъ наиболѣе расположается на низменныхъ и сырыхъ мѣстахъ. Эшо сушь большою часпію сорныхъ шравы, и для луговъ и пашень очень вредны.

Извѣснѣйшія изъ нихъ сушь: **хвощъ нивяной**. (*Equisetum arvense*, *Linn.*) распушцій по пашнямъ, и кошорой по причинѣ его длинныхъ корней, глубоко входящихъ въ землю и далеко разраспащающихся опраслей, шрудно изшребляшь. Однимъ шолько глубокимъ нерепахиваниемъ земли можно препяшсивовашь его сильному размноженію. Сверхъ шого онъ вреденъ рогашому скошу, и одни шолько козы Ѹдяшъ его сшебли, а свиньи корень.

Хвощъ болотной (*Equisetum palustre*, *Linn.*) есть вредная шрава для низменныхъ луговъ, на кошорыхъ она вышѣсняешъ лучшія шравы. Одно шолько средство испребишишь ее, соспоишъ въ осущеніи луговъ.

5917. **Хвощъ рѣгной** (*Equisetum fluviatile*, *Linn.*) и **хвощъ зимній** или **обыкновенный** (*Equisetum hyemale*, *Linn.*) распушціе около рѣкъ, озеръ, прудовъ, по мокрымъ мѣстамъ и канавамъ, упопребляющіяся для полировки деревянныхъ и мешаллическихъ издѣлій, и для чистки ихъ въ домашнемъ быту, а особливо послѣдній, котораго спебли очень жешики. Его сперва размачиваюшъ не много въ теплой водѣ и обшиваюшъ полотенцемъ концы пучковъ, чтобы не слишкомъ скоро ломались; дерево выпершое хвощемъ, спирается мокрою грецкою губкою, чшо повторяюшъ иѣсколько разъ, пока на деревѣ не будешъ болѣе никакой шероховатоспіи.

5918. **польза хвоща въ леченіи вользней.** Всѣ породы хвоща дѣйствуюшъ одинаково какъ средства мочегоннѣпельныя; одинъ шолько зимній

хвоцъ дѣйствуетъ сильнѣ. Они всѣ полезны въ водяной болѣзни, даже случающейся у дѣтей, послѣ скарлашины и другихъ острѣхъ болѣзней. Берутъ отъ 2 до 3 драхмъ тправы и 16 унцівъ воды, которая варится до половины и процѣджаются. Маленькимъ дѣтямъ можно давать отъ 1 до 2 столовыхъ ложекъ, а взрослымъ отъ $\frac{1}{2}$ до цѣлой чайной чашки, чрезъ каждые два часа. Смошря по обстоятельствамъ и дѣйствію лекарства, приемъ его можно увеличить или уменьшить. Отваръ, приготовленный съ пивомъ, медомъ и масломъ полезенъ въ боляхъ почекъ отъ камня. Отваръ хвоща оказываетъ пользу и при накоплѣніи слизи въ почкахъ и въ мочевомъ пузырѣ.

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

ХЛОПЧАТАЯ БУМАГА.

Это есть оболочка сѣмянъ хлопчатника.

ХЛОПЧАТИКЪ.

6919. РАЗВЕДЕНИЕ ХЛОПЧАТИКА, ХЛОПЧАТОЙ БУМАГИ. Этотъ родъ распенія роспещѣ въ теплыхъ мѣстахъ Азіи дикимъ. Въ Грузіи и Закавказскихъ Россійскихъ владѣніяхъ разводятъ хлопчатую бумагу (*Gossipium herbasent*, *Linn.*).

Лучшая для ней почва легкая, съ небольшою примѣсью глины; для посѣву ея надо бно землю пахать какъ можно глубже, потому, что корни ея глубоко входятъ въ землю. Она требуетъ очень сильного удобренія, которое состоитъ изъ сшарого перегнившаго уже навозу; его можно смѣшивать съ иломъ, известью, золою и проч.

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

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

5920. посѣвъ хлопчатныхъ сѣмянъ. Обыкновенно сѣють ихъ: или въ разбросѣ, или рядами, или въ ямки. Послѣднѣе два способа употребительнѣе и надежнѣе. Посѣявши сѣмяна, надобно ихъ слегка заборонить. Бude же сѣмяна сажающъ въ ямки, то ихъ надобно дѣлать разстояніемъ одну отъ другой на полпора аршина, и въ каждую ямку сажать по четыре сѣмянка, которыя слегка присыпашь землею, потому что эти сѣмяна не терпятъ толстой покрышки землею. Они всходяющъ рѣдко раньше девяти дней. Поливка ихъ не всегда нужна; впрочемъ въ эпохѣ надобно сообразоваться съ погодою.

5921. уходъ за хлопчатникомъ во время его роста. Эти расстенія требуютъ частаго пропалыванія, и потому посадка рядами надежнѣе, ибо тогда можно его пропалывать и конною мопыкою, и землю приваливать къ кореньямъ. Бude расстенія выйдутъ очень густо, то ихъ надобно прорѣдить; но чтобы они напрасно не пропадали, то можно ими засаживать пѣтъ мѣсца, на которыхъ они или не взошли, или взошедши, по какомунибудь случаю пропали. Эту подсадку можно дѣлать тогда, когда на нихъ сphanешъ выросшать по четыре листка.

Когда расстенія будущъ уже въ вышину около полуаршина, тогда обламывать верхушки у главныхъ стеблей, чтобы они не росли слишкомъ высоко, но болѣе могли приносить плоды, для которыхъ единственно эти расстенія и разводяшь. Обламывающъ также и боковые стебли или вѣши, но тогда уже, когда на нихъ покажется по двѣ сѣмянныхъ маковки; припомъ обламывать верхушки надобно не въ пѣтъ мѣсцахъ, гдѣ онѣ еще мягки, но въ пѣтъ, гдѣ онѣ начали уже деревенѣшь. Надобно еще замѣнить, что такое обламы-

ваніе верхушекъ повторяется въ лѣто иѣсколько разовѣ, какъ только подрастутъ новые побѣги.

5922. **СОВИРАНИЕ ХЛОПЧАТОЙ БУМАГИ** По опицѣщеніи начинаютъ созрѣвать и сѣмянныя маковки, сперва имѣющія зеленой цветѣ, а постѣ созрѣвая, принимающія больше или менѣе темноватой цветѣ. Совершенно созрѣвши онѣ раскрываются, и хлопчатая бумага покрывающая сѣмяна, начинаетъ изъ нихъ выходить и висѣть клочками. Въ это время начинающія ее собираются, что спа-раются дѣлать въ жаркое, или иокрайней мѣрѣ сухое время и когда маковки (плоды) совершенно раскроются; и какъ онѣ не въ одно время созрѣваютъ, то такая уборка иѣсколько разъ повторяется.

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

Какъ бумага крѣпко присоединяется къ сѣмянамъ, то опѣдѣляютъ ее отъ нихъ посредствомъ особыхъ машинъ, и очишивши постѣ отъ всѣхъ посто-роннихъ нечистотъ, сверпываютъ въ шюки на продажу.

5923. **ХЛОПЧАТАЯ БУМАГА** употребляется на без-численное множество фабричныхъ издѣлій; а сверхъ этого она есть еще хорошимъ лекарствомъ отъ обжоги даже самой сильной: споишь только ею обвернешь обожженое мѣсто и оставишь шакъ, пока оно заживетъ.

БѢЛЕНИЕ ХЛОПЧАТОЙ БУМАГИ. См. § 221.

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

ХЛЪБЪ.

5924 Подъ именемъ хлѣба разумѣюшъ въ Россіи и хлѣбныя распенія, т. е. доспавляющія сѣміна, изъ копорыхъ пекутъ хлѣбъ употребляемыя въ пищу, каковы суть: пшеница и рожъ преимущественно; и самыя сѣміна этихъ распеній; и въ собственномъ уже смыслѣ, хлѣбъ, выпекаемый изъ муки этихъ сѣміанъ.

Впрочемъ хлѣбы пекутъ не изъ однихъ только сѣміанъ хлѣбныхъ собственно распеній; но изъ сѣміанъ другихъ распеній, и даже и изъ разныхъ ихъ частей въ случаѣ нужды, и при томъ большою часшю сѣ примѣсью обыкновенной муки. Вошѣ вещества, изъ копорыхъ въ разныхъ мѣстахъ пекутъ хлѣбы, если не всегда, то по крайней мѣрѣ въ неурожайные годы хлѣбныхъ сѣміанъ: винная барда, бобы, гречиха, дубовая желуди, корни и зерна колосника (*Elymus arenarius*, *Linn.*) картофельные шишки и даже вытерки ихъ; корни ландыша купена, (*convallaria polygonatum*, *Linn.* *Дв.* 27); сѣміна манника (*Festuca fluitans* *Linn.*), кукурузы, овса, полбы, корни пырея, сѣміна риса; ягоды шалокнянки, кора сосны, солома хлѣбныхъ распеній, сѣміна фасоли, листья цетраріи, или Исландскаго моха, сѣміна чечевицы; корни шпажника (*Gladiolus communis*, *Linn.*) сѣміна ячменя и проч.

5925. осовыи спосовъ сбереженія хлѣба въ сно-
пахъ. Въ мокрые годы, уборка травъ и хлѣбовъ бываетъ чрезвычайно затруднительна, особенно въ отношеніи сбереженія снятаго хлѣба. Сырой хлѣбъ если бываетъ складенъ въ плошные, толстые скирды, скоро и легко приходитъ въ броженіе, согревающее и можетъ проростъ или сгнить, если не удастся раскинуть скирда. Вотъ простой способъ уборки хлѣба, снятаго съ поля сырымъ.

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

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

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

5826. извѣданный способъ печь лучшіе хлѣвы. Магнезія, обыкновенно подѣ эпимѣ именемъ въ торговлѣ извѣстная, будучи прибавлена къ муки (отъ 20 до 40 гранѣ магнезіи на фунтъ муки), дѣлаешъ ее лучшею, и хлѣбъ изъ нее спеченный вкуснѣйшимъ. Тѣсно, сдѣланное съ магнезію, лучше всходитъ въ печи, и такой хлѣбъ бываетъ легче, рыхлѣ, вкуснѣе и не скоро черствѣешъ.

Если мука не очень хороша, то опѣ 20 до 30 гранѣ 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 гранѣ. Во всѣхъ случаяхъ магнезію надобно порядочно смѣшивать съ мукою прежде дѣланія шѣства.

5927. поташъ и сода, углекислые и Ѣдніе, 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 прибавлениемъ магнезіи и безъ неї, слѣдующіе опыты:

Сдѣлано было пять хлѣбовъ; на каждой хлѣбѣ употреблено 1 фунтъ муки, сто гранѣ соли и добрая ложка дрождей. Мука замѣшена была на водѣ, имѣвшей 30 градусовъ шемперашуры по Реомюру.

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

Въ первомъ хлѣбѣ ничего не было, во второмъ было 10 гранѣ магнезіи, въ третьемъ 20 гранѣ, а въ четвертомъ 40 гранѣ. Когда хлѣбы спеклись, то оказалось, что *первой* хлѣбѣ въ печкѣ приплюснуло, имѣлъ видъ лепешки, былъ мягокъ, липокъ и приспавалъ къ ножу; *второй*, содержавшій въ себѣ 10 гранѣ магнезіи, поднялся лучше; *третій* былъ еще лучше, легокъ и рыхлъ; *четвертой*, а особливо *пятой*, былъ очень хороши, бѣлъ, рыхлъ, легокъ и очень вкусенъ.

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

5928. спосовъ дѣлать хльвъ сытнійшымъ. Тѣсто должно растворять не на простой водѣ, а на шакой, въ кипорой варены отруби; ошѣ этого хлѣбъ не только сыпнѣе обыкновенныхъ, но и дѣлѣе годны для ёды.

5929. нѣмецкой спосовъ сохранять хльвъ отъ плѣсени. Чтобъ хлѣбъ не плѣснѣвѣлъ, то въ ту воду, кипорую употребляютъ для дѣланія хлѣбовъ, прибавляютъ капель спо Лавандной воды. Такая маленькая прибавка сберегаетъ хлѣбъ отъ плѣсени, и притомъ ни мало не измѣняетъ его вкуса.

5930. спосовъ г-жи крюковой печь хльвы изъ барды. Свѣжая барда для печенія хлѣба вовсе не годится. — Для этого должно употреблять 4-хъ и болѣе-дневную барду, не опасаясь, чтобы она въ это время испортилась; барда начинаетъ портиться не прежде, какъ по прошествіи двухъ недѣль.

Эту барду должно пропустить чрезъ грохотъ, ошѣ чего получится бардная гуща, къ кипорой нужно прибавить иѣкоторое количество муки, на

прим. ошъ одной че́твертой до пято́й части ржа-
ной муки; эту прибавку дѣлать, смотря по мѣст-
ности и нуждѣ.

Бардную гущу мѣсяцъ иѣсколько болѣе обыкно-
веннаго; и разводяшъ какъ слѣдуетъ въ пропорціи
непремѣнно жидкую бардою, въ которую кладутъ
обыкновенную заваску, — продолжая мѣсяцъ всю
массу. — Для опиція же сладковатосши, прибав-
ляютъ къ тѣсну иѣсколько соли; (1 фунта на пудъ
муки); а за тѣмъ сгущающъ хлѣбы какъ обыкно-
венно.

Этимъ проспымъ средствомъ получается весь-
ма доброшный хлѣбъ. При половинной же и даже
½ прибавкѣ ржаной муки къ бардной гущѣ выхо-
дитъ хлѣбъ превосходный, на подобіе такъ назы-
ваемаго сладкокислаго хлѣба; сухари изъ шакого
тѣсна выходящъ ошлиочно хороши.

5931. *хлѣбъ изъ дубовыхъ желудей.* Способъ
первый: размявши желуди въ тѣсно, должно класть
его въ сосудъ плотно закрывающійся, въ которомъ
они сами собою придутъ въ броженіе, и пошеряютъ
чрезъ шо свою горечь. Попомъ промывающъ тѣ-
сно до тѣхъ поръ, пока вода будетъ сшекать без-
цвѣтною и безъ запаха. Наконецъ высушивающъ
его и смазывающъ въ муку, изъ которой и дѣлающъ
хлѣбы.

5932. *Второй способъ:* собранные желуди нанизы-
вающъ на деревянныя палочки и высушивающъ на
солнцѣ въ продолженіе 5 или 6 дней, переворачивая
ихъ довольно часшо. Послѣ чего желуди зарыва-
ющъ на иѣсколько дней въ землю, наконецъ слегка
поджаривающъ и обращающъ въ муку, изъ кото-
рой дѣлающъ хлѣбы.

Приготовленный такимъ образомъ изъ дубовыхъ
желудей хлѣбъ, не имѣшъ горечи, свойственной
желудямъ, и составляющъ хорошую и здоровую
пищу, какъ шо подтверждено опытами въ Франціи.

5933. *простое средство печь хлѣбы изъ карто-
феля.* Картофель надобно шерешь на шеркѣ и

положишь подъ гнездъ шакъ, чтобъ въ немъ ничего не оставалось сока. Между шѣмъ поспавиши изъ ржаной муки опару съ обыкновенною закваскою, и когда она взойдетъ, то выжатый картофель употребиши въ замѣсъ и дашь шѣсчу поднявшись, а потомъ и печь хлѣбы, какъ обыкновенно. Такимъ средствомъ двадцать фунтовъ муки съ примѣсомъ пуда изъ картофеля, даютъ хорошаго и пишательнаго хлѣба пудъ десять фунтовъ.

Точно такимъ же образомъ можно печь хлѣбъ изъ моркови и свеклы.

5934. **хлѣвъ изъ картофельныхъ вытерокъ и крахмала, по способу г. Рѣшетникова.** На одинъ пудъ ржаной муки, берушъ сырыхъ, только отжатыхъ, картофельныхъ вытерокъ 1 пудъ, разводяще ихъ до густопыжной каши (размазни) и кипятяще, или спавиши въ вольный духъ, чтобы онъ разварились и сдѣлались клейки. Это можно будешъ узнать и по одному виду; когда онъ поспѣюши, то получашъ шемноватый полупрозрачный видъ. На всемъ количествѣ этого взвара спавиши хлѣбы нѣсколько гуще обыкновенного, и даютъ имъ выкисать часа два, или при долѣ, нежели проспымъ хлѣбамъ, пошомъ все производство оканчивающеся какъ обыкновенно. Изъ 1 пуда ржаной муки и 1 пуда вытерокъ получашся 2 пуда отличнаго хлѣба, который очень вкусенъ, бѣлъ и сохраняюще свѣжеспѣшнъ недѣлею долѣ, нежели проспой хлѣбъ.

5935. **хлѣвъ вестфальскій** (Пумперникель) дѣлающеся изъ одной ржаной муки крупно смолотой, и отъ опрубей не отдѣленной. Муку смачивающе шеплою водою и хорошо уминающе, прибавляя къ ней понемногу сполько воды, чтобы вышло плотное шѣсчио, которое не расплывалось бы болѣе въ квашнѣ, и будучи раздѣлено на часпи, оставалось бы въ шакомъ видѣ.

Такимъ образомъ приготовленное шѣсчио споишь 16 или 24 часа, пока закиснѣшъ, чѣмъ въ квашняхъ

часто употребляемыхъ скоро происходить, но можно его ускориши прибавкою кислого тѣста (закваски).

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

5936. Посадивши хлѣбы въ печку, успѣе ея закрывають заслонкою плотно, и замазываютъ по краямъ глиною, чтобы испаренія изъ печки никакъ не могли выходить. Хлѣбы сидятъ въ печѣ 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 не рѣдко въ полпора пальца толщины, крѣпко засыхаетъ, и ее трудно рѣзать; то чтобы ее сдѣлать помягче, каждой хлѣбѣ, пока еще онъ горячъ, обмазываютъ пивомъ или водою, и обвертываютъ мокрымъ сукномъ часа на два; впрочемъ должно беречь хлѣбы въ сухомъ мѣстѣ.

Пумперникель бываетъ цѣлкомъ желтоватъ, пеменъ, или даже черенъ; вкусъ его бываетъ слѣдующимъ:

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

5937. хлѣбъ пеклеванный или ситный. Продѣлять 10 фунтовъ муки пеклеванной, и взявъ подкваски изъ-подъ кислыхъ щей три столовыхъ стакана, подбить мукою когда поднимется; опару ставить на теплой водѣ, и муки на эшу опару нужно четыре фунта; давъ хорошоенько укинути,

положить соли сколько нужно, и замѣсить оспаль-
ною мукою. Какъ скоро пѣсто поднимется, то
разложишиъ его по маленькимъ круглымъ чашеч-
камъ, спарайсь, чтобы пѣсто и въ нихъ разстоя-
лось, и какъ скоро печь прошопится, то пѣсто чашеч-
ки выкладывашъ на лопатку, и кистью, сдѣ-
ланною изъ мочалъ, смазать холдною водою, по-
сыпать шминомъ и сажать въ печь.

5938. **хлѣвъ французскій.** Просѣять муки кру-
ничатой 10 фунтовъ; опару поставиши на теплой
водѣ по гуще, положиши при споловыхъ ложки хо-
рошихъ дрождей. Когда опара выкиснетъ, то по-
соля немнога, замѣсить и дать хорошенъко раз-
стояться, попомъ пѣсто выложиши на сполъ и
побольше переваляши; и послѣ того на чистую доску
подсыпать муки, и положа на нее скапанные круг-
лые, или продолговатые хлѣбы, также дать имъ
хорошенъко разстояться. Какъ скоро печь про-
шопится, то сажать въ нее хлѣбы на желѣзномъ
листвѣ, или просто на подѣ, чисто вымѣстенныи;
хлѣбы при сажаніи сверху смазать водою, и въ
прехъ мѣстахъ надрѣзать острѣмъ ножемъ.

5939. **хлѣвъ изъ соломы.** Надобно взять по
равнымъ частямъ: совершенно чистой ишеничной
и ржаной соломы; сдѣлать изъ нее самую мѣлкую
сѣчку и высушить, какъ можно лучше. Въ мѣль-
нице, гдѣ слѣдуетъ єшту сѣчку обратить въ муку,
опускаюши верхній камень и сближаюши его съ
нижнимъ такъ, чтобы между ними оставалось
самое малое пространство; кромѣ того одинъ изъ
камней набиваюши острѣе. Отъ такого пригото-
вленія 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 ржа-
ной, только желтѣе его.

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

муки не быть прѣсенѣ, то надобно прибавлять вѣшко не много соли, и давашь ему большую закваску.

5940. **хлѣвъ изъ тыквъ.** Очистивъ спѣлую тыкву отъ кожи и сѣмянѣ, разварить ее хорошенъко вѣ водѣ и прибавивши половину или третью долю ржаной муки, печь хлѣбы, которые очень вкусны, пышашельны и здоровы.

ХЛВВЪ.

5941. **спосовъ имѣть въ хлѣвахъ свѣжій воздухъ.** Вѣ хлѣвахъ занятыхъ скошиною, отѣляютъся кромѣ извѣстнаго количества тепла, смотря по множеству скота: 1) водяные пары, происходящіе отъ непримѣнной испарины животныхъ и поста ихъ; 2) замѣшное количество углекислаго газа, ими выдыхаемаго, весьма вреднаго, когда онѣ входятъ вѣ дыхашельные органы вѣ большемъ количествѣ; и 3) множество другихъ газообразныхъ веществъ, происходящихъ отъ извергаемыхъ животными нечистотъ, также очень вредныхъ, когда они входятъ вѣ дыхашельные органы.

Всѣ эти газовидныя вещества, будучи большею частію легче атмосфернаго воздуха, поднимаются къ потолку хлѣвовѣ, и если не доспавить имѣ выхода вонѣ, то они, умножаясь безпрѣшанно, наполняютъ собою и нижніе слои воздуха, которымъ дышашивъ животныя.

5942. **Отдушины**, сдѣланныя вѣ пополкѣ, съ плоско-примкнутыми къ нимъ пр трубами изъ тонкихъ досокъ, выходящими выше крыши, дающѣ легкій и удобный выходъ всѣмъ этиимъ вреднымъ испареніямъ. Верхнее отверстіе шрубѣ, выходящее на крышу, должно быть вдвое меньше нижнаго отверстія, или отдушины, на потолкѣ сдѣланной. Вѣ разсужденіи величины этой отдушины, надобно сообразоваться съ мѣстнымъ климатомъ: гдѣ зимы теплѣе, тамъ отдушины могутъ быть больше, а гдѣ холоднѣе — меньше. Надобно умѣть шакъ ихъ устроишь, чѣмъ оштушины и ихъ прубы, выводя наружу испорченный воздухъ, не виу-

скали бы холднаго надворнаго воздуха сполько, чтобъ онъ охлаждалъ внуширенюю теплотошу хлѣвовъ. Число опдушииъ въ одномъ хлѣвѣ опредѣляется болѣею или менѣею обшироносїю его; высотою его, большимъ или меньшимъ тѣснымъ размѣщеніемъ скотины, и проч. Опдушииъ съ ихъ трубами не должно дѣлать надѣйми опѣдѣленіями хлѣва, въ которыихъ стоятъ скоты, а по угламъ, или въ концахъ спроенія; самыя же трубы надобно ставить совершенно вертикально или опѣвѣсно.

Въ хлѣвахъ, освѣжаемыхъ эпимъ способомъ, воздухъ осщаетя постепенно 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 иѣсколько, проходя верхніе теплые слои внуширенняго воздуха, не причиняетъ продолжительнаго охлажденія тѣла живошныхъ, и не причиняетъ проспуды, что неизбѣжно при всякомъ другомъ освѣженіи воздуха въ хлѣвахъ.

ХМЪЛЬ.

5943. РАЗВЕДЕНИЕ ХМЪЛЯ. (*Humulus Lupulus, Linn.*) Хмѣль расщепѣ 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 надобносѣй; но конечно ошь лучшаго за нимъ присмотра, выбора лучшаго для него мѣста и проч., плеши его бываюшь длиннѣе, листья и шишки болѣе. Сверхъ того, количествомъ дико-расщущаго хмѣля недостаточно для удовлетворенія всѣхъ на него требованій, и потому вездѣ спарапаюшся его разводить, какъ посредствомъ сѣмянъ, такъ еще болѣе и обыкновеннѣе, посредствомъ кореньевъ.

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

Хмѣльникъ долженъ имѣть оширенное положеніе, защищенное только ошѣхъ холодныхъ вѣтровъ. Всего лучше избирашь для него мѣсто покатое, склоняющеся къ югу или юго-востоку, или защищенное ошѣ Сѣвера горами или лѣсами. Хмѣль не хорошо ро迪шся близъ высокихъ заборовъ и между спрое-ніями; не годящся для него низменныя мѣста, гдѣ нѣтъ свободнаго теченія воздуха; мѣста, лежащія близъ озеръ, большихъ рѣкъ, или болотъ, подверженныя шуману, медвяной росѣ, и гдѣ водищся множества насѣкомыхъ; также мѣста находящіяся близъ дорогъ, ошѣ кошорыхъ пыль не менѣе сыро-спи вредищъ росшу хмѣля, а особенно его цвѣту.

5945. Самая лучшая для хмѣля почва естъ глубокая иловашо-песчаная, содержащая много чернозема. На такой почвѣ хмѣль скорѣе созрѣваешь и получаешь пріятный запахъ и пріятную горечь. Старая садовая земля, и земля, съ извесковою подпочвою, также сухія шопи, и торфяная почва равнымъ образомъ производятъ хороший хмѣль; но земля съ подпочвою, не пропускающею влажности, (какова на прим. твердая глина) для него не хороша, потому, чѣмъ глубокое идущіе корни его не находятъ въ ней потребной для нихъ пищи. Даже каменистой грунту, гдѣ коренья его могутъ находить между камнями нужную влажность, хорошъ для него.

Впрочемъ землю, кошорая имѣетъ выгодное для хмѣля положеніе, можно улучшить рачищельнымъ воздѣлываніемъ, и примѣсью навоза (сухаго и горячаго для мокрой и глинистой почвы) или извести, песка, болотной черной земли и проч., смотря по качеству почвы. Свиной навозъ для хмѣля найденъ лучшимъ всѣхъ.

5946. **Приготовление почвы.** Хмѣль можно сажать весною и осенью; но лучше весною, потому чѣмъ въ это время можно получать лучшіе хмѣлевые корешки для разсады. Для весенней посадки земля приготавливается осенью, а для осенней въ началѣ весны и въ продолженіе лѣта.

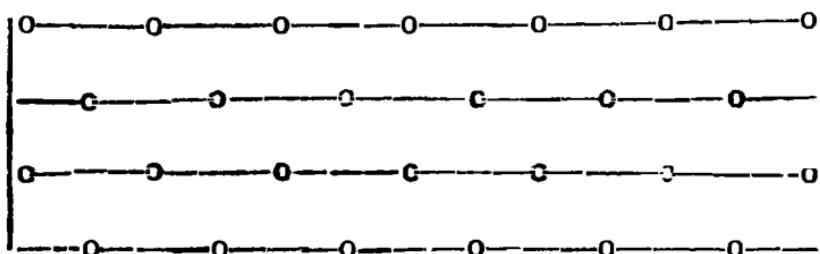
Почва должна быть глубоко вспахана, а еще лучше, буде можно, вскопана и взворочана, чтобы верхняя рыхлая земля пришла внизъ, и могла пить корни хмѣлья, а нижняя подверглась дѣйствію воздуха. Если земля не жирна, то надобно сильно унавозиши ее; если же она была удобрена вѣ предшествовавшемъ году, то доспашочно унавозиши ее вѣ тѣхъ только мѣстахъ, гдѣ посаженъ будеть хмѣль. Удобряши землю должно предѣ самою посадкою.

5947. *Перекопку* назначенаго для хмѣльника мѣста, дѣлаюши таѣ: поперегъ его проводяши по краю канаву, шириной вѣ $1\frac{1}{2}$ аршина и глубиною отъ 14 до 16 вершковъ; вынутая изъ нея земля кладешся особо. Послѣ эшого роюши вторую канаву таѣ же ширины и глубины, и землею изъ нея наполняюши первую канаву; таѣмъ образомъ продолжаютъ, пока будеть перекопано все прошранство. Послѣдняя канава наполняется землею, выброшенною изъ первой канавы. Большиe камни и древесные корни, шумъ попадающіеся, должно внимашь, чтобы хмѣль не оспанавливался вѣ росѣ, коль скоро корни его не могутъ свободно распроспраняшся.

Осеню или весною, смотря по времени садки хмѣля, земля вскапывающающа еще разъ, и пошомъ боронуеща граблями.

5948. *разположение хмѣльника.* Мѣста для садки хмѣлевыхъ разсадъ, можно означиши бороздами, проведенными вдоль и поперегъ хмѣльника, или другимъ какимъ либо образомъ. Всѣ лучшее для эшого средство: вырывши весною землю, раздѣляюши ее поперегъ посредствомъ веревки, кола и маштаба, длиною отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 аршинъ, на полосы шириной вѣ $2\frac{1}{2}$ аршина. По первой чершѣ, спавши колы чрезъ каждые $2\frac{1}{2}$ аршина, таѣ чтобы первой колѣ споялъ при началѣ чершы; таѣмъ образомъ поспупаюши съ 3 чершою, пошомъ съ 5-ю, 7, 9, 11, 13 и ш. д.; послѣ сего спавши колы на выпущенныхъ чершахъ ш. е. на 2-ой, 4, 6, 8, 10, 12 и ш. д.,

поспупая съ ними какъ съ прежними, съ тою только разницею, что на послѣднихъ первой кольѣ спавишся не съ самаго края, а отспупя на аршинъ съ чешвершью; прочія же колья чрезъ каждые $2\frac{1}{2}$ аршина. Колья будущѣ спояти такимъ образомъ, что со всѣхъ споронѣ представяшся глазу шакія прямыя линіи:



Ошъ этого воздухъ и солнце будущѣ дѣйствовавъ свободнѣе на хмѣль; корни его не будущѣ препаштствовавъ одни другимъ, сверхъ шого здѣсь легче производишь работы. Около мѣстъ, гдѣ вонкинуши колья, сажаюши хмѣлевые корешки.

5949. САДКА ХМѢЛЕВЫХЪ КОРЕШКОВЪ. Лучшіе корешки или корневые отростки суть тѣ, которые ошрѣзываются ошъ 3 и 4 лѣпняго хмѣля. Для первоначального обзаведенія, лучше брати ихъ изъ шѣхъ мѣстъ, гдѣ родишся лучшій хмѣль. Но имѣя уже хмѣльникъ, должно ошдѣляти пленки снараго хмѣля, поднявшагося весною на $\frac{3}{4}$ аршина, и ихъ положа въ землю, закрывать ею нѣкоторую часть ихъ. Черезъ годъ онѣ пустяшь корни, окрѣпнушъ и будущѣ имѣшь много глазковъ. Тогда разрѣзываюши ихъ въ колѣнцахъ на 3 и до 5 частей. Для разсады можно шакже употребляти опирыски, ошрѣзанные весною при очищеніи снараго хмѣля.

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

Около каждого кола дѣлаютъ три ямки, глубиною вершка вѣ три; ямки образуютъ треугольники и опистоятъ одна отъ другой на при же вершка. Вѣ каждую ямку кладутъ одинъ, а если онъ тонокъ, 2 корешка, глазами вверхъ, и плотно обкладываютъ ихъ землею, такъ чтобы не было пустаго пространства между ею и корешками, и они были бы совсѣмъ покрыты землею, чтобы обнаруженныя части не подверглись гнѣнію.

5950. Такъ поступаютъ, если земля рыхла и болгата черноземомъ; вѣ противномъ же случаѣ весьма полезно выкапывать осенью вѣ мѣстахъ, назначенныхъ для садки, ямы, глубиною около 14 вершковъ, а шириной и длиною отъ 1½ до 2 аршинъ (смотри по разстоянию между сажаемыми корешками); при чемъ хорошую землю кладутъ опѣльно отъ худой, оставляя и ту другую на зиму дѣйствію воздуха. Весною, когда наступитъ время садки, перемѣшиваютъ надлежащимъ образомъ $\frac{1}{2}$ мягкой земли съ $\frac{1}{2}$ искусственного назема * (если почва иловавшая и не слишкомъ площа, то можно брать земли и назема по ровну). Вѣ каждую яму набрасывается земли на $\frac{1}{2}$ аршина, попомъ столько земли, сколько навозомъ, чтобы образовался надъ ямкою бугоръ, вышиною вѣ $\frac{1}{4}$ аршина. На бугрѣ дѣлаютъ углубленіе, чтобы держалась вода при поливѣ, которая бываетъ всегда необходима вѣ сухую весну. Посадка производится какъ сказано уже было выше.

5951. Если случится сухая весна, то поступаютъ иногда слѣдующимъ образомъ: вѣ 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 добываешься слѣдующимъ образомъ: кладутъ слоями дерево, моровій или свиной навозъ, и перегнившія сорные травы вѣ кучу, которую поливаешь навозною жидкостью или мыловареннымъ щелокомъ; копорый по заключающейся вѣ немъ селишрѣ, очень полезенъ для хмѣля.

площно облегаетъ корешки и пособляетъ имъ скрѣвѣ развишься. Какъ при семъ земля осѣдаетъ, шо надобно имѣшь въ запасѣ нѣсколько земли для прикрышія корней.

5952. Въ первомъ году хмѣль ни сколько не должно обрѣзывашь до самой осени, смопрѣпъ только, чтобы земля около него оставалась всегда рыхлою, и не была засариваєма посторонними гравами. Осеню обрѣзываюшь плети на $\frac{1}{3}$ арпина отъ земли, а до наступленія зимы снимаютъ съ бугровѣ, на которыхѣ споишѣ хмѣль, нѣсколько земли, и кладушъ вмѣсто ея хорошо перегнившій навозъ, который предохраняетъ корни хмѣля отъ вызябанія.

5953. подвязываніе хмѣлевыхъ плетей. На впоромъ году хмѣль приноситъ уже плоды, и погода съ нимъ поступаюшъ какъ съ старымъ хмѣлемъ.

Коль скоро весною покажутся хмѣлевые роспки, шо вынимаютъ оставленный по срединѣ обсаженного треугольника колѣ, и на мѣсце его спавяшъ въ шу же самую дыру, но глубже и плошне, сосновой, еловой, осиновой, ольховой или шополевой шесшѣ * вышиною отъ 3 до $4\frac{1}{2}$ сажень, не очищая съ него коры, чтобы хмѣль удобище могъ къ нему прицѣпляться и около его обвиваться. Само собою разумѣвшся, что при семъ надобно очень беречься повредить хмѣлевые роспки. У старого хмѣля оставляюшъ только роспки главнаго корня, а у молодаго шѣ, которые вышли изъ главнаго роспка, оспальные же срѣзываюшъ.

Когда хмѣлевые роспки выросшутъ длиною отъ 6 до 8 вершковѣ, шо подвязываюшъ ихъ оспорожно, къ срединѣ шеспта мягкою мочалою или смоченnoю соломою; и припомъ привязываюшъ слабко. Подвязывашъ ихъ всего лучше въ полдень, когда спебли хмѣля бываюшъ нѣсколько вялы; тогда удобище давать имъ произвольное направлениe, не опасаясь

* Но не березовой; опыты показали, что береза вредна для хмѣля; почему не только не употребляюшъ березовыхъ шесшовѣ, но смопряшъ, чтобы не попадались въ землѣ и березовыя щепы, ошѣ которыхъ хмѣль проиадаешъ.

обломишь ихъ. Хмѣль около шеспова вѣшися всегда на право, почему при подвязкѣ его не слѣдуешь давать ему другаго направлѣнія, прошивнаго эшому свойству.

Подвязанный хмѣль самъ уже пойдетъ вверхъ по шеспу, и нѣшъ надобноспи его подвязывать болѣе, развѣ какая либо вѣшъ будешъ ошѣлена ошъ шеспа вѣшромъ.

Землю около хмѣля надобно всегда полошь, чѣбы она не заросла сорною правою, препяспивущею росшу его и дѣйствию солнечныхъ лучей; но полошь опинюдь не слѣдуешь въ мокрую погоду.

5954. Весьма полезно окучивать хмѣль; но какъ корни его очень нѣжны, и при малѣйшемъ неосторожномъ кѣ нимъ прикосновеніи пропадаюшъ, то ошступя ошъ нихъ вершковъ на пяпть, окапывать землю лопатою или засступомъ, а около нихъ самыхъ руками взрыхлить землю осторожно и пригресьшъ ее кѣ кусшу.

На образующемся ошѣ эшого около хмѣля возвышеніи покажешся множествомъ новыхъ росшковъ, копорые однако по позднему времени года не могутъ уже принесши плода, между тѣмъ они ошнимаютъ у старыхъ плешей много силы; по чѣму ихъ должно срѣзать сплошь осѣрымъ ножемъ, но опинюдь не обрывать, или выдергивать руками, чѣбы не повредиши нѣжнаго корня. Эти побѣги слѣдуешь отрѣзывать до тѣхъ порѣ, пока не будешъ показываться болѣе новыхъ.

5955. Въ Августѣ мѣсяцѣ, при хорошей почвѣ и спашельномъ уходѣ, спѣбли хмѣля толщиною въ палецъ, обовьюшися около всего шеспа досамаго его верха и будушъ имѣти много хмѣлевыхъ щипекъ; листья сдѣлаются ощупитѣльно липкими, или какъбы жирными и начнушъ желѣзши. Тогда нужно обрѣзать всѣ листья осѣрыми ножницами, но не у самаго спѣбля, а шакъ, чѣбы на немъ оставались еще листственные спѣбельки. Эшо предохрањешъ спѣбель ошѣ всякаго поврежденія и засыха-

нія. Вмѣстѣ съ тѣмъ постепенное очищеніе ли-
шьевъ допускаетъ солнце дѣйствованіе на землю
и на самое расщеніе. Полезно также срѣзывашъ
тѣ листья, кошорые слишкомъ отѣняющъ цвѣты
хмѣлевыхъ шишекъ.

5956. УБОРКА ХМЪЛЯ. Какъ только хмѣлевыя шин-
ки примушѣи желтоватый цвѣтъ, и нѣсколько раз-
кроются, такъ, что бывають видны находящіяся
въ нихъ сѣміна, начнутъ издаватъ сильный балза-
мическій пряпній запахъ, и когда у шишекъ подъ
чешуйками ихъ, покажется много желтой пыли,
которая, коль скоро до нее дотронется пальцами,
присшаетъ къ нимъ; когда шишки, будучи сжаты
въ рукѣ, не расправляются опять, но остаются ком-
комъ вмѣстѣ, тогда надобно немедленно присту-
пать къ уборкѣ хмѣля. Хмѣль не должно убирашь
ни въ сильный жаръ, когда перяешь онъ много своей
бальзамической пыли, ни въ мокре время, когда
хмѣль легко портится; всего лучше убирашь его
подъ вечерѣ въ хорошую погоду.

5957. Острымъ кривымъ ножемъ подрѣзываютъ всѣ
зрѣлые хмѣлевые спѣбli, вышиною на одинъ аршинъ
ошь земли, и бережно вынимаютъ шестъ со всѣмъ
обвившимся около него хмѣлемъ. При этомъ необхо-
димо слѣдуешь наблюдать, чтобы всѣ спѣбli были
совершенно подрѣзаны; потому, что если хотя
одинъ только спѣбель остался бы, то при вы-
щаскиваніи шесна съ хмѣлевою пирамидою, поды-
мается неотдѣленный корень, ошь чего повредяющ-
ся и прочіе, что особенно къ зимѣ весьма вредно и
препяшствуешь имъ ростъ въ слѣдующую весну.
По этой же причинѣ отнюдь не должно позволять,
обрывать спѣбli рукою, но непремѣнно, подрѣ-
зываешь ихъ осторожно острымъ ножемъ.

Снятыи такимъ образомъ хмѣль относяшъ, или
оппозиціи бережно въ сухое мѣсто подъ крышку,
чтобы ни дождь, ни роса не могли на него падать,
ошь чего онъ перяешь свою доброту, пѣснѣвѣешь
и портится. Потомъ надобно, какъ можно поспѣш-
нѣе, обрѣзать шишки и смотрѣшь, чтобы между

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

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

5959. **СВЕРЕЖЕНИЕ ХМЪЛЯ.** Для сбереженія хмѣля на долгое время, надобно укладывать его по просушкѣплошно въ бочки, или въ холстяные мѣшки, которые держать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ; такими образомъ хмѣль сохраняется 5, 6 и даже 10 лѣтъ.

5960. **УПОТРЕБЛЕНИЕ ХМЪЛЕВЫХЪ СТЕВЛЕЙ И ЛИСТЬЕВЪ.** Хмѣлевые спебли также сушатъ и даютъ скопу въ видѣ сѣчки. Они и листья ихъ составляютъ весьма питательный кормъ, который скотъѣшъ охотно. Изъ спеблей хмѣля можно выѣдѣвать веревки и канаты, не уступающіе въ домашнемъ употребленіи проспымъ пеньковымъ; надобно только хмѣлевые спебли разрѣзывать на части, длиною покрайней мѣрѣ въ три аршина.

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

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

5961. СВЕРЕЖЕНИЕ ХМЪЛЕВЫХЪ КОРНЕЙ ЗИМОЮ. Въ позднюю осень прикрываютъ каждую хмѣлевую кучу навозомъ съ длинною соломою, для предохраненія корней хмѣля отъ вызябанія, которому онъ могутъ подвергнуться въ холодныя и малоснѣжныя зимы.

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

5962. УПОТРЕБЛЕНИЕ ХМЪЛЯ ВЪ КОЗЛЯСТВѢ. Хмѣлевыя шинки, какъ извѣсно, супъ лучшая и почти единственная приправа пива; но кромѣ того молодые хмѣлевые побѣги весною можно употреблять вмѣсто салата, и приготавлять изъ нихъ другія пріятныя кушанья, какъ то и дѣйствительно въ Германіи и Франціи это водится.

Спѣбли хмѣлевые и листья, какъ свѣжіе такъ и высушенныя, скопина ъстѣ охопино. Изъ спѣблей же приготавленныхъ точно такимъ же образомъ, какъ и конопли, можно плакать полстую и крѣпкую холстину; изъ нихъ же можно доспавать 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 удалению ихъ изъ огородовъ и садовъ, когда хмѣль будешъ наложенъ по разнымъ мѣстамъ ихъ.

Сыры также сберегаютъ отъ червей, закрывая ихъ хмѣлемъ; да и самой моли, портящей плашья, запахъ хмѣля пропивенъ.

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

Ими же лечатъ чесотку и шолуды, проспуду, ямопты; а особливо венерическія болѣзни, такимъ образомъ:

Набратъ осенью, когда листья опадаютъ, хмѣлевыхъ кореньевъ, высушить подъ кровлею, постомъ скрошить ихъ ножемъ въ мѣлкіе кусочки, и беречь въ ящикѣ. Когда надобно употреблять ихъ, то взять скрошенныхъ кореньевъ пригоршней пачь, положить въ большой муравленый горшокъ, въ которой бы входило воды около ведра, замазать крышку тѣстомъ, и поставить въ печь послѣ спеки, на цѣлую ночь; на другой день открывши горшокъ, и нашедши, что воды убыло, сливъ жидкость въ другой горшокъ поменьше первого, со всею гущею; этотъ горшокъ замазавши также тѣстомъ, поставить опять въ печь на цѣлую же ночь. Въ третій разъ берущъ горшокъ еще меньше первыхъ, и въ него выливашъ одну только жижу, и ставяще также на ночь въ печку; вынувъ по упру, пьющъ этотъ декоктъ теплой, спакана по два, по упрамъ и по вечерамъ.

Хмѣль помогаетъ варенію пищи, по причинѣ своей горечи.

5964. Хмѣлевыя шишки наспаивають въ горячей водѣ наподобіе чая, или съ водкою (отъ двухъ драхмъ до одного унца на два фунта водки). Когда жидкость настоится, даютъ по столовой ложкѣ черезъ два часа, а дѣлать по чайной ложкѣ: отъ Английской болѣзни, отъ раздущія желудка, кислоты, и когда брюхо тяжко; отъ накожныхъ болѣзней, цынги и золотухи.

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

5965. наливка хмѣлевыхъ шишекъ. Одинъ унцъ головокъ хмѣлевыхъ цвѣтковъ наспаивають часа два въ двухъ фунтахъ горячей воды, послѣ процѣдываютъ. Пріемъ для взрослыхъ по рюмкѣ черезъ два часа. Эта наливка пользуетъ отъ золотухи и цынги.

5966. Теперь найдено, что *хмель* можно употреблять во всѣхъ тѣхъ болѣзняхъ, гдѣ полезенъ онѣй. Мазь, сдѣланная изъ чистаго свинаго жира и спертыхъ вѣ порошокъ хмѣлевыхъ шишекъ, ушишаетъ жестокую боль рака. Кѣ упорнымъ опекамъ на ногахъ, и вообще опухолямъ, флюсамъ, прикладывающи мѣшечки сѣ подогрѣтымъ сухимъ хмѣлемъ.

ХОЛЕРА.

5967. **леченіе холеры.** Эта болѣзнь бываетъ иногда новальною, нападая вдругъ на многихъ людей вѣ одномъ мѣстѣ; а иногда спрѣждутъ ею люди вѣ разныхъ мѣстахъ, и вѣ разное время порознь.

Для леченія ея всегда надобно совѣтоваться сѣ опытымъ медикомъ; но вѣ случаѣ не имѣя его, надобно больнаго держать вѣ теплѣ и стараться возбудиши испарину. Буде есть баня, то не худо больному вѣ ней попаришься и пропотѣшь; или имѣя ванну, налишь ея теплою водою и посидѣшь вѣ ней нѣсколько времени.

Пить можно просплюю тепловашую воду вѣ довольною количествомъ одну, или вмѣстѣ сѣ молокомъ. Можно спавиши и промывательныя изъ воды пополамъ сѣ молокомъ. Мягкое масло также хорошо.

Вѣ новальныхъ случаяхъ комнаты окуривать уксусомъ, поливая его на горячій кирпичъ.

ХОЛОЩЕНІЕ.

5968. **холощеніе** есть операція, производимая надѣ домашними животными, посредствомъ которой лишающи ихъ способности размножаться; что нужно бываетъ: 1) чтобы не имѣть лишнихъ самцовъ, не сполько полезныхъ какъ самки; 2) чтобы для размноженія домашняго скота оставлять такихъ только самцовъ, которые не имѣли бы никакихъ недоспаковъ; 3) чтобы имѣшь для работы скотину смиренную и послушную; 4) чтобы скорѣе и удобнѣе, откармливать

нужныхъ для пищи животныхъ, потому что холощеные, не только животные четвероногія, но и птицы и даже рыбы бывають жирнѣе.

5969. **холощение быковъ и воловъ.** Обыкновенно бычковъ, чтобы сдѣлать ихъ годными для работы, холоспяшъ на впоромъ году ихъ возрасла, а большою частію на 16-мъ или 18-мъ мѣсяцѣ. Если холоспишъ ихъ раньше, то они будуть слабы и для тяжелой работы не годятся; если же холоспишъ позже этого времени, то они не бывають шакъ смирны и послушны въ работе. Въ Англіи холоспяшъ еще пѣляшъ, не опинаящихъ отъ машокъ, чтобы раньше сдѣлать ихъ жирными и для спола годными.

5970. **самое холощение** производится слѣдующимъ образомъ: связавши ноги бычку, кладутъ его на солому, и оспрымъ ножичкомъ разрѣзываютъ мошну и перерѣзывающъ проводки идущіе къ яичкамъ, на три четверти дюйма отъ связокъ, ихъ поддерживающихъ. Потомъ рукою схватываютъ снизу одно яичко, шащащъ вверхъ, и въ шомъ мѣстѣ, где оно отрѣзано, берутъ его правою рукою, а лѣвою ощѣляють отъ него всѣ жирные и перепончайки части; послѣ чего осторожно выщаскаютъ яичко, пока жила, на кошорой оно виситъ, сдѣлающъ шакъ шонка, какъ волосъ, и потомъ обрывается. Такимъ же образомъ поспушають и съ другимъ яичкомъ; при шакомъ образѣ холощенія не бываєтъ ни большаго кровоизтеченія, ни опухоли, и спраждущія части надобно только смазать деревяннымъ, или и коровьимъ не соленымъ масломъ. При этой операциіи надобно спарашься, яичко и жилу его вынути, но если ее только отрѣзать, и жиръ съ находящимися тутъ же перепонками не оподвинуть назадъ, то можешь послѣдователь воспаленіе въ оставшихся частяхъ.

Заводскихъ быковъ, по прошествіи извѣснаго времени, также холоспяшъ и ошкармливающъ на убой.

5971. Можно холосшишь или легчишь и телокѣ; для эшого прорѣзываютъ пахъ у семи—или восмимѣсячной шелки, доспаюшъ пальцомъ машку, и бережно отрѣзываютъ отъ ней яичники, а по-помѣ опять опускаюшъ ее на свое мѣсто.

Такимъ же образомъ можно холосшишь шестип-недѣльныхъ свиней и шестинедѣльныхъ овецъ.

5972. **холощеніе барановъ и ягнятъ.** Барановъ можно холосшишь во всякомъ возрастѣ, а ягнятъ спустя шесть недѣль послѣ рожденія ихъ, равно какъ и овецъ. Барановъ можно холосшишь, разрѣзавши мошонку и выщасивши изъ ней яичка вонъ, перевязать ихъ жилы драшвою, сколько можно шуже, чтобы совершенно прекрашишь кровообра-щеніе, отъ чего яички скоро засыхаютъ. Вздув-шійся мѣшечекъ по прошествіи недѣли отрѣзываешся острымъ ножемъ, и рана замазывается дегшемъ.

5973. **Ягненка** положивши на спину, берутъ за верхушку мошонки, и ее разрѣзываютъ острымъ ножемъ внизу, попомѣ обѣими руками вынимаютъ изъ мошонки оба яичка вдругъ, шакъ, чтобы они высунулись изъ него за половину. Попомѣ одно яичко зубами попихоньку выщаскиваютъ больше, и въ эшо же время перегрызаютъ жилу, но не пер-рѣзываютъ. Опытъ научилъ, что когда яички ошгрызутъ, то ранка скорѣе заживаешъ, и не бы-ваешъ воспаленія.

Такимъ же образомъ холосшишь и козловъ— и козляшъ.

холощеніе пѣтуховъ; см. § 3284

5974. **холощеніе лошадей.** Поваливши лошадь на землю, разрѣзываютъ острымъ ножемъ верх-нюю кожу мошонки, попомѣ и внутреннюю въ одинакомъ же направленіи, и припомѣ съ боку яичко выщаскиваютъ оспорожно вонъ; послѣ чего особеннымъ желѣзнымъ инструментомъ раскры-вающимся наподобіе клещей, и припомѣ раскален-нымъ на огнѣ, схвашиваютъ всѣ сѣмянныя сосуды,

и сжимаютъ ихъ, а чтобы не обжечь другихъ со- судовъ и смежныхъ частей, то подкладываютъ подъ него мокре полошено, сложенное вдвое. Завинтивши винтомъ инструментъ, ошрѣзыва- ютъ яично почки близъ него, и ранку прижигаютъ горячимъ желѣзомъ; попомъ поспупающу также и съ другимъ яичкомъ, а ранки смазываютъ мазью, сдѣланною изъ желтой смолы и яри мѣянки.

Окончивши операцио, лошадь водятъ къ рѣчкѣ, буде есть близко, или обливаютъ ее холодною водою изъ вѣдра. Если эша операцио сдѣлана лѣ- шомъ, то обливаютъ лошадь чрезъ каждые четыре часа холодною водою, а зимою—шеплова- щою. Лошадей холосшиятъ по трепьяму или чеш- вершому году. Можно холосшить ихъ и разда- вливая сѣмянныя сосуды яичекъ молоткомъ, оши- чего прекращається кровообращеніе, и яички по- терявши жизнь засыхаютъ, и дѣлаются величи- ною съ орѣхъ.

ХОМЯКЪ.

5975. спосовъ сверегать растенія отъ хомя- ковъ. Эшо средство состоишъ въ шомъ, чтобы нарѣзвавши свѣжихъ сочныхъ побѣговъ бузины, об- мочить половину ихъ въ дегопѣ, и какъ обмоченные въ дегопѣ, такъ и необмоченные вонкинушъ въ гряды не только шамъ, гдѣ видны сдѣланныя хомяками норы, но и шамъ, гдѣ нѣшъ ихъ. Увѣряюшъ, что это средство такъ дѣйствительно, чпо ни одинъ изъ эшихъ звѣрковъ не османется даже и въ ого- родѣ, гдѣ оно употреблено.

ХРУЩЪ.

О испребленіи эшихъ насѣкомыхъ и ихъ гусе- ницѣ, см. подъ словомъ **насѣкомыя**.

ХРУСТАЛЬ

5976. лучшій спосовъ чистить хрусталь. По-ложиши хрустальные сшаканы, рюмки, графины, десертины яорзины, подсвѣчники, и проч. въ ка-

спрюлю или чугунный копель; налишь холоднаго щелоку сполько, чтобы хрусталь весь покрылся имъ, поспавиши на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока щелокъ нѣсколько разъ вскипитъ; попомъ, снявъ съ огня, дать остынущъ; вынути хрусталь и вытереть его чистыми, сухими полотенцами сколько можно лучше. Хрусталь выйдеть такъ чистъ и блестящъ, какъ новой.

ХРЬНЪ.

5977. **разведение хрѣна** (*Cochlearia armoracia*, *Linn.*). Избравъ въ саду, или въ огородѣ мѣсто, для другихъ овощей неудобное, удобриши его, и перекопавши желѣзными лопатками, сдѣлать порядочныя гряды; попомъ выкопавши показывающійся весною хрѣнъ (которой у насъ обыкновенно безъ всякаго порядка расщеплъ въ разныхъ мѣстахъ огородовъ и садовъ), изрѣзать его въ коротенькие черенки (кусочки), которые всѣ, какъ съ росшками, такъ и безъ росшковъ, посадить руками на упомянутыхъ грядахъ, разстояніемъ одинъ черенокъ отъ другаго на четверть аршина, и всѣ тѣ, которые были съ росшками, полить раза два, чтобы они скорѣе и лучше принялись. Эти хрѣновые черенки дадутъ осеню великое множество хорошаго, полстаго хрѣна; присмотрѣ же за собою никакого не требующъ, кромѣ того, что въ шеченіе лѣта должно ихъ раза два прополоть. Хрѣнъ, такимъ образомъ одинъ разъ посаженный, будеши уже всегда родиться на одномъ мѣстѣ, безъ всякой вновь садки, но отъ оспающихъ въ землѣ при выкопываніи его корешковъ; надобно только, всякую весну, хрѣновыя гряды вновь поглубже перекапывать и по прежнему оправлять.

Хрѣнъ требуетъ хотя не самой хорошей, но и не самой дурной земли; на сухой и щоцей онъ бываетъ очень осирѣтъ и Ѳдокъ, а на мокрой водянистъ.

5978. **спосовъ сушить хрѣнъ.** Хрѣнъ можно сберегать въ погребахъ и свѣжій зимою; но можно

его и сушить пакъ: изрѣзываютъ корень осенью, а можно и весною, въ шоненъкіе кружечки и высушивають какъ можно скорѣе; высушенные кружечки шолкушъ въ порошокъ, которой просѣваютъ чрезъ волосяное сито. Просѣянный порошокъ, чтобы не улетѣло изъ него его лепучее начало, берегутъ въ закупоренныхъ бутылкахъ. Передъ употреблениемъ мочатъ его въ холодной водѣ, оѣвъ чего онъ топчасъ получаешьъ свою крѣпость.

5979. УПОТРЕБЛЕНИЕ ХРЪНА. Кромѣ экономического употребленія хрѣна, для приправы рыбныхъ и мясныхъ кушаньевъ, онъ составляешьъ 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 столченый, или еще лучше съ кислымъ пѣстомъ смѣшанный, съ прибавкою горчицы и уксусу; спу смѣсь намазываютъ на хол спинку и прикладываютъ къ рукамъ или ногамъ, оставляя тамъ лежать до пѣхъ поръ, пока почувствуешь сильное несперимое сжатіе; тогда снимаешь его, и покраснѣвшее мѣсто обмываютъ теплою водою, или намазываютъ сливками, смѣшаною.

5980. ХРЪНОВЫЯ ДЛЯ ЧИЩЕНИЯ ЗУВОВЪ ЩЕТКИ. Надобно вымыть и высушить хорошенько хрѣновые корни, пошомъ выстругать ихъ въ видѣ палочекъ, заостривъ кончики; выварить въ водѣ, въ котоірой положено нѣсколько мѣлко скрошенной корицы и корня слюногонки (*Anthemis pyretrum*, *Linn.*); когда хрѣновыя палочки очень хорошо вываряшся и будущъ довольно нѣжны, надобно вынуть ихъ осторожно изъ воды, чтобы не обломать, и положить на сушки въ стаканѣ съ просѣянмъ пѣнникомъ; попомъ высушить въ печи, въ котоірой за нѣсколько передъ пѣхъ времени были посажены хлѣбы; подкрашивать палочекъ вовсе

ничѣмъ не нужно. Когда надобно ихъ употребиши въ дѣло, то обмокнушь щепочку въ кипяшокъ, а попомъ въ горѣлку, и шерешь зубы, отъ чего дѣлаются они чистыми, а десны укрепляются.

5981. свереженіе молока хрѣномъ. Въ горшокъ неснятаго молока, положиши ложечку мѣлко скрошеннаго хрѣна, или нѣсколько свѣжихъ хрѣновыхъ листковъ, то оно не скиснешся, хопя бы спояло на открытомъ воздухѣ.

Ц.

ЦВѢТНИКЪ.

5982. **РУСКОЙ ЦВѢТНИКЪ.** Цвѣтники супѣ мѣста вѣ садахѣ, вѣ которыхѣ обыкновенно садятѣ расшени, отличающи по своимъ красивымъ вѣничкамъ и часто по пріятному своему запаху.

Большею часпію цвѣтники наполняються красивыми цвѣтами, привозимыми изв южной Европы, Азіи, Америки и другихѣ частей свѣта, но которыхѣ могутѣ рости у насѣ лѣтомѣ на воздухѣ. Но есть множество расшений Русскихѣ, распушущихѣ по разнымъ мѣстамъ обширной Россійской Имперіи, которыхѣ прелестные цвѣты очень могутѣ замѣнить расшения иностранныя.

5983. Таковы напримѣрѣ, разныя породы *Косатика* сѣ синими и голубыми, и яркими желтыми цвѣтами: *К. Флорентинскій* (*Jris Florentina*, *Linn.* №. 84), *К. Нѣмецкой* (*Jris Germanica*; *Linn.*); *К. Сибирскій*, или *бубенчикъ* (*Jris Sibirica*, *Linn.*); *К. вильчатой* (*Jris dichotoma*, *Wilden.*); *К. тонколистной* (*J. tenuisolia*, *Wilden.*); *К. золот-желтой* (*J. flauissima*, *Wilden.*); *К. Гильденштедтъ* (*J. Guldenstedtj*, *Lepechin*). Они распушуть по всей Россіи, Сибири и другимъ областямъ.

Шафранъ весенний (*Crocus vernus*, *Wild.*) распушть вѣ Крыму и Кавказской обласши; *Ш. казистый* (*Crocus Speciosus*, *Marschal Biberst*) распушть по Кавказской обласпи; у обоихѣ породѣ цвѣты фіолетовые и бѣлые. *Шалфей великоцвѣтный* (*Salvia grandiflora*, *Linn.*), распушій вѣ южныхѣ Губерніяхѣ, равно какъ и *Габлицовъ* (*S. Hablizii*, *Linn.*) распушть вѣ Крыму: они отличаются большими синими цвѣтами. *Ш. красноцвѣтный* (*S. Horminum*) сѣ розовыми и фіолетовыми цвѣтами; *Ш. висячий* (*S. nutans*, *Linn.*) сѣ голубыми цвѣтами, распушъ вѣ южной и умѣренной части Россіи, и проч.

Шпажникъ обыкновенный (*Gladiolus communis*, *Linn.*) сѣ красными цвѣтами, распушъ по всей

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

5984. скавіоза вѣлоцвѣтнаѧ (*Scabiosa leucantha*, *Linn.*) расщепъ въ Херсонской Губерніи и другихъ, смежныхъ; Ск. Татарская (*S. tatarica*, *Linn.*) съ желтыми цветами, расщепъ въ южныхъ Губерніяхъ; Скавіоза Кавказская (*Sc. Caucasica*, *Marsch. Biberst.*) съ голубыми цветами, расщепъ по Кавказу и въ другихъ мѣстахъ; Ск. сребристая (*Sc. argentea*, *Linn.*), съ голубыми цветами; Ск. Українскаѧ (*Sc. Ucranica*, *Linn.*), Ск. желтоцвѣтнаѧ (*S. ochroleuca*, *Linn.*); Ск. лѣснаѧ (*Sc. sylvatica*, *Linn.*) расщупъ въ южныхъ Губерніяхъ; Ск. полевая (*Sc. arvensis*, *Linn.*) и Ск. азговая (*Sc. Succisa*, *Linn.* *Дв.* 41.) расщупъ по всей Россіи. и проч.

5985. өлготронъ европейскій (*Heliotropium Eu-
ropaeum*, *Linn.*) расщепъ въ южныхъ Губерніяхъ и въ Сибири.

Пламникъ Сибирскій (*Phlox Sibirica*, *Linn.*) съ бѣлыми и красными цветами; Медуница Сибирская (*Pulmonaria sibirica*, *Linn.*) съ синими цветами; Окопникъ жестколистный (*Syrrhutum aserratum*, *Marsch-Bib.*) съ лазоревыми цветами, расщепъ на Кавказѣ.

Множество разныхъ колокольчиковъ съ синими, голубыми и бѣлыми цветами, какъ то: Колокольчикъ съ большими цветами (*Campanula grandiflora*, *Wilden.*); К. пирамидальный (*Camp. pyramidalis*, *Linn.*); К. лилейный (*Camp. liliolia*, *Linn.*); К. широколистный (*Camp. latifolia* *Linn.*); К. мужской персполохъ (*C. cervicaria*, *Linn.*); К. красивый (*C. speculum*, *Linn.*); К. тогдашний (*C. punctata* *Linn.*); К. трехцвѣтный (*C. Medium*, *Linn.*), и проч.

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

Скороспѣлка бѣлая букивица (*Primula veris*, *Linn.* *Дв.* 168); Скор. высокая (*P. elatior*, *Linn.* *Дв.* 169); расщепъ по всей почти Россіи; а С. исполинская (*S. gigantea*, *Wilden.*) и С. Сибирская (*P. Sibirica*

Wild.) въ Сибирѣ, гдѣ распещь также и *Ск. синевѣтная* (*Рг. Cortusoides, Linn.*)

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

Горганки съ красными, синими и голубыми цветами; какъ то: *Горганка луковая* (*Gentiana Pneumonanthe, Linn.*) распещь вездѣ; *Горг. лѣсная* (*Gent. ciliata, Linn. Дв. 69*) распещь въ Сибири; *Горг. Сибирская* (*Gent. Adscendens Linn.*); *Г. Ластовицникъ* (*G. Asclepiadea. Linn.*) распещь въ Грузіи; *Г. синеголовая* (*G. Algida, Linn. Дв. 67*) распещь по Сибирскимъ горамъ съ большими бѣлыми цветами, подернутыми голубыми полосами. *Желтокорень Татарской* (*Statice Tatarica, Linn.*) съ цветами яркими красными; *Ж. широколистной* (*St. latifolia, Smith*) съ цветами лиловыми; *Ж. вѣнчикной* (*J. scoparia, Marsch. Biber*) съ цветами блѣдноголубыми, распушъ въ Сибири и Кавказкой обласши.

5987. *Млекоцвѣтникъ синѣжный* (*Galanthus nivalis, Linn.*) съ бѣлыми цветами, распушъ въ южныхъ Губерніяхъ.

Амариллисъ Татарская (*Amaryllis Tatarica, Linn.*) съ фіолетовыми цветами, и *Ам. Каспийская* (*Am. Caspica, Wild.*) распушъ около Урала и Каспийского моря.

Лѣтникъ ранній (*Bulbocodium vernum, Linn.*) съ цветами бѣлыми и лиловыми, распещь на Дону и въ Кавказской обласши. *Лилія Кавказская* (*Lilium monadelphum, Marsch. Bibrst*) распещь на горахъ Кавказ; *Лилія полевая сарана* (*Lilium bulbiferum, Linn.*); *Лилія царская кудри* (*Lil. pomponium, Linn.*); *Л. Сарана* (*Lil. Martagon, Linn.*); *Л. Камчатская* (*L. Camtschatense, Linn.*) распушъ по Сибири и Камчаткѣ, и давно уже разводятся въ садахъ по красотѣ своихъ оранжевыхъ и желтыхъ цветовъ.

Кудрявка Персидская (*Fritillaria Persica, Linn.*); *Куд. росписная* (*Frit. Meleagris, Wild.*) распушъ въ юж-

ныхъ Губерніяхъ и разводится уже въ садахъ, какъ отличныя пестропроцветающія своихъ цветковъ.

Кандыкъ Сибирскій (*Erythronium dens canis*, *Linn.*) съ росписными цветами, распушъ въ Сибири. Кроме садового *Тюльпана*, разводимаго теперь вездѣ, и дико распушающаго въ Грузіи и Тавріи, распушъ 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 фиолетовыми цветами, распушъ въ южныхъ Губерніяхъ, какъ шо: *Растъ красивой* (*Scilla Amoena*, *Linn.*), *Растъ двулистной* (*Scilla bifolia*, *Linn.*); а Р, Сибирской (*S. Sibirica*, *Sims.*) въ Сибири.

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

Всѣмъ извѣсны *Ландышъ*: *Л. Майской* (*Convallaria Maialis*, *Linn.*); *Л. двулистной* (*Conv. bifolia*, *Linn.*) купена и другія породы, распушающія вездѣ.

Изъ *Гіациновъ*, распушающихъ въ южныхъ Россійскихъ владѣніяхъ, кроме *восточнаго или обыкновеннаго садового Гіацинта* (*Hyacinthus orientalis*, *Linn.*), замѣчательны еще: *Г. Аметистовой* (*Hyac. Amethysteus*, *Linn.*), *Г. полевой* (*H. comosus*, *Linn.*) *Г. кистистый* (*H. botryoides*, *Linn.*) и проч.

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

Красивой осѣнникъ (*Colchicum autumnale*, *Linn.* №. 7) распушающій въ Крыму и другихъ южныхъ мѣстахъ, разводимся и въ садахъ.

5989. Разные соры *Кипрея*, съ розовыми различными опушкими цветами; а особливо *Кипрей узколистный* (*Epilobium angustifolium*, *Linn.*) *К. широколистный* (*Ep. latifolium*, *Linn.*); *К. горный* (*Ep.*

montanum, *Linn.*); К. четырехсторонний (Ер. *tetragonum Linn.*); К. розовой (Ер. *roseum, Schreb.*) распространѣ по всей Россіи.

Ясенецъ бѣлой (Dictamnus albus, *Linn. Дв. 185*) съ розовыми цветами, распушѣ въ Крыму, и другихъ южныхъ мѣстахъ, а также и въ Сибири.

Мыльнянка мыльная трава (*Saponaria officinalis, Linn. Дв.*) съ бѣлыми и блѣднорозовыми цветами, распушѣ въ южныхъ и умѣренныхъ Губерніяхъ.

Многочисленная красивыя породы гвоздики или травянки (*Dianthus*), распушѣ по всей Россіи: Г. пурпурная (*Dianthus Armeria, Linn.*); Г. многоцветная (*D. prolifer, Linn.*); Г. перистая (*D. plumarius, Linn.*); Г. красивая (*D. superbus, Linn.*); и проч.

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

Камнеломка толстолистникъ (*Saxifraga crassifolia, Linn.*) съ розовыми цветами, распушѣ въ Сибири.

Смолевка пурпурная (*Si lene compacta, Horn*) съ розовыми цветами, распушѣ въ Кавказской области.

5990. Резеда душистая или Церьва (*Reseda odorata, Linn.*) распушѣ въ Грузіи.

Цстели-камень дуболистной (*Drias octopetala, Linn.*) съ темно-желтыми цветами, распушѣ по Губерніямъ Сибирскимъ.

Разныя породы Мака съ красными, желтыми и бѣлыми цветами различныхъ отшѣнковъ, распушѣ по всему Государству. Таковъ макъ полевой, (*Papaver Argemone, Linn. Дв. 12*); онъ ростѣ въ зѣздѣ, равно какъ и макъ дикой (*Pap. Rhoeas, Linn. Дв. 11.*); макъ сомнительной (*P. dubium, L. Дв. 10*); макъ цблюдогнной (*Papaver hybridum, Linn.*) распушѣ въ Крыму и области Кавказской; макъ безлистной (*Pap. nudicaule, Linn.*) ростѣ въ Губерніяхъ Сибирскихъ; макъ восточнной (*Pap. orientale Linn.*) и *M. гладкой* (*Pap. laevigatum, Marsch. Biberst. Дв. 13*) въ области Кавказской и проч.

Звѣробой Сибирскій (*Hypericum Ascyon, Linn.*) съ большими желтыми цветами, распушѣ въ Сибири

Лапчатка Астраханская (*Potentilla Astracanica*, *Jaquinii*) съ красивыми блестящими желтыми цветами, распушъ въ Губерніи Астраханской и другихъ съ нею смежныхъ. Есть множество и другихъ породъ эшого рода, кошорыя довольно красивы и распушъ повсюду.

5991. Кромъ *Пиона обыкновенного* (*Paeonia officinalis*, *Linn. Дв. 189.*) распушъаго въ Кавказской обласши и разводимаго по всюду въ садахъ: *Пионъ Читгенакъ* (*P. anomala*, *Linn.*) распушъ въ Сибири; равно какъ и *Пионъ Марьинъ* корень меньшой (*P. hybrida*, *Linn.*); *Пионъ мѣлколистной* (*Paeonia tenuifolia*, *Linn.*) по южнымъ Губерніямъ и въ Кавказской обласши; *Пионъ Марьинъ* корень бѣлой (*P. albiflora*, *Wild.*) съ красивыми бѣлыми цветами, распушъ въ Крыму и проч.

Живокость Кавалерскіе шпоры (*Delphinium consolida*, *Linn.*) съ бѣлыми, синими, розовыми цветами распушъ по всему Государству, и съ живокостью садовою (*D. Ajacis*, *Linn.*), распушаю въ южныхъ Губерніяхъ, разводяся по садамъ; Ж. съ большими цветами (*Delphinium grandiflorum*, *Linn.*) распушъ въ Сибири, а Ж. высокая (*Delph. elatum*, *Linn.*) въ обласши Кавказской, Губерніи Таврической и въ Сибири.

Аконитъ прострѣль (*Aconitum Napellus*, *Linn. Дв. 190*) распушъ въ южныхъ Губерніяхъ Россіи и Сибири; *Ак. волгій* корень (*Ac. Lycocotonum*, *Linn.*) распушъ по всему Государству; *Акон. Пиринейскій*, (*Acon. Pyrenaicum*, *Linn.*); *Аконитъ ядовитый* (*Ac. Anthora*, *Linn.*) и *Аконитъ казистый* (*Acon. Comatum*, *Linn.*) распушъ въ Сибирскихъ и южноторыхъ южныхъ Губерніяхъ Россіи. Всѣ они, кромъ желтоцвѣтнаго А. волчьяго корня, и А. ядовитаго, имѣютъ синіе и голубые цветы съ различными опушками. Красивы эти растенія, но надобно замѣтить, что они ядовиты, и потому не вездѣ садишь ихъ слѣдуешь.

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

Дв. 51.) съ желтыми большими цветами; Ст. лѣтнія (Ad. aestivalis, Linn.) съ красными цветами, расшушѣ въ южныхъ Губерніяхъ.

Эллеборъ герный (Helleborus niger, Linn. Дв. 60) съ бѣлорозовыми цветами, расшушѣ въ южныхъ Губерніяхъ.

Аквилегія садовая колокольчики (Aquilegia vulgaris, Linn.) расшушѣ въ южныхъ Губерніяхъ и въ Сибири, гдѣ также расшушѣ и. Акв. съ большими цветами (Aqu. grandiflora, Pallas.) и Акв. съ зелеными цветами (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 прикрыты (Anem. Sylvestris, Linn.) и Ан. луковой (An. pratensis, Linn. Дв. 154.) расшушѣ по всему Государству; а Ан. нарцисной (Anem. narcissiflora, Linn.) и Ан. пурпурной (An. fasciculata, Linn.) съ бѣлыми цветами, расшушѣ въ Сибири.

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

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

5993. Мелисса, съ бѣлыми и синими цветами (Melissa officinalis, Linn. Дв. 64), расшушѣ въ южныхъ Губерніяхъ.

Буквица съ большими розовыми цветами (Betonica grandiflora, Wild.) расшушѣ въ Сибири.

Змѣеголовникъ Аргунскій (Dracocerphalum Argunense, Fisch.) съ большими синими цветами, равно какъ и З. великоцвѣтный (Dr. grandiflorum, L.) расшупы въ Сибири; а З. Молдавскій. (Dr. Moldavica, Linn. Дв. 53) расшушѣ въ южной Россіи, и проч.

Наперстянка красная (*Digitalis purpurea*, *Linn.* Дв. 194.) расщеплена по Губерниямъ Оспзейскимъ, а Н. желтая (*Dig. ochroleuca*, *Linn.*) расщеплена по всей почты Россіи.

5994. Множество красивыхъ *Прутъ* (*Erodium*) и *Гераній* (*Geranium Linn.*) голубыми, фиолетовыми и красными цветами примѣчательныхъ, расщеплено по всѣмъ мѣстамъ Россіи.

Просвирникъ обыкновенный (*Althaea officinalis*, *Linn.* Дв. 16) *Зинциверъ лѣсной* (*Malva sylvestris Linn.* Дв. 35) расщеплено въ умѣренной части Россіи и южной. *Рожа* съ листами смоковницы и цветами росписными бѣлыми и весьма красивыми (*Alcea officinalis*) расщеплено въ Сибири.

Хатмы съ розовыми цветами, какъ по *Х. Туригенская* (*Lavatera Thuringiaca*, *Linn.*) и *Х. трехъ мѣсячной* (*L. trimestris*, *Linn.*) расщеплено въ южной и умѣренной части Россіи.

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

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

Дымянка красивая (*Fumaria nobilis*, *Linn.*) съ красивыми бѣлыми цветами, расщеплено въ Сибири. *Козынякъ* (*Galega officinalis*, *Linn.*) съ синими цветами, расщеплено въ южныхъ Губерніяхъ.

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

Гнилопашка копытлистная (*Cacalia hastata*, *Linn.*) съ бѣлыми цветами, расщеплено въ Сибири.

Сухоцвѣтъ однолѣтній (*Xeranthemum annuum*,

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

Девясиль высокий (*Jnula Helenium*, *Linn.* *Дв.* 97); съ большими желтыми цвѣтами, распушъ по всей Россіи.

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

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

Пупавка красильная (*Anthemis tinctoria*, *Linn.*) распушъ по всему Государству.

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

Многочисленныя породы разноцвѣтныхъ *Астры* украшающъ поля южныхъ Губерній и Сибирскихъ; равно какъ и множество *Соссюрий* (*Saussurea, Ledebour.*).

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

Впрочемъ здѣсь показана еще не большая шолько часць красивыхъ Русскихъ распеній, изъ числа уже извѣстныхъ Ботаникамъ; но сколько еще безпреп-спано открывающъ ихъ въ странахъ Кавказскихъ и Сибирскихъ! Иностранныи уже разводятъ ихъ въ своихъ садахъ.

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

5998. *Цвѣтникъ плавающій на водѣ*. Въ садахъ, гдѣ есть пруды съ чистою водою, и каналы, плавъ

иногда можно видѣть и плавающіе на нихъ цвѣтники. Основаніе этихъ цвѣтниковъ состоящіе изъ плоскихъ различной величины и фигуры, сплетенные изъ ивовыхъ прутьевъ, и которыхъ края обложены тонкимъ дерномъ. Промежутки между прутьями набиваются мохомъ, и въ него кладутъ сѣмяна различныхъ расщеплений, а особенно тонкихъ, которыхъ любятъ сырость. Въ промежуткахъ прутьевъ можно насаживать по мѣстамъ цвѣточныхъ луковицъ, которыхъ скоро начинаютъ цвѣтъ, а сѣмяна росость, и такимъ образомъ можно иметь красивые на водѣ цвѣтники, которые или пускаютъ плавающіе на прудахъ по произволу вѣтра, или привязываютъ къ берегамъ веревочками.

ЦВѢТУХА, тоже что и цвѣтная Капусша.

ЦВѢТЫ.

5999. СРЕДСТВО ИМЬТЬ ЦВѢТЫ МАХРОВЫЕ. Махровыми называются тѣ цвѣты, у которыхъ тычинки превратились въ лепестки, или число лепестковъ и чашечныхъ листковъ увеличилось.

Едва ли есть вѣрныя правила, по которымъ можно было бы всегда и всѣ цвѣты дѣлать махровыми; однако же подтверждено опытами то, что махровыми цвѣтами дѣлаются тѣ изъ проспыхъ цвѣтовъ, у которыхъ обыкновенно бываетъ множества половыхъ органовъ т. е. тычинокъ и пестиковъ. Каковы суть: Маки, Пионы, Люпинки, Розы, Шиповники, Анемоны и т. п.

Можно впрочемъ и на некоторыхъ расщепленяхъ, у которыхъ не много половыхъ органовъ, видѣть иногда махровые цвѣты, какъ то на Желтофюляхъ, Гиацинтахъ, Нарцисахъ, Тюльпанахъ и проч.

6000. Чтобы получить махровые цвѣты изъ проспыхъ, то для этого надо выбирать преимущественно расщепленія, имѣющія множество плодовьорныхъ органовъ, и ихъ пересаживать чаще

ти: е: и весною и осенью и пришомъ въ жирную, хорошо унавоженную землю.

Сѣмяна для этого берутъ ошъ лучшихъ, и здоровыхъ распеній, имѣющихъ большиe проспые цвѣты; сѣютъ ихъ въ Іюль или Августъ мѣсяцѣ, на гряду защищенную ошъ сѣверныхъ вѣтровъ, и приготвленную изъ унавоженной скопскимъ на-возомъ земли, изъ прудового илу, рѣчного песку и жирнаго, мѣлко разбитааго мергеля. Посѣянныя сѣмяна поливаются чрезъ всякіе три дня. Когда распенія взойдутъ, то надобно ихъ прополоть, 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 распенія, и не только ошъ сорныхъ травъ очистить, но и ихъ самыхъ прорѣдишь, а лѣтомъ чаще поливать.

6001. Въ Августѣ; или въ началѣ Сентября мѣсяца, приготивши шакія же гряды, пересадить на нихъ молодыя распенія, въ разстояніи одно ошъ 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 оспаеся долѣживымъ, 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 росѣть спокойно и они на слѣдующее лѣто принесутъ цвѣты махровые или по крайней мѣрѣ, полумахровые, но всѣ красивѣ, нежели каковы они были.

6003. Нѣноторыя распенія съ проспыми цвѣтами, если посадишь ихъ на жирной землѣ, и перевязашь стебель ихъ у самой шейки корня, при

носящѣ сѣмяна, отъ которыхъ могутъ родиться расщенія съ махровыми цвѣтами.

Если оборвать тычинки у Желтофіоли, и оплодотворить пестикъ плодотворною пылью другихъ тычинокъ, то отъ сѣмянъ ихъ рождаются расщенія съ махровыми цвѣтами.

6004. искусственное оплодотворение цветовъ.
 На нѣкоторыхъ расщеніяхъ бывають только цвѣты съ тычинками (мужскіе), а на другихъ съ одними только пестиками, (женскіе). Такіе цвѣты оплодотворяются посредствомъ вѣтра, или насѣкомыхъ, отъ чего выходить множество выродковъ и оспичій. Чтобы получить отъ такихъ расщеній красивые выродки (соры), то можно дѣлать это и посредствомъ искусства. Лучшее для этого времени есть то, когда рыльце пестика, стоящаго въ срединѣ цвѣтика, будешь влажно, и когда стоящія во кругѣ его тычинки, на которыхъ пыльники бывають черноватые, бѣловатые, желтоватые или красноватые, начнешь распрыскивать и испускать чрезвычайно мѣлкую пыль. Въ это же время собираютъ посредствомъ волосяной нѣжной, и сухой висточки пыль, находящуюся на пыльникахъ тычинокъ, и переносятъ ее на рыльце пестика того цвѣтика, которой хотѣть оплодотворить. На нѣкоторыхъ цвѣтахъ находится чрезвычайно мало плодотворной пыли, впрочемъ ее достаточно для оплодотворенія, и потому что нѣть надобности, непремѣнно брать много этой пыли.

6005. Буде въ цвѣтахъ, которые нужно оплодотворить, тычинки и пестики находятся вмѣстѣ, то въ такомъ случаѣ срѣзываютъ ножницами тычинки прежде, нежели пыльники ихъ созрѣвши, распрыскаютъ.

По сдѣланіи искусственнаго оплодотворенія, переносящъ оплодотворенное расщеніе, буде можно, въ отдаленное отъ прежняго мѣсто, и притомъ въ комнату или оранжерею, чтобы такимъ образомъ опеконить естественное обыкновенное

оплодотвореніе посредствомъ вѣтра или насько-
мыхъ. Цвѣты, сидящіе въ горшкахъ, удобнѣе та-
кимъ образомъ оплодотворяються.

6006. Если оплодотворенные цвѣты опицѣ-
шнѣи чрезъ двенадцать, или двадцать четыре
часа по оплодотвореніи, то это значитъ, что
оплодотвореніе не удалось.

Надобно замѣтить, что искусственно оплодот-
ворять цвѣты должно только во время ясной,
теплой, сухой и по возможности шихой, по-
годы.

6007. спосовъ, увѣдши цвѣты дѣлать свѣжими
посредствомъ горячей воды. Давно уже замѣчено
было, что теплая вода источника *Гастейнъ* въ
Австрии, имѣетъ свойство увѣдшимъ цвѣтамъ, въ
нее опущеннымъ, доспавлять прежнюю свѣжеспѣ.
Нѣкоторые думали, что это свойство принад-
лежитъ исключительно только водѣ означенаго
минерального источника, и что причина тому
должна находиться въ составныхъ частяхъ воды
этого источника. Опыты, дѣланые Фогелемъ въ
Минхенѣ, Томсономъ въ Лондонѣ, мною въ Мос-
квѣ и другими въ Франціи, показали, что всякая
горячая вода производитъ это дѣйствіе.

Большая часть цвѣтовъ, поставивши сушки въ
водѣ, начинаетъ увѣдаться: нѣкоторые изъ нихъ,
если поставишь ихъ въ холодную воду, дѣлаются
свѣжѣе; но гораздо лучше можно ихъ освѣ-
жать, выключая немногіе, очень скоро опадыва-
ющіе, каковъ на пр. макъ, посредствомъ горячей
воды, опуская въ нее спбѣлекъ цвѣтка до
третьей его части. По мѣрѣ того, какъ вода
проспываешьъ, цвѣтокъ начинаетъ развертываться
и принимать прежнее свое положеніе, свѣ-
жеспѣ и красивость: тогда надобно отрѣзать
конецъ спбѣля, погруженного въ кипятокъ, и цвѣ-
токъ поставишь опять въ свѣжую холодную воду.

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

открываешь опять сосуды расщепей, которые сжались, когда расщепение начало засыхать или увядать.

Мало по малу осмыкающаяся вода входишь в начинаящія открываться скважины, и поднимается еще раз в расщепіи, опів чего цветы и листья вновь на несколько дней какъ бы возвращаются къ жизни.

Это открытие очень важно для всѣхъ, но въ особенности для Ботаниковъ путешесственниковъ, которые не рѣдко случается, что они не могутъ тощчасъ порядочно разсмотрѣть собранныхъ ими многихъ расщепей; а опложивши разсмотрѣніе ихъ до удобнаго времени, находятъ ихъ завядшими, и для порядочнаго изслѣдованія негодными.

6009. СРЕДСТВО СУШИТЬ ЦВЬТЫ, ЧТОБЫ ОНИ НЕ ТЕРАЛИ СВОЕГО ВИДА. Цвѣтокъ высушенный въ бумагѣ и сжатый, есть мерквое, бѣдное подобіе цвѣтика живаго, но можно имѣть его и въ своемъ видѣ. Надобно вымыть рѣчнаго песку, высушиТЬ и пропѣлять сквозь кисею, чтобы получить самый чистый и мѣлкій; потомъ взять—чашку, спаканѣ или другое что угодно, сообразное величинѣ цвѣтка, который долженъ быть съ спебелькомъ, свѣжъ, цѣлъ и совершенно сухъ. На дно сосуда насыпать песокъ и вспѣнить спебелекъ; пошомъ расправить вѣточки и лепески цвѣтка, и бережно, тихо, осторожно осыпать пескомъ все вокругъ, до цвѣтка и выше его, поправляя цвѣтокъ и песокъ съ верху и боковъ, чтобы онъ падалъ сперва кругомъ, потомъ на лепески, засыпалъ всѣ пустоты и закрылъ наконецъ совсѣмъ цвѣтокъ, на палецъ или на два пальца. Когда цвѣтокъ плотно вспавленъ въ песчаную, такъ сказать, форму, надобно поставить ее въ испопленную печь или на плишу, и оставить тамъ долго, все въ жару, день, два и болѣе, смотря по цвѣтку, чтобы песокъ раскаляясь, высушилъ листочки и спебель, и выпянулъ всю изъ нихъ сырость. Потомъ ссыпать песокъ, но осторожно, и медленно; сухой цвѣтокъ будетъ какъ будто живой;

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

Розовыя краски появятся опѣ легкой окурки сѣрою; пунцовыя, если подержашь цветокъ надъ распущенными въ селишряной кислотѣ оловомъ; зеленныя если подержашь надъ сѣрною кислотою, въ которую брошено нѣсколько желѣзныхъ опилковъ.

6010. способъ, искусственнымъ цвѣтамъ доставить естественный запахъ. Теперь прекрасно подражаютъ природѣ въ дѣланіи цветковъ; умѣть придашь фальшивому цветку тѣмъ запахъ, который свойственъ живому, значишь въ него жизнь, и вполнѣ постигнешь умѣніе украшаться искусственными цветами. Способъ, довершишь обманъ и очарованіе, производимое этими прелестными подражаніями природѣ, весьма не пруденъ. Споишь только въ цветочокъ въ лишь капельку духовъ, имѣющихъ запахъ, свойственный тому цветку; можно также его обвишь передъѣмъ, какъ надѣвашь, сученою хлопчатою бумагою, написанною этими духами. Самое малое количество духовъ, подъ названіемъ *poudre d'iris*, достаточно для букета фіалокъ; нѣсколько самыхъ маленькихъ капелекъ духовъ, называемыхъ: *poudres d'ambrette, de bergamote*, очень хороши для гвоздики. Розовое масло, болѣе или менѣе сильное, свойственно розамъ всѣхъ красокъ и. ш. д.

6011. искусство высуживать хорошо цвѣты, освѣливо для употребленія въ лекарства. При такой сушкѣ цветковъ надобно обращать вниманіе на ихъ запахъ, краску и сосшавъ. Тѣ цветы, у которыхъ веществство запаха соединено съ веществомъ водянистымъ, какъ напримѣръ въ цветахъ фіалокъ, запахъ теряютъ при самой своей сушкѣ, или по крайней мѣрѣ спустя нѣсколько дней. Но у тѣхъ цветковъ, которыхъ сосшавътверже, какъ на примѣрѣ у цветковъ мелиолопныхъ, запахъ пропадаетъ не такъ скоро; цветы же маслянисто — пахучіе,

аковы наприм. цвѣты шалфейные, лавандные, сохраняютъ свой запахъ очень долго, буде только они высушены надлежащимъ образомъ. Цвѣты, у которыхъ ткань слабкая и мягкая, каковы напримѣръ цвѣты кувшинки (*Nymphaea*, L.) Піоновъ, сушишь весьма прудно; напротивъ того очень легко высушивашь цвѣты дрока (*Genista*, L.), ноготковъ, и имъ подобныхъ, копорые имѣютъ ткань очень плотную.

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

6013. Цвѣты, у которыхъ ткань слабка, но копорые впрочемъ пахучи, хотя не маслянисты, каковы: лилѣйные, фіалковые, надобно разсыпать на рѣшетахъ и сушишь, высушавъ ихъ на солнце, или въ печкѣ, и часто ихъ переворачивать, пока они высохнутъ хорошо, и сдѣлающся удобно распираемыми. Цвѣты, у которыхъ ткань плотна, каковы: бузинные, липовые и тому подобные, хорошо высыхаютъ въ пѣни. Цвѣты маслянистые пахучіе, каковы: Лимонные, ромашечные и т. п. надобно сушишь на солнцѣ часа четыре или часовъ пять, слегка покрывши ихъ бумагою: пошомъ разложишь ихъ въ комнатахъ, провѣваемой воздухомъ дня два, или три, при чѣмъ надобно ихъ чаще переворачивать. Сочные цвѣты, каковы маковые и имъ подобные, надобно высушивать скоро на солнцѣ или въ печи; цвѣты же сухіе, каковы бобовые и т. п. надобно сушишь въ рѣшетахъ, покрытыхъ бумагою и высушанныхъ на солнце, или поспавленныхъ въ печь.

ЦЕМЕНТЬ.

6014. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЫПКАГО ЦЕМЕНТА ИЛИ МЕРТЕЛЯ ПО СПОСОБУ ГРАФА МОГДВИНОВА. Обоженнюю

известъ въ кускахъ или уже разсыпавшуюся въ порошокъ на воздухѣ, положить въ деревянный ящикъ и смочить нѣсколькою водою, такъ чтобы она сдѣлалась пѣстомъ, похожимъ на свѣжій мягкий сыръ. Когда она приведется въ эпо соспояніе, воды больше не прибавлять, и известъ для сбереженія сложить въ яму. Величину ямы дѣлать соразмѣрно количеству известіи, которое должно въ ней сберечь. Сложенную въ яму известъ, засыпать сверху слоемъ песку, около аршина толщиною. Въ шакомъ положеніи, известъ будеъ сохраняться, не утрачивая своего хорошаго качества, многіе десятки лѣтъ. Изъ этой же известіи приготавляется цементъ, по способу Г. Мордвинова.

Этого известковаго шѣспа взять немнога въ ящикѣ, прибавить нужное количество песку и спирать ихъ вмѣстѣ привою желѣзною лопашкою, сдѣланною на подобіе садовой мопыки. Воды не подливать ни капли. Послѣ нѣкотораго времени, при безпрерывномъ треніи, известъ начнетъ вступать съ пескомъ въ соединеніе, и въ смѣси будущъ показываться подъ лопашкою, сырватыя полосы; наконецъ, когда соединеніе совершилось: вся смѣсь приметъ видъ расщершаго коровьяго масла, и тогда цементъ готовъ. Къ этой первой долѣ известіи и песку взять вторую, и также спирать; пошомъ тренію и болѣе, пока наполнится ящикѣ. Большими количествомъ вдругъ не брашь, пошому что погда спирать труднѣе.

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

6015. Вся тайна соспоянія въ томъ, чтобы при смѣшиваніи и спираніи песку съ известью, не прибавлять воды. Необходимая вода находящаяся уже въ самой известіи, которую она прежде въ себя поглотила и съ копирою соединилась; при спираніи съ пескомъ, эта вода уступаетъ ему

своє мѣсто и входить въ непосредственное соединеніе съ извѣстіемъ. Иногда, долго лежавшая, приготвленная извѣстія кажется на видѣ совершенно сухою, но, при штишельномъ спираніи съ пескомъ, всшупая съ нимъ въ соединеніе, также разжижается и становится цементомъ.

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

1) Онъ несравненно крѣпче обыкновенного извѣстковаго раствора связываетъ кирпичи и пристаетъ при штишкатуркѣ къ стѣнамъ; даже крѣпко пристаетъ къ деревяннымъ стѣнамъ, безъ примѣси алебаспра. Оштишкатуренные эпимѣ цементомъ стѣны на видѣ весьма красивы, вовсе не осыпаются и не лупяются.

2) При кладкѣ стѣнъ, этого цемента идеть вдвое меныше пропитъ обыкновенного извѣстковаго раствора. Это составляетъ уже большое сбереженіе и выгоду, особенно при обширныхъ постройкахъ

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

2) Для приготовленія и спроенію цемента, употреблять особыхъ рабочниковъ, а не каменьщиковъ, и эпимѣ послѣднимъ не дозволять вмѣшиваться въ дѣло первыхъ, и давать свои совѣты. Каменьщики доказываютъ готовый цементъ. Эта предоспорожность необходима: каменьщики, вообще, имѣющъ многія побужденія, не одобрять этого цемента: иные побуждаются къ тому выгодами чтобы имѣть впредь рабочу; другое—по самолюбію, думая, что они свое дѣло лучше дру-

гихъ знаютъ; а иѣкошорые даже изъ злосши, чтобы помѣшать успѣху нововведенія.

6018. отличной цементъ для деревянныхъ вещей. Для замаски сплоченыхъ досокъ большихъ чановъ или другой какой нибудь деревянной посуды, опредѣленной для держанія въ ней воды, надобно взясть смолы, бычачей крови, лѣннаго масла, шерпенпина и мѣлко сплюченаго кирпича: смѣшавши все это, распопишь на огнь въ желѣзной сковородѣ. Сплоченныя мѣста въ посудѣ надобно крѣпко нагрѣшь, приставляя къ нимъ жаровню съ раскаленными угольями, чтобы они хорошошенько высохли; высохшія сплоченныя мѣста замазываются эшимъ цементомъ. Буде нужно цементъ сдѣлать еще крѣпче, то надобно прибавиши въ него расщупленой канифоли.

Разные соры цементовъ показаны въ прѣпѣтѣ Томѣ Лексикона, подъ словомъ китъ; §§ 1594—1619.

ЦЕРЬВА.

Также чпо и резеда; см. это слово.

ЦИКОРІЙ.

6019. разведеніе цикорія *. Цикорій принадлежиши къ числу красивыхъ и полезныхъ расщеній. Онъ расщепѣ по всей Россіи около дорогъ, заборовъ, по пустырямъ и огородамъ; называемся въ Украинѣ и Малороссіи Петровыми батогами (*Cichorium intybus*, *Linn.* *Дв.* 195).

Это расщеніе можно разводиши какъ для корму скота, такъ и для корней, изъ кошорыхъ приготавляющія очень пріятный напишокъ, замѣняющій настоящій кофе.

* Въ Москвѣ, а можетъ быть и въ другихъ мѣстахъ цикоріемъ называющіе другое расщеніе: одуванчики (*Leontodon taraxacum*, *Linn.* *Дв.* 139), котораго молодые листочки весною собирающіе для салата; на немъ цветы желтые, а на настоящемъ цикоріѣ голубые.

Цикорій можетъ рости на всякой землѣ, но гораздо лучше на хорошо унаваженной; впрочемъ за нимъ работы не много; вспахавши землю одинъ разъ, можно сѣять цикорныхъ сѣмяна и заборонишь ихъ. Цикорій не боится ни засухи, ни сильныхъ дождей, ни холода, ни мороза; ростетъ очень скоро и доспавляетъ хороій весеній кормъ скоту; какъ онъ выроспаетъ очень скоро, то можно косить его по два и по три раза въ годѣ. Если косить его прежде, нежели спѣбли сдѣлаются очень толсты и тверды: то онъ будетъ очень иѣженъ и вкусенъ, и его можно давать скоту зеленымъ или просушеннымъ. Если косить его по мѣрѣ надобности, то пока дойдешь до конца засѣянной имъ земли, цикорій, сперва скопеный, успѣетъ уже выростъ и можетъ быть вновь срѣзанъ; такоій кормъ и величиною, и вѣсомъ гораздо прибыльнѣе на одинакомъ количествѣ земли прошиву дыплины и даже пропиву люцерны.

Скотъ єстъ єшту праву безъ всякаго приготовленія, потому что она и сыпна и здорова, чиститъ кровь, предохраняетъ и лечитъ отъ извѣснныхъ болѣзней; у коровъ умножаетъ молоко. Цикорій въ теченіе всего лѣта служитъ кормомъ скотинѣ и самымъ раннимъ весною, и самымъ позднимъ осенью. Такъ отзываются обѣ немѣ лучшіе иностранные Агрономы.

6020. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЦИКОРІЯ ВЪ САЛАТЪ. Чтобъ имѣть зимою свѣжій салатъ, должно взять ящики, наполненный землею или мокрымъ пескомъ, обсыпать сѣцикорныхъ кореньевъ листья по самые середніе листки, садить ихъ рядами, и накрывши плотно, поставишь въ теплицѣ, или въ комнатахъ за печку. Когда коренья очень высохнутъ, должно ихъ поливать, и такимъ образомъ будущъ 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 ящики, и такъ продолжать. Да и въ погребѣ зарытые коренья пускаюшъ

прекрасные желтые листья и даютъ здоровый и вкусный салатъ. Коренья можно, изрѣзавши въ куски, употреблять какъ огородный овощъ, или пригожовя съ уксусомъ и прованскимъ масломъ, вмѣсто салата.

6021. **ЦИКОРНЫЙ КОФЕ, ПРИГОТОВЛЯЕМЫЙ ПО СПОСОБУ Г. МОРЕНКА.** Можно употреблять для этого кофе корни дикорастущаго цикорія, но лучше сѣять цикорный сѣмяна и при томъ порѣже весною въ землю мягкую, хорошо вскопанную и года за два унавоженную. Въ глубокую осень выкопывать корни не всѣ вдругъ, но сколько ихъ въ шотъ день высушишь можно. Какъ цикорій есть растеніе двулѣпніе, то для кофію годится корень, только выросшій въ первой годѣ посѣва, а двулѣпній не годится; то же должно разумѣшь и о цикоріѣ дикорастущемъ.

Вынутые изъ земли корни должно очищить отъ боковыхъ отростковъ и, перемывши въ водѣ, дать имъ нѣсколько попросохнувшъ; попомъ разрѣзать ихъ вдоль, тонкіе на чешверо, а другое на шесть и на восемь частей; послѣ того скрошить поперечно въ кусочки, величиною не больше крупнаго гороха. Такимъ образомъ скрошенные корни, насыпавши въ шотъ же день на чистыя, обожженныя сюворо-ды, или пропивши прямо, или подославши подъ корни бумагу, поспавши въ русскую печь, нарочно для того испопленную, или послѣ того, какъ пригожовится кушанье, и не вынимашь, пока корни совершенно высохнутъ; если же они и на слѣдующій день окажутся не совсѣмъ высохшими: то не сушить уже другой разъ въ печь, иначе могутъ они перегорѣть; а для совершенного досушиванія, разсыпать ихъ сверхъ печи на бумагѣ, или на холстѣ ^и*. Высушенные такимъ образомъ корни могутъ

* Высушиваемые на вольномъ воздухѣ корни получаюшь иѣкошорую кислошь и промзглость, а высушиваемые на овинѣ прииммаюшь въ себя запахъ отъ дыма; и потому какъ тѣ, такъ и другое негодятся для кофе.

безвредно пролежать въ сухомъ мѣстѣ долго, даже цѣлый годъ. Когда же понадобится сварить изъ нихъ кофій: то, взявъ ихъ, сколько надобно, разсыпать по прежнему на чистыхъ (опиоудъ не на сольныхъ, или масляныхъ) сковородахъ, или пропивныхъ, поставить въ испопленную печь въ легкой духъ не долѣе, какъ на четверть или на полчаса, рачительно наблюдая, чтобы они шолько подрумянились и покраснѣли, а не перегорѣли; для чего должно не однократно помѣшивать ихъ чистою ложкою, чтобы не допустить до пережжения. Перегорѣлые и почернѣвшіе кусочки, опровергть и выбросить вонъ. Такой кофе хорошо поджареный, если его разжевать, имѣетъ вкусъ подобный каленымъ орѣхамъ.

6022. Его не нужно ни молоть въ кофейной мѣльнице, ни столовъ въ спулкѣ, а варишь въ шакомъ видѣ, какъ онъ есть; положа его половину чайной чашки въ чайникъ, или кофейникъ, налиши при чайныхъ чашки * кипячей воды, дашь покипѣть на горячихъ угольяхъ, или на зажженномъ въ камфоркѣ спиршѣ, и послѣ еще прибавишь кипячей же воды при чашки. Кто любитъ вкусъ и запахъ иностранныго кофе, можешъ прибавишь его къ цикорію полложечки чайной, или нѣсколько побольше. Снявши кофе съ огня, дашь ему отстояться ми-нужны чешыре, а потомъ уже употреблять. Пиши его можно по двѣ, или по три чашки одинъ или два раза въ день, съ сахаромъ и безъ сахара, по вкусу каждого, или одинъ самъ по себѣ, или со сливками, которыя придають кофею особенно пріятный вкусъ.

6023. польза кофію. Этотъ кофе можешъ бысть полезенъ во всѣхъ тѣхъ хроническихъ болѣз-

* Здѣсь означена пропорція цикорія и воды для кофію довольно крѣпкаго: впрочемъ всякой по своему вкусу можеть его разжидить, прибавя кипячей воды. При вареніи же кофе, не должно лишь вдругъ все количество воды для того, чтобы ошѣ сильнаго кипѣнія не вышибла кофію изъ посуды.

няхъ, гдѣ требуется разжиженіе крови безъ разгоряченія ея. Изобрѣпатель этого нового способа приготавлять цикорный кофе, Моренко излечился въ два года отъ гемороидального свербежа на шеѣ, груди и спинѣ, отъ котораго не могъ избавиться никакими лекарствами въ продолженіе сорока лѣтъ слишкомъ. По увѣренію Г. Моренка и другихъ употребляющихъ это отъ кофе, онъ облегчаетъ вареніе желудка и способствуетъ свободному очищенію. Можешь бывать, это отъ напитокъ найдется полезнымъ для предохраненія дѣтей отъ золотухи, если будешь ихъ поить имъ безъ сахара, съ однимъ только молокомъ, а не съ сливками.

ЦИКУТА.

6024. Ядовитость цикуты, (омега, *Cicuta virosa*, *Linn.* № 24) и средство отъ ея яду. Это разшеніе, распущее въ споячихъ водахъ, весьма вредно какъ человѣку, такъ и рогатому скоту и лошадямъ, кошорыя не бѣяшъ ее; буде же сѣбѣяшъ въ чрезвычайномъ голодѣ, то распухаютъ и умираютъ. Если тощаси въ шакомъ случаѣ дашь обѣвшея скопинѣ молока и расплодленного 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 внутренности и смерти, надобно пить теплую воду, смѣшанную съ довольною количествомъ деревяннаго, льнянаго или коноплянаго масла и пашоки, до шѣхъ поръ пока вырвешь; и это повторять раза два, три, а пошомъ запивать теплую водою съ медомъ. Буде припадки отъ цикуты сдѣлающимъ шакъ сильны, что человѣкъ глотать не можетъ; то надобно настаскивши ему въ ротъ воронку, или прорѣку, насилино влишь эту смесь.

ЦИНГА, (СКОРБУТЬ).

6026. У сраждущихъ этою болѣзнию, которая большею часцю примѣчається въ мѣстахъ низмен-

ныхъ и сырыхъ, въ жилищахъ тѣсныхъ, и у людей питающихся нездорою пищею, губы блѣдносинія, глаза помные, вѣки, а особливо нижнія, по ушрамъ отекающы, тѣло становится слабо, и часто дрожиши, а по временамъ показываются пятна на икрахъ красныя, или синеватыя; позывъ на ъду неправильной, десны обвисшія и гніючія, и ломота по ушрамъ въ ногахъ, начиная отъ колѣнъ по щиколотки. Цынготные всегда вялы, малодушны, и какого бы они ни были сложенія, во время болѣзни дѣлаются флегматиками и мокрышными; если приключается у нихъ чирьи на икрахъ ногъ, то бывающы блѣдны, разбѣдаются широко и глубоко тѣло; на нихъ нарастаетъ дикое мясо; гной въ нихъ почки всегда жидокъ.

6027. простое лекарство отъ цынги. Взять сосновыхъ, или еловыхъ шишекъ, внутренней вязовой корки, корня конскаго щавлю и гравилата (*Geum urbanum*, *Linn. Дв.* 123) по фунту, скрошивъ все, смѣшать и раздѣлить на 24 части, и варишь всякой день по одной, въ одинапцати стаканахъ воды, чтобы осталось шесть, которые пить по стакану пять разъ въ день. При томъ принимать слѣдующіе порошки: взять топленой древесной сѣры четыре золотника, внутренней калиновой корки шестнадцать золотниковъ, корней гравилата, дягильяго по осьми золотниковъ, смѣшать все вмѣстѣ, раздѣлить на 72 доли, и принимать по пяти порошковъ всякой день, и запивать 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, плоточь, выжимать сокъ, и пить по рюмкѣ четыре раза въ день, а запивать по стакану березового соку, или крѣпкаго чаю изъ кервелю.

6028. Опытами Англійскихъ мореплавателей замѣчено, что цынготные болѣзни излечиваются, если ъешь всякой день пять разъ по два сырыхъ

картофеля, и продолжать долгое время, запивая декоктюмъ, свареннымъ изъ пережженного ячменного солода.

Полезно также ёсть всякие 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 излечения цынготныхъ ранъ, должно прикладывать на нихъ розмазню изъ терпкой сырой моркови, три раза въ супки, или изъ терпкаго картофеля; или обмоченные въ известковой водѣ пополамъ съ морковнымъ сокомъ, вепошки, два раза всякой день; или розмазню, изъ пивныхъ дрожжей и муки сдѣланную, два раза всякой день.

6030. Для излечения распухшихъ десенъ; держать во рту частю 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 угляевъ, взятыхъ по равной долѣ.

ЦЫБУЛЯ.

6031. РАЗВЕДЕНИЕ И УПОТРЕБЛЕНИЕ ЦЫБУЛИ (ЦИБУЛИ). Такъ называется малорослой сортъ луку, которой обыкновенно разводятъ въ огородахъ, посредствомъ отщѣленія молодыхъ луковокъ отъ старыхъ. Отщѣленные 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.

Сѣянами рѣдко размножаютъ эпюшъ сортъ луку.

6032. Въ Іюль мѣсяцъ, когда перья цыбули поблекнутъ, луковицы выкапываютъ изъ земли, и просушиваютъ ихъ, разсыпая на полу въ шакомъ мѣсшъ, гдѣ бы свободно проходилъ воздухъ.

Этот лукъ называютъ и лукомъ спригуномъ, (сприженцомъ) отъ того, что обыкновенно употребляютъ для приправы кушанья его подрѣзанныя перья или листья, которые пошомъ опять опрошдаютъ 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, необходимо прибѣгнуть къ искусству. У Египтянъ съ незапамятныхъ временъ были уже для этого особыя печи, где выводили цыплятъ; въ прошломъ же сполѣшіи Г. Регюльѣ удачнѣе другихъ пробовалъ выводить цыплятъ посредствомъ печекъ, и бочекъ, нагрѣваемыхъ теплоплою, освобождающею изъ свѣжаго навоза. Въ новѣйшія времена предложено много снарядовъ въ Франціи и Англіи, изъ числа которыхъ Сорелевъ считается лучшимъ. Они описаны и изображены въ собраніи рисунковъ, къ Лексиону надлежащихъ.

6034. Мѣсто для снаряда и выворъ яицъ. Снарядъ для искусственного высиживанія цыплятъ необходимо спасти въ уединенномъ и тихомъ мѣстѣ, где бы не было вѣтру, и скропоспижныхъ переменъ температуры, а особенно шума и часовыхъ попрясеній, вредныхъ для зародышей.

Если цыплятъ выводятъ для того, чтобы ихъ употреблять въ пищу безпрерывно, въ извѣсномъ числѣ, то въ первые дни необходимо сполько яицъ класить въ снарядѣ, чтобы они могли замѣнить денней расходъ цыплятъ, и пошомъ прибавлять въ слѣдующіе дни по равному количеству въ продолженіе первыхъ двадцати дней; напослѣдокъ замѣнить яйцами, выведенными цыплятъ, чтобы каждый день имѣть одинакое число цыплятъ, и продолжать это цѣлой годъ.

6035. Яйца надо бояти выбирать совершенно свѣжія и не класить щѣхъ, которые снесены уже дней

15—20. Сверхъ того яйца надобно выбирать крупные, потому, что изъ такихъ яицъ выходятъ цыплята и ростомъ больше, и здоровѣе; а тѣхъ яицъ, у которыхъ по два желтка, или ни одного нѣтъ, или съ другимъ какимъ либо недостаткомъ, вовсе употреблять не слѣдуешьъ. То яйцо, въ которомъ, если посмошрѣть чрезъ него на свѣтъ, прѣмѣщается большая пустоша, не слѣдуешьъ класть въ снарядѣ; оно очень спаро и не годится для высиживанія.

6036. *Оплодотворено ли яйцо или нѣтъ*, на то вѣрныхъ признаковъ не имѣется. Если яйцо и чрезъ нѣсколько дней, пролежавши въ теплѣ, будеъ свѣтлымъ, не имѣя 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 ВЫСИЖНОСТИ ВЪ НАСИЖИВАТЕЛЬНОМЪ СНАРЯДѢ?* Опобравши яйца, на остромъ кончикѣ каждого 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 открытия 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 таѣтъ теплыхъ, перекладывать въ тѣ, которые по теплѣ, и наоборотъ. Такимъ образомъ дыханіе цыпленка, происходящее чрезъ всю поверхность яичной скорлупы, бываетъ совершеніе, и пишаніе правильнѣе.

Теперь известно, что цыплята начинают дышать спустя 15 или 20 часовъ со времени нахождения ихъ въ теплотѣ, нужной для ихъ вывoda, и съ 30-го часа получаютъ уже главные органы, которые остаются у нихъ и тогда, когда цыплята выростутъ. Они дышутъ воздухомъ, которой проходитъ сквозь личную скорлупу и входитъ въ сосудистыя перепонки цыпленка. Если это дыханіе пресѣть, или испортить, то чрезъ это ростъ цыпленка замедлится, или различныя его части развернутся не одинакимъ образомъ; а посему ли и надобно стараться, чтобы въ снарядѣ всегда былъ воздухъ чистой, и часпо возобновляемой.

6038. Извѣстно также, что яйца во время лежанія въ теплѣ, теряютъ нечувствительную испарину множествомъ жидкіхъ частей, почему при сухой погодѣ, чтобы яйца не испортились, надобно поддерживать въ снарядѣ надлежащую степень сырости, спавя въ снарядѣ сосуды съ водой.

6039. **КАКЪ ПОМОГАТЬ ВЫЛУПЛЯТЬСЯ ЦЫПЛЯТАМЪ?**
 Цыплята вылупляются обыкновенно на 21-й день высиживанія яицъ, иногда несколько раньше, а иногда и несколько позже, чѣмъ зависитъ отъ разныхъ обстоятельствъ. Когда придешь это время, то цыпленокъ начинаетъ кончикомъ своего клюва пробивать скорлупу яйца; скорлупа въ этомъ мѣстѣ расщрескивается и отъ частыхъ ударовъ иногда опламыvается отъ неї кусочки и видна бываетъ перепонка, покрывающая внутренность скорлупы; когда цыпленокъ усиливъ разломать скорлупу, то разрываетъ свои оболочки и выходитъ изъ яйца мокрымъ, и едва держится на ногахъ; но чрезъ несколько часовъ обсыхаешь, крѣпче держиши на ногахъ и бываетъ покрытъ нѣжнымъ пушкомъ.

6040. **ПЕРВАЯ ЗАЕРТА О ЦЫПЛЯТАХЪ, ВЫШЕДШИХЪ ИЗЪ ЯЙЦА.** Вышедшая изъ яйца цыплята, мало по-малу обсыхаютъ, и черезъ часъ или два начина-

ють ходить. Чтобы они не ушиблись, то их в
иногда сажают в корзину, и спавшь в высаживаешь снаряды, где они могут оставаться
24 и даже 36 часов без пищи; а чтобы их привыкнуть к ней, то бросают пред ними несколько хлебных крошек, одних, или перемешанных с яичными рублеными желтками и зернами проса. Цыплята сами через несколько времени начинают клевать этот корм. Тут же спавшь им и тепловатую воду.

Когда они привыкнут есть и пить, тогда раскрывают их, и солнечный свет, особенно если прямо на них действует, делает их живее, веселее и бодрее. Если же воздух холоден, то давши им погулять на воздухе несколько времени, например час или два, смотря по погоде, опять их сажают в корзину и защищают, что повторяют в день разовь несколько. На другой, на третий день, и т. д. поступают с ними одинаким же образом.

6041. Цыплята обыкновенно выплываются из яйца сами, но когда они с того времени, когда начали пробивать скорлупу, остаются еще в яйце сутки или и более, то это значит, что они не в состоянии сами вылезть из скорлупы, и что им надобно помочь; то есть: полегоньку разбить и разломать скорлупу в том месте, где они начали ее наклевывать; оттого они скорее выходят вон.

Иногда от воздуха, вошедшего в скорлупу, засыхают частицы белка, смачивавшего перья, приставшие к оболочке яичной, и цыпленок не может оттуда ней освободиться; в таком случае лучше всего мокрым пальцем или намоченным водой полотенцем дотрогиваться до перьев места, где перья присохли к оболочке скорлупы, и цыпленок сам собою отпадает и выходит из ней.

6042. Цыплята, которые вывелись зимою, надобно держать недель шесть, а иногда и дольше,

подъ печки, и хопя они вывелись безъ матки, при всемъ томъ надобно ихъ беречь отъ холода и сырости, особенно въ ночное время, и потому для согрѣванія ихъ дѣлаютъ для нихъ *искусственную матку*, которая ничто иное есть, какъ родъ кѣлѣпки или поробки, у которой всѣ бока внутрь обиты мягкою бааньею шкуркою, равно какъ и самая крышка; а входъ закрывается шою же шкуркою или сукномъ, байкою, и т. п. Въ самые большие холода можно спавиши внуши кѣлѣпки кувшины съ горячею водою, которую надобно въ день перемѣнять раза по три, четыре, а еще лучше держать эти кѣлѣпки въ большую спужу въ теплой горнице.

Въ снарядѣ Г. Сореля нижняя часть его можешь служить искусственною насѣдкою въ первые дни выхода цыплятъ изъ яицъ.

6043. цыплята съ кислую капустою. Очищенныхъ цыплятъ, отвариши въ водѣ съ солью. Между шѣмъ приспавиши на огонь кислую капусту, налиши водою, сваривъ мягко, и послѣ того воду сѣдимъ; капусту переложиши въ каспрюлю, налиши кислою сметаною, прибавиши хороший кусокъ коровьяго масла, мушкашнаго цвѣта, наконецъ положиши туда же цыплятъ, и упаривъ. Вместо сметаны, можно положить рюмки двѣ винограднаго вина и лимона ломпиками.

6044. цыплята съ разноцвѣтными клецками. Цыплятъ отвариши по обыкновенному въ водѣ съ солью, и малою долею мушкашнаго цвѣта. Между шѣмъ приготовиши клецки, и чтобы придашь имъ красивости, сдѣлать ихъ разноцвѣтными. Для зеленыхъ клецокъ изрубиши очень мѣлко молодой зиравы пепрушки, вмѣщашь въ испертой бѣлой яйбѣ, замѣсить на коровьемъ маслѣ и яйцахъ, приправиши мушкашнымъ цвѣтомъ, и передѣлавъ въ клецки, отвариши въ мясномъ отварѣ.

Для красныхъ клецокъ, отвариши въ водѣ раковѣ, вымѣшиши мясо ихъ и мѣлко изрубиши; лузы

сполочь и обжарить въ коровьемъ маслѣ, копорое отъ того совсѣмъ покраснѣетъ; пропустить его сквозь сито на блюдо, положить туда же изрубленное раковое мясо съ наперѣдъ бѣлымъ хлѣбомъ, замѣсить на яйцахъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, передѣлать въ клецки, и отварить въ томъ же отварѣ, въ копоромъ варились цыплята.

Далѣе, обрѣзать съ куриной хлупи бѣлое мясо, изрубить мяко, прибавить першаго бѣлаго хлѣба, и коровьяго масла, замѣсить на двухъ яичныхъ бѣлкахъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, передѣлать въ клецки, и отварить какъ сказано выше.

Подавая на столъ, цыплять сложить на средину блюда, около ихъ уклѣсть разноцвѣтныя клецки слоями, или перемѣшать ихъ, и смочить не много отваромъ, въ копоромъ варились цыплята.

6045. цыплята съ картофелемъ. Цыплять разнять въ по поламъ или въ четвертины, обжарить въ коровьемъ маслѣ, съ двумя изрубленными анчоусами; налить бѣлаго вина и въ немъ уварить. Между тѣмъ отвариваютъ 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, приправляють пряностями, и подбивають яичными желѣзами.

6046. цыплята съ каперсовымъ соусомъ. Цыплять оправя надлежащимъ образомъ, каждого разрѣзываютъ на четверо, посыпають довольно солью, и обжариваютъ въ салѣ, пока пожелѣютъ; тогда перекладываютъ ихъ въ другую кастриюю, подливаютъ винограднаго вина, уксуса и мяснаго отвара, и приправляютъ мушкатнымъ цвѣтомъ. Далѣе, обжариваютъ въ салѣ же до желѣза першаго бѣлаго хлѣба, или муки и каперсовъ, и выкладываютъ въ соусъ къ цыплятамъ; этотъ соусъ кислъ, и для того надобно въ него подбавлять сахара, и приваривать.

6047. обжаренные цыплята. Большихъ цыплять оправя, и вымывъ надлежащимъ образомъ, разнять

на часпи; приспавиши на огонь въ кипячей водѣ, положиши соли и пряноспей цѣллюмъ, и варись, пока мясо поспѣетъ. Вынувъ изъ воды, положиши на блюдо, дасть отечь, и не много обянуть. Между тѣмъ выпустишь и разболташь нѣсколько яицъ, прибавиши шершаго бѣлаю хлѣба и пряноспей, чѣобъ вышло густоватое тесто, которое могло бы къ мясу присташь. Этимъ тѣстомъ обложиши цыпляти, и обжарись въ коровьемъ маслѣ румяно. Такимъ образомъ обжаренныхъ цыпляти можно подавашь съ салатомъ, коянтомъ, или киселемъ изъ шолченыхъ плодовъ. Они будущъ еще вѣнчѣ, когда разнявъ ихъ на часпи, положить на полчаса въ соленую воду; послѣ этого обтереть полотенцемъ, смочиши въ взбитыхъ мушковкою яицахъ, оѣваляши въ шершомъ бѣломъ хлѣбѣ, и наконецъ обжарись въ овѣжемъ салѣ.

6048. **цыплята жареные.** Зарѣзанныхъ цыпляти положиши въ холодную воду, а вскипятивши воду въ печи, опариши въ ней цыпляти: взявъ за голову, опариши прежде ножки, а потомъ и всего цыпленка, наблюдая, чтобы не завариши его; опаривъ, опиши положиши въ холодную воду, почище въ ней вымыть, выпопрошиши, зобъ вынуши, носикъ и бородку отрѣзать, глаза бережненько вынуши ножичкомъ, осперегаясь, чтобы не повредиши мозга. Пупочекъ и печеночку опинаяши отъ кишокъ и первого, побивъ ножемъ и снявши съ него перепонку, разрѣзать пополамъ, вложиши въ ба крылушки, а ножки заправиши шпильками; опиши печенки опинаяши осторожно желчь, и вложиши ее въ ножки, а ногти обрубиши ножемъ; посадицъ на вершель, придинуть къ жару, съ боку поставиши прошивенье съ масломъ, котороею почаще намазывать цыпляти, пока они поспѣюши.

6049. **цыплята съ виномъ шампанскимъ.** Цыпляти начиниши фаршемъ изъ ихъ же печенокъ съ вешчиннымъ саломъ и разными приправами, зашиши и зажариши на вершель. Въ кастрюлю по-

ложиши ломпей шелепины, ветчины, луковицъ и моркови, и обжарить, чтобы все прокипѣло, прилишъ полбушылки шампанскаго вина, особо вскипченаго, прибавить булону и кулису съ повареными шравами, жиръ снясть, а поваривши эшотъ соусъ часа два на маломъ огнѣ, жижу процѣдить сквозь сито. Подавая на столѣ, положить въ процѣженную жижу кусокъ чухонскаго масла, крупно сполченаго перцу, приварить, но недавать кипѣть, и эштимъ соусомъ облиить цыплять.

6050. **цыплята съ щавелемъ.** Каждой цыпленокъ разрѣзается по поламъ, и всѣ разрѣзанные спавяется на огонь въ мясномъ ошварѣ, кѣ чему по произволенію можно прибавить кусокъ коровьяго масла, кореньевъ, и уваривашь. Между тѣмъ обваривають кипяткомъ щавель, опкидываютъ его на рѣшетѣ, чѣмъ вода спекла; кладутъ въ каспрюю, и упаривають съ коровьимъ масломъ; накачивающъ ошваромъ, въ которомъ варились цыплята, кладутъ туда же и цыплять, и ужаривають. Напослѣдокъ, соусъ подбивають спертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, приправляють, если угодно, соусъ сахаромъ, а снявши съ огня, обливають двумя яичными желѣзами, и выложивъ цыплять и соусъ на блюдо, посыпають мушкапинымъ цвѣтомъ.

ЦѢДИЛКА, ЦѢДИТЬ.

6051. **цѣдить, процѣживать жидкость,** значитъ опѣдѣлять ее оливъ часпей твердыхъ и другихъ по-спироннихъ, съ нею смѣшавшихся. Слизистыя жидкости, смѣшанныя съ солеными веществами, можно процѣживать только съ помощію шелопы; другія же, какъ то напримѣръ, соки иѣкошорыхъ растеній надобно процѣживать тогда, когда они будутъ освѣплены посредствомъ яичныхъ бѣлковъ.

Жидкости спиртныя, лепучія, пахучія надобно процѣживать посредствомъ цѣдилокъ, плотно закрытыхъ, чтобы лепучія и пахучія часши не могли пронести.

6052. По различію жидкостей и цѣдилки бывають различные; но вообще плотность их должна соотвѣтствовать густотѣ тѣхъ жидкостей, которыя слѣдуетъ процѣживать; они должны состоять изъ какой матеріи, которая бы нисколько не могла растворяться въ той жидкости, которой процѣживають.

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 порошкѣ. Во всѣхъ этихъ цѣдилкахъ оспаеется иль, бывшій въ водѣ, и потому ихъ надобно часто промывать. При такомъ процѣживаніи отнимается у воды и часть воздуха, бывшаго съ нею въ соединеніи.

6054. Сиропы и другія жидкости подслащенные сахаромъ, и т. п. процѣживають сивозъ шерстяные цѣдилки. — Холстинные же цѣдилки употребляются для жидкостей щелочныхъ, которыя могли бы растворить шерстянную пакань, и такимъ образомъ измѣнились.

6055. Для процѣживанія дорогихъ жидкостей, каковы сушь, напримѣръ: лепучія масла, употребляются цѣдилки хлопчато-бумажные; для этого обыкновенно кладутъ въ трубку стеклянной воронки немножко самой чистой хлопчатой бумаги, которая бы представляла пробку не очень сжашую.

6056. Для процѣживанія минеральныхъ кислотъ употребляютъ толченое ешекло. Сперва въ трубку стеклянной воронки кладутъ кусочки разбитаго стекла, довольно большие, постепенно другое ну-сочки, постепенно меньшее, а потомъсыпаютъ самой мѣлкой стеклянной порошокъ.

6057. Употребляютъ очень часто для процѣживанія жидкостей пропускную бумагу, которую сверпываютъ въ видѣ воронки. Бумажная пакан

цѣдилка тѣмѣ не хороша, чѣто она пристаетъ вѣздѣ къ спѣнкамъ воронки, и такимъ образомъ зашрудняетъ процѣживаніе; для оправащенія ѣшого неудобства, надобно власпь между цѣдилкою и воронкою соломинки, или тонкія спеклянныя пруточки, которыя доспавляють свободный проходъ воздуху.

Передъ употребленіемъ бумажной цѣдилки, надобно ее смочить кипячею водою. Такая цѣдилка служитъ обыкновенно для процѣживанія сыворотки, травяныхъ соковъ, и ликеровъ.

Для процѣживанія винъ употребляется фланель и бѣлая сукна. Винонропавцы имѣютъ по двѣ шапки цѣдилки: одну для бѣлыхъ винъ, а другую для красныхъ.

Ч.

ЧАБЕРЪ.

6058. *Разведеніе и польза чабра* (*Satureia hortensis*, Linn. Ш. V. 7.) Эта пахучая травка расщеплена и дикою въ Кавказской области, и разводится везде почти по огородамъ. Чаберъ разводятъ сѣмянами, которые сѣютъ весною; лѣтомъ онѣ цвѣтутъ, и приноситъ зреяя сѣмяна; осенью засыхаютъ.

Чаберъ употребляютъ какъ зеленою такъ и сухой и спершой въ порошокъ въ кухнѣ для приправъ кушанья: Зеленою варятъ въ супахъ, и юдятъ канѣ салатъ; а особенно онѣ служатъ 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 канѣ и лекарство укрепляющее желудокъ и облегчающее головокружение; для чего насыпаютъ его, и какъ чай пьютъ; снаружи кладутъ его въ мѣшечки вмѣстѣ съ другими пахучими травами и прикладываютъ къ холоднымъ опухолямъ.

ЧАДЪ.

Это тоже, что УГАРЪ.

ЧАЙ.

6059. спосовъ узнавать поддельку чая. Кипайцы примѣшиваютъ иногда къ настоящему чаю листья другихъ кустарниковъ; чио хотя и безвредно для здоровья, но все есть обманъ и его узнать можно, когда въ настоящую чаемъ воду положишь $1\frac{1}{2}$ грана зеленаго купороса или мѣдной воды. Если чай былъ зеленою, и деревенька настоящей пропивъ свѣща, то онѣ покажутся свѣплоголубымъ; если чай былъ хорошіи герптий, то цвѣтъ

настстой будеть синеватъ и даже почти черенъ; если чай быль поддѣланъ, то будуть показыватьсь въ настстой цвѣты зеленые, желтые и черные.

Когда Китайцы узнали, что такои ихъ обманъ легко опкрываецца, то они начали дурной зеленой чай подкрашивать Японскою землею, отъ чего какъ самые листья, такъ и сдѣланный изъ нихъ настстой и цвѣты имѣють свойства хорошаго чернаго чая.

6060. Однакожъ и этотъ обманъ можно узнавать различнымъ образомъ: 1) поддѣланный чай, положенный въ извѣспное количество воды, дѣлаешъ ее шемиѣ, нежели такоje же количество чая настоящаго; 2) онъ дѣлаешъ воду, вмѣсто шемноватой красноватою; 3) листья такого чая, налипшіе водою, полежавши иѣсколько времени въ ней, кажутся гораздо зеленѣе, нежели листья хорошаго чернаго чая; 4) листья этого чая вообще необычайно велики; по чему всегда лучше покупать чай мѣлкостной; 5) настоянная этимъ чаемъ вода, вмѣсто балсамического вкуса, имѣетъ вкусъ перпкой; 6) отъ прилипшаго молока настстой такого чая кажется красноватымъ, вмѣсто шемноватаго; 7) небольшое количество желѣзного купороса, положенное въ этотъ настстой, дѣлаешъ его свѣшлоголубымъ, между тѣмъ какъ бы онъ долженъ быть шемносинимъ или черноватымъ; 8) растворъ въ водѣ нашатыря дѣлаешъ настстой хорошаго чая шемно-желтоватымъ, поставивши же съ чимъ иѣсколько времени, придаешъ ему цвѣты свѣжей шафранной пинкшуры; въ худомъ же чаѣ этой перемѣны не примѣчаешься. 9) Настой чернаго поддѣланаго чая ошъ прилипшія иѣсколькоихъ капель сѣрной кислоты становятся красными.

6061. Зеленый чай также поддѣлывають, подкрашивая листья дурного чернаго чая зеленымъ купоросомъ. Такой обманъ узнать можно слѣдующимъ образомъ: 1) если въ чайной настстой положить кусочекъ чернильного орѣшка, то настстой сдѣлается чернымъ, чего не будеиъ, когда въ

немъ иѣшь купороса, ибо чернильные орѣхи не окрашиваюшь настоящаго чая; 2) когда настой будетъ имѣшь блѣдно-зеленый цвѣтъ, и подходитъ иѣсколько къ синеватому, то это значитъ, что чай поддѣланъ; 3) когда спиртъ оленъяго рога, будучи смѣшанъ съ чайнымъ настоеемъ, постоявши съ нимъ около шести минутъ, произведешъ въ немъ пурпуровой цвѣтъ, и сдѣлаешь небольшой низвергъ зеленовато-желтоватаго цвѣта, вмѣстѣ съ темнаго.

Если же зеленый чай подиращенъ какоюнибудь мѣдною солью, то настой ею помчасъ дѣлаешь синеватымъ, когда бросишь въ него аммиака (лещучей щелочной соли.)

6062. **китайскій способъ приготовленія чая.** У насъ приготавлиаютъ обыкновенно чай, настасивая чайные листья кипяткомъ, а нѣрѣдко оставляютъ кипѣть его еще на самоварѣ, чтобы, какъ говорятъ, онъ *крѣпѣ настоялся*. Но при спепеніи кипѣнія извлекается водою изъ листьевъ слишкомъ много вяжущаго вещества, между тѣмъ какъ ароматическая части при такой спепеніи жара улѣшаютъ; отъ чего и хорошій сортъ чайныхъ листьевъ даетъ непріятный для вкуса настой. Китайскій способъ приготовленія чая гораздо лучше нашего, и производится слѣдующимъ образомъ: Китайцы кладутъ чайные листья въ плотно закрывающійся чайникъ, наливаютъ его холодной водою, спавяшъ въ другой соудѣ съ водою (водянную баню), который и нагреваюшъ, не доводя иисколько до спепеніи кипѣнія. Когда примѣшишъ, что на поверхности настоя показалась блая пѣна, то снимаютъ сосудъ съ огня, и на каждую чашку жидкости кладутъ щепотку чистаго сахара. Наконецъ, по опаденіи листьевъ на дно чайника, они пьюшъ настой, который по вкусу бываетъ ароматнѣе приготовляемаго всякимъ другимъ способомъ.

6063. **замѣна китайскаго чая.** По дороговизнѣ чая, привозимаго изъ Китая, давно уже въ Европѣ спарались отыскать такія изъ своеzemныхъ

расщепія, которыя бы могли его замѣниТЬ. Изъмно-
жества дѣланныхъ опышовъ найдено, что листья
и цвѣты земляники наиболѣе подходятъ къ Кишай-
скому чаю. Ихъ молоденькіе, при шомъ чистые, сры-
ваютъ и сушатъ въ тѣни на открытомъ воздухѣ,
но не на солнѣцѣ, разославши на бумагѣ. Чтобы сдѣ-
лашь ихъ похожими на Кипайской чай, что ошипа-
вши ихъ сѣ спебелковѣ, кладушъ на желѣзной
лисѣ и сушатъ передъ огнемъ, а когда они сдѣ-
лающыя шелымы, свершываюшъ ихъ руками.

Но еще лучше употребляшь вмѣсто чаю земля-
ничные же цвѣты, которые надобно собирашь то-
гда, когда земляника зацвѣтѣ: эти цвѣты со-
бираюшъ одни безъ листьевъ и сушатъ въ тѣни.

Для сдѣланія чайнаго настоя, кладушъ иѣсколько
этихъ высушенныхъ цвѣтовъ въ чайникѣ, нали-
ваютъ кипячею водою, даютъ, сколько нужно на-
стояться, и пьютъ сѣ сливками. Этотъ чай и
здоровъ, пріятенъ, и по замѣчанію Г. Путяты,
его шрудно отличишь отъ настоящаго.

ЧАСТУХА.

6064. польза частухи. (*Alisma Plantago, Linn.*)
Это расщепіе расщепѣ по всему Государству,
около водѣ, и въ водахъ. Это расщепіе ядовито
для рогатаго скота и овецѣ. Впрочемъ Калмыки,
спекши его корень въ золѣ, употребляютъ въ пищу
одинъ, или сѣ жиромъ.

Въ недавнее время найденъ этотъ корень поле-
зныи въ бѣшенствѣ, происходящемъ отъ угры-
зенія бѣшеною собакою. Для этого собираютъ
корни въ Августѣ мѣсяцѣ и очищивши ихъ отъ
земли и высушивши ихъ на солнѣцѣ, толкуютъ
и распираютъ въ порошокъ, которой насыпаютъ
на хлѣбъ, намазанный масломъ, и ёдятъ. Онъ ока-
зываешь, хотя не всегда, пользу въ этихъ опасныхъ
случаихъ и людямъ и живошнымъ укушеннымъ.

ЧАСЫ.

**6065. практическій способъ повѣрять стѣнныи
и карманныи часы.** Самые лучшіе часы не всегда

идутъ одинаково, что зависитъ отъ перемѣнъ тепла и холода, отъ перемѣнъ ихъ положенія и отъ различнаго движенія при ходѣбѣ, бѣзъ или скачкахъ шои особы, у которой они лежатъ въ карманѣ, и т. под. Главнѣйшее же причиною *воображаемой* невѣрности часовъ обыкновенно бываетъ то, что солнце, при (кажущемся) движеніи своемъ отъ одного полудня до другаго, проходитъ этотъ путь не всегда въ одинакое время, и что, слѣдовательно, не всѣ дни въ году состоять въ точности изъ 24 часовъ. Солнце, для суточнаго своего оборота, иногда употребляеть иѣсколько секундами болѣе 24 часовъ, а иногда менѣе, и потому то, отстаетъ отъ часовъ, то уходитъ впередъ. Отъ часовъ-же требуется, чтобы они дѣлили время совершенно правильно, и вѣрно показывали полдень.

Время, измѣряемое по движенію солнца, называемое *истинныимъ*, 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 тошь часъ, который хорошие часы должны показывать въ наступающей полдень.

Положимъ, что 23 Декабря часы были поставлены четырьмя секундами назадъ противъ солнца, 24 Декабря солнечный полдень отстаетъ отъ полудня часоваго тридцатью секундами, и такое отставаніе будетъ постоянно увеличиваться до одинадцатаго Февраля; а въ это время день солнечный полдень опаздываетъ противъ полудня часоваго на четырнадцать минутъ сорокъ четыре секунды. Съ 11-го же Февраля отставаніе начинаетъ безпрестанно уменьшаться до 14 Апрѣля, такъ что этого числа полдень солнечной и полдень часовой будутъ совершенно въ одно время. 15 Апрѣля солнечный полдень уйдетъ впе-

редь четырью секундами, и, такимъ образомъ, будеъ постоянно уходить впередъ до 10 Мая, въ котоърое опередиъ полдень спѣнныхъ часоъ время минутами пятьюдесятью секундами. Потомъ солнечный полдень начнетъ незамѣтно приближаться къ полдню часовому такъ, что 15 Июня оба полдня сойдутся опять вмѣстѣ; 16-го же Июня солнечный полдень отстанетъ отъ полдня часоваго на восемь секундъ, и будеъ болѣе и болѣе отставать до 25 Июля; въ этомъ-же день опаздаеъ пятью минутами пятьюдесятью шестью секундами. Но послѣ этого оптставаніе снова начнетъ уменьшаться до 31 Августа; этого же числа тошь 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 будеъ находиться впереди на шеснадцать минутъ девять секундъ; съ этого же дня опять пойдетъ медленнѣе, пока, напослѣдокъ, 23 Сентября оба полдня будутъ снова въ одно и то-же время.

6067. Слѣдовательно, чтобы повѣрить часы по солнечному полдню, спрѣлки ихъ надобно спасти не всякий 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.

Спѣнныи часы, не подвергаясь никакой тряскѣ, и находясь всегда въ одномъ положеніи, должны имѣть постоянно одинакій ходъ.

Карманные часы надобно повѣрять, чрезъ каждыи 8 или 10 дней, по исправнымъ спѣннымъ или солнечнымъ часамъ.

6068. Если разница въ ихъ ходѣ, въ продолженіе 8 дней, состоитъ единственно въ восми ми-

нужно просто передвинуть минутную стрелку куда слѣдуешь. Когда же это различие гораздо значительне, то, кроме этого, необходимо подвинуть нѣсколько и такѣ называемую *розетную стрѣлку*, которая находится внутри часовъ, на маленькомъ кружкѣ, подлѣ маятника.

Если часы уходяшь впередъ, то *розетную стрѣлку* слѣдуешь подвинуть, по направленію къ лишеру *R*, которая означаетъ *назадъ* (Retard). Въ пропивномъ-же случаѣ, если часы отстаютъ, то стрѣлку эту необходимо поворотить въ ту сторону, гдѣ находится (на томъ же кружкѣ) лишера *A*, означающая *впередъ* (Avance).

6069. Розетную стрѣлку должно передвигать всякой разъ (когда встрѣтишь въ томъ надобность), не болѣе какъ на пол-градуса, если только разница въ супочномъ ходѣ часовъ не такъ значительна. Когда же часы отстаютъ или уходяшь впередъ отъ четырехъ до пяти минутъ въ супки, то и розетную стрѣлку можно перевесить на одинъ или на два градуса, болѣе или менѣе, смотря по степени различія въ ходѣ.

6070. Имѣя надобность перевесить карманные часы, должно наложить часовой ключикъ на топъ сполбикъ, на копоромъ надѣта минутная стрѣлка, и такимъ образомъ передвинуть ее на определенный часъ и минуту. Часовую же стрѣлку, на карманныхъ часахъ, никогда не необходимо вертѣть отдельно отъ минутной.

6071. Если стрѣлки на *карманныхъ* часахъ находятся впереди или назади на нѣсколько минутъ, на цѣлый часъ, на два или болѣе, то ихъ слѣдуешь вертѣть въ ту сторону, гдѣ менѣе необходимо сдѣлать оборотовъ, чтобы поставить ихъ какъ должно. Не необходимо думать, что часы, отъ передвиженія стрѣлокъ назадъ, могутъ испортиться; они гораздо скорѣе испортаются, если вертѣть стрѣлки на дальнѣйшее, нежели нужно, разстояніе. Впрочемъ это правило относится только къ обыч-

новеннымъ карманнымъ часамъ. На часахъ же съ репетицією и спѣнныхъ спрѣлки всегда надобно переводить впередъ. Однакожъ и штурь бываетъ не безъ исключенія, потому, что хороіе часы съ репетицією можно смѣло переводить назадъ, и они совершенно вѣрно будутъ бить не только часъ, но даже и четверти, на которыхъ поставлена минутная спрѣлка.

6072. НАДОВНО ЗАВОДИТЬ КАРМАННЫЕ ЧАСЫ ВСЕГДА ВЪ ОДИНЪ И ТОЛЬ-ЖЕ ЧАСЪ, потому, что сила часовой пружины, вѣ продолженіе двадцати четырехъ часовъ, бываетъ не одинакова. Нерѣдко случается, что вѣ первую половину сутокъ карманные часы опаздываютъ, а вѣ следующую уходятъ впередъ, и наоборотъ. Слѣдовательно, ходъ часовъ устроенъ такимъ образомъ, что медленность его вѣ продолженіе извѣстнаго времени, вознаграждается скоростью, вѣ продолженіе другаго времени. Если же заводишь ихъ не вѣ одно и тоже время, то они будутъ опаздывать, или уходить впередъ.

6073. КАРМАННЫЕ ЧАСЫ НАДОВНО ПО ВОЗМОЖНОСТИ, ДЕРЖАТЬ ВЪ ОДИНАКОВОМЪ ПОЛОЖЕНИИ; то есть ложась, напримѣръ, вѣ постель, ихъ вѣшать, а не класть; во время боя часовъ съ репетицією, спрѣлокъ не переводить.

6074. Если часы съ репетицією бьютъ очень скоро, или очень медленно, то это можно поправить посредствомъ другой маленькой спрѣлки, находящейся также на часовомъ корпусѣ между двумя буквами V и L. Если часамъ надобно бить скоро, то спрѣлку передвигаютъ немножко по направлению къ буквѣ V, означающей: Vite (скоро), а вѣ другомъ случаѣ къ буквѣ L, означающей: Lentement (медленно).

Во время передвиганія этой спрѣлки вѣ шу или другую спорону, часы съ репетицією вдругъ иногда вовсе перестаютъ бить; вѣ такомъ случаѣ надобно поправить же поставить ее совершенно на средину между буквами V и L, тогда часы пробьютъ

сами собою безъ прижатія пружины, а послѣ этого всегда будуть бить по прежнему.

6075. спосовъ уравновѣривать ходъ и вѣй стѣнныхъ часовъ. Для прибавки вѣ спѣнныхъ часахъ хода, надобно поднять по выше мѣдный кружокъ маятника, посредствомъ находящейся внизу винтовой гайки; а для убавления хода надобно этомъ же кружокѣ опустить ниже.

Если спѣнныи часы вѣ фуплярѣ, и кружокъ у маятника не подвиженѣ, то у такихъ часовъ есть на цыферблѣ особенный маленький спальныи кружокъ, которыи, буде надобно прибавить хода, слѣдуешь подвигать часовыи ключемъ отъ лѣвой руки кѣ правой, а буде надобно убавить хода, то подвинешь отъ правой руки кѣ лѣвой.

6076. стрѣлки на стѣнныхъ часахъ съ боемъ можно переводить назадъ не болѣе какъ на полгаса, и то сѣ большею осторожностию, такъ, что если при такомъ передвиганіи встрѣтится нѣкоторое сопротивленіе, не должно употреблять ни малѣйшаго усилия, оставя спрѣлку такъ, какъ она есть.

Не надобно также спрѣлки поворачивать назадъ, когда она близка кѣ *двадцати восьми* или кѣ *пятидесяти пяти минутамъ*; то есть когда часамъ надобно отпачасъ бить. Вѣ этомъ случаѣ, хотя спрѣлка будешь находиться назади, но часы пробьютъ вѣ надлежащее время, а когда спрѣлка снова дойдетъ до той же почки, и перейдетъ чрезъ полчаса и часъ, то бой опять повторится, но уже сѣ прибавкою, такъ, что ходъ спрѣлокъ не будешь согласенѣ сѣ боемъ, и колокольчикъ спанешь бить часы вѣ то время, когда бы слѣдовало ему бить полчаса (разумѣется когда часы бьютъ и полчаса). Если это случится, то надобно передвинуть минутную спрѣлку такъ, чтобы она находилась на *двѣ минуты отъ шестидесяти или тридцати минутъ*; попомъ поворачивать ее назадъ, пока часы начнешь бить, а послѣ этого спрѣлки передвинешь опять впередъ, и часы снова пробьютъ.

Такимъ образомъ они опять будущъ бить въ надлежащее время, и оспаешь только поставишь спрѣлки на шотъ часъ и минуту, которые въ то время показываютъ другие вѣрные часы.

6077. Когда бой часовъ не согласенъ съ ходомъ спрѣлокъ, то надобно передвинуть часовую спрѣлку, опять опѣтъ минутной, и поставишь ее на шотъ часъ, который они пробили въ послѣдній разъ; а тогда и минутную спрѣлку перевесить до надлежащаго мѣста.

6078. **стѣнныя часы** должны находиться всегда въ совершенно оптѣсномъ положеніи; а дѣйствительно ли они находятся въ такомъ положеніи, можно узнать по движению маятника, потому, что когда его размахи будущъ не однообразны, то это значитъ, что часы покосились на шу, или другую сторону.

ЧАХОТКА.

6079. **леченіе чахотки простыми лекарствами.** Эта болѣзнь нерѣдко бываетъ такого свойства, что и самые искусные медики затрудняются въ излечении ея; почему всегда лучше въ этой болѣзни прибѣгать къ совѣшамъ искусственныхъ врачей.

Буде же по какимъ либо обстоятельствамъ, неизѣя будешь пользоваться помощью врача, то въ такомъ случаѣ можно употреблять слѣдующія простыя средства:

а) Берепися липового меду одна ложка, водки четыре ложки, масла прованскаго или макового свѣжаго двѣ ложки; все это смѣшиваешь вмѣстѣ, и употребляешь четыре раза въ день по ложкѣ.

б) Берепися Исландскаго моху одинъ унцѣ, пра- вы горькаго иешода (*Polygala amara*, *Linn. №. 138*) тоже одинъ унцѣ; водяного укропа (*Phellandrium aquaticum*, *Linn. №. 182*) также одинъ унцѣ; да молока двѣ бузылки; все это варятъ вмѣстѣ, пока останется половина жидкости, послѣ чего процѣдываютъ ее и прибавляютъ для вкусу какогонибудь сиропа. Этого соспава пьютъ по рюмкѣ

чреаъ два или три часа. Въ чахопныхъ болѣзняхъ шолокно, разные кисели и спудни; но безъ мяса, составляюща пшеничную пищу; а молоко, особенно миндалное, подкрепляетъ силы.

Козье молоко, кобылье, а особенно ослиное, гдѣ можно его имѣть, оно и полезны.

ЧЕМЕРИЦА.

6080. польза и вредъ чемерицы вѣлой (*Veratrum album*, *Linn*) и **черной** (*Veratrum nigrum*, *Linn.*). Обѣ эти травы распушають вѣ южныхъ губерніяхъ Россіи, но попадаются и вѣ умѣренныхъ. Обѣ они ядовиты, особенно корни ихъ, и будучи приняты внутрь, причиняютъ сильные поносы и воспаленія внутренности. Лучшее вѣ шакомъ случаѣ средство, когда они по незнанію будутъ употреблены, есть кофе, который надобно пить безъ сливокъ, и спасти изъ него же промывательныя.

Иногда употребляютъ чемерицу, сполченую вѣ порошокъ, для произведенія чиханья; но и это должно дѣлать съ большою осторожностию.

6081. вся польза, которой можно получить отъ чемерицы, состоять вѣ шомъ, что ее съ успѣхомъ примѣшиваютъ иногда къ мазямъ, для излеченія упорныхъ накожныхъ болѣзней, какова напримѣръ, чесотка.

Скошь также чемерицы неѣть, почему лучше всего стараться испроблять ее съ полей, что можно дѣлать срѣзывая спебли серпомъ или ножемъ, намоченнымъ купоросною водою; или срѣзанные спебли присыпать извѣстью кипѣлкою, или золою.

ЧЕМЕРЪ.

Такъ называемая лошадиная болѣзнь, о которой сказано вѣ § 2577.

ЧЕРВЕЦЪ.

6082. червецъ (*Coccus polonicus*, *Linn.*) есть насѣкомое изъ числа полу-жесткокрылыхъ, находимое вѣ великомъ множествѣ вѣ Царствѣ Поль-

скомъ, въ южныхъ Россійскихъ Губерніяхъ, и даже умѣренныхъ; но въ послѣднихъ гораздо въ меньшемъ количествѣ.

Оно живетъ при корняхъ распеній: *годовой дивалы* (*Scleranthus annuus*, *Linn.*), *ластрабинки мохнатой* (*Hieracium pilosella*, *Linn.*), *толокнянки* (*Arbutus uva ursi*, *Linn.*), *лапчатки весенней и ползущей* (*Potentilla verna et reptans*, *Linn.*), *земляники* и *нѣкоторыхъ другихъ*. Собираютъ же ихъ лѣтомъ въ Іюнѣ мѣсяцѣ. Подрѣзавши корень распенія и вынувши его изъ земли, отрясаютъ ее и смоютъ, нѣшь ли гдѣ на корнѣ синеватыхъ или малиновыхъ зеренъ, или яичекъ сѣ находящимися еще въ нихъ червячками, соспавляющими краску, или червецѣ, и буде есть, то ихъ обираютъ въ чашку, или другую какую нибудь посуду, осперегаясь ихъ раздавить. Этихъ собранныхъ насѣкомыхъ, положа на противень или сковороду, сушатъ на угольяхъ, мѣшая безпрепрѣжно, чтобъ 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 хороший цвѣтъ. Въ закавказскихъ Россійскихъ влажніяхъ водится также червецъ, можетъ быть и другая его порода; на него обращено теперь надлежащее вниманіе, и первые сѣ нимъ опыты показываютъ, что эта краска едва ли уступитъ Американской, или настоящей кошенили.

6084. спосозъ очищать червецъ лучшимъ овразомъ, для добыванія изъ него краски. Хотя красильное вещества Русского червеца въ добротѣ не уступаетъ червецу Американскому кошенили, (*Coccus Cacti*, *Linn.*), но уступаетъ въ количествѣ. Сверхъ того, жирное вещество въ немъ находящееся, препятствуя весь его превращить въ порошокъ или краску посредствомъ теплченія, и опредѣлить его весь посредствомъ варенія въ водѣ; отъ чего и покрашенныя имъ матеріи выходятъ часпо въ пяшиахъ.

Г. Кирхгофъ нашелъ слѣдующее средство усмирить вышеупомянутыя неудобства. На одну часть червеца наливаютъ двѣ части терпентинного масла, и сосудъ, вѣ которомъ онъ находился, обвязываютъ мокрымъ пузыремъ; проколовши эпомъ пузырь вѣ трехъ мѣстахъ иглою, держатъ сосудъ вѣ жару, отъ 40 до 60 град. по Реом., при дни, и вѣ это время частю его побалтываютъ. По прошествіи трехъ дней выливаютъ смѣсь на полотно; и какъ вся жидкость сщечеть, то оставшійся на полотнѣ червецъ кладутъ подъ тяжелый гнетъ, послѣ чего опять наливаютъ на остатокъ на полотнѣ терпентинное масло, но только уже вѣ половинномъ количествѣ, и поваривши эту смѣсь цѣлые сутки, жидкость чрезъ полотно процѣджаютъ и крѣпко выжимаютъ остатокъ.

Выжатый червецъ высыпавши на бумагу, выспаляютъ на воздухѣ вѣ теплое время; отъ этого терпентинное масло совершенно вылезаетъ парами.

6085. Вѣ трехъ частяхъ такимъ образомъ очищенаго червеца содержится почти сполько же красильного вещества, сколько находится его вѣ одной части Американскаго, или собственно такъ называемой кошенили.

Давши червецу просохнуть нѣсколько дней на бумагѣ, можно его спереть вѣ порошокъ, и употреблять для крашенія.

Если червецъ будеѣ скрошенъ какъ можно мѣльче, и потомъ увариваемъ съ масломъ, то онъ, во первыхъ скорѣе очистится отъ жири, а во вто-рыхъ, при вареніи потребуетъ гораздо меньше времени и масла. Терпентинное масло для этого употребляемое, должно быть чистое и не смолистое, лучше всего хорошенъко перегнанное.

Масло при очисткѣ червеца, соединяется съ его жиромъ; но чтобы его сдѣлать опять чистымъ, то надо бно налить на него воды вѣ 8 или 10 разъ болѣе пропиву его вѣсу, и перегнать вновь. При этой перегонкѣ перяешиесь 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 испреблять червей, то есть гусеницъ, въ садахъ и огородахъ, показаны подъ словомъ **гусеница**.

Червь, побывающій озими, есть гусеница ржаной бабочки (*Phalaena segetis*, *Linn.*), и способъ испреблять его показанъ подъ словомъ **озимъ**, и § 3237.

Червь шелковичной есть гусеница шелковой бабочки; см. **шелководство**.

ЧЕРВЯНИЦА.

6087. польза **червяницы**. Этого расщепія есть нѣсколько породъ, которые дико расщупѣ въ разныхъ мѣсахъ Россійскаго Государства. Изъ нихъ примѣчательнѣе двѣ породы: *тервяница аптегнайя* (*Anchusa officinalis*, *Linn.* *Дв.* 166), и *тервяница красильная* (*Anchusa tinctoria*, *Linn.* *Дв.* 167.).

Корень *Ч. аптегнай* употребляютъ въ настояхъ отъ удушья, кашля и въ другихъ грудныхъ болѣзняхъ; молодые же ея листья варятъ въ супахъ и юдятъ какъ салатъ. Сокъ, выжатый изъ цветковъ и уваренный съ квасцами, доставляющъ зеленую краску; цветы же доставляютъ и матеріалъ для меду пчеламъ. Молодую траву юшь скотъ охотно; а усшарбвшая жеснка.

6088. Корень *красильной тервяницы* найденъ также полезнымъ отъ поносу, но болѣе годится для крашенія въ красный цветъ шерстяныхъ и другихъ матерій; сверхъ того употребляютъ его для подкрашиванія масла и мазей.

ЧЕРЕДА.

6089. польза **чреды трехраздѣльной**. (*Bidens tripartita* *Linn.* *Дв.* 196), которая по всему Государству расщепѣ по влажнымъ мѣстамъ, около рѣкъ, озеръ, прудовъ, плотинъ и проч. Во многихъ Губер-

ніяхъ Россійскаго Государства, простой народъ издавна употребляєшъ это домашнее распене для излеченія преимущественно золотухи, какъ взрослыхъ, такъ и маленькихъ дѣтей. Не менѣе того доспавляєшъ она пользу во всѣхъ почти видахъ Венерической болѣзни. Накожная хроническая сыпь, холодная опухоли, костяные болѣзни и за-шарѣлые язвы излечиваются иногда этимъ сред-ствомъ весьма счастливо.

Берутъ четыре унца череды и три унца трех-цвѣтной фіялки (*Viola tricolor, L.*) и варятъ въ водѣ; или и просто настаиваютъ какъ чай. Въ накожныхъ сыпяхъ и въ золотухѣ дается этотъ отваръ вмѣ-сто чаю, дѣлямъ по чайной чашечкѣ упомѣ и ве-черомъ, а взрослымъ по спакану. Изъ одного унца этихъ праѣ и двухъ фунтовъ воды, вываривае-мой до половины, получается декоктъ, который даютъ отъ 2 до 3 разъ въ день, дѣлямъ по чайной чашкѣ, а взрослымъ по спакану.

ЧЕРЕМУХА.

6090. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРЕМУХИ, ЧЕРЕМХИ, (*Prunus padus, Linn. № 133*). Этотъ кустарникъ распенѣ въ Россіи дикимъ по влажнымъ мѣстамъ; а въ са-дахъ выросшаетъ иногда довольно большими дере-вомъ. Его сажаютъ въ увеселительныхъ лѣсочкахъ, гдѣ онъ весною своими бѣлыми многочисленными цвѣтами составляетъ довольно красивый видъ. Можно садить черемуху по берегамъ рекъ и пру-довъ, которые берега корни ея укрѣпляютъ. Въ Германіи молодыя деревца употребляютъ подъ прививки лучшихъ сортовъ вишень.

6091. Дерево *чесемухи* мягко, и употребляется на мѣлкія подѣлки, а сучья по своей вязкости на связываніе разныхъ вещей. Изъ молодыхъ побѣговъ и сучьевъ дѣлаются чубуки и шабачныи пру-бкы. Внутренняя кора идетъ на крашеніе шпичь-ыхъ сѣпей зеленымъ цвѣтомъ.

Плоды черемухи терпки и сильно вяжутъ ротъ, почему ѣдятъ ихъ рѣдко и деревенскіе мальчики;

но какъ они по своему вяжущему свойству полезны въ поносахъ, то ихъ и употребляютъ для остановленія не только проспыхъ, но и кровавыхъ поносовъ. Кора можетъ и юкоторымъ образомъ замѣнять хину въ излеченіи лихорадокъ, и для этого берется кора спѣшь тонкихъ вѣнцей.

Листья ея, отваренные съ молокомъ, найдены полезными для облегченія судорогъ. Листья и цветы, прикладываемые въ видѣ припарки, служатъ для разбиванія лимфатическихъ опухолей. Въ Швеціи употребляютъ декокты изъ черемухи для леченія Венерическихъ болѣзней.

ЧЕРЕНАХА.

6092. спосовъ спаивать между совою черепаховыя куски. То мѣсто, гдѣ два куски черепаховой кости должны быть спаяны, надобно хорошо очистить и опилить, и пошомъ нехватить ихъ пальцами, потому что захвачанныя мысса не могутъ крѣпко спаяться и держаться вмѣстѣ. Черепаховые куски обвертываются для этого мокрою ветошкою; послѣ чего берутъ желѣзныя клеми, и нагрѣваютъ ихъ до того, что скваченная ими бумага становиться желтоватою; это знакъ, что клеми нагрѣты, какъ должно.

Если клеми будуть горячѣ, то они сожгутъ черепаховую кость, буде же онѣ будуть холоднѣ, то куски черепахи не будутъ спаяны. Сжатые клеми куски кладутъ подъ гнетъ; когда куски сгибаются, то это значитъ, что они спаялись, почему иѣсколько поднимаютъ прессъ, и наливаютъ на спаянные куски не много холодной воды; послѣ чего вынимаютъ ихъ изъ пресса и снимаютъ ветошку, въ которой они были завернуты. Если за одинъ разъ куски не совершенно соединились, то надобно еще подержать ихъ въ прессѣ.

6093. Но если надобно будетъ спаять вмѣстѣ иѣсколько кусковъ, которыхъ сжать одними клеми не можно, то надобно взять двѣ гладкія желѣзныя пластины, хорошо выполненные, и ко-

шорыми можно было захватить все куски. Куски завертывали въ мокрую холстину, кладутъ ихъ между двухъ пластинокъ и переносятъ подъ прессъ, поступая впрочемъ такъ, какъ выше сказано. Такимъ образомъ можно все куски спаять, вмѣстѣ, а потомъ состругать и обточить, и когда это все сдѣлано, какъ слѣдуетъ, то нельзя узнать и мѣста этихъ спаекъ.

6094. какъ различать черепаховую кость отъ рога. Иногда рога животныхъ поддѣлывають, и притомъ очень искусно подъ черепаховую кость, то чтобы увѣриться черепаха ли это, или рогъ, надобно кусочки пробуемыхъ вещей сложивъ между собою по плотнѣю, связать ихъ въ три или четыре раза сложеною мокрою льняною шесемкою, и по ней поводишь горячимъ уплюгомъ; буде сложенные кусочки то пачасъ между собою соединяются (спаяться), то это черепаховая кость; роговыхъ же пластинокъ этимъ способомъ соединишь между собою никакъ не можно.

Приготовление искусственной черепаховой кости, см. § 4742.

ЧЕРЕПЕНИКЪ.

6095. приготовление черепеника. Фунтъ коровьяго чухонскаго масла, расширатъ въ чашкѣ до тѣхъ поръ, пока оно побѣлѣетъ какъ сметана; въ продолженіе этого расширанія, подбаевать одинъ за другимъ 16 желтковъ изъ самыхъ свѣжихъ яицъ. Когда яйца съ масломъ соединяются, приправить не много полченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, коркою, обпертою съ двухъ лимоновъ, и 36 золотниками полченаго сахара. Смѣшавши все это, положить шуда же ложки 4 хорошихъ бѣлыхъ пивныхъ дрождей, фунтъ кручинчатой муки, и продолжать вспираніе въ одну сторону. Между тѣмъ взбить бѣлки отъ 16 яицъ въ густую пѣну; остерегаясь, чтобъ воды шуда не попало, въ пропивномъ случаѣ пѣнившись не будетъ. Взбивъ бѣлки, тоже смѣшать

съ первою смѣсью, и наконецъ все выложишь въ глиняную черепню, или жестянную форму, вымазанную коровьимъ масломъ, наполни ее не много выше половины; давши раствору подняться въ шепломъ мѣстѣ, послѣ спечь его въ печи.

ЧЕРЕПИЦА.

6096. Въ Германіи, Франціи, Англіи и другихъ Государствахъ, терепитныя кровли въ большомъ употреблении, а напротивъ того въ Россіи черепичные кровли довольно рѣдки; но они заслуживающъ большее вниманіе разчепливыхъ хозяевъ. Если бы начали вездѣ крыть черепицей спроенія, то чрезъ то сберегли бы множества лѣса, нужнаго для другихъ надобностей; обезопасили бы отъ большихъ пожаровъ спроенія, въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ кроютъ ихъ соломою; сберегли бы отъ безвременной гнилости и чрезвычайной тяжести соломы, которая могла бы съ большою пользою употреблена быть на кормъ скота или просоно на навозѣ; и наконецъ доспавили бы прибыльное и не трудное занятие многимъ тысячамъ рукъ.

6097. дѣлание черепицъ по способу г. малиновскаго. Приготвленную на кирпичѣ глину, разкашивающъ на доскѣ склкою, какъ шѣстъ, въ лепешку до надобной толщины; толщина опредѣляется рамкою, которая лежитъ на доскѣ. Вынувъ изъ рамки, обворачивающъ лепешку на другую доску, которая имѣетъ величину черепицы, и лишевъ обрѣзывающъ проволокою, напянишою на лучокъ; шушѣ же двумя большими пальцами проводятъ по краямъ желобки, какіе обыкновено дѣлаются на кровельныхъ шесницахъ. Потомъ снимающъ эту сырую черепицу и спавяющъ въ сарай для просушки. Обжигаютъ ее вмѣстѣ съ кирпичами. Форма или видъ черепицы походитъ на ошрубокъ кровельной доски: длиною бываешь въ 9 $\frac{1}{2}$ вершковъ, шириной 4 вершка, толщиною въ полпальца, вѣсомъ 3 $\frac{1}{2}$ фун. Вверху въ нижней площи присаживающа глиняная шишка или полукубъ, которыймъ

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. Этаихъ черепицѣ идѣтъ на квадратную сажень около сопни, и онѣ накладываются на рѣшетины, извѣснѣмъ образомъ, чешуею. По длинѣ спая подкладываются лучинки, по которымъ вода, проницаясь сквозь этошь спай, спекаешь. Это очень просто и вѣ случаѣ печи, тошчасѣ можетъ быть исправлено не только масшеромъ, но и всякою прописью служанкою. Даже если бы и самая черепица отъ чего нибудь лопнула, то ее тошчасѣ можно перемѣнить другою, и всякѣ удобно можетъ это сдѣлать; черепицыничѣмъ не скрѣплены, а держатся прослоемъ на рѣшетинахъ своими головными пишками. Снять вѣ рѣшетины разбитую и вложить на мѣстѣ ея другую черепицу, дѣло минутоное.

6098. выгоды черепичной кровли. Изъ этого видно, какое преимущество имѣетъ такая крыша предъ всѣми прочими. О сравненіи ея съ деревьевыми, соломенными или проспниковыми и говоришь нечего: вотъ сравненіе съ шесовыми и желѣзными. Сто черепицѣ дѣлаютъ вѣ день одинъ рабочникъ и одна рабочница. Имѣютъ: рабочнику $1\frac{1}{4}$ руб. рабочницѣ 50 коп., и того 2 руб.; на приготовленіе глины 25 коп.; обжогъ (дѣлается вмѣстѣ съ кирничами, слѣдственno не дорогъ) 1 руб., и на бракъ 50 коп.—всего разхода 3 руб. 75 коп. на 100 черепицѣ. Ими покроется квадратная сажень: слѣдовательно, такая сажень крыши будеѣтъ стоить черепицами только 3 руб. 75 коп. Теперь шесовая: кровельного шеса 1 сорта сопни стоитъ на мѣстѣ пилки 75 руб., ш. е., каждая шесница 75 коп.; 2 сорта 60 коп.; надобно положить на провозъ 10 коп., на оснаружку и причерпку 10 коп., и того первая шесница будеѣтъ стоить 95 коп. а вторая 80 коп. Тесница имѣетъ длины 7 сажен., ширины четырехъ верш.: вѣ квадратную сажень ихъ пойдетъ верхнихъ четырехъ на 3 руб. 80 коп., и нижнихъ четырехъ

ре же на 3 руб. 20 коп. и того на 7 руб., да на окраску 2 руб., — всего 9 руб. Поэтому черепичная крыша дешевле штесовой слишком вдвое. А если положишь, 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: то 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 идеть аршинныхъ листовъ слишкомъ 9; по пяти листовъ въ пудѣ, который стоятъ 10 руб., т. е. 2 руб. каждый листъ: слѣдовательно на квадратную сажень крыши, идеть одного желѣза на 18 руб. *, да окрасишь 2 руб. и того 20 руб.; не считая работы, которая конечно гораздо дороже наспилки черепичной. Поэтому безъ всякаго сомнѣнія можно положить, что черепичная крыша будетъ стоить прошивъ желѣзной въ шесть разъ дешевле, да и прочнѣе. Только легковѣсность желѣзной крыши даетъ ей предъ черепичною нѣкоторое преимущество. Что касается до красивости; то если черепицу оглазуришь въ зеленый, толубый или золотистый цвѣтъ — прелестъ.

6100. Для уравненія краевъ или кромокъ крыши загибаются половинчатыя черепицы, т. е. разрѣзанныя вдоль на двѣ половины: если бы такія половинки подкладывались подъ спай черепицѣ 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 прибавишь слѣду-

* Теперь обыкновенно на Сибирскихъ заводахъ дѣлаютъ двухъ-аршинные листы; но это разцѣнки крыши не измѣняющіе.

есть, что для большей прочности крыши, приготавляются на переломы ея и углы желобки извѣтой же черепичной глины, плонкіе, чистые, наилучшимъ образомъ выполняющіе свое дѣло. Надобно замѣтить, что глину для кирпича и черепицы можно мять коровами, копорыя могутъ ходить въ кругу по глини, около получаса каждая въ супки: коровамъ не утомительно, а хозяину обходится эта важная работа совершенно даромъ; вѣдь онъ гуляли бы весь день. Въ иностранныхъ земляхъ и пашутъ на коровахъ. *

6101. **АНГЛИЙСКІЙ СПОСОВЪ ДѢЛАТЬ ЧЕРЕПИЦУ ОЧЕНЬ КРЪПКУЮ.** Берутъ, напримѣръ, одну булыжную льнянаго масла, кипятятъ его на слабомъ огнѣ съ однимъ унцомъ глемпа, и небольшимъ количествомъ суртика, до тѣхъ поръ, пока перо, кошорымъ мѣшаютъ эту смѣсь, такъ перегоришъ, что его легко расщереть въ порошокъ между пальцами, послѣ чего эту смѣсь снимаютъ съ огня, оспуживаютъ, и даютъ отспояться, чтобы всѣ нечистоты упали на дно, и потомъ кипятятъ ее въ другой разѣ. Въ тоже время расщепляютъ отъ трехъ до четырехъ унцівъ смолы, которую прибавляютъ къ прежней горячей смѣси. Удѣльной вѣсъ смолы препятствуетъ ей соединиться совершенно съ прочею массою даже и тогда, когда она оспаеется довольно долгое время на огнѣ, чтобы поперечь испаренiemъ много своей густоты; чего однакожъ не бываешъ при такой степени, чтобы смѣсь оспывши, получила густоту обыкновенного сиропа.

Если эта масса будешьъ слишкомъ густа, то прибавляютъ къ ней нѣсколько горячей той же массы, чтобы она получила нужную только густоту; буде же она очень жидкa, то прибавляютъ къ ней расщепленой смолы. Послѣ чего примѣшиваютъ къ ней сплошно кирпичнаго порошку, сколько можно его примѣшать, не дѣляя ее очень густою, въ какомъ

* О черепицѣ Г. Шахматова сказано въ чешвертомъ томѣ
т. 2157 и 2158.

случай она негодилась бы для назначенного употребления. Чемъ мѣльче эпомѣ порошокъ, и чемъ его легче размѣшивать концомъ кисти, тѣмъ удобнѣе сосшавомъ эпомѣ заливать прещины и скважины въ черепицѣ, и сѣ нею шѣсиѣе его соединять.

6102. Кирпичной порошокъ приготвляется такимъ образомъ: берутъ нѣсколько кусковъ лучшаго кирпича, разбивають его сколько можно мѣльче, и просѣвають порошокъ сквозь волосяное сито; по-тому, чтобы его сдѣлать еще мѣльче, распирають его на плишѣ сѣ водою, высушивають и смѣшивають сѣ упомянутою массою въ надлежащей пропорціи. Если кирпичной порошокъ будееть цвѣтомъ очень шеменѣ, то можно подмѣшашь къ нему кирпичнаго же порошку, но у котораго цвѣтъ гораздо по свѣшлѣе.

6103. Эпомѣ сосшавомъ покрывають черепицу шочно такъ, какъ покрывають и другія вещи ма-сляною краскою. Покрывая же имѣ черепицу, на-добно время отъ времени его подогревать.

Эпомѣ сосшавъ придаетъ черепицѣ необыкновен-ную крѣпость: она не боится никакихъ перемѣнъ непогоды, ни ихъ продолжительности; не вбираетъ въ себя воды, отъ которой могла бы разсыпаться со временемъ въ порошокъ, становившися тверже и поп瘤у труднѣе ее разбить; сверхъ того дѣ-лается гораздо красивѣе.

Вмѣсто продолговатыхъ обыкновенныхъ чере-пицѣ, дѣлаются теперь черепицы квадратныя, которыя на крышку спроеній идѣтъ гораздо меньшѣ, чемъ продолговатыхъ.

ЧЕРНИКА.

6104. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНИКИ, ЧЕРНИЦЫ, (Vacci-nium myrtillus, Linn.) какъ лекарства. Эпомѣ низенькой кустарникѣ растетъ по всѣмъ сѣвер-нымъ губерніямъ въ мѣстахъ низменныхъ, сырыхъ и лѣсистыхъ. Ягоды на немъ, когда созрѣютъ, бы-вають черныя. Онѣ имѣютъ вкусъ кисловатый,

иѣсколько вяжущій, и ихъ употребляють иногда отваривая сѣ водою, такъ и сѣ виномъ, вѣ поносахъ, отѣ цынги, и для утоленія жажды и жару. Выжатый изъ нихъ сокъ найденъ полезнымъ вѣ воспаленіи кишокъ. Ихъ ъдятъ и сырыя, а особливо сѣ сахаромъ и молокомъ, какъ довольно прохладительное кушанье.

Черничныя ягоды найдены также очень полезными и вѣ поносахъ, даже кровавыхъ у рогатаго скота, у свиней и овецъ. Для эпой цѣли наливаютѣ на сущенія ягоды горѣлку, напримѣръ: на 1 фунта ягодъ полбушылки горѣлки, давши ей настояться иѣсколько времени вѣ тепломъ мѣстѣ, дающѣ больной рогатой скотинѣ по два раза вѣ день. Для свиней и овецъ пріемъ долженъ быть по меныше; а для телятъ надобно смѣшивать сѣ молокомъ.

6105. сущеніе черничныхъ ягодъ. Собранныя ягоды ссыпаютѣ вѣ рѣшета или и вѣ лопки, и выставляютѣ ихъ на солнце, или спавяютѣ на шѣплую печь, но не слишкомъ горячую, чтобы онѣ сохли исподволь, а не вдругъ. Когда онѣ довольно подсохнутѣ, то спавяшь ихъ куданибудь вѣ прохладное мѣсто, гдѣ онѣ совершенно проспывають; послѣ чего ссыпаютѣ ихъ вѣ деревянные ящики, и берегутѣ вѣ шакомъ мѣсто, которое было бы ни слишкомъ тепло, ни слишкомъ холодно. Сухія ягоды иѣсколько лѣтъ могутъ простоять не портясь.

6106. употребленіе черники на выдѣлку кожъ. Вѣ Франціи открыто, что стебли и листья черники, содержатѣ вѣ себѣ гораздо болѣе дубильного вещества, нежели кора дубовая. Притомъ оно такъ сильно дѣйствуетѣ, что кожа 4 мѣсяцами ранѣе поспѣваетѣ, и выходитъ лучше и прочнѣе обыкновенной; подошвы, черникою дубленыя, служатъ два мѣсяца долѣе, нежели обдѣланыя дубовою корою.

Распеніе собираютѣ весною, до появленія на немѣ ягодъ. Его не выдергиваютѣ, а обрѣзываютѣ серпомъ, чтобы не испрѣбили корней, отѣ которыхъ

выходяще опять новые отроспки. Собранная такимъ образомъ черника, на вольномъ воздухѣ скоро высыхаешь; тогда относяшъ ее въ толчею и поспупающъ совершенно такъ какъ съ дубовою корою. Еще одно хорошее качествъ этого новаго дубла въ томъ состоящъ, что оно не портится отъ сырости, тогда какъ дубовая кора, опсырѣвші, теряетъ по крайней мѣрѣ десятую часть своей силы.

6107. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНИКИ ВЪ КРАСИЛЬНЯХЪ. Черничныя ягоды употребляюся съ давняго времени для крашения разныхъ тканей въ синій и фіолетовой цвѣтѣ; и хотя не нашли еще средства, дѣлать эти краски прочными, но многіе фабриканты признаютъ, что въ тѣхъ мѣстахъ, где черника дешева, можно ими съ пользою замѣнять кампешевое дерево, для того же употребляемое. Отварѣ черничныхъ ягодъ краситъ приготовленную квасцами шерстъ въ синефіолетовой, а льняные ткани и нитки въ красивой синій цвѣтѣ; правда, что щелочныя ванны сгущаютъ цвѣтѣ и на шерсти, но онѣ всегда сохраняешь фіолетовой оттенкѣ. Ленѣ получаетъ отъ нихъ еще темнѣйшій синій цвѣтѣ; кислоты перемѣняютъ это тѣло цвѣтѣ въ красной.

6108. Изъ ягодъ приготовляютъ фіолетовую и темносинію краски для водяной живописи; а съ квасцами пурпуровую; сухими ягодами подкрашиваютъ водки и виноградныя вина.

Изъ листьевъ также доспупающъ синюю краску; изъ ягодъ приготовляютъ родъ вина. Смоп. § 474.

ЧЕРИЛЛА.

6109. СПОСОВЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ВЪ НѢСКОЛЬКО МИНУТЪ ПРЕВОСХОДНЫЯ ЧЕРИЛЛА. Главное доспоеинство чернилъ состоящъ въ томъ, чтобы они были совершенно черны, и отъ дѣйствія воздуха нѣсколько не измѣняли своего чернаго цвѣта. Всю

новой, опытами извѣданный для того способъ: бѣрушъ:

Чернильныхъ орѣшковъ . . 4 унца (около 28 золотниковъ).

Желѣзного купороса вѣ зеленыхъ хрусталахъ * . . 2 унца.

Аравійской камеди, или вишневаго клея. 1 унцъ.

Бертолеповой соли. . . . 40 гранъ.

Гвоздики. 2 драхмы (поменье 2 золотниковъ).

Ренского уксуса. 4 споловыя лож.

Горячей воды нѣсколько менѣе бузылки.

Смѣшиваютъ всѣ эти вещи какъ можно точнѣе, потому что оно надлежащей ихъ пропорціи зависиша качеству чернилъ. — Чернильные орѣшки должно сполочь вѣ крупный порошокъ, а прочія сухія вещи сколько можно мѣлче, и каждую особо. Бертолепову соль ** всего лучше взять изъ апшеки, вѣ порошкъ, потому, что, если при неоспорожномъ распираниі, попадешъ вѣ нее сѣра, уголь, и т. п., она легко можетъ вспыхнуть. Гвоздика не даетъ черниламъ пlesenівъ.

Приготовивъ такимъ образомъ всѣ сухіе припасы, всыпать ихъ вѣ чистый штофъ, налишь вѣ него вышепоказанное количество воды и уксуса, и болтать эту смѣшь вѣ продолженіе 8 минутъ, а попомъ тощасъ же проѣдиши ее чрезъ кисею, или рѣдкую холстину вѣ чистый сосудъ — и цѣлая бузылка чернилъ готова къ употребленію.

6110. **непортящіяся чернила фанъ-монса.** На шолченые чернильные орѣшки надобно налишь обыкновенного пивнаго уксуса и дать постоять дни два или три, послѣ чего уксусъ сливъ и проѣдить чрезъ сукно или фланель; на оспашокъ

* Вывѣшившійся купоросъ, имѣющій видъ порошка блѣдно-желтаго цвѣта, для чернилъ вовсе не годится.

** Она называется: *Hyperchloras*, *hyperoxumurias potassae*.

чернильныхъ орѣшковъ налипъ холодной воды, и перемывши ихъ, сливъ воду и смѣшавъ съ прежде слишкомъ уксусомъ; попомъ эту смѣсь погрѣть съ минуту, оставивъ въ покой на 24 часа, по прошествіи которыхъ опять жидкость процѣдить и прибавивъ къ ней сахару и арабской камеди, или вишневаго хорошаго клею; когда сахаръ и клей разойдутся, то жидкость еще разъ процѣдить, и прибавивъ къ ней желѣзного купороса. Смѣшавши все порядочно, сливъ въ каменной кувшинѣ и запакуя бумажною пробкою.

Приготовленныя эпимъ образомъ чернила никогда не портятся и не сгущаются.

6111. ЧЕРНЫЯ ЧЕРНИЛА ВЪЗЬ ЧЕРНИЛЬНЫХЪ ОРѢШКОВЪ. Берушъ завязнаго корня (*Tormentilla erecta*, *Linn. Дв. 8*) три фунта; кампешеваго дерева одинъ фунтъ; квасцовъ четыре лопа; всѣ эти вещи крупно сполочь, и налипъ пятью кружками уксуса и десятью кружками дождевой воды *, повариши чепверть часа, и попомъ вылипъ въ горшокъ и дашь стаканъ стоять 10—14 дней, каждый день болшая. Послѣ чего се процѣдить чрезъ холстину, выжать, и жидкость выпаривши до половины, прибавивъ къ горячему еще распивору $\frac{1}{2}$ фунта аравійской камеди, двадцать лоповъ желѣзного и четыре лопа мѣднаго купороса.

6112. ОТЛИЧНЫЯ НЕЛИНЮЧІЯ ЧЕРНИЛА. Берушъ: Лучшихъ чернильныхъ орѣшковъ. 3½ фунта. Желѣзного купороса. 1 —— Аравійской камеди. ½ —— Перегоннаго уксуса. 40 ——

Чернильные орѣшки сперва наливаюши перегоннымъ уксусомъ, въ количествѣ ровномъ въсю орѣшковъ, ошъ чего они чрезъ нѣсколько дней спановавшися мягки; послѣ чего ихъ толкнуть и положивши въ назначеннай для дѣлашія черниль сосудѣ, и

* Для черниль должно употребляти самую чистую воду мягкую, не содержащую въ себѣ извести.

выливаютъ на нихъ горячимъ оспальную часть уксуса, смѣсь вымѣшиваютъ, и это повторяютъ три дня сряду по четыре раза. Послѣ чего прибавляютъ туда же толченой купоросъ, а немного спустя и камедь.

Давши постпояшь всей этой смѣси дня четыре и каждой день болтая ее по два раза, сливающъ соспавившіяся уже чернила чистыми въ другой сосудъ.

На оспатокъ наливаютъ еще около двадцати фунтовъ уксуса и даютъ ему спояшь 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. Первья же чернила чрезъ сорокъ лѣтъ не шеряютъ своей черношы; хотя ими свѣжими написанное письмо и кажется сперва синеватымъ, но чрезъ нѣсколько дней становится очень чернымъ.

6113. дешевыея, прочныя и не плѣснѣющіяся чернила Для приготовленія ихъ надобно выдавить сокъ изъ черныхъ ягодъ воронца (*Actaea spicata*, *Linn.*), травы распущей по всей почти Россіи; прибавить пять драхмъ квасцовъ, разспворенныхъ въ дождевой водѣ, горсть споловой соли, девять лоповъ вишневаго чистаго клею и три кружки уксуснаго пива. Положивши все это въ бутыль, и залинуши ее пробкою, поставивъ на нѣсколько недѣль въ теплое мѣсто и по временамъ побалтывать.

6114. ничѣмъ неистребляемыя чернила г. ГЕРМШТЕДА. Для документовъ, заемныхъ писемъ и разныхъ другихъ важныхъ бумагъ нужно бываетъ имѣть такія чернила, которыя не испребляются ни кислотами ни щелочами, отъ которыхъ обыкновенные чернила пропадаютъ. Два фунта лучшихъ черныхъ Тураецкихъ орѣшковъ толкуютъ крупно, и наливаютъ премя кружками кипячаго уксуса, и держащъ шесть часовъ въ теплѣ 60 градус. по

Реом. После чего жидкость прощивають чрезъ холстину, сильно выжимая осшашокъ. Въ прощеннной жидкости расшворяютъ 4 лота синильно-кислого кали, которое можно получать изъ апшекъ. Берутъ еще поллота очень мѣлко спершаго лучшаго индиго, которое расшворяютъ въ двухъ лотахъ дымящейся сѣрной кислоты; для этого вливаютъ кислоту въ фарфоровую чашечку и индиговой порошокъ всыпаютъ шуда по немногу, и постомъ всю смѣсь оставляютъ стоять въ умѣренномъ теплѣ двое сутокъ. Этотъ растворъ разводятъ одною кружкою уксуса, и приливаютъ въ первой смѣси, куда еще прибавляютъ полфунша желѣзного купороса и $\frac{1}{8}$ фунта аравійской камеди. Такимъ образомъ чернила готовы.

Кислоты и хлоръ на написанное эпими чернилами ни мало не дѣйствують, а щелочи хотя цвѣтъ и перемѣняютъ, но написанного не испрѣбляютъ.

6115. **ЧЕРНИЛА СУХІЯ, (ЧЕРНИЛЬНОЙ ПОРОШОКЪ.)** Берутъ полфунша чернильныхъ орѣшковъ, и сполько же кампешеваго дерева спружекъ, и три лота корки гранатныхъ яблокъ; варятъ все это въ трехъ кружкахъ дождевой воды четверть часа, а потомъ осшавляютъ въ горшкѣ стоять восемь дней, наконецъ прощиваютъ. Къ этой смѣси прибавляютъ восемь лотовъ желѣзного купороса и все выпариваютъ, почти до суха; а чтобы смѣсь не пригорѣла, то ее безпреспанио при выпариваніи перемѣшиваютъ.

Когда она сдѣлается густою, на подобіе каши, то ее вынимаютъ изъ копла, и перекладываютъ въ блюдѣ, которое спавяютъ въ печь, чтобы смѣсь совершенно сдѣлалась сухою.

Чтобы при этомъ дѣлѣ ничего не утрашилось, то копель можно выполоскать не большимъ количествомъ горячей воды, прибавивъ не много вишневаго клею, и шопчасѣ употреблять для письма.

Къ высохшей же массѣ прибавляютъ четверть фунта аравійской камеди, и ее вмѣстѣ съ массою шолкушъ.

6116. Когда понадобится писать, то всыпавъ немнога порошку въ рюмку или чайную чашку разводяще его водою, прибавивъ къ ней нѣсколько уксуса или винограднаго вина. Въ туже минуту получающъ хорошія чернила. Этотъ порошокъ особенно хорошо для употребленія въ дорогѣ.

6117. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРАСНЫХЪ ЧЕРНИЛЪ ИЗЪ КАРМИНА. На двадцать гранъ лучшаго кармина налиши въ бузылочкѣ двадцать лоповъ Ѣдкаго нашапырнаго спирша и двенадцать лоповъ перегонной воды; шуда же прибавиши лучшей аравійской камеди поллоша. Всѣ эти вещи хорошенъко перемѣшашь и переболпашь; чрезъ три четыре дня чернила будущъ готовы къ употребленію.

Эти чернила ошмѣнно красивы и прочны; надобно только держать ихъ въ спѣлянкахъ, хорошо закупоренныхъ, кошорыя тогда только открывашь, когда нужно чернилами писать; они годятся не только для писма, но и для раскрашиванія ландкаршъ, и проч.

6118. КРАСНЫЯ ЧЕРНИЛА ИЗЪ КРАСНОГО САНДАЛА. Шесть золотниковъ лучшаго краснаго сандала, изѣстнаго подъ названіемъ *фернамбук*, всыпать въ чистой глиняной горшечкѣ, и наливъ въ него полфунта ренскаго или хорошаго Ѣлаго уксуса, (можно также наливать одною чистою дождевою водою) положиши шуда же 2 золотника сполченыхъ квасцовъ, или одинъ лопъ виннаго камня и одинъ золотникъ сполченой же аравійской камеди. Все это варить на самомъ легкомъ огнѣ изподоволь, пошомъ оспутивши, и давши отстояться, сливъ чистое въ спѣлянку и беречь для употребленія.

На оспавшуюся гущу можно налиши еще уксусу, или дождевой воды, и подбавя квасцовъ съ камедью, хорошенъко увариши, изъ чего выйдущъ изрядныя чернила.

6119. КРАСНЫЯ НЕ ЛИЮЧІЯ ЧЕРНИЛА. Надобно взяши полшора лопа сполченой или спертой желѣзинки (куркумей); одинъ лопъ квасцовъ въ по-

рошкѣ, всыпать все это въ новой муравленой горшокѣ, налипь полушибофомъ чистой рѣчной воды, поварить и отварѣ оставиши на цѣлую ночь остывать.

Въ другомъ новомъ же горшкѣ намочиши въ полушибофъ шифофъ лучшаго виннаго уксуса четыре лопа хорошаго и мѣлкоспертаго фернамбука. Давши этой смѣси постоянть часовъ двенадцать, вылиши въ нее всю жидкость, находящуюся въ первомъ горшкѣ вмѣстѣ съ отсѣдомъ желтянки, и поспавивши на жарѣ, варить, безпреспанно размѣшивая деревянною лопаткою. Во время варенія подмѣшашь чептерть лопа кошенили въ порошкѣ и пол-лопа толченыхъ квасцовъ, послѣ чего усиливъ не много жарѣ, чтобы все хорошоенько вскипѣло, а пѣна сдѣлалась свѣтло-красною. Снявши съ огня горшокѣ всыпать въ смѣсь пол-лопа чистой аравійской камеди въ порошкѣ и восьмую чаешь лоша сахара леденца, и все размѣшать лучшимъ образомъ.

Когда чернила будутъ готовы, то ихъ оставиши въ горшкѣ, пока они совсѣмъ остынутъ; послѣ чего сливъ ихъ въ чистую спклянку, которую завязавши бумагою, поспавиши въ сухое мѣсто. Эти чернила и въ шри года ни мало не испортишася.

6120. КРАСНЫЯ ЧЕРНИЛА ДЛЯ НИСЬМА НА СТЕКЛѢ, РОГѢ, ЖЕСТИ И ПРОЧ. Двадцать пять гранѣ копала, сшершаго въ порошокѣ, распустивъ при умѣренной теплотѣ въ двухъ сшахъ гранахъ лаванднаго масла, и смѣшашь съ шеспьюдесятю или семидесятю гранами киновари.

Если эти чернила въ продолженіе долгаго времени сдѣлаются очень густы, то надобно къ нимъ прибавиши, сколько нужно, шерпеншиннаго масла.

6121. ЧЕРНИЛА РОЗОВЫЯ. Распустивъ $\frac{1}{2}$ унца аравійской камеди въ 3 унцахъ розовой воды, и подкрасивъ этотъ растворъ доспашочнымъ колычествомъ киновари, или кармина.

6122. **ЧЕРНИЛА ФИОЛЕТОВЫЯ.** Отвариши 3 унца фернамбукового дерева съ 1 унцомъ Бразильского или синяго сандала, въ шпофѣ воды, и прибавиши золотникъ аравийской камеди и нѣсколько щепотокъ квасцовъ.

Можно также эти чернила сосшавиши изъ смѣшения чернилъ красныхъ съ синими.

6123. **ЧЕРНИЛА ЖЕЛТЫЯ ИЗЪ КУРКУМЫ ИЛИ ЖЕЛТЯНКИ.** Сполочь четыре лопа куркумы съ двумя лопами квасцовъ и вариши съ двумя кружками дождевой воды до тѣхъ поръ, пока вода укипиши до половины, тогда жидкость процѣдивши, прибавиши одинъ лошъ аравийской камеди.

6124. **ЧЕРНИЛА ЖЕЛТЫЯ ИЗЪ АВИНЬОНСКИХЪ ЗЕРЕНЬ.** Вскипяпиши, въ продолженіе часа времени, въ шпофѣ воды, 4 унца авиньонскихъ зеренъ, и прибавиши къ нимъ золотникъ квасцовъ.

6125. **ЧЕРНИЛА ЖЕЛТЫЯ ИЗЪ ШАФРАНА.** Ползолотника шафрана настояши въ камедной водѣ; или развесши съ проспю водою гумми-гуту.

6126. **ЧЕРНИЛА ЗЕЛЕНЫЯ ИЗЪ ЯРИ.** Шесть золотниковъ хорошей шолченой Веницейской яри, полшора золотника камеди, немного поболье полу-золотника куркумы настояши въ тепломъ мѣсшѣ въ бутылкѣ благо уксуса.

6127. **ДРУГИМЪ ОВРАЗОМЪ.** Взяши яри мѣянки, соку изъ рузы и шафрана, поровну; смѣшашь все вмѣстѣ, и развесши водою, въ которой распущенъ золотникъ аравийской камеди.

6128. **ЧЕРНИЛА ЗЕЛЕНЫЯ ИЗЪ ХРОМОКИСЛАГО КАЛИ.** На 132 грana хромокислаго кали налиши смѣсь изъ 76 грana лучшей сѣрной кислоты и 3 драхмъ воды, нѣсколько нагрѣтыхъ; потомъ прибавиши 122 грana лучшей же сѣрной кислоты, 46 гранъ алкоголя, и все подержашь нѣсколько времени на легкомъ огнѣ. Эти зеленые чернила лучше другихъ.

6129. **ЧЕРНИЛА ЗЕЛЕНЫЯ ИЗЪ ВУЗИНЫ.** Свѣжихъ листьевъ бузины сполочь въ ступкѣ и выжасиши изъ

нихъ сокѣ; попомъ прибавишь въ әпошѣ сокѣ нѣ сколько шолченыхъ квасцовъ, то выйдуть хорошия шемнозеленія чернила.

6130. **ЧЕРНИЛА СИНІЯ ИЗЪ ИНДИГО;** әпо лучшія и прочнѣйшія. Берушъ одинъ лотъ лучшаго индиго, шолкупъ его и понемногу всыпаюшъ въ четыре лоша дымящейся сѣрной кислоты, налипой въ фарфоровую чашку и все әпо хорошенъко расшираюшъ вмѣстѣ, пока изъ того выйдешъ густая шемносиняя жидкость. Давши әпой смѣси послюшъ двое супокъ въ довольно умѣренной теплотѣ, приливаюшъ три, четыре кружки дождевой воды; по томъ переливши все въ мѣдной кошликѣ или шазикѣ, кипятяюшъ на огнѣ, и вскипятивши опускаюшъ въ смѣсь кусокъ фланели и вскипятивши еще разъ, даюшъ всему осынупъ.

Когда все осынепъ, вынимаютъ фланель окрашенную шемно-синимъ цвѣтомъ, и моютъ ее въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока она начнешъ спекать совершенно чисто и безцвѣтно.

Между тѣмъ кипятяшъ 4 кружки воды въ мѣдной посудѣ, съ двумя лопами соды въ хрущалахѣ, и опускаюшъ туда окрашенную фланель, копорая всю свою краску передаешъ водѣ.

Эту шемносинюю воду выпариваюшъ до тѣхъ поръ, пока оспанется ея половина, и тогда прибавляюшъ къ ней 1½ зол. квасцовъ и столько же аравійской камеди, и чернила шемносинія готовы.

Для сдѣланія әпихъ чернилъ свѣтлосиними различныхъ оттенковъ, надобно приливать въ нихъ воды и пробовать.

6131. **ЧЕРНИЛА СИНІЯ ИЗЪ ЯРИ.** Разперепъ въ спупкѣ унцѣ креморшарпера (виннаго камня) съ унцомъ яри мѣдянки, оставивъ шакъ на 3 дни въ шомъ сосудѣ; пошомъ налипъ 3 унца воды, и подогревать часовъ 6; процѣдить жидкость, и прибавиши золотникъ аравійской камеди въ порошкѣ. Эши чернила будушъ густаго синяго цвѣта.

6132. синяя чернила изъ берлинской лазори. Берушъ лучшую и самую чистшую Берлинскую лазорь, расщворяюшъ ее въ дымящейся соляной кислотѣ, и попомъ разводяшъ водою, въ которой расщущена шраганшная камедь. Ее надбавляюшъ больше или меныше, смотря попому, какія назначено имѣшь чернила, по свѣшлѣ или по-шемнѣ.

6133. чернила синяя изъ вузиновыхъ ягодъ. Свѣжія ягоды полкушъ въ ступкѣ, выдавливаюшъ изъ нихъ сокъ, и въ него прибавляюшъ иѣсколько подченыхъ квасцовъ и четвершую часть уксуса, съ небольшимъ количествомъ пошаша. Проба покажешъ, сколько чего надобно подбавляшъ, для получения цвѣта изъѣспной густопы.

6134. чернила золотыя везъ золота. Взяшъ унцѣ оперменша и сполько же хрущаля, спереть ихъ въ самой мѣлкой порошокѣ на плишѣ, и всыпать въ пяпь или шеспь яичныхъ бѣлковъ, сбішыхъ и претворившихся въ воду. Всѣ эти матеріалы хорошенъко перемѣшать, и выдупшъ золотыя чернила.

6135. чернила серебряныя везъ серебра. Унцѣ самаго чистшаго олова смѣшать какъ можно лучше съ двумя унцами ршупи, и попомъ спереть эту смѣсь на плишѣ съ камедною водою. Написанное этимъ соспавомъ будетъ казаться серебрянымъ.

6136. чернила для помѣтки вълья. Распускаюшъ въ доспашочномъ количествѣ перегнаной воды желѣзного или зеленаго купороса, до совершенного насыщенія, и чернила гошовы.

Употребленіе и составленіе приготовительной жидкости. Распускаюшъ $\frac{1}{3}$ золотника Аравійской камеди, или вишневаго клея и $\frac{3}{4}$ золотника синекислаго кали * въ двухъ съ четвертью золотника перегонной воды.

* Это или можно брать въ Аптечахъ.

Въ ётой предупреждающей жидкости должно мочиши, около $\frac{1}{4}$ часа, то мѣсто бѣлья, на кото-ромъ хопяшъ сдѣлать мѣсту. Потомъ высушиваюшъ бѣлье и лощашъ то мѣсто лощильнымъ стекломъ, слоновою костию или даже деревомъ. За шѣмъ пишущъ растворомъ желѣзного купороса. Буквы написанныя имъ, не смываются отъ самыхъ крѣпкихъ щелоковъ, и весьма прочно и долго сохраняются на бѣльѣ.

6137. другія чернила для помѣтки бѣлья. Составъ ихъ весьма проспѣ: надобно взять чистой селипрокислой магнезіи 2 унца и всыпать ее въ 2 унца крѣпкаго ошвара чернильныхъ орѣшковъ и потомъ прибавиши въ ётру сѣмъ одинъ унцъ хорошихъ обыкновенныхъ чернилъ.— Такимъ образомъ получается весьма прочная чернила для помѣтки бѣлья.— Для употребленія же ихъ, надобно то мѣсто бѣлья, на кото-ромъ хопяшъ писать, сперва намочиши растворомъ синекислаго кали въ водѣ; въ растворѣ ётотъ прибавляющъ еще иѣсколько вишневаго клея, чтобы написанное не расплывалось.

6138. превосходныя литографическія чернила г. лемерсъ. Для составленія хорошихъ литографическихъ чернилъ требуются такие матеріалы, чтобы одинъ изъ нихъ могъ легко проходить въ скважины камня, и въ равныхъ доляхъ смѣшивавшись легко съ веществомъ, сопротивляющимъ 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.	$6\frac{1}{2}$	—
Гуммилака.	3	—
Сажи.	$1\frac{1}{2}$	—

6139. Сначала расшапливаюшъ воскъ и свѣчное сало въ чугунномъ или мѣдномъ котлѣ съ крышкою, потомъ подбавляющъ мыла по немногу: не должно класть его много вдругъ, а надобно обождать, чтобъ расшопилось прежде положенное, послѣ подбавлять

вновь; иначе смысь вздуется и побежишь через края копла. Когда все растопится, прибавляюшь гуммилакъ маленьками щепотками, безпрестанно мѣшая ихъ, и не раньше подкладываютъ его вновь, какъ когда уже растопится прежде положенное. Послѣ чего увеличиваюшь огонь, пока бѣлый паръ начнетъ сгущаться; тогда снимаютъ копель съ огня, зажигаютъ смысь, и если наприм. прописанныя пропорціи взяты были унцами, даютъ горѣть не болѣе минуты, попомъ гасяще пламя и ждущъ съ полминуты; подмѣшиваюшъ сажу, размѣшивая ее нѣсколько минутъ, послѣ чего вновь ставятъ копель на огонь, безпрестанно мѣшая смысь. Варятъ съ чѣтверть часа, и когда чернила сварятся, даютъ имъ немнога остынуть, и наливаютъ ихъ на листъ kleеної бумаги, заранѣе наперный мыломъ для того, чтобы легче было снять ихъ съ бумаги, когда они совсѣмъ проспинутъ. Остынувшія такими образомъ чернила снова перевариваюшь, чтобы лучше смѣшался составъ.

При перешапливаніи необходимо мѣшать его безпрестанно, и держать на умѣренномъ жару. По окончаніи варки, чернила выливаютъ въ чѣтыре спороннюю форму, поставленную на мраморную доску или на камень, предварительно наперный мыломъ. Пока еще чернила не совсѣмъ остыли, разрѣзываютъ ихъ на куски, и даютъ высохнуть совершенно.

6140. лакъ для литографическихъ чернилъ; г. лемерсье. Приготовленіе лаковъ ссыпь одинъ изъ важнѣйшихъ предметовъ литографического письменія, который однакожъ до сего времени былъ вообще въ величайшемъ небреженіи, можетъ статься потому, что его приготовлять трудно и опасно.

Весьма важно наблюдать тѣ явленія, какія происходятъ при приготовленіи такого лака; отъ тщательнаго наблюденія ихъ зависитъ часто удача рисунка, хотя бы онъ былъ нарисованъ на хорошемъ намѣнѣ, и написанъ кислотою какъ не лъзя

лучше; даже допусшивши, что худой лакъ не помѣшаешь удачному рисунку, однако же получится только весьма малое количество хорошихъ ошпинсковъ, и работникъ тогда только можетъ узнать, хорошъ ли лакъ или нѣтъ, какъ уже употребишь его въ дѣло.

До сихъ поръ вообще приготавляли лаки, не зная положительно цѣли каждой операции, такъ что когда и удавалось приготовить хороший лакъ, то это было только случайно.

Одна изъ трудностей въ выдѣлкѣ лаковъ есть сгущеніе ихъ такъ, чтобы въ немъ не было смолистаго качества, которое получаешь всегда масло, когда очищаешь его продолжительнымъ кипѣніемъ.

6141. Для составленія лака употребляется льняное масло, печеный хлѣбъ, лукъ и смола.

Хотя продажное льняное масло рѣдко бываетъ чисто, однако же годится въ дѣло; надобно выбирать его годовалое или двухъ годовалое; цвѣтомъ оно должно быть желто и весьма прозрачно. Его легко различить отъ молодаго масла, которое обыкновенно мутно и цвѣтомъ зелено; спартое масло превосходнѣе пѣмъ, что содержитъ гораздо менѣе воды, нежели молодое, отъ чего мѣньше бываетъ опасности, чтобъ масло ушло, когда его сильно разогрѣютъ.

Если не льзя доспать спараго масла, или если оно прогоркло, то надобно молодое очистя, пропѣдить сквозь шерстяную или волосянную цѣдилку такимъ образомъ получится масло, очищенное отъ веществъ, дѣлающихъ его мутнымъ.

6142. Печеный хлѣбъ имѣетъ свойство, увлекать избытокъ тепловора, который безъ того скапливается бы и могъ быть поводомъ къ опаснымъ случаямъ. Лемерсье дѣлалъ много опытовъ, чтобы узнать, сколько ломпей хлѣба нужно бросить въ кипяченое масло для очищенія его, и замѣтилъ, что первые ломпии, положенные въ кипячее масло, получаюшъ вкусъ

опиравшательный; но онъ постепенно олабѣетъ, но мѣрѣ того какъ опустится большее количества ломтей; когда же хлѣбъ не будетъ уже имѣть непріятнаго вкуса, то можно перестать класть его въ масло; достаточно класть его по два унца на фунтъ масла, и можно быть увереннымъ, что масло совершенно потеряетъ вкусъ, могущій вредишиъ его очищенію.

6143. лукъ по слизи и кисломъ, въ немъ заключающимся, имѣетъ свойство очищать масло и давать ему известную степень густоты, почему оно скорѣе сохнеть. Чеснокъ имѣетъ почти такое же качествъ, но дѣлаетъ масло смолистѣе и мутиѣе, 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 подъ пестикомъ, препятствующіе самому сильному расширальному всперть въ него достаточное количество сажи; по чѣму онъ всегда худо распертъ, и черная краска, не ровно приставая къ камню, даещъ не хорошие описки: вотъ отъ чего большіе рисунки не всегда удаются въ письменіи, потому что пѣчальщикъ не только затрудняется въ наведеніи черной краски на камень, но еще долженъ чрезвычайно крѣпко писнуть для оздѣленія краски ошъ камня, и весьма часто случается, что при всей осторожности, часты описки остаются на камнѣ.

Лакъ, въ соспавъ котораго входить смола, не имѣетъ этого неудобства: онъ не маслится камня и не залѣпляетъ его; сверхъ того имѣетъ ту выгоду, что крѣпко держится на камнѣ, и сообщающъ всю краску бумагѣ, не требуя толь сильнаго давленія. Краска оздѣляется на бумагу очевиднымъ образомъ, такъ что весьма часто ничего не оспаеется на камнѣ; вотъ отъ чего описки, печатаемые съ помощью такого лака, отличаются явственностью, и удивительною чистотою.

6145. ПРИГОТОВЛЕНИЕ САМАГО ЧЕРНИЛЬНАГО ЛАКА.
 Надобно для эшого имѣть чугунный или мѣдный копель съ крышкою, желѣзную ложку, другую та-
 кую же для сниманія пѣны, и печь, въ которую бѣ
 копель входилъ по возможности до половины. Ко-
 пель долженъ быть налишъ масломъ не болѣе какъ
 на прешь, и много, если до половины.

Огонь изъ дровъ для варки лака предпочи-
 тается угольному. Когда масло на огнѣ, то для
 усиленія теплоты, копель накрываютъ до шѣхѣ
 порѣ, пока оно вскипѣшъ; пушъ его открываютъ,
 и начинаютъ класть хлѣбъ, изрѣзанный ломтиами;
 кладутъ одинъ или два ломти, и замѣчаютъ, ско-
 ро ли они сохнутъ. Если жаръ недостаточенъ для
 эшого, то должно вынуть хлѣбъ цѣдилкою, и опять
 накрыть копель на нѣсколько минутъ, чтобы
 масло разгорячилось; однако же не надобно разго-
 рячать его слишкомъ, иначе масло можетъ шакѣ
 подняться, что побѣжитъ чрезъ края копла, осо-
 бенно когда оно молодо. Потребенъ большой на-
 выкъ, чтобъ не допустилъ до эшого, иначе все
 загорится и можетъ случиться пожаръ. Надобно
 всегда имѣть въ готовности, сосудъ съ масломъ
 подѣлъ себя, копорое и подливать шогда въ копель;
 производимое имъ охлажденіе заставляетъ масло
 опускаться до первоначального уровня; шогда можно
 управиться, и начать дѣло съ изнова.

6146. Если масло шакѣ горячо, что можешъ засу-
 шиши хлѣбъ, то вынимаюши первый ломоть прежде
 нежели онъ превратится въ уголь; когда всѣ ломти
 хлѣба побывали въ маслѣ, въ продолженіе чего
 огонь поддерживался шакѣ, чтобъ степень жара
 могла усилиться; шогда кладутъ нѣсколько лу-
 ковицъ, а когда произведенная ими пѣна станетъ
 уменьшаться, то подбавляютъ еще нѣсколько, и
 постепенно опускаютъ всѣ. Тутъ жаръ долженъ
 быти шаковѣ, чтобъ при малѣйшемъ усиленіи его
 варево загорѣлось; надобно приготовиши раска-
 ленное желѣзо, и приблизиши его къ поверхно-
 сти масла, чтобы оно скорѣе вспыхнуло; эшо

лучше, нежели давать маслу загораться самому собою отъ чрезвычайно возвышенной степени жара, при которой иногда не можно управляться съ огнемъ. Когда масло начинаетъ горѣть, то пламя, сначала голубоватое, становится желтымъ; прежде нежели первое замѣнился послѣднимъ, должно снять копель съ огня, и помѣшать ложкою, чтобъ жаръ не слишкомъ скоро усилился: если пламя не переспашетъ бытъ желто бѣлымъ, надобно крышкою запушить огонь, и какъ скоро пламя погаснетъ, поднять крышку, чтобъ дать дыму выйти вонъ. Если масло молодо, то оно и шутъ можетъ подняться; въ такомъ случаѣ надобно его зажечь, потомъ загасить огонь, и продолжать такимъ образомъ поперемѣнно до тѣхъ поръ, пока выйдешь весь водяной паръ, поднимающій масло.

6147. Маслу даютъ горѣть, пока пламя не желто, и гасятъ, когда пожелтѣетъ; не надобно оспушажать масло до того, чтобъ нужно было опять ставить на огонь; погасивши пламя, берутъ масло и каплютъ съ ложки кѣсколько капель на тарелку или на кусокъ стекла; когда онъ просынется, берутъ ихъ между пальцовъ, чтобъ узнать, имѣютъ ли онъ надлежащую степень вязкости; тогда можно подбавить смолы. Подбавляютъ ее кусочками, и когда вся она совершенно растворится, то на поверхности варева образуется пѣна, которую надобно зажечь, чтобъ она испребилась, а за тѣмъ погасить пламя, давъ горѣть съ полминуты. Если не смотря на чрезвычайную легкость, съ которой смола загорается, масло оспыло до того, что не загарается по приближенію къ нему раскаленного желѣза, то лучше снять пѣну цѣдилкою, нежели сбиваною ставить копель на огонь, чтобъ 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 чернильного лака.

29 долей льнянаго масла.

4 доли мягкаго хлѣба.

4 доли луку.

3 — смолы желтой продажной для лаку № 1

6 — — — — — — — — — — № 1

9 — — — — — — — — — — № 3

6149. сажа или чернь. Чернь изъ простой или слоновой кости, изъ виноградного, персиковаго или пробочнаго дерева, никакъ не годится для писненія литографического, пошому, что слишкомъ углевата, и съ трудомъ сминается съ лакомъ; чернила выходятъ густы, которыми нельзя произвести легкихъ рисунковъ. Чернь, наибѣлье употребляемая для литографіи, есть тонкая сажа, происходящая отъ сгоранія лучшихъ смолъ: ее можно употреблять въ томъ видѣ, какъ она продается; если же захочется сдѣлать ее тоньше или чище, то надобно обжечь снова.

6150. Скипидаръ даетъ также прекрасную чернь, но масляная изъ всѣхъ лучше; она получаешься посредствомъ лампы, накрытой выгнутымъ колпакомъ; пламя должно касаться покрывающей его части, накопляясь такимъ образомъ въ видѣ гриба; при этомъ иѣтъ надобности въ обширномъ снарядѣ, и дымъ сгущаешься какъ не льзя лучше; но какъ легчайшая часть сажи всегда улещаешь изъ колпака, то надобно накрывать весь снарядъ цилиндрическимъ колпакомъ или квадратною рамою, обтянутою шероховатою шканью, и сверхъ того бумагою; каждый часъ лампу открываютъ, и перышкомъ сгребаютъ сажу, накопившуюся на стѣнкахъ колпака. Собравъ доспашочное ея количество, кладутъ въ шигель, герметически запершій и связанный желѣзною проволокою; шигель ставяшъ въ химическую печь и зарываютъ въ горячіе уголья, такъ чтобы онъ весь раскалился до красна.

Англичане употребляютъ эту чернь для писненія своихъ прекрасныхъ шемныхъ гравюръ: они всегда почти подбавляютъ темнокрасной краски

или бакана, когда хотятъ произвести яркую черноту. Тоже средство должно употреблять для лихографического писненія; сначала трушъ краски на водѣ, и давъ просохнуть, снова расширяютъ ихъ съ лихографическимъ лакомъ.

Выбравъ черни, расширяютъ ее съ надлежащимъ лакомъ на мраморной доскѣ кураншомъ.

ЧЕРНОБЫЛЬНИКЪ.

6151. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНОБЫЛЬНИКА. Чернобыльникъ составляеть родъ распеній, заключающій въ себѣ очень много породъ, распушущихъ повсему Государству. Они большею частію имѣють особые вкусы и запахи. Употребиельнѣйшіе изъ нихъ суть:

а) *Чернобыльникъ обыкновенный* (*Artemisia vulgaris*, *Linn.*) распушющій вездѣ около заборовъ, по огородаамъ и проч.

Въ Германіи срываютъ цвѣпушція верхушки его и высушивъ, кладутъ во внутренность жаримыхъ гусей и такимъ образомъ зажаренные гуси получающіе пріятнѣйшій вкусъ, и мясо ихъ чрезъ то дѣлающіе гораздо здоровѣе. Изъ высушенныхъ его листьевъ можно приготавлять трушъ.

Листья его и траву настоянныя какъ чай, пьющіе женщины для возстановленія мѣсячныхъ кровей. Корень его выкопанный весною или осенью, и высушенный, найденъ полезнымъ въ падучей и въ водяной болѣзни: въ такомъ случаѣ даютъ его въ порошкѣ по полушора драхмы чрезъ день, или оптотивши его въ закрытомъ кувшинѣ съ водою, пьющъ чрезъ иѣсколько часовъ по стакану.

6152. б) вожье дерево. (*Artemisia abrotanum*, *Linn.*) Распушъ въ южныхъ мѣстахъ Россіи, а въ другихъ разводится по садамъ и огородамъ: въ садахъ разводится легко чрезъ раздираніе старыхъ кустовъ, и имъ обсаживаются во многихъ мѣстахъ цвѣшныя рабатки.—Листья и цвѣшныя верхушки

сваривши вѣ водѣ, прикладывающѣ кѣ опухолямѣ для разбиванія ихѣ. Лошади охопно вѣяшѣ эшу праву, и имѣ, вѣ случаѣ заразительныхъ болѣзней, а такѣ же когда у нихѣ болятѣ желѣзы, дающѣ ее вѣ кормѣ по пригоршнѣ сѣ овсомѣ или другимѣ кормомѣ, вѣ продолженіе чешырехъ недѣль.

6153. в) **нефороцъ.** (*Artemisa pontica*, *Linn.*) Расшепѣ вѣ южныхъ Губерніяхъ по спепямѣ, и можетѣ употребляема бышь такѣ какѣ и полынь.

6154. г) **черновыльникъ степной.** (*Artemisia campestris*, *Linn.*) расшепѣ по спепямѣ; служишѣ хорошимѣ кормомѣ рогашому скоту. Изѣ нее дѣлающѣ и вѣнички, употребляемые при выводѣ шелковыхъ червей.

д) **полынь.** см. §§ 3967—71.

е) **эстрагонъ;** смопри эшо слово.

ЧЕРНОЗЕМЪ.

О распознаваніи чернозема, см. § 4200.

ЧЕРНОСЛИВЪ.

6155. **приготовленіе чернослива.** Для сушенія надобно брашь сливы совершенно зрѣллыя, и между прочимѣ такія, кошорыя не имѣютѣ никакихъ пятенѣ, или поврежденій, и созрѣвшія до того, что спадающѣ сѣ дерева при легкомѣ попрясеніи. Лучшія сливы ошбирающѣ особо и сушашѣ сѣ большою осторожностію такѣ, чтобы онѣ осپавались сквозными или нѣсколько прозрачными; проchія сушащія проспымѣ способомѣ.

Сушеніе сливѣ первого разбора производится слѣдующимѣ образомѣ: снявши плоды сѣ дерева, складывающѣ, непосредственno по сняшнї, вѣ одинѣ рядѣ на прушины чистыя племенки,

* Эши племенки должны имѣшь снизу не высокія ножни, или прибитые бруски, такѣ, чтобы между племеніою и подомѣ печи было проспранство вѣ 1 вершонѣ, для прохода теплого воздуха и чтобы плоды сохли ровнѣ снизу и сѣ верху.

и спавяшъ на нѣсколько дней на солнце, пока онъ сдѣлаются мягки.

Когда сливы дойдутъ до этого состоянія, то спавяшъ племенки въ умѣренно теплую печь, хорошоенько очищенную отъ угольевъ, чтобы племенки и сливы не пригорѣли, и заслоняютъ печь, такъ чтобы наружный воздухъ никакъ не могъ въ нее проникнуть.

Черезъ сушки вынимаютъ племенки, снова вытапливаютъ печь, такъ чтобы она была нѣсколько теплѣе, чѣмъ въ первый разъ, и спавяшъ въ нее племенки съ плодами.

На другой день вынимаютъ ихъ, и вспрахиваютъ легонько, чтобы сливы перевернулись на другую спорону.

Надобно замѣтить, что жаръ не долженъ бытъ слишкомъ силенъ, отъ котораго сливы лопаются, сокъ изъ нихъ выпекаетъ и онъ прилипающъ къ племенкамъ, что портитъ ихъ.

Послѣ этого въ третій разъ спавяшъ племенки 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 большими и указательными пальцами, такъ чтобы косточка стала поперегъ сливы, а самая слива получила бы четырехугольный видъ. Это дѣлается впрочемъ не для улучшения качества или вкуса сливы, а только съ намѣреніемъ дать имъ лучшій видъ, который придаетъ имъ болѣе цѣны.

Испопивъ печь въ четвертый разъ такъ, чтобы она имѣла такой жаръ, какой обыкновенно бываетъ, когда въ большихъ хозяйствахъ выниуютъ испеченный хлѣбъ, спавяшъ въ нее племенки, и закрываютъ сколько можно плошиѣ успѣ; послѣ чего по вынутіи изъ печи черносливъ укладываются въ ящики.

ЧЕРНУШКА.

6156. УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧЕРНУШКИ. Чернушка принадлежитъ къ числу расщеплій, у которыхъ сѣмяна па-

хуки; в южных Губерниях России нѣсколько сорповъ ея расшепъ 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 т. п. Даютъ ихъ такъ же какъ лекарство крѣпишельное лошадямъ и рогатому скоту; сѣмяна ея даютъ и кормилицамъ, у которыхъ молока не много.

Земля для эшихъ расшепеній требуетъ хорошая и унавоженная за годъ до посѣву; сѣютъ же сѣмяна ея весною, а собираютъ осенью. Въ России, кажется нигдѣ въ поляхъ ее не засѣваютъ, но въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Германии сѣютъ ее и на поляхъ въ одно время съ яровыми хлѣбами.

6157. *Чернушка полевая* (*N. arvensis, Linn.*) дикий расшущая въ южныхъ Губернияхъ, она можетъ замѣнять сѣмена садовой, потому что свойства ихъ почти одинаковы.

ЧЕСАЛКА.

Тоже что и **ворсянка**, см. эшо слово.

ЧЕСНОКЪ.

6158. *Разведеніе чеснока*. (*Allium sativum, Linn.*) Его разводятъ луковицами, которыхъ въ концѣ Сентября или началѣ Октября сажаютъ въ жирию, но не вновь унавоженную землю, смѣшанную съ пескомъ; ошь свѣжаго же навоза луковицы пошчасѣ загниваютъ. Сажаютъ же ихъ на приготошленныхъ грядахъ рядами, одну луковицу ошь другой на 4 или $4\frac{1}{2}$ вершка и не глубоко, но такъ, чтобы ростки были на равнѣ съ поверхношью земли. Весною, какъ скоро луковицы покажутся, надобно землю между ними вскопать и сорные шравы выпаливать.

Какъ скоро листья у чеснока высохнутъ, то связываютъ его въ пучки и вѣшаютъ для сушки; онъ можетъ пробыть года два и три не портясь.

Садовой чеснокъ вывезенъ изъ Сициліи; въ Россіи же ешь нѣсколько сортовъ дикорастущихъ.

6159. **способъ чеснокомъ прогонять изъ садовъ земляныхъ мышей, кротовъ, мъдведокъ и улитокъ.** Надобно въ шѣ проходы, по копорымъ апи живопыня ходяшь, нашыкать чесночныхъ луковицъ, копорыхъ не пріятный запахъ прогоняешь ихъ.

6160. **способъ истревлять чесночной запахъ у чеснока.** Многіе люди любятъ єсть чеснокъ, но другіе не могутъ его єсть по причинѣ его непріятнаго запаха; вотъ средство уничтожить єшошъ запахъ: если луковички чесночныя пошерешь о корку ржаннаго хлѣба, какъ сахаръ напираюшъ о корку лимона для извлечения цедры, то пропадетъ свойственный чесноку запахъ, ни мало не ослабляя шѣмъ вкуса. Такія луковицы можно крошить, распирашь и наспѣть во всякия кушанья, какъ холодныя шакъ и горячія.

ЧЕСОТКА.

6161. **леченіе чесотки, коросты.** Корень девесильный (*Inula helenium Linn. № 97*) и багульникъ (*Ledum palustre, Linn. № 48*) сушь превосходнѣйшія и вѣрнѣйшія лекарства отъ этой болѣзни. Шестьнадцать золошниковъ порошка корня девесильного и два золошника листьевъ багульника наливаюшъ семью спаканами кипячаго кислаго кваса, и даюшъ стояшь на раскаленныхъ угляхъ сѣ полчаса, чтобы квасъ кипѣлъ и хорошо настылся; снявши сѣ огня, процѣджаюшъ, и холодной упошребляюшъ по спакану шесть разъ въ день, а въ гущу прибавивъ золошника полпора мѣлкой поваренной соли, и смѣшавъ хорошо, напираюшъ ѿ слегка вездѣ, гдѣ ешь чесотка, по ушру и на ночь, и єшо продолжаюшъ, пока чесотка исчезнетъ совершенно.

Очень хорошо также принимашь порошокъ изъ горючей сѣры по ушрамъ и на ночь, по четвертой

долѣ золотника, и запиватъ чаемъ изъ листьевъ багульника, а снаружи мазатъ слѣдующею мазью: взяши въ порошкѣ 12 золотниковъ горючей сѣры, попленаго спараго свинаго соленаго сала 32 золотника, порошку корня девесильнаго, листьевъ багульника и соли поваренной мѣлко спертой, по шести золотниковъ. Смѣшашъ все хорошенъко вмѣстѣ, и тѣмъ напирая чесотку, продолжашъ до излеченія.

6162. Больнымъ чесоткою надобно наблюдать возможную чистопту въ бѣльѣ и одеждѣ, мыться, буде можно, каждой день въ банѣ, гулять на воздухѣ, употреблять молочную пищу и свѣжія овощи и употреблять мяса меныше, которое пришомъ должно бытъ совершенно свѣжее.

ЧЕЧЕВИЦА.

6163. РАЗВЕДЕНИЕ ЧЕЧЕВИЦЫ, СОЧЕВИЦЫ, ЧЕЧЕВИЧНИКА (*Eruvum lens*, *Linn. Ш. VIII. 6*) Чечевица любитъ землю песчаную, но не сухую, и пришомъ хорошо унавоженную, рыхлую и теплую. Тошія и глинистая почвы для неї не хороши. Она любитъ свѣжее унавоживаніе, только бы навозъ сперва, какъ слѣдуетъ, перепрѣлъ, и потомъ хорошо перемѣшанъ съ землею.

Сорные шравы очень гредны для чечевицы, и потому землю подъ нее не только надобно хорошо разрыхлять, но и очищать отъ сорныхъ шравъ; по этой самой причинѣ урожай чечевицы, когда сѣютъ ее послѣ корнеплодныхъ овощей, бываєтъ гораздо лучше.

Чечевица довольно чувствительна къ морозамъ, и потому сѣютъ ее, смотря по климатамъ, или вмѣстѣ съ горохами, или нѣсколько позже ихъ. На засѣвѣ ею десятины требуетсѧ сѣмянъ отъ 6 до 8 чешвериковъ.

Чечевицу сѣютъ по большой часпи въ разбросъ, но лучше сѣяшъ ее хотя изъ рукъ, но рядами, чтобы можно было проскребашъ между ними желѣзною лопаткою и исшреблять сорные шравы.

6164. Время созрѣванія сѣмянъ, а слѣдовательно и сборки гачевицы узнается потому, когда нижніе

спручки начиутъ пемиѣть, хопя спебли еще и будушъ зелены, вѣ пропивномъ случаѣ высыплються много сѣмянъ. Созрѣвшую чечевицу и жнутъ и косятъ, а во многихъ мѣсяцахъ вырываютъ съ корнемъ. Давши соломѣ полежать днѧ два, надобно пощасиѣ ее обмолотить, а послѣ солома еще можешъ просыхать. Урожай ея, на приличной ей почвѣ, бываєтъ отъ 8 до 10 четвершь съ десятины.

6165. **Употребление чечевицы.** Чечевичные зерна содержатъ вѣ себѣ весьма много питательного вещества, и потому они съ незапамятныхъ временъ употребляются вѣ пищу различнымъ образомъ.

6166. **Употребление чечевичной соломы.** Чечевичные спебли по не высокому своему росту хопя и не доспавляють много соломы, но за то она очень вкусна, а потому составляютъ одинъ изъ лучшихъ кормовъ для скотины, равняясь питательностию съ лучшимъ сѣномъ; по сей причинѣ и короятъ ею большею частію шолько телятъ и ягнятъ.

6167. Кромѣ обыкновенной чечевицы, вѣ Россіи распуштѣ дикими и еще нѣсколько породѣ; изъ числа которыхъ заслуживающъ больше вниманія чечевица: *четырех-сѣмянная* (*Eruca tetrasperma. Linn.*) и чечевица *съ бобами покрытыми волосками* (*E. hisp. Linn.*), которыхъ трава составляєтъ весьма вкусный и питательный кормъ для скота, а сѣяна для птицѣ.

ЧЕШУЯ РЫБЬЯ.

6168. **Средство замѣнить рыбью чешую осетровой клей.** Снявъ чешую съ свѣжей рыбы, надобно промыть ее вѣ нѣсколькихъ водахъ, пока не будетъ вѣ ней мутиности, потомъ, высушить и беречь вѣ сухомъ мѣсяцѣ. При употреблении кладушъ чешуи вчетверо болѣе, нежели сколько надобно рыбьяго клея и употребляютъ совершенно какъ клей, для дѣланія бланманже, желе и т. п.

ЧИНА.

6169. **употребление чины.** Изъ породъ єшого рода, распушущихъ во множествѣ по всему Государству, замѣчательнѣе другихъ: *чина шишковатая, или земляные орѣхи*, (*Lathyrus tuberosus, Linn.*), копорая для красивыхъ и пахучихъ своихъ розовыхъ цвѣтовъ разводится иногда и въ садахъ. Корни ея въ видѣ шишекъ черноватаго цвѣта, вкусомъ походящи на орѣхи или каштаны; а попому въ Германії употребляютъ ихъ въ пищу, какъ печеные картофели, съ масломъ, или вареные 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.*) распущая въ южныхъ мѣстахъ Европы; ее разводятъ въ садахъ для цвѣтовъ, и въ огородахъ для ея сѣмянъ, копорая смолотыя идутъ въ пищу людямъ, но еще болѣе лошадямъ и свиньямъ. Трава же ея, равно какъ и *ч. широколистной* (*L. latifolius, Linn.*); *ч. можнатой* (*L. hirsutus Linn.*); *чина луковой* (*L. pratensis, Linn.*); *ч. лѣсной* (*L. syloestris, Linn.*) и другихъ дикораспушущихъ породъ, доставляютъ скопу пріятной и здоровой кормъ не только зеленої, но и опличное сѣно.

ЧИНАРЬ.

6171. **разведеніе чинара, явора.** (*Platanus orientalis, Linn.*) Огромное и красивое єщо дерево распашь дикимъ по горамъ Кавказскимъ, и его можно разводить по всѣмъ южнымъ Россійскимъ Губерніямъ. Разводятъ же его посредствомъ сѣмянъ, ошвѣдковъ и даже кольевъ, какъ иву. На жирной и не совсѣмъ сухой почвѣ оно выросшее въ десять лѣтъ довольно большимъ, и годится для употребленія въ дѣло.

Никогда не надобно эпихъ деревьевъ садить близко одно подлѣ другаго.

6172. **употребление чинара.** Дерево его годится на корабельное строеніе и на всякое другое, на какое употребляются дубъ и букъ. Оно очень пло-

но и швердо, почему и принимаетъ опличную полировку, и годится на разныя красивыя сполярные издѣлія.

ЧИРЕЙ.

6173. лечение чирьевъ, вефедовъ. Для приведенія чирьевъ къ скорѣйшему созрѣнію, надобно прикладывать къ нимъ мягчительныя припарки изъ сполченыхъ льняныхъ сѣмянъ, мякиша бѣлаго хлѣба распаренаго или варенаго въ молокѣ, теплую овсянную кашу, вареную съ молокомъ. Если въ нарывающемся мѣстѣ болѣть чувствительна, то для облегченія ея можно прикладывать несозрѣлые сполченые маковыя головки. Буде чирей не болѣть, а медленно созрѣваетъ, то къ мягчительнымъ припаркамъ можно прибавиши печенаго луку, винныхъ ягодъ, вареныхъ въ молокѣ, ржанаго или пшеничнаго тѣста, смѣшаннаго съ медомъ.

6174. Когда чирей созрѣетъ и прорвется, то для заживленія ранки, можно прикладывать свѣжій яичный желтокъ, сбѣтой въ плошкѣ деревянною лопаткою, съ ложкою льнянаго свѣжаго масла и ложкою же чистаго меда.

Для заживленія чирьевъ прикладываютъ и зеленый или мелилонный пласпры.

ЧИСТОТЬ.

6175. употребленіе чистотыла (*Chelidonium majus*, *Linn.* *Дв.* 152), распушаго вездѣ по пустырямъ, садамъ, огородамъ, и проч. Во всѣхъ частяхъ растенія находится желтой сокъ, который пахнетъ прошивно и притомъ Ѣдокъ. Отваръ эшой травы ветеринарные врачи употребляютъ для испребленія дурныхъ язвъ у лошадей. Отъ эшого не только пропадаютъ черви, иногда въ таихъ ранахъ бывающіе, но и дикое мясо испребляется. Сокомъ чистотыла иногда намазываютъ и бородавки, отъ чего онъ пропадаютъ. Корнемъ можно

красишь шкани въ желтый цветъ, который впрочемъ хопъ отъ щелочей и кислотъ не пропадаетъ, но отъ солнечнаго саѣща измѣняется.

ЧУГУНЪ.

6176. СИЛЕЗСКИЙ СПОСОВЪ НАКЛАДЫВАТЬ ГЛАЗУРЬ НА ЧУГУННУЮ ПОСУДУ. Полуда 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 поверхъхъ первой, отъ чего глазурь выходиша ровная и гладкая.

Первый слой глазури приготавляется такъ: распаливаютъ въ плавильномъ горшкѣ чистый кварцъ, пережженный и сполченный въ порошокъ, съ расщепленною бурою. Произшедшее отъ этого спекло полкушъ въ мѣлкой порошокъ и смѣшиваютъ съ водою, въ которую прибавляютъ глины, совершенно очищенной отъ желѣзной окиси, и самое малое количество фельдшпата; всю эту смѣсь мелюшъ горизонтальными жерновами, вращающимися въ чану, отчашши 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 отчищаютъ его просто сѣрною кислотою, разведенною водою. Послѣ чего шотчасъ моютъ его сперва горячою, а попомъ холодною водою, и тогда же покрываютъ глазурью, прежде нежели поверхность чугуна снова покроется ржавчиною.

Первую глазурь, приготавленную такъ, какъ сказано, наливаютъ ложками въ чугунную посуду; попомъ поворачиваютъ эту посуду во всѣ стороны, такъ, чтобы глазурь пристала повсюду ровно; спустя нѣсколько минутъ посыпаютъ сквозь сито сухимъ порошкомъ второй глазури, которая пристаетъ къ мокрому еще слою первой глазури.

Наконецъ сшавяшъ посуду на огонь подъ муфельмъ, и накаляютъ 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; особенно верхній слой чугуна бываетъ такъ крѣпокъ, что пила съ первого разу пришупляется; и даже внутри часто попадаются такія часпицы, кото-рыя скрѣвѣ выкрошиваются, нежели распиливаются. По этому-то, способъ распилки самыхъ толстыхъ кусковъ чугуна по справедливости можетъ почесаться весьма важнымъ.

Распиливающъ чугунъ весьма легко, слѣдующимъ образомъ:

1) Чугунъ надобно накалить только до вишневаго цвѣту, а не болѣе; когда же накалишь его такъ сильно, что онъ будешъ близокъ къ расплавлѣ, то онъ сдѣлаешся вязкимъ и залѣпляешъ зубцы пилы. Чугунъ накаливающійся ровнѣе вѣ плавильной печи, нежели вѣ кузницѣ.

2) Для распилки чугуна употребляшь большую пилу, съ частыми зубцами. Надобно пилить скоро и во всю пилу, точно также, какъ пилишь дерево. Кончивши распилку, надобно пощасѣ окунуть пилу вѣ воду; иначе она потеряетъ свою твердость.

3) Чтобы чугунъ не переломился, надобно, чтобы онъ лежалъ крѣпко во всю его длину.

4) Если нужно распилишь толстый кусокъ чугуна, то надобно имѣть вѣ головноспи двѣ пилы одинакой величины, и пилить поперемѣнно шою и другою, не забывая окунывать ихъ вѣ воду; при такой предосторожности онъ весьма мало испутился.

5) То мѣсто, гдѣ предполагающій пилить, надобно, прежде накаливанія чугуна, очертишь сурокомъ.

ЧУЛКИ.

6179. спосовъ мыть шелковые чулки. Грязные шелковые чулки, бѣлаго цвѣта, сперва моюшь въ нѣсколькихъ, весьма горячихъ мыльныхъ расшвопахъ, а пошомъ кипящающъ въ свѣжемъ мыльномъ расшворѣ, прибавивъ къ нему небольшое количество синьки. Вынувъ изъ послѣдняго расшвора, сильно выжимающъ ихъ, и окуривающъ сѣрою. Окончивъ окурку, надѣвающъ ихъ для просушки, на болванѣ; а когда они совершенно высохнутъ, то наширающъ ихъ, для приданія имъ лоска, кускомъ бѣлаго сукна, или стеклянною лощилкою.

На вымытые и высушенные шелковые чулки нерѣдко наводяющъ волнистый глянецъ. Сѣ эшою цѣлію надѣвающъ на болванѣ сперва одинъ чулокъ, правою спороною снаружи, а пошомъ и другой, но изнанкою къ верху, такъ, чѣмъ гладкія спороны придушия одна къ другой, и въ такомъ положеніи наширающъ ихъ, по длини и поперечнѣ, деревянною лощилкою, имѣющею видъ гриба.

6180. Для обмыванія цвѣтныхъ шелковыхъ чулковъ, вмѣсто мыла, употребляется холодный или тепловашый расшворъ бычачьей желчи. Но для уничтоженія непріятнаго ошъ нея запаха, вымывши чулки, надобно хорошоенько ихъ сполоски-вашь въ чистой водѣ; сѣрою же не окуривашь, чѣмъ не испоршишь ихъ красотъ.

Жирныя и другаго рода пятна на чулкахъ, буде случатся, надобно предварительно вывесить приличными средствами, о копорыхъ сказано въ спа-шѣ пятна, и пошомъ уже мыть.



III.

ШАДРИКЪ.

6181. способъ выдѣлывать шадрикъ. Золу 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.

Работающъ шадрикъ обыкновенно въ зимнее время. Для чего складываютъ нарубленныя дрова въ кучи вышиною въ сажень, а длиною сажени въ три: склавши въ кучу нѣсколько возовъ дровъ, зажигаютъ ихъ, между тѣмъ безпрестанно подвозяющъ новые дрова и кладущъ на зажженныя, и такимъ образомъ продолжаютъ жечь и возиши дрова дней десять. Когда вся куча сгоритъ, то оставшуюся золу, угля и головни сгребаютъ въмѣстѣ, набрасываютъ на все сиѣга, толщиною вершковъ на пять и хорошенъко перемѣшивающъ. Изъ этой смѣси выходишь родъ тѣсса, которое надобно только перекалишь, чтобъ получить шадрикъ.

6182. перекалка. Дѣлаешься такъ: приготовляешься болѣею частію изъ осинового лѣсу множество тонкихъ досечекъ длиною въ сажень, а шириною вершка въ четыре; эти досечки кладутъ поверхъ положенныхъ на земли шалстыхъ бревенъ, и пришомъ такъ, чтобъ онъ лежа одна подъ другой, занимали пространство на три аршина съ половиной; при двухъ крайнихъ съ каждого боку оставляешься промежушокъ, или пролѣтъ для проходу огня; на эти досечки кладущъ слой шадриковаго тѣста, толщиною вершка въ рва; на этотъ слой накладываютъ опять досечки только на перекрестья съ первымъ рядомъ, и на нихъ кладутъ опять слой тогоже тѣса и той же толщины, и такимъ образомъ продолжаютъ кладь эту кучу рядовъ въ четырнадцать или шеснадцать.

Пошомъ ѿпомъ костеръ зажигающъ со всѣхъ сторонъ, и горѣніе продолжается часовъ двенадцать, въ которое время все тѣсно перекаливающъся, попомъ осшывающъ и шадрикъ гошовъ.

6183. Свѣжій шадрикъ бываетъ въ кускахъ зеленоватаго и голубоватаго цвета; но со временемъ куски разсыпаются на воздухъ въ бѣлый порошокъ, и тогда шадрикъ бываетъ похожъ на муку, или шолченый мѣлъ.

ШАЛФЕЙ.

6184. РАЗВЕДЕНИЕ САДОВАГО ШАЛФЕЯ. (*Salvia officinalis Linn.* №. 80) Породъ шалфейныхъ расщеплений чрезвычайно много въ Россіи расщеплений дикихъ, и всѣ они, по красотѣ своихъ цветовъ, могутъ служить весьма хорошимъ украшениемъ въ садахъ.

Садовый шалфей расщеплений самъ собою въ южной Европѣ по мѣстамъ гористымъ и давно уже разводится по садамъ и огородамъ въ южной и умеренной Россіи, гдѣ и попадаются два его сорта: а) съ большими широкими листьями, на которыхъ сверхъ штоя бываютъ иногда бѣлые полосы и пятна; и б) съ листьями узенькими, при основаніи которыхъ нерѣдко бываютъ малые приростки. Онъ разводится сѣмянами, а также и ошвѣдками, которые посадивши въ землю, надобно нѣсколько времени закрывать отъ солнца. Впрочемъ эта порода любитъ ростъ на мѣстахъ сухихъ, открытыхъ и пропитанныхъ солнца лежащихъ и на земль не слишкомъ жирной. Въ холодныхъ мѣстахъ держатъ его въ горшкахъ и оранжереяхъ, а на открытомъ воздухѣ на зиму прикрываютъ. Его сѣють въ исходѣ Апрѣля въ легкую землю, и взошедшія расщепленія продерживаются, чтобы они не сидѣли совсѣмъ. Сѣмяна его бываютъ всхожи года 4; а посѣянныя всходяшъ чрезъ десять дней.

Можно разводить и прочія породы шалфейныя, сѣмянами, и ошвѣдками.

6185. УПОТРЕБЛЕНИЕ ШАЛФЕЯ. Кромъ красоты цвѣтшовѣ, шалфейныя распенія имѣютъ и разныя лекарственныя свойства и другія полезныя качествы. Ш. *садовой* имѣешь запахъ проницательной, довольно пріятной, вкусъ пряной и нѣсколько горькой, и употребляется какъ весьма хорошее лекарство а особенно цвѣтныя его верхушки, во многихъ болѣзняхъвшреннихъ и наружныхъ какъ на примѣрѣ: въ воспаленіи горла онъ служитъ полезнымъ полосканиемъ, будучи сваренъ въ водѣ, молокѣ, уксусѣ, или винѣ, смотря по различію болѣзни; прикладывается и снаружи для разбиванія опухолей; спершой въ порошокъ, примѣщивается къ зубнымъ поропкамъ; масло изъ него пользуетъ отъ головныхъ болей и проч.

Въ разныхъ мѣстахъ листья и его цвѣты употребляются вмѣсто чаю, какъ напитокъ очень пріятной. Шалфейные листья сушатъ въ печкѣ по вынуждѣ изъ нее хлѣбовѣ, и при томъ такъ, чтобъ они не пригорѣли. Высушенные листья долго могутъ пробыть безъ порчи, лежа въ ящики, поставленномъ въ сухомъ мѣстѣ. Если налишь 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 этого, шалфей весьма полезенъ овцамъ, когда онъ спрадаютъ болѣзнями въ легкихъ; въ эпомъ случавъ даютъ имъ теплой шалфейной отваръ съ солью. Шалфейные сѣмяна, шолченые и свареные въ щелокѣ, если эпимѣ щелокомъ мыть голову, испребляютъ всѣхъ гнидъ, сверхъ этого и волосы дѣлаютъ шемиѣ.

Ш. *Великолѣтній* (*Salvia grandiflora*, *Linn.*) заслуживаешь особенное вниманіе Врачей и Экономовъ; поелику онъ, по свидѣтельству Г. *Маршала Биберштейна*, ни вкусомъ, ни запахомъ ни мало не различится отъ садового, слѣдовательно долженъ имѣть и одинакія съ нимъ силы.

Ш. *Клейкой* (*Sal. glutinosa*, *Linn.*) имѣешь запахъ очень сильной и одуряющей; въ нѣкошорыхъ мѣ-

стахъ кладутъ его вмѣсто хмѣля въ пиво, въ двойной прошиву хмѣля пропорці. Положенной въ вино, доспавляешь ему мушкашной запахъ.

III. *высокой* имѣешь мушкашной запахъ, кошорой, равно какъ и вкусъ, сообщаешь пиву и вину; но такіе напитки бывають очень пьяны и причиняютъ головную боль. Впрочемъ листья его намоченные нѣсколько времени въ шепломъ винѣ, и приложенные къ нарывамъ, размягчаютъ ихъ.

III. *луговой* (*S. pratensis, Linn.*) имѣешь пѣжелой, непріятной запахъ, и будучи положенъ въ вино, или пиво вмѣсто хмѣля, придаешь эпимѣ напиткамъ болѣе крѣпости, но для здоровья вреденъ; его употребляютъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ для выѣлки кожъ; онъ даетъ также и темную прочную краску.

ШАМПАНСКОЕ ВИНО.

6187. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЫЛГО ПѢНЯЩАГОСЯ ШАМПАНСКАГО ВИНА. * Прежде полагали, что свойство пѣниться, принадлежиша исключительно Шампанскому вину; но теперь ясно доказано, что эта игра, споль высоко цѣнимая охотниками до Шампанского, происходитъ отъ освобожденія угольной кислоты, растворенной въ жидкости, и что для полученія пѣнящагося вина, споишь только закупорить его въ бутылки прежде, нежели внутреннее его броженіе совершенно прекратилось.

Дѣйствительно, теперь кромѣ Шампанского, начали приготавлять пѣнящіяся вина довольно удачно и другія, какъ то: Бургонскія и Рейнскія: одна-

* Въ первомъ томѣ §§ 436—7. показаны два способа приготавлять Шампанское вино; но по чрезвычайно общирному теперь употребленію этаго вина вездѣ, безпрерывно опытные винопродавцы сшараются улучшить производство его, а потому и предлагается еще эта статья очень обстоятельная.

ко превосходство въ эшомъ принадлежитъ Шампанскому вину, что зависитъ отъ хорошей почвы, особенныхъ лозъ, надлежащаго обихода, искусства, и вообще вѣрнаго и благоразумнаго способа производства, дознаннаго долговременною опыенностю.

6188. *Пѣнящееся Шампанское вино* приготавляется изъ краснаго или бѣлого винограда первого сорта; его снимаютъ рачительно и тощаче переносятъ съ осторожностью подъ прессъ, и тогда же выдавивши вынимаютъ, чтобы сокъ не пришелъ въ броженіе, и не сдѣлался цвѣтнымъ. Жидкость, произшедшая отъ первого выжиманія, отдѣляется: это лучшій сортъ вина.

Потомъ вино разливаютъ въ бочки, гдѣ оно приходитъ въ броженіе; около половины Декабря кладутъ въ него клею и сцѣживаютъ его; въ Мартѣ впорячно кладутъ клей и опять сцѣживаютъ; поломъ разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ, обвязавъ пробку шоненъкою веревочкою.

Спустя нѣсколько мѣсяцовъ, присступаютъ къ освѣшленію, операциѣ весьма важной и трудной, сопровождающей въ отѣленіи осадка, который образовался въ бутылкѣ, и дѣлающѣ жидкость мутною.

Освѣшленіе производится разными способами, которые по большей части хранятся въ шайнѣ. Вообще эта операция состоитъ въ томъ, чтобы постепенно приблизить къ горлу бутылки отѣдь, образовавшійся въ винѣ. Когда эшотъ отѣдь сберется около пробки, то ее проворно вынимаютъ и отѣдь выпускаютъ вонъ; послѣ чего снова наполняютъ и закупориваютъ бутылку; по прошествіи нѣсколькихъ мѣсяцовъ, присступаютъ къ впорячному освѣшленію, и прибавляютъ въ вино самаго чистаго сахара и водки.

Но не прежде, какъ спустя 15 или 18 мѣсяцовъ послѣ налипія вина въ бутылки, оно достигаетъ своего совершенства и поступаетъ въ продажу;

шогда оно бываетъ бѣло, прозрачно, превосходнаго вкуса и запаха, и игриво пѣнишся.

6189. СОВИРАНИЕ ВИНОГРАДА. Для приготовленія пѣнишагося бѣлаго вина, снимають отборный красный виноградъ (бѣлый употребляется только для обыкновенного вина) самый спѣлый и здоровый; ягоды сухія, гнилые и помявшія выбрасываютъ, а хорошия кладутъ въ корзины и прикрывши ихъ пшеничельно отъ солнечнаго жара, перевозятъ на лошади въ дворъ или въ садъ, находящійся по близости прессовальни, гдѣ ихъ сшиваютъ въ тѣни.

Если солнце слишкомъ грѣетъ, отъ чего виноградъ можетъ придти въ броженіе, то слегка поливають корзины водою; это нужно для того, чтобъ вино не пожелѣло во время выѣзда.

6190. ВЫЖИМАНИЕ. Для приготовленія пѣнишагося Шампанскаго вина, виноградъ оставляется въ кистяхъ. — Прежде всего рачительно вымывающіи и вычищающіи виноградный чанъ; пошомъ осматривають винты пресса и смазывающіи 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 сняты, а иногда на другой день по упру. Количество насыпаемаго винограда зависитъ отъ силы и размѣра пресса, отъ 20 до 40 корзинъ за одинъ разъ. Сорокъ корзинъ винограда даютъ отъ 9 до 10 бочекъ бѣлаго вина, въ 200 бушмокъ каждая.

Сдѣлавши насыпку, виноградъ подвергаютъ проекрашенному выжиманію, изъ которыхъ каждое продолжается не долѣ 25 или 30 минутъ; всѣ эти вмѣсшѣ не долѣ полупора часа (отъ продолжительнаго давленія вино можетъ принять желтый цветъ). Первый сокъ изъ ягодъ даетъ самое чистое виноградное вино.

Во второј пріемѣ разинчивающѣ прессѣ, снимающѣ съ поверхности сусла всѣ нечистоты, даже вѣтви сжашыхѣ виноградныхѣ кистей, плавающія по верху.

Края виноградныхѣ выжимокѣ, которые отъ сжиманія разширились и развалились, выравнивающѣ, обрѣзки кладутѣ сверху; послѣ чего принимаются за второе и наконецѣ за третіе выжиманіе.

Вино, произшедшее отъ первого выжиманія, называется *густымѣ* (*vin de pressoir, pur*). Какѣ вѣ выжимкахѣ остающіяся еще нѣсколько сусла, то ихѣ снова подвергаютѣ выжиманію, которое называется: *premiere taille*; вино, отъ этого полученнаго, часто входящѣ вѣ разрядѣ отборнаго; ему дающѣ хорошо сбѣжашь.

Третіи выжимки дающѣ вино слабое и грубое.

6191. При каждомѣ сжиманіи виноградный сокѣ стекаетѣ вѣ небольшой чанѣ, поставленный для того подъ прессомѣ. Сусло, полученное отъ первыхѣ сжиманій называется *отборнымѣ виномѣ* (*vin d'elite, un vin de choix*); это отборное вино, стекшее вѣ чанѣ, переливается вѣ кадку, гдѣ и оставляющій его на цѣлую ночь для опстой гущи, починается первымѣ броженіемѣ. (Вѣ это время вино принимаетѣ бѣлый цвѣтѣ).

Это первое броженіе дѣлается примѣтнымѣ отъ того, что на поверхности сусла образуется клейкая слизь. Устоявшееся вино бываетѣ такѣ чисто и прозрачно, что можно видѣть дно кадки. Его сливающѣ вѣ большія бочки, чисто выполненные, и потомъ окуренныя сѣрою.

Вѣ это самое время, если кому угодно, вливающій вѣ бочку бутылку коньяка, чтобы придать болѣе крѣпости вину и предупредить слишкомѣ сильное броженіе. Сусло отъ первого сжиманія сливается отдельно, не смѣшиваясь съ другимѣ; два послѣдующія за шѣмѣ дающѣ вино втораго сорта. Потомъ остающіяся виноградныя выжим-

ки, содержащія вѣ себѣ еще нѣсколько сока, переминаються и опять выжимаются раза два или три до суха.

Вина первой, второй и третіей выжимки, какъ уже выше замѣчено, тощчась переливаютъ вѣ большія бочки.

6192. Вѣ нѣкоторыхъ мѣстахъ довольноствуются третя только выжиманіями, которыя быстрѣе слѣдуютъ одно за другимъ; вѣ другихъ только двумя; во всякомъ случаѣ эти при операціи должны быть сдѣланы не болѣе, какъ вѣ полтора часа.

Бѣлое вино, налипшое вѣ бочки, приходится сначала вѣ сильное броженіе сѣ шумомъ, но оно мало по малу утихаетъ (чѣмъ скорѣе и крѣпче выжимается сусло, тѣмъ сильнѣе бываетъ броженіе). Вѣ концѣ Декабря, когда вино уже достаточно переработалось, оно дѣлается свѣтлымъ, и вѣ сухую погоду, вѣ хорошій морозъ, его сѣживаютъ. Всегда спариваются держать вино вѣ одинаковой температурѣ, пока не разольютъ его вѣ бутылки: этимъ способомъ получаюшъ вино ровно очищенное.

6193. **примышиваніе клея.** Вѣ бѣлый пѣнящіяся вина, а также и вѣ розовое, о копоромъ будеши ниже упомянуто, кладутъ обыкновенно рыбій клей, распустивъ его сѣ небольшимъ количествомъ винного камня (*кремортартара*); иногда же сѣ квасцами, вѣ случаѣ, если краснаго вина долго не просвѣтливаются, эти сѣжась кладутъ вѣ воду и разминаютъ пальцами или промежъ ладоней; вода становится бѣлою; (¹ унца достаточно на цѣлую бочку).

Во второй разъ сѣживаюшъ вино вѣ Мартѣ мѣсяцѣ, и тогда же, если нужно, снова подбавляютъ клей, но меньшіе, нежели вѣ первый разъ. Это вторичное сѣживаніе дѣлается обыкновенно за двѣ недѣли до разливанія вѣ бутылки.

Вино дѣлается еще превосходнѣе, если прибавить вѣ него ликеру (*caramel vinica*), составлен-

наго изъ самаго чистаго сахара и бѣлаго процѣженаго вина.

6194. вино розовое. Чтобы получить вино розаго цвета, минутъ слегка ягоды, ощипывающи сѣ кистей, перетряхивающи и дающи имъ бродить; потомъ относятъ ихъ въ прессъ, и также выжимаютъ, какъ и для бѣлыхъ пѣнящихъ винъ; вину даютъ опистояться вмѣстѣ съ ягодами, ошѣ которыхъ оно окрашивается.

6195. разливаніе вина въ бутылки и кладка ихъ для отстоя. Вино разливаютъ въ бутылки не прежде половины Марта. По окончаніи этой операции, обвертываютъ пробку проволокою и обыкновенною бичевкою; потомъ кладутъ бутылки въ ячи. Для этого, сперва кладутъ на землю дранки горизонтально, по двумъ параллельнымъ линіямъ, на шакомъ разстояніи, чтобы оба конца бутылки могли лежать неподвижно и крѣпко; кладутъ два ряда бунылокъ въ пропивоположномъ направлениі; на нихъ кладутъ другія дранки, а на нихъ опять два ряда бунылокъ, и шакъ далѣе до желаемой высоты, по большей части опѣ прѣхъ до четырехъ фунтовъ: въ такой ячи помѣщаются опѣ 10 до 14 рядовъ бунылокъ; длина и ширина такихъ ячъ произвольная; однако располагаютъ ихъ шакъ, чтобы за двумя рядами бунылокъ оставался промежутокъ въ одинъ палецъ или около него, для свободнаго обращенія воздуха.

Въ этихъ ячахъ нѣкоторыя бутылки неизбѣжно лопаються: это начинается съ Апрѣля мѣсяца и продолжается во весь Май, иногда даже до самой жаркы. Отъ чего это происходитъ, утверждительно сказатъ не можно; но вообще приписываютъ то броженію; ущербъ отъ этого не чувствителенъ для хозяина, если не лопаётся болѣе 20 бунылокъ изъ 100.

* Г. Герникъ замѣчающъ, что можно очень уменьшить число лопающихся бунылокъ, наливая ихъ только по двѣ

6196. **новой способъ освѣтленія пѣнящахся винъ или отдѣленіе осадка.** По прошествіи года послѣ налипія вина въ бутылки, а не ранѣе приступаютъ къ отѣленію осадка, соспавшагося въ нихъ. Для этого употребляютъ доски съ продолговатыми овальными отверстіями, на которыхъ спаваютъ бутылки, наклоняя ихъ горломъ внизъ, градусовъ въ тридцать.

Чтобы собрать въ одно мѣсто осадокъ, находящійся въ винѣ, шевелятъ бутылку, не прогая ее съ мѣста и поворачивая какъ можно шире, на одну треть самаго большаго ея діаметра; на другой день дѣлающъ тоже, наблюдая, чтобы всякой разъ поворачивать бутылку не больше, какъ на одну треть ея діаметра. * Эши при кругообразныя движенія, искусно сдѣланныя съ бутылкою, принуждающъ осадокъ сосредоточиться, а наклоненіе бутылки заставляющъ его собраться въ одно мѣсто около пробки.

6197. Удостовѣрившись, что гуща скопилась около пробки, берутъ бутылки одну за другою, и смотрятъ, совершенно ли прозрачно вино; въ немъ не должно быть ни малѣйшаго слѣда мутности. Если вино имѣетъ желтую прозрачность, то приспускаютъ къ выищенню отсѣда.

Работникъ беретъ бутылку, прижимаешь ее вдоль своей лѣвой руки и опрокинувъ ее, держишь въ вертикальномъ положеніи, а правою рукою крючкомъ проворно разрываешь веревочку

трети или по 3 четверти ихъ объема, во все время, пошребное для совершенного освѣтленія жидкости.

* Не шакъ еще давно бутылки брали въ руки, и трясли; это поприятѣе, слишкомъ сильное, мѣшало вину совершенно очищаться отъ гущи, и поэтому, не могли получить его совершенно прозрачнымъ. Новыемъ способомъ обязаны Французы четыремъ Шѣмцамъ, открывшимъ его Гжѣ Клико, въ Геймсѣ, кошорая начала первая употреблять его съ пользою.

и проволоку, которыми опушана пробка: отъ этаго движениі газъ разширяется и выбрасываетъ пробку изъ бутылки. Въ тоже время осадокъ падаетъ весь въ сосудъ, нарочно для шого подспавленный. Когда гуща выпекла, рабочникъ бы спрымъ поворотомъ руки, оборачиваешь бутылку вверхъ, и смопримъ, совершенно ли свѣшено вино; въ такомъ случаѣ отдаешь бутылку другому рабочнику, который доливаетъ пуспоту, произшедшую отъ выхода осадка.

Бутылки доливающія или чистымъ виномъ, или водкою; въ этомъ послѣднемъ случаѣ пропорція бываетъ отъ одного до четырехъ проценшовъ. Бутылку снова закупориваешь новою хорошою пробкою, которую сжимаешь посредствомъ особаго инструмента.

Еслижъ для вторичнаго закупориванія бутылокъ употребляющія спарыя пробки, то ихъ можношъ слегка въ водѣ. Закупорка производится точно такъ же, какъ и въ первый разъ.

6198. Бутылки опять складывающія въ кучи до новаго освѣшленія, если то бываетъ нужно; буде же и послѣ этого вино освѣшается еще мутнымъ и не прозрачнымъ, то оно, какъ негодное, поступаетъ въ передѣлку. Вино не ранѣе пятинадцати или осьмнадцати мѣсяцовъ послѣ налипія въ бутылки можетъ быть пущено въ продажу.

Шампанское вино, хорошо приготвленное, можношъ оспаватъся сохранно, не порпясь, — отъ осьмнадцати до двадцати лѣтъ.

ШАМПИНЬОНЫ.

6199. РАЗВЕДЕНИЕ ШАМПИНЬОНОВЪ. (*Agaricus campestris*, *Linn.*) Шампиньоны, годные для кушанья, рожаютъ, на пучныхъ, сырыхъ лугахъ въ Августѣ и Сенѣябрѣ; но не на многихъ мѣстахъ можно найти ихъ въ большомъ количествѣ, и между дикорастущими иногда вспрѣчаются вредные, чего не лѣзя

опасаться въ разводимыхъ дома: почему разведение шампиньоновъ въ огородахъ заслуживаетъ болѣе вниманія.

Наспоящіе шампиньоны выходятъ въ видѣ круглыхъ головокъ, величиною въ волоской орѣхъ; спебель и поверхность ихъ бѣлые. Головки, спуская нѣсколько времени, опкрываются, и тогда выгаютъ снизу пѣлеснаго, а внутри совершенно бѣлаго цѣпца. Если дать имъ ростъ, то дѣлаются они почки совсѣмъ плоски, и исподъ ихъ, состоящей изъ весьма тонкихъ листочековъ, становится темнокраснымъ. Вкусъ и запахъ ихъ опзываются 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 спаржевыхъ грядахъ, попадающаяся иногда шампиньонные зародыши какъ бы въ видѣ бѣлыхъ нишокъ. Не имѣя же ни парниковъ ни спаржевыхъ грядъ, можно получать ихъ нѣсколько позже, если, перемѣшивъ круинаго свѣжаго лошадинаго навоза съ соломою и глинистою землею, сложить все это въ кучу подъ крышу, и кучу со всѣхъ сторонъ покрыть спарою соломою, которая уже не можетъ разгорячиться. Эту смѣсь не должно складывать плотно, чтобы произошедшій отъ этого жаръ не испребилъ зародышей. Черезъ два мѣсяца начинаютъ шампиньоны выходить, особенно если не проникаютъ туда свѣжій воздухъ.

6200. ШАМПИНИОННЫХЪ ЗАРОДЫШЕЙ не должно садить попчась по вынутіи ихъ изъ земли, но дать имъ по крайней мѣрѣ мѣсяцъ просохнуть вмѣстѣ съ землею, съ которой они вынуты. Безъ всякаго вреда могутъ они пролежать отъ двухъ до трехъ мѣсяцъ, только бы не лежали на жаркомъ полуденномъ солнцѣ. Зимою беречь ихъ въ сухомъ погребѣ. Чѣмъ менѣе будущъ они имѣть сырости при посадкѣ, пѣмъ вѣрнѣе и сильнѣе бываетъ ихъ урожай.

6201. для заложения шампиньонных грядъ
выбирается место закрытое отъ сильныхъ вѣтровъ. Гряды дѣлаются шириной отъ четырехъ до шести футовъ, а длиною по произволенію. Главной материалъ для нихъ есть конской навозъ, перемѣшанной съ соломою, лежавшій по меньшей мѣрѣ недѣли четыре на воздухѣ въ кучахъ, чтобы самой сильной жарѣ изъ него вышелъ. Сперва кладутъ это отъ навозъ шолщиною въ футъ, а на него четыре 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 материаловъ. Гряда дѣлается по сторонамъ къ низу нѣсколько уже, чтобы сырость лучше выходила; также ее не уколачиваютъ очень крѣпко, потому что отъ весьма сильного жара шампиньоны могутъ пропасть вмѣстѣ съ зародышами.

Чрезъ восемь или десять дней, въ которое время гряда должна быть хорошо покрыта спарою соломою, обыкновенно получаетъ она потребную умѣренную теплоту: тогда покрышку снимаютъ, гряду съ обѣихъ сторонъ сравниваютъ и обкладываютъ вышиною на дюймъ легкою, жирною, но не сырью землею; въ нее вдавливаютъ молодые зародыши на два или три дюйма одинъ отъ другаго и засыпаютъ на полдюйма пою же землею. Напослѣдокъ покрываются вся гряда, даже и съ боковъ, сколько посплочною соломою, 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 четыре покажутся уже на нихъ шампиньоны; но при очень жаркой или холодной погодѣ позже. А иногда и при всемъ спараніи показываются они по прошествіи нѣсколькоихъ мѣсяціовъ; но тогда урожай бываетъ обыкновенно сильнѣе и продолжительнѣе, а въ первомъ случаѣ гряды даютъ много шампиньоновъ только нѣсколько мѣсяціовъ.

6202. Когда на грядахъ начали уже родищся шампиньоны, то должно обирать ихъ всякой день, землю во время сухой погоды слегка спрыскивать, или, если она очень суха, при тепломъ дождѣ снимашь покрышку, которую шотчасъ послѣ дождя опять накладывать.

Зимою должно спарашельно защищать гряды отъ стужи и сырости, и для шоего сверхъ обыкновенной соломенной покрышки, накрывать ихъ сверху и съ боковъ досками, а если нужно, и конскимъ навозомъ. Во время холодной погоды ростъ ихъ чрезвычайно усиливается, если, положа на гряду нѣсколько сухой соломы, класть на нее шеплую, изъ навозной кучи выпрясенную поспилочную солому, которую должно отъ времени до времени поновлять. При заведеніи шампиньонныхъ грядъ, главная вещь состоишъ въ помѣ, чтобы содержать гряды въ равной и умѣренной спечени щеплоши и влажности.

6203. **другой способъ.** Должно сперва шампиньоны изрубить вмѣстѣ съ кореньями не слишкомъ мѣлко, и посыпать на грядкахъ, покрывъ сверху слоемъ земли почти въ три пальца толщиною.—Черноземъ для грядъ есть лучшая земля. По прошествіи трехъ недѣль, на поверхности грядъ будеши подниматься земля маленькими кучками. Это признакъ, что грибы выросшаюшъ. Въ скоромъ времени между прещинами на грядахъ будуть видны бѣлые верхушки грибовъ, и тогда стоишъ только ихъ вынимать изъ земли, и употреблять какъ угодно. Получаемые такимъ образомъ шампиньоны несравненно лучше расшущихъ на всякомъ другомъ мѣшѣ. Они имѣютъ то еще достоинство, что никогда не бываюшъ испорчены червями. Заведя такую гряду одинъ разъ, можно долго имѣть хорошие шампиньоны; а чтобъ они не испошились, споишъ только, изрѣзавъ корешки снявшихъ грибовъ, бросать на грядку, присыпая землею. Во время засухи не худо поливашь гряды подъ вечеръ.

6204. УПОТРЕБЛЕНИЕ ШАМПИНЬОНОВЪ. Оно на кухнѣ довольно извѣсно. Сверхъ того можно изъ нихъ приготавлять и даже изъ очистковъ ихъ, дѣлать превосходную сою, для приправы мясныхъ кушаньевъ. Она такъ похожа на настоящую Китайскую сою, дѣлаемую изъ Китайского кокорника (*Dolichos soja*, *Linn.*), что очень легко можетъ замѣнить послѣднюю.

Для приготовленія ея должно, вымыть шампиньоны или очистки ихъ, откинуть на сито, чтобы обспекли, и смѣшавъ съ небольшимъ количествомъ соли, оставивъ на ночь въ каменной посудинѣ. На одинъ штофъ этихъ соленыхъ грибовъ, берущъ два штофа холодной воды, или, еще лучше, хорошаго мяснаго булона, и все вмѣстѣ уваривши до половины въ покрышомъ глиняномъ горшкѣ, пропускаюшъ жидкость сквозь чистую холстину, попомъ, прибавя въ нее перца, лавроваго листа, гвоздики и инбири, сколько кому угодно, еще подвариваюшъ и процѣдя, берегутъ въ бутылкахъ хорошо закупоренныхъ на погребу.

6205. СПОСОВЪ ИЗЪ ШАМПИНЬОНОВЪ ГОТОВИТЬ СОКЪ. Хорошенько вымыть шампиньоны, изломавъ мѣлко, положишь въ фаянсовую чашу и каждый рядъ пересыпашь солью; попомъ эту чашу поставишь на три дни на ледѣ, послѣ сливъ вытекшій изъ нихъ сокъ и варишь, положа перца и лавроваго листа, чтобы половина сока укипѣла; разлиши его въ бутылки и залими сверху прованскимъ масломъ.— Этотъ употребляется для соусовъ.

ШАНДРА.

6206. УПОТРЕБЛЕНИЕ ШАНДРЫ. (*Marrubium album*, *Linn.*) Это растеніе, имѣющее запахъ, схожій нѣсколько на мускусовый: растетъ въ южныхъ Губерніяхъ Россіи, по сухимъ пещанымъ мѣстамъ. Его съ пользою употребляютъ въ болѣзняхъ печени, въ желтухѣ, въ обремененіи слизью кишокъ и въ насморкахъ очень продолжительныхъ. Эту траву для употребленія или насыщающъ какъ

чай, или выжимають изъ нее сокъ, когда можно ее имѣть свѣжую.

ШАРЛОТЪ, ШАЛОТЪ.

6207. **РАЗВЕДЕНИЕ ШАРЛОТА.** (*Allium ascalonicum*, *Linn.*) Эта порода лука вывезена изъ Палестины. Онъ очень мѣлкъ и имѣетъ весьма пріятной вкусъ; въ нашемъ климатѣ очень рѣдко даетъ онъ цветъ, а еще рѣже сѣмяна; но очень сильно размножается луковицами. Въ концѣ Сентября или началѣ Октября сажаютъ луковицы его въ жирную, но не вновь унаруженную, съ пескомъ смѣшанную землю, потому что онъ никакъ не переноситъ свѣжаго навоза, но точасѣ загниваютъ. Для посадки надобно выбирать самыя свѣжія и не очень мѣлкія луковицы, и приготовляя гряду въ 4 фута шириною, садить ихъ рядами одну отъ другой на 6 дюймовъ, чтобы ростки стояли въ ровной линіи съ поверхностью земли, и попомъ землю заровнять. Какъ скоро весною луковицы покажутся, должно землю между ними вскопать и выпалывать.

Какъ скоро листъ пожелаетъ и начнетъ опадать, должно ихъ вынуть, и для сушки положить въ мѣсто, провѣваемое воздухомъ, а послѣ очистить.

ШАФРАНЪ.

6208. **РАЗВЕДЕНИЕ САДОВАГО ШАФРАНА.** (*Crocus sativus*, *Linn.* №. 21). Этотъ шафранъ принадлежитъ къ числу примѣчательнѣйшихъ красильныхъ и вмѣстѣ лечебныхъ распеній; онъ разводится въ большомъ количествѣ во многихъ Европейскихъ государствахъ. Дикій расстепъ въ Персіи, сѣверной Африкѣ, Греціи и также въ гористыхъ спраниахъ южной Европы, и Россіи, гдѣ и разводить его можно какъ напр. въ Губерніяхъ: Астраханской, Таврической и другихъ шеплыхъ Губерніяхъ. Теперь разводятъ его въ закавказкихъ Россійскихъ владѣніяхъ. Всего лучше разводить его на ошкыпомъ

полѣ, подверженномъ дѣйствію солнечныхъ лучей и защищенномъ только отъ наводненія и ш. п. вредныхъ обстоятельствъ. Нѣшь надобности въ отличной почвѣ; онъ распашь на всякой землѣ, если только она не слишкомъ бѣдна черноземомъ, не заросла сорными травами, и не слишкомъ песчана или мокра: но само собою разумѣется, что онъ гораздо лучше родится на рыхлой, теплой, суглинистой почвѣ, богатой черноземомъ.

6209. землю, назначенную для шафрана, должно перекопать осенью вершковъ на семь глубиною, и весною слегка унавозить, буде можно, перепрѣвшимъ уже навозомъ или хорошимъ искусственнымъ наземомъ, запахавъ навозъ въ землю вершка на два или на три. Отъ свѣжаго навоза гніютъ луковицы шафрана; почему если нѣшь перепрѣвшаго навоза, то унавоживають землю рано весною, такъ, чтобы навозъ успѣлъ перебродить до сажанія луковицъ, или избирають такое поле, которое было уже унавожено для другихъ распашеній. Земля должна бытъ очищена отъ камней и сорныхъ травъ, а комья разбиты.

6210. Если шафранъ разводится въ значительномъ количествѣ, то поле вспахивается осенью глубоко и узкими бороздами; весною вывозятъ на него навозъ, и запахивають его; попомъ по испеченіи 4 или 6 недѣль боронуютъ. Въ срединѣ Августа или въ началѣ Сентября снова вспахивають узкими бороздами и топчасѣ же, сколько можно лучше, разрыхляютъ землю бороною. Если на 2 или 3 году поле, производящее шафранъ, очень испощится, то поступаютъ такимъ образомъ: берутъ навозъ, пролежавшій 3 или 4 года въ кучѣ, которая была покрыта дерномъ, просѣваютъ сквозь проволочное рѣшето и полученою землею посыпаютъ поле слоемъ на полвершка.

По надлежащемъ обработаніи поля, раздѣляютъ его на гряды шириной отъ одного до двухъ аршинъ, оставляя между ними проходы,

без копораго вѣ нуждѣ можно обойтись. По грядамъ проводятся веревкою или киркою линіи, вѣ расстояніи двухъ вершковъ одна отъ другой, для сажанія луковицъ.

6211. Луковицы шафрана бывають величиною съ грецкій орѣхѣ, кругловаты, снизу плоски а сверху заострены, и покрыты буроватою кожею. Для сажанія всего лучше избирать луковицы средней величины, не имѣющія длинной освѣроконечности. Луковицы, надпочечные насѣкомыми, гнилые, и вообще поврежденныя, также обнаженные вѣ 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 снятии копораго образуетъ углубленіе.

Надлежащее очищеніе луковицъ есть дѣло крайней важности, потому, что отъ него собственно зависитъ успѣшной ростъ шафрана; однако должно наблюдать при этомъ большую осторожность, чтобы не повредить самой кожи луковицы.

6212. сажаніе производится такъ: кѣ каждой грядѣ приставляются два работника, изъ нихъ первый, помошю мышки, копорая не сбуживаетъ кѣ низу на подобіе кирки, дѣлаетъ по крайней изъ проведенныхъ на грядахъ линій, ровикѣ, глубиною вѣ три съ половиною вершка, складывая вынимаемую землю на край гряды; другой работникъ, слѣдя за нимъ, несетъ луковицы, и кладетъ ихъ вѣ ровикѣ, заостреннымъ концемъ вверхъ, вѣ расстояніи около двухъ вершковъ одну отъ другой, придавливая нѣсколько кѣ дну и кѣ одной споронѣ ровика. Засадивши одинъ рядъ, первый работникъ проводитъ впторой ровикѣ, покрываю що же время посаженные вѣ первомъ ровикѣ луковицы вынужено изъ него землею и т. д.

Сажаютъ луковицы вѣ срединѣ Августа, вѣ такое время, когда почва ни слишкомъ мокра, ни

суха. Къ слѣдующей веснѣ около каждой посаженой луковицы выроспаютъ отъ двухъ до чеширехъ новыхъ, а главная луковица пропадаетъ.

Скопляющаяся при проливныхъ дождяхъ вода весьма вредна для шафрана; почему должно проводиши по полю глубокія борозды, по которымъ вода могла бы скорѣе спекать.

6213. Если нельзя купить луковицѣ, то можно добыть ихъ изъ сѣмянъ. Для сего берутъ нѣсколько легкой, свѣжей луговой земли, прибавляютъ къ ней на половину ила изъ прудовъ, сполько же спараго навоза ошь рогатаго скота и песку, перемѣшивають все надлежащимъ образомъ и просѣвають сквозь крупное рѣшето. Эту смѣсь насыпаютъ въ ящики, придавливаютъ и выравниваютъ ее; потомъ кладутъ въ нее сѣмяна шафрана и покрываютъ ихъ на полвершка тою же землею. Надобно выставлять ящики на солнце сполько въ полдень, а вечеромъ, коль скоро земля становитъся суха, поливать. Чтобы сильный дождь не могъ повредиши распеній, ящики должны имѣть крышу. На зиму онѣ становятся въ такое мѣсто, которое наиболѣе подвержено сіянію солнца, а весною переносятъ его на спарое мѣсто и обходяшся по прежнему. Коль скоро первые листья молодыхъ распеній 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 ящики 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 разспояніи двухъ вершковъ одну отъ другой, и потомъ засыпаютъ землею, пересѣянною изъ ящика. Осенью, когда опадутъ листья, можно размножать распенія молодыми луковицами, опнинамъ ихъ отъ спарой, около которой онѣ образовались.

Чрезъ три или чешире недѣли изъ каждой луковицы выходятъ до двадцати роспиковъ и болѣе,

кошорые по испеченіи иѣкотораго времени вя-
нушъ отъ недоспашка пищи; посему то сборъ
шафрана въ первомъ году скуденъ, но за то въ
послѣдующіе годы бываєтъ обильнѣе.

**6214. СВОРЪ ШАФРАНА, ИЛИ ШАФРАННЫХЪ ЦВѢ-
ТОВЪ.** Шафранъ зацвѣтаетъ иногда въ Сентябрѣ,
но по большой части въ Октябрѣ. До этого вре-
мени 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 бываєтъ еще за-
крытъ. А какъ цвѣтки появляются не вдругъ, а
последовательно съ каждымъ упромъ, то сборъ ихъ
можетъ продолжаться иногда отъ трехъ до четы-
рехъ недѣль, иногда же иѣсколько дней, смотря
по теплотѣ или сырости погоды. Снятые цвѣтки
тотчасъ же раскладываютъ въ прохладной комнатѣ
на длинныхъ доскахъ или разосплюнномъ полотнѣ.
Не должно однако оставлять ихъ въ такомъ со-
стоянія долгое время, а если можно, то еще въ
штѣ же день оборвать рѣльца ихъ пестиковъ, от-
брасывая всѣ прочія части цвѣтика. Иногда берутъ
также часть завязи, но шафранъ отъ того нимало
не становится лучше, но еще хуже, потому, что
дѣлаютъ это для увеличенія вѣса и мѣры шафрана.

6215. СУШКА ШАФРАНА. Собравши шафранъ,
немедленно должно приступитьъ къ сушкѣ его,
кошорая есть важнѣйшее производство при при-
готвленіи шафрана, и требуетъ чрезвычайной
осторожности. Буде шафрана не много, то суш-
атъ его слѣдующимъ образомъ: около слабаго
огня дѣлаютъ изъ хорошихъ кирпичей треуголь-
никъ, вышиною отъ шести до семи вершковъ,
ставятъ на него волосяное рѣшето, въ которое
насыпаютъ рѣлецъ сполько, чтобы только тѣсно-
та не мѣшала имъ сохнуть. Должно разводить
слабое пламя, или наблюдать чтобы уголья были
въ сильномъ жару, и переворачивать шафранъ гу-
синымъ перомъ, пока онъ совершенно высохнетъ,
какъ, что можно будешъ расширатъ 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 обпягивающѣ волосяною матеріею, и потомъ накладывающѣ на нее бѣлую бумагу; на нее кладется шафранъ полчиною на два или на три пальца, и накрывающіеся опять бумагою, а наконецъ большимъ покрываломъ. Разводятъ въ печи огонь и чрезъ нѣсколько времени кладутъ на покрывало доску съ большою гирею; въ то же время увеличивающѣ значительно огонь; спустя часъ времени, снимающѣ гирю, доску, покрывало и бумагу, и опѣдѣляющѣ шафранъ, если онъ гдѣ либо прилипъ; потомъ всовываютъ доску между волосянымъ рѣшетомъ и нижнею бумагою, переворачивающѣ шафранъ, покрывающѣ его по прежнему, и поддерживающѣ не слишкомъ слабый огонь. Черезъ часъ опѣдѣляющѣ шафранъ отъ бумаги, снова переворачивающѣ и покрывающѣ его, поддерживаюая весьма слабый огонь. Черезъ 24 часа сушка оканчивается.

6217. **ПРИЗНАКИ ШАФРАНА ОТЛИЧНАГО КАЧЕСТВА** суть: свѣтлоказнѣй цвѣтъ, широкія, длинныя, крѣпкія, грубыя цвѣтъчные рыльца и весьма сильный пряный запахъ. Для сохраненія этого послѣдняго, кладутъ шафранъ въ ящики закрываемые плотно; при чѣмъ не должно однако крѣпко прижимать его, потому, что онъ легко крошится. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ, высступаютъ заключающіяся въ немъ масленыя части и онъ становится гибкимъ: тогда можно укладывать его такъ крѣпко, какъ угодно, въ каменные сосуды или свиные пузыри, которые должно беречь въ сухомъ мѣстѣ.

6218. Въ Іюлѣ мѣсяцѣ вновь землю разрыхляютъ и очищающѣ отъ сорныхъ травъ, камней и т. п., наблюдаютъ однако при этомъ большую осторожность, чтобы не повредить оспавшихся въ землѣ луковицъ. Въ Августѣ повторяютъ эту же работу.

По испечению двухъ, трехъ, но не болѣе четырехъ лѣтъ, выкачивающѣ шафранныя луковицы въ

Юнѣ до скошения шравы, и тогда около каждой изъ нихъ находяшъ по нѣсколько молодыхъ луковокъ. До слѣдующей разсады сушашъ ихъ вмѣстѣ, гдѣ есть свободное печеніе воздуха, не подвергая однако дѣйствію солнца и сберегая ихъ отъ вредныхъ насѣкомыхъ, которыхъ нападенію шафранъ очень подверженъ.

Поле, засѣянное шафраномъ, должно быть окружено изгородью, потому что рогатый скотъ, овцы и козы весьма любятъ его листья, а свиньи отрываютъ и погадаютъ его луковицы. Для защищеннія отъ зайцевъ, которые также охотноѣдятъ его листья, ставятъ у поля на ночь спорожа сѣрухъемъ. Мыши изгрызаютъ луковицы и дѣлаютъ гнѣздо изъ оставшихся кожицъ. Кропы неѣдятъ луковицы, но портятъ ихъ, дѣлая свои норы, и перегрызая все, что мѣшаютъ имъ.

6219. **ПРИЗНАКИ НАСТОЯЩЕГО ШАФРАНА И СРЕДСТВО УЗНАВАТЬ ПОДДѢЛКУ ЕГО.** Настоящій хороший шафранъ на ощупь жиренъ, гибокъ и не легко превращающійся въ порошокъ, цвѣтъ имѣетъ почти пурпуровой, и запахъ сильный проницательный; воду краситъ золотожелтымъ цвѣтомъ; если расширить его между пальцевъ, то они сдѣлаются отъ него красными.

6220. Шафранъ часто поддѣлывающій прованскими масломъ, отъ котораго онъ становится тяжелъ, и измѣняется въ своемъ запахѣ; такой шафранъ споитъ только положиши на часъ между двухъ листовъ почтовой бѣлой бумаги, то маслянина пятна спопчасъ окажутся. Иногда поддѣлывающій его цвѣтами желтняницы или сафлора, (*Carthamus tinctorius*, *Linn.*). Эти цвѣты полуптѣ въ крупной порошокъ и подмѣшивающій къ настоящему шафрану; или порошокъ настоящего шафрана смѣшивающій съ цвѣтами желтняницы; иногда же поддѣлывающій его и плодотворною пылью изъ цвѣтовъ маргаришокъ, (*Bellis perennis*, *Linn.*); такъ же цвѣтами гранатными и ноготковыми. Эта поддѣлка однако же легко узнается, потому, что

желтаница и другіе цвѣты запахъ имѣютъ совсѣмъ другой и потому ослабляютъ запахъ настоящаго шафрана; сверхъ того, отъ желтаницы вода получаетъ цвѣты чрезвычайно слабой, въ сравненіи съ цвѣтомъ получаемымъ отъ шафрана.

Если разжевать настоящій шафранъ, то слюна отъ него тошнитъ дѣлается очень желтою, чего не бываешь, если шафранъ поддѣланъ. Поддѣлка сафлоромъ, гранатными и маргаритковыми цвѣтами узнается и потому, что эти разрѣзанные лепесточки вездѣ имѣютъ одинаковой желтоватой или красноватой цвѣты, между тѣмъ какъ у шафрана одинъ кончикъ свѣтло-желтоватъ, а другой шемно-красенъ, тупъ и оканчивается тройнымъ разрѣзомъ, что можно увидѣть очень хорошо, размочивши шафранъ въ водѣ.

6221. **УПОТРЕБЛЕНИЕ 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 печенѣямъ, которыми онъ придаешь и цвѣты и особенный вкусъ; с) для разбиванія наружныхъ опухолей на шѣль, когда его прикладываютъ какъ припарку; даюшъ также его и внутрь, но въ этомъ случаѣ надобенъ совсѣмъ врача. Гдѣ его расщеплъ много, шамъправа его идѣтъ въ кормъ скоту, для копораго она здорова. Какъ этотъ шафранъ, такъ и другія его породы разводятъ въ садахъ для красоты ихъ цвѣтовъ.

6222. **ШАФРАНЪ ВЕСЕННИЙ** (*Crocus vernus*, *Linn.* *Дв.* 22) расщеплъ по Кавказскимъ и Таврическимъ горамъ; но почти какъ дикой расщеплъ 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. **РАЗВЕДЕНИЕ ШЕЛКОВИЦЫ, ШЕЛКОВИЧНАГО, ТУТОВАГО ДЕРЕВА** (*Morus*, *Linn.*). Этого дерева есть

нѣсколько породъ; и множество выродковъ. Позади всѣхъ считаются двѣ породы: *шелковица бѣлая*. (*Morus alba*, *Linn.*) и *шелковица черная*. (*Morus nigra*, *Linn.*). Обѣ эти породы привезены въ Европу изъ теплыхъ странъ Азіи, где они распространены. Въ Европѣ разводятъ ихъ преимущественно въ теплыхъ странахъ, но и въ умѣренныхъ они могутъ рости хорошо, какъ то доказано не оспоримо выводомъ ихъ изъ сѣмянъ въ Москвѣ, и разсадкою по разнымъ мѣстамъ присланныхъ изъ Кавказской области молодыхъ деревцовъ, где они не вымерзли даже въ жестокую зиму 1835-го года.

6224. Вообще можно *шелковичные деревья разводить сѣмянами и отводками*. Ягоды собираютъ совершенно зрѣлые, копорые и сушатъ въ мѣстахъ, где бы не было сырости; высушенные сберегаютъ въ бумажныхъ мѣшечкахъ, или въ коробочкахъ, куда бы не могли забраться насѣкомыя. Сѣять ихъ можно и осенью и весною. Передъ посѣвомъ, размачиваютъ ихъ въ водѣ, перепишаютъ въ рукахъ, и перемываютъ нѣсколько разъ въ водѣ, чтобы отѣлить ягодную мякоть отъ сѣмянъ. Земля для посѣву ихъ должна быть залаговременно хорошо обработана, и мѣсто избрано не сырое.

Сѣмяна лучше всего садить рядами по шинуру, чтобы послѣ можно было удобнѣе пропалывать ихъ. Въ сухое время надобно поливать ихъ.

Когда они выросшутъ стволчиною въ гусиное перо, то по очищении ихъ мало по малу отѣлить всѣхъ кривыхъ вѣтвей, а особливо снизу, ихъ иногда прививають; такъ поступаютъ въ разныхъ мѣстахъ Франціи. Привитыя и не привитыя деревца пересаживаются на тѣ мѣста, где они должны оставаться на всегда. Пересаживаютъ ихъ, когда имъ исполнится 3—5 лѣтъ.

Шелковица бѣлая, распашутъ лучше на землѣ песчаной и легкой; но для *шелковицы черной* лучше земля иловашая и глинистая съ черноземомъ.

6225. польза шелковицы. Всѣ части этого дерева доспавляютъ какую нибудь пользу: ягоды его, поспѣвающія обыкновенно въ Августѣ мѣсяцѣ собираютъ рано утромъ и употребляютъ ихъ въ пищу; онъ здоровы, возбуждающія аппетитъ и прохлаждающія; ихъ можно сберегать нѣсколько времени свѣжими, держа ихъ въ прохладномъ мѣстѣ, разложивши на листьяхъ. Изъ нихъ дѣлаютъ вино, варенье, и очень хороший сиропъ.

6226. Шелковичное дерево желтаго цвета и довольно твердо, плотно, но притомъ и гибко; спаравшись становится черноватымъ и въ водѣ сползъ же мало портится, какъ и дубовое: какъ оно по своей твердости и плотности принимаетъ хорошую полировку, то и охотно употребляется на разныя сполярныя подѣлки, а также и для гравировки.

Кора ея вымоченная надлежащимъ образомъ, служитъ на тѣ же потребности, на какія употребляется кора липы, или лыка.

Листья кладутъ иногда въ поспели для прогнанія клоповъ; но главная ихъ польза сопоимъ въ кормлениіи шелковичныхъ червей.

6227. Шелковичные сады, опредѣленные для шелководства, надобно содержать всегда въ порядкѣ и за шелковицами имѣть спарашельный надзоръ съ самаго ихъ первого роенія.

6228. шелковичной сиропъ. Изъ шелковичныхъ зреѣлыхъ свѣжихъ ягодъ выдавливаютъ сокъ, и шораго надобно трепѣть штофа, буде нужно сдѣлать бузылку сиропа. Раздавленныя ягоды спаравшись въ пазикѣ на огонь съ самымъ малымъ количествомъ воды, и даютъ имъ вскипѣть бѣлымъ ключемъ разовѣ семь или восемь, потомъ выкладываютъ все на сито, чтобы сокъ могъ весь, и притомъ чистый, стечь въ подставленную чашу.

Междѣ шѣмъ разваривающія два фунта сахара до синевы ломкаго (§ 273) и смѣшивающія его съ мѣроцѣженіемъ сокомъ, ставяшъ все на огонь и

держатъ нѣсколько времени, мѣшая ложкою без-прерывно, чтобы соѣд и сахаръ соединились, но не дающъ кипѣшъ. Снявши сиропъ съ огня, вы-кладываютъ его въ чашу и спавяютъ въ шеплѣ дня на шри, чепыре, при чѣмъ надобно его по време-намъ помѣшивашъ ложкою.

Этотъ сиропъ очень хорошо употреблять въ болѣзняхъ горла и груди. Если сиропъ сдѣлать изъ ягодъ не совсѣмъ дозрѣлыхъ, то онъ оказываетъ примѣшанную пользу въ покосахъ.

ШЕЛКОВИЧНОЕ ВАРЕНИЕ; см. § 303.

ШЕЛКОВИЧНОЕ ВИНО; см. § 476.

ШЕЛКОВОДСТВО.

6229. **шелкъ** есть произведеніе некрасиваго червячка, или лучше сказать гусеницы шелковой бабочки; но служитъ материаломъ для украшенія людѣй прелестными и роскошными тканями, соста-вляющими основаніе разнообразной торговой про-мышленности, источникъ государственнаго благо-состоянія южныхъ странъ Европы.

6230. **шелковая вавочка** (*Phalaena bombyx*, *Linn.* *Bombyx* шоги, *Fabricii*; **шелковицникъ**, новѣйшихъ испытателей природы), живетъ въ шелковыхъ мѣ-стахъ, и произведеніе ея гусеницы спаю бывшъ извѣстнымъ въ глубокой древности народамъ Азі-япскимъ. Китайской Императрицѣ Си-Лангъ-Чи, которая жила за 2600 лѣтъ до Р. Х. приписы-ваю бъ открытие пользовавшися эшимъ произведе-ніемъ. Воспитываніе шелковыхъ червей сдѣлалось упражненіемъ женского пола при дворѣ, а въ по-слѣдствіи времени и обработываніе шелка сырца; наконецъ мало по малу начало усовершенствова-вавшися все производство шелковыхъ тканей, ко-торыми торговля постомъ распространилась по всѣмъ образованнѣйшимъ народамъ тѣхъ временъ.

За нѣсколько сполѣтій до Р. Х. шелковые ма-теріи извѣстны уже были Гренадѣ, а около вре-

мень самаго Р. Х. и Римлянамъ, и пришомъ были еще чрезвычайно дороги, такъ что покупались на вѣсъ золота.

Въ вос точной Римской Имперіи єшъ дорогія шкани часъ ошъ часу дѣлались извѣспиѣе, но вы водишь шелковыхъ гусеницъ и приготовлять шелкъ, еще не знали до временъ Императора Густиніана первого, въ царствование котораго два монаха возвращаясь изъ Индіи или Кипра, принесли въ Константинополь сперва сѣм'яна шелковицы, а пошомъ въ камышевыхъ проспяхъ 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 Людвигѣ XI въ Францію въ XV сполѣтіи.

6231. Какъ однѣ только южныя страны способны для разведенія въ доспашочномъ количествѣ шелковичныхъ червей, то въ сѣверныхъ мѣстахъ Европы шелководство хотя съ 16-го сполѣтія 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 успѣшиѣ. Кроме Закавказскихъ мѣстъ, занимаются шелководствомъ въ Губерніяхъ: Аспраханской, Таврической, Херсонской, Екатеринославской, Подольской, Киевской и Харьковской. Даже и въ не пленныхъ мѣстахъ, какова Москва, гдѣ шелковичные деревья спараніемъ Императорскаго Московскаго Общества сель скаго хозяйства разсажены въ разныхъ мѣстахъ, можно выкармливать шелковичныхъ червей, какъ то и дѣлается въ Европѣ.

6233. ШЕЛКОВИЧНИКЪ, или ШЕЛКОВАЯ БАВОЧКА (Bombus tog, *Fabr.*) не выходить изъ яйца, какъ

и другія насѣкомыя, такою, какова она есть, но подвергаєтъ превращеніямъ.

Оплодотворенная самка шелковичника кладетъ лѣпшомъ яйца для размноженія своего рода. Эши яица обыкновенно бывають 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 успорыства. Голова у нихъ чешуйчатая, съ двумя зазубренными челюстями, подъ которыми находится особой органъ, опредѣленный собственно для выпусканія шелка.

Гусеницы, перемѣнившись нѣсколько разъ кожу, на конецъ дѣлаютъ себѣ изъ шелку гнѣздо (коконъ) и превращаються въ неподвижную куколку*, изъ которой по прошествіи пятнадцати—двадцати дней выходятъ уже совершенныи насѣкомыи: бабочкою, съ крыльями, усиками и ножками.

6234. Для особыхъ заведеній, где выводятъ и выкармливаютъ много шелковичныхъ червей, а слѣдственno получаются и много шелка, кромѣ приличнаго для этого зданія съ печью или каминами, защищенаго отъ холода, съверныхъ вѣтровъ и отъ жаровъ полуденныхъ, требуется 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 шелковичниковъ или бабочекъ; для сбереженія какъ ихъ на нѣкоторое время, такъ и положенныхъ ими яицъ; для разматыванія шелка и пр. Нѣкоторыя изъ этихъ вещей изображены въ собраниіи рисунковъ въ Лексикону надлежащихъ.

6235. Вообще въ этихъ заведеніяхъ требуется большая чистопла; умѣніе сохранять извѣстную

* Бабочка, гусеница и куколка изображены въ собраниіи рисунковъ въ Словарю надлежащихъ.

шеплопу въ извѣстныхъ возрастахъ червей, для чего надобно имѣть нѣсколько термометровъ, умѣніе перемѣнять воздухъ въ извѣстныя времена, открываніемъ опушинъ, впускашь свѣтъ, и пришомъ въ извѣстной спѣчи.

6236. КОРМЛЕНИЕ ШЕЛКОВЫХЪ ЧЕРВЕЙ ПО СПОСОВУ Г. РЕВРОВА. Кормятъ ихъ обыкновенно листьями шушоваго 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 первого ихъ сна **. Но когда

* Это ихъ естественная пища. Если по неосторожности рано выведешь червей, когда еще на шелковицѣ вѣтъ листьями, то въ такомъ случаѣ въ нѣкошорыхъ мѣстахъ Европы кормятъ ихъ латукомъ (*Lactuca sativa, Linn.*) листьями паклена (*Acacia gicinii, Linn.*), постѣнки (*Parietaria officinalis, Linn.*), рыхика (*Myagrum sativum, Linn.* или *Comlina sativa Cr.*); но это только въ крайнѣй нуждѣ и то самыхъ молодыхъ червей. Пробовали кормить ихъ лапуномъ и до самого превращенія въ куколки, но выгоды не найдено; листьями скорzonеры (*Scorzonera hispanica, Linn.*). Г. Рѣшетниковъ въ Москвѣ, кормилъ шелковичныхъ червей листьями сладкихъ кореньевъ или скорzonеры, и короны сдѣланные эими червями вышли очень бѣлы, имѣющы тонкое и блестящее волокно, весьма уважаемое для выдулки газовъ, шканей и проч., и какъ они суть произведение червей, кормленыхъ не свойственную имъ природѣ пищею, то дѣйствительно превосходны, и этою кормъ заслуживаешь особенное вниманіе шелководцевъ; впрочемъ волнина эихъ короновъ оказалась на опыте не такъ живи-лишы, или не столь крѣпки и изобилыны, какъ на коронахъ червей, кормленыхъ хорошею шелковицею.

** Эши черви или гусеницы имѣющы пять, такъ называемыхъ возрастовъ, или продолженіи временъ ошь одного линяния или перемѣны своей кожи до другаго. Вышедши изъ яичекъ, они тощасъ начинаютъ бѣсть свой кормъ, и набѣвшись засыпаютъ (это 1-й сонъ); въ это время они и ростутъ; проснувшись, опять начинаютъ бѣсть и опять засыпаютъ (это 2-й сонъ); проснувшись опять бѣять и опять засыпаютъ и ростутъ (это 3-й сонъ); послѣ чего еще повторяются эши же дѣйствія два раза (4-й и 5-й сонъ). Въ послѣднемъ возрастѣ червь досѣгши полной своей зрѣлости, начинаешь приготовлять себѣ гнѣзда для своего превращенія въ куколку.

черви выроступѣ и потребуюшь много корма (послѣ 4 сна), то срѣзываюшь для нихъ и оспаль-ные сучья съ спарыхѣ деревьевъ, оставляя одинъ-шѣлько стволъ (пень), величиною въ 2 или 3 ар-шина, рѣдко выше. На стволахъ молодыхъ деревьевъ оставляютъ лучшихъ сучка 3 или болѣе, чѣ-бы придать имъ силы. Какъ у молодыхъ, такъ и у спарыхѣ деревьевъ сучья подрѣзываюшь близъ самаго ствола обыкновеннымъ ножемъ; попомъ еще разъ пищательно очищаюшь ихъ, такъ чѣбы, охва-тия рукою стволъ, можно было не зацѣпиться за сучокъ.

Кормленіе производяшь сообразно ихъ возрасту, а именно: молодыхъ, до 3 сна, кормяшь, какъ сказано, молодыми листьями, подрѣзываляемыми снизу дерева, мягкими, нѣжными и пищательнѣйшими; а спарыхѣ отъ 3 сна до свиція коконовъ, спары-ми и которые сдѣлались уже гораздо тверже и грубѣе. Мокрые листья отъ дождя надобно прежде высушить, и попомъ давать; листья покрытые медовою росою во все негодятся *.

6237. Раздага корма червямъ производится въ супки: въ первомъ возрастѣ, ш. е. по выходѣ изъ сѣ-мянъ или яицъ, до первого линяния или спущенія ко-жи, по одному разу; во второмъ, послѣ первого линя-ния (1 сна), по два раза: утромъ и вечеромъ; въ тре-тьемъ возрастѣ (послѣ 2 сна) 2 и 3 раза; въ гет-вертомъ (послѣ 2 сна) по три, а въ пятомъ (послѣ 4 сна) 4 и 5 разъ. Впрочемъ не всегда кладушъ кормъ въ назначенное время опредѣленнымъ коли-чествомъ и одинакое число разовъ; но сообража-ясь съ позывомъ червей на пищу, а именно:

1-е. Какъ скоро черви сѣѣдяшь весь положенный листъ и начинаяшь ползать, покачивая головкою,

* Опыты показали, что черви, кошорыхъ кормили дикою шелковицей, непривычною, давали шелка болѣе; а тѣ, которыхъ кормили шелковицей садовою, привычною дающими шелкъ тонѣе, и при томъ черви бываюшь менѣе подвер-жены желтухѣ. Листья бѣлой шелковицы нѣжнѣе нежели черной.

какъ бы ища себѣ пищи, тогда сполько раскладываютъ имѣ листья вновь.

2-е. Дни за два до шого времени, когда черви (линяютъ), бдятъ они очень мало и листъ оспаещъся почти цѣлымъ; въ такомъ случаѣ не кладутъ имѣ новаго корма, дожидаясь, пока прежній будетъ почищенъ весь сѣденѣ.

3-е. Въ ненастную и холодную погоду черви бдятъ также мало, и потому въ это время раскладывается кормъ рѣдко.

4-е. На ночь имѣ кладется корма болѣе обыкновенного.

5-е. Послѣ 4 сна, въ пятомъ возрастѣ, они бдятъ вѣсма много, такъ что опредѣленное число людей не успѣваютъ приготвлять и раскладывать имѣ кормъ; въ такомъ случаѣ раскладка производится сполько разъ, сколько можно успѣть, и при томъ въ каждый разъ кладутъ болѣе обыкновенного.

Листья въ первые дни по выходѣ изъ яицъ червямъ даваемые должны быть мѣлко изрѣзаны, а потому кручинѣ; такъ поступаютъ въ Италии и Франціи.

6238. СРЪЗАННЫЯ СЪ ТУТОВЫХЪ ДЕРЕВЬЕВЪ ВЪТВИ раскладываютъ по рѣшеткамъ, на копорыхъ находятся черви, сидящими образомъ: одинъ рядъ кладутъ поперегъ рѣшетки, другой вдоль и т. д., отъ чего изъ этихъ вѣтвокъ образуются квадратные или продолговатыя клѣточки, и это необходимо какъ для удобной вылазки червей изъ-подъ подстилки (скопившагося снарого корма), такъ и для свободнаго проходу воздуха, который разрѣжаетъ вредныя испаренія, выходящія изъ подстилки, и изъ нечистотъ, червями извергаемыхъ. — Этотъ способъ раскладки корма не даетъ ему скоро гниль.

При всемъ томъ обѣденные листья непремѣнно надобно очищать, спустя днія 3, или же, по недоспаку людей, не далѣе какъ черезъ 5 дній; въ прошивномъ случаѣ они начнутъ сильно гнить и отъ нихъ пойдутъ такія вредныя испаренія, отъ

которыхъ черви подвергаются болѣзни, и количе-
ство шелка значительно уменьшается.

6239. очищениe подстилки производится слѣ-
дующимъ образомъ: когда всѣ почки черви вспол-
зутъ на вновь разложенный кормъ, тогда вѣши
этъ осторожно складываютъ на особую рѣшетку,
снимая ихъ по одинацкѣ; 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
этую выносятъ вонъ въ кучи, гдѣ она сгнивши, об-
ращается въ навозъ *.

6240. размѣщениe червей. Черви, принимая пи-
щу, естественно распуштѣи, по времени, занимаютъ
часъ отъ часу большее пространство до того, что
рѣшетки, на которыхъ они сперва помѣщены были,
дѣлаются уже шѣсными, и черви принуждены быва-
ющими ползать одни по другимъ, въ такомъ случаѣ
непремѣнно надобно перенести ихъ на другое мѣсто,
что дѣлаютъ такъ: разложивъ кормъ на новыя
рѣшетки, смотря по какую часть червей нужно
отдѣлить, и тогда разложенные вѣши сѣ вспол-
зшими на нихъ червями осторожно снимаются и
кладутъ на изготоенные рѣшетки, сперва на
одну, потомъ на другую и т. д. Червямъ, остав-
шимся на прежнемъ мѣстѣ, раскладываютъ новой
кормъ, и такимъ образомъ снимаются сѣ каждой
рѣшетки по нѣсколько червей, гдѣ ихъ очень много.

При смолѣ за размѣщениемъ червей, вскорѣ послѣ
4-го сна, долженъ быть спрѣж: такъ какъ черви,
которые всползаютъ первые на положенный кормъ,
здоровѣе другихъ, и ранѣе начинаютъ вить коконы,
тогда какъ послѣдніе, не всползающіе вдругъ, слѣ-
бѣе и коконы вьютъ позже шремя или чешурыма

* Въ выбрасываемой подстилкѣ остаются сѣ вѣшами и
штуговыи спѣлья ягоды, которыхъ черви неѣдашъ; если
онъ поиадушъ на сырья мѣса, или взмокиушъ отъ
дождя, или нарочно ихъ поливашъ, то изъ нихъ множе-
ство выйдеть маленькихъ шелковицъ, которыхъ можно
разсаживать, куда слѣдуешъ.

днями, а иногда и цѣлою недѣлею; а потому первымъ, отѣливъ ихъ на особя рѣшечки, ставяшъ вѣники раньше; другимъ — сообразяясь съ зрѣлостію, позже. Если, не сдѣлавши упомянутаго размѣщенія, поставить вѣники, то слабыхъ червей непремѣнно придется кормить недѣли $1\frac{1}{2}$, не очищая изъ-подъ нихъ подспилки, которой, когда поставлены вѣники, снять уже не можно.

6241. приготовление вымѣиковъ. Если вѣники не приготовлены съ осени, то должно заготовлять ихъ въ то время, когда черви спускающѣ кожу въ 3-й разѣ; для этого набирающѣ расщепенія и высушивающѣ ихъ вѣ тѣни. По мѣстнымъ обстоятельствамъ употребляются къ этому слѣдующія расщепенія:

Изъ травянистыхъ растеній, которыя имѣютъ уже поспѣвшій въ это время листѣ: пырей, (*Triticum repens*, *Linn.*); марь вѣничная (*Chenopodium scoraria*, *Linn.*); степная чернобыль (*Artemisia campestris*, *Linn.*). Преимущественнѣе же другихъ способна къ этому употребленію прѣва, называемая полевая или дикая сурѣпица. Она родится большею частію на земляхъ давно-пахашихъ.

Изъ кустарниковыхъ: лучше другихъ, обыкновенный верескъ, (*Erica vulgaris*, *Linn.*), Татарская жимолость (*Lonicera xilostea* *Linn.*) и другіе.

Изъ деревьевъ: сучья всѣхъ неколючихъ расщепеній, имѣющихъ большіе толстые листья съ мѣлкими и искривленными вѣшнями, какъ-то: дубовые, сребристой тополи, и т. п. Если они сыры, то ихъ сушатъ вѣ тѣни, чтобъ листъ только свернулся, а не высохъ и не сдѣлался бы очень жесткимъ.

6242. когда и какъ ставить вымѣики? Спустя днѣй 5 или болѣе, послѣ 4-го сна, необходимо обращать особое вниманіе на червей, замѣчая признаки ихъ зрѣлости *; также спрого смотрѣть за

* Признаки зрѣлости червей состоятъ въ томъ, что 1) Большая часть изъ нихъ, вскальзывающая на листѣ, не ѳдѣляетъ его; ползающѣ скорѣе обыкновенного и поднимаютъ вверхъ головки, покачивая ими вѣ обѣ стороны.

шѣмѣ, не вѣшѣ ли червь кокона вѣ подспилѣ, и если это гдѣ нибудь окажется, то попчасѣ же должно спасти вѣники; вѣ пропивномѣ случаѣ много червей совѣютѣ коконы вѣ спаромѣ кормѣ, откуда ихѣ очищать трудно; пришомѣ же они бываюшѣ запягнаны и замараны; другіе же черви, не найдя приличнаго мѣста для свѣтія кокона, сползаюшѣ сѣ рѣшетки и повреждаются, не свивѣ кокона.

Разставляюшѣ вѣники слѣдующимѣ образомѣ: раздѣлаюшѣ легонѣко подспилку до дна рѣшетки, такѣ, чтобы вѣ этотѣ промежутокѣ можно было поставить комель или черенокѣ вѣника; попомѣ спавяшѣ вѣники поперечными рядами одинѣ отъ другаго на двѣ или на три четверти (смотря по числу червей, находящихся на рѣшеткѣ). При этомѣ верхніе концы вѣниковѣ, поставленныхъ вертикально, згибаются по свойственной имѣ упругости сами собою, такѣ что два поперечные ряда вѣниковѣ, у которыхъ верхніе концы взаимно обращаются одинѣ къ другому, образуютѣ форму коробчатаго свода.

6243. присмотрѣ за червями вѣ то время, когда они вѣютѣ коконы. Черви, по различію свойства ихѣ—равно какѣ и по другимѣ обстоятельствамѣ, какѣ то: по времени ихѣ вывода, удобности помѣщеній и проч., — не всѣ вѣ одно время идутѣ на вѣники, но иные раньше, другіе позже двумя, или даже 7-ю и болѣе днями; а потому послѣдніхъ, хотя вѣники уже и поставлены, однако все еще кормятѣ такимѣ же образомѣ, какѣ сказано, до тѣхъ порѣ, пока и они также пойдутѣ на вѣники и начнутѣ вишь коконы.

-
- 2) Цѣшѣ ножи на червяхѣ бываюшѣ бѣлѣ, шея морщиновата и изо рта примѣшна тянущаяся ниточка.
 - 3) Тѣло ихѣ дѣлающе прозрачно-желтоватаго цѣшта, подобнаго шому, какой имѣшѣ зѣблая желтая слива; чтобы узнать это, сношь только взяши червя на руку и посмотрѣшь пропившѣ сѣта.
 - 4) На ощупь бываюшѣ они мягче обыкновеннаго.

Нѣкоторые черви, будучи головы спускась шелкѣ для образованія коконовѣ, но не найдя себѣ приличнаго мѣста, или желая по инстинкту производить это въ мѣстахѣ менѣе видныхѣ, сползаютъ на полѣ и, не имѣя на чѣмѣ основать гнѣздо, размешиваютъ изъ себя шелковичную шкань, теряютъ силы, корчатся и умираютъ.

Чтобы предупредить это, кладутъ вѣники и подѣ нижнія рѣшетки, или, въ пропивномѣ случаѣ, при каждой раздачѣ корма прилежно смотрятъ подѣ рѣшетками, и собирая сползшихѣ на полѣ червей, кладутъ ихѣ въ вѣникамѣ.

6244. своръ коконовъ. Спустя 5 или 8 дней послѣ того, какѣ всѣ черви свили коконы, снимаютъ ос торожнѣо отдираютъ коконы и кладутъ на особыя рѣшетки. Коконовѣ не кладутъ однихѣ на другихѣ толще $1\frac{1}{2}$ вершка, для того, чтобы нижніе коконы не измялись. Впрочемѣ наблюдаютъ и ту ос торожнѣость, чтобы во время ошдиранія ихѣ не раздавить и не измять.

6245. чистка коконовъ. Окончивъ такими образомъ сборѣ, начинаютъ чистить коконы: сѣ нихѣ срывають рыхлую шкань или такѣ называемую паушину, наматывая ее на указательный палецѣ. Причемѣ сѣ тѣхѣ коконовѣ, которые назначаются на племя, очищаются ея болѣе; въ пропивномѣ случаѣ, выходящія изъ нихѣ и опадающія въ коробки бабочки будутъ запушиваться въ этихѣ шелковичныхѣ нитяхѣ.

6246. сушка коконовъ и умерщвленіе находящихся въ нихъ куколокъ. Отобравши лучшіе коконы, для выводу изъ нихѣ бабочекѣ, всѣ прочіе сушатъ, чтобы заморить находящихся въ нихѣ куколокѣ. Это производятъ различнымѣ образомъ. Въ Италіи и Франціи употребляли для умерщвленія куколокѣ пары камфоры, шерпеншина, сѣры,

но эши средства довольно дороги, то теперь ихъ и оспавили, равно какъ и опусканіе ихъ въ кипячокъ, отъ чего холія куколки и умираютъ, но послѣ онъ портятся и портятъ шелкъ. Лучше всѣхъ этихъ средствъ, есть выставленіе коконовъ въ жары на солнце, что особенно въ мѣстахъ очень теплыхъ хорошо. Обыкновенно же вездѣ почти употребляютъ для этого жаръ печной. Для большихъ заведеніи *Домбръ д' Але* изобрѣлъ особой снарядъ, состоящій изъ мѣдныхъ коробокъ, выставленныхъ въ шкафъ и служащихъ подпорками для ящиковъ съ канифаснымъ дномъ. Такіе снаряды нагреваюся кипячими парами воды, доспавляютъ куколокъ въ полчаса времени, не причиняя коконамъ никакого вреда.

Весьма хорошо и можетъ быть еще лучше другихъ способовъ, класть коконы въ жестяные суды, и опускать ихъ въ кипячую воду. 75 градус. жару доспочно для умерщвленія куколокъ.

6247. Въ пегахъ сущеніе производится такъ: испопивъ печь, выгребають золу и пробують 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 заключають, что высота шемпературы доспочнона. Опредѣливъ такимъ образомъ степень теплоты, вдвигаютъ попомъ въ печь лубки или рѣшетки, съ наложенными на нихъ коконами, высотою не выше одного вершка, потому, что въ противномъ случаѣ не всѣ куколки могутъ быть проникнуты доспочною 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 шевелится, то это

* Коконъ, имѣющій въ себѣ двѣ куколки.

знакъ, что куколки задохлись, коконы высушены, и что пора вынимать ихъ.

Вынувъ коконы изъ печи, перекладываюшъ ихъ на другіе лубки, опрокидывая вдругъ, чтобы верхніе легли на низъ, а нижніе вверху; причемъ изъ нихъ выпаряется еще влажность и они кажутся мокрыми; а потому и разкладываюшъ ихъ на лубкахъ или полстяхъ, на солнцѣ, и накрываюшъ войлоками или веретьями, чтобы и тѣ куколки, кооторыхъ паче чаянія не проникла достаточно теплота въ печи, не ожили, а скорѣе задохлись.

6248. По окончаніи сушенья, коконы сваливаюшъ въ мѣшки и убираюшъ въ сухіе сараи; ихъ привѣшаюшъ къ верху для того, чтобы не закрались мыши, кооторыя выѣдаюшъ изъ нихъ заморенныхъ куколокъ. Такъ остаются они до размотки.

Приготовленныя такимъ образомъ коконы впослѣдствіи сортируются, и наконецъ разматываются посредствомъ мотовилъ, или нарочно для этого сдѣланныхъ машинъ.

6249. **Сортированіе коконовъ.** Буде коконы всѣ равно одинаковы, то и шелкъ одного рода, при одинаковомъ обработаніи буде въесь одинаковъ, чпо соспавляешъ одно изъ важнѣйшихъ достоинствъ шелка: оно даетъ существенную цѣну произведенію. Слѣдовательно сортированіе должно производить съ возможнымъ спарапаніемъ, потому чпо отъ этого зависишъ успѣшный сбытъ шелка и возыненіе цѣнности, особенно когда и на дальнѣйшія производства буде обращено надлежащее вниманіе; въ противномъ случаѣ послѣднія будуть ничтожны.

6250. Сортированіе коконовъ, раздѣляется на 5 дѣйствій:

Во 1-хъ, отдѣляются коконы желтые отъ бѣлыхъ; потому чпо шелкъ первыхъ грубѣе, и не можешъ бытъ доведенъ искусствомъ до такой бѣлизны, какая свойственна природно-бѣлымъ кокономъ; поѣтому чо шелкъ, по лучаемый отъ желтыхъ коконовъ, цѣною ниже бѣлаго, потому чпо

естественный цветъ его и послѣ того, какъ въваркою превращенъ будешь въ бѣлый, и даже въ самыхъ тканяхъ, опять показываешься.

Во 2-хъ, отдѣляющіяся отъ обоихъ сортовъ двойники и такіе коконы, у которыхъ оболочка покрыта рыхлою шканью, наподобіе ваты. Эта работа червей слабыхъ, больныхъ.

Въ 3-хъ, отбирающіяся слабѣйшіе коконы, т. е. тѣ, которые наощупь слишкомъ мягки, и сверхъ этого другіе запятнанные, дыроватые и проч. Этото сорѣ идешь въ бракъ.

Въ 4-хъ, оставшіеся коконы, по отдѣленіи брака, желтыхъ и двойниковъ, по видимому бывающіе однородны, но при дальнѣйшемъ вниманіи оказываются и они разнородными, а именно: одни изъ нихъ бывающіе величиною больше и на ощупь мягче; другіе—мѣльче и тверже; 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. Слѣдственное всѣхъ сортовъ получается семь, а именно:

а) Изъ бѣлыхъ коконовъ:

- 1) Самые бѣлые, меньшіе (твѣрдые).
- 2) Больше (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 твѣрдые вмѣстѣ).
- 7) Двойники и другіе.

Сортировка желтыхъ коконовъ производится не такъ спартански; впервые по малому ихъ количеству, а во вторыхъ и по меньшей цѣнности получаемаго изъ нихъ шелка.

6252. **выборъ коконовъ для выводу бабочекъ.** Коконы, назначаемые на племя, выбираются самые лучшіе, бѣлые, отъ тѣхъ червей, которые нарочито уже и кормятся листьями бѣлаго шуповаго 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 острѣмъ концемъ и почти безъ пояска, и нѣсколько меныше другаго съ шупымъ 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 по тому, что слышенъ бываетъ шумъ, когда коконъ встряхивають близъ уха, а въ противномъ случаѣ ничего не слыхать.

3) Сверхъ взятыхъ попарно коконовъ оставляютъ съ шупыми концами еще нѣсколько въ запасъ на случай, если бы вышло болѣе самокъ; иногда къ одной самкѣ подпускается другой самецъ, иногда и тѣ же самцы могутъ втотично пониматься съ другими самками.

Выбранные коконы на племя помѣщаются въ два ряда (въ высоту) на картоны, или лубки, въ особой сухой и болѣе теплой комнатѣ, въ которой бы температура была не ниже 15° и не выше 18° по Реомюру: такая температура, по многимъ наблюденіямъ, признается самою лучшою для выводу бабочекъ, которые выходятъ по прошествіи 8 или 12 дней, рѣдко далѣе.

6253. При первомъ взглядѣ на вышедшихъ бабочекъ, можно замѣтить, что ихъ два рода: одинъ величиною болѣе, толще и сидячъ покойно или тихо двигаются — это самки; другія менѣе, тоньше и скорѣе бѣгаютъ, безпрестанно прѣпеща крыльями — это самцы. Бабочки выходятъ обыкновенно утромъ, часа черезъ три или четыре по восходѣніи солнца, то есть въ 7 и 8

часовъ упра, но никогда почти послѣ полудня; по выходѣ своемъ онѣ выпускаютъ изъ себя блѣдно-красноватую жидкость и вскорѣ послѣ того понимаються; а потому должно смотрѣть въ это время рачительно за ними,, чтобы размѣщать понявшихся. Ихъ сажаютъ вмѣстѣ (самца и самку) въ особья коробки, которыя для штого нарочно приготавляются.

Понявшихся бабочекъ берутъ осторожно за крылышки и кладутъ въ картонные коробки, въ которыхъ находится просвѣтленная чрезъ частое сито зола, или хороший мѣлкій песокъ, для того, чтобы сѣмьяна 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 количеству выходящихъ бабочекъ начинаетъ постепенно уменьшаться; позднихъ же, спустя недѣлю, не должно и дожидаться: ибо замѣчено, что ошьихъ сѣмьяна бывають не надежны и черви слабые. Если въ 1-й 2-й или въ 3-й день выдѣлъ болѣе самцовъ, то ихъ сбѣрегаютъ для случки до другаго дня; а если самокъ, то ихъ помѣщаютъ въ ту же коробки, гдѣ находятся понявшиеся. Разлучившіеся самцы понимаются и съ этими послѣдними. По совершении пониманія и шѣ и другія умираютъ, ничего не бывши въ продолженіе кратковременной своей жизни.

6254. СВОРЪ И ХРАНЕНИЕ ЛИЧЕКЪ ИЛИ СЪМЯЧЕКЪ.
Когда бабочки всѣ почти выдѣли и перестанутъ класть яйца, тогда ихъ выбираютъ изъ коробокъ и выбрасываютъ, а сѣмьяна или лички, просвѣявъ отъ золы или песку, помѣщаютъ въ глиняный горшокъ, смѣшавъ съ другою золою, завязываютъ сверху пряжицю и ставятъ въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ бы температура воздуха была не выше 3°, и не ниже нуля по шермометру; въ пропивномъ слу-

чай, отъ большой спужи, лица могутъ замерзнуть, а при высшей температурѣ оживиши, и тогда вышедши изъ нихъ червячки, не имѣя пищанія, пропадутъ.

Онѣ сыростили также порпягія сѣмяна: черви, выходящіе изъ яицъ, которыхъ содержались въ сырой мѣстѣ, бывають слабы и подвержены различнымъ болѣзнямъ, а потому надобно по возможності выбирать сухое мѣсто для ихъ сбереженія.

Мокрицы, шараканы и мыши охотноѣдятъ эпи лица и маленькихъ вывѣдшихъ червячковъ; а потому должно помѣщать ихъ въ такомъ мѣстѣ и въ такой посудѣ, гдѣ бы они были въ безопасності отъ этихъ живошныхъ, и сверхъ того самую посуду по временамъ осматривать.

6255. При наступленіи весны яйца шелковыхъ бабочекъ переносятъ въ теплое мѣсто, и содержатъ ихъ въ комнатахъ, имѣющихъ отъ 12 до 18 и даже 24 градусовъ тепла, гдѣ изъ нихъ и выводятся, въ теченіе 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, завернутыя въ бумагѣ или тряпичѣ. Въ южныхъ мѣстахъ Европы женщины привѣшаютъ ихъ на день къ своему поясу, а на ночь кладутъ ихъ подъ подушки.

5256. Чтобъ за однимъ взглядомъ обозрѣть выходъ и кормъ червей въ Европѣ употребляемый, прилагается таблица подъ литею А.

6257. СРЕДСТВА ПОМОГАТЬ ВЪ БОЛЬЗНЯХЪ ШЕЛКОВИЧНЫМЪ ЧЕРВЯМЪ. Шелковичные черви подвержены бывають многимъ болѣзнямъ, отъ которыхъ въ большомъ числѣ пропадаютъ. Опухоль всего тѣла, сухотка, желтуха, окрѣпилость всего тѣла, суть главнѣйшія болѣзни ихъ. Средства,

ТАБЛИЦА

А.

ВЫКАРМЛИВАНИЯ ШЕЛКОВИЧНЫХ ЧЕРВЕЙ ДО 6^{го} ВОЗРАСТА, СОСТАВЛЕННАЯ ПРИМЪРНО ДЛЯ ОДНОГО УНЦА ЯИЦЪ.

Кв. стр. 278.

ВОЗРАСТЫ.	Проспаран- сиво, зани- маемое чер- вями на пле- шечкахъ.	Теплоша по Реомю- рову шер- момешру.	Сколько потребуется листа.	Итого листа для каждого возраста.	Н а б л ю д е н и я.					
					Фуны.	Дюйм.	Градусы.	Фуны.	Унц.	Унцы.
1 ^й ВОЗРАСТЬ	1 день				14					
	2 ——				6					
	3 ——				3					
	4 ——				6					
	5 ——				6					
2 ^й ВОЗРАСТЬ	1 день				4					
	2 ——				8					
	3 ——				12					
	4 ——				8					
3 ^й ВОЗРАСТЬ	1 день				2					
	2 ——				4					
	3 ——				12					
	4 ——				8					
	5 ——				8					
	6 ——				8					
4 ^й ВОЗРАСТЬ	1 день				25					
	2 ——				4					
	3 ——				39					
	4 ——				52					
	5 ——				4					
	6 ——				29					
	7 ——				12					
5 ^й ВОЗРАСТЬ	1 день				42					
	2 ——				10					
	3 ——				93					
	4 ——				4					
	5 ——				130					
	6 ——				8					
	7 ——				223					
	8 ——				8					
	9 ——				214					
	10 ——				150					

избавлять червей отъ эпихъ болѣзней мало еще извѣстны, но вообще найдено, что чѣмъ бы черви ни были больны, то имъ можно помочь:

1) Впуская имъ чаще свѣжій воздухъ, даже и нѣсколько холодный.

2) Перемѣняя чаще ихъ подстилку, то есть какъ самые листья, которыя ониѣдятъ и по нимъ ползаютъ, такъ и подкладываемые подъ нихъ листы бумаги.

3) Давая имъ въ пищу листья уже гораздо увядшіе.

4) Заспавляя ихъ терпѣть голодъ нѣсколько времени больше.

6258. Какъ нельзя иногда во всякое время впускаль 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 употребляемаго, а именно: изготовить напередъ въ двухъ разныхъ стеклянкахъ смѣсь соли и марганца, и сѣрную кислоту. Въ одну стеклянку положить шри унца напримѣръ столовой соли и двѣ драхмы марганца, спершаго въ самой мѣлкой порошокъ, а въ другую стеклянку налишь два унца сѣрной кислоты (купороснаго масла). Когда нужно покурить, то на чайное блюдечко или въ черепокъ высыпають щепотку соляной смѣси, ипускаютъ на нее по каплямъ сѣрную кислоту. Изъ смѣси начинаетъ почасть выходить, 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 извѣстку.

ШЕЛКЪ.

6259. ВЪЛЕНІЕ ШЕЛКА, по способу Г. Рора. Шелкъ, въ сыромъ или естественномъ своемъ состояніи,

бываетъ желтой и бѣлой; но топѣ и другой покрыты особеннымъ лакомъ, которой дѣлается ихъ жесткими и нѣсколько упругими. Но какъ для большей части издѣлій онъ долженъ 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, кѣ которымъ онъ способенъ; но лучше всѣхъ этихъ способовъ оказался, самой простой, давно уже употребляемой, и состоящей въ размачиваніи шелка въ тепломъ растворѣ мыла.

Всѣ щелочи и щелочные соли весьма примѣрно дѣйствуютъ на шелковый лакъ и его растворяющіе; даже продолжительное дѣйствіе одной кипячей воды производитъ тоже; но ни что не сохраняетъ столько гибкости и блеска шелка, какъ быстрое дѣйствіе горячаго раствора мыла.

6260. Надобно растворить придастъ частей на сто бѣлаго мыла, въ рѣчной, хорошо процѣженной водѣ. Растворъ вскипятить, попомъ нѣсколько охладить, прибавя небольшое количество холодной воды и снять съ огня, или по крайней мѣрѣ закрыть всѣ отдушины печи. Послѣ этого опускаютъ въ него мопки шелка, держа ихъ на палкахъ, положенныхъ горизонтально на котелѣ или надѣ нимъ. Такимъ образомъ растворъ удерживаетъ значительную теплоту, не доспигая однажды температуры кипѣнія, вѣнчъ и состоять существенное дѣло; а иначе растворъ можетъ дѣйствовать на самое вещества шелка, и не только растворить часть его, но и лишить его свойственного ему блеска. Опущенные въ мыльную воду части мопковъ мало по малу очищаются; лакъ и

* Теперь же опредѣлено: что эта оболочка или естественный лакъ шелка состоитъ не только изъ камеди, но кроме того, изъ вещества похожаго на воскъ, изъ особаго рода масла, и изъ окрашивающаго вещества, находящагося, впрочемъ, только въ желтомъ сырцѣ.

красильное вещество, покрывающее волокна шелка, отдаляются, а открывается свойственная шелку близна и гибкость. В это время передвигают мотки на палках так, чтобы очищенные опустились в раствор. Когда все мотки совершенно очищаются, то вынимают их из копла, вешают на гвозди и выпрямляют. За тем приступают к вшорому действию: положивши шелк в мешки из толстого холста или полотна, приготавливают мыльной раствор, подобной первому, с только разносю, что в него кладется меньше мыла; кладут в него мешки и кипятят, что можно делать без опасности, по причине меньшей опасности раствора. Кипячение продолжается около полупора часа, при чем стараются беспреснно переворачивать мешки, чтобы накопорые из них не оставались долго на дне и не подверглись излишнему жару. От этих двух действий шелк теряет своего весу до 25 процентов, или около того.

6261. Наконец следует собственное бление шелка или сообщение ему легкого цветного оттенка, который дает близну его приятне для глаз, и его более способным к дальнейшим употреблениям. В шелк всегда отличаются близны: Китайская, у которой оплив красноват; серебристая, синеватая и броватая. Чтобы получить эти различные оттенки, начиная приготавливать мыльную воду довольно густую, так, чтобы при болтанке она пенилась: в нее прибавляют, а) для Китайской близны, очень малое количество орлянки; прилично все смешивать и оставлять в этом растворе шелк до трех пор, пока он не примет желаемого оттенка. Что касается до других оттенков близны, то для получения их стоит только более или менее подсушивать шелк обычными способами, особенно же хорошим индиго, которое сперва вымывают в несколько приемов

въ теплой водѣ, помоемъ шолкушѣ въ ступкѣ въ порошокѣ, и разводяшѣ въ кипячей водѣ. Когда эта вода нѣсколько отстоитъ, то сливаша отспоявшуюся верхнюю часть, кошорая содержитъ въ себѣ самыя шонкия частицы краски, и выливаша въ надлежащемъ количествѣ въ мыльный растворѣ. Впрочемъ, какъ бы ни подсинивали шелкѣ, всегда, вынувши его изъ раствора, выжимающа до суха и развѣшивающа на шесты для сушки. На конецъ окуривающа его сѣрою, если онъ долженъ оспасться бѣлымъ.

6262. Чѣо касается до шелковѣ, назначаемыхъ для тканія блондѣ, газовѣ, и плетенія кружевѣ, то нельзя очищать ихъ обыкновеннымъ образомъ, по-пому, что они должны имѣть естественную ихъ жесткость. Для нихъ берутъ сырой, самой бѣлой шелкѣ, размачивающа его, разглаживающа въ легкой мыльной водѣ, выжимающа, окуривающа парами сѣры и подсинивающа. Это иногда и повторяюща, если шелкѣ выходить грубѣ.

СПОСОВЪ ДѢЛАТЬ ШЕЛКЪ И ШЕЛКОВЫЯ МАТЕРИИ ГЛАНЦОВИТЫМИ, показанъ въ § 2114-мѣ.

КРАШЕНИЕ ШЕЛКА И ШЕЛКОВЫХЪ МАТЕРИЙ, см. §§ 2091—2113.

ПРОПУСКЪ:

На страницѣ 41 передъ словомъ ТРОСТИКЪ, должно поставить:

ТРЕСКА, см. ШТОКФИШЪ.

На страницѣ 169 послѣ ЦЕРЬВЫ должно слѣдовашъ:

ЦЕТРАРІЯ.

6018. *bis.* **ПОЛЬЗА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ЦЕТРАРІИ, ИСЛАНДСКАГО МОХА** (*Cetraria Islandica, Acharij; Lichen Islandicus, Linn.*, №. 200). Это собственно не мохъ,

а порошкъ, и находящаяся въ большемъ количествѣ вездѣ по лѣсамъ, а особенно хвойнымъ, гористымъ, въ губерніяхъ Россійскихъ, холодныхъ и умеренныхъ; не въ такомъ множествѣ въ южныхъ.

Польза этого порошка 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 остывать, то этотъ отваръ сдѣлается такъ густъ, какъ спудень 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 проспыхъ такъ и кровавыхъ, и проч. Вообще употребляють Исландскій мохъ въ видѣ отвара, или въ видѣ желе.

Отваръ дѣлается такъ: берутъ Исландскаго моха, напримѣръ, одинъ лопѣтъ, воды полпоры фунта, и варятъ, пока выкипѣтъ третья часть воды; такой отваръ пьютъ чашками, одинъ или съ молокомъ.

Варя мохъ, можно прибавить къ нему солодковаго корня въ порошкѣ одинъ золотникъ, или чистаго меда одинъ лопѣтъ, послѣ чего процѣдить, и принимать три или четыре раза въ день.

6018. *Желе или кисель исландскаго моха* дѣлается такъ: берутъ чешыре лопата изрѣзаннаго Исландскаго моха, ключевой воды полпоры бутылки, и варятъ на легкомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока осипнется четвертая часть жидкости; проѣдивши эту жидкость спавятъ въ холодное мѣсто, гдѣ она чрезъ нѣсколько времени превращается въ видѣ спудени; въ такомъ видѣ принимаютъ это количество за однимъ разомъ или за двумя. Какъ эта спудень горьковата, то можно бѣстъ ее подбивши два лопата сахара, въ то время когда она еще шепла, и только что проѣдѣна; можно также сахаромъ посыпать и засыпвшую уже спудень. Можно ее бѣстъ съ какимъ нибудь сладкимъ виномъ, какъ то: съ малагою или люнелемъ; бѣдяще ее и съ молокомъ.

Высушивая исландский мохъ и вываривая его въ водѣ, нѣсколько разовѣ, ошнимающъ у него его горечь, и тогда онъ можетъ употребляться, будучи смолошъ или сполченъ и просѣянъ, въ прибавокѣ къ мукѣ для печенія хлѣба, какъ то опытами показали: Г. Докторъ Мухинъ и другіе. Онъ сопственіе въ такомъ случаѣ хлѣба здоровой, и нѣсколько не пропивный, но даже вкусный, когда будешь хорошо приготовленъ, какъ то я самъ имѣлъ случай въ шомъ увѣришься.

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 супа, который будяшь съ молокомъ.

Извѣдано, что Исландскій мохъ прошившися окисленію, и потому можно лѣпомъ, вымочивши въ теплой водѣ Исландскій мохъ, чтобы онъ пошерялъ свою горечь, и ласпъ его въ молоко, чтобы оно не могло скоро скиснуться и свернуться.

Вымоченный въ водѣ этотъ порошъ бываетъ охонько рогатая скопина и свиньи, и бывающъ отъ него очень сыпь.

Исландскій мохъ годится, сверхъ того, для крашения шерсти въ темно-желтый цвѣтъ, довольно прочный. Для этого пряжу или выпканиную машерію обвертывши на палку, опускаютъ въ котелъ, въ которомъ варится этотъ порошъ сухой, сшершой въ порошокѣ. Варить же его должно не менѣе шести часовъ. Если къ нему прибавишь желѣзного купороса, то машерія выйдешъ темнаго цвѣта.

Буде выкрашенную такимъ образомъ машерію поварить въ отварѣ синяго сандала, то она получишъ очень красивой черной цвѣтъ.

