

2277  
main obs.

34.11





ПРОВЕРЕНО

1948 г.

ПРОВЕРЕНО  
1957 г.

НОВАЯ  
и ПОЛНАЯ СИСТЕМА  
ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО  
ДОМОВОДСТВА,

Содержащая все, что опыты доселѣ показали  
полезнѣйшимъ въ *Земледѣліи*, какъ по старому,  
такъ и по новому способу дѣлопроизводства,  
и также все, что для всякаго сельскаго  
хозяина и для украшенія господскихъ имѣній  
служить можетъ,

Сочиненіе Г-на Джона Милса

ЧАСТЬ V.

Съ присовокупленіемъ разныхъ новѣйшихъ открытій  
и извѣстій въ земледѣліи, руководствъ, художествъ  
и пр. какъ Россійскихъ, такъ и иностранныхъ,

Издаваемая ИМПЕРАТОРСКИМЪ Вольнымъ  
Экономическимъ Обществомъ.

ТОМЪ XIII.

Въ Санктпетербургѣ,  
печатано въ Императорской Типографіи,  
1811 года.



63+64

попытки 21.10.15



## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Предъ симъ описывалъ я обработы-  
ваніе каждого растѣнія, изъ котора-  
го обыкновеннымъ образомъ винные  
напитки дѣлаютъ, а теперь слѣдуя  
естественному порядку, начну сію книгу  
показаніемъ, какъ сіи напитки бывають  
приуготовляемы. Дабы о семъ предмѣ-  
тѣ дать ясное понятіе, предпріалъ я  
сообщить краткое описаніе броженія  
или окисанія. Намѣреніе мое при семъ  
клонится единственно къ тому, чѣмъ  
изыскать и устатьишь все то, что  
необходимо пребудетъ для приведенія  
упражненія сего къ величайшему его со-  
вершенству. Сіе есть такое дѣло, кото-  
рое не токмо сельскому хозяину прибыль  
приноситъ, но и къ пользѣ здравія чело-  
вѣческаго рода способствуетъ. По сему  
думаю я, что оно оно достойно попеченія  
и вниманія. Имѣя искреннее желаніе упо-  
требить при важномъ семъ предмѣтѣ

## II

всевозможное вспомошествованіе другихъ себѣ въ пользу, прочелъ я съ крайнимъ вниманіемъ разныхъ о семъ дѣлѣ писателей; но не могу скрыть отъ моихъ читателей, что во всѣхъ сихъ книгахъ примѣшилъ я недоспашокъ въ надлежащемъ порядкѣ и опытахъ, чему не могу довольно надивиться.

---



---

I.

ПОЛНАЯ СИСТЕМА.

ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО ДОМОВОДСТВА

ЧАСТЬ ПЯТАЯ.

*Какимъ образомъ приготавливать съ  
броженіе приведенные напитки и какъ  
обходиться съ ними.*

---

В в е д е н і е.

*О броженіи.*

Надлежитъ по истиннѣ много удивлять-  
ся, что ученые испытатели естества и  
его уставовъ по сіе время весьма мало спа-  
, ались о познаніи броженія, и что еще и

по сію пору нѣтъ достаточнаго собранія исправныхъ опытовъ въ семь дѣлѣ. О семъ сожалью я съ своей стороны нѣмъ еще болѣе, что не многимъ хозяевамъ извѣстны нѣ химическія правила, на которыхъ основывается броженіе, чѣмъ бы наполнился сей недостатокъ въ человѣческомъ знаніи. Равнымъ образомъ не можно мнѣ и всего объяснить, и дѣлать о семъ ученія разсмотрѣнія. И пошому выберу изъ наставленій, по сіе время свѣдомыхъ, только основательнѣйшія и лучшія.

Чтобъ производство броженія порядочно расположить, и чтобъ въ броженіе приведенные напитки всякаго рода содержатъ всегда въ хорошемъ состояніи, долженъ винодѣлатель или пивоваръ имѣть довольное свѣденіе о разныхъ дѣйствіяхъ теплоты и стужи въ таковыхъ напиткахъ, и знать какимъ образомъ можетъ онъ надежно находить степень теплоты посредствомъ термометра. Со всѣмъ не нужно описывать здѣсь сіе довольно извѣстное орудіе, или показывать правила, какъ его дѣлать. Въ



сѣмъ сочиненіи вездѣ употребляемъ былъ Фаренгейшовъ термометръ (\*).

Помощію сего орудія весьма легко узнаютъ теплоту воздуха, или исякаго другаго, какъ жидкаго, такъ и твердаго тѣла, на которое или въ которое онъ постановишся. Ртуть показываемъ градусъ теплоты или стужи, коего ищутъ, выше или ниже замерзательной точки. Ежели кто постановишъ термометръ въ какое жидкое тѣло; тошъ долженъ опустить его въ другую стеклянную трубку, которую какъ съ низу такъ и сверху занаятъ или застекловать надлежитъ, дабы жидкость не мо-

---

(\*) Въ Россіи болѣе употребляется Реомюровъ термометръ. Разность между ими состоятъ въ раздѣленіи градусовъ. Фаренгейшовъ начинаясь съ жесточайшей стужи, показываеиъ 32 град. на точкѣ замерзанія, а 212 на точкѣ кипѣнія воды. Реомюровъ начинаясь отъ точки замерзанія, градусы вверхъ считаеиъ теплоты, а въ низѣ стужи; по сему термометру точка замерзанія есть 0. а точка кипѣнія воды 80 град. слѣдовательно 180 Фаренгейшовыхъ градусовъ теплоты, равны 80 Реомюровымъ. *Примѣч. Издателей.*

гла повредить того, на чемъ градусы начерчены. Можно также написать градусы и на другомъ чемъ, которое бы не столь легко ржавѣло, или-бѣ отъ жидкости, въ которую оно опущено, не такъ скоро повреждалось. Къ сему пригодно буквое дерево, которое пизовары при семъ весьма часто употребляютъ.

Точка замерзанія или та, у которой вода превращается въ ледъ, стоитъ на 32 градусѣ. Здорвой человѣкъ содержитъ въ себѣ теплоты около 96 градусовъ. Ежели чистѣйшій выгнанный спиртъ или алкоголь, долженъ закипеть, то потребно жару на 175 градусовъ, а чтобы вскипятить водъ, то полагается 212 градусовъ.

Хотя господинъ *Комбрюн* и старался теплоту шѣлъ назначить болѣе исчисленіемъ, нежели дѣйствительными опытами; однакожъ обязанъ ему свѣтъ не малою благодарностію, потому что онъ былъ первой, которой употреблялъ термометръ въ пивовареніи съ нѣкоторою точностію. Онъ сдѣлалъ слѣдующее изчисленіе, которое въ об-



щежишии съ пользою употреблять можно  
гдѣ назначилъ онѣ среднюю теплоту какъ  
въ Лондонѣ, такъ и вокругъ онаго въ каждое  
время года.

*Градус.*

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| Отъ первого до пятагонадесять Генваря | 35.         |
| Отъ пятагонадесять до 31.             | — — 35.     |
| Отъ 1. до 14. Февраля.                | — — — — 35. |
| Отъ 14. до 28 Февраля.                | — — — — 40. |
| Отъ 1: до 15 Марта.                   | — — — — 40. |
| Отъ 15. до 31.                        | — — — — 40. |
| Отъ 1. до 15 Апрѣля.                  | — — — — 45. |
| Отъ 15. до 30.                        | — — — — 45. |
| Отъ 1. до 15 Маія.                    | — — — — 50. |
| Отъ 15. до 31.                        | — — — — 55. |
| Отъ 1. до 15 Іюня.                    | — — — — 55. |
| Отъ 15. до 30.                        | — — — — 60. |
| Отъ 1. 15 Іюля.                       | — — — — 60. |
| Отъ 15. до 31.                        | — — — — 60. |
| Отъ 1. до 15 Августа.                 | — — — — 60. |
| Отъ 15. до 31.                        | — — — — 60. |
| Отъ 1. до 15 Сентября                 | — — — — 60. |
| Отъ 15. до 30.                        | — — — — 55. |
| Отъ 1. до 15 Октября                  | — — — — 50. |
| Отъ 15 до 31.                         | — — — — 50. |

*Градус.*

|                      |   |   |   |   |     |
|----------------------|---|---|---|---|-----|
| Отъ 1. до 15 Ноября  | — | — | — | — | 45. |
| Отъ 15 до 40.        | — | — | — | — | 40. |
| Отъ 1. до 15 Декабря | — | — | — | — | 40. |
| Отъ 15. до 31.       | — | — | — | — | 35. |

Дабы читатель могъ имѣть о броженіи  
тѣмъ яснѣе понятіе, то сдѣлаю я начало  
сообщеніемъ ему краткаго извѣстія объ  
ономъ изъ опытовъ господина *Бергера*.

Каждый въ броженіе приведенный напи-  
токъ; который, когда онъ перегонится чрезъ  
огонь, даетъ отъ себя спиртъ, который  
можно зажигать и смѣшивать съ водою, за-  
ключается подъ общимъ именемъ вина, изъ  
какого бы онъ вещества впрочемъ произве-  
денъ ни былъ.

Во всякомъ бродящемъ напитокѣ, пока  
броженіе продолжается, бываетъ какъ во всемъ  
количествѣ такъ и въ каждой особой части  
внутренне движеніе. Я называю его внутрен-  
нимъ пошому, что оно по большой части  
возбуждается внутренними начальными ча-  
стичками, содержащимися въ сокѣ растѣній.  
Ибо сладкіе соки изъ растѣній, или также  
и воды, въ которой они помочены, хотя съ



начала кажутся чистыми и прозрачными, и будто составлены изъ частей одного рода; но естли и то и другое поставится въ умбрено тепломъ мѣстѣ въ сосудахъ, кои не крѣпко заткнушы, то сдѣлаются они мушными, произойдетъ внушренное движеніе, будетъ показываться множество воздушныхъ пузырьковъ, и подымется отъ нихъ острый весьма тонкій дымъ или паръ.

О всѣхъ тѣлахъ, кои чрезъ таковыя внушреннія движенія могутъ перемѣняться, говорится, что онѣ способны къ броженію. Но какъ сіе ни въ чемъ болѣе не примѣчено, какъ въ однихъ произведеніяхъ изъ царства растѣній, то и говорится только объ однихъ растѣніяхъ, что можно ихъ заквашивать.

Способные къ броженію части растѣній суть весьма различны, и могутъ раздѣлены быть на столько же разныхъ спашей, сколько разности находится при производствѣ, которое потребно, когда предпринимается заквашиваніе. Впрочемъ упомяну я здѣсь о сихъ растѣніяхъ столько, сколько могутъ

онѣ приносить пользы и удовольствія домо-  
водцамъ.

Къ первой спашѣ бродящихъ вещей  
надлежатъ всѣ мясистыя лѣтніе плоды,  
которые когда созрѣютъ, содержатъ въ  
себѣ множество остраго и сладкаго соку.  
Оныя суть виноградъ, яблоки, груши, бу-  
зина, смородина, крыжевникъ, малина, вишни,  
сливы и другіе лѣтніе плоды, пока они не  
испортившись отъ плѣсени или гнили.

Вторая спашья содержитъ въ себѣ свѣ-  
жіе выдавленные и естественномъ произведен-  
ные соки и растѣній, поколику имѣютъ они  
острый и сладковатый вкусъ. Къ сему роду  
принадлежитъ сокъ изъ сахарнаго тростника,  
изъ солодковаго корня, свеклы и изъ другихъ  
подобныхъ сему растѣній. Къ сей же спашѣ  
можно причислить еще и всѣ тѣ соки, кои  
изъ нѣкоторыхъ деревьевъ, когда ихъ про-  
рѣжутъ или провертятъ, а особливо весною  
вытекаютъ; сіи деревья суть: береза,  
кленъ, виноградныя лозы, грецкая орѣшина  
и проч. Сахарной кленъ какъ въ маломъ  
такъ и въ большемъ родѣ, который соб-



сшвенно кленомъ называется, имѣетъ сіе особое свойство, что онъ если проварчена будетъ въ немъ не большая скважина, во всю зиму даетъ отъ себя сокъ, кошорый припомъ бѣжитъ въ велиюмъ множествѣ, естли не случашся жестокіе морозы. Всѣ сіи соки обыяновенно сами собою скисаютъ (\*).

Третья сташья заключаетъ въ себѣ соки тѣхъ растѣній, изъ коихъ естественнo происходитъ нѣкоторое густое вкусное существо, состоящее изъ соляныхъ и масличныхъ частичекъ. Къ сему причисляется сырой медъ, манна и другіе соки, кои не имѣютъ въ себѣ камеди и не вязки.

Къ чешвершой сташѣ относимъ мы всѣ тѣ зерна растѣній, кошорыя, когда со-

---

(\*) *Старшій Гельмонтъ* приписываетъ березовому соку и сію еще доброту, будто онъ полезенъ отъ каменной болѣзни. *Господинъ Боилъ* подтверждаетъ сіе примѣчаніе какъ собственными своими, такъ и другихъ людей опытами. Однакожъ нашелъ оію силу въ березовомъ соку по тѣхъ поръ, пока онъ свѣжъ; но сколь скоро закиснетъ, то все свое естество перемѣняетъ.

зрѣютъ и высохнутъ, можно шолочь столь мѣлко, что произойдетъ изъ нихъ мѣлкая мука, но не жирное мѣсто. Къ оной принадлежишь ячмень, пшеница, овесъ, сарацинское пшено и прочее.

Чтобъ имѣть разныя сіи вещества такими, дабы способны онѣ были къ броженію, потребны къ сему иѣкошорыя естественныя свойства. Во первыхъ должны онѣ быть столь совершенно зрѣлы, сколько каждому роду особливо естественно. — Каждое сѣмячко и каждый плодъ, кои созрѣли столь совершенно, что можетъ изъ нихъ, ессли посѣются въ надлежащее время и въ свойственномъ имъ климатѣ на плодородной землѣ, выйти такоеже растѣніе, пригодны къ сему дѣлу. Другое потребное броженію свойство, есть соразмѣрное количество масла. Жирныя вещества хотя и бываютъ всѣ вообще шакovy, что онѣ прежде иривоняютъ или заплеснѣвѣютъ, нежели заквасятся; однакожъ, ежели онѣ лишаться и совсѣмъ своего масла, то равномерно и онѣ сего не способны бываютъ къ закисанію.



На прим. ежели раздавленной миндаль имѣетъ въ себѣ весьма много масла, то онъ но скоро закиснетъ. Напротивъ же того естли помощію искрства отъимется отъ него надлежащая часть онаго масла, то будетъ онъ къ сему дѣлу весьма пригоденъ. Третье и главнѣйшее свойство въ существахъ способныхъ къ броженію есть то, чтобъ онъ въ водѣ распускались.

Какимъ образомъ надлежитъ поступать съ каждою къ броженію способною вещію, о семъ будемъ мы далѣе и обстоятельнѣе говорить въ описаніи вина, яблоновки и пива.

Сокъ лѣшнихъ плодовъ по своему естественному свойству столь сроденъ къ броженію, что онъ самъ собою бродитъ начинетъ беевъ прибавленія въ него другаго закваса; нопротивъ того есть другія жидкія существа, къ коимъ надобны другія заывасы, ежели должно начаться сіе внутреннее движеніе, которое потомъ съ надлежащимъ присмотромъ само собою довершается. Главнѣйшія средства сего зазвашиванія суть

свѣжія дрожжи, кои собираются на поверхность пива, когда оно бродитъ. Ибо когда сіе утонченное пѣнистое вѣщество перемѣшается съ другими къ заквашиванію способными жидкими вещами, то оное весьма много способствуетъ къ сему дѣйствию. Сія самая на поверхности собравшаяся пѣна дѣлается иногда тяжелою и падаетъ на дно; и еслили она не ослабѣетъ, или не выдохнется, то имѣетъ ту же самую силу, хотя и не столь уже великую, какъ съ самого начала. Остатки отъ закинувшихъ съ начала напишковъ, приспавшіе къ бокамъ посуды, имѣютъ самое же сіе дѣйствіе. Ибо когда сила вина войдетъ въ посуду, въ которой она было, весьма глубоко, то дѣйствуетъ она весьма много въ свѣжемъ напишкѣ, который въ оную нальется, и производитъ скорое и сильное броженіе. Кислое тѣсто можно также употреблять аъ сему дѣлу: ибо хотя мука и чрезъ многія лѣта бываетъ всегда свѣжа и сладка, ежели только лежитъ она въ сухомъ мѣстѣ и предохранена отъ насѣкомыхъ; но ежели раз-



мѣорится въ водѣ, и сдѣлается изъ нее жидкое тѣсто, которое потомъ въ тепломъ мѣстѣ слегка накроется; то скоро послѣ того начнетъ подниматься вверхъ, станеть пузыриться, получитъ другой вкусъ и запахъ, не столь уже будетъ вязка, сдѣлается какъ вкусомъ такъ и запахомъ кисла, и произойдетъ изъ нее такимъ образомъ сіе же самое заквашивательное средство, отъ котораго все сіе устройство получило сперва свое наименованіе. Когда тѣсто сіе такимъ образомъ приуготовится, и часть его смѣшена будетъ съ другимъ тѣстомъ, которое еще свѣжо; то начинаеть сіе отъ того гораздо скорѣе и сильнѣе заимствоваться, нежели какъ бы само собою закисало. И потому не должно намъ ни мало опасаться недостатка въ первомъ заквашиваніи, которое естество вездѣ само собою производитъ. Главнѣйшіе же способствователи всѣхъ степеней сего производства суть теплота, умѣренное допущеніе воздуха и прибавка дѣйствительно заквашивающаго вещества.

Ежели взять большіе стеклянные сосуды, поставивъ ихъ стоймя въ такомъ мѣстѣ, чтобы они всегда имѣли одинакую теплоту, наполнить каждый изъ оныхъ до трехъ четвертей пространства сырою и къ броженію пригодною жидкостію, которая бы на сей конецъ надлежащимъ образомъ была пригошовлена, потомъ отверстія сосудовъ слегка прикрыть сукномъ и произвести теплоту около 60 градусовъ по Фаренгейшу, то съ удовольствіемъ можно видѣть, какъ броженіе постепенно само собою происходитъ.

Съ самаго начала не видно никакого движенія и заквашиваемая вещь заключается въ томъ же самомъ пространствѣ, которое она тогда заняла; мало по малу начиняетъ она подниматься, жидѣть и приходитъ въ движеніе; потомъ то подымается она, то опускается, то по сторонамъ расходится, что все происходитъ съ чудными переменами безъ дальнѣйшей остановки, хотя и не съ одинакимъ стремленіемъ. Ежеминутно дѣлаются въ сосудахъ по всѣмъ сторонамъ сего жидкаго тѣла пузыри, кои усиливаются



вверхъ подыматься, и потомъ на повержности съ нѣкоторымъ шумомъ разсѣдаются, или часто не дошедъ до оной на самой срединѣ разходятся. Потомъ начинается оно вездѣ пѣнишься, слышно бываетъ шипѣніе, выпускаетъ нѣкоторый острый запахъ, который обонянію бываетъ весьма чувствительнъ; оно чувствительно умножается, и бываетъ въ состояніи великою своею силою, съ которою оно распространяется, почти всякой сосудъ разорвать. Возьмемъ въ примѣръ большой сосудъ наполненной бродящимъ морсомъ. Ежели оной, въ самой своей величайшей силѣ, стѣсненный свой духъ сквозь какое нибудь малое отверстіе выпуститъ, и ежели самый здоровый человѣкъ сего выходящаго духа понюхаетъ, то столь жестоко онымъ поразится, что мертвъ упадетъ на землю. А если оный хотя и весьма мало его въ себя вберетъ, то по крайнѣйшій мѣръ оный ударъ такъ его тронетъ, что во всю свою жизнь будетъ имѣть слабость въ разумѣ. Ежели сей духъ сопрется въ тѣсномъ мѣстѣ, и много онаго соберется

\*

по силою своею погашаетъ огонь, и умерщвляетъ животныхъ. Первое изъ сихъ дѣйствій показываетъ, что его весьма много собралось для произведенія другаго дѣйствія. Покуда свѣчи еще не погасли, по не должно опасаться, чтобъ сей жестокой спершійся духъ былъ вреденъ для жизни человѣческой. Для сего самаго спертагося духа принуждены бывають пропускать воздухъ въ винные погреба, въ которыхъ вина во время собиранія винограда бродить начинаютъ; на сей конецъ отворяють окна, зажигаютъ огонь и пропускають въ погреба вѣтръ.

Въ продолженіи дальнѣйшаго броженія начинаютъ грубыя частицы жидкаго тѣла подыматься къ верху, и отъ прочаго на низу содержащагося такъ отдѣляться, что собираются въ губчатую корку. Сія покрываетъ собою тонкое вещество подъ нею находящееся столь плотно, и содержитъ лѣтучія онаго частички такъ вмѣстѣ, что онѣ не могутъ выходить парами и разсѣваться по воздуху прежде нежели совершатъ все свое дѣйствіе. Въ семъ случаѣ не можно



довольно надивиться, взирая, сколь велико бываетъ вездѣ непрерывное движеніе, даже и въ самыхъ малѣйшихъ частичкахъ жидкаго шѣла подѣ коркою. Едва можно себѣ представить, чтобѣ частички въ другомъ какомъ мѣстѣ могли столь тереться съ величайшею скоростію. Пошомъ когда сія корка мало по малу отѣ часто повторяемыхъ подѣемовъ съ нарочитымъ шумомъ разсѣдается и къ верху подымается, то пары вонѣ выходятъ. Но однаковѣ корка сія во мгновеніи ока опятьъ упадаетъ, смыкается и недопускаетъ симѣ быстрымъ частичкамъ выходить парами. И пошому къ надлежащему совершенію броженія то не мало помоществуетъ, что таковая корка дѣлается и безпрестанно держится. Какъ скоро всѣ грубыя частицы бродящаго вещества соберутся такимъ образомъ на поверхность, то нѣкоторыя менѣе утонченныя частички подѣ коркою начинаютъ, не будучи уже болѣе подерживаемы легкими пузырьками вспомошествовавшими имъ вверхъ подыматься, сквозь жидкія частицы въ низъ опускаются.

Помощію содержащихся въ нихъ и около ихъ  
пузырьковъ, движутся онѣ вверхъ и внизъ  
и потомъ опять на поверхность восходящѣ.  
Но коль скоро разойдутся пузырями, то  
вторично упадутъ онѣ въ низъ; сіе пов-  
торяется нѣсколько разъ, и наконецъ ося-  
дутъ совсѣмъ на дно. Сіе же самое произ-  
ходитъ и съ другими маленькими комочками. Въ  
продолженіи нѣсколько времени такимъ обра-  
зомъ весьма часто случается, что вся верх-  
няя кора, которая отъ пронизавшаго воз-  
духа сдѣлается гораздо тяжелѣе или не  
столь уже тонка, вдругъ на дно упадетъ.  
Но вскорѣ потомъ почти въ цѣлости выхо-  
дитъ опять на поверхность съ такою силою,  
что почти никто сему повѣрить не можетъ,  
ежели кто самъ онаго не видалъ; когдажъ  
такимъ образомъ верхняя кора мало по малу  
пропадая, на послѣдокъ опадетъ на дно, то  
тогда броженіе получаетъ окончаніе, хотя  
при всемъ томъ жаръ и одинаковъ бываетъ.  
Послѣ сего останутся дрожжи на днѣ, и  
жидкость стоящая на нихъ сдѣлается чи-  
ста и прозрачна.



Пока корка находится на поверхности, называютъ оную пѣною и она есть наиспособнѣйшее и дѣйствительнѣйшее заквашивающее средство; чтоже опадетъ на дно, то собственно называется *дрожжами*.

Трудно назначить время для настоящаго совершенія броженія, потому что для каждой жидкости должно оно быть особое, и при томъ весьма много зависишь отъ годового времени и теплоты погоды. Сокъ пальмоваго дерева совершаетъ свое броженіе въ Африкѣ въ нѣсколко часовъ; въ Азіи равномѣрно дѣлается оное весьма скоро; но въ полунощныхъ странахъ бываетъ гораздо продолжительнѣе. Лѣтомъ, когда весьма тепло, совершается оно скоро, но зимою гораздо медленнѣе. Но при всемъ томъ весьма легко видѣть можно, когда броженіе кончилось. Оное познается пошому, ежели всѣ вышеописанныя перемѣны мало по малу происходили и наконецъ сами собою окончились. Тутъ надлежитъ сосудъ немедленно крѣпко зашкнуть. Напитокъ нѣсколко времени оставляется на дрожжахъ, изъ которыхъ полу-

часть онъ въ себя большую часть силы, отъ чего дѣлается крѣпче и болѣе получаетъ тѣла, нежели сколько было въ немъ прежде. Ежели бочка не крѣпко зашпнуша, то сила или крѣпость содержащаяся въ такомъ наипокѣ весьма скоро пропадаетъ и оставляетъ по себѣ невкусную и негодную жидкость; но ежели наипокъ простоитъ нѣсколько времени въ плотно закупоренной бочкѣ спокойно, то мало по малу дѣлается онъ прозрачнѣе и крѣпче. Чѣмъ слаще и сильнѣе сокъ, тѣмъ долѣе продолжается броженіе, тѣмъ крѣпче и острѣе бываетъ вино или другой какой наипокъ.

Разные знаки виноподобнаго наиптка суть слѣдующіе. Онъ дѣлаетъ пьянымъ или перемѣняетъ въ жизненныхъ сокахъ движеніе; ибо тотъ который его пьетъ, отъ него ободряется, оживляется, и увеселяется. Сверхъ того открываетъ онъ сокровенныя страсти, такъ что человекъ болѣе, нежели надобно изъясняется, по пословицѣ: *въ винѣ вся правда* (in vino veritas) или, вино дѣлаетъ людей простосердечными. Напоследъ-



дохъ приводитъ оно въ замѣшательство какъ внѣшнія такъ и внутреннія чувства и движенія, зависящія отъ воли человѣческой; и такимъ образомъ производитъ оно слабость въ членахъ, сонъ или наконецъ самую смерть.

Въ прочемъ имѣютъ соки растѣній и сіе еще свойство, что они умягчаютъ, прохладяютъ и почти всѣ слабятъ. Но чрезъ броженіе столь они свойство свое перемѣняютъ, что вмѣсто прежнихъ качествъ, укрѣпляютъ, вяжутъ и изцѣляютъ. И по тому ежели напьется кто много молодого пива, прежде нежели оно перебродило, сахарной или медовой воды, свѣжаго изъ овощей выдавленнаго соку, и другаго сему подобнаго, то причиняютъ они въшры, слабятъ, приводятъ въ безсиліе и холодятъ. Но когда сіи напитки надлежащимъ образомъ перебродятъ, и составятъ порядочное пиво, медъ или вино, то получаютъ свойства прежнимъ совсѣмъ противныя. Сіе есть весьма чудное и рѣдкое свойство броженія, что оно производитъ въ выброженныхъ напиткахъ спиртъ, который можно превратить

въ жидкое пламя и при томъ совершенно соединить съ водою.

Тѣ средства, кои способствуютъ къ броженію, или оному помоществуютъ, суть, какъ уже о томъ выше сего нѣсколько упомянуто, покой, свободной входъ и выходъ воздуха, теплота отъ 50 до 70 градусовъ и прибавленіе надлежащаго закваснаго средства.

Усмотрѣно, что сладкіе соки, когда ихъ сильно станутъ варить и отъ того густятъ, не только въ семъ состояніи не бродятъ, но и не легко можно ихъ довести до того, чтобы бродили, хотя волютъ въ нихъ столько же воды, сколько оной парами вышло и умалнилось; вообще всѣ соки и вареные напитки, кои долго на огнѣ были, хотя и сладки, но не могутъ надлежащимъ образомъ образомъ приведены быть въ броженіе.

Главнѣйшій способъ, которымъ остановить можно броженіе, есть дымъ горячей сѣры, который въ разныя времена въ довольномъ количествѣ въ напитокъ пропускаютъ и при томъ съ воздухомъ на поверхно-



спи бродящаго напитокка находящимся, крѣпко запыкають. Ежели можно весь сосудъ, прежде нежели бродящій напитокъ въ него вольется, наполнить и окурить дымомъ горячей сѣры, потомъ порожнее пространство на поверхности его въ ономъ сосудѣ имъ же наполнить, и напоследокъ хорошо оный сосудъ заткнуть, то точно можно удержашь отъ броженія. Когдаже оно спустя нѣсколько времени снова отъ чрезмѣрной своей силы начнетъ, то можно опять его сѣрнымъ дымомъ остановить. /Сегожъ самаго намѣренія можно еще и чрезъ то достигнуть, ежели смѣшается съ бродящимъ напиткомъ довольно количество какого нибудь крѣпкаго кислаго вещества, какъ то купороснаго или селитрянаго спирта; хотя таковыя средства и вредны. Равнымъ образомъ можно въ оные напитки класть алкалическія соли въ довольномъ количествѣ. Сіи производятъ помалу сильное движеніе и шипѣніе, но кторыя ясьма скоро пропадаютъ, и потомъ перестаютъ броженіе. Но и отъ сего лишаются бродящіе напитки

своей силы шакъ, что они попомъ не легко  
могутъ закваситься, и гораздо бывають  
склонны къ плъсени. Удерживають также  
броженіе и шакія вещества кои, кислоту  
отбимають и съ вѣдаютъ. Таковое дѣйствіе  
имѣють мѣлъ, сжєныя скорлупы, и другія  
симъ подобныя вещи, шакже желѣзо, сви-  
нецъ и олово. Въ прочемъ удерживается  
броженіе еще и чрезъ то, когда сосуды, въ  
коихъ находится напитокъ, закупорятся  
столь крѣпко, чтобъ ни въ нихъ, ниже изъ  
нихъ не могъ проходить воздухъ, но при  
томъ должны оныя сосуды быть столь крѣп-  
ки, чтобъ ихъ напитокъ не могъ разорвать;  
сіе можно видѣть въ молодыхъ солодяныхъ  
напишкахъ, которые, когда они нальются  
въ буылки и крѣпко заткнутся пробками  
сильно нзчинають пѣниться, естли прой-  
детъ въ нихъ воздухъ. Извлеченіе упругаго  
воздуха останавливаетъ броженіе. Весьма  
большой жаръ разсѣваетъ движущіяся ча-  
стички, и опускаетъ на низъ скорбе нежели  
оныя возбуждаетъ и имъ спомоществуетъ.



Наконецъ и сильная спужа препятствуетъ броженію.

Такимъ образомъ сообщилъ я весьма кратко общее понятіе о броженіи. Теперь стану говорить о каждой вещи отдѣльно, и какъ поступать съ тою, которая или по природѣ такого свойства, что происходитъ изъ нее способный къ броженію напитокъ, или ее искусствомъ до него довести можно. Особливо же не бесполезно будетъ, когда упомяну о такомъ обстоятельстве, до сего предмѣта касающемся, которое отъ писателей по сіе время въ презрѣніи оставлено было.

Еслили кто узнаетъ, какимъ образомъ въ разныхъ спиртахъ поступаютъ съ виномъ, тогдѣ найдетъ, что разные правила повсемѣстно, единственно клоняся къ тому, чтобъ противупологать оныя вреднымъ обстоятельствамъ въ разсужденіи жару и спужи. — Но еслили хотя одно только обстоятельство разсмотримъ съ прилѣжнымъ вниманіемъ, то весьма легко можно будетъ сдѣлать на всѣ мѣста одно заключеніе.

Изъ вышеобъявленнаго весьма ясно усматриваемъ что степень теплоты въ томъ мѣстѣ, гдѣ происходитъ броженіе, есть для надлежащей его доброты не малой важности. — Но многоль находится такихъ людей, кои бы о семъ существенномъ обстоятельстве прилагали свои старанія? Первое, съ чѣмъ каждой сообразоваться долженъ, которой упражняется въ винодѣліи, есть надлежащая соразмѣрность теплоты и спужы въ томъ мѣстѣ, гдѣ напитокъ бродить долженъ. А къ сему само естество подаетъ способъ; вообще довольно примѣчено, что въ нѣкоторой глубинѣ земли теплота во весь годъ бываетъ одинакова, елики такое мѣсто сохранится такъ, чтобъ внѣшній воздухъ въ него не проходилъ. Симвъ обстоятельствомъ безъ сомнѣнія во всякой землѣ пользокашся можно, только чтобъ по свойству естественной теплоты таковыя мѣста мѣльче или глубже были вырыты. Въ семъ мнѣніи утверждаетъ насъ одинакій градусъ теплоты источниковъ по всѣмъ мѣстамъ во всемъ свѣтѣ, гдѣ употребляли



термометръ, дабы въ семъ точно удостовѣриться. Средняя теплота источниковъ, какъ по опытами извѣстно спало, содержишь въ себѣ около 48 градусовъ, но однакожъ въ иномъ случаѣ нѣсколько болѣе, а въ другомъ нѣсколько менѣе, поелику поверхность земли болѣе или менѣе содержишь въ себѣ жару. Ибо ключевая вода проходитъ всегда сквозь нѣкошорую часть земли, которая отъ состоянія атмосферы получаетъ свою теплоту, и либо отъ прямо стоящаго надъ нею солнца, или отъ долго продолжающагося солнечнаго сіянія согрѣвается, или же отъ проливнаго сему предмета по еспѣ, отъ жестокихъ и долговременныхъ морозовъ охлаждается. Въ семъ неосмѣнно должна вода имѣть участіе и быть нѣсколько теплѣе или холоднѣе, по колику она въ своемъ протеченіи до охолодѣвшей или разгорячившейся земли касается, отъ двухъ до трехъ градусовъ. И какъ при всемъ раченіи не можно ни какъ воспрепятствовать, чтобъ внѣшній воздухъ не прониклъ въ погреба, то изъ сего явствуешь,

что оныя должно въ жаркихъ и холодныхъ странахъ вырывать глубже, нежели въ умеренныхъ. Сколь важна сія предосторожность, о томъ господинъ Д. Мейманъ весьма справедливо примѣчаетъ. Онъ говоритъ „Холодные погреба суть для сбереженія вина главнѣйшее обстоятельство. Надлежитъ приписывать худой осторожности опъ теплоты погоды, когда вина при наступленіи лѣта весьма удобно шумятъ и снова бродятъ. Въ Вѣнѣ нашелъ я такіе погреба, кои были глубиною въ три яруса. Погребъ въ Езуитскомъ монастырѣ былъ по моему мнѣнію по крайней мѣрѣ столь глубокъ въ землѣ, сколько имѣетъ въ себѣ мѣры вышины колокольни.

Чѣмъ напитки слаще, кои должны бродить, тѣмъ менѣе пребуютъ они теплоты во время своего броженія. Ибо они сами собою весьма склонны къ закисанію, и часто окисаютъ они такъ, что становятся уксусомъ, ежели сему опасному слѣдствію не препятствуютъ. Напротивъ же того, чѣмъ они кислѣе, тѣмъ болѣе пребуютъ теплоты,



когда должны бродить. По симъ причинамъ необходимо нужно имѣть мѣста разной теплоты для жидкихъ разнаго свойства шѣлъ, кои надобно пускать въ броженіе, или теплоту мѣста помощію искусства такъ учредить, чтобъ она соотвѣтствовала свойству жидкости, которая въ ономъ должна бродить. Сіи мѣста должны различаться отъ шѣлъ, въ которыхъ попомъ вино въ прокъ становится; потому что нужно, дабы въ оныя воздухъ проходилъ свободнѣе, какъ то бываетъ подъ сводами, дабы предоштеречь нашишки отъ вредныхъ слѣдствій, происходящихъ отъ вышеописанныхъ сильныхъ и весьма дѣйствующихъ испареній и окисаній. Для различія назову я шѣ мѣста подземными, а сіи послѣднія напрошивъ верхними погребами.

Сколько мнѣ извѣстно, то Бергауъ есть между всѣми учеными первый, который на сей конецъ употреблялъ термометръ, чтобъ по оному разполагать броженіе. Но мнѣ кажется, что онъ теплоту отъ части увеличиваетъ, отъ части же

уменьшаетъ, полагая оную отъ 50 до 70 градусо́въ по фаренгейту. По его мнѣнію можеть жидкое вещество начать бродить, ежели имѣетъ оно теплоту на 50 градусо́въ, хотя онъ сію степень почитаетъ самою для сего низшею, которая произвестъ можеть броженіе. Но при всемъ помѣ теплота 50 градусо́въ весьма мала, еспли только можно будетъ мнѣ положиться на наставленія одного весьма умнаго въ Америкѣ естества испытателя, что я безъ всякой ошибки могу сдѣлать. Нѣкто изъ его сосѣдей, который былъ великой охотникъ до свѣжей яблонки или сидра, имѣлъ обыкновеніе яблочный сокъ чрезъ зиму содержать въ погребу такъ, что бочки, въ которыхъ оный находился, спановилъ онъ въ холодную ключевую воду, которую помощію трубъ проводилъ изъ ключей въ свой погребъ. Сіе, какъ я думаю, весьма ясно доказываетъ, что способствующая къ броженію теплота должна нарочито болѣе увеличиться, нежели теплота воды, истекающей изъ хорошаго ключа, которая содер-



житѣ въ себѣ обыкновенно 48 градусовъ. Подѣ сводами, что подѣ Парижскою обсерваторіею, какѣ примѣчено, стоитѣ термометрѣ всегда на 51 градусѣ. И пошому своды не пригодны къ первому броженію сока, поелику 51 градусѣ весьма блиско подходитѣ къ естественной теплотѣ ключевой воды, и соки растѣній, какѣ уже мы выше сего видѣли, не могутѣ въ таковой теплотѣ бродить.

По сіе время не доказано еще съ достовѣрною точностію опытами, сколько потребно градусовъ теплоты для разныхъ родовъ соковъ, въ разсужденіи ихъ сладкаго или остраго или кислаго вкуса, когда они должны бродить. И пошому могу я одними только догадками опредѣлить, что удобнѣйшая для сего теплота есть отъ 55 до 65 градусовъ.

Погреба, въ которыхъ производися броженіе должны расположены бытъ такъ, чтобѣ въ оныхъ помощію искусства можно было произвестъ надлежащую теплоту, пропуская иногда въ оныя холодный воздухъ,

\*

или умножая теплоту огнемъ. Сіе послѣд-  
нее обыкновеніе повсемѣстно въ Германіи  
въ употребленіи. Американской помѣщигъ,  
о которомъ мы выше сего упомянули, выду-  
малъ нѣкоторой способъ, прохладять къ  
броженію напишковъ употребляемое мѣсто, о  
которомъ я не могу умолчать, отъ части  
потому, что онъ весьма ошмѣненъ, отъ  
части же, что заключается въ ономъ по-  
лезная выдумка. Подлѣ его двора находился  
колодезь, изъ котораго воду провелъ онъ  
посредствомъ трубъ въ погребъ подлѣ стоя-  
щаго строенія. Когда ему надобно было  
пресѣчь броженіе въ своихъ напишкахъ, то  
впускалъ онъ въ погребъ воду столь высоко,  
сколько считалъ нужнымъ, такъ что она  
или совсемъ или частію бочки покрывала.  
Ежели бочка стояла вся въ водѣ, прежде  
нежели напишокъ началъ бродить, то при-  
мѣчалъ онъ, что оный такъ какъ и въ  
преждеописанномъ случаѣ, останавливался  
нѣсколько мѣсяцовъ въ одномъ состояніи. И  
такимъ образомъ когда онъ выдавливалъ свои  
яблоки, то становилъ бочку съ яблочнымъ





сокомъ въ своемъ потребу въ воду, и оешивлялъ ее въ оной до самой весны; попомъ переставлявалъ сей сокъ въ теплѣйшее мѣсто, гдѣ онъ начиналъ бродить, и напоследокъ становился изъ него прекрасной сдѣръ. Господинъ *Бонль* повѣсвуетъ намъ въ своемъ описаніи холода подобный примѣръ, который онъ узналъ отъ нѣкотораго Француза, а именно, ежели хотятъ, чпобъ выдавленный сокъ долгое время простоялъ въ своемъ соспояніи и не обратился бы въ вино, чего весьма многіе желаютъ, пошому что онъ будучи молодъ имѣетъ сладкій вкусъ; то коль скоро выдавится, надлежитъ его слить въ бочку, и попомъ закупорить ее крѣпко, прежде нежели начнетъ бродить, опустить въ колодезь или глубокую рѣку, гдѣ онъ держится отъ шести до осьми недѣль.

Сверхъ сихъ, къ разнымъ намѣреніямъ служащихъ погребовъ и сводовъ, должно имѣть для приуготовленія вина, слѣдующіе припасы: острые ножи и ножницы, которыми бы кисти обрѣзывашь, и не созрѣлыя ягоды выбирать, ежели желаютъ

имѣть хорошее вино; плоскія плетенныя ракишовыя корзины, дабы класъ въ нихъ обрѣзанныя кисти, съ ручками, чтобъ работающіе могли ихъ относить къ тискамъ. Ежели употреблять для отвозки скошену, то оныя коробки и должны быть поному устроены. Равнымъ образомъ надлежитъ имѣть деревянныя лопаты, коими бы разбрасываемыя ягоды скидывать въ кучу для выдавливанія. Потребно также къ сему хозяйству нѣсколько лапшкъ съ стальнымъ воспреемъ для подчистки споронъ у кучъ, когда ягоды въ тискахъ давятъ; грабли, дабы оными морсѣ въ тискахъ оборачивать; плоскіе вилы, каждыя о пяти или шести зубцахъ, кои бы наподобіе навозныхъ вилъ были изогнуты, и служили къ помужъ самому намѣренію; одни или нѣсколько тисковъ, коихъ бы величина соразмѣрна была количеству плодовъ; одинъ или нѣсколько тисковъ для соку, кои также бы соотвѣтствовали своею обширностію количеству вина; деревянные бляды, ведры, яндовы для переливанія морсу изъ сосудовъ, въ кои онъ бѣжитъ



изъ тисковъ, въ кадки, а изъ нихъ въ бочки; деревянные или оловянные, но чтобъ ни подъ какимъ видомъ не были жестяные или желѣзные, воронки, дабы тѣмъ удобнѣ вливать въ бочки; довольно количество свѣжихъ, хорошо обручами набитыхъ и совершенно чистыхъ бочекъ, къ коимъ наконецъ потребно имѣть въ запасъ довольно количество обручей и другихъ симъ подобныхъ снарядовъ, чтобъ въ случаѣ нужды въ скорости помочь можно было. Вся деревянная посуда прежде употребленія ея въ дѣло должна нѣсколько дней помкнуть въ водѣ, дабы замочла, и не былобъ въ ней скважинъ или разсѣлинъ. Кадки дѣлаются обыкновенно изъ дубовыхъ досокъ вышиною отъ четырехъ до пяши, а толщиною отъ полушора, до двухъ дюймовъ. Сии кадки должны весьма хорошо набиты быть обручами. Въ низу неподалеку отъ дна дѣлается у нихъ кранъ, дабы виноградной сокъ или самъ собою, или отъ того, что стануть давить, стекалъ въ поставленную бочку. Ибо

то есть наилучшее вино, которое сѣжи-  
живается изъ кадокъ, безъ выжиманія силь-  
наго, какъ то обыкновенно оу писковъ  
бываетъ. Прежде употребленная посуда  
бываетъ гораздо лучше, нежели совсѣмъ  
новая, потому что новая столь препят-  
ствуетъ броженію, что морсѣ самъ собою  
не скоро въ ней бродитъ; хотя при томъ его  
и легко можно до сего довести, если только  
перельется въ такой сосудъ, въ которомъ  
уже стояли бродящіе напитки. Ибо по ви-  
димому въкошорыя оставшіяся частички  
отъ прежнихъ вбираются въ сіи сосуды,  
и собою возбуждаютъ и приводятъ морсѣ  
въ движеніе. Что новые сосуды удержи-  
ваютъ и препятствуютъ броженію и оное  
чрезъ то ослабляютъ и обезсиливаютъ, то  
сіе пивоварамъ и винодѣлателямъ столь из-  
вѣстно, что они никогда такого сосуда  
неупотребляютъ прежде, покуда онъ не  
обдержится, или что все равно, покуда въ  
немъ прежде не бродилъ другой какой на-  
питокъ.



Средство ,давить какъ виноградъ ,такъ и яблоки, къ которымъ обоимъ потребна одинакая сила, супъ или рычагъ, либо винтъ. Оба нынѣ повсемѣстно, какъ въ Европѣ такъ и Америкѣ, изъ коихъ въ послѣдней приуготавливается велико множество изящной яблоньки, столь извѣстны, что безполезно было сообщать здѣсь читателю обстоятельное описаніе потребныхъ къ сему орудій.

---

## ГЛАВА ПЕРВАЯ.

### *О винѣ.*

Наставленія содержащіяся въ сей главѣ хотя и могутъ весьма удобно употреблены быть съ весьма малою переменою къ сокамъ всякихъ плодовъ, кои мы описали въ первой статьѣ способныхъ къ броженію вещей: но какъ отъ самыхъ древнихъ временъ винограднымъ сокамъ отдается особое

преимущество предъ всѣми другими соками, то онѣми и сдѣлаемъ здѣсь начало.

Одинакія и самыя тѣ же виноградныя ягоды имѣютъ въ своемъ вкусѣ и цвѣтѣ по свойству климатовъ и противустоянія ихъ къ солнцу весьма примѣтную разность. Положимъ, что растетъ виноградъ и въ холодныхъ земляхъ, однако онъ никогда совершенно не созрѣваетъ. Даже въ самой Франціи и Италіи примѣчаемо было во всякое время, что виноградъ распуцій на холмахъ полуденной страны имѣетъ вкусъ гораздо слаще, нежели тотъ, которой родится на плоскихъ и ровныхъ мѣстахъ. Между всѣми Токайскими виноградными горами есть только одна такая, коей положеніе находится прямо на полдень. Выгода отъ сего положенія нарочито примѣтна; ибо какъ тѣмъ бываетъ виноградъ сладокъ, то и называется она потому сахарною горою. Изъ распущаго на ней винограда приготавливается самое лучшее Венгерское вино, которое для однихъ только Императорскихъ столовъ сохраняется.



Въ весьма жаркіе и сухіе годы распу-  
щій внизу на горахъ виноградъ бываетъ всег-  
да наилучшій, но ежели бывають онъ теп-  
лы и влажны, то имѣетъ тогда преимуще-  
ство тотъ, который растетъ вверхъ; но  
которой растетъ посреди горъ, тотъ бы-  
ваетъ всегда хорошъ. Въ сухіе годы ягоды  
бывають весьма сладки, но при томъ не очень  
сочны. Напротивъ же того въ дождливыя  
бываетъ виноградъ весьма соченъ, но въ  
разсужденіи надлежащей соразмѣрности без-  
силенъ и гораздо водянь. Осенніе морозы  
нарочито способствуютъ къ его зрѣлости;  
но ежели напередъ случатся сильные дожди,  
а потомъ послѣдуютъ морозы, то онъ лег-  
ко лопаются, и сокъ изъ себя выпускаетъ.

Особливо въ Америкѣ виноградныя яго-  
ды весьма легко разсѣдаются. По мнѣнію  
г-на *Миллера* происходитъ оное или отъ  
весьма большой влажности воздуха въ сей  
землѣ, или отъ того, что онъ отъ пучной  
земли принимаютъ въ себя съ излишесш-  
вомъ соки. Однакожъ находясь въ Америкѣ  
такіе люди, кои думаютъ, что если исклю-

чить болописныя спраны, по воздухъ ихъ гораздо суше, нежели нашъ; и потому за ключающъ, что разсѣданіе ихъ винограду ни подъ какимъ видомъ не должно относить къ весьма большой влажности воздуха. Но ежели происходитъ сіе отъ весьма тучной и плодородной земли, по повидимому можно сіе зло весьма удобно предъупредить, когда только дадутъ расти въ виноградъ великому множеству прутьевъ, кои сіи тучные соки въ себя всасываютъ. Другіе производящъ разсѣданіе, и можетъ быть съ большею точностію, отъ того, что ягоды рано созрѣваютъ, въ то время, когда сильныя дожди, кои осенью весьма обыкновенны, долгое время продолжаются. Въ такомъ случаѣ надобно виноградъ пускать расти въ верхъ при большихъ только деревьяхъ, какъ уже я объ ономъ въпредвидущей говорилъ Части. Сіе обыкновение введено еще было у древнихъ Римлянъ, да и нынѣ оно въ употребленіи во многихъ странахъ Лангедока и Прованса. Въ семъ случаѣ бываетъ отраженіе теплоты отъ земли не столь сильно и



древесныя листьѣ служатъ кистямъ при-  
крытіемъ отъ солнечныхъ лучей. Отъ сего  
созрѣваютъ онѣ и наполняются сокомъ поз-  
же, и не столь уже бывають склонны къ  
разсѣданію. И какъ подъ исходъ Сентября  
мѣсяца случается всегда хорошая погода,  
то и имѣють онѣ довольно времени къ со-  
зрѣнію и нѣтъ при томъ опасности, чтобъ  
онѣ лопались. Но если почитаютъ гора-  
здо лучше, чтобъ способствовать со-  
зрѣнію, то въ такомъ случаѣ надлежитъ  
только избирать подъ виноградъ теплѣй-  
шую землю и теплѣйшее мѣстоположеніе  
и не допускать его расти высоко.

У всякаго рода плодовъ надлежащая  
степень зрѣлости есть необходимо нужное  
обстоятельство, если должно изъ нихъ приу-  
готовлять вино. Ибо сокъ незрѣлыхъ пло-  
довъ бываетъ горекъ и киселъ, и съ вели-  
кою трудностію до того довести его мож-  
но, чтобъ онъ бродилъ, какъ то для дѣланія  
изъ него вина поребно; въ нѣкоторыхъ  
случаяхъ и обстоятельствахъ, какъ напри-  
мѣръ, при кислотѣ виноградъ, простаиваетъ

онѣ нѣсколько лѣтъ, пока начнетъ бродить; стольже большой опасности надлежитъ страшиться, ежели онѣ и чрезъ мѣру перезрѣетъ; ибо тогда, какъ уже объ ономъ и выше сего нѣсколько упомянуто, самая малѣйшая гниль или плѣсень въ приуготовленіи вина вездѣ бываетъ видна, сколько бы при томъ ни старались оную погрѣшность отвести и исправить искусствомъ.

Коль скоро довольно количество кистей созрѣетъ, то надлежитъ ихъ снимать съ великимъ ешараніемъ и предосторожностію: не созрѣлая же оставлятъ до будущаго собиранія. У большой части хозяевъ виноградоевъ есть почти вездѣ главнымъ правиломъ то, чтобъ въ одно положенное время по введенному обыкновенію собирать весь виноградъ, не смотря при томъ на разность его зрѣлости. Въ семъ случаѣ поступаютъ они точно какъ земледѣльцы, кои свои обыкновенія весьма рѣдко перемѣняютъ, скольбы въ прочемъ погода перемѣнна ни была. И пошому полагаютъ въ нѣкоторыхъ странахъ оное общимъ правиломъ, чтобъ



собирають ягоды, когда онѣ сухи; въ другихъ же напросивъ того предпринимающъ собираніе, когда оныя отъ росы сдѣлаются влажными. Въ обоихъ сихъ случаяхъ можеть быть должны бы годовыя обстоятельства требовать того, чѣмъ обыкновеніе сіе перемѣняеть. Когда, напримѣръ, теплая благорасшворенная погода приведетъ ягоды въ надлежащую зрѣлость, то таковой сокъ не пребуеть болѣе никакого ошлагательства. Съ другой же стороны когда сухая погода чрезъ мѣру сгуститъ ихъ сокъ, то роса сей недоспашокъ отвращаетъ. Еслижъ гдѣ холодная и дождливая погода воспрещаетъ, что онѣ несовершенно прозрѣютъ, и будеть въ нихъ содержаться нѣсколько кислаго водянаго существа, то въ семъ случаѣ надлежитъ для собиранія винограда избирать самое теплое и сухое время.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ бываетъ виноградъ отъ того лучше и сильнѣе, когда его оставляютъ висѣть на лозахъ до тѣхъ поръ, покуда не выдетъ на воздухъ большая часть его водянаго вещества. Въ семъ случаѣ у

каждой кисти, когда ягоды уже созрѣли, стебелекъ до половины перерѣзываютъ, дабы она чрезъ то не принимала въ себя болѣе новаго соку. Изъ сего въ половину высушеннаго винограда приготавливается сладкое Венгерское и Испанское вино.

Чтобъ вино было хорошо, то надлежитъ собирать плоды съ одного винограда въ три раза. Первое собраніе должно состоять изъ самаго зрѣлаго, лучшаго и мягкаго винограда; и притомъ надобно отрѣзывать его къ ягодамъ сколько можно ближе, дабы чрезъ то тѣмъ удобнѣе избѣжать жесткой остроты и горечи въ стебелькахъ содержащейся, и всѣ гнилыя или незрѣлыя ягоды прилѣжно выбирать, или, что еще лучше, тупыми ножницами отрѣзывать. Нѣкоторые бывающъ столь еще своеобразливы, что онѣ кистей обрѣзываютъ верхнія ягоды, попому что онѣ бывающъ всегда не такъ добротны и не столь зрѣлы, какъ тѣ, кои ближе къ стебелькамъ находятся. Хотя они уменьшающъ чрезъ сіе количество вина, и получаютъ онаго гораздо менѣе; однакоже то, ко-



порое они сдѣлають, бываетъ гораздо лучше, и вкуснѣе. Изъ опрѣзанныхъ такимъ образомъ ягодъ хотяи дѣлають вино, но оное нѣсколько бываетъ хуже. Правда что таковой поступокъ нѣсколько трудноватъ; но онъ богато награждается и достойнъ быть почтенъ средствомъ, чрезъ которое поменьшей мѣрѣ можно имѣть нѣсколько хорошаго вина, ежели виноградъ въ который либо годъ и въ какихъ либо мѣстахъ несовершенно созрѣетъ. Во второе собираніе берутся большія плотно сжатыя и не столь зрѣлыя кисти; а третіе состоятъ обыкновенно изъ оборышей, кои въ прежніе два раза остались. Но во всѣ оныя собиранія не должно ни подѣ какимъ видомъ брать гнилыхъ ягодъ. Каждое изъ сихъ трехъ собираній должно особо бытъ выдавливаемо. Всегда необходимо нужно бытъ для сего довольное число собирателей винограда, изъ коихъ, чтобъ каждый снабженъ былъ коробомъ и ножомъ, и клалъ кисти, коль скоро они опрѣжутся, осторо-

жно въ коробокъ, дабы ничего изъ нихъ не повредилось и не раздавилось. Ибо чѣмъ скорѣе собираемы будутъ кисти, тѣмъ прекраснѣе бываетъ цвѣтъ, который вино получаетъ; и чѣмъ скорѣе онъ выжатъ будетъ, тѣмъ лучшую вино имѣетъ доброту. Но большей части употребляющъ къ собиранію винограда женщинъ, потому что имъ за сіи труды не столь дорого, какъ мужчинамъ плашится, а при томъ и силы къ сему не столь много требуется.

Сія первая работа для тѣхъ, кои хотятъ здѣлать хорошее вино, есть великой важности. Но при томъ можно оную исправлять гораздо совершеннѣе, ежели порядочно наблюдать будутъ слѣдующее обстоятельство. Не во всѣхъ виноградныхъ садахъ бываетъ виноградъ доброю одинаковъ; но въ каждомъ изъ нихъ произрастаетъ особаго вкуса и доброты. Изъ растуцаго на легкой и каменистой землѣ винограда, бываетъ вино чрезвычайно пріятнаго вкуса и запаха, но при томъ рѣдко бываетъ крѣпко; напротивъ же того тотъ, который растетъ



на тучнѣйшей землѣ, и гдѣ онѣ болѣе имѣютъ  
для себя пищи, даетъ вино, которое бы-  
ваетъ гуще и гораздо крѣпче. Сии два хоро-  
шія свойства можно въ одномъ винѣ соеди-  
нить вмѣстѣ; надлежитъ только или кисти,  
ирежде нежели положатся онѣ въ шiski,  
перемѣшать между собою, или разныя вина  
изъ нихъ выдавленные слишь въ одно мѣсто.  
Но гораздо безопаснѣе, ежели кисти между  
собою перемѣшаются: ибо думаютъ, что  
двойное вино не хорошо между собою смѣ-  
шивается, ежели каждое изъ нихъ особо  
будетъ сдѣлано. О слабѣйшемъ изъ нихъ го-  
ворятъ, что оно перемѣняетъ свой цвѣтъ,  
и вмѣсто того, чтобъ сдѣлаться ему луч-  
шимъ отъ доброты того, съ коимъ оно  
перемѣшано, сообщаетъ оно ему свои не-  
досѣтки. И потому самая малѣйшая ху-  
доба, которая отъ такового поступка про-  
изойти можетъ, и которая по истиннѣ зна-  
читъ много, состоитъ по мнѣнію многихъ  
людей, утверждающихъ знаніе свое въ семъ  
дѣлѣ долговременными опытами, въ томъ,  
что вино становится мутно, что плаваемъ

въ немъ на поверхности нѣкоторый родъ дрожжей, отъ чего оно всегда свой хорошій цвѣтъ теряетъ; что хорошаго вкуса много теряетъ, и что никогда не сдѣлается оно совершенно свѣтлымъ и прозрачнымъ; но сего никогда не бываетъ, ежели совершенно зрѣлыя кисти съ одной виноградной горы перемѣшаются со зрѣлыми же снятыми съ другой. Ибо когда сокъ изъ сихъ разныхъ растѣній вмѣстѣ выжмется и въ броженіе приведется, то произойдетъ изъ него хорошее, здоровое, вкусное, благоуханное и свѣтлаго цвѣту вино, которое безъ малѣйшей перемѣны нѣсколько лѣтъ въ хорошемъ своемъ состояніи простаиваетъ. По сей самой причинѣ, что усмотрены были хорошія дѣйствія отъ смѣшиванія съ прехъ или четырехъ виноградныхъ горъ надлежащимъ образомъ плодовъ сихъ разныхъ растѣній, произошли славныя шампанскія вина *Силлери*, и *Товилле*, и доведены до того совершенства, по которому они столь много извѣстны. Въ нихъ, какъ кажется, совокуплены вмѣстѣ всѣ тѣ доброты, кои вкусъ



успоажаають: но сіе достигается одними тольо долговременными опытами и искуствомъ.

Ежели хотятъ придасть вину всѣ возможные совершенства, которыя для него тольо пристойны; то надлежитъ ягоды снимать со стебельковъ прежде нежели кисти положатся въ тиски, дабы ни малѣйшей частички дерева туть не было. Симъ способомъ можно отвратить всякое жесткое, острое существо, которое входитъ въ вино изъ стебельковъ, и морсъ безъ всякой опасности можно до тѣхъ поръ оставлать бродить, пока броженіе разрѣшитъ крѣпость и силу плодовъ. Вино, симъ образомъ приуготовленное, бываетъ весьма пріятно, имѣетъ наилучшій цвѣтъ, весьма полезно для здоровья, и пригоднѣ всякаго другаго для прочности.

Вышеописанными наставленіями для собиранія и раздѣленія виноградныхъ кистей надлежитъ всгда пользоваться какъ для дѣланія изъ нихъ бѣлаго, такъ и краснаго вина: ибо сіи цвѣтомъ разныя вина могутъ

какъ одно, такъ и другое и изъ того же  
самаго винограда, то есть изъ чернаго быть  
сдѣланы, какъ то и въ самомъ дѣлѣ бы-  
ваетъ. То бѣлое вино, которое дѣлается  
изъ бѣлаго винограду рѣдко бываетъ крѣпко  
или хорошаго цвѣшу, становится весьма  
скоро желтымъ, и какъ оно не довольно  
крѣпко, то очень рѣдко и до перваго лѣта  
можешъ простоять не попортившись. Всѣ  
бѣлыя Шампанскія вина, кои цвѣтомъ быва-  
ютъ столь чисти и свѣтлы, какъ хрусталь,  
дѣлаются изъ темнѣйшихъ ягодъ; никогда  
своего цвѣшу лучше не удерживаютъ, какъ  
когда весь бѣлый виноградъ изъ той горы  
истребится. Въ прежнія времена Айское  
вино не могло болѣе года простоять, не по-  
портившись: ибо въ сихъ странахъ на вино-  
градныхъ горахъ росло множество бѣлаго  
винограда. Отъ бѣлыхъ кистей онаго ста-  
новился сладкій тонкій сокъ скоро желтымъ,  
весьма усиливался и наконецъ все вино пор-  
тилъ. Но съ того времени, какъ для бѣлаго  
Шампанскаго вина не стали болѣе брать бѣ-  
лаго винограду, то нагорное вино про-



стаиваетъ отъ семи до осьми; а другое дѣлаемое на берегахъ рѣки Марны можетъ безъ всякой порчи простоять отъ четырехъ до пяти лѣтъ. (\*)

Изъ чернаго винограда можно вино сдѣлать столь темнаго цвѣта, сколько кому надобно. Тѣ, кои желаютъ имѣть его совершенно бѣлымъ, поступаютъ слѣдующимъ образомъ. Поутру весьма рано ходящъ виноградари на виноградныя горы и выбираютъ наилучшія кисти. Опрѣзываютъ ихъ весьма близко къ самимъ ягодамъ и кладутъ ихъ весьма опрятно въ свои ручныя корзинки. Когда же онѣ наполняются, то перекладываютъ опшуда ихъ въ большія корзины равномернѣе весьма опрятно, которыя потомъ мужчины или женщины весь-

---

(\*) Шампанскія вина Говилліерское, Айское, Епернайское, Куміерское, Піерійское, Флерійское, Дамерьяское, Ванельское и нѣкоторыя другія, распуція на берегахъ небольшого ручья въ Марну впадающаго, называющіяся ручейными или прирѣчными винами. Напротивъ же того Вернезійское, Силлерійское, ст. Тьерійское, Майлліское, Риллійское и нѣкоторыя другія посю сторону Шампаніи называющіяся нагорными винами.

на осторожно носятъ, дабы кисти нимаю не тряслись и отъ погобъ не передавились, въ низъ виноградныхъ горъ. Тамъ перекладываютъ ихъ съ такоюжъ осторожностію со всею ихъ синевагою пылью или зрѣлостію, и съ содержащеюся на нихъ росю въ большіе коробки. Сія роса нарочито умножаетъ количество вина, а притомъ и дѣлаетъ его слабѣе и легче.

Когда солнце начнетъ нѣсколько теплѣе сияновиться, то виноградари накрываютъ какъ носильныя корзины такъ и большіе коробки мокрою толстою холстиною. Ибо ежели кисти отъ солнца нагрѣются, то выжатое изъ нихъ вино легко получаетъ красноватый цвѣтъ. Если же мѣсто, гдѣ должно ихъ выжимать, не далеко отстоитъ отъ виноградника, то мужчины или женщины оплошавъ на плечахъ весьма тихо коробки до самыхъ тисковъ. Но когда оно весьма отдалено, то кладутъ большіе коробки, въ которые кисти въ таковомъ случаѣ перекладываются, на лошаковъ или другой какой скотъ, который ведетъ весьма тихо и равно, и



производятъ ихъ такимъ образомъ полегоньку и безъ малѣйшей шряски къ погребамъ, гдѣ спановятъ ихъ закрывши въ прохладныя мѣста. Ежели теплота солнца сносна, шо продолжаютъ виноградари свою работу, ни малаго не опасаясь вреда, до одиннадцати часовъ. Но ежели будетъ она весьма жарка, шо оканчиваютъ свою работу въ девять часовъ.

Ежели намѣрены приуготовлять бѣлое вино, о которомъ мы шеперь говоримъ, шо кисти, коль скоро въ коробахъ принесены будутъ, кладутся не въ кадки, какъ шо бываетъ, когда дѣлается красное вино, но прямо и безъ малѣйшаго медленія въ шиски, какой бы оныя въ прочемъ видѣ ни имѣли; и непосредственно потомъ въ первый разъ выжимаются. То вино, которое изъ нихъ въ сей первый разъ выходитъ, бываетъ прекраснѣйшее и лучшаго вкусу. Французы называютъ его *vin de goutte*, *капельнымъ виномъ*, потому что оно сей разъ болѣе каплетъ, нежели бѣжитъ: ибо въ первый разъ не съ таковою силою выдавливаютъ.

Послѣ перваго выжиманія, которое произходитъ весьма тихо, дабы не повредить въ винѣ цвѣта, тиски подымаются, лежація врознь кисти складываются въ большія кучи, и потомъ выдавливаютъ ягоды во второй разъ, что Французы называютъ *retrousse*. Въ сей разъ завинчиваютъ тиски гораздо съ большею силою, нежели прежде; и хотя сіе второе источеніе морсу не столь уже изобильно какъ первое; а иногда онаго еще и больше выходитъ; но однакожъ въ своемъ цвѣтѣ малымъ чѣмъ оному уступаетъ, да еще его и превосходитъ своею густотою и крѣпостию, и болѣе простоять можетъ. Но при всемъ томъ выдавленное въ первой разъ вино всегда отставляется въ сторону, ежели только оно выжато изъ совершенно зрѣлыхъ кистей и въ весьма теплую погоду. Ибо въ оное время печенъ сокъ изъ плодовъ весьма изобильно, и должно опасаться, чтобъ онъ не сдѣлался краснымъ, ежели смѣшаютъ его съ выжатымъ во второй разъ виномъ; когдажъ напрошивъ много не столь теплый годъ, и выжатого въ первой разъ вина не весьма изобильно,



то полезно, а иногда и нужно смѣшивать ихъ вмѣстѣ, потому что вино отъ второго раза бываетъ гораздо гуще и крѣпче.

Когдажъ такимъ образомъ два раза выжаты будутъ плоды, то стороны разплюснутыхъ жмыховъ азъ ягодъ надлежитъ обрѣзывать прямо направленною лопаткою въ такомъ отдаленіи, по коихъ мѣстѣ захватывается верхняя доска тисковъ, которая на ягоды опускается; и сіи обрѣзанные края кладутся потомъ на верхъ жмыховъ. Послѣ сего начинаютъ ихъ выжимать въ третій разъ, и сіе называется вообще *первымъ обрѣзомъ*. Изъ сока первого сего обрѣзыванія дѣлается совершенно хорошій напитокъ; можно нѣсколько онаго примѣшать и въ красное вино, ежели оно только одно дѣлается. Потомъ выжимаютъ въ четвертый, пятый и шестой разъ и такъ далѣе, что называется *вторымъ, третьимъ, четвертымъ обрѣзомъ* и такъ далѣе. Каждый разъ когда жмыхи обрѣзываются, сіи обрѣзки кладутся всегда на верхъ, и оное продолжается по тѣхъ поръ, покуда совсѣмъ ни-

ничего въ ягодахъ соку не останется. Мало по малу выжимаемой сокъ становился . ас-  
нѣе, потому что тонкая шелуха около ягодъ  
часъ отъ часу сильнѣе давится и расплю-  
скивается. Отдѣляющіяся отъ кожицы ча-  
стички суть самое то существо, кото-  
рое вино дѣлаетъ краснымъ. Иногда же  
солнечный жаръ, или домятіе плодовъ, про-  
изходящее отъ переноски ихъ съ мѣста на  
мѣсто, бывають столь велики, и внѣшнюю  
часть ягодъ столь жестоко охващивають,  
что красильныя частички въ кожѣ ягодъ  
отъ того распускаются, и при самомъ пер-  
вомъ выдавливаніи перемѣшиваются съ со-  
комъ. Въ семъ случаѣ ни подъ какимъ ви-  
домъ не можетъ быть вино совершенно бѣло,  
но всегда получаетъ красноватый цвѣтъ,  
хотя и не всегда одинаково, однакожъ вино  
ни мало отъ сего доброты своей не ше-  
ряетъ. Но при всемъ томъ введено уже  
въ обыкновеніе, чтобъ имѣть оное или со-  
вершенно бѣлое, или же совсѣмъ красное.

Выжимаемое каждой разъ вино, всегда  
особо отдѣляется, и потомъ смѣшивается,



смотря по соразмѣрному свойству его до-  
брошъ. Преизбыточествующіе виногдадомъ  
выжимающъ его не въ одно время, но раз-  
дѣляютъ на два, на три, а иногда и на че-  
тыре рода. Полученное изъ него вино хра-  
нятъ они всегда особо. Для перваго выжи-  
манія выбираютъ обыкновенно наилучшія  
киспи, и сіе вино всегда бываетъ втрое  
дороже втораго; сіе опять во столько же  
превышаетъ претіе и такъ далѣе, такъ  
что цѣна по нѣкоторому извѣстному содер-  
жанію всегда уменьшается.

У бѣлаго вина надлежитъ сіе примѣ-  
чать яко главное обстоятельство, когда хо-  
тятъ чтобъ оно было весьма блѣдно, чтобъ  
его сколько можно скорѣе одинъ разъ за дру-  
гимъ выжимать, дабы киспи не имѣли вре-  
мени лежавши одна на другой согрѣться,  
или чтобъ вино не весьма много стояло на  
выжимкахъ. Наипаче же надлежитъ весьма  
точно наблюдать первыя два выжиманія, ибо  
оныхъ получается наилучшее вино.

Изъ чернаго *Морилюнскаго* винограду  
(Morillon) *Пинейскаго* (Pineau) и *Овернат-*

скаго (Auvergne) (\*), кои всѣ причисляются  
къ черному роду винограда, приутоwiająть,  
какъ мы уже видѣли, *бѣлое вино* въ Шампа-  
ни. Изъ сихъ же самыхъ родовъ дѣлается  
въ Бургоніи красное вино, хотя при томъ  
за нѣсколько лѣтъ предъ симъ испытывали  
оное и въ Шампани съ нарочито хорошимъ  
успѣхомъ, однакожъ многого не достаетъ,  
чтобъ тамошнее красное вино было столь  
же удачное, какъ изящны бѣлыя вина въ  
оной странѣ, или какъ красныя въ Бур-  
гоніи.

Сколь много остерегаются тѣ отъ сол-  
нечныхъ жаровъ, кои приутоwiająть бѣ-  
лыя вина, столь же напрошивъ того же-  
лаетъ ихъ тѣ, кои упрямляются въ дѣланіи  
краснаго вина. Они предпринимають соби-  
раніе своего винограда когда солнце жарче  
дѣйствующъ, и находятъ, что солнечное  
сіяніе на вѣшной сторонѣ ягодъ произво-

---

(\*) Пространнѣйшее извѣстіе о сихъ родахъ  
вина находится въ четвертой Частии сего  
сочиненія, въ XII Томѣ.



дѣлѣ большее дѣйствіе, нежели когдабѣ виноградныя кисти мокли нѣсколько дней въ кадкахъ: ибо ягоды весьма легко тогда начинаютъ бродить. Впрочемъ поступаютъ въ разсужденіи собиранія сихъ плодовъ по сѣмымъ шѣмъ правиламъ, кои описаны были при бѣломъ винѣ; даютъ имъ порядочно сорѣть, счилютъ съ разборомъ, обрѣзываютъ стебельки у вѣтвей сколько можно короче, выбираютъ всѣ поврежденныя, гнилыя и несозрѣлыя ягоды и проч. Иные выжимаютъ сокъ изъ сихъ кистей навольномъ воздухѣ, или на самой горѣ, или близъ оной, бросая кисти въ большія кадки, гдѣ мнутъ или давятъ ихъ большими пестами, или спускаютъ малыхъ дѣтей въ оныя, чтобъ они по нимъ ходили и изъ нихъ бы выдавливали сокъ. Другіе же относятъ ихъ домой, и весьма осперегаются, чтобъ ягоды дорогою не передавились. Пошомъ кладутъ ихъ въ чанъ, гдѣ ихъ ногами давятъ. Въ обоихъ сихъ случаяхъ продолжаютъ они сіе до шѣхъ поръ, пока посудина наполнится. Послѣ сего оставляютъ они сіе выжатое

вино, такъ какъ оно есть, стоять нѣсколько времени, долѣе или короче смотря по теплотѣ погоды, вкусу морса и цвѣту, котораго ему придашь желаютъ. Въ сіе время надлежитъ его весьма часто перемѣшивать, дабы броженіе тѣмъ скорѣе произойти могло и вино получилобъ надлежащій красный цвѣтъ: ибо опыты доказали намъ, что красный цвѣтъ въ винѣ отъ того происходитъ, ежели красныя частички, содержащіяся въ кожѣ ягодъ, перемѣшаются совершенно съ сокомъ, которой заключается въ мясистой части ягодъ. По сей то самой причинѣ оставляютъ раздавленные ягоды вмѣстѣ въ кадкахъ или бочкахъ, чтобъ они заквашивались прежде, нежели выдавятся изъ нихъ сокъ, дабы вино получило свой красный цвѣтъ.

*(Продолженіе впродѣ).*

---



---

II.

ПОЛЕЗНЫЯ ОПЫТНОСТИ.

*Мнѣніе Г. Доктора Керестури о порутенномъ ему Княземъ Петромъ Ивановичемъ Репнинымъ отъ водяной болѣзни лѣкарствѣ, которое содержалось по сіе время въ тайнѣ. (\*)*

Хоша свобщенное Г. Виндгольцомъ лѣкарство отъ водяной болѣзни, чрезъ учиненные въ Эпразбургѣ не однократно опыты съ же- лаемымъ успѣхомъ, и пришло въ великую славу; однако подверженные болѣзни сей

---

(\*) Предписаніе сіе уже весьма давно было обнародовано; и бывъ напечатано въ такомъ видѣ, что могло затеряться, дѣйстви- тельно оспалось въ забвеніи. Екон. обще- ство почло долгомъ своимъ паки оное обнародовать, полагая, что оно здѣсь оста- нешся въ потомство, и можетъ принести комулибо весьма важную пользу

еще надежнѣе употреблять его будущѣ, естли увѣдають, что вещи оного давно уже извѣстны и довольно испытаны. — Чтожъ сказано о семѣ лѣкарствѣ, якобы оно во всѣхъ родахъ водяной болѣзни равное имѣло дѣйствіе, того я подтвердить не осмѣливаюсь, а скажу, что оно въ водяной опухли, или въ отеки и въ водяной болѣзни, между кожею и мясомъ бывающей, совершенно полезно; а въ случающейся въ животѣ, безопасно можетъ быть испытано. Знашныя и достаточныя люди не могутъ имѣть недостатка ни во врачахъ ни въ потребныхъ средствахъ; почему и остается для нихъ желать только удачнаго выбора оныхъ. Низкаго же состоянія и бѣдные люди могутъ наспаивать хрѣнъ вмѣсто французской водки въ простой, прибавя къ тому неполную столовую ложку селистры; шакожъ вмѣсто шравъ для декокта, изъ коихъ имѣ иныя не извѣстны, а другія не всегда они достать могутъ, пускай употребляютъ простую яшную воду, положивъ на 4 бушылки полную столовую ложку селистры; а на конецъ



вмѣсто розоваго меда простой. Также  
когда у больного здѣлается опухоль, то лукъ,  
вмѣсто французской водки, какъ то нынѣ  
предписывается, можно варить въ уксусѣ,  
и самой оной разведенной лукъ прикладывающъ  
къ распухлымъ частямъ.

Описание лѣкарства отъ водяной бо-  
лѣзни: Должно взять корень хрѣна длиною  
отъ 6 ши до 7 ми французскихъ дюймовъ,  
что будѣтъ около 4 хъ вершковъ Русскихъ,  
самый толстый и самый сѣбжій и здоровый,  
вымыть и очистить оной, и изтерши на  
жестяной теркѣ, налить полбуылки ста-  
рой французской водки, Eau de vie d' Orlé-  
ans, прибавя къ тому золотику селитряной  
соли, держа оную буылку четыре дни  
на солнцѣ, или у огня, только чтобъ  
буылка была пузыремъ обвязана, а на  
верху проколота иглою нѣсколько сква-  
жинъ, дабы воздухъ проходить могъ, иначе  
буылка могла лопнуть. Послѣ сего  
времени должно пить оставши съ постели  
и ложась, по прѣшей доли обыкновеннаго  
стакана, увеличавши, чтобъ и самой составъ

въ стаканѣ былѣ; или выпивши, вынуть  
жидкости онаго сосана изъ бутылки, и  
сбѣсшь сколько положить можно на ножевой  
концеѣ; бутылку же всегда должно хорошо  
закупоривать, чтобѣ сила не вышла.

*Какъ должно себя содержать:*

Желающему лѣчиться, должно очистишь вну-  
тренность слабительнымѣ, и на другой день  
приступить къ пользованію себя. Больной  
не долженѣ бѣсшь ни какой сырости, сое-  
наго мяса и соусовѣ, а только мясной супѣ,  
вареной со пшеномѣ сорочинскимѣ, или съ  
яшною крупю, положи между другими ко-  
реньями нѣсколько кусковѣ хрѣна; неболь-  
шой кусокѣ говядины и жареную курицу,  
или шеляшину, и пить въ столѣ порюмкѣ  
хорошаго стараго бѣлаго вина, а всего луч-  
ше Рейнвейна, а вмѣсто обыкновеннаго пи-  
тья описанную ниже воду. Если же у боль-  
наго здѣлается запорѣ, то поставитѣ ему  
клизирѣ. Симѣ образомѣ весьма въ скоромѣ  
времени излѣчается водяная болѣзнь. Слу-



чается иногда, что у больного части . . .  
разпухнутъ, однакожъ отъ сего никакихъ  
вредныхъ слѣдствій опасаться не должно.  
Послѣ сего больной получитъ хорошій апе-  
титъ, при чемъ долженъ онъ продолжать  
свою діету.

Вода для питія сосиавляется слѣдую-  
щимъ образомъ.

Возьми полфунта хорошаго ячменя, одинъ лотъ  
солодкаго корня,

Волоскаго укропа, или сѣмя }  
феникуля или фенхеля, фіалки, } по полу лоту,  
петрушечнаго сѣмiani . }

красныхъ розановъ драхму

иссопа {  
шалфея { по полу драхмъ.

Шесть листочковъ травы, по Лашынъ

*Lingua Seruina*, на зываемой.

Фигъ или винныхъ ягодъ, драхму.

На все сіе налей 4 бушылки воды и  
вари по тѣхъ поръ, пока ячмень разварится;  
и потомъ прибавь четверть фунта розо-  
ваго меда, и процѣдя сквозь полотно, упо-  
требляй въ жажду. Можно также больному

по 2 и по 3 раза въ день, жевать по двѣ и по три зеленныя можжевельовыя ягоды, и разжевавши выплевывать, и слины неглотать. Когда заблается у больного опухоль, какъ по выше сказано, что по иногда случается; по должно — взять горсть рѣпчашаго лука и наливши старымъ виномъ, дать кипѣть, а больному сидѣть на закрытомъ суднѣ надъ паромъ, отъ чего опухоль скоро пропадаетъ.

### *О Шпанской земляникѣ.*

Есть множество дворянскихъ домовъ, которыхъ хозяева не имѣютъ у себя въ садахъ Шпанской земляники, а есть и такіе, которые произрастѣніе сіе въ садахъ и имѣютъ, но она у нихъ безплодна и они къ досадѣ и неудовольствію своему не могутъ никакъ занести у себя плодоносную, или дебится до того, чтобъ она производила на себѣ ягоды, и довольствовалась ихъ ими въ такомъ изобиліи, какимъ пользуются другіе. Признаюсь, что къ числу таковыхъ принадлежалъ прежде



де и самъ я; и не смотря на всѣ старанія, многіе годы сею досадою мучился. — Земляники сей заведено было у меня довольно, и она росла повидимому хоща очень хорошо, и всякой годъ цвѣла сильно; но всѣ цвѣтны сіи были пустые, тотчасъ засыхали, и ягодъ въ нихъ такимъ же образомъ не завязывалось, какъ то бываетъ съ земляникою сею по нынѣ у другихъ. А что всего досаднѣе, то не зналъ я, и не могъ никакъ добраться до того, отъ чего бы то происходило. Досада моя была имѣла чувствительнѣе, что не удавались мнѣ и дѣланные съ нею разные опыты. — Уже я нѣсколько разъ ее и перемѣнялъ, досажая вновь изъ другихъ домовъ, также перемѣнялъ я подъ нею и землю употребляя то лучшую то худшую, то у добывая и поправляя оную разными образами; но какъ ничто не хотѣло мнѣ помогать, и не одинъ разъ доходило до того, что я отъ досады бросалъ ее, предавая презрѣнію и не хотѣлъ имѣть съ нею болѣе и дѣла: но какъ наконецъ время и случай немного досадили мнѣ удовольствіе имѣть и усебя

сихъ изобиліе довольное, но научили и обходиться съ произрастѣніемъ симъ какъ надобно; замѣтивъ изъ опытности многое до него относящееся и добравшись почти до собственной причины, отъ чего бываетъ она безплодною; — а самое сіе и побудило меня въ пользу имѣющихъ о томъ нужду, сообщить объ ней нижеслѣдующія замѣчанія, основанныя на многолѣтней опытности.

Безплодіе ея, сколько мнѣ кажется, происходитъ отчасти отъ ея преслѣблости и довременнаго растѣнія на одномъ мѣстѣ; отчасти отъ худого содержанія оной, и даванія воли ей расти и размножаться какъ хочетъ и заростать другими правами — въ разсужденіи первой безплодію ея причины, догадываюсь я, что едвали и сему произрастѣнію не определенъ отъ природы особенной періодъ времени, въ которой назначено ей быть плодоносною, по истеченіи котораго перестаетъ она производить плоды свои и остается уже на всегда безплодною. — Въ догадкѣ сей утверждаю мѣня слѣдую-



ція два замѣчанныя обстоятельства. Во  
первыхъ, что есть у меня земляника, бывшая  
прежде плодоносною, и приносящая всякой  
годъ множество ягодъ, но сдѣлавшаяся за  
нѣсколько лѣтъ до сего вдругъ безплодною,  
и не приносящею уже никогда плодовъ.  
Во вторыхъ: что разсѣявшаяся чрезъ развозку  
земли и дерна случайно повсему моему саду,  
и растущая сама собою въ разныхъ мѣстахъ  
между прочими травами, прежняя безплодная  
земляника рослетъ, хотя цвѣтетъ нынѣ  
болѣе уже тридцати лѣтъ ежегодно; но ягодъ  
совсемъ и никогда непроизводитъ. — А сіе и  
доказываетъ, что она на всегда уже сдѣла-  
лась безплодною. Что касается до втораго  
пункта или дурнаго содержанія оной: то  
состоитъ оно въ томъ, что на грядкахъ дае-  
тся ей воля размножаться, какъ она хочетъ,  
и старымъ кустамъ допускается изпощать  
всю свою силу на отпусканіе во всѣ сто-  
роны своихъ плѣтей или нитей, и посред-  
ствомъ ихъ производить вокругъ себя и  
на бороздахъ грядокъ много новыхъ кусты-  
ковъ. Всѣмъ извѣстно, что сіи нити, называе-

мыя *усами*, прикасаясь въ нѣкоторомъ отдаленіи къ землѣ, потѣ часѣ пускаютъ отъ себя въ землю коренья и производящъ новые кустики, и что сей родъ размноженія своей породы предписанъ ей наиболѣе на шурою; а какъ чрезъ то она не только на всей грядѣ сгущается и становится сплошною но и всѣ борозды между грядъ заростають земляничною правою, а вмѣстѣ съ нею смѣшиваются на грядкахъ и другія дикія травы, а особливо луговая узколистная, то и сама по себѣ и отъ сихъ травъ въ немногіе годы стѣсняется такъ, что къ выпалыванію сихъ послѣднихъ дѣлается уже совершенная невозможность: а сіе и дѣлаетъ къ плодоприношенію ее великое помѣшательство, и поспѣшествуетъ чрезвычайно къ скорѣйшему окончанію ея плодоноснаго вѣка.

При таковомъ дурномъ, безпорядочномъ содержаніи, каковое еще и повинѣ во многихъ садахъ ей бываетъ, не можно никакъ ожидать хорошаго успѣха, но не только выжившая свой вѣкъ и сдѣлавшаяся уже бесплодною, да и самая плодоносная не можетъ производить сколько ягодъ, сколько могла бы она прино-



приноситъ при порядочномъ содержаніи оной. Что жъ касается до сего, то слѣдующія, на опытности основанныя замѣчанія, могутъ многимъ послужить вѣрнымъ къ тому руководствомъ и правилами.

1, Грядки подъ нее надобно приготавливать, хотя не изъ самолучшей, но доброй огородной, и отъ всѣхъ кореньевъ дурныхъ травъ, а особливо отъ пырейниковыхъ, колько можно лучше очищенной земли, ибо сіи узколистные луговые травы наиболѣе ей вредительны; мѣсто же подъ нее можно избирать, гдѣ угодно, и буде нѣтъ другога лучшаго и свободнѣйшаго, то хотя въ садахъ между самыми молодыми яблонями и подъ насаженными рядами сливъ и вишенъ. Мнѣ опытность доказала, что она и подъ сими растетъ хорошо, и ягодъ приноситъ много. Впрочемъ грядкамъ симъ надобно быть неслишкомъ широкимъ и неслишкомъ узкимъ, Обѣ сіи непомѣрности не годятся: а имѣя имъ надобно ширину обыкновенную въ аршинъ съ четвертью, каковая пропорція найдется и удобнѣйшею почестся можетъ,

2, Для заведенія вночь и размноженія земляники, буде своей плодородной нѣтъ, надобно доставать такую, о которой извѣстно было бы, что она плодородная. Въ старыхъ кустяхъ нѣтъ дальней надобности, а надежнѣе употребляешь къ заведенію молодые кустики, вырастающіе между кустями старой, и на самыхъ бороздахъ грядокъ. Садить можно ее и лѣтомъ и весною. Въ лѣтнее время вскорѣ послѣ того, какъ ягоды съ земляники сойдутъ, и сіе для того, что бы она успѣла до зимы приняться и сколько нибудь окорениться; а весною вскорѣ по сошествіи снѣга, и покуда земляника еще не цвѣтеть.

3, Сажать ее надобно отнюдь не часто, однако и не слишкомъ рѣдко; и то и другое нехорошо, а лучшая пропорція кътому есть та, когда въ поперечныхъ чрезъ грядку рядахъ посадишься кустъ отъ куста на четверть, а рядъ отъ ряда на полбаршина. — Въ обѣихъ случаяхъ, то есть: и при вѣшней и лѣтней посадкѣ дни два, три или болѣе по посадкѣ они поливаются и въ продолженіе перва-



о лѣта прилѣжно выпалываются, дабы  
грядки отнюдь не заросли дурными тра-  
вами, а особливо узколиственными, которые  
сначала до чиста съ корнями ихъ изстреб-  
лять надобно. Лѣпняя садка шѣмъ можетъ  
быть выгоднѣе, что можно уже въ послѣдую-  
щую весну ожидать на ней цѣтловъ и ягодъ,  
а посаженная весной, а особливо молодая  
рѣдко сіе удовольствіе хозяину приноситъ  
можетъ.

4, Помянутымъ образомъ содержится  
она въ первое лѣто по посадкѣ. Чтожъ ка-  
сается до содержанія оной во второе лѣто  
и въ послѣдующіе за шѣмъ годы: то со-  
стоитъ оно во первыхъ въ томъ, что пош-  
часъ по наступленіи каждой весны, вся зем-  
ляника неопмѣнно *оправляется*. Необходи-  
мое и крайне нужное опрaвленіе сіе, ошъ  
котораго наиболѣе весь успѣхъ зависитъ,  
состоитъ въ томъ, что сперва прочищаютъ  
обыкновенными желѣзными лопатками, или  
бороздниками всѣ между грядъ борозды до  
чиста, не смотря хотя бѣ были на нихъ вновь  
зародившіяся произрастѣнія, а потомъ бере-

жно взрывается и вся земля между посаженными на грядках кустьями земляники, и такимъ же образомъ изстребляются всѣ вновь между рядовъ произведенные ими посредствомъ ихъ усомъ, новые и молодые кусты, которыхъ жалеть и щадить ошнудь не надобно, а оставляшь должно одни только сначала посаженные кусты, которыми однимъ и быть всегда надобно. Сіе перерываніе земли производить можно бережно шѣми же желѣзными лопатками, или того удобнѣе, такими желѣзными конопатками. какими конопатятся дома, или нарочно сдѣланными для сего маленькими желѣзными лопаточками. Но чемъ бы шо ни было, землю неопшѣнно должно между рядами, а гдѣ можно и между самими кустьями въ рядахъ взрыть, и при семъ случаѣ не только оборвать отъ кустьевъ всѣ старые усы, но вычистить изъ земли всѣ корни дурныхъ и постороннихъ травъ, и потомъ оную между кустьями и рядами порядочно сравнивать. Все сіе освѣжаетъ землянику и обращается ей въ великую пользу. — По учиненіи сего дается земля-



никъ воля продолжать свой ростъ и производи-  
тить свои цвѣты и ягоды. Нѣкоторые имѣ-  
ють обыкновеніе въ теченіе сего времени  
обрывать всѣ пускаемые земляникою вновь  
усы, что хотя и очень хорошо, но по замѣ-  
чанію моему не производитъ слишкомъ большей  
пользы, а земляника можетъ обходиться и безъ  
сего, и быть всякой годъ сильною. Другіе  
для недопущенія до того, чтобы стебли  
съ ягодами не наклонялись до самой земли,  
и ягоды на нихъ не согнивали, имѣютъ обыкно-  
веніе, предъ тѣмъ какъ ягоды начнутъ за-  
вязываться, всѣ кустики подвязывать либо  
ниточками, либо лычками, либо посредствомъ  
легкаго изъ палочекъ согражденія всѣ раз-  
валивающіяся въ стороны шпалы въпѣи-  
отъ земли приподнимать, а при обоихъ сихъ  
случаяхъ обрывать и усы самыя, что такъ  
же очень хорошо, но съ удобностію можетъ  
производимо быть только въ такихъ случа-  
яхъ, когда насажденію земляничному случит-  
ся быть небольшому, и тамо, гдѣ много  
есть праздныхъ рукъ, которыя могли бы  
употребляемы быть къ сему дѣлу: а гдѣ

земляники много, и работники нужные: паша и безъ сего можно обходиться; ибо многократная опытность мнѣ доказала, что ягодъ и безъ сего можетъ родиться множество; а нужнѣе и необходимо надобнѣе то, чтобы поспѣе по сошествіи ягодъ, всю земляничную траву съ грядами скосить косою, и чрезъ то удержатъ корни отъ пусканія ненужныхъ усевъ, а принудить ихъ употребить всю свою силу на произведеніе собственныхъ своихъ новыхъ листьевъ. — Не можно изобразить, какъ самое сіе ежегодное скашивание земляничной травы ее подкрѣпляетъ, и какъ много поспѣшествуетъ ея плодородію.

Впрочемъ весьма нехудо года чрезъ три или четыре землянику возобновлять, перенося ее совсѣмъ на другія мѣста и гряды. Нужно сіе наиболѣе для того, чтобы она не заросла слишкомъ дурными травами: ибо какъ бы сіи весною ни вычищали, но они въ продолженіе лѣта все таки опять засѣдаютъ, и изстребленіе оныхъ спланивается годъ отъ года затруднительнѣе; а при заведеніи на мѣстахъ новыхъ она опять нѣсколько лѣтъ



пользуется свѣжею и рыхлою землею. Къ пересаживанію же сему можно употреблять не только старые, но и самые молодые въ бороздахъ и между рядовъ вырастающіе кустья, которые еще лучше и надежнѣе могутъ быть, нежели старые.

*Андрей Болотовъ, Членъ Эк. Общества*

---





I.

ПОЛНАЯ СИСТЕМА.

ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО ДОМОВОДСТВА,

*Продолженіе о виноградномъ  
винѣ.*

Нѣкоторые полагаютъ за общее правило для всѣхъ красныхъ винъ, чтобъ оставлять ягоды лежать въ ихъ соку цѣлыя двои сушки. Другіе же на противъ того послѣдуютъ весьма рачительно своимъ предкамъ, и почитаютъ за нѣчто безсовѣстное, чтобъ подумать, что можетъ быть во введенныхъ въ ихъ странъ обыкновеніяхъ находящаяся какія погрѣшности. По ихъ рѣчамъ должны ягоды мокнуть отъ семи до осьми дней, а иногда полагаютъ еще и болѣе, и поступаютъ въ семъ случаѣ въ сходственность сво-

ихъ мнѣній. Напрошивъ того издателя книги  
называемой *Сельскимъ домомъ* (Maison rus-  
tique), кои свои наставленія, какъ кажется,  
почерпали гораздо изъ справедливейшихъ и  
лучшихъ источниковъ, точно говорятъ, что  
надлежитъ шелуху въ соку столько вымачи-  
вать, сколько позволяетъ не только те-  
плота погоды, но и естественное свойство  
ягодъ, и обыкновенный или избранный цвѣтъ,  
который вину придасть желаютъ. И потому  
надлежитъ кожу или выжимки для такъ на-  
зываемаго вина Куланжъ (Coulange), которое  
которое есть изъ числа наилучшихъ винъ  
въ Бургоніи, только четыре или по боль-  
шей мѣрѣ пять часовъ мочить, развѣ слу-  
чится весьма холодная и дождливая погода,  
въ которомъ случаѣ надлежитъ ихъ оста-  
влять въ соку иногда и на цѣлую ночь.  
Сіе самое обыкновеніе введено нынѣ въ  
употребленіе у большей части винодѣла-  
телей въ Бургоніи, въ значной части провин-  
ціи Орлеана, и коротко сказать, почти во  
всей Фрвнціи, гдѣ приготавливаются изящ-  
нѣйшія красныя вина. Причина сему есть



ша, что найдено, что вино отъ стебельковъ весьма легко принимаетъ горькой вкусъ, естли простоитъ въ ономъ состояніи долго. Дабы сіе сколько возможно отвратить; то стебельки оныхъ вынимаются грабельками (\*) или палочками, коими морсѣ мѣшаютъ въ кадкахъ или тискахъ; другіе же бывають гораздо осторожнѣе и снимають ягоды со стебельковъ прежде нежели начнутъ ихъ топтать. Найдено также что вино, ежели оно будетъ долго бродить, обыкновенно становится отъ того жесткимъ и худымъ. Броженіе похищаетъ у него лѣшучія его частички, и количество морсу щѣмъ, что изъ него выходитъ, гораздо уменьшается, или во время броженія разнымъ образомъ умалется. Другіе же напрошивъ того полагають за правило, чтобъ морсѣ спускать не прежде, какъ онъ отстоится. Но въ семъ случаѣ

---

(\*) Грабельки должны быть всѣ деревянные, и вообще надлежитъ здѣсь примѣчать, чтобъ ни одно орудіе, къ чему бы то потребно ни было, какъ для вымѣшиванія.. такъ и прочихъ пріемовъ съ морсомъ, не было изъ желѣза; ибо отъ того можетъ вино весьма скоро почернѣть.

поступающѣ они совсѣмъ не правильно; ибо чрезъ сіе выходитъ у нихъ большая часть силы вина парами. Безъ сомнѣнія справедливо, что ежели вино долго простоитъ на выжимкахъ; то получаетъ отъ того нарочитую крѣпость, и потому прочнѣе всѣхъ бываетъ; но однакожъ принимаетъ оно горькій и суровый вкусъ отъ зеренъ и стебельковъ ягодъ, и потому весьма неприятно его пить.

Не можно ли заключать справедливѣе, довольно ли вино смояло на раздавленномъ виноградѣ, ежели просунуть руку въ самую средину шисковъ, вынуть нарочитое количество выжимокъ, и понюхать, такъ какъ то дѣлаютъ красильщики, желая узнать въ какъ обстоятельствѣ находящаяся ихъ кадки? Можетъ быть можно бы было тогда съ помощію нѣкоего искусства весьма точно узнать, довольно ли вино бродило, и довольно оно цвѣшу получило. — Ежели выжимки имѣютъ сладкій запахъ, то надлежитъ ихъ оставлять въ шискахъ нѣсколько долѣ. По крайней мѣрѣ должно сіе продолжаться до



тѣхъ порѣ, пока оно пошеряетъ сей сладкій вкусъ и на противъ того получитъ другой, копорой бываетъ столь силенъ, что захватываемъ обоняніе. и сіе то есть по самой сущей вѣроятности настоящее время, въ которое его сливать должно. Хорошее, крѣпкое вино никогда не опзывается зернами, ежели оно въ надлежащемъ своемъ состояніи изъ кадки перелется; простаиваетъ оно нѣсколько лѣтъ, не теряя своей приятности и всегда бываетъ способно къ пищю.

Симъ то разнымъ способамъ обхожденія съ морсомъ надлежитъ по большей части приписывать, что иные изъ тѣхъ же самыхъ кистей, того же самого растѣнія, которое столь же хорошо и съ столь же выгодной положеніемъ горы, дѣлаютъ вино лучше, другіе же напротивъ того хуже. Правда, что разумѣю я здѣсь особливо гораздо густѣйшія, и крѣпчайшія вина, а не тѣ, кои приготавливаются отъ части въ Бургоніи; отъ части же въ Орлеанѣ. Къ онымъ принадлежитъ на прим. вино красноватое Бурдоское, которое въ Англіи столь прият-

но, и коего Французы въ своей землѣ со-  
всѣмъ не употребляютъ. Оное оставля-  
ютъ часто цѣлый день, а иногда и болѣе  
мякнуть съ шелухою, прежде нежели поло-  
жить въ шиски. Но между тѣмъ, ежели  
сіе почестъ правиломъ, чтобъ оставляшь  
ягоды въ ихъ соку лежать двои сушки, или  
еще по совѣту нѣкоторыхъ и гораздо долѣе,  
то соображаясь съ вышеписанными причи-  
нами, никакъ не могу я подумать, чтобъ  
оное было пригодно для какого нибудь роду  
вина, развѣ во время весьма холодной и  
непріятной погоды, или должно сдѣлано быть  
такое же густое, тяжелое, темное, пья-  
ное вино, какъ Опоршскія вина. Но сіи,  
какъ каждому извѣстно, рѣдко кто упо-  
треблять можетъ, покуда онъ не просто-  
ятъ долгое время и не лишатся вяжущаго  
своего, остраго качества. Сіе только спра-  
ведливо, что вино, которое на выжимкахъ  
долго бродило, всегда долѣе простаиваетъ,  
не теряя своего вкуса; но однакожъ никогда  
не имѣетъ въ себѣ настоящей прина-  
длежности.



По симъ обстоятельствомъ никакъ не могу я похвалить шомъ способъ, по которому въ Кіантѣ приугошворяютъ красное вино; изъ чего мы довольно справедливо заключить можемъ, какъ вообще ноступаютъ и во всей Ипаліи въ семъ дѣлѣ. Когда шамъ виноградъ довольно созрѣетъ, и погода тепла и суха, то кисти обрѣзываются, коль скоро солнце или вѣтръ находящуюся на нихъ росу обсушатъ. Потомъ кладутъ ихъ въ бочки, и въ оныхъ на лошакахъ, ежели разстояніе далеко, отвозятъ къ тискамъ; а ежели близко, то оныя сосуды два человѣка относятъ, гдѣ ягоды въ сихъ же самыхъ сосудахъ давятъ пестомъ, и потомъ перекалдываютъ прямо въ кадку, или нѣкоторой родъ весьма широкой воронки, которая стоитъ прямо надъ кадкою съ продолговатою решеткою. Сквозь ее течетъ сокъ и падаютъ раздавленные ягоды, зерна и стебельки прямо въ кадку, между тѣмъ какъ ихъ безпрестанно давятъ. Сія работа продолжается до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится; морсѣ непосредственно потомъ, или еще и за часъ прежде, нежели кадка наполнится, начи-

наетъ бродить. Отъ сего шелуха, стесельки и зерна собираются на поверхность, гдѣ они составляющъ собою толстую пѣнку; броженіе продолжается такимъ образомъ нѣсколько дней, ежели морсѣ крѣпокъ. Ибо его продолженіе зависитъ частію отъ крѣпости вина, частію же отъ погоды. Въ семъ состояніи оставляющъ его до тѣхъ поръ, пока усмотришь, что вино дошло уже такого состоянія, что надобно уже его сливать. Сіе познается по вкусу, и въ семъ состоитъ великое искусство дѣланія вина. Тѣ люди, кои довольно уже въ ономъ обращались, умѣющъ по цвѣту, запаху и вкусу опредѣлить точно то время, которое наиболѣе къ сему пригодно. Но безъ большаго примѣчанія и долговременной опытности никоимъ образомъ познать сего не можно. Вино изъ винограда расшущаго на равныхъ мѣстахъ можно обыкновенно чрезъ десять дней, другое, которое произведено изъ пригорнаго, чрезъ двѣ недѣли, и на послѣдокъ Кіантское съ горъ чрезъ осмнадцать и двадцать дней, а иногда еще и болѣе, почитается



способнымъ для сливанія въ бочки. Ибо сей порядокъ въ разсужденіи времени, въ копорое молодое вино доброшу свою получаетъ, весьма много зависитъ всегда отъ погоды. Когда же думаютъ, что его скоро надобно будетъ сливать въ бочки, то потъ, который въ таковыхъ упражненіяхъ искусенъ, чрезъ каждые восемь часовъ его отъбдываетъ. Чѣмъ долѣе продолжается броженіе, тѣмъ вязчѣе и шемнѣе бываетъ вино; напротивъ же того чѣмъ оное короче тѣмъ слаще и свѣплѣе вино быть должно.

Кадки должны быть соразмѣрны своею величиною количеству вина, которое въ одинъ разъ выдавливается; и часпо бываетъ болѣе однихъ писковъ или одной кадки при одной виноградной гөрѣ; ибо Ишаланцы выдавливаютъ свое красное вино на открытомъ воздухѣ. Кадки, на которыхъ стоятъ воронки, покрываются досками и толстою парусиною, дабы чрезъ то воспрепятствовать испаренію вина, и тѣмъ бы удобнѣе не допустить до другихъ вредныхъ ему случаевъ.

Когда Италіанцы желаютъ дѣлать крѣп-  
жія бѣлыя вина или мушкетель, то собира-  
ютъ они виноградныя кисти весьма осто-  
рожно съ лозъ, и кладутъ ихъ дни на три,  
на четыре а иногда и болѣе на солнце. Къ  
почи убираютъ они ихъ всегда въ покрытыя  
мѣста, или по крайней мѣрѣ покрываютъ  
ихъ такъ, чтобъ на нихъ не падала роса.  
Броженіе, которое они для сего вина назначаютъ  
называется *короткимъ*, потому что оно не  
болѣе пяти или шести дней продолжается.  
Послѣ сего сливаютъ они вино въ бочки, и  
перезѣживаютъ его отъ двухъ до трехъ  
разъ изъ бочки въ бочку, отъ чего оно дол-  
жно сдѣлаться гораздо лучше. Такъ назы-  
ваемое *verdea* или *бѣлое флорентинское* вино,  
выпускаютъ они изъ кадки, коль скоро нач-  
нетъ оно пѣниться и шелуха, зерна и пр.  
станутъ на верхъ подниматься, такъ что  
составятъ собою на поверхности нѣкоторой  
родъ коры. Потомъ даютъ они ему бро-  
дить отъ полутора до двухъ дней въ той  
бочкѣ въ которую оно слито. Изъ сей по-  
суды спускаютъ его въ другую, потомъ чрезъ



нѣсколько часовъ въ претью, и напоследокъ въ четвертую, чтобъ удержать и остано-вить броженіе. Чрезъ сіе доводятъ они его до того, что оно удерживаетъ въ себѣ ту сладость, которая дамамъ почти во всѣхъ земляхъ столь приятна. Но при всѣмъ томъ сіе таковымъ образомъ производимое вино, никогда не бываетъ совершенно хорошо.

Когда морсѣ простоятъ на выжимкахъ въ чанахъ или кадкахъ столь долго, сколько за нужное признается, то сливаютъ его изъ перваго сосуда въ другіе, а изъ послѣдняго спускается оно помощію мѣднаго крана, который вставляеиъ въ бочку отъ прехъ до четырехъ дюймовъ вышиною отъ дна. Отсюда печетъ оно гдѣ нѣкоторое вмѣстѣ, которое такъ же какъ и стоящее подъ тисками, бываетъ вообще и вездѣ весьма большая бочка, коя съ одной стороны отверстіе имѣетъ, и спойтъ онымъ прямо подъ краномъ, или подъ шрубою, сквозь которую печетъ вино. Прежде нежели положить ягоды въ кадку, и спануть ихъ давишь, обыкновенно кладется пучекъ крѣпко

связанных виноградных прутьевъ или спаржевыхъ сшибельковъ, которыя прорасли въ сѣмена, внутри плотно къ стверспію кра-на, дабы шелуха аѣ оный не проходила, и его бы собою не заперла. На сей пучекъ кладутся два или три большихъ камня, которыя его пригнетаютъ. Сверхъ сей предосторожности, дабы шелуху и прочую густоту отъ ягодъ не допустить, чтобъ она въ вино попала, спускаютъ они для большей безопасности молодое вино сквозь кранъ чрезъ сито въ поставленную посуду. Потомъ черпаютъ они его ендавами, ведрами, или другимъ чемъ, какъ изъ сей посуды такъ и изъ вышеупомянутыхъ кадокъ; причѣмъ точно такъ же остерегаются, чтобъ не захватить шелухи и прочей густоты, когда молодое вино перечерпывается изъ одного сосуда въ другой, и потомъ сквозь оловянные воронки сливаютъ его въ бочки.

Послѣ того какъ молодое вино симъ образомъ перельется и сѣдится, по выжимки, или оставшіяся ягоды на днѣ кадокъ собираются вмѣстѣ, и кладутся въ



тиски. Въ оныхъ выдавливаются они отъ прехъ до чешырехъ разъ, или короче сказать, до тѣхъ поръ, пока въ нихъ ничего не останется и будуще совершенно сухи, обрѣзывая припомъ стороны каждой разъ, и кладя сіи обрѣзки на верхъ, такъ какъ уже выше сего говорено было о послѣднемъ выжиманіи ягодъ. Полученное симъ образомъ вино, а особливо ежели тиски такъ плотно завинчены, что всѣ зерна въ ягодахъ передавились, имѣетъ въ себѣ болѣе крѣпости, нежели другое какое прежде спущенное. Но однакожь гораздо уже не такъ хорошо, цвѣтно, прилично и вкусно бываетъ. Иные хотя и мѣшаютъ нѣсколько его въ другое свое вино, дабы чрезъ то придать оному болѣе силы, и чтобъ оно послѣ долѣ стояло; но вкусъ отъ того конечно ни мало не сдѣлается лучше.

Другіе же, кои желаютъ называться прямо добрыми хозяевами, наливаютъ выжимки водою столько, сколько разсудится, коль скоро молодое вино съ оныхъ спустится. Сіе дѣлаютъ они не посредственно послѣ

сего, для того, дабы выжимки не сдѣлались кислыми, что конечно послѣдовать можетъ, козь скоро они долго такъ простоятъ. Потомъ перемѣшиваютъ все оное вмѣстѣ, и оставляютъ воду стоять на выжимкахъ болѣе или менѣе, смотря по теплотѣ погоды, пока примѣтятъ, что вода довольно получила въ себя краски, и всѣ оставшіяся части силу вина въ себя высосала. Послѣ сего спускаютъ они воду въ другой сосудъ, и оставшіяся выжимки кладутъ въ тиски, гдѣ ихъ по тѣхъ поръ выжимаютъ, пока въ нихъ ни одной капли влажности болѣе не останется. Выдавленная симъ образомъ вода смѣшивается съ прежде спущенною, и все оное вмѣстѣ сливается въ бочки. Сей напитокъ употребляется вообще въ хозяйствѣ или болѣе для домашнихъ людей, и непременно въ слѣдующую зиму весь долженъ быть выпитъ, а если же оставшися до лѣта, то окиснетъ. Онъ имѣетъ хорошій цвѣтъ, нарочишо вкусенъ, пока еще не попоршится, и гораздо лучше водяного сидра; пѣ прочемъ не походитъ онъ совсѣмъ на то простое вино, котораго



нѣсколько кадекъ особо дѣлается; и которое приуготовляется изъ попорченныхъ, гнилыхъ или незрѣлыхъ черныхъ кисшей, которыя при послѣднемъ собираніи оставлены были на лозахъ, по тому что къ хорошему вину не годились.

Сверхъ сего употребляютъ Французы свои выжимки, коль скоро спустится изъ кадекъ морсѣ еще и другимъ образомъ: они поправляютъ ими такія вина, у коихъ попортился цвѣтъ, или не столь крѣпкіи сшали, какого бы они въ прочемъ свойства ни были, бѣлыя или красныя, старыя или новыя. На сей конецъ выливаютъ они вино изъ бочекъ въ кадки, коль скоро морсѣ съ нихъ спустится, мѣшаютъ оныя по томъ съ выжимками, и осаживаютъ стоятъ его на нихъ, ежели вылитое вино молодое, цѣлыя сутки, ежелиже старое, по двенадцать часовъ. Коло скоро примѣшаютъ, что вино довольно приняло въ себя краски, и не сладко, но пить его весьма приятно; то сливаютъ опять въ бочки, становятъ ихъ особо, осматриваютъ чрезъ нѣсколько

времени, и потомъ уже кладущъ выжимка въ пшиски, гдѣ выдавливаютъ ихъ до суха.

Бѣлыя кисти, кои при первомъ собираніи не сняшы были, оставляются на лозахъ до исхода Октябрия или до начала Ноября мѣсяца, дабы ихъ морозъ нѣсколько хвашилъ; потомъ снявши дѣлаютъ изъ нихъ вино, которое еще теплѣе изъ кадокъ продаютъ; его можно съ весьма хорошею пользою смѣшивать съ простымъ краснымъ виномъ.

Вновь выдавленные выжимки начинаютъ весьма легко между собою согрѣваться; и какъ онѣ содержатъ въ себѣ всякія спиритныя частицы, то и употребляютъ ихъ въ оное время какъ дѣйствующее средство отъ ломотной болѣзни, отъ твердѣнія и онѣмѣнія членовъ. Способъ ихъ употреблѣть состоитъ въ томъ, чтобы больный членъ вложить въ средину сихъ прѣющихъ выжимокъ.

Въ то время какъ сіи выжимки наисильнѣйшимъ образомъ выдавливаются, бываютъ они столь жески, какъ камень. Но при томъ коль скоро ихъ распустятъ и размочатъ въ водѣ, содержатъ они въ себѣ нѣкошорую



силу, по чему ихъ съ пользою какъ для лѣкарства такъ и въ хозяйствѣ употребляющъ. Имъ весьма хорошо можно удобрять землю, а особливо, какъ нѣкоторые говорятъ, подъ виноградъ и спаржу.

Но какъ въ теплыхъ странахъ вино, такъ какъ и другіе напитки, весьма легко бродить начинаютъ, то жители оныхъ странъ нашли себя принужденными изыскивать и употреблять всякія средства, помощію бы которыхъ броженіе удерживать можно было. Однако способъ, которой они въ семъ намѣреніи употребляютъ, приводитъ вино, какъ *Д. Рей-маннъ* весьма справедливо примѣчаетъ, въ такое состояніе, что оно едва и названіе вина заслуживаетъ: ибо броженіе не имѣетъ совсѣмъ почти шутъ мѣста, и оно собственно не многимъ чѣмъ лучше бываетъ варенаго морса. Къ сему роду принадлежатъ разныя Италіанскія вина, которыя обыкновенно называются общимъ именемъ *vino cotto*, *вареное вино*. Когда надобно чтобъ сокъ на огнѣ варенъ былъ, то долженъ онъ конечно быть весьма жидокъ и водянь, чрезмѣрно склоненъ

къ броженію и при томъ таковъ, что ежели броженіе начнется, то почти ни коимъ образомъ не возможно унять оное по тѣхъ поръ, пока сокъ совсѣмъ не потеряетъ винаго своего существа. Помощію огня бродающая сила укрощается, и напитокъ становится крѣпче; можетъ всегда годъ или два простоять не перемѣняя ни мало своего вкуса, хотя при томъ и никогда не бываетъ столь здоровъ, какъ выбродившее вино. Дѣйствіе морса и вина въ человѣческомъ тѣлѣ одно другому со всѣмъ противны. Морсъ слабитъ; и ежели станутъ его пить весьма много, то легко можетъ онъ причинить опасный поносъ; на противъ того хорошее вино укрѣпляетъ и вяжетъ. Сіе есть по опредѣленію онаго доктора первый между тремя родами, на которые онъ вино, въ разсужденіи его броженія, весьма справедливо раздѣляетъ.

Ко второму роду надлежатъ тѣ вина, которыя хотя и бродили, но несовершенно выбродили: сіи бываютъ опять двоякаго рода. Къ первымъ принадлежатъ жидкія сладкія вина, кои сушь не что иное какъ полу-



выброженный морсѣ, или тѣ, коихѣ броженіе удерживается, когда оное еще удержатъ можно, пока не лишились они своей сладости. Таковымѣ винамѣ трудно простоятъ долѣе года, и по большей части бывають онѣ изѣ Тироля, и Савойи, и разныя Италіанскія. Ко второму же причисляются крѣпкія густыя и сильныя сладкія. Онѣ состоятъ обыкновенно изѣ смѣшенія выброженного и сгущившагося морса, изѣ которыхѣ послѣдній для того примѣшивается, дабы вино было тѣмѣ гуще, и броженіе не преступало бы надлежащихѣ своихѣ предѣловѣ. Сіи роды винѣ производятѣ въ тѣлѣ великой жарѣ, и должно ихѣ пить весьма умѣренно. Кѣ нимѣ принадлежатѣ малвазирѣ, сектѣ, нѣкоторыя Испанскія и нѣкоторыя Венгерскія вина.

Кѣ третьему роду причисляются тѣ вина, которыя совершенно выбродили, и ото всей своей нечистоты освободились. Сіи суть лучшія и кѣ общему употребленію здоровѣйшія вина.

Вѣ холодныхѣ странахѣ, гдѣ солнечныя лучи не такую имѣють силу, чтобѣ могли

совершенно зрѣлымъ дѣлать сокъ въ кистяхъ и придавать ему густоту, бываетъ морсъ жидокъ и слабъ. Но дабы былъ онъ хотя нѣсколько густъ и крѣпокъ; то кладутъ въ него сахаръ и изюмъ. Писатели увѣдомляютъ о многихъ другихъ вещахъ, кои способствуютъ къ сему жъ самому намѣренію; но изъ нихъ можно такія только употреблять, которыя содержатъ въ себѣ сахаристое свойство. И по тому гораздо лучше брать хорошій сахаръ; при чемъ ничего болѣе не надобно, какъ чтобъ распускать его въ соку столько, чтобъ онъ соразмѣренъ былъ содержанію онаго. Если же нѣсколько соку отъ огня выдесть парами, такъ какъ оное иногда нарочно дѣлается, то въ такомъ случаѣ надлежитъ употреблять какое нибудь вспомогательное къ броженію средство, чтобъ вспомоществовать недостающую закисательной силы, въ коей, какъ то изъ опытности довольно уже извѣстно, при всякихъ напишкахъ бываетъ недостатокъ, ежели они на огнѣ варились.



Что я софѣшую здѣсь класъ въ вино сахаръ, то происходитъ отъ того, что предполагаю, что сахаръ есть такая вещь, которую весьма легко имѣть можно. При томъ же нѣсколькими новѣйшими опытами доказано, что всѣ соки бывающіе менѣе или болѣе склонны къ броженію, по содержанію находящагося въ нихъ сахаристаго вещества.

Ежели сокъ столь киселъ, что онъ не хорошо, или самъ собою не бродитъ, то со всѣмъ не надобно употреблять тухлѣ алкалическихъ солей, хотя нѣкоторые писатели и весьма оное софѣшуютъ: ибо напитокъ отъ того приходитъ въ ноль жестокое и скоропостижное движеніе, что всѣ его быстрѣйшія и сильнѣйшія частички отъ того пропадаютъ, и на послѣдокъ остается только водянистой худой напитокъ. Въмѣсто сихъ можно брать съ гораздо лучшею пользою такія вещи, кои иногда разкаливаютъ и жгутъ въ огнѣ, и кои напитку мало или и совсѣмъ не придають вкуса, или въ немъ наименѣе распускаются. Къ онымъ надлежитъ весьма хорошо очищенныя устричныя и другія рако-

винѣ, жесткой известной камень, или мраморѣ, кои надлежитѣ мѣлко шолочь, но чѣмъбы ни подѣ какимъ видомъ не были сожжены; ибо въ прочемъ вино получитѣ отъ нихъ неприятный вкусѣ; а при томъ и возбуждѣтъ въ немъ весьма сильное движеніе; сверхъ оныхъ мѣлъ есть наилучшее средство къ достиженію сего намѣренія; но при всемъ томъ надобно во употребленіи всѣхъ сихъ вещей поступать осторожно, и не много ихъ брать, только чѣмъбы чрезмѣрную кислоту нѣсколько уменьшитѣ; ибо всякое вино должно содержать въ себѣ нѣсколько оной. Ежели вино по своему существу хорошо и крѣпко, такъ что въ прочемъ никакой въ немъ болѣе худобы не находится, опрѣ излишней кислоты, то можно сему пособитѣ единственно помощію теплоты, какъ тому многіе примѣры находятся. И такъ мадерское вино бываетъ всегда остро, покуда теплота его не смягчитѣ. Точно такимъ же образомъ нѣкоторые хозяева въ Англіи и Америкѣ виноградной сокъ, которой къ броженію былъ неудобенъ, слили въ сосуды, и оныя выспавили



на солнце, чтобъ онъ нагрѣвался, по тому что намѣреніе ихъ клонилось къ тому, чтобъ сдѣлать изъ него уксусъ; но вмѣсто того произошло изъ него весьма хорошее вино. Химикамъ извѣстно, что всѣ кислые соки въ растѣніяхъ отъ нѣкоторой извѣстной теплоты дѣлаются лѣтучими, да и весьма вѣроятно, что выходженіе парами кислоты, а съ нею и превращеніе всего сока въ хорошее и пристойное вино, есть дѣйствіе сего высавленія на солнце. Мы имѣемъ довольно примѣровъ, что самая острѣйшая изъ плодовъ кислота превратилась въ крѣпкой и приятной сидеръ, или винородной напишокъ отъ того только, что нечаяннымъ случаемъ поставлена была въ теплое мѣсто. Въ нѣкоторыхъ винахъ, какъ то Рейнвейнъ, привыкли споль много къ приятной кислотѣ, что оной въ семъ винѣ непременно требуютъ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Германіи, въ коихъ виноарадѣ рѣдко совершенно созрѣваетъ и по тому снимается нѣсколько зеленоватымъ, имѣютъ винодѣлатели въ своихъ по-

печахъ желѣзныя печи, въ которыхъ онѣ по крайней мѣрѣ во все то время, пока происходитъ броженіе, безпрестанно огонь держатъ. Отъ сего дѣлается броженіе крѣпче, да и самое вино созрѣваетъ и становится лучше, а вкусомъ гораздо приятнѣе прежняго бываетъ. Мы уже видѣли, что если вино поставитъ въ такое мѣсто, которое либо отъ солнца, либо отъ огня довольно нагрѣто, то изъ того тоже произойдетъ слѣдствіе, какъ бы то дѣломъ и послѣ самаго собиранія винограда случилось; ибо кислые напитки долгое время держатся безъ всякаго совершеннаго броженія, или сгнітія.

Поселику вина, приуготавливаемые изъ виноградныхъ ягодъ, въ послѣдній разъ собранныхъ, не столь хороши быть могутъ, какъ прочія, по тому что тѣ ягоды совершенной зрѣлости въ себѣ не имѣютъ; то жители въ провинціяхъ Шампаніи и Бургоніи слѣдующимъ пользуются средствомъ для споспѣшествованія ихъ зрѣлости. Когда вино простойтъ около трехъ недѣль въ бочкахъ и сцѣжено будетъ съ первыхъ дрожжей;



то кашаютьъ они бочки отъ пяти до шести разъ въ день взадъ и впередъ довольное время, и сіе продолжаютъ безпрерывно отъ 5 до 6 дней; потомъ дѣлають они сіежъ самое по два или по три раза въ день отъ 3 хъ до 4 хъ дней; послѣ по два раза около четырехъ дней; послѣ сего повшоряютьъ сію работу по одному разу каждой день, продолжая цѣлую недѣлю, и наконецъ въ четьре или пять дней по одному разу. Буде ягоды были сняты весьма зелены, то вино въ бочкахъ бываетъ такимъ образомъ болтаемо около 5 или 6 недѣль. Буде же они сняты были довольно зрѣлы, то опытомъ найдено, что довольно кашать бочки взадъ и впередъ каждые 4 или 5 дней по одному разу, продолжая сіе 4 или 6 недѣль. Симъ кашаніемъ вина въ бочкахъ можно наградить недостатокъ перваго броженія.

Изъ описаннаго до сихъ поръ наставленія о приуготовленіи вина, какъ въ жаркихъ, такъ и холодныхъ мѣстахъ, оказывается теперь весьма очевидно, что повсюду на

добно изыскивать средство, которымъ бы неудобству климата пособить можно было. Буде имѣются надлежащіе погреба и своды, какъ то мы уже выше о семъ объявили, то чрезмѣрно скорое и великое броженіе посредствомъ оныхъ уменьшить и въ надлежащихъ предѣлахъ содержать можно. Въ холодныхъ сторонахъ можно посредствомъ извѣстной степени теплоты дославить вину во время броженія то сильное умягченіе, котораго оно отъ весьма слабаго солнечнаго жара получить не можетъ.

Молодая вина обыкновенно бродятъ сами собою спустя нѣсколько дней потомъ, когда онѣ разливы будутъ въ бочки. А въ тѣ вина, кои сами собою не бродятъ, должно примѣшивать нѣсколько пѣны, снятой съ того вина, которое уже выбродило. Лучшія вина скорѣе и бродить начинаютъ; и сіе броженіе продолжается непрерывно отъ 10 до 12 дней, смотря по свойству разнаго винограда и по погодѣ.

Во все то время, въ которое происходитъ броженіе, не должно бочки запыкать,



а покрыть отверстіе тоненькою тряпчикою, дабы въ нее не валилась пыль или другая какая нечистота. Сію тряпку должно положить слабо и выпукло, дабы возникающая отъ броженія вина пѣна могла войтъ выбиваться.

А что броженіе довольно окончилось, можно узнать изъ того, когда пѣна не столь сильно и не въ такомъ великомъ количествѣ, какъ прежде подыматься станеть. Тогда дополняютъ бочку виномъ до двухъ дюймовъ отъ верьху и закрываютъ ее втулкою. Однако въ оной должно сдѣлать отдушину и оставить не зашкнутою, дабы изъ вина выходило все то, что оно чрезъ послѣдующее броженіе изъ себя выпускаетъ. Дополненіе бочки отъ втулки до двухъ дюймовъ должно продолжаться сряду десять или двенадцать дней, и обыкновенно чрезъ каждые два дни, пошому что броженіе еще довольно времени продолжается, хотя и не съ такою силою, какъ сперва. Буде же бочки столько виномъ наполнены не будутъ, что бы подымающаяся вверхъ отъ броже-

нія нечистота могла проходитьъ сквозь ошдушину, то она опять опускается въ вино, которое отъ того никогда надлежащимъ образомъ чисто не будетъ. Когда же каждая бочка будетъ симъ образомъ наполняема чрезъ каждые 10 или 12 дней до двухъ дюймовъ отъ втулки, то должно потомъ цѣлой мѣсяцъ чрезъ 5 или 6 дней по одному разу дополнять до одного дюйма, а въ послѣдующіе три мѣсяца довольно прибавлять вина и по одному разу чрезъ каждые двѣ недѣли.

Но не смотря на то, что броженіе за долго уже предъ вышепоказаннымъ временемъ окончилось, неоптѣнно должно бочки каждой мѣсяцъ по одному разу дополнять, пока онѣ въ погребахъ находятся; ибо какъ вино въ бочкахъ нечувствительно уменьшается, то можетъ оно чрезъ то легко испоршиться и потерять свой вкусъ, ежели бочки не всегда дополняемы будутъ. А что ошдушины послѣ броженія зашыхать должно, о семъ упомянуть я почти со всѣмъ за нужное не почитаю.



Около половины Декабря мѣсяца можно вина въ первой разѣ сцѣживать съ ихъ дрожжей и переливать въ свѣжія бочки. Сія бочки должно рачительно дополнить и поставить ихъ такъ, что бы онѣ до половины Февраля не тронушы стояли; и потомъ надлежитъ процѣдить вино въ другой разѣ въ новыя бочки. Ежели въ то время усмотрѣно будетъ, что въ винѣ набралось столь много дрожжей, что оно отъ нихъ гнилой запахъ получить можетъ, ежели долго на нихъ останется; то не бесполезно будетъ спустя нѣсколько времени, оное вино опять слить. Иногда потребно бываетъ перецѣживать вино гораздо чаще, хотя и никогда сего столь часто, какъ въ Шампаніи дѣлать не должно. Ибо тамъ переливаютъ вино отъ 12 до 13 разъ въ четыре года. Правда, что можетъ быть вино получаетъ отъ того прозрачность и хорошій видъ; однакожь перецѣживание неоптѣбно отнимаетъ у него нѣсколько крѣпости; почему легко случиться можетъ, что оно послѣ сего не столь долго хорошо будетъ, какъ бы оно

было тогда, когдабъ его не столь часто  
перещъживали.

Сочинители книги называемой Сельскимъ  
Домомъ (Maison rustique) предали намъ опи-  
саніе, какимъ образомъ жители въ Шампаніи  
вина изъ одной бочки въ другую перещъжи-  
ваютъ такъ, что обѣихъ бочекъ отнюдъ съ  
ихъ мѣста не передвигаютъ. Сіе описаніе од-  
накожъ весьма недоспашочно; я постараюсь  
представить оное здѣсь въ яснѣйшемъ и на-  
стоящемъ его практическомъ видѣ.

Надлежитъ сшить кожаной рукавъ или  
мѣхъ, которой въ окружности имѣетъ отъ  
6 до 7 дюймовъ, столь плотно, что бы ни  
капли вина сквозь шовъ пройти не могло.  
Къ каждому рукаву длиною отъ пяти или  
до шести футовъ прикрѣпляется съ обѣ-  
ихъ концовъ крѣпкою вощаною верввою мѣд-  
ное кольцо, которое одинакую съ рукавомъ  
ширину имѣетъ. Сіи кольца такъ сдѣланы,  
что ихъ одно въ другое ввинчивать, и мно-  
го другихъ таковыхъ рукавовъ одинъ съ  
другимъ соединять можно. Число сихъ ру-  
кавовъ бываетъ столь велико, сколько ихъ



къ разстоянію потребно или нужно; или  
буде разстояніе между бочками всегда оди-  
наково, то можно кожаной рукавъ сдѣлать  
изъ одного куска, и къ каждому концу при-  
крѣпить мѣдное кольцо съ винтомъ. Для  
сихъ винтовъ дѣлаютъ съ обѣихъ сторонъ  
рукава два крѣпкіе мѣдные крана такъ, что  
бы ихъ плотно во оныя или къ онымъ вин-  
тамъ можно привинчивать. Сіи краны над-  
лежитъ втыкать оспрыми концами сколько  
возможно плотно въ обыкновенную  
гвоздевую дыру той бочки, изъ коей выцѣ-  
живаютъ вино, а другой въ такую жъ дыру  
той, которую наполнять должно, или что  
все тоже значитъ, каждой кранъ должно  
вошкнуть плотно и крѣпко около двухъ или  
трехъ дюймовъ взадъ нижней закраины той  
бочки, къ которой принадлежитъ онъ. Не  
нужно напоминать о томъ, что краны дол-  
жны быть совершенно прямы, дабы тѣмъ  
лучше и удобнѣе было сообщеніе отъ одной  
бочки къ другой. И когда все сіе такъ бу-  
детъ приугошовлено, и краны каждой въ  
свою бочку надлежащимъ образомъ вошкну-

Они бывають длиною около трех футовъ, а шириною въ самомъ широкомъ концѣ около полушора фута. Почти до чешы-  
рехъ дюймовъ отъ узкаго конца дѣлаются и приуготовляются они обыкновеннымъ об-  
разомъ. А съ сего мѣста остальное имѣетъ  
ширины токмо 3 или 4 дюйма; внутри въ  
помѣ самомъ мѣстѣ, гдѣ ихъ ширина такъ  
перемѣняется, проходитъ воздухъ сквозь  
диру, величиною въ одинъ дюймъ. На сей  
дирѣ лежитъ къ той сторонѣ, которая къ  
трубѣ мѣха есть ближайшая, кусокъ кожи,  
на подобіе клапона, въ насосѣ установлен-



ный шакъ, что когда мѣхъ подымется и свѣжій воздухъ втягиаемъ будетъ, то листочекъ сей тогда вдругъ крѣпко наляжетъ на диру, дабы не прошелъ назадъ тотъ воздухъ, которой уже сквозь диру сію прошелъ и въ бочку впущенъ. Въ мѣстѣ же набирается опять свѣжій воздухъ посредствомъ дыры внизу сдѣланной.

Вмѣсто того, что у другихъ мѣховъ бываетъ прямая трубка, къ симъ прибѣляется деревянная длиною въ футъ, которая крѣпко въ узкой конецъ мѣха всажена, въ ономъ хорошо заклѣбена и деревянными гвоздями крѣпко прибиша. Сія трубка стоитъ перпендикулярно къ мѣху, дабы сквозь ее воздухъ могъ проходить въ низъ; она дѣлается кругла и имѣетъ съ наружи въ окружности около девяти или десяти дюймовъ. Къ концу толщина по малу уменьшается, дабы ее удобнѣе на нѣсколько дюймовъ въ ошверстіе бочки вшыкать можно было, и при томъ она сію диру столь плотно бы занимала, что бы со всѣхъ сторонъ

воздухъ ни входитъ ни выходитъ немогъ. Верхняя часть сея трубки надъ ускимъ концомъ мѣха подымается на два дюйма въ вышину, и въ семъ мѣстѣ нѣсколько плоско вырѣзана; дабы тѣмъ удобнѣе, понежѣ дѣревяннымъ моложомъ колотить и плотнѣе ее въ отверстіе бочки всадишь можно было. Также подъ нижнею частію сея трубы прибито шириною въ два пальца желѣзное кольцо, на которомъ виситъ желѣзной крюкъ или скоба, длиною на одинъ футъ, которою мѣхъ къ бочечнымъ обручамъ прикрѣпляютъ. Безъ сей предосторожности сила воздуха могла бы мѣхъ выдернуть изъ отверстія, и работа при опоражниваніи выцѣживаемой бочки не была бы приведена къ концу.

Теперь легко уразумѣть можно, какъ посредствомъ мѣха переливается остальное вино изъ той бочки, которую опорожнить должно. Если откроешь мѣхъ, то воздухъ проходитъ къ диркамъ въ доскахъ находящимся, а когда его сожмешь; то онъ посредствомъ трубки въ бочку входитъ. Клапанъ, находящейся внутри прямо надъ труб-



кою, не пропускаетъ воздуха назадъ: и симъ способомъ можно съ легкимъ трудомъ впускать въ ту бочку, которая должна быть опорожнена, столько воздуха, что пересилилъ онъ тяжесть атмосферы надъ виномъ находящейся въ наполняемой бочкѣ, и выгонилъ воздухъ въ ней содержащейся.

Буде вина останется въ бочкѣ не болѣе восьми или двенадцати кружекъ; то начинаютъ шипѣть въ томъ краѣ, которой всунули въ довольно выпорожненную бочку. Въ то время надлежитъ накрѣпко завернуть краѣ въ наполненной бочкѣ, и снять тотъ кожаной рукавъ, которой отъ одной бочки проведенъ къ другой. Послѣ сего сдѣлываютъ еще все остальное не смущившееся вино изъ выпорожненной бочки. Однакожъ надлежитъ рачительно смотрѣть, что бы не цѣдилъ болѣе тогда, когда оно хотя мало мутно станетъ. Симъ свѣшлымъ виномъ допляютъ бочку по самую втулку, и если пустое мѣсто сверхъ того еще останется, доливаютъ такимъ же виномъ, какое передѣлывали. Потомъ накрѣпко бочку

\*

заколачивающѣ, а послѣ того уже удобно можно будетъ вынуть и кранъ, такъ что вино не много вытечетъ, а на мѣсто его воцкнутъ гвоздь. Еслиже хозяинъ будетъ столь скупъ и ни единой капли вина потерять не захочетъ, то должно малое количество воздуха, находящееся около пупки, которое никакого обращенія имѣть не можетъ, хотя бы и такъ оставлено было, выпянуть не большимъ ручнымъ насосомъ. Въ такомъ случаѣ ни единая капля вина потеряна не будетъ при выниманіи крана.

Каждой разъ, когда симъ образомъ вино перецѣжено бываетъ, дѣлаютъ въ бочкѣ буравчикомъ дыру, буде прежде въ ней оной сдѣлано не было, дабы узнать сколь много вина усохло: ибо вино весьма много высыхаетъ, если оно долгое время стоить, сколь бы крѣпко бочка ни была заткнута. Нѣкоторое количество онаго выходитъ сквозь скважины дерева, однакожъ, какъ по Докторъ Нейманъ примѣшилъ, не спиртъ отъ вина, но токмо водяныя частицы при семъ пропадаютъ: ибо остальное вино, когда его отвѣ-



даешь, всегда бываетъ крѣпче прежняго, и чѣмъ болѣе оно усыхаетъ, тѣмъ болѣе получаетъ крѣпости. При наполненіи виномъ бочекъ, кои неопытно всегда полными должны быть, надлежитъ рачительно наблюдать то, что бы не дополнять ихъ виномъ другаго рода.

Напримѣръ Венгерское вино совсѣмъ ни какого другаго нестерпитъ, а особливо Рейнвейна. Если кто наполнитъ Рейнвейномъ бутылку, въ которой Венгерское вино усыхало, то оно отъ того испортится, не смотря на то, что оба сіи вина, еслибы порознь стояли, весьма бы хороши были. Тоже самое бываетъ и съ другими винами.

Изъ всѣхъ бочекъ, изъ коихъ вино выцѣжено, сливаютъ дрожжи въ одно мѣсто, и когда густота на дно осядетъ, то можно съ жидкаго слѣдить еще спиртъ.

Рѣдко случается, чтобы перебродившія вина поршились, развѣ когда они непорядочно приутошовлены были. Если токмо броженіе выдержитъ надлежащее время, вино слѣжено будетъ съ дрожжей прежде, нежели

начнутъ онѣ загниваться, и поставлено по-  
шомъ въ теплому равной степени, то бу-  
детъ оно всегда таково, какимъ хозяинъ  
оное имѣть желаетъ. Если же оно перене-  
сено будетъ въ другое мѣсто, и при томъ  
необходимо поставишся въ теплый воздухъ,  
то весьма часто подливаютъ къ нему водки,  
дабы оно не стало вторично бродить; иног-  
да дѣлаютъ сіе и для того, что бы вино  
было крѣпче; однако сіе есть такое обык-  
новеніе, котораго похвалить не можно.

Для сбереженія нѣкоторыхъ винъ, а  
наипаче такихъ, которыя весьма часто бро-  
дятъ, нужно окуривать бочки горючею сѣ-  
рою; иные употребляютъ для сего хотя  
можетъ быть и безъ всякой пользы, вин-  
ной спиртъ, и различныя коренья. Дымъ  
отъ горючей сѣры весьма много сопроти-  
вляется броженію. Но таковыя вина, кото-  
рыя весьма много сѣрою окурены бываютъ,  
для здоревья не весьма полезны. Въ крас-  
номъ винѣ сѣра портитъ цвѣтъ. Неквашен-  
ной виноградной сокъ, есть точно такой,  
коего броженіе окуриваніемъ сѣры либо вос-



препятствовано, либо прежде-временнo удержано.

Цвѣтъ придаютъ вину весьма часто посредствомъ искусства. Свѣтложелтой цвѣтъ бываетъ всегда естественной. Напротивъ того, оранжевой цвѣтъ происходитъ отъ сжеиаго сахару или другихъ вещей, цвѣтъ придающихъ, также и отъ дубовой бочки, если въ оной вино стояло. Буде вино имѣетъ блѣдной и водяной красной цвѣтъ, то онъ природной быть можетъ. Густой же красной цвѣтъ происходитъ почти всегда отъ искусственнаго примѣсу вещей, какъ по сандала, бузиновыхъ ягодъ, черники и прочаго сему подобнаго. Во Франціи сіе совсѣмъ за шайну не почитается, и публично бросають на улицу примѣсъ, придающій вину краску, буде онъ болѣе для употребленія не годится. Еслиже вино мушно, то ошстаивается оно помощію состава изъ яишнаго бѣлка, яишной скорлупы, толченаго алебастру, и рыбаго клею. Яишную скорлупу и алебастръ употребляютъ для того, что бы прогнать всякую въ винѣ кислоту, если гдѣ вино оную

получило. Вообще ежели спанемъ мы раз-  
смащивать различные составы, употребляе-  
мые винопродавцами, то увидимъ, что сіи  
вещи всегда на дно упадающъ, почему и не  
нужно намъ подробно говорить о томъ. Если  
вино сдѣлается весьма кисло, то наилучшее  
средство истребить кислоту, и при томъ  
удержать силу и вкусъ, есть то, когда  
бросишь въ него прежде, нежели начнутъ  
пить, столько вино-каменной соли, что бы  
оно шокмо надлежащую кислоту получило,  
послѣ чего будетъ сіе вино весьма хорошо  
и здорово. Если же положишь виннокаменной  
соли въ какое нибудь выброженое вино за дол-  
гое время предъ тѣмъ, какъ его пить на-  
добно, то начинаетъ оно кипѣть, теряетъ  
свою силу, и со всѣмъ никакого вкуса имѣть  
не будетъ. Рыбій клей употребляется шокмо  
на то, что бы сдѣлать вино свѣшлымъ.  
Слабымъ винамъ можно пособить тѣмъ, ког-  
да къ нимъ прильешь спирту; но сіе должно  
дѣлать прежде, нежели броженіе со всѣмъ  
окончится, ибо послѣ сего теряетъ оно  
весьма легко настоящій винной вкусъ свой.



Простое вино поправляется сладкою при-  
правою, и различнымъ примѣсомъ можно  
сдѣлать его столь вкуснымъ, что оно ни въ  
чемъ наилучшему вину уступать ни будетъ.  
Такимъ образомъ бузиной цвѣтъ даетъ  
Мозельскому вину хорошей запахъ и вкусъ.  
А цвѣтомъ нагошкѣ можно почти всякое  
простое бѣлое вино сдѣлать молодымъ Рейн-  
вейномъ. Бывающъ также наилучшія вина,  
поддѣланные разведеннымъ сахаромъ, сокомъ  
изъ коринки или смородины, винныхъ ягодъ  
и другихъ плодовъ, непримѣшивая къ онымъ  
ни капли виноградного сока.

Когда вино, а особливо въ такихъ зем-  
ляхъ, въ коихъ солнце не столько дѣй-  
ствуетъ, совершенно въ кадкѣ выбродитъ  
и по бочкамъ разлито будетъ, то требуетъ  
оно нѣкоторой для себя пищи. Для сего  
надлежитъ имѣть всегда самыя лучшія вино-  
градныя ягоды, кои можно въ какомъ нибудь  
хорошемъ мѣстѣ сохранять до тѣхъ поръ,  
пока они попотребуются; и тогда снявъ ихъ  
съ сшебельковъ положишь въ каждую бочку

смотря по ея величинѣ по двѣ или по три хорошихъ горсти.

Для первой приправы становящѣ годную и хорошими обручьями набишую бочку однимъ дномъ на землю, а другое вынимаютъ вонъ, и насыпаютъ внутри на дно мѣлко изрѣзанныхъ виноградныхъ прутьевъ, вышиною почти на 3 дюйма. Потомъ выбираютъ нѣсколько наилучшихъ и самыхъ зрѣлыхъ виноградныхъ ягодъ, отрѣзываютъ оныя отъ стебельковъ какъ можно короче и наблюдаютъ что бы ягоды сіи нераздавлены или неповреждены были. Сіи выбранныя ягоды кладутъ они съ великою осторожностію на виноградныя прутья и бочка наполняется оными по самую втулку. Потомъ кладутъ на сіи ягоды вторично виноградныя прутья такъ, чтобы они выше втулки лежали, а на сіи прутья кладутъ опять виноградныя ягоды, кои также самыя лучшія быть должны, до тѣхъ поръ, пока въ бочкѣ ни на одинъ футъ мѣста не останется. На сіи ягоды накладываютъ опять такихъ же прутьевъ, а потомъ и дно всцавливаютъ. Когда бочка



надлежащимъ образомъ будетъ такъ приу-  
говлена, то наполняяющъ ее хорошимъ крас-  
нымъ виномъ, которое еще небродило, до  
тѣхъ поръ, что бы до вшутки на три паль-  
ца не доходило, дабы ему осталось мѣсто  
перебродить, и чтобы много его не пропало.  
Въ такомъ приуготовленіи относящъ бочку  
весьма осторожно туда, гдѣ ей стоять дол-  
жно. Надлежитъ рачительно при томъ наблю-  
дать, чтобы сія бочка, какъ въ то время  
когда вино бродитъ, такъ и тогда, когда  
оно послѣ сего изъ нея выливается, будетъ,  
наполняема была виномъ одинакаго рода. Ибо  
если находящіяся въ бочкѣ виноградныя яго-  
ды хотя на весьма короткое время не бу-  
дутъ сверху имѣть довольноаго количества  
вина, то они совсѣмъ испортятся и по-  
теряютъ свою силу. Винопродавцы держатъ  
сіе вино наипаче для того, чтобы покупщи-  
камъ своимъ могли отсылать вино всегда  
одинакаго вкуса и цвѣта, примѣшивая не  
много вина изъ сей бочки въ то, которое  
они продаютъ.

Другую еще приправу употребляемую для того, что бы вино въ короткое время сдѣлалось весьма свѣшло, составляютъ слѣдующимъ образомъ:

Кладутъ весьма тонкія щепки, коя чѣмъ длиннѣе, тѣмъ лучше, либо также самыя толстыя спружки, отъ свѣжаго, но совершенно высушеннаго буковаго дерева на два дни въ воду, которую по крайней мѣрѣ дважды въ день перемѣнятъ надлежитъ, дабы чрезъ то вкусъ дерева удобнѣе испребился. Послѣ сего сливаютъ воду съ сихъ щепокъ и высушиваютъ оныя совершенно на воздухѣ. Потомъ выбиваютъ одно дно у бочки и наполняютъ оную сими щепками весьма рыхло до тѣхъ поръ, что бы еще на палецъ мѣста осталось. Послѣ того дно опять порядочно вставляють, дабы изъ бочки ничего вытечь немогло, и сквозь впускную диру наливаютъ на щепки половину кружки хорошей водки. Потомъ накрѣпко закупариваютъ диру, и бочку кашаютъ до тѣхъ поръ, пока водка вберется въ щепки; послѣ сего ставятъ бочку на опредѣленное



мѣсто и немедленно наполняютъ ее тѣмъ виномъ, которое должно вскорѣ сдѣлано бытъ хорошимъ. Вино сдѣлается не въ продолжительномъ времени таково, что его можно перецѣживать. А какъ оно сцѣжено будетъ, то надлежитъ бочку съ щепками опять другимъ наполнить. Ибо щепки теряютъ такожде свою силу, какъ выше упомянутыя въ бочкѣ ягоды и виноградныя лозы, если долгое время довольноаго количества вина на нихъ налито не будетъ. (\*)

Будежъ пошребно ожидать долгое время, пока влитое на спружки вино свѣшло и хорошо сдѣлается, то сіе значитъ то, что въ спружки набралось дрожжей весьма много. Въ такомъ случаѣ выбиваютъ опять дно у бочки, вымываютъ на чисто въ водѣ, спружки, что бы дрожжи вонъ вышли, и по прежнему ихъ на воздухъ высушиваютъ. После сего ихъ въ другой разъ обливаютъ вод-

---

(\*) Изъ сихъ вышеописанныхъ и такъ приготовленныхъ сѣчекъ первая называется во Франціи Рапе, (Rapé) а другая Рапé де копо (Rapé de copeaux).

кою, либо вымываютъ въ совершенно чистомъ винѣ и кладутъ опять въ бочку, которую также хорошо вымыть и вычистишь должно. По семъ будуще они имѣтъ опять прежнее свое дѣйствіе.

Сии описанныя по сіе мѣсто средства довольно еще безвинны; напротивъ же того другіе винопродавцы, какъ то Докторъ Нейманъ весьма справедливо примѣшилъ, употребляютъ опасныя искусства, и чрезъ то множество людей въ болѣзни ввергаютъ. Они подслащиваютъ кислыя вина посредствомъ глеша (Lithargyrium) или другихъ вещей, для составленія кошорыхъ свинецъ употребляется. Въ сладкія же вина мѣшаютъ они сулему или мышьякъ.—Находишся ли свинецъ въ винѣ узнать можно изъ того, когда положишь въ него (Orpiment, avripigmentum) желтаго мышьяку, развареннаго въ известной водѣ. Если вино цѣльно, то въ цвѣтъ его не произойдетъ никакой чувствительной перемены, исключая то, что если оно долгое время стоить, то изъ желта бѣловатой порошокъ на дно оседаетъ; буде же въ немъ находящ-



ся какія нибудь свинцовыя частицы, то краска потчасъ потемнѣвши сдѣлается бурая, красноватая, или черноватая. Мышьякъ можно въ винѣ узнать пошому, когда распустишь въ крѣпкой водкѣ свинецъ; а сулема познается помощію лѣтучихъ Алкалическихъ спиртовъ, либо чрезъ разпущеніе не лѣтучихъ или огнепостоянныхъ Алкалическихъ солей, и чрезъ употребленіе оныхъ для пробы вина.

Говоряшъ также, будто бы отъ спужи вина крѣпнушъ, либо какъ то вообще называется, становяшся гуще, или свертывающся; но мнѣ кажется, что сіе служишъ паче для удовольстворенія любопытства, нежели для дѣйствительной пользы. Хошя Докторъ Шшаль и старался сообщить побробное и обстоятельное описаніе о способѣ, какимъ образомъ то бываетъ (\*) объявляя, будто бы чрезъ то выходитъ изъ вина излишняя водяная влажность, отъ чего шаковое количество весьма много уменьшается, и есте-

---

(\*) Въ своей книгѣ de Concentratione vini.

ственнымъ образомъ гораздо удобнѣе перевозимо быть можеть. Сверхъ того говорятъ тѣ, кои поступокъ сей выхваляють, что вино будетъ отъ того гораздо красивѣе и сильнѣе, и сдѣлается столь совершенно и прочно, что съ того времени никакой случай и никакая переменна воздуха повредишь его не можеть: ибо симъ образомъ удерживается въ немъ, какъ по сіи химисты называютъ, *Философической спиртъ вина*. При томъ и Докторъ Шавъ (Shaw) въ химическихъ своихъ сочиненіяхъ выхвалялъ ошмѣненнымъ образомъ сіе приуголовленіе, почитая его за надежное средство, коимъ всякое великое количество воды, хотя бы было оно въ немъ природное или случайное, либо нарочно подмѣшанное, выводить можно. — Наконецъ и господинъ Миллеръ, человекъ полагающійся на сіе слѣпо къ своему несчастію, отъ чего и впадаетъ въ величайшее заблужденіе, ошваживаясь вмѣшиваясь въ дѣла поспигаемая шокмо чрезъ философію, далъ въ концѣ четвершой, въ листъ, страницы содержащей о сей матеріи списокъ его съ переведенныхъ



Докторомъ Шавомъ Шталевыхъ словъ, довольно ясно разумѣть, что принимаетъ онъ за основательную истинну, будто бы вино отъ часто повтораемаго и весьма сильного вымораживанія со временемъ можетъ превратиться въ такой порошокъ, коего малая часть можетъ превратить воду въ вино. (\*)

---

(\*) Ежели сіе вымораживаніе, пишетъ онъ, до высочайшей степени доведено, и въ великомъ множествѣ въ жестокой снѣжѣ опытъ съ виномъ сдѣланъ будетъ, то можетъ быть отъ хорошаго вина шестая его часть останется. Сей малой остатокъ можно по справедливости употреблять какъ самую эссенцію, коею просіяны и худыя вина не только исправлять, но еще совсѣмъ въ оной родъ превращать можно. — Что касается до дѣйствительнаго и непосредственнаго употребленія сего *нашего* способа сгущанія вина (поистиннѣ збѣло скромно сіе сказано) то тогда, коимъ знаетъ сію тайну, что посредствомъ малаго количества сухаго порошка воду въ вино превращать можно, не легко другому скажетъ, къ чему онъ наипаче опытъ сей употребить можетъ. — Сіи суть слова, коими г-нъ Миллеръ *преизящное* свое сочиненіе о винахъ заключаетъ. Симъ надѣюсь и я равнымъ образомъ окончить примѣчанія мои на сію глупую статью изъ его Словаря для садовниковъ. Обстоятельство

(истинно изящный Философическій порошок!) Кому извѣстно, что мужъ сей, зная тайнство какъ составлять его, помощію сего порошка сдѣлать можетъ? какъ то самъ г-нъ Миллеръ съ великимъ *остроуміемъ* о томъ пишетъ. Но не смотря на то, что подымаю я споръ противъ весьма великихъ людей, осмѣливаюсь все сіе, касающееся до ихъ толь пріязной вещи, совершенно опровергнуть. Въ семъ ссылаюсь я на слѣдующія слова славнаго, и искуснаго Химика, Доктора Неймана. „Когда вино поставлено „будетъ въ великую спужу, то часть воды „въ ономъ находящейся вымерзаетъ. По сему „содержанію осальное не замерзшее вино „становится крѣпче и сильнѣе. Отъ чисто „повторяемыхъ опытовъ сего морозенія, „изобрѣшеннаго сперва Парацельсомъ, а по- „томъ разпространеннаго далъ г-нъ Шталемъ, „оспаются отъ наилучшихъ винъ около шес- „стой части. Если вино симъ образомъ вы-

---

моего продолжающагося сочиненія не дозво-  
лило мнѣ совсѣмъ умолчать о сихъ на без-  
дѣлицахъ.



„морожено, или отъ своихъ излишнихъ вода-  
„ныхъ частицъ освобождено будетъ, то не  
„столь оно приятно, какъ прежде сдѣлает-  
„ся. Отчасти будетъ оно не токмо не вкус-  
„но; но и весьма крѣпко. Если одно его  
„употребляшь; то отчасти сообщаетъ оно и  
„другимъ винамъ смѣшеннымъ съ нимъ не-  
„приятной вкусъ свой. Водяныя частицы  
„вина, кои превращаются въ ледъ, содер-  
„жатъ въ себѣ дѣйствительно нѣсколько  
„существа виннаго, что явствуетъ изъ того,  
„что изъ нихъ ренсковой уксусъ дѣлать мож-  
„но. Будеже онѣ смѣшаны будутъ съ другимъ  
„невывороженнымъ виномъ, то не получаютъ  
„опять прежняго своего свойства. Какъ  
„сѣи водяныя частицы сами по себѣ, такъ  
„и смѣшанное съ ними вино поршится въ  
„скоромъ времени. — Коль скоро частицы  
„вина однажды раздѣлены будутъ, то ни-  
„какимъ искусствомъ не возможно оныхъ па-  
„ки вмѣстѣ соединишь, чтобы вино соста-  
„вить. Когда токмо зажигательный спиртъ  
„отнятъ будетъ, то смѣшеніе сего спир-  
„та съ остальнымъ не произведетъ того,

„чтобъ послѣднее опять виномъ сбѣлалось.  
„Часто и остальное отдѣляется чрезъ сіе  
„смѣшеніе, поелику винной камень на дно  
„упадаетъ. „

Если вино столь старо, что можно его  
разлить въ бутылки. то должно рачитель-  
но смотрѣвъ, довольноли оно чисто; поелику  
природный свѣшлый видъ есть самой надеж-  
ной знакъ, что вино надлежащимъ образомъ  
выбродило и слѣдовательно совершенно здо-  
рово для употребленія. Буде же примѣчено  
будетъ, что оно немного мутно, то сему  
неудобству можно весьма пособить посред-  
ствомъ яичнаго бѣлка. Если оно нѣкоторую  
кислоту въ себѣ имѣетъ, то должно къ  
яичному бѣлку примѣшать еще яичной  
скорлупы. Буде же вино столь мутно, что  
сумнительно покажется, чтобы ему яич-  
нымъ бѣлкомъ пособить можно было, то на-  
длежитъ имѣть прибѣжище къ рыбьему  
клею. Количество сего разполагается по ко-  
личеству вина, также и потому, сколь оно  
мутно: ибо вино, которое становится само  
по себѣ свѣтло и прозрачно, не требуетъ



никакихъ вспомошательныхъ средствъ. Надлежащій способъ употреблять рыбій клей состоитъ въ томъ, чтобы посредствомъ огня распустить его въ водѣ, такъ что бы онъ на подобіе студени сдѣлался. Сію студень разводятъ попомъ въ небольшемъ количествѣ тогоже вина, которое должно чистымъ сдѣлать, процѣживающъ ее сквозь тоненькое сукно, выливающъ въ бочку и мѣшаютъ въ ней хорошо палочкою, котораябъ токмо до половины бочки доставала. — Вино которое сдѣлалось весьма кислымъ, должно понадлежащему исправлять мѣлко исполченнымъ алебастромъ, мраморомъ, либо негашеною известью, какъ то уже выше о семъ сказано.

Не много дѣтъ тому назадъ такого Шампанскаго вина пить не хотѣли, или по крайней мѣрѣ не почитали годнымъ, которое не весьма сильно пѣнился. Но теперь перемѣнились сіи мысли о его изяществѣ. Въ разсужденіи причинъ для чего сіе вино столь много пѣнился различныя мнѣнія были. Нѣкоторые приписывали сіе токмо тѣмъ примѣсямъ, кои винопродавцы на сей конецъ

въ то вино мѣшаютъ, другіе присвояютъ сіе несовершенной зрѣлости, или какъ то они называютъ, кислоти вина; да и дѣйствительно правда, что большаи часть тѣхъ винъ, кои пѣнятся, весьма кисловаты. Другіе выводятъ дѣйствіе сіе отъ вліянія луны, смотря по обстоятельству времени, въ которое вино въ бутылки разливаютъ. Мы въ семъ случаѣ ничего лучше не остается здѣлать, какъ предложить вкратцѣ то, что сочинители книги Сельскаго дома (*Maison rustique*) о семъ упоминаютъ.

Правда, что многіе винопродавцы мѣшаютъ въ шампанское вино квасцы, винной спиртъ, голубиной помѣшъ и другія вещи, дабы оно весьма сильно пѣнилось, поелику большая часть людей неопытно его таковымъ имѣшь желаютъ. Однако съ великою достовѣрностію изъ опытовъ извѣстно, что всякое шампанское вино пѣнится, которое разливано было въ бутылки между собираніемъ винограда и мѣсяцемъ Маіемъ. Есть такіе люди, кои утверждаютъ, что оно тогда наиболѣе пѣнится, чѣмъ ближе раз-



ливаемо будетъ къ тому времени въ бутыл-  
ки, въ которое собирается особенной родъ  
тѣхъ ягодъ, изъ коихъ оно дѣлается. Мно-  
гіе напрошивъ того сіе опровергають. Ни  
въ какое время года оно не пѣнится болѣе,  
какъ къ концу послѣдней четверти Марта  
мѣсяца, и сіе бываетъ безъ всякаго съ нимъ  
предпріятія. Всегда надежно положиться  
можно, что то Шампанское вино, которое  
разливано между десятымъ и четвертымъ  
надесять днемъ того же мѣсяца, весьма  
сильно пѣнится будетъ. Сіе отъ часто  
повторяемыхъ опытовъ споль подтверждено  
достоверно, что никому о томъ и сомнѣ-  
ваться не должно. Между тѣмъ надобно на-  
помянуть, что вино не непосредственно тог-  
да пѣнится, когда оно въ бутылки налипо  
будетъ; а по крайней мѣрѣ должно ему по-  
стоять шесть недѣль, либо и два мѣсяца,  
чтобъ оно весьма хорошо пѣнилось; буде же  
оно издалека привезено, то должно его, а  
особливо лѣтомъ, оставить въ погребѣ на  
цѣлой мѣсяцъ, дабы оно опять устоялось.

„Однакожъ Шампанскія вина, а особли  
во дѣлаемая изъ ягодъ, распущихъ на го-  
рахъ Реймскихъ, не всегда бывають доволь-  
но спѣлы; что бы къ вышеозначенному вре-  
мени въ бутылки разлить можно было, но  
содержать еще въ себѣ весьма много кисло-  
сти, либо вяжущаго существа, ежели по-  
года тогда весьма спудена, либо влажна; и  
имѣють весьма много сладости буде время  
весьма жарко было. По чѣму гораздо лучше  
и надежнѣе можно получитьъ хорошія вина,  
кои весьма много пѣняшся, тогда, ежели  
ихъ не прежде, какъ въ Августѣ мѣсяцѣ,  
когда сокъ подымается, въ бутылки разли-  
вать станушъ. Опытъ подтвердилъ, что ви-  
но несравненно сильно пѣнишся, когда оно  
между 10 и 14 числомъ Августа мѣсяца въ  
бутылки наливаемо бываетъ, поелику въ то  
время должно оно лишиться какъ своей чрез-  
мѣрной кислоты такъ и великой сладости,  
и можно надѣяться, что такъ въ бутыл-  
ки разлитое вино совершенно зрѣло, и весь-  
ма много пѣнишся будетъ.

*(Продолженіе впереди.)*



## II.

### ПОЛЕЗНЫЯ ОПЫТНОСТИ.

*Способъ приготавливать желтую  
тинктуру, названную Безстужевски-  
ми каллями.*

Возьми шесть фунтовъ простаго сѣр-  
наго колчедана, или вмѣсто его столькоже  
обыкновенной сѣры и двенадцать фунтовъ  
сулемы; всѣ сіи вещи сперва каждую особо  
разотри въ каменной иглѣ, а потомъ  
смѣшай хорошо все вмѣстѣ. Всю же сію  
смѣсь раздѣли на двѣ равныя части, изъ  
коихъ каждую перегони на огнѣ въ стеклян-  
номъ кубѣ, и сіе повторяй отъ шести до  
восьми разъ, до тѣхъ поръ пока изъ сей  
смѣси вся ршуть не будетъ выгнана; пер-  
выя перегонки дѣлать должно на умѣрен-  
номъ огнѣ, а въ слѣдующихъ огонь по малу

увеличивать надобно. Выгнанную при каждом разѣ матерію надлежитъ хранить особо; а остальную смѣсь, прежде нежели перегонять станешь, перетирай хорошенько. А какъ при послѣднихъ перегонкахъ много уже выгонится матеріи, то наконецъ вмѣсто стекляннаго куба можно употребить реторту.

Перегнавъ обѣ оныя части смѣси, оставшіеся на днѣ куба подонки положи въ стеклянный большой сосудъ, и налей въ оный самой чистей и свѣжей воды, вмѣстѣ въ трое больше оныхъ подонковъ; потомъ вари, а между симъ временемъ безпрестанно мѣшай деревянною лопаткою. Наконецъ кипячей уваръ тотчасъ процѣди сквозь пропускную бумагу, во время сего процѣживанія начинаютъ уже дѣлаться соляные хрустали. Потомъ опять налей свѣжей воды, и сваривъ процѣди еще въ другой разъ, процѣженный влажности со всею солью, пошхоньку перегоняй до суха изъ стеклянной реторты; а потомъ увеличь огонь до такой степени,



чтобы соль поднялась въ видѣ темныхъ  
хрусталей въ горло реторшы.

Сии соляные хрустали положи на воз-  
духъ, чтобы они со всѣмъ разпустились.  
Потомъ клади по три драхмы сей разпущен-  
ной соли на Апшекарской фунтѣ, состоящій  
изъ одиннадцати унцій, наилучшей француз-  
ской водки, отъ чего сей составъ немного  
спустя времени получитъ цвѣтъ красный.  
Но когда его въ заткнутыхъ склянкахъ вы-  
ставить на солнце, то оный цвѣтъ по малу  
приходитъ и дѣлается самымъ прозрачнымъ  
бѣлымъ. Сей прозрачный составъ, который  
будетъ снятъ съ солнца, въ продолженіи  
времени получаетъ золотой или густой  
желтой цвѣтъ, или перелей въ другую съ  
узенькимъ горлышкомъ склянку или въ той-  
же склянѣ, отожкнувъ токмо оную, на  
короткое время выставъ на вольной воздухъ.  
При семъ примѣчать должно, что желтый  
оный цвѣтъ всегда пропадаетъ, когда толь-  
ко сей составъ выставить на солнце.

---

*Способъ приготавливать бѣлую шинкутуру, названную Безстужевскими каплями.*

Бѣлыя капли или шинктура для нервъ, приуготавливается такимъ образомъ: къ оставшейся послѣдней перегонкѣ на днѣ смѣси, которая изъ воздуха влажность въ себя втянула, прилей двенадцать фунтовъ самой чистой и крѣпкой французской водки, и спустя нѣсколько дней потомъ, всю оную водку перегони. —

Сію шайну къ пользѣ человѣчества благоволила Ея Величество Императрица Екатерина купить у Виншенбергера и Аптекаря Дурена, кою наследовали они отъ славнаго химика и аптекаря Моделя за 3000 рублей, и повелѣла Медицинской Коллегіи обнародовать.

---

*Шерсть или шерстяную матерію приготавливать красными отбѣнками.*

Въ деревнѣ моей красятъ такимъ образомъ: берутъ на одинъ фунтъ пряжи



шесть мѣрокъ воды, при лоша бѣлаго виннаго камня и два лоша крахмала, дають сему разшопиться; кладутъ шуда при лоша заморенной крѣпкой водки, и напоследокъ пряжу варятъ ровно часъ, потомъ вынимають ее вонъ, полощутъ, и дають съ нее водѣ стечь. Потомъ берутъ мѣдной кошелъ, а за неимѣніемъ онаго глиняной горшокъ, выполаскиваютъ его начисто, наливаютъ въ него пять мѣрокъ воды и кладутъ въ нее одинъ лошъ бѣлаго виннаго камня, и дають сему вскипѣть, послѣ прибавляютъ шуда семь квентинъ мѣлко изшолченой кошенили, и одинъ лошъ заморенной крѣпкой водки, и дають вскипѣть. Послѣ сего кладутъ шуда пряжу, хорошо ее ворочаютъ, наконецъ выполаскиваютъ ее, и она готова; ещо есть червленой или кармазинной красной цвѣтъ; буде надобно имѣть пунцовой цвѣтъ, то берутъ полтора лоша кошенили; для тѣлеснаго цвѣта берутъ пять квентинъ; для блѣднотѣлеснаго одинъ лошъ; для краснорозоваго половину лоша; для мяснаго цвѣта одну квентину съ половиною; для самага блѣднаго цвѣта

еще меньше. Однако для каждого раза, когда  
хотятъ красишь, должно брать свѣжей во-  
ды и свѣжей краски; только красного цвѣща  
шерсть надобно сушить въ тѣни, сосуды  
имѣть очень чистые, и воду весьма чистую,  
да и съ крѣпкою водкою обходиться ошорож-  
но. Крѣпкая водка замаривается Англинскимъ  
оловомъ, мѣлко изрѣзаннымъ. —

♦ ♦

---

*Нѣкоторыя замѣчанія о смородинѣ  
черной.*

Всѣмъ довольно извѣстная черная смо-  
родина имѣетъ по многимъ отношеніямъ ве-  
λικое преимущество предъ смородинами дру-  
гихъ родовъ, какъ то красною и бѣлою, не-  
смотря, каковы бы хороши сіи послѣднія ни  
были: и потому достойна въ домоводствахъ  
особеннаго вниманія и того, чтобъ о раз-  
множеніи оной въ множайшемъ количествѣ  
прилагать стараніе. Преимущество ея со-



стоитъ наглавнѣйше въ томъ, что ягоды сего произрастѣнія могутъ употребляемы быть въ множайшія Экономическія пользы, нежели ягоды красной и бѣлой смородины: ибо кромѣ употребленія оныхъ въ разные сахарные медовые варенья, дѣлаются изъ нихъ очень вкусныя постилы, а наливки съ ними вкусомъ и пріятностію малымъ чемъ уступаютъ наилучшимъ вишневымъ; а особливо, естли приналиваніи ягодъ сихъ жоня бы простымъ хлѣбнымъ хорошимъ и углями перечищеннымъ виномъ, подбавляемо будетъ понѣскольку толченыхъ съкосточками черемуховыхъ ягодъ, и каковая способность ихъ къ сему причиною, что въ нынѣшнія времена въ огородахъ ихъ весьма охотно покупаютъ и даже ищутъ, и даютъ за нихъ почти въ трое болѣе прошивъ красной и бѣлой. Кромѣ винныхъ наливокъ, иные наливаютъ ихъ и водою, и вода получается отъ нихъ вкусная и хорошая, а иные имѣющіе во множествѣ, даже ихъ сушатъ, и сушенныя либо продаютъ, либо промѣниваютъ на другіе плоды. Сверхъ того имѣютъ ягоды сіи и по пре-

имущество, что сами по себѣ тверже красной и бѣлой, и потому могутъ должайшее время предѣ сими лежать безѣ поврежденія, да и при возкѣ не подвержены столь многой и скорой порчѣ, какѣ оныя. Впрочемѣ и вразсужденіи самаго плодородія имѣетѣ сей кустарникѣ нѣкоторое преимущество предѣ красною и бѣлою смородиною. Сіи нерѣдко побиваются на цвѣту весенними морозами, и отѣ того бываетѣ иногда имѣ невеликой урожай, напротивѣ того кустья черной смородины хотя и не производятѣ на себѣ столь многихѣ ягодѣ какѣ тѣ, но зато цвѣтутѣ всякой годѣ, и цвѣтѣ ихѣ вытерпливаетѣ болѣе жестокость морозовѣ; почему не бываетѣ ни одного года, въ которой бы она не родилась, а нерѣдко бываетѣ и великой урожай оной.

По всѣмѣ симѣ преимуществамѣ не бесполезно не только знать все, что къ заведенію, скорѣйшему размноженію и поспѣшествованію лучшему росту и плодородію сего кустарника относится, но и придумывать наилучшія средства ко вспоможенію его не-



достаткамъ, которыми онъ отъ природы под-  
верженъ, и кои въ плодородіи дѣлаютъ ему по-  
мѣшательство. Въ сходствіе чего коснусь я  
теперь до одного изъ сихъ натуральныхъ и  
свойственныхъ сему кустарнику недостат-  
ковъ, и до того, чѣмъ оному наиудобнѣе  
пособлять можно.

Всѣмъ имѣющимъ въ садахъ у себя сей  
кустарникъ довольно извѣстно, что при  
всѣхъ своихъ преимуществахъ имѣетъ онъ  
иногда недостатокъ, что прутья составляю-  
щія оной далеко не шаквы тверды и жест-  
ки, какъ у красной и бѣлой смородины, но го-  
раздо гибче оныхъ: а отъ того и произше-  
каетъ то досадное слѣдствіе, что не успѣ-  
ваютъ кусты сіи нѣсколько увеличиться, какъ  
и начинаютъ всѣ побочные прутья онаго  
разваливаться во всѣ стороны и нагибаться  
до самой земли отъ чего кусты сіи не  
только теряютъ прежнюю красоту свою и  
дѣлаются безобразными, но принуждаютъ хо-  
зяина къ ежегодной и не столько шрудной,  
сколько досадной работѣ, сопряженной съ  
подниманіемъ и возвышеніемъ оныхъ отъ

земли, дабы ягоды могли въ свое время созрѣвать, и куры немогли бы ихъ оклевывать. Производится сіе обыкновенно чрезъ вкапываніе съ обѣихъ сторонъ небольшихъ и короткихъ столбиковъ или вкачиваніе въ землю полстыхъ колышковъ и утвержденіе на нихъ полагаемыхъ вдоль брусковъ или жердей, на кошорыя всѣ развалившіеся боковые прутья поднимаются. Средство сіе хорошо, но удобно только въ случаяхъ, когда смородины въ саду немного, и покуда она еще не разрослась слишкомъ великою. А припомъ, когда есть довольно нужныхъ къ тому прямыхъ шестовъ или жердей; но при недостаткѣ сихъ и при множествѣ смородины, а особливо достигшей до совершеннаго своего роста и сосшарѣвшейся, сопряжено оно съ досадными и многими затрудненіями и неудобностями. Ибо во первыхъ, ежегодное поправленіе и возобновленіе сихъ огражденій, а особливо въ такое время, когда рабочіе люди заняты иными нужнѣйшими дѣлами, обращается нерѣдко въ великое и досадное отягощеніе. Во вто-



рыхъ, всѣмъ тѣмъ въ разсужденіи большой и старой смородины не достигается до желаемой цѣли. Смородина не смотря на сіе поднятіе на жерди немного остается крайне безобразною, но по причинѣ превеликаго сплетенія и сгущенія всѣхъ ея прутьевъ и вѣтвей множество ягодъ отъ глухоты не созрѣваетъ въ свое время, а осыпаются недозрѣлыми, при томъ и обирать ихъ неспособно.

Какъ густое сплетеніе сіе происходитъ наиболѣе отъ того, что кустыя смородинныя съ начала сажаются сплошными рядами и на близкое другъ отъ друга разстояніе: то къ отвращенію всѣхъ сихъ затрудненій и неудобствъ, слѣдующее средство, которое я въ садахъ своихъ за нѣсколько лѣтъ употреблялъ началъ, кажется наибудобнѣшимъ.

Я пересталъ садить кустыя ея такъ близко одинъ отъ другаго, какъ саживались они прежде, и какъ вездѣ сажается она еще и по нынѣ; но сажаю ее хоша также рада-

ми, но куствъ отъ куста не ближе двухъ аршинъ, а иногда еще и рѣже; жердей же и шестовъ для подниманія прутьевъ ея со всѣмъ не употребляю: но какъ скоро кусты начнутъ разростаться, и прутья ея разваливаться, то каждой куствъ подвязывается къ низу особо, и употребляются къ тому обыкновенныя липовыя лыки. Оными опсшупа отъ земли, съ начала на полваршина а потомъ и выше стягиваются всѣ прутья, но не очень туго вмѣстѣ, и такъ чтобы всѣ разваливающіеся прутья оными были подхвачены. Симъ образомъ спянушая съ низу продолжая она уже съ молода ростъ, и выгоды получаютъ отъ того слѣдующія: во первыхъ та, что прутья получаютъ болѣе твердости; роснутъ прямѣе и дѣлаются къ разпаденію въ стороны уже не такъ способными. Во вторыхъ, каждой куствъ получаетъ видъ кудряваго въ верху и красиваго снопа. Въ третьихъ, всѣ ягоды на немъ пользуясь просторомъ и свободнымъ со всѣхъ сторонъ воздухомъ, созрѣваютъ скорѣе и лучше, и ими вся верхушка куста бываетъ унизана.



Въ четвертыхъ наконецъ, самое обираи́е оныхъ можно производить несравненно съ лучшею удобностию, нежели въ густыхъ и сплешшихся рядахъ. — Словомъ съ того времени, какъ мы стали симъ образомъ смородину воспи́ывать и содержи́ть, избавились мы отъ всѣхъ прежнихъ затруднѣнй съ нею, и она намъ далеко уже недоставляетъ столько хлопотъ, какъ прежде. — Чтожъ касается до помянутаго подвязыванія лыками каждаго куста: то производится оное скоро и съ малымъ и легкимъ трудомъ, съ пою припомъ выгодною, что не доходитъ надобности возобновлять сие подвязываніе ежегодно, но однажды порядочно учиненная подвязка служитъ года два и три, да и лыкъ разходится на сие не слишкомъ много. — Въ недостаткѣ же оныхъ могутъ употребляемы бытъ къ тому изъ соломы, или того лучше изъ хмѣли́нныхъ плѣшей свисыя веревки, могущія также прослужить года три сряду. Впрочемъ, ежели хотѣть сдѣлать сии обвязки прочнѣйшими, то можно употреблять къ тому старые обручи съ боченковъ, или

нагнутые нарочно для сего изъ прутьевъ новые, чрезъ что сохранится и прочность обвязокъ и самая краса кустьевъ.

Кромѣ вышеупомянутаго есть еще другой также естественной недостатокъ, свойственной вообще всѣмъ смородиннымъ кустарникамъ, и которой имѣлъ я случай изъ многолѣтней опытности запримѣтить. Порокъ сей состоитъ въ томъ, что есть многіе смородинные кустарники въ садахъ, которые либо со всѣмъ неплодоносны, либо приносятъ плоды, но чрезъ вычайно въ маломъ количествѣ. Не знаю, приходило ли кому иному на мысль подумать о томъ, отъ чего бы сіе происходило; но то только знаю, что не у меня одного, но у многихъ въ садахъ смородины такого рода есть, и несомнѣваюсь, что и имъ они неплодородіемъ своимъ такое же неудовольствіе производили, какъ мнѣ во все многолѣтнее жителство мое въ деревнѣ. Что касается до меня, то они симъ неплодородіемъ своимъ не только мнѣ всегда досаждали, но побуждали меня къ предприниманію многочисленныхъ и



разныхъ опытовъ къ отвращенію сего ихъ недостатка и къ сдѣланію ихъ плодоносными. Но признаюсь, что всѣ старанія мои о томъ были тщетны и опыты не удачны. — Чего и чего не предпринималъ я съ ними? — и обрывалъ кругомъ ихъ землю; и удобрявалъ оную; и осыпалъ ее щепами и разными другими вещами, и пересаживалъ съ мѣста на мѣсто. Но какъ все сіе ничего непомогало: то выкапывалъ ее, и раздирая корни, полагалъ въ ровики такъ, какъ размножается она образомъ отводковъ; и хотя получалъ чрезъ то множество повидимому молодой смородины, но какъ и сія оставалась такоюжъ бесплодною, то наконецъ съ досады срѣзывалъ я всю ее по самыя корни и ожидалъ, не будутъ ли вновь отъ корней въ растающіе побѣги плодоноснѣе, но какъ и сего не воспослѣдовало, а и самыя черенки, сажаемые отъ нее хотя принимались и вырастали прекрасныя молодыя кустыя, но были такіе же бесплодныя: то неоставалось мнѣ иного средства, какъ оставить ее съ покоемъ, предать презрѣнію и употребить всю ее

на произведеніе изъ нее сприженныхъ шпа-  
леровъ; къ чему, какъ извѣстно красная  
и бѣлая въ особливости способна; то для  
сгущенія опушекъ въ лѣсныхъ кулигахъ  
моего натуральнаго сада, гдѣ она и по нынѣ  
продолжаетъ ростъ не производя никогда  
плодовъ, и сдѣлавшись наконецъ совсѣмъ  
безплодною.

Досада моя на нее была шѣмъ чувстви-  
тельнѣе, что о многихъ кустяхъ, а особливо  
самыхъ старыхъ и наслѣдованныхъ мною  
еще отъ моихъ родителей, зналъ я совер-  
шенно и довольно помню, что были они  
прежде сего чрезвычайно плодоносны. И хо-  
тя во все время жителства моего въ дерев-  
нѣ доискивался я причины, отъ чего бы они  
сдѣлались не плодородными, но не прежде  
какъ за немногіе годы до сего началъ отъ  
части догадываться и открывать оную. По-  
водъ къ тому подала мнѣ, лѣтъ за сорокъ  
до сего произведенная самимъ мною чрезъ  
посѣвъ семянъ черная смородина — будучи раз-  
сажена рядами, приносила она въ продолженіе  
лѣтъ тридцати премножесство плодовъ и



была очень плодородна: но вдругъ потомъ начала спановиться годъ ошъ года неплодороднѣ. Я пересадилъ часть оной на другія мѣста и старался поправлять и возобновлять ее помянутыми разными образами. Но она какъ оставшая на мѣстѣ, такъ и возобновленная и сдѣлавшаяся по видимому опять молодую, не хотѣла ни какъ приносить плодовъ, и на всѣ мои старанія не смотря, оставалась неплодородною; а самое сіе обстоятельство и подало мнѣ поводъ къ заключенію: что конечно кустарникамъ симъ предназначенъ самою натурою нѣкоторой періодъ времени, въ которой могутъ они быть способными къ произведенію плодовъ своихъ, и что поистеченіи онаго, конечно сама натура опредѣлила дѣлаться имъ ошъ часу неплодородными, и наконецъ перестать со всѣмъ производить плоды свои; и что всему тому злу причиною не иное что, какъ ее престарѣлость.

Чѣмъ болѣе я осемъ помышлялъ, тѣмъ болѣе вѣроятности находилъ въ семъ заключеніи, а особливо сравнивалъ между собою

всѣ вразныя времена самимъ мною отъ части отъ семянъ, отъ части черенками заводимыя вновь смородины. И тогда, а непрежде усматривать я началъ причину, отъ чего изъ всѣхъ произведенныхъ недавно, всѣ сѣенныя были очень плодоносны, а изъ черенковыхъ не всѣ кустыя были равно плодоносны, но одни болѣе, другія менѣе, а иныя со всѣмъ были безплодны, и что разность сія происходила отъ того: съ какой смородины черенки были рѣзаны, съ такой ли, которая плодоносной свой вѣкъ уже совершенно отжила, или такой, которая начала только дѣлаться неплодородною, или такой, которая находилась въ наилучшемъ своемъ плодоносномъ ростѣ и времени.

И такъ, естли я въ заключеніи своемъ не обманываюсь: то можно о всѣхъ смородиновыхъ произрастѣніяхъ вообще сказать, что хотя вразсужденіи жизни и роста своего они очень долговѣчны, а особливо при возобновленіи оныхъ во времена разныя: но относительно до плодотворенія имѣютъ определенной уже отъ природы свой вѣкъ



или періодъ времени, и что поистеченіи она-  
го ничто уже не можеть возвратить имъ  
прежнее ихъ плодородіе. Сколь помянутой  
вѣкъ ихъ или плодоносной періодъ долго,  
того хотя съ точностію опредѣлить не  
можно: но вразсужденіи черной смородины  
кажется мнѣ, что проспирается онъ не болѣе  
тридцати лѣтъ. Что касается до красной,  
то она, какъ кажется, бываетъ плодонос-  
ною нѣсколько долѣе сего времени.

Какъ бы то ни было, но изъ всего то-  
го можно извлечь то заключеніе: что бу-  
де хотимъ мы имѣть много плодоносной  
смородины, то необходимо надобно ее отъ  
времени до времени заводить и неинако какъ  
чрезъ посѣвъ семянъ. Ибо заведеніе и раз-  
множеніе оной чрезъ извѣстное сажаніе  
черенковъ не совсѣмъ достовѣрно; и какъ  
изъ вышеписаннаго значить: легко можеть  
быть неудачно и труды и время употреб-  
ленное къ тому потеряно тщетно. Дѣ-  
ло иное, естли черенки брать будутъ  
не съ старой а недавно отъ сѣмянъ произве-  
денной и молодой еще смородины. Но все

\*

сіе заведеніе оной отъ черенковъ по многимъ отношеніямъ далеко не такъ выгодно и удобно, какъ произведеніе оной отъ семянъ, и шѣмъ паче, что іа и другая въ одно время, то есть въ третей годъ, начинаешъ приходишь уже съ плодомъ. — А какимъ образомъ наилучше ее разводить отъ сѣмянъ, и что при томъ и при разсадкѣ оной нужно наблюдать, можно усмотрѣть изъ ниже слѣдующихъ замѣчаній, основанныхъ на многолѣтней опытности.

Ежели хотѣшь, чтобъ сѣмяна смородинныя и другихъ плодоносныхъ кустарниковъ, на примѣръ крыжовника и барбариса при посевѣ всѣ всходили, то неотмѣнно надобно наблюдать слѣдующія предосторожности. Іе, Сѣмяна выбираютъ изъ самыхъ спѣлыхъ ягодъ, ибо не совершенно вызрѣвшія не всходятъ; у меня назначаются къ тому самыя позднейшія ягоды, и дается имъ нарочно время совершенно вызрѣвать; и тогда по собираніи оныхъ протираются они сквозь сито для отдѣленія отъ нихъ сока и морса, коимъ-рой идешъ въ другое употребленіе. Остат-



шіяся же въ ситѣ сѣмяна съ ихъ кожицами не перемываются, ибо при перемываніи ихъ много разпропадаетъ, а такъ выкладываются на листы пропускной или газетной бумаги, разравниваются на оной по шонѣ, и дается имъ время обчашнуть до того, покуда они отъ кожицъ своихъ при треніи между ладонями отдѣляться станутъ. И тогда просѣваются они сквозь частое рѣшето, сквозь которое сѣмячки проходятъ, а кожицы остаются въ решетѣ и отъ нихъ отдѣляются.

2. Ситѣ образомъ очищеннымъ и отъ кожицъ отдѣленнымъ сѣмячкамъ, не надобно опнюдь давать совершенно высыхать, ибо они отъ самого сего высыхання становятся невсхожими, или по крайней мѣрѣ по посѣвѣ лежатъ долго, и цѣлой почти годъ въ землѣ и разпропадаютъ. Но покуда они еще сыры, надобно ихъ тотъ часъ положить въ сырую землю, и въ оной беречь до наступленія осени. Для сего сшивается изъ новой и самой крѣпкой посконной холстины, или того еще лучше изъ какой нибудь шерстяной матеріи на примѣръ спамеда мѣщечикъ, ибо холстина

ные мѣшечки, какъ бы крѣпки ни были, но до осени въ землѣ иногда согниваюшѣ, и наводятѣ превеликое затрудненіе послѣ при выниманіи сѣмянѣ. Мѣшечкамъ симъ надобно бышѣ довольно просторнымъ, дабы сѣмяна въ нихъ лѣжали не шуго сжатыя, а можнобъ было ихъ плоско разровнять, и по всыпаніи сѣмячекъ въ нихъ они зашиваются. Послѣ чего берется цвѣточной горшокъ, насыпаешся до половины сырою землею, и по положеніи на оную мѣшечка и поразровнаніи онаго сыплешся на него опять земля, покуда горшокъ весь полонъ наполнися, и становишся горшокъ гдѣ нибудь въ комнатахъ, гдѣ онъ стоить до осени, и повременамъ осматривается, и буде земля слишкомъ высохнетъ, то для приданія ей сырости, излегка поливается.

3. Сѣются они обыкновенно осенью въ изходѣ Сентября или въ первыхъ числахъ Октября мѣсяца. Прежде и шомъ часъ по вынушіи изъ ягодъ сѣять ихъ для того не годится, что они до зимы разтаскиваются насѣкомыми и разпропадаюшѣ. Грядки подѣ



нихъ надобно приготоулять изъ доброй ого-  
родной, онѣ всякихъ кореневъ очищенной  
и мѣлко перерышой и умягченной земли. Чѣмъ  
лучше будетъ земля, тѣмъ успѣшнѣе будетъ  
и ростъ смородины. Грядкамъ симъ надобно  
быть не слишкомъ широкимъ и не слишкомъ  
узкимъ, а имѣть обыкновенную пропорцію.  
Ежели хотѣть ихъ съ боковъ огородить  
горбылями или драницами, чтобы земли не  
разваливалась, то будетъ того еще лучше. —  
По изгоуовленіи грядокъ, вынимаются сѣмяна  
съ мешечкомъ бережно изъ горшка съ землею,  
и по высыпаніи изъ мѣшечка ихъ на шарелку,  
не сѣются а сажаются онѣ на помянутой  
грядкѣ кучками, захватывая въ два пальца зе-  
ренъ по 5 или по 6 вмѣстѣ, и кучка отъ  
кучки вершка на три, а рядъ опряда попе-  
регъ гряды на полъ аршина разстояніемъ, и  
пришомъ не очень глубоко и не глубже полу-  
вершка. По учиненіи сего, заравнивается  
грядка и всѣ ямки на ней мешлою, и такъ  
оставляется на зиму; а ежели опасность  
есть, чтобы невзрыли ее куры, или какая  
скошина, то излегка сверху прикрываютъ ка-

кимъ нибудь хворостомъ: или буде естъ, спаржною правою, которзя весною по со- шествіи снѣга томъ часъ опять съ нее сни- мается. Спаржная права ошмѣнно къ тому способна.

4. Симъ образомъ посѣянные сѣмяна не- преминутъ томъ часъ взойтишь, какъ скоро сойдесть снѣгъ и начнетъ тѣпло становиться. Всходящѣ они очень мѣлко, и нужно rozpo- знавать по самому тому, что всходящѣ они кучками, а сіе помогаетъ много и при поло- тии, которое опниудъ не должно быть упу- скаемо, а предпринимаемо нѣсколько разъ въ шеченіи лѣта, а особливо покуда смородина еще очень мала. Къ осени вырастаетъ она въ четверть, а ежели земля хороша, то и въ полъ аршина вышиною. Къ другой же осени поспѣваетъ уже къ разсадкѣ. И тогда или въ слѣдующую потомъ весну можно ее уже и разсаживать, куда кому угодно. Какъ са- дить ее можно не болѣе какъ по одному или по два, а много много по три прутика, ибо и отъ сихъ разрастаются превеликіе кусты: то съ одной гряды можно разсадоchnой смо-



родины получить превеликое множество. Садить же ее хорошо въ садахъ гдѣ нибудь въ одномъ мѣстѣ на вспаханной землѣ рядами, рядъ отъ ряда аршина на три, а въ нихъ кустъ отъ куста аршина на два, и сіе для того, чѣмъ послѣ можно было подвязывать ее лыками. А что бы до тѣхъ поръ, покуда она разроснется, земля между ею не лежала праздно, а паче безъ пользы не зарослабы негодными травами: то можно все сіе мѣсто обдѣлать порядочными грядами, располагая такъ, чѣмъ ряды посаженной смородины приходились посреди грядъ, а борозды между грядъ приходились между рядовъ; и буде смородина посажена осенью, то сіе дѣло произвешъ весною, и землю сію употребить подъ какія нибудь огородныя произрастѣнія, на примѣръ, засадишь каршофелемъ, лукомъ, свеклою или засѣяшь огурцами или засадишь самую капустою, которыя всѣ смородинѣ между собою растутъ ни мало не помѣшающъ, а земля чрезъ то не допустится до зароснанія негодными травами, ибо при выпалываніи сихъ растѣ

ній будетъ вкупѣ выпалываться и смородина. — Въ послѣдующую другую весну землю въ сихъ грядкахъ можно вновь перерыть лопашами, и опять такъ же засѣять и засадишь огородными овощами, опшѣнными опшѣ-прежнихъ; и сіе ежегодно повторыть до пѣхъ поръ, покуда смородинные кушья уже нарочито увеличатся и такъ сгустятся, что между ими нельзя будетъ ни чему другому родиться. И тогда вмѣсто сажанія овощей, земля на грядкахъ подъ ними можетъ ежегодно или чрезъ годъ усыпаема быть конопляною или льняною кострикою или обмялемъ, дабы она не заростала всякою негодью, а земля опшѣ согнишія оной часъ опшѣ часу удабривалась. Борозды же между грядъ для самого шогожъ опшѣ времени до времени прочищаемы быть должны бороздниками или желѣзными лопашками.

Помянутое сажаніе оной въ одномъ мѣстѣ выгодище для того, что бы за нею удобнѣе можно было присматривать, и какъ начнетъ приходить съ плодомъ, что въ другое же лѣто послѣ посадки воспослѣдуетъ, оныя



сручнѣ и удобнѣ было ощипывать нежели съ сидящей въ мѣстахъ разныхъ. Таковое мѣсто можно уже называть смородинникомъ, однакожъ ежели кому угодно, то можно садить ее и между яблонями такимъ же образомъ рядами, а особливо между вновь посаженными и молодыми, въ которомъ случаѣ ежегодно перекапываніе грядъ подъ нею и для яблоней будетъ весьма не бесполезна.

Впрочемъ, все что говорено выше о посѣвѣ, разсадкѣ и содержаніи смородины черной, относится вточности во всемъ и до прочихъ смородинъ, равно какъ и до самага крыжовника и барбариса. Кромѣ того, что сей послѣдней разсаживается въ мѣстахъ особо для его по произволению хозяина назначаемыхъ, ибо въ кучѣ и въ одномъ мѣстѣ сажать его не такъ удобно, а лучше производить изъ него сплошныя ряды вдоль садовыхъ оградъ въ нущи сада, дабы онъ разросшись, могъ служить живою непроходимой для скоша и самихъ людей оградой.

*Андрей Болотовъ.*





I.

ПОЛНАЯ СИСТЕМА.

ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО ДОМОВОДСТВА,

*Продолженіе о виноградноѣ  
винѣ.*

Еще сдѣланъ былъ опытъ, и Шампанское горное вино не прежде, какъ на другой годъ, въ бутылки разлито было; следовательно происходило сіе спустя 18 мѣсяцовъ послѣ того, когда вино готово было. При чемъ найдено, что оно весьма много пѣнилось, хотя дѣйствіе сіе едва въ половину прошивъ того вина было, которое разливано по бутылкамъ въ ту пору, когда весенній сокъ предыдущаго года подымался. О винѣ дѣлаемомъ изъ винограда, растущаго близъ рѣкъ, которое гораздо менѣ крѣпко.

сти имѣетъ, нежели, то, кое приготавливается изъ винограда растущаго на горахъ, невозможно думать, чтобъ на другой годъ могло оно столь же сильно пѣниться.

Тѣ, которые хотятъ имѣть шампанскія вина, кои бы со всѣмъ не пѣнились, должны разливать оныя въ бутылки, спустя годъ послѣ собиранія винограда въ Ноябрь или Декабрь мѣсяцъ. Буде же оно разливается будетъ въ Июнь или Июль мѣсяцахъ, то оно хотя и станетъ пѣниться, но только весьма мало.

Сія вина, а особливо въ первомъ году, безпрестанно ухаживающія въ погребахъ и подъ сводами, и болѣе въ бутылкахъ, нежели въ бочкахъ, смотря по обстоятельству различныхъ временъ года. По чему совсѣмъ не удивительно, что то же самое вино, если оно при томъ еще ново, иногда со всѣмъ иной вкусъ имѣетъ. На примѣръ то вино, которое въ Генварь и Февраль мѣсяцахъ вкусно было, покажется въ Мартъ и Апрель вяжущихъ и суровыхъ, по елику въ сіе время сокъ подымается въ верхъ и дѣ-



лаетъ его мутнымъ. Въ слѣдующихъ Августъ и Сентябрь мѣсяцахъ получитъ то вино, которое въ Юнѣ и Юлѣ совершенно хорошо было, опять суровой вкусъ, каковаго въ прежнихъ двухъ мѣсяцахъ въ немъ со всѣмъ примѣшью не возможно было. Ибо возхождение сока въ Августъ мѣсяцъ умножаетъ движеніе его частицъ, или сказашъ имаче, принуждаетъ его шумѣть и пѣнишься. Сверхъ того поже самое годовалое вино, буде оно изъ винограда, распускающаго близъ рѣкъ, а весьма часто и двугодовалое, когда оно изъ винограда распускающаго на горахъ, покажется болѣе или менѣе смягченнымъ, болѣе или менѣе изряднымъ, и болѣе или менѣе вкуснымъ, смотря по различнымъ движеніямъ, кои оно полуиаетъ отъ разныхъ воздуха вліяній, которыя въ различные времена года чувствительнѣйше перемѣняются.

Я нѣкоторымъ образомъ думаю, что слѣдующее, хотя весьма шемно показано и недовольно ясно выражено, въ самомъ дѣлѣ за истинную причину, отъ чего вино пѣнишься,

почишались можетъ; а именно: когда вино несовершенно перебродитъ и слѣдовательно тѣ частицы, изъ коихъ оно состоитъ, не совсѣмъ между собою уравниются. Если сие еще не сдѣлается, то дѣйствительно вино въ бутылкѣ пѣниться станетъ. По чему и видимъ мы, что обитатели въ Шампаніи наливаютъ въ бутылки вино, дабы оно надежнѣе пѣнилось, въ то самое время, когда уже весьма видимо будетъ, что оно бродитъ начинаетъ, а именно около той поры, когда холодная погода въ теплую перемѣняется. Различныя также могутъ быть иному причины, для чего вино бродитъ хочетъ. Между прочимъ главнѣйшая есть та, когда нѣтъ панихъ погребовъ, въ коихъ воздухъ во весь годъ въ одинакомъ состояніи сохранить можно. Сіе, такъ какъ и несовершенное преброженіе вина, суть безъ сомнѣнія дѣйствительныя и настоящія причины, для чего оно пѣнится.

Еслии кто намѣренъ сдѣлать, чтобы вино не пѣнилось, то можно наблюдать слѣдующее, какъ всеобщее, правило. Наилучшее



время разливатьъ его, хотя бы то по бушылкамъ или по бочкамъ, есть то, когда погода бываетъ весьма ясная и хорошая, не весьма теплая, и буде можно улучшить, чпо-бы вътрѣ дулъ съ стороны Сѣверной. Ибо въ ту пору воздухъ бываетъ гораздо холоднѣе, и вино дѣлается опѣ того наименѣе склоннымъ къ броженію. — Буде же кто противное сему имѣть желаетъ, и вино сшанетъ разливать по бушылкамъ въ теплую и гладную погоду, и когда полуденной вътрѣ вѣетъ, то оно будетъ пѣниться, поелику вино въ бочкахъ около сего времени всегда бываетъ мутно и слѣдственно склонно къ броженію.

Безъ всякаго сомнѣнія не бесполезно, а можетъ быть и не непріятно будетъ моимъ читателямъ, если я имъ здѣсь сообщу описаніе Доктора Нейманна знанѣйшихъ винъ въ Европѣ употребляемыхъ, съ крашкими объ нихъ примѣчаніями.

1.) Острова Мадерскіе и Пальма, одинъ изъ Канарскихъ острововъ, сообщаютъ намъ двоякое вино, одно называется Мадера-Секъ,

(Madera-Sec), или Драй-Мадера (Dry-Madera), а другое Канарско Сѣкѣ, или Палм-Сѣкѣ (Canariere или Palm-Sec), Послѣднее есть наилучшее и крѣпчайшее. Слово *Сѣкѣ*, или какъ то неправильно произносятъ *Сектѣ*, также и *Драй* значитъ сухой, поелику сіи вина дѣлаются изъ винограда до половины высушеннаго. Есть еще другой родъ *Сѣка*, которой хуже обоихъ прежнихъ. Онъ дѣлается въ Испаніи около Ксереса, по чему Англичане и называютъ его *Шеррисѣ* либо *Шрри*.

2.) Вина изъ Кандіи и Греціи, а особливо послѣднія въ Италіи весьма много употребляются. Вино *Малвоазирѣ*, (Malvoisier) называемое, былъ сперва такой напитокъ, котораго нигдѣ, кромѣ тамошнихъ странъ, не дѣлалось; но нынѣ получаютъ его по большей части изъ Испаніи. Сіе вино сладко, и имѣетъ золотой или темножелтой цвѣтъ. Итальянцы называютъ его *Manna alla bocca*, и *Balsamo al cervello*, *Манною для рта* и *балсamoмъ для мозга*. Равнымъ образомъ привозятся изъ Занте и изъ Кефалоніи въ Венецію нѣкоторыя хорошія и довольное



количество простыхъ винъ. Вообще всѣ упо-  
ребляемыя въ Венеціанской области вина  
привозимыя изъ Греціи и изъ Мореи посред-  
ственны бывають. Иныя изъ нихъ столь  
дурны и столь дешевы, что дѣлають изъ  
нихъ укусъ для приуготовленія бѣлилъ.

3.) Такъ называемое *Vino Greco*, или  
Греческое вино, дѣлается не въ Греціи, но  
въ Италіи. Сіе вино имѣетъ золотой цвѣтъ,  
масличное свойство и острую сладость, дѣ-  
лается изъ винограду, растущаго около горы  
Везувія, и Неаполитанцами весьма много  
поддѣлывается. Въ околичныхъ мѣстахъ го-  
ры Везувія дѣлается вино, называемое Манд-  
жиагера (*Mangiagnerra*) и еще другое густое и  
черноватое называемое Веррачіа (*Verracia*),  
а у самой подошвы холма приуготовляется  
приятное вино, именуемое Вино верджине  
(*Vino Vergine*), то есть *Дѣвическое вино*. По-  
слѣднимъ именемъ называютъ Италіан-  
цы вообще всѣ тѣ вина, которыя дѣлаются  
безъ давленія въ тискахъ ягодъ. Въ Не-  
аполитанскомъ Королевствѣ дѣлаются такъ  
называемыя *Кампанія* или *Паузилиппо*,

(Campania или Pausilippo), *Мушкетское*  
*Сорентинское*, *Салернитанское* и другія хо-  
рошія вина, въ числѣ коихъ также и вино  
Кіарелло называемое (Chiarello), которое въ  
Римѣ весьма употребительно. Однако же на-  
илучшее изъ всѣхъ сихъ есть красное, гу-  
стое, сладкое и приятнымъ образомъ щи-  
плющее вино, называемое (Lachrima Christi).  
Изъ Римской области получаемъ мы прият-  
ное вино Альбано (Albano) и сладкое Мон-  
тефіасконе (Montefiascone); послѣднее есть  
желшовавшее не столько крѣпкое вино, кото-  
рое съ хорошимъ Флорентинскимъ виномъ  
весьма много сходствуешь, выключая шок-  
мо то, что оно долгое время не держится.  
Сверхъ того вывозятъ еще ошпуда различ-  
ныя вина и приномъ простыя, какъ то:  
*Номентанское*, *Монтеранское*, *Велитри*,  
*Пренестинское*, *Романешко*, *Орвіетто*, и  
многія другія. 5.) Изъ Тосканіи получается  
преизящное бѣлое и красное *Флорентинское*  
*вино*; славное крѣпкое красное вино Монше-  
пульціано, Моншальнео, Поршегерколе, и мно-  
гія другія. На противъ того близъ береговъ



Адріатическаго моря, въ Анконѣ, Риминѣ, Пезарѣ, даже до Болоніи имѣются весьма худыя вина. Они по большей части суть варенаго не выброженаго сорщу, тяжелы, не пріятны и не здоровы. 6.) Въ Ломбардіи находится равнымъ образомъ великое множество худыхъ винъ. *Моденское* и *Монтферратское* вина еще не столь худы, *Мармесинское* (Marmesino), дѣлаемое около Виченцы и Падуи, весьма хорошо. Прочія же вина употребляемыя наиболѣе въ сихъ мѣстахъ суть *Брещіанское*, *Взронское*, *Піагентское*, *Луделлинское* и *Путинское*.

Около Генуи дѣлаютъ такъ называемое вино ди Монше Вернакціо, вино Амабиле или вино Дичинкве шере, и вино Роцессе; между Циццою и Савонною приготавливаютъ весьма хорошей *Мушкателс*; въ Аквилеи же дѣлаютъ вино Розацѣ, а въ Павіи такъ называемое вино Циканте. 7.) Въ Піемонтѣ и въ части Савойи находятся преизящныя легкія вина. 8.) Вина изъ Сициліи, Сардиніи и Корсики суть такъ же хороши. Изъ первой земли наиболѣе почитаютъ *Катаніанское*,

*Панорлитанское и Сиракузское вина. 9.)*

Большая часть Испанскихъ винъ состоитъ изъ броженаго либо полуброженаго вина, которое смѣшено съ огустѣвшимъ и различнымъ образомъ приугоотовленнымъ морсомъ, или съ сокомъ изъ сухихъ виноградныхъ ягодъ, обмоченныхъ въ слабomъ морсѣ. Никакое вино труднѣе не замерзаетъ, какъ Испанское, поелику тамошнія вина содержатъ въ себѣ много масляныхъ и къ загоранію склонныхъ частицъ. Къ значнѣйшимъ винамъ причисляются *Аликанское* густое, крѣпкое, весьма сладкое и отчасти черное, отчасти прошивное вино; *Шери* или вино *Ксересъ*, *Испанской Малвазиръ*, *Малага* или вообще горное вино, и просто шакъ называемое *Испанское вино*. Сіи роды винъ суть токмо такіе, которые наиболѣе въ другія зимы вывозятся. Однако въ самой Испаніи находится еще гораздо болѣе винъ, какъ то вино *Таррагонское*, *Саламантское*, *Кордубское*, *Галлиційское*, *Андалузское*, различныя шакъ называемыя *Бастарды*, или поддѣланныя, вино де *Торе*, и многія другія. 10.) Въ Португаліи



имѣется великое множество красного вина, которое хотя и дешево, но не очень хорошо; въ Англіи весьма много его употребляютъ и довольно часто и чрезмѣрно поддѣлываютъ. Наилучшее вино, вино Тинто (Vino tinto,) или красное вино, и черноватное красное, кое употребляютъ купоры, дабы придать краску другимъ винамъ, дѣлается, какъ въкоторые говорятъ, изъ особливаго Португальскаго винограда. Португальцы имѣютъ полъ великой расходъ на Мадеру (вино), что Король ихъ получалъ всякой годъ двенадцать тысячъ пипъ онаго, какъ десяшую часть вмѣсто пошлины. II.) Во Франціи имѣется безчисленное множество разныхъ винъ, Крѣпкія, сладкія, густыя и спиртовыя вина называются у Французовъ ликерными винами (Vins de liqueur). Едвали естъ одна провинція во Франціи, въ которой бы не росло винограда. Изъ Лангедока и Прованса вывозятъ самое сладкое вино, и сіи самыя провинціи имѣютъ купно съ провинціями Шампанскою и Бургонскою крѣпчайшія вина. Хуждшія вина сушь шѣ, кои дѣлаются изъ вино-

града, растущаго въ полунѣсныхъ странахъ сего Государства, какъ то въ провинціи Пикардіи и Бурдо. А изъ того винограда, которой находится около Парижа, въ Орлеанѣ и такъ же и посреди Государства, выходитъ посредственной доброты вино. Славнѣйшія Французскія вина суть Шампанское и Бургонское вино, Котропи (Cote rotie) Сентъ Лорансъ (St. Laurence) Фронпиньякъ (Frontignac), Мюска де Ліонъ (Muscat de Lion), Кагоръ (Cahors), Гермитажъ (Hermitage), Гравъ (Grave) и многія другія. 12.) въ Швейцаріи наилучшія вина изъ *Медфшателя*, Велшелинское Лакошъ (La cote) и Рейфъ (Reif), Велшелинское соломенное вино называется такъ пошому, что ягоды прежде, нежели изъ нихъ сокъ выдавливанъ будетъ, лежатъ нѣкоторое время на соломѣ, и сіе вино наипаче знаменито. 13.) Вино изъ обсохшихъ виноградныхъ ягодъ въ верхней Венгріи вездѣ весьма хорошо и имѣетъ великое преимущество предъ тѣмъ виномъ, которое дѣлаютъ въ нижней Венгріи. Сей родъ вина имѣетъ пріятной и благоуханной запахъ и



вкусъ, со всѣмъ особенную въ пѣтъ приводящую и укрѣпляющую силу; и если много онаго пьютъ, то оно со всѣмъ не производитъ головной болѣзни, ни слабости въ членахъ, ни же другаго какого неудобства. Хотя оно и въ открытыхъ стоитъ сосудахъ, однако не скоро плѣснѣетъ и содержитъ въ себѣ долгое время свой сладкой и пріятной вкусъ, хотя годъ опѣ году оной и теряетъ. 14.) Между Нѣмецкими винами суть *Тиролскія вина*, а особливо *Траминское* и *Эгское* весьма пріятны, только они не весьма долго держатся. 15.) Хорошее Австрійское вино довольно пріятно. Монастырское, Нейбургское и Брозенбургское наилучшими почитаются, и по мнѣнію нѣкоторыхъ людей имѣютъ гораздо лучшій вкусъ, нежели Еденбургское вино въ нижней Венгріи. Равнымъ образомъ и въ различныхъ другихъ Имперскихъ областяхъ находясь весьма хорошія вина. 16.) Въ Пфальцѣ то вино наилучшее, которое растетъ около Вормса, а особливо такъ называемое *женское молоко* (Weibermilch); послѣ сего слѣдуютъ вина изъ Единггофа и

Амбаха. 17.) Въ Немѣцкой землѣ наилучшими винами почитаются дѣлаемыя при рѣкахъ Рейнѣ, Майнѣ, Мозелѣ, Неккарѣ и въ Эльзасѣ. Рейнѣ-Вейнѣ дѣлаемой около Гохгейма, называется нѣкоторой писатель главою надъ всѣми винами въ Германіи. 18.) Богемскія, Шлезскія, Тирингскія, Мейсинскія, Наумбургскія, Бранденбургскія и другія Нѣмецкія вина гораздо хуже прежнихъ вышеупомянутыхъ. Однакожъ нѣкоторыя Мейсенскія и Маркскія вина, буде токмо самой зрѣлой виноградъ для нихъ избираемъ былъ, имѣютъ то преимущество, что отъ долгого времени столь хорошо поправляются, что нѣкоторые предпочитаютъ ихъ Рейнвейну, Некарскому и Франконскому вину, и мѣшаютъ ихъ весьма часто въ наилучшія вина. Кислыя Нѣмецкія вина долѣе всѣхъ другихъ держатся. Нѣкоторыя изъ нихъ отъ двухъ до трехъ сотъ лѣтъ хорошо держались. Въ Стразбургѣ стоить одна бочка нѣсколько сотъ лѣтъ, а многимъ уже минуло 70 лѣтъ. Смотря по обстоятельству, переливаютъ вино всегда въ малые сосуды, дабы они всегда полны



были. Сіи столь старыя вина сохраняются болѣе для любопытства, нежели для употребленія, потому что онѣ не токмо каждой годѣ спановятся крѣпче, но наконецъ и совсѣмъ непріятны для употребленія будущѣ. Наилучшія изъ оныхъ суть тѣ, которыя посредственно стары, какъ то отъ 20 до 50 лѣтъ.

Сію главу ничемъ инымъ лучше заключить не могу, какъ присовокупленіемъ описанія вышеупомянутого славнаго испытателя естества, о качествахъ, по коимъ доброе вино познается.

„Хорошо ли вино и здороволи оно, можно узнать изъ того, когда оно чисто и свѣтло, въ стаканѣ пузырится, и имѣетъ пріятной и улаждающій вкусъ и запахъ; когда оно немного ропъ связываетъ, если во рту нѣсколько времени поддержишь; когда имѣетъ посредственную крѣпость: когда производитъ позывъ на бду; когда ночью бросаетъ въ легкой потъ, и когда послѣ употребленія онаго не возпослѣдуетъ головной боли, слабости въ

„членахъ или другихъ какихъ неудобствъ.  
„Такое вино, буде умеренно его употреблять  
„станешь, есть преизящное укрѣпляющее  
„лѣкарство. Сладкія густыя вина суть либо  
„новы, либо весьма крѣпки, и разгорячитель-  
„ны. Онѣ производятъ въ тѣлѣ гораздо бо-  
„лѣе жару, и если оныхъ много употреб-  
„ляютъ будуще, то дѣйствіе ихъ гораздо до-  
„лѣе чувствуемо бываетъ, нежели отъ пѣхъ  
„винъ, кои дѣлаются жиже, и нешоль мно-  
„го огня въ себѣ содержатъ. Красныя вина  
„вообще имѣютъ крѣпчайшую вязущую  
„силу.“

---



## ГЛАВА ВТОРАЯ.

### *О Сидрѣ или яблоневкѣ, и Грушовкѣ.*

Правила, по коимъ Сидръ дѣлать и способъ, какъ съ нимъ обходиться должно, вообще сказать, весьма сходствующъ съ прежними наставленіями, какъ вино приуготовлять и обходиться съ нимъ. И такъ весьма бы бесполезно было, еслибъ мы описаніе обь нихъ далѣе распространили, выключая только то, покуда здѣсь случаются различныя обстоятельство, производящія еще различнаго свойства плодовъ, употребляемыхъ для обь ихъ сихъ напитковъ. Въ обь ихъ случаяхъ надобно имѣть одинакое вниманіе въ разсужденіи степени теплоты, и одинакое поученіе о заведеніи надлежащей посуды.

Дублинское Общество сообщило ученому свѣту четыре письма, изъ коихъ я здѣсь все нужное выбралъ, дабы не обременить читателей излишнимъ трудомъ гонимъ и ссылаясь порознь на каждую страницу сочиненій сего достохвальнаго Общества; и

сіи то руководствовать меня будутъ въ различныхъ полезныхъ примѣчаніяхъ.

Сочинитель сихъ писемъ говоритъ весьма справедливо, что трудно, а я думаю, что не ошибся онъ, еслибъ сказалъ, что и совсѣмъ не возможно, сдѣлать предписанія и подать правила вкусу; слѣдственно по справедливости за ничто выгодное почитать должно то, что въ различныхъ родахъ сидра находится безконечное различіе разнообразныхъ вкусовъ. Ибо каждое яблоко имѣетъ отличной свой вкусъ и совсѣмъ особенной сокъ, которой, взявши въ точномъ и особенномъ разумѣ, ему единому токмо свойственъ, не смотря на то, что всѣ таковыя яблошныя напитки подъ общимъ именемъ сидра разумѣются. Однакожъ какъ въ семъ напиткѣ, такъ и въ каждомъ другомъ, есть въкошорой главной вкусъ, которой тѣ люди, кои въ семъ дѣлѣ знаюками почитаются, столь хорошо знаютъ, что и о добротѣ таковыхъ напитковъ по немъ судить могутъ. Нынѣ употребляютъ такой сидръ, которой имѣетъ крѣпкой и вязущій винной



вкусѣ, и сей вкусѣ чаятельно на всегда прочимъ предпочитаться будетъ: ибо какъ бы впрочемъ вкусѣ по сдизволенію ни перемѣнялся; однако имѣются нѣкоторыя свойства непремѣннаго и продолжительнаго качества, кои всегда остаются при семъ вкусѣ, и даютъ сему роду сидра предъ всѣми прочими великое преимущество. Къ таковому роду принадлежатъ особливо сіи свойства, чтобы онѣ долго держался, и онѣ долгое время наиболѣе получилъ доброты. Для тѣхъ, кои къ нему привыкли, отчасти онѣ здоровъ, отчасти приятенъ, и имѣетъ въ себѣ столько много крѣпости и спирта, что занимаетъ мѣсто другихъ винныхъ напитковъ. По словамъ великихъ сего напитка охотниковъ, сидръ, буде онѣ совершенно хорошо сдѣланъ, уступаетъ весьма мало или совсѣмъ ничего, виноградному соку, такъ, что должно сказать, въ похвалу природѣ, что она Англію и другія сѣверныя страны наградила онымъ за несовершенное созрѣваніе винограда. Правду сказать, что такъ называемой подлинной Сидръ (stire cidér) ко-

торой наиболѣе выхваляется, находится  
только въ весьма малой округѣ, и думаютъ  
что тѣ яблоки, изъ коихъ онѣ дѣлаются,  
всегда что нибудь теряютъ отъ своего  
вкуса, буде на другой землѣ, а не на при-  
родной своей произращаемы будутъ. (\*) Однако  
по частымъ опытамъ можетъ быть будетъ  
дойдено и до того, что найдется такая зе-  
мля, на которой они столь же хороши, и  
столь же сладки будутъ, какъ и на оной.  
Положимъ, что хотя бы сего и не сдѣла-  
лось, однако весьма возможно, что въ то-  
ликомъ множествѣ родовъ яблоковъ и чрезъ  
толь великое различіе въ смѣшеніи, напо-  
слѣдокъ същется такой родъ, который буде  
не лучше, то по крайней мѣрѣ столь же хо-  
рошъ, какъ и тотъ будетъ.

Примѣчено, что зерна отъ привитыхъ  
яблочковъ производятъ новые роды, кои какъ  
отъ самой прививной отрасли, такъ и отъ  
самого пня весьма различны, и что онѣ въ

---

(\*) Яблоки, называемыя Stire, или подлинныя  
для сидра, суть всѣ одного рода. Видомъ пло-  
сковаты, блѣдножелты, съ одого бока красно-  
ваты, тѣломъ тверды, небольшія.



различной землѣ перерождаются. Почему тошѣ, которой сажаетъ или сѣетъ яблони, имѣетъ всегда удобной случай извѣдывать, что для его земли и для мѣстоположенія ея наиболѣе прилично: ибо сія есть такая вещь, которую изъ единыхъ токмо опытовъ познать можно.

Нѣкоторыя земли принесли бы вѣщую пользу, естлибѣ на тѣхъ, кои не удобны для хлѣба, насаждены были настоящіе роды яблонь для сидра. Сей есть такой товаръ, которой во всякое время стоитъ своихъ денегъ, и для коего не нужно жечь дровъ.

Яблоки можно вообще раздѣлить на два разные рода. Одинъ родъ состоитъ изъ вяжущихъ или простыхъ яблокъ, кои въ Терефордѣ, Ворсестерѣ, Глосестерѣ, Девонширѣ и во многихъ другихъ сосѣдственныхъ провинціяхъ растутъ на поляхъ и въ огородахъ; и впрочемъ въ Англіи въ весьма многихъ мѣстахъ единственно только для дѣланія Сидра ихъ произрастаютъ. Вкусъ оныхъ таковъ, что совсѣмъ не должно опасаться, чтобы воры ихъ съ жадностію уносили, почему и

не нужно изрудиться, ниже денегъ издерживать на огороженіе ихъ заборомъ и на убереженіе.

Другой родъ состоитъ изъ такихъ яблоковъ, кои сырыя съ удовольствіемъ ѣсть можно, которыя многими для дѣланія сидра первому роду предпочитаются, потому что имѣютъ онѣ вкусъ сильнѣе и приятнѣе, нежели прочія. Сей сидръ нравился такимъ людямъ, кои частымъ употребленіемъ не приобрели свой вкусъ къ другимъ вяжущимъ родамъ яблокъ.

Всѣ писатели, даже и г. Норсѣ, согласно выхваляютъ краснополосатыя яблоки, „сіи яблоки, какъ то г. Евелинъ упоминаетъ, „получили преимущество отъ людей весьма „нѣжнаго вкуса, передъ всѣми прочими, для „сидра обыкновенно употребляемыми, а особливо въ Герефордширѣ: ибо имѣютъ онѣ „изобильнѣйшій и удобнѣйшій для вина вкусъ „а нынѣ отъ искусныхъ нашихъ единосемцовъ тѣмъ съ большею важностію выхваляются, что яблони ихъ вырастаютъ въ „садахъ весьма скоро, и въ короткое время „сшоль великими становящся, что на нихъ



„обыкновенно спустя десять лѣтъ столь  
„же много плодовъ бываетъ, какъ на дру-  
„гихъ двадцатилѣтнихъ яблоняхъ. — Три  
„года спустя послѣ ихъ прививанія подають  
„онѣ уже желаемую надежду, и стоятъ по-  
„чти сто лѣтъ. — Но дабы яснѣе показать,  
„сколь великое преимущество имѣють сіи  
„краснополосатыя яблоки предъ прочими ро-  
„дами, должно только вспомнить о томъ,  
„сколь много онѣ плодовъ приносятъ. Трид-  
„цать краснополосатыхъ яблонь, десять  
„лѣтъ спустя послѣ ихъ прививанія, даютъ  
„въ одинакихъ садахъ и подъ одинакимъ при-  
„смотромъ гораздо болѣе сидра, нежели 100  
„руслинговъ или ренетныхъ яблоней, и сіе  
„преимущество сохраняють онѣ до тѣхъ  
„поръ, пока бываютъ хороши, что продол-  
„жается отъ 60 до 70 лѣтъ.,,

Сіе самое подтверждаетъ и г. Реедъ,  
объявляя намъ въ Философическихъ транса-  
кціяхъ, что наилучшій сидръ, которой токмо  
ему имѣть случилось, былъ сдѣланъ изъ кра-  
снополосатыхъ яблокъ, привитыхъ на пенъ-  
нѣ яблони, называемой дженнетъ мойль, (gennet

тоуле). Къ сему присовокупляетъ онъ, что  
сии два рода яблокъ весьма сродны другъ  
для друга, и шаковыя привитыя яблони рѣд-  
ко получаютъ болѣзнь, называемую ракомъ,  
что бы весьма часто случалось съ краснопо-  
лосатыми яблонями, еслибъ онѣ были къ ди-  
кому пеньку прививаны. Плоды отъ красно-  
полосатыхъ яблоней, еслибъ онѣ росли на  
выхвальныхъ здѣсь пенкахъ, были бы за-  
всегда больше и слаще, и если имъ дать  
долгое время для созрѣнія, то съ великимъ  
удовольствіемъ ихъ ѣсть можно. Сдѣланной  
изъ оныхъ сидръ есть пріятнѣе, и гораздо  
не столь вяжущъ и суровъ, какъ приугото-  
вленной изъ яблокъ, на дикихъ пенкахъ  
ростущихъ. При томъ и не требуется столь  
много времени, пока яблоки сдѣлаются мяг-  
кими, когда яблочное вино изъ оныхъ сдѣла-  
но быть должно: ибо пенекъ, на которомъ  
прививаютъ, весьма много перемѣняетъ и  
исправляетъ качество плода; и какъ яблоч-  
ной сучекъ привитъ будучи къ дикому пень-  
ку лучше принимается, поелику получаетъ  
отъ онаго остроту и свѣжій ростъ: то по-



добнымъ образомъ и дикой пенекъ (да что иное естъ краснополосатое яблоко?) получаетъ мягкія и большія плоды, ежели привитъ будетъ къ пеньку хорошей яблони.,,

Наилучшіе плоды яблокъ, опредѣленныхъ для сидра суть гораздо сочнѣе, нежели прекраснѣйшія яблоки для стола; и сокъ въ первыхъ гораздо удобнѣе отъ яблочнаго тѣла отдѣляется, нежели въ сихъ послѣднихъ.

Нѣкоторые примѣчаютъ, что чѣмъ болѣе яблоко на своей кожѣ краснаго цвѣту имѣетъ, тѣмъ оно лучше для сидра, и что на прошивъ того самаго блѣднаго цвѣта яблоки менѣе для него годны. Всякое сладкое яблоко, имѣющее тягучую кожу, вообще негодно для сидра. Такимъ образомъ тотъ, который дѣлаетъ сѣи напитки, можетъ надѣжно полагаться, что сидръ всегда будетъ имѣть лучший цвѣтъ и вкусъ, ежели тѣло у яблока весьма подходитъ будетъ къ желтому цвѣту.

При дѣланіи сидра надлежитъ наблюдать весьма важное обстоятельство, а именно, чтобы плодъ былъ совершенно зрѣлъ. Соки

въ незрѣлыхъ яблокахъ удерживаютъ въ себѣ суровой и вяжущій вкусъ, какія бы предосторожности взяты ни были, и никогда не получаютъ того приятнаго вкуса, какой имъ токмо солнечное сіяніе придать можетъ. Правда, что можно имъ доставить зрѣлость посредствомъ искусства, буде ихъ въ кучу положашъ, дабы онѣ попомѣли: однако-жъ сіе отъ природной зрѣлости гораздо отстоитъ далеко. И такъ хотя и можно сему чрезъ рачительное стараніе пособить нѣсколько, однакожъ искусство природѣ совершенно подражать оному не можетъ.

По чему всякъ помѣ, кто сидръ дѣлаетъ, долженъ наиболѣе помышлять о томъ, чтобы не собирать яблокъ съ дерева по тѣхъ поръ, пока онѣ совершенно созрѣютъ. Для сего не лзя опредѣлить надлежащаго времени: ибо сіе перемѣняется по свойству плодовъ, или по обстоятельствамъ погоды. Одинъ родъ яблокъ созрѣваетъ въ одно, а другой родъ въ другое время. Одинакой родъ яблокъ перемѣняетъ время своей зрѣлости въ разные годы, смотря по обстоя-



желствамъ погоды. Однакожъ весьма до-  
вольно есть признаковъ, служащихъ къ на-  
ставленію домостроителя. Буде зерна тем-  
ноцвѣтны, буде онѣ въ яблокѣ гремятъ и  
буде самой плодъ сильной запахъ имѣетъ, и  
въ тихую погоду самъ зобою падаетъ съ  
дерева, то сіе есть знакъ, на которой до-  
вольно надежно положиться можно. Въ про-  
чемъ какъ въ семъ, такъ и во всѣхъ другихъ  
случаяхъ полезное правило есть то, чтобы  
всегда съ хорошей стороны былъ излишекъ,  
и чтобы яблоки лучше оставались на ябло-  
няхъ долѣе, нежелибъ безвременно сняты  
были; и конечно сіе дѣлаетъ раннимъ пло-  
дамъ нѣкоторой вредъ; они становящся сухи,  
полокняны и мало, либо со всѣмъ ничего со-  
ку въ себѣ не имѣютъ. При всякомъ дру-  
гомъ случаѣ сіе правило не худое; а при  
наилучшихъ плодахъ тѣмъ оно полезнѣе. Вя-  
жущій родъ яблокъ можно всегда долго  
оставлять на деревѣ, поелику онѣ ежеднев-  
но ошъ того становятся лучше. Ихъ сокъ  
умягчается, шеряетъ сырыя и водяныя свои  
частицы; а когда сырые соки уменьшающяся,

тно въ равномъ содержаніи и яблоки сдѣла-  
ются лучшими. Ихъ можно оставляшь на де-  
ревѣ до тѣхъ поръ, пока погода теплая  
стояшь будетъ. Однако сильнаго мороза вся-  
чески должно стараться избѣгать, по тому  
что отъ него всѣ плоды портятся столь  
много, что и холодная вода, которая въ та-  
кихъ случаяхъ единое есть средство къ ихъ  
поправленію, пособишь имъ не можетъ. Ибо  
когда всѣ жидкія существа, превратившись  
въ ледъ, разширяются, то неосмѣнно долж-  
ны сосуды всѣхъ наполненныхъ сокомъ ве-  
щей разлопаться. Сіе имѣетъ въ плодахъ  
такое же дѣйствіе, какъ бы какой нибудь  
плодъ былъ раздавленъ, либо какъ нибудь  
другимъ случаемъ сдѣланъ вредъ его сосу-  
дамъ, отъ чего выступившіе изъ нихъ соки  
весьма скоро засыхаютъ. Отъ сего происхо-  
дитъ, что икрѣпчайшія деревья въ лѣсахъ  
весьма часто отъ зимнихъ морозовъ разди-  
раются.

Буде яблоки столь зрѣлы, что ихъ  
можно снять, то весьма нужно избрать на  
то сухую погоду, по тому что вообще вин-



вымъ напишкамъ промывно, если въ нихъ когда попадется. По чему каждой долженъ свои плоды рачительно отъ того сохранять. Не токмо влажность, прилѣпляющаяся къ яблокамъ послѣ дождя, или росы, но при томъ и самая малѣйшая мокрота отъ травы, если онѣ по случаю въ нее упадутъ, либо въ нее положены будутъ, могутъ сидръ весьма примѣшно испорчить. Слѣдовательно надобно снимать яблоки съ дерева въ весьма сухой день, и въ самое сухое время онаго, когда уже вся роса обсохнетъ, а при томъ, ежели можно, каждое яблоко срывать по одиначкѣ рукою. Въ весьма пространныхъ садахъ и на высокихъ деревьяхъ могло бы сіе показаться весьма затруднительнымъ и тяжкимъ; однако буде сей трудъ употребленъ будетъ, то принесетъ великую пользу и богато наградится. При чемъ можно снимать съ дерева токмо зрѣлыя яблоки, а несовершенно зрѣлыя оставлять на деревѣ; чрезъ сіе плоды будутъ безвредны, равнымъ образомъ и деревья того вреда имѣть не будутъ, копорой съ ними часто случается, буде на-

осторожно — яблоки съ нихъ стрясываемы  
бываютъ.

Собираніе яблокъ рукою столь важно,  
а особливо для зимнихъ плодовъ, которыми  
довольно времени лежать и помѣть должно,  
что никакъ онаго оставлять не надлежитъ.  
Ибо когда яблоко въ каждомъ томъ мѣстѣ,  
которымъ упадетъ или въ которомъ повре-  
дится, при помѣтѣи начинаетъ гнить, то не  
иначе, какъ великое множество плодовъ про-  
пасть должно, и пройдетъ напрасно мно-  
го времени въ обшираніи и выколуплива-  
ніи каждого гнилаго пятна на каждомъ ябло-  
кѣ. Сія послѣдняя работа неминуема. Ибо  
безъ того напитокъ будетъ всегда имѣть  
гнилой вкусъ. Нѣкоторые скажутъ можетъ  
быть вопреки, что не достанетъ имъ столь-  
ко времени, буде изъ великаго множе-  
ства плодовъ сокъ выдавливать должно.  
На сіе можно сказать въ отвѣтъ, что для  
нихъ гораздо выгоднѣе, если они будутъ  
имѣть половину сидра, но токмо весьма хо-  
рошаго, нежели въ двое больше худата. Сверхъ  
того можно весьма скоро снимать плоды съ



деревь посредствомъ лѣсницъ; а по снятіи  
оныхъ класъ въ корзины. Отъ сего ника-  
кого имъ поврежденія не сдѣлается; да и де-  
рево не можетъ быть повреждено, буде лѣ-  
сницы до него не коснутся, но будутъ имѣть  
свои особенныя подпорки. Но тѣ, коимъ сія  
работа весьма скучна и медлѣнна покажет-  
ся, по крайней мѣрѣ сдѣлаютъ хотя то хоро-  
шее дѣло, если вокругъ дерева наладутъ  
довольное количество соломы, дабы яблоки не  
на жесткое мѣсто падали. Сверхъ соломы на-  
добно разослать бѣлую холстину, и по томъ  
трясти одинъ сукъ за другимъ не весьма  
сильно. По стрясеніи одного раза, собираютъ  
упавшія яблоки. дабы другія на нихъ не па-  
дали и чрезъ тобы вреда не сдѣлалось. При  
наблюденіи таковыхъ обстоятельствъ ябло-  
ки будутъ сухи, и по большей части не повре-  
дятся. Равнымъ образомъ буде не трудно по-  
кажется еще нѣкоторое побѣчѣніе, то мож-  
но бы отдѣлять ихъ въ разсужденіи ихъ  
зрѣлости. Ибо, буде по порядку сукъ за су-  
комъ умѣренно трясти станутъ, то самыя  
зрѣлыя плоды попадаютъ напередъ, а не

зрѣлые останутся на суку по тѣхъ порѣ,  
пока его сильнѣе трясти не станушѣ, да-  
бы и остальные попадали.

Тѣ яблоки, которыя отъ вѣтру пада-  
ютъ, либо раздавлены, а при томъ также  
и тѣ, кои не совсѣмъ созрѣли, не должно  
мѣшать съ хорошими и зрѣлыми плодами:  
ибо въ противномъ случаѣ не можно ожи-  
дать хорошаго отъ того сидра. Правда, что  
хотя изъ того и выйдетъ большое количе-  
ство, однакожъ оно будетъ хуже, смотря  
по количеству худыхъ яблокъ. При всемъ  
томъ шаквые плоды со всѣмъ бросать не  
должно, но шакмо вырѣзывать черныя пята,  
либо согнившія мѣста, по тому что на-  
ималѣйшая ихъ часть можетъ придать всему  
напитку худой вкусъ. Изъ остальнаго мож-  
но дѣлать сидръ похуже; и если взяша бу-  
детъ предосторожность, чтобъ оторван-  
ныя вѣтромъ яблоки не долго на землѣ оста-  
вались; и если кто еще намѣренъ дѣлать  
изъ поврежденныхъ яблокъ напитокъ не на-  
долго оставлять; то сіи плоды можно упо-  
треблять съ довольною пользою. Да и Г:



Нейбургъ пишетъ въ письмѣ, приобщенномъ къ Помѣнъ господина Евелина, будто бы увѣрялъ его. одинъ изъ его сосѣдей, что изъ сорванныхъ вѣтромъ на землю яблокъ, дѣлалъ онъ весьма хорошій сидръ. Онъ ихъ цѣлой мѣсяцъ, сложивъ въ кучу, держалъ, дабы онъ пропѣли и чрезъ то созрѣли. Ибо таковыя яблоки бывають сорваны съ дерева за мѣсяцъ предъ тѣмъ временемъ, въ которое бы онъ естественнымъ порядкомъ совершенной зрѣлости своей достигли. Другіе же сосѣди живущіе вокругъ его выдавливали немедленно сокъ изъ падавшихъ незрѣлыхъ яблокъ, и получали изъ того вяжущій и жесткой напитокъ, незаслуживающій названія сидра.

Однакожъ происходили различные споры въ разсужденіи пошнія яблокъ. Сочинитель двашцати четвертаго письма въ еженедельныхъ примѣчаніяхъ Дублинскаго Общества не почитаетъ совсѣмъ за полезное, чщобъ хорошимъ и спѣлымъ плодамъ пошть давать. Въ доказательство сего говоритъ онъ, что нѣкоторые домоводцы увѣдомили его,

будшо бы они яблоки свои снѣвъ съ дерева,  
и не давъ имъ нимало пропомѣть, прямо  
отсылали на мельницу для давленія и полу-  
чали изъ нихъ наилучшій сидръ. Въ разсуж-  
деніи зимнихъ плодовъ почишаетъ онъ дѣй-  
ствительно за ненужное, чтобъ помѣли,  
буде останутся они на деревѣ долѣе, неже-  
ли сколько для зрѣлости ихъ потребно. Мо-  
жетъ бытъ сей писатель не подумалъ до-  
вольно, что хорошіе плоды отъ того спа-  
новятся лучше, когда теряютъ они свои  
водянистыя частицы. И такъ онъ говоритъ:  
„По сіе время нѣтъ еще причины, для ко-  
„торой бы можно было подумашъ, что бро-  
„женіе или смягченіе плодовъ посредствомъ  
„помѣнія не къ другому чему, какъ шокмо,  
„что бы умножитъ степень зрѣлости полу-  
„ченной ими на деревѣ, служитъ. Однако жъ  
„можетъ бытъ, продолжаетъ онъ, что чрезъ  
„то и та выгода послѣдуешь, что пло-  
„ды отъ того удобнѣе токъ выпускаютъ.  
„Наши умствованія о дѣйствіяхъ природы  
„легко впадаютъ въ заблужденіе, если они  
„опытами подтверждены не будутъ. Увѣри-



„шисъ едиными шокмо опытами, надлежитъ  
„ушверждать какое либо мнѣніе, на которое  
„сб достовѣрностію положиться можно. По  
„чему должно къ настоящимъ опытамъ имѣть  
„свое прибѣжище, кои въ семъ случаѣ весь-  
„ма легки, и убытки безъ сомнѣнія паки  
„возвращаютъ. Ибо каковое бы послѣдствіе  
„оныхъ ни было, однако по крайней мѣрѣ  
„всегда чрезъ то научиться можно че-  
„му нибудь хорошему. Буде чрезъ потѣніе  
„получаемъ мы то, чего плоды оставаясь  
„на деревѣ не достигаютъ, то при изслѣдо-  
„ваніи обнадеживается нѣкоторое познаніе  
„свойства, употребленія и степени потѣ-  
„нія. Если же ничего хорошаго въ семъ не  
„явится, то сіе подастъ поводъ къ испра-  
„вленію шакого обыкновенія, которое ежели  
„не приноситъ пользы, то всеконечно вредъ  
„дѣлаетъ: ибо буде при семъ главной пред-  
„мѣтъ есть шокмо зрѣлость, то здравой  
„разумъ научаетъ каждаго, что на деревѣ  
„гораздо совершеннѣе и естественнѣе оное  
„сдѣлаться можетъ.,, Въ прочемъ покажется  
сіе опытами ушверждено не будетъ, весьма

совѣтую поступать по введенному обыкновению, то есть давая яблокамъ потѣть. Ибо что касается до тѣхъ плодовъ, кои съ дерева опѣ въпра падаютъ, или кои тверды и не зрѣлы; то не оспоримо надобно стараться искусствомъ привести ихъ до зрѣлости, поелику они опѣ природы оной не получили.

Въ разсужденіи сего намѣренія есть, какъ кажется, правило, которое при всѣхъ плодахъ наблюдать должно. А именно: потѣ сокъ, которому бродить должно, надобно выдавливать въ такое время, когда плодъ столь срѣлъ, что его для пищи употреблять можно. Опытъ научаетъ насъ, что мало бываетъ такихъ яблокъ, которымъ бы надлежало лежать нѣсколько времени, дабы они смякли, пока получатъ совершенный вкусъ. На примѣръ, *Золотые руслинги* (Goldenperi) бываютъ тогда совершенно зрѣлы, когда пролежатъ они до Октября мѣсяца. Въ хорошіе годы удерживаютъ они свой вкусъ и свой сокъ даже до святокъ, а иногда и долѣ. *Монпарель* не прежде становившися весь-



ма хорошъ, какъ около святокъ, и послѣ сего держится нѣсколько недѣль въ совершенномъ состояніи. По чему сія есть наилучшая пора, въ которую сіи яблоки съ лучшею пользою выдавливаютъ для сидра. Тоже самое безъ сомнѣнія можетъ имѣть мѣсто и въ разсужденіи другихъ родовъ, изъ коихъ не можно прежде выдавливать сока, пока они не получаютъ своего совершеннаго вкуса; на противъ того и тогда не должно изъ нихъ выдавливать сока, когда они начинаютъ оной переть. Главная выгода, когда яблоки поспѣютъ, состоятъ въ томъ, что плоды, какъ то уже прежде замѣчено, избавляются шокмо отъ своихъ водянистыхъ частицъ, ослабляющихъ напитокъ, и что изъ шѣла яблока выходитъ больше хорошаго сока, если оно мягче зрѣлается.

Главнѣшія обстоятельства, которыя при поспѣваніи яблокъ наблюдать должно, состоятъ въ томъ, чтобы разобраны были онѣ, смотря по различнымъ степенямъ ихъ зрѣлости, и чтобы то мѣсто, на которое онѣ положены будутъ, было столь возможно су-

жѡ. Чѣмъ шочнѣе при первомъ обстоятельствѣ поступлено будетъ, тѣмъ отъ того большую получить можно пользу; и чѣмъ болѣе плоды въ разсужденіи своей зрѣлости одинъ другому подобны, тѣмъ скорѣе кончится потѣна и тѣмъ меньше можетъ произойти вреда лежащимъ въ кучѣ наилучшимъ и зрѣлымъ яблокамъ. При томъ ежели шокмо будуще смотрѣть на то, что бы между спѣлыми яблоками не находились весьма незрѣлыя, въ такомъ случаѣ и вредъ не великъ здѣлается. Если же сіе наблюдаемо не будетъ, какъ то часто случается, то либо зрѣлыя согниваютьъ, либо незрѣлыя швердыми останутся и мягки не будутъ. Въ обоихъ сихъ случаяхъ сидръ теряетъ много своей доброты: а чтобы плоды лежали на сухомъ мѣстѣ, то досчатой полъ къ тому пригоднѣе, по тому что онъ изъ всѣхъ сущѣ бываетъ. Въ прочемъ можно и на голую землю настилашь пшеничную, ржаную или овсяную солому на нѣсколько дюймовъ, что также весьма способно будетъ. Также для лучшаго сохраненія яблокъ есть и то важное обсто-



япельство, чтобы въ томъ покоѣ, гдѣ онѣ лежатъ и пошѣтъ будутъ, яблоки не прикасались къ стѣнамъ. Буде же онѣ въ саду или въ какомъ нибудь другомъ мѣстѣ на травѣ и не подъ покрывшкою въ кучу положены будутъ, гдѣ дождь и роса свободно на нихъ упадать могутъ, то сіе сдѣлаетъ безъ сомнѣнія яблочное вино слабымъ и водянымъ, а при томъ весьма часто плесневымъ, и худой вкусъ имѣющимъ.

Поелику необходимо нужно, чтобы по крайней мѣрѣ незрѣлые, твердые и зимніе плоды пошѣли; то для домостроителя дѣлающаго много сидра, весьма способно держать близъ своего плодоваго сада такое строеніе, въ кошоромъ бы въ низу находилась мельница, и шиски для яблокъ, а въ верху мѣсто для ихъ пошѣнія, откуда можно посредствомъ надлежащей для сего случая трубы яблоки опускашь въ мельницу. А сколько долго яблокамъ пошѣтъ должно, то сіе наилучше опредѣляется по запаху оныхъ, то есть, когда почувствованъ будетъ сильной и совершенно яблочной запахъ, тогда

они совершенно годны для давленія. Одинъ родъ яблокъ всегда долѣе пошбешъ, нежели другой, и сіе время продолжается отъ 8 или 10 дней до 6 недѣль. Чѣмъ яблоко бываетъ тверже, тѣмъ болѣе пошребно для него времени.

Если яблони не много времени пролежатъ въ кучѣ, то они всегда покрываются липкою влажностію, производящею отъ ихъ попа. Сію влажность должно рачительно обтирать, поелику она есть водянистое существо, отѣмющее силу у сидра. Въ то же самое время надобно прилѣжно вырѣзывать пятна и гниль на яблокъ и оныя выкидывать, равнымъ образомъ срывать съ нихъ и стельки: ибо отъ первыхъ получаетъ сидръ гнилой вкусъ, а отъ поелѣднихъ становиться весьма вязущъ.

Яблоки обыкновенно переносятъ по вышбѣніи оныхъ прямо на мельницу, и давятъ изъ нихъ сокъ. Однако жъ послѣ вышбѣнія пребываютъ онѣ долгое время сочны, буде хорошо вышерты и въ способное мѣсто положены будутъ. Если мы о семъ внимательнѣе подумаемъ, то найдемъ, что плоды помощію тѣхъ наставленій, кои для сего на-



мѣренія въ предыдущемъ Томѣ сего сочиненія предписаны, могутъ долгое время пребывать въ совершенно хорошемъ состояніи до шѣхъ порѣ, пока время и обстоятельства позволятъ хозяину выдавливать изъ нихъ сокъ для дѣланія сидра. Но прежде нежели онъ сіе сдѣлаетъ, или прежде нежели яблокамъ своимъ пошѣтъ дастъ, должно ему не обходимо разобрать ихъ по ихъ родамъ. По крайней мѣрѣ долженъ онъ сіе сдѣлать съ наилучшими яблоками, а наипаче съ золотыми руслингами, при которыхъ извѣдано, что со всѣмъ не удастся хорошій сидръ, если смѣшаны будутъ онъ съ другими родами яблокъ, и каждой родъ особливо отобранъ не будетъ.

Сокъ изъ яблокъ достаютъ или посредствомъ толченія оныхъ въ корытѣ либо ступѣ, или молотія на мельницѣ. Первое изъ сихъ средствъ мало похваляется, по тому что происходитъ оно столь медлѣнно, что шокмо при маломъ количествѣ его употреблять можно, и работа при томъ весьма неравно осправляется и съ убыткомъ; ибо

много сока онъ ударенія выкакиваетъ вонъ, и часто случается, что одни яблоки еще со всѣмъ цѣлы, когда на противъ того другія тѣсстомъ сдѣлаются.

Машины, коими обыкновенно давятъ яблоки, столь много извѣстны, что напрасно бы казалось было, сообщать здѣсь онымъ описанія. Вообще никакой машины, если она изъ многихъ частей состоитъ, не возможно описать такъ, что бы описаніе оная было совершенно ясно и вразумительно. Одна изъ сихъ машинъ имѣетъ много сходства съ кожанною мельницею, и состоитъ изъ круглаго корыща, въ которомъ яблоки давятъ посредствомъ большого и широкаго камня. Въ другой машинѣ давятъ яблоки промежду двумя валиками, къ которымъ съ обѣихъ сторонъ нарочно для того придѣланы широкіе желѣзные или деревянные зубья. Когда валики оборачиваются, то зубья одни съ другими встрѣчаются, тянутъ яблоки въ низъ и раздавливаютъ ихъ въ мякоть. Въ сей машинѣ опускаются яблоки на валикъ чрезъ воронку, изъ коей онъ собственно своею



тяжескію падають, и безпрестанно мельницю наполняютъ.

Почтенному Обществу, учрежденному въ Лондонѣ для ободренія художества, руководѣлій и торговли, представлена модель со всѣмъ нововыдуманной махины, чтобы давить яблоки, которую всякой въ кабинетѣ онаго Общества видѣть можетъ. Она сдѣлана на подобіе кофейной мельницы, и рѣжетъ, или паче раздавливаютъ яблоки столь хорошо, что большая часть сока чисто въ низъ стекаетъ. То, что само собою стекаетъ, есть безъ сомнѣнія, какъ мы и при описаніи вина упомянули, наилучшая часть сока. Еще примѣчена и та выгода въ сей мельницѣ, что острые концы ея щуровъ разрѣзываютъ по поламъ яблонныя зерна и симъ придаютъ сидру крѣпчайшій вкусъ.

Иные кладутъ яблоки изъ мельницы прямо въ тиски, другіе же съ гораздо большею основательностію вынявъ ихъ изъ корыта, или изъ сосуда, въ которой они изъ мельницы падаютъ, кладутъ въ кадки, либо чаны. Сію работу удобнѣе всего производить

широкими деревянными лопатами, коими мѣшающѣ также дѣ чанахѣ раздавленные яблоки 5 до 6 разѣ въ день, дабы они окисать не стали; работа же сія къ тому клонится, чтобы раздавленные яблоки получили красной цвѣтѣ, которой потомѣ возвышаетѣ цвѣтѣ сидра, отѣ чего становится онѣ весьма шемѣ, красивѣ, и янтарнаго цвѣту. Сію работу можно совершить въ два дни.

Изѣ чановѣ перекладываютѣ раздавленные яблоки прямо въ тиски. Сіи тиски суть различныхѣ родовѣ; но всякія, въ разсужденіи ихѣ силы, а именно рычага мщурупа, на два главные рода раздѣляются. Рычагѣ давитѣ яблоки посредствомѣ великой тяжести, привѣщенной къ одному его концу. Щурупѣ состоитѣ изѣ одного винта и гайки, которые почти всегда изѣ вязоваго дерева дѣлаются. Для сей работы потребно три или четыре человекѣ, кои посредствомѣ нѣкоторыхѣ перекладинѣ, на подобіе ворота для якорнаго каната, обращиваютѣ. Яблоки, кои давить должно, находятся между двумя досками, изѣ коихѣ у нижней сдѣланѣ жоло-



бокѣ, по которому сокѣ бѣжипѣ до шѣхѣ порѣ, покамѣспѣ совсѣмѣ онаго не будетѣ. Дабы какѣ изѣ однихѣ шарѣ и изѣ другихѣ шисковѣ яблоки вонѣ не выскакивали или не выскальзывали, вливаюшѣ жижу сію въ волосяные мѣшки, кои вмѣщаюшѣ въ себѣ отѣ двухѣ до шрехѣ четвериковѣ каждой, или столько, сколько на мельницѣ въ одинѣ разѣ раздавлено бышѣ можетѣ, и кладутѣ ихѣ одинѣ на другой до шѣхѣ порѣ, пока шиски полны будутѣ. Въ большіе шиски помѣщаются отѣ восьми до пѣнашцапи мѣшковѣ и смотря по величинѣ жмыховѣ, выдавливается соку до 100 и до 200 галлоновѣ\*) Дабы сія работа производилась съ большею чистотою, то другіе мѣшки должны бышѣ въ запасѣ, по шому что въ шискахѣ они весьма слипаются, и получаюшѣ складки и морщины, а чрезѣ то они бываюшѣ негодны для работы, до шѣхѣ порѣ, пока не будутѣ

---

\*) Галлонѣ есть мѣра, содержащая въ себѣ 4 Англицкія кружки, а Россійскихѣ пять шпофовѣ.

перемыты и высушены. Почему тиски или должны стоять праздны въ то время, когда сіе происходитъ; либо должно потчасъ имѣть въ готовности другіе мѣшки.

Иные не употребляютъ совсѣмъ волосатыхъ мѣшковъ, а кладутъ подъ яблоки длинную солому, загибая концы оныя вверхъ и потомъ яблоки другою соломой покрываютъ. На солому сію разстилаютъ они опять яблоки, потомъ опять солому, и такъ попеременно поступаютъ до тѣхъ поръ, пока тиски наполнятся. Симъ способомъ весьма удобно дѣло сіе отправляется. Однако буде кто захочетъ работу произвести съ чистотою, и наилучшимъ образомъ, то въ всегда употребляетъ щурупъ и мѣшки.

Въ обыкновеніе введено, чтобы со всякимъ сокомъ выдавленнымъ изъ жмыховъ, поступать одинаково безъ всякаго различія. Буде же по сходству всѣхъ другихъ винныхъ напишковъ можно судить и о сидрѣ, что и весьма прилично, то сіе введенное обыкновеніе весьма неосновательно. При описаніи приуготовленія вина упоминали мы обща-



шело, что между первым соком выдавливаемым из винограда, и прочим, которой послѣ того помалу съ великою силою выдавливается, не малое есть различіе; и при семъ различіи первой сокъ всегда имѣетъ преимущество. И такъ если сіе самое бываетъ и при сидрѣ, то прекраснѣйшіе и наилучшіе роды сего напитка чрезъ то теряются, когда весь сокъ безразсудно между собою смѣшанъ будетъ. Опытъ сдѣлавъ сему совѣтъ не трудно, и онъ достоинъ важнаго вниманія. Буде сей опытъ учиненъ будетъ совершенно и сколько возможно исправно, то наилучшее средство есть то, когда сокъ получаемой изъ одинакаго рода яблокъ, раздѣленъ будетъ на три различные рода. Первой родъ есть тотъ, которой получается изъ яблокъ безъ давленія оныхъ; другой тотъ, которой вытѣкаетъ тотчасъ, какъ скоро начинаютъ давить ихъ; а третій на конецъ есть тотъ, которой силою выдавливаемъ бываетъ. Съ этими различными родами надлежитъ съ каждымъ особенно поступать, и каждой особенно сливать въ бочки. Причина сему раздѣле-

нію происходитъ отъ свойства сего плода, которой гораздо водянистѣе, немели виноградныя ягоды, и безъ всякаго сомнѣнія даешъ напередъ весьма слабой и жидкой сокъ. Наилучшій же и крѣпчайшій есть сокъ втораго рода, какого бы свойства сіи два первые рода ни были; но послѣдній несомнѣнно много нечистоты въ себѣ содержитъ, и по сему онъ изъ сихъ трехъ родовъ есть самый худой. Нѣкоторые, прилагающіе труды при дѣланіи сидра болѣе обыкновеннаго, увѣряютъ, что они по семъ проякомъ раздѣленіи испытывали, и нашли; что первой и послѣдній родъ сока гораздо хуже средняго. Однакожъ другіе противорѣчатъ имъ въ семъ дѣлѣ, утверждая, что первой сокъ изъ яблокъ, равно какъ и изъ винограда, всегда наилучшій бываетъ. Почему къ таковымъ опытамъ всегда надлежало бы съ великимъ раченіемъ поощрять и съ крайнимъ попеченіемъ производить оныя.

Вообще принято уже мнѣніе, что изъ раннихъ плодовъ хорошаго сидра не бываетъ. Сочинитель вышеупомянутыхъ пи-



семь въ еженедѣльныхъ сочиненіяхъ, Дуб-  
линскаго Общества, такъ же согласенъ съ  
симъ мнѣніемъ. Ранніе плоды, пишетъ онъ,  
„и сладкія яблоки имѣютъ жидкой, прохла-  
ждающей и распучивающей сокъ, копорой  
„хотя и довольно вкусенъ, по тому, что для  
„языка весьма остръ и кисловатъ, однако  
„здоровью вреденъ. Въ немъ нѣтъ наспо-  
„ящей силы, по чему онъ и не довольно дол-  
„го держится, и едва заслуживаетъ  
„имя сидра. Но Кавалеръ Павелъ Нейль,  
когого мнѣніе въ особенныхъ его словахъ  
здѣсь приобщить я намѣренъ, рассуждаетъ  
совсѣмъ отличными образамъ.

Я утверждаю, говоритъ онъ, что изъ  
наилучшихъ яблокъ выходитъ приятнѣйшій  
сидръ, которой по моему мнѣнію есть и  
самой лучшій. Лучшими яблоками почитаю  
я тѣ, изъ коихъ сокъ потчасъ послѣ того, какъ  
онъ выдавленъ будетъ и прежде нежели  
бродитъ станетъ, вкусомъ весьма приятенъ.  
Въ сообразность опытовъ, чинимыхъ мною  
въ послѣдніе десять лѣтъ, осмѣливаюся я  
еще сказать, какъ и при всѣхъ винахъ  
*Томъ XIII.*

сіе не оспоримо, что изъ наилучшихъ  
ягодъ выходитъ наилучшее и пріятнѣйшее  
вино; а какъ сидръ есть дѣйствительно  
вино изъ яблокъ, и не токмо дѣлается онъ  
какъ и виноградное вино чрезъ выдавливаніе; но  
и самъ собою тѣмъ же самымъ образомъ бро-  
дитъ: то при выборѣ потребныхъ на оное ве-  
щей, тѣ же самыя правила наблюдать должно.

Сіа истинна прежде сего опровергаема  
была по той причинѣ, что въ Герофордши-  
рѣ и въ тѣхъ провинціяхъ, гдѣ руслинги и  
твердыя яблоки всѣхъ родовъ въ великомъ  
множествѣ находятся, дѣлали изъ сихъ  
родовъ яблокъ сидръ и съ обоими оди-  
наково поступали; а именно: какъ скоро яб-  
локи передавлены и сокъ изъ нихъ выжатъ  
былъ, то наполняли имъ сосуды, и до  
тѣхъ поръ оставляли его въ оныхъ, пока не  
выбродитъ, и потомъ паки не осядетъ и  
свѣплымъ не сдѣлается; ибо думали, что не  
здоровъ онъ для употребленія до тѣхъ поръ,  
пока самъ себя, какъ называется, не  
очиститъ. Сіе обыкновеніе было весьма на-  
блюдаемо и въ тѣхъ мѣстахъ Англіи, кои



болѣе лежатъ къ полудню, нежели къ западу  
И такъ когда шамъ сидръ симъ образомъ при-  
угопоставивъ, начинали цѣдить изъ бочки, то  
не удивительно, что почти всегда его изъ  
руслинговъ яблоковъ не столь приятнымъ  
находили, какъ другое, сдѣланное изъ кра-  
снополосашыхъ и иныхъ твердыхъ яблокъ. Они  
сами тому удивлялись, поелику не вѣдали  
причины, копорую я теперъ предложу на-  
мѣренъ. Ибо пока они не знали причины се-  
го дѣйствія, то и не могли иначе думать,  
какъ шокмо, что сіе должно приписать  
естественному свойству тѣхъ, либо другихъ  
яблокъ. По чему и надлежало имъ почитатьъ  
твердыя яблоки наиболѣе годными для сидра,  
а прочіе хорошіе роды шокмо для спола, сы-  
рья бсть способными, къ чему твердыя яб-  
локи со всѣмъ упошребляемы не были.

Дабы показашъ, что и въ Герефордширѣ со  
всѣмъ не знаютъ причины тому, для чего  
сидръ изъ руслинговъ не имѣетъ такого хо-  
рошаго вкуса, какъ изъ твердыхъ яблокъ,  
ушверждаю, что во всѣхъ винныхъ напитоккахъ,  
для чего они вязче или не столь прияшой

\*

якусѣ имѣютѣ, какѣ при выдавливаніи сока, есть никакая другая причина, какѣ та, что они много и сильно бродятѣ. Буде вино или сидрѣ отѣ какой нибудѣ случайной причины дважды бродитѣ, то оно становится гораздо вязче, нежели когда одинѣ разѣ только выбродитѣ. Если же оно трижды бродитѣ, то сдѣлается еще суровѣ, нежели по двоекратномѣ броженіи, и такѣ далѣе. Чѣмѣ чаще оно родитѣ, и чѣмѣ долѣ броженіе продолжается, тѣмѣ суровѣе и острѣе оно становится.

Что касается до стариннаго способа дѣлать и переливать сидрѣ, то мало пеклись о томѣ, чтобы сдѣлывать въ сосуды или въ бочки шокмо свѣтлую часть онаго. Но какѣ руслинги суть плодѣ мягкой, и въ мельницѣ могутѣ быть мѣльче передавлены, нежели яблоки крѣпкихѣ родовѣ, то и слѣдуетѣ изѣ того, что въ сидрѣ изѣ руслинговѣ сдѣланной проходитѣ сквозь полотняную цѣдилку болѣе маленькихѣ таковыхѣ часпицѣ, нежели въ другой сдѣланной изѣ твердыхѣ яблокѣ. Сіе причиняетѣ сильное



броженіе, и по разсужденію прежняго моего правила перяетъ оно болѣе свойствениой себѣ слабости, нежели то, которое сдѣлано изъ твердыхъ яблокъ. Но не сіе одно есть поему причиною, а поелику дрожжи сидра изъ твердыхъ яблокъ содержатъ въ себѣ частицы, кои крупнѣе частицъ находящихся въ дрожжахъ руслинговаго сидра, то каждая частица сама собою большую тяжесѣ имѣетъ, нежели дрожжяныя частицы въ сидрѣ руслинговыхъ яблокъ, и слѣдственно первыя не столь легко отъ малаго движенія въ верхъ поднимаются. Если броженіе сидра изъ крѣпкихъ яблокъ единожды кончится, то рѣдко оно въ другой разъ возобновляется, развѣ когда бочка взболтана будетъ. Но съ руслинговымъ сидромъ нѣсколько сіе отменно бываетъ. Ибо когда густыя дрожжи еще въ сидрѣ находящяся, то советамъ не нужно для произведенія другаго броженія мѣшати вино въ бочкѣ; но каждое движеніе воздуха при перемѣнѣ погоды производитъ новое броженіе, и дѣлаетъ, что сидрѣ бродитъ до тѣхъ поръ, пока не испоршится, и пока не

потеряетъ своей природной сладости. И такъ всеконечно было сіе самое причиною, для чего сидръ изъ руслинговыхъ яблокъ при почашіи бочки столь неприятнымъ находили.

Первый поводъ къ сему разсужденію получилъ я отъ того, что въ разныхъ мѣстахъ изъ одинакаго винограда просякаго рода вина дѣлаютъ. Сперва берутъ сокъ изъ ягодъ, такъ какъ онъ самъ собою безъ всякаго давленія вытекаетъ, когда виноградныя ягоды сами себя своею тяжестію давятъ, или лопаются при браніи ихъ въ чанъ; отъ чего только самыя зрѣлыя ягоды раздавливаются. Изъ того сока, которой выходитъ безъ малѣйшаго давленія, дѣлается наилучшее и пріятнѣйшее вино. При второмъ родѣ ягоды не много давятъ, и сдѣланное изъ того вино не столько пріятно, какъ первое, и не столько остро, какъ послѣднее. Когда изъ всего винограда даже и изъ шелухи ягодъ съ величайшею силою сокъ выдавленъ будетъ, то онъ получаетъ гораздо вязче вкусъ, нежели оба первые рода. Те-



перь думаю я, что причина тому по крайней мѣрѣ отчасти есть та, что въ первомъ родѣ вина, которой отъ существа ягодъ ни чего иного, кромѣ чистаго соку въ себѣ не содержитъ, мало находится дрожжей; слѣдовательно и броженіе не весьма сильно бываетъ. И по елику перваго рода вино не долгое время бродитъ, то оно отъ своей первоначальной сладости теряетъ весьма мало. Второй родъ, поелику въ него болѣе соку выдавливаемо было, содержитъ въ себѣ отъ существа ягодъ нѣчто болѣе, нежели одинъ сокъ. По чему заключая онъ въ себѣ болѣе того, что производитъ броженіе, бродитъ сильнѣе, и по тому, когда перестанетъ бродить, не столь бываетъ приятенъ, какъ первой родъ, которой менѣе бродитъ. Для тѣхъ же самыхъ причинъ находится въ прешьемъ родѣ, въ которой наиболѣе прочихъ соку выдавливается, гораздо болѣе самаго существа ягодъ, и отъ сего онъ долѣе бродитъ. Буде же броженіе такъ кончится, что вино осядетъ и станетъ свѣтло, то оно бываетъ гораздо вязчѣе, нежели оба пер-

вые рода. Сіе заставило меня вопервых думать, что если начальныя частицы яблока съ сокомъ смѣшаются, то производящъ онъ броженіе сами по себѣ, которое не иное что есть, какъ *усиліе напитка освободиться отъ всѣхъ разнородныхъ и постороннихъ частицъ въ немъ смѣшавшихся*. И такъ, чѣмъ болѣе постороннихъ частицъ въ напитокѣ находится, тѣмъ онъ естественнымъ образомъ долженъ болѣе усиливаться, и тѣмъ болѣе пребудетъ времени для окончанія раздѣленія. Если же раздѣленіе сіе совершится, то весь напитокъ будетъ свѣтелъ, и грубыя частицы, называемыя дрожжами, осядутъ на дно сосуда. Я и не ошибся въ своемъ мнѣніи; ибо когда началъ опшимаать нарочитую часть дрожжей отъ сидра еще прежде выброженія, то нашелъ, что онъ отъ своей первоначальной сладости весьма большую часть, и больше того удержалъ, нежели бѣ когда дрожжи прежде полного выброженія отдѣлены не были. Сей опытъ я не однажды дѣлалъ, но непрерывно чрезъ цѣлые семь лѣтъ.

---

(Продолженіе впереди.)



---

## II.

### ПОЛЕЗНЫЯ ОПЫТНОСТИ.

#### *Практическія замѣтанія о погковыхъ яблоняхъ.*

---

Изъ числа разныхъ и многочисленныхъ опытовъ, предприниманныхъ мною въ долгое время мое жителство въ деревняхъ, былъ одинъ достойной особливаго вниманія тѣмъ, что рѣдко кому изъ дѣлавшихъ тому подобныхъ случиться можетъ, имѣть столько времени видѣть всѣ одного слѣдствія, и въ нихъ удостовѣриться собственною своею опытностію, сколько случилось мнѣ. Опытъ сей относился собственно до садоводства, и наиглавнейшимъ своимъ предметомъ имѣлъ такъ называемыя *погковыя* или производи-мыя отъ посѣянныхъ семянъ яблони. Мнѣ хотѣлось собственною опытностію узнать и удостовѣриться въ томъ, справедливоли все

то, что многіе садоводцы о яблоняхъ сего рода утверждаютъ, а именно; справедливоли *во первыхъ* то, что отъ посѣянныхъ зеренъ, изъ какихъ бы породъ яблоковъ они были ни выниманы, рождаются будто бы все негодныя и никогда хорошихъ не производятъ? — *Вторыхъ* имѣетъ ли то мнѣніе другихъ свое основаніе, что будтобы способы къ произведенію отъ себя во всемъ себѣ подобныхъ одни только почковыя яблони, отъ прививочныхъ же ни какъ этого ожидать не можно? — *Третьихъ*, стоитъ ли труда при собираніи зеренъ изъ яблокъ, дѣлать имъ разборъ и вынимаемая изъ плодовъ лучшихъ породъ не только сѣять особю, но и воспитывать непрививными, а давать имъ вырастать, какими произведетъ ихъ природа, или лучше по примѣру множайшихъ, собирать и сѣять всякія почти безъ разбора и потомъ произшедшія отъ нихъ молодыя деревцы съ самой молодости превращать всѣ въ прививныя, какъ то нынѣ всѣ вообще дѣлаютъ? — Наконецъ, *четвертыхъ* хотѣлось мнѣ всѣ преимущества и недосадки и почко-



ныхъ и прививныхъ яблоней узнать собственною опытностію, дабы овыгодахъ и невыгодностяхъ ихъ и другихъ судить можно было съ лучшею достоверностію.

Для всего того и предпріялъ я при самомъ еще началѣ жительства моего въ деревнѣ помянутой опытъ. Я набралъ съ особымъ стараніемъ почекъ изъ яблковъ съ одной хорошей прививной яблони, любившейся мнѣ опмѣнно въ саду у одной моей родственницы. Порода сія была одна изъ именитѣйшихъ и лучшихъ нашихъ Рускихъ яблковъ, и извѣстная въ торговлѣ подъ именемъ *Украинской зеленки*. Сѣмяна сія посѣялъ я самъ на особой грядкѣ, и всѣ произшедшія отъ сихъ зеренъ деревцы, какія они ни были разсадилъ въ садахъ моихъ на мѣста безсвязнаго прививанія, и далъ имъ вырость большими. И какъ въ теченіе цѣлыхъ почти сорока лѣтъ имѣли они время вырость большими, и не только давно уже припши съ плодами, но и приносятъ уже множество онаго, и я во все сіе время слѣдовалъ примѣчаніями своими за всѣми про-

исходившими съ ними естественными и случайными переменами, по и въ состояніи и нынѣ опытъ сей описать во всѣхъ его послѣдованіяхъ.

Помянушья почки не усибли, взойши и начавъ свой ростъ, какъ уже въ самое первое лѣто примѣтна была между листьями всѣхъ ихъ нѣкоторая разница, которая увеличивалась тѣмъ болѣе, чѣмъ выше они возрастали, такъ что въ шрешей и четвертой годъ по посѣвѣ можно было ясно уже видѣть удивительное между всѣми ими различіе. Они отличались другъ отъ друга не только величиною, состояніемъ и фигурою своихъ листьевъ, но и колеромъ, нѣжностію и состояніемъ своей кожи, и наконецъ даже самымъ разположеніемъ своихъ сучьевъ; ибо извѣстно, что и симъ разныя породы между собою различествуютъ, и каждая имѣетъ въ сучьяхъ свойственное себѣ особое разположеніе. Я не могъ довольно надивиться, видя на иныхъ листь крупной, толстой, корявой и темнозеленой, на другихъ мягкой, тонкой, желтозеленой, либо ошибенно мѣлкой, а на



нѣкоторыхъ даже во всемъ листьямъ лѣ-  
ныхъ яблоней подобной, а и кожу на иныхъ  
темнокофейную, на другихъ красноватую,  
либо сѣрую, на иныхъ зеленую, а на нѣко-  
торыхъ совсемъ желтоватую, и всѣ паки  
разнымъ образомъ обыкновенными ихъ кра-  
пинами испещренную, а сверхъ того и въ  
нѣжности, толстотѣ и гладкости между со-  
бою различныя. А всего удивительнѣе было  
для меня, что изъ всѣхъ ихъ ни одна на  
другую не походила вовсемъ совершенно,  
кромѣ только двухъ, которыя казались мнѣ  
единообразными, и ближе всѣхъ цвѣтомъ ко-  
жи и листьевъ своихъ подходившими къ ма-  
шери, или шой яблони, съ которой собираемы  
были почки. И хотя по всему сему задо-  
стовѣрное можно было полагать, что про-  
изойдутъ отъ нихъ и плоды не одинакія и  
доброшны различной, а о нѣкоторыхъ сомнѣ-  
ваясь было не можно, что плоды ихъ бу-  
дутъ мѣлкія и негодныя, поелику и ли-  
стомъ и всемъ прочимъ походила она на лѣс-  
ныя яблоки: однако я имѣлъ столько терпѣнія  
что желая видѣть что произойдетъ, раса-

диль всѣ ихъ въ садахъ моихъ на мѣста без-  
всякаго къ нимъ прививанія породъ лучшихъ,  
и пожертвовалъ даже и самымъ худшимъ  
изъ нихъ нѣсколькими мѣстами.

Ожиданіе меня и не обмануло. Какъ  
скоро начали они приходить съ плодами: то  
и увидѣлъ я, что плоды на всѣхъ ихъ оказы-  
вались разные, и на многихъ дѣйствительно  
мѣлкіе, дурные и ничего не стоящіе. Од-  
нако, таковыми они далеко не всѣ были: но  
многіе произвели плоды довольно крупные,  
хорошіе и такіе, которыми въ послѣдствіи  
времени былъ я очень доволенъ; на нѣкошо-  
рыхъ же были они родовъ ошибно хоро-  
шихъ, а особливо на упомянутыхъ двухъ яб-  
лонкахъ, посаженныхъ въ особомъ мѣстѣ со-  
вокупно. Сіи произвели такіе плоды, кото-  
рые добротою и совершенствами своими пре-  
возходили далеко и самую мать, и были та-  
кого рода, какова ни въ какихъ иныхъ садахъ  
не было, а составляли какъ и всѣ прочія  
породу совсемъ новую, образцовую и по  
добротѣ своей такую, въ которую нынѣ  
посредствомъ прививанія съ нихъ превращаю

D



я всѣ молодыя въ садахъ своихъ яблони, и  
желалъ бы, естлибѣ можно было видѣть и  
всѣ деревья въ садахъ своихъ превращенными  
въ сію породу, пошому что плоды сіи не  
только очень вкусныя и похожи вкусомъ на  
*ранетс*, довольно крупны и съ пріятнымъ  
запахомъ, но и столь прочныя, что долежи-  
вають до самыхъ новыхъ, и имѣють кромѣ  
того многія другія совершенства, хорошимъ  
породамъ яблокъ свойственныя. — Но всего  
удивительнѣе было то, что всѣ пришедшія  
на всѣхъ сихъ яблонькахъ плоды не только  
величиною и фигурою, но и вкусомъ и доб-  
рою своею разные, такъ, что иные были  
кислые, а другіе со всѣмъ сладкіе, иные вку-  
са хорошаго, иные самаго дурнаго. одни  
крѣпкіе а другіе слабѣе. Далѣе достойно  
было замѣчанія: что какъ съ одной стороны  
изъ всѣхъ ихъ не вышло ни одного деревца  
подобнаго матери: такъ съ другой не было  
почти ни одного, которое не заимствовало  
бы чего нибудь отъ матери. На иныхъ бы-  
ли листья подобныя оной, у другихъ кожа,  
у третьихъ какая нибудь часть плода похо-

жая плодамъ ея, какъ на примѣрѣ, у однихъ  
кожа яблоковъ была такаяжъ цвѣтомъ и  
гладкостію, какъ на ее яблокахъ, у другихъ  
изпещреніе оной подкожными крапинами та-  
коежъ, у третьихъ фигура яблока, у иныхъ  
одинъ только низъ или изподъ яблока, а у  
нѣкоторыхъ только верхушка или иная ка-  
кая характеристическая черта, похожая на  
тѣ, какія есть у яблокъ общей ихъ мате-  
ри, и такъ далѣе, и сходствія сіи на однихъ  
изъ нихъ были больше, а на другихъ меньше,  
такъ что одни очень много походятъ, ко-  
гда не инымъ чѣмъ, такъ видома на природ-  
ныя, а другія никакова почти сходства не  
имѣли. —

Вопиѣ какое удивительное разнообразіе  
плодовъ произошло отъ зеренъ, взятыхъ изъ  
яблокъ съ одной яблони! — Теперь истинную  
причину тому остается изслѣдовать иску-  
снѣйшимъ меня господамъ природы испыта-  
телямъ. Что касается до меня, то я дру-  
гой не нахожу, кромѣ пчелъ, таскающихъ  
во время цвѣта яблоней съ цвѣточковъ ихъ  
себѣ медъ, и такъ называемой хлѣбъ. Сей



послѣдней собираютъ они изъ самой  
шой желшенной пыли, которая бываетъ  
на шляпкахъ, двадцати такъ называе-  
мыхъ тычекъ или гвоздковъ (Stamina) въ  
цвѣткѣ яблоневомъ находящихся и подъ  
именемъ *сѣмянной пыли* известна, и кото-  
рая поразпоряженію природы назначена по-  
падать на острые кончики пяти пѣстиковъ  
(Pistillum) въ тѣхъ же цвѣткахъ между ими  
находящихся, и чрезъ то таинственнымъ и  
сокровеннымъ дѣйствіемъ природы о плодо-  
роживать зародыши будущихъ плодовъ и сѣ-  
мячекъ въ нихъ. Пчелы же перелетая въ  
сіе время въ великомъ множествѣ съ одной  
яблони на другую, таскаютъ всюду съ со-  
бою на коленцахъ среднихъ своихъ ножекъ  
цѣлая кучка помянутой сѣмянной пыли; и  
перелетая съ цвѣтка на цвѣтокъ и выса-  
сывая изъ глубины и внутренности ихъ  
жоботцами своими медъ, сими такъ назы-  
ваемыми колошками своими или помянутою  
пылью набранною съ цвѣтовъ разныхъ ябло-  
ней, мараютъ пѣстики у цвѣтковъ сихъ,  
и чрезъ то подаютъ случайно поводъ опло-

дороживаться зародышамъ плодовъ ихъ всею чужою и постороннею сѣмянною пылью; а отъ сего и бываетъ то слѣдствіе, что плоды въ томъ разѣ родятся хотя такіе же, какіе раживались прежде, но будущія сѣмяна ихъ дѣлаются *Виродками*, способными къ произведенію такихъ деревь и плодовъ, съ какихъ наиболѣе случилось быть той сѣмянной пыли, которою они были оплодородены. А поелику садовъ нигдѣ почти нѣтъ, состоящихъ изъ какой нибудь одной породы яблоней, но обыкновенно состоятъ они изъ яблоней и грушъ породъ разныхъ и вмѣстѣ съ добрыми и худыми, и оная пыль въ колошкахъ у пчелъ набрана съ разныхъ, по вѣроятію, что отъ самого того и происходитъ помянутая вѣроящихся отъ зеренъ яблонкахъ превеликая разница: а еслибъ случилось гдѣ во все не быть пчеламъ, или саду всему состоятъ изъ одинакихъ яблоней, то думать надобно, что отъ семянъ съ нихъ и молодыя яблонки родились бы во всемъ подобныя матерямъ своимъ.



Но какъ бы то ни было, опытъ сей довольно доказалъ, что могутъ и отъ посѣянныхъ зеренъ произходить породы не только хорошія, но совсѣмъ новыя, никогда еще небывалыя и могущими для послѣдующихъ временъ служить образцовыми, или такими, отъ которыхъ чрезъ прививаніе начнуся новыя породы хорошихъ яблокъ, какъ то случилось и кромѣ помянутыхъ двухъ и со многими другими вмѣстѣ съ ними отъ почекъ выросшими, и подобротъ своей здѣлавшимися достойными размноженія; и что по самому сему не бесполезное было бы дѣло, еслибъ при собираніи почекъ вынимаемая изъ лучшихъ породъ яблокъ не перемѣшиваемы были съ простѣйшими и худшими, но собираемы и сѣяны особо, на томъ концѣ, чтобъ ихъ попросту трехъ или четырехъ лѣтъ можно было разобрать, и которыя изъ деревцевъ по добротѣ, величинѣ и толстоствѣ своихъ листьевъ подавать будутъ лучшую о себѣ надежду, тѣ могли бы сажаемы быть на мѣста безъ прививанія и воспитываемы

почковыми покрайней мѣрѣ до тѣхъ порѣ, покуда они придутъ съ плодомъ, и о добротѣ ихъ можно будетъ судить съ довольною достовѣрностію; ибо всѣ тѣ, на которыхъ оказались бы плоды хотя и не очень хорошіе, всегда еще успѣть можно превратить и на мѣстахъ чрезъ прививаніе въ лучшіе, а польза бы отъ того произошла, что моглибъ получены быть многія новыя породы, достойныя по изящности своей повсемѣстнаго размноженія.

Что касается до преимуществъ и недостатковъ почковыхъ и прививныхъ яблоней, то помянушой опытъ доставилъ мнѣ случай удостовѣриться и въ оныхъ. Ибо имѣя въ садахъ у себя множество и почковыхъ и прививныхъ яблоней, и воспитывая и тѣ и другія съ возможнѣйшимъ раченіемъ, въ теченіе столь многихъ лѣтъ могъ я видѣть и замѣтить все то, что въ почковыхъ и прививныхъ есть хорошаго и что худова, и чѣмъ собственно изъ нихъ одни превосходятъ другія.



И такъ, могу изъ самой опытности сказать, что хотя то и правда, что прививныя имбюпѣ многія преимущества предъ почковыми, какъ напрымѣрѣ: и съ плодомъ они приходятъ скорѣе, и плодовъ сихъ бываетъ на нихъ изобильнѣе, да растутъ они какъ то чище, лучше и порядочнѣе почковыхъ, такъ что всякую прививную яблонь можно съ перваго взгляда узнать и оплечить ее отъ почковой: однако не лзя сказать, чтобъ не имѣли они и своихъ недостатковъ такъ, какъ на противъ того нельзя отрицать, чтобъ и почковыя не имѣли своихъ преимуществъ и такъ же своихъ недостатковъ, а именно:

Къ числу главнѣйшихъ недостатковъ, свойственныхъ прививнымъ яблонямъ, относится во первыхъ то, что всѣ они далеко не такъ бываютъ прочны, какъ почковыя. Никогда прививная яблонь не можетъ разростись столь великою, и прожить такъ много лѣтъ, какъ здоровая почковая, вырастающая какъ извѣстно иногда до огромной величины, и могущая прожить цѣлыя столѣтія. Причиною шому то, что всѣ при-

живочныя яблони, по нѣжности своихъ породъ и по многимъ другимъ обстоятельствомъ, подвержены бывають множайшимъ болѣзнямъ, и какъ естественнымъ такъ и случайнымъ поврежденіямъ, отчего они далеко не доживъ своего вѣка, старѣются, портясь и погибають. Кромѣ всего прочаго и самые составки ихъ въ привитыхъ мѣстахъ, какъ бы плотно и хорошо ни срослись, никогда совершенно не надежны: но всего чаще случается, что бури и тяжесть плодовъ опламываетъ ихъ въ самыхъ сихъ составныхъ мѣстахъ, а особливо привитыя черенками. За нѣсколько лѣтъ предъ симъ, случилось мнѣ къ удивленію моему, видѣть у себя примѣръ тому особой. Буря сломила у меня одну большую яблонь, которую прививалъ я самъ, и еще въ малолѣтствѣ, и которая была такъ здорова и хороша, что никакъ того ожидать было не можно. Со всѣмъ тѣмъ буря ее сломила, и сломила въ самомъ томъ мѣстѣ, гдѣ она была привита, не смотря хотя мѣсто сіе уже только полу аршина было. Я



удивился сему, но удивленіе мое увеличилось еще болѣе, когда я при семъ случаѣ увидѣлъ, что самой прививокѣ мой былъ внутри дерева совершенно еще цѣлъ, хотя засохшимъ, и прежняя составка его была еще ясно видима, также что самое дерево съ деревомъ во всѣ столь многіе годы никакъ въ прививкѣ не срослось, а было только вокругъ окружено новымъ шѣломъ, которое какъ сей случай доказалъ, не было таково твердо, какъ въ другомъ мѣстѣ.

*Второй* и такъ же весьма важной недостаткомъ прививочныхъ яблоней и грушъ есть то, что они далеко не въ состояніи такъ много выдерживать жестокостей нашихъ зимъ, но гораздо скорѣе и чаще вызабаютъ, что и неудивительно. Естественная причина тому та, что какъ черенки имѣютъ первоначальное свое происхождение изъ странъ и климатовъ теплѣйшихъ противъ здѣшнихъ: то естественно они по природѣ своей уже нѣжнѣе и менѣе способны къ выдерживанію стужъ, нежели родившіяся отъ сѣмянъ въ мѣстахъ здѣшнихъ и

уже съ самаго малолѣтства своего къ здѣшнему климату привыкшихъ. Бывшія за нѣсколько лѣтъ до сего, да и не давно еще жестокія зимы, лишившія насъ многихъ наилучшихъ породъ яблоней и грушъ доказали по очевидно. У меня у самаго погибло ихъ много: но всѣ тѣ, которыя произведены были отъ почекъ, не смотря на всю нѣжность и доброту плодовъ своихъ, уцѣлели совершенно, и вся сшужа не причинила имъ нималѣйшаго поврежденія, равно какъ и всѣмъ привитымъ уже съ нихъ другимъ яблонямъ: на противъ того прививныя съ породъ не здѣшнихъ, на большую часть погибли, и за зябли по самое то мѣсто, гдѣ они привиты были, низы же и корни ихъ остались цѣлы и невредимы.

*Третьей*, недостатокъ прививныхъ яблоней есть тотъ, что они гораздо скорѣе старѣются, нежели почковые, что также весьма естественно, ибо всякой черенокъ и очко производитъ только продолженіе дерева, длившагося можетъ быть уже многія столѣтія. — Въ *четвертыхъ*, можно почесть и то не



весьма выгоднымъ обстоятельствомъ, что въ случаѣ засохшаго прививочнаго дерева не можно уже ожидать ничего хорошаго отъ опрысковъ, вырастающихъ иногда отъ оставшагося еще въ живыхъ пня и кореньевъ.

Изъ всего онаго можно извлечь въ разсужденіи прививныхъ яблоней слѣдующія нужныя правила. 1, Что сажать ихъ можно гораздо чаще почковыхъ безъ опасенія, чтобъ они слишкомъ другъ друга стѣснили, потому что они рѣдко достигаютъ до значной величины, и разрастаются столь великими, каковыми видимъ мы нѣкоторые изъ старинныхъ остатковъ почковыхъ яблоней, достигшихъ до временъ нашихъ, и коихъ величинѣ мы довольно на удивиться не можемъ. 2, Что молодыя деревья прививать всегда лучше какъ можно ниже къ землѣ, и буде можно подлѣ самой оной, и такъ, чтобъ со временемъ будучи осыпаны землею, могли они пустить корни изъ кожи прививка, и чрезъ то превратиться почти въ почковыя или по крайнѣй мѣрѣ имѣть при-

вишныя мѣста, покрытыя землею или снѣгомъ, и чрезъ то быть меньше подверженными опасности. 3, Чшо глазки и черенки всегда лучше употреблять съ хорошихъ породъ почковыхъ яблоней, буде у него такія есть, или ихъ достать можно. Ибо сіи прочіе и надежнѣе быть могутъ. 4, Чшо извѣстное размноженіе прививныхъ породъ такъ называемыми *отводками*, съ сей стороны особливо выгодно, ибо сіи не имѣя на себѣ прививныхъ мѣстъ, менѣе подвержены опасности отъ жестокихъ зимъ, нежели прививныя, а особливо привитыя *высоко*.

Чшо касается до недостатковъ *почковыхъ* деревъ, то наиглавнѣйшія изъ нихъ состоятъ во *первыхъ* въ томъ, что они не такъ скоро съ плодомъ приходятъ, какъ прививныя. Однако опытность доказала мнѣ, что и они приходятъ довольно скоро съ плодомъ, ежели только порядочно съ самой молодости будутъ воспитаны, и предвариено будетъ тому, чтобъ они съ самаго начала не слишкомъ глубоко пускали первые свои



коренья въ землю, и не росли болѣе въ нихъ, нежели въ дерево. Къ пришествію съ плодомъ и прививочному дереву считая со времени посѣва почекъ, потребно не менѣе, какъ по меньшей мѣрѣ 6 или 7 лѣтъ, а многжайшія не прежде приходятъ съ плодомъ какъ въ осьмой, девятой и десятой годъ: а въ таковое же, или не многимъ чѣмъ многжайшее число приходятъ съ плодомъ уже многія изъ почковыхъ деревьевъ какъ то мнѣ доказала опытность, и разность при томъ бываетъ только та; что на прививныхъ родятся уже въ самые первые годы плоды во всемъ ихъ совершенствѣ и обыкновенно на молодыхъ прививкахъ ваикрупнѣйшія а потомъ начинаютъ мало по малу мѣлѣть: на противъ того на почковыхъ рождающіяся въ первые годы плоды сопряжены съ столь многими еще несовершенствами, что не рѣдко между произшедшими въ первой разѣ и родившимися въ третей, нѣтъ никакова сравненія; ибо каждая почковая яблонь не прежде плоды свои приноситъ въ полномъ видѣ и совершенствѣ, какъ при третичномъ

урожаѣ, а на иныхъ чѣмъ старѣе становился яблонь, тѣмъ плоды на ней бывають крупнѣе, вкуснѣе и лучше.

*Второй* недостатокъ почковыхъ яблоней состоитъ въ томъ, что они власно какъ спѣша достигнуть до совершеннаго возраста, съ молода растутъ болѣе въ дерево, нежели въ плоды, и нескорымъ пришествіемъ съ желаемымъ множествомъ плодовъ, причиняють хозяевамъ чувствительную досаду. Самое сіе обстоятельство и опстрачиваетъ многихъ отъ заведенія и содержанія въ садахъ своихъ почковыхъ яблоней. У множайшихъ не достаетъ даже терпѣнія дожидаться до того времени, когда начнутъ они приходить съ плодомъ довольнымъ, что не прежде бываетъ, какъ когда достигнутъ они до довольнаго возраста и совершенства, но достигнувъ до сего, награждаютъ они съ избыткомъ прежней недостатокъ, и частымъ приношеніемъ гораздо множайшаго количества плодовъ, нежели прививныя съ лихвою вознаграждаютъ хозяина за его терпѣніе и ожиданіе долгое. Сверхъ того какъ



извѣстно . есть и нѣкоторыя средства, могущія принуждать ихъ къ скорѣйшему и частѣйшему приношенію плодовъ множайшихъ.

*Третьей* недостатокъ есть тотъ, что они растутъ не таково чисто, порядочно и хорошо, какъ прививныя: но сіе происходитъ болѣе отъ незначительнаго воспитанія ихъ съ молода и преданія болѣе одному теченію природы. Въ семъ случаѣ очень многое зависитъ отъ хорошаго воспитанія и такова содержанія ихъ, какое почитается лучшимъ, которымъ много пособить можно и лучшему росту и скорѣйшему приросту съ плодомъ множайшимъ.

Сіи суть недостатки, свойственныя и почковымъ яблонямъ. О преимуществахъ же ихъ нѣтъ нужды говорить особо. Всѣ оныя можно уже усмотрѣть изъ всего вышеписаннаго. Я окончу всѣ замѣчанія сіи извлеченіемъ изъ всего того правила: *что хорошо имѣетъ въ садахъ и тѣ и другія*, то есть и прививныя почковыя, дабы въ случаѣ жестокихъ и столько разоритель-

ныхъ для садовъ зимъ, вредъ причиняемой ими, могъ бытъ не таковъ чувствителенъ и примѣшенъ: но всегда оставалось бы еще довольно уцѣлевшихъ яблоней, когда не прививныхъ, такъ по крайней мѣрѣ почковыхъ, какъ то въ послѣдней разѣ случилось собственно со мною.

*Андрей Болотовъ,  
Членъ Экономическ. Общества.*

---









I.

ПОЛНАЯ СИСТЕМА.

ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО ДОМОВОДСТВА.

*Продолженіе о Яблоновкѣ  
или Сидрѣ.*

Въ семѣ случаѣ поступалъ я слѣдующимъ образомъ: какъ скоро сидрѣ былъ процѣженъ, то вливалъ я оной въ большой чанъ, и не прогалъ цѣлые сущки, а иногда еще и болѣе, буде яблоки были спѣлѣе обыкновеннаго. По томъ сцѣживалъ оной сквозь шрубку, ввернутую уже напередъ въ чанъ вышиною ото дна на 3 или 4 дюйма, въ кадку, а изъ нее въ малые сосуды, оставляя большую часть дрозжей въ чанѣ и кадкѣ. Во все то время, пока сидрѣ находился въ чану, покрывалъ я оной волосянымъ сукномъ, ли-

бо мѣшками столь плотно, сколь возможно, что бы изъ него не много крѣпости вышло.

Можетъ быть нѣкто при семъ случаѣ спросить пожелаетъ, что когда я сидръ въ чану находящійся, крѣпко закрывалъ, то для чего я прямо не наливалъ ево въ бочку. На сіе въ отвѣтъ скажу, что еслибъ онъ прежде прямо въ бочку влилъ былъ, то бы несомнѣнно началъ бродить прежде, нежели минуетъ то время, а особливо когда бы случилась сырая и теплая погода. Послѣ сего невозможно бы было отдѣлить отъ сидра ни малѣйшей части дрожжей, пока броженіе совершенно не окончится, но сего мнѣ опасаться не для чего было, когда я покрывалъ его шокмо сукномъ. Ибо хотя я его нѣкоторымъ образомъ и содержалъ въ теплоѣ, однако еще нѣсколько силы выходило изъ него свободно парами. А если бы на противъ того находился онъ въ бочкѣ и шокмо втулка была бъ открыта, то спиртные части не имѣли бы такой свободы. Сидръ въ первые сутки сталъ бы на противъ того бродить, и изъ всего моего предпріятія ничегобъ не вышло. Ибо



еслибъ сей спиртъ весьма сильно назадъ въ сидръ ударялся, чтобы сталъ онъ бродить прежде, нежели бы я успѣлъ снять съ дрожжей хотя малѣйшую часть сидра. Вся шайна состоишь въ томъ, что спирту дають испариваться столько, чтобы напишокъ не прежде могъ бродить, пока грубыя части дрожжей отняты не будутъ. Однакожъ всегда должно еще въ немъ остаться столько крѣпости, чтобы могло произойти броженіе, буде оное потребуется. Ибо если сидръ тотчасъ послѣ процѣживанія по бочкамъ будетъ разлитъ, и спирту нисколько изъ него не выдетъ, а при томъ еще большія частицы дрожжей своею собственною тяжестью безъ броженія отдѣлятся, то будетъ онъ весьма сильно бродить, и много потеряетъ свой сладости. Буде же въ немъ напрошивъ того со всемъ дрожжей не оставишь, то онъ нисколько бродить не станетъ, и тогда сдѣлается выдохлымъ, безсильнымъ и кислымъ.

Кавалеръ Нейль позналъ изъ опытовъ, что сидръ въ весьма позднюю пору, или какъ холодная пора наступитъ, въ броженіе при-

водить должно, и въ семѣ дѣлѣ подаетъ намъ наставленіе слѣдующими словами: Яблокамъ надобно нѣкоторое время потѣшь въ кучѣ, прежде нежели сидръ сдѣланъ будетъ; однако сіе время не весьма долго продолжается. Ибо ежели онѣ несовершенно зрѣлы сняты будутъ, и если ихъ не положишь въ кучу, дабы они выпотѣли, то яблонька не будетъ приятна: если же они чрезмѣрно зрѣлы, когда ихъ снимаешь съ дерева, или если долго въ кучѣ лежать будутъ, то весьма трудно будетъ яблоньку ошдѣлить отъ грубыхъ дрожжей прежде броженія. Въ семъ случаѣ станетъ сидръ столь долго бродить, что когда онъ сдѣлается чистъ, то суровой вкусъ получитъ. Ибо яблоки будучи весьма мягки, распадываются на столь мѣлкія частицы, что надобно долго ждать, пока дрожжи собственною своею тяжестію на дно осядутъ; и тогда начнется броженіе прежде, нежели дрожжи ошдѣлятся, а чрезъ то все намѣреніе, чтобы ошдѣлить грубыя дрожжи, уничтожится. А если яблоки не довольно мягки, то сидръ не столь пріятенъ будетъ, какъ бы ему быть должно.



Къ вышеупомянутой господиномъ Нейля причинѣ, для чего напитокъ сей весьма сильно бродитъ, можно еще присовокупить и другую, а именно: поелику ранніе плоды гораздо прежде, нежели твердые яблоки, къ броженію приуговляющіяся; по теплая погода возбуждаетъ въ нихъ весьма сильное броженіе, по чему и бываетъ, что напитокъ сей не весьма хорошій вкусъ имѣетъ. Сіе броженіе даже иногда изъ виннаго состоянія переходитъ въ уксусное; равнымъ образомъ и сладость раннихъ плодовъ бываетъ причиною, что оци весьма сильно бродятъ. На противъ того суровый вкусъ твердыхъ яблокъ воспрещаетъ сему дѣйствию, и производитъ, что для произведенія виноподобнаго броженія потребно гораздо болѣе времени. Для сихъ причинъ нужно по наставленію Г. Нейля много попеченія о приуговленіи сока и о доставленіи себѣ такого погреба, въ которомъ бы содержалась такая теплота, чтобы сидръ сколько возможно медленнѣе бродить начиналъ. Буде же тощъ, которой дѣлаетъ сидръ, не имѣетъ

такого погреба, то яблочной сок можно опустить, какъ то мы уже выше упомянули, въ холодную ключевую воду, и въ оной оставлять до тѣхъ поръ, пока погода не будетъ способна для его броженія.

Къ тому, что сказано о времени, въ которое сидръ изъ руслиговъ или ранетовъ дѣлать должно, присовокупляемъ еще Г. Нейль, что сіе можетъ служить и для всѣхъ другихъ раннихъ яблокъ съ нѣкоторымъ при томъ ограничиваніемъ, смотря по свойству оныхъ. Ибо хотя сидръ изъ оныхъ не всегда въ одинаковое время года дѣлать должно, однако надобно дѣлать его въ такое время, когда каждой плодъ будетъ имѣть тѣ свойства, какія мы выше сего при руслингахъ описали. При дѣланіи сего сидра не всегда также смотрѣть надобно на вышепоказанное особенное время, но можно смотря по погодѣ, случившейся въ томъ году, дѣлать сидръ одною, двумя, тремя или четырьмя недѣлями позже.

Когда сокъ изъ яблокъ выдавленъ будетъ, то тѣ, кои наибольше упражняются въ дѣланіи сидра, процѣживаютъ его сквозь воло-



сяное сито, дабы крупная нечистота отъ него отдѣлилась. Таковое обыкновеніе всегда похвально. По томъ дають соку стоять, пока произойдетъ въ немъ нужное броженіе и пока грубая отъ дрожжей частицы на дно осядутъ. Для сего иные вливають его прямо въ бочки, другіе въ большіе чаны, а лучшіе хозяева наливаютъ оной въ нарочно пригошовленную для того посуду, у которой верхъ дѣлается широкъ, а чемъ ближе ко дну, тѣмъ уже становится; въ нее не подалеку отъ дна вшыкается трубка, чрезъ которую оной сокъ спускается. Сія посудина дѣлается на ножкахъ и содержитъ обыкновенно въ себѣ отъ пяти до двашцаи оксофтовъ. Въ таковыхъ сосудахъ тяжелыя части дрожжей на дно осѣдаютъ, а изъ легкихъ составляется на верху пѣна. Если же сіи послѣднія спустя нѣсколько времени на дно упадутъ, то сіе есть знакъ, что броженіе кончилось, и что напитокъ сей сдѣлать можно; нѣкоторые люди, кои не щадятъ никакого труда и стараются сдѣлать сидръ сколько возможно лучше, думаютъ, что если

онѣ долженѣ быть, очень хорошѣ, то надобно весьма внимательно примѣчать ту пору, когда пѣна сія опустится. Дабы сіе точнѣе усмотрѣть, то приставливаютъ они человека, который бы увѣдомилъ, какъ скоро онѣ шумѣ услышитъ, когда пѣна начнетъ на дно опускаться. Сіе время почитаютъ они удобнѣйшимъ для сцѣживанія сидра, и увѣряютъ, что при томъ тотчасъ вылѣзаетъ столь много крѣпости, что теряетъ онѣ со всемъ свой вкусъ, и что ему ни коимъ образомъ болѣе пособить нельзя. И такъ на сіе рачительно смотрѣть должно; и какъ скоро видно будетъ, что пѣна опускаться хочетъ, то сидръ, который тогда довольно хорошъ сдѣлался, надлежитъ съ дрожжей сцѣдить и наливать въ оксофты. Обыкновенное время, которое проходитъ при семъ главномъ броженіи есть отъ 30 до 48 часовъ, иногда больше, а иногда менѣе смотря по погодѣ. Нѣкоторые увѣряютъ, что получили онѣ хорошій сидръ отъ того, когда прямо съ шисковъ разливали оной по бочкамъ, и болѣе ничего при томъ не наблюдали, какъ токмо



что въ томъ оксофтѣ, въ которомъ онъ съ начала до конца находился, оставляли мѣсто для броженія. Но съ таковымъ употребленіемъ сопряжены многія скучныя обстоятельства, и если все благополучно совершится, то сіе должно токмо приписать хорошей погодѣ. Грубыя частицы дрожжей всегда поднимаются на верхъ, какъ скоро погода весьма чувствительно перемѣнится. Коль же часто таковая погода перемѣняется, . толь часто и сидръ бродить начинаетъ. А хотябъ сіе нивакихъ больше худыхъ слѣдствій за собою не привлекало; однакожъ опнимаетъ оно у него крѣпость, и по прошествіи того времени дѣлаетъ его невкуснымъ и слабымъ; сверхъ того часто повторяемыми опытами доказано, что кислота во всѣхъ бродящихъ напитоккахъ всегда показывается сперва въ дрожжахъ. И такъ чѣмъ болѣе оныхъ въ сидръ находится будетъ, тѣмъ онъ кислѣе дѣлается.

При семъ не могу умолчать, что многіе люди, кои изъ зимнихъ плодовъ сидръ дѣлаютъ, весьма важную предосторожность со

всѣмъ оставляющъ. А именно, достаточная  
теплоша въ воздухѣ для броженія сырыхъ  
сокѣвъ изъ твердыхъ яблокъ стольже не  
обходимо нужна, какъ и чрезмѣрной жарѣ  
опасенъ для сока изъ раннихъ плодовъ. Если  
погода тогда весьма студена, когда изъ твер-  
дыхъ яблокъ сомъ выдавливается, то долж-  
но имѣть прибѣжище къ огню. Но буде сіе  
упущено будетъ, либо сдѣлать сего не мож-  
но; то надлежитъ сидрѣ, если сіе случится  
лѣтомъ, поставить на короткое время въ  
такое мѣсто, которое бы отъ солнца весьма  
сильно нагрѣзалося, и при томъ такъ, чтобы  
солнечные лучи не со всѣмъ прямо на него  
упадали. Вшукку въ бочкѣ должно некрѣпко  
втыкать, по тому что произойдетъ новая  
степень броженія, которая утончаетъ все  
густое и липкое существо, непредѣланное  
первымъ броженіемъ. Весьма надобно при  
томъ беречься, чтобы сіе броженіе не долѣ  
продолжалось, какъ до тѣхъ поръ, пока сы-  
рой и незрѣлой вкусъ плодовъ истребленъ  
будетъ. Ибо буде сіе далѣ продолжит-  
ся, то напитокъ либо лишится всего



своего вкуса и со всѣмъ выдохнемъ, либо изъ него укусъ сдѣлается. Какъ же скоро надлежащее время придетъ, то должно сидръ тотчасъ сдѣлать, а особливо когда много нечистоты и дрожжей на дно осядетъ. По томъ надлежитъ поставить его въ погребъ, гдѣ довольно времени совершенно хорошо держится.

Главное обстоятельство есть то, чтобы сидръ по окончаніи броженія былъ разлитъ въ пристойную для того посуду. Ибо никакой напитокъ столь удобно не принимаетъ въ себя запаху отъ бочки, какъ сей. Новая посуда, сколь бы она чисто вымыта ни была, придаетъ всегда всѣмъ напиткамъ неприятной запахъ, буде напередъ надлежащей предосторожности принято не будетъ. Ее надлежитъ не однократно выпарить кипяткомъ, положивъ въ него напередъ нѣсколько горстей соли, либо такую водою, въ которой нѣсколько яблочнаго морса сварено было, а по томъ выполоскать еще сидромъ. Сии суть обыкновенныя средства для ошвращенія неспособностей, и рѣдко случается, чтобы онѣ

съ крайнимъ стараніемъ ошвращенны не были. Изъ старыхъ бочекъ худшія суть пивныя, ибо онѣ всегда испортятъ сидръ такъ же, какъ и тѣ, въ коихъ сидръ находился, портятъ пиво. Бочки съ водкою и Канарскимъ виномъ, и всякая вообще винограднаго вина посуда для онаго нарочито способна. Надобно шокмъ прилѣжно скоблить прилипшій къ сторонамъ винной камень, и буде хорошо выпарить ихъ кипяткомъ, то тогда при употребленіи ихъ никакой опасности быть не можетъ. Наилучшій способъ содержать оныя въ чистотѣ, состоитъ въ томъ, чтобы сваривъ въ водѣ полную горсть сухой полыни, оною бочки внутри выпарить, а потомъ сею же самою правою внутри оныя вытереть. Сія права отнимаетъ кислоту отъ виннаго камня, и сіе же самое производитъ всякая зола изъ растѣній<sup>1</sup>, если она такъ употреблена будетъ. Нѣкоторые совѣтуютъ, чтобы бочки окуривать сѣрою. Съ достовѣрностію утверждаютъ, что сидръ отъ того становится крѣпче, и лучше держится, буде бочки сѣрою окуриваемы будутъ.



Для сей причины потчасѣ послѣ окуриванія наливають сидръ въ бочку и прежде нежели еще дымъ со всемъ пройдетъ. Тѣмъ, кои стараются надлежащими опытами извѣдать, сколь сіе полезно, намѣренъ я сообщить здѣсь подробное тому описаніе. Надлежитъ распотить сѣры копѣекъ на пять и обмакивать въ оную прялку по шѣхъ поръ, пока вся сѣра въ нее вберется, такъ чтобы та прялка походила на вощанку, по томъ свертываютъ ее накрѣпко и вѣшаютъ въ бочкѣ на проволоку на три четверти оной въ глубину, зажигаютъ ее и потѣхъ поръ негасятъ, пока не покажется, что она скоро упадетъ въ бочку; послѣ сего вынимаютъ ее и немедленно наливаютъ сидромъ. Иные при-совокупляютъ къ той сѣрѣ, которую они бочки опкуриваютъ, не много толченой корицы, гвоздики, перцу и другихъ пряныхъ кореньевъ; но я не вижу основательной причины, для чего они сіе дѣлаютъ.

Наилучшей видъ бочекъ, въ коихъ сидръ долгое время держится, по мнѣнію Капитана Тейлора, въ одномъ его пиюмѣ приобщенномъ

къ Помонѣ Г. Евелина, что также и Г. Ворлиджъ похваляетъ, естъ слѣдующій: когда бочешные доски бывають узки и бочка съ одного конца ширѣ нежели съ другаго. Бочки ставятъ на меньшее дно вверхъ. Выгода сего вида бочекъ состоитъ въ томъ, что пѣна, которая сверху крѣпкихъ напитковъ садится, опускается въ низъ, когда сидръ по маленьку бываетъ сцѣживанъ, и покрываетъ его по причинѣ конуснаго вида бочки. Симъ способомъ можно въ сидръ удержатъ крѣпость или спиртъ до самаго конца, которой бы безъ сего выдохся и изъ него вышелъ. Послѣ броженія бросаютъ туда не много пшенишныхъ отрубей, отъ чего пѣна или корка на напитокъ становится гуще, и симъ самымъ къ сохраненію онаго много способствуетъ.

Теперь приступаемъ мы къ весьма важному предмѣту, которой по сіе время былъ со всѣмъ въ неизвѣстности. Долгое время происходили между любопытными хозяевами споры, и кажется что сіи споры невозможно безъ того рѣшить, если не будетъ сдѣлано множество исправныхъ тому опытовъ.



Нѣкоторые утверждаютъ, что если сидръ  
безпрестанно бродитъ и часто сѣживанъ  
будетъ, то отъ того неоптѣнно должна вся  
крѣпость изъ его вонъ выйти. Другіе на  
противъ того говорятъ, что безъ обоего се-  
го онъ никогда хорошимъ быть не можетъ.  
Иные сѣживаютъ его однажды, другіе два-  
жды, и нѣкоторые столько разъ, сколь ча-  
сто онъ бродитъ. Иные почитаютъ дрожжи  
нѣкоторою пищею для сидра, другіе на про-  
тивъ того почитаютъ сіе ближайшею при-  
чиною, для которой сидръ при каждой пере-  
мѣнѣ погоды бродитъ и кислымъ сдѣлаться  
можетъ. Каждой имѣетъ о томъ собствен-  
ное понятіе, и поступаетъ по оному осо-  
беннымъ образомъ. Различіе мнѣній о семъ  
предмѣтѣ столь велико, что изъ того ни-  
какихъ болѣе слѣдствій вывести не можно,  
кромѣ сего всеобщаго заключенія, что въ  
семъ дѣлѣ ничего еще извѣстнаго не найде-  
но, и что мы изъ будущихъ опытовъ долж-  
ны ожидать нѣкоторыхъ правилъ, на кои бы  
надежно положиться можно. Чего ради намѣ-  
ренъ я здѣсь описать различные способы,

нынѣ употребительные, а потомъ приобщить собственное мое на то мнѣніе. Между тѣмъ каждому благомысленному совѣщую дѣлать въ семъ вѣрные опыты, какой бы онъ способъ ни предпринялъ.

Обыкновенной въ семъ дѣлѣ обрядъ состоитъ въ томъ, что сидръ оставляютъ въ кадкахъ нѣсколько долѣе времени, нежели какъ мы выше показали, до тѣхъ поръ, пока онъ довольно свѣтлымъ не будетъ. По томъ переливаютъ оной въ океофшы, гдѣ онъ безъ дальняго перецѣживанія и осѣдается. Тѣ, кои сіе обыкновеніе выхваляютъ, говорятъ, что чрезъ сіе сидръ сдѣлается крѣпче и слаще. Другіе же, кои плотивное сему утверждаютъ, объявляютъ, что поелику сидръ стоитъ поверхъ густыхъ дрожжей, кои въ кадкахъ не совсѣмъ на дно опадаютъ, то онъ долженъ имѣть склонность къ броженію, быть мушнымъ и въ непостоянную погоду кислымъ сдѣлаться.

Другое и еще употребительнѣйшее обыкновеніе есть, то что сидръ спустя двѣ недѣли послѣ того, какъ онъ разлитъ по боч-



камбъ, вливаютъ въ другіе окошты. Тогда происходитъ въ немъ другое тихое броженіе и пока сіе продолжается, то втулка должна быть отверста. Потомъ когда броженіе не много уменьшится, то покрываютъ отверстие мокрою тряпичею, или черепкомъ, или другимъ чѣмъ. Если же оно со всѣмъ кончилось, то втулку на крѣпко замазываютъ глиною, которую всегда содержащъ мокрую, посыпавъ на нее горсть соли, дабы она не разсѣдалась.

Послѣ сего иные сцѣживаютъ его еще въ третій разъ въ Мартѣ мѣсяцѣ или Апрѣлѣ, когда дрожжи со всѣмъ на дно осядутъ. По томъ бываетъ опять не большее броженіе, и для сей по самой причины сіе употребленіе не нравится такимъ людямъ, кои воображаютъ себѣ, что всякое броженіе бываетъ вредно; если нужда онаго не требуетъ.

Другіе на противъ того, а особливо жители въ Девонширѣ, гдѣ крѣпчайшіе роды сидра дѣлаются, почитаютъ совершенное броженіе нѣкоторою тайною, чрезъ которую

они получаютъ сидръ хорошій, легкой и безъ всякихъ дрожжей. Въ слѣдствіе чего они не шокмо вышепоказанное употребленіе выхваляютъ, но еще и далѣе поступаютъ, какъ то изъ слѣдующаго видѣть можно.

Въ первой разъ сидръ они наливаютъ, не по самую впулку бочки, но столько мѣста оставляютъ, чтобы могла помѣститься большая яндова онаго; чрезъ прилитіе онаго возобновляютъ или умножаютъ броженіе. Пѣна или дрожжи, выходящіе сквозъ впулку, рачительно снимаются, а то, чего въ бочкѣ недостаешь, наполняешь по малу свѣжимъ сидромъ. Такимъ образомъ все чрезъ долгое время въ броженіи содержится. Ибо весьма употребительно, чтобы тотъ сидръ, съ которымъ такъ поступлено было, цѣлыя двѣ недѣли сряду бродилъ. Мѣсяцъ спустя послѣ сего и послѣ того какъ бочки заткнуты будутъ, свѣживаютъ его, и тоже самое дѣлаютъ въ другой разъ спустя потомъ два мѣсяца. По крайней мѣрѣ большая часть въ тамошней провинціи такъ поступаютъ. Если же сидръ начнетъ опять играть, хотя и



утверждаютъ, что сіе рѣдко случается, по-  
сѣбживаютъ его и въ третій, а иногда и въ  
четвертой разъ.

Если кто похочетъ узнать, которой  
способъ изъ всѣхъ по сіе время опи-  
санныхъ, есть лучше, то надобно тому  
все сіе испытать опытами и взять для того  
одинакіе плоды одинакой зрѣлости, и каждой  
сдѣланной сидрѣ долженъ стоять стол дол-  
го, что бы какъ одинъ, такъ и другой былъ  
одинаково старъ, и при томъ должно вни-  
мательно разсматривать ихъ свойства. Инымъ  
способомъ никогда невозможно получить до-  
вольнаго о томъ свѣденія; если же точнаго  
раченія и настоящаго наблюденія употреблено  
не будетъ, то опытъ будетъ тщетенъ и  
на оной ни коимъ образомъ положиться не-  
можно. Всякъ говоритъ, что у него выхо-  
дитъ хорошій сидръ, сдѣланной по такому  
способу, какой употреблялъ онъ. Но сіе все-  
общее изреченіе не подаетъ точнаго объ ономъ  
понятія, и весьма мало поспѣшествуетъ  
сему искусству. Пусть токмо каждой попру-  
дится показати всѣ различія и наблюдать

до малѣйшаго обстоятельства, какое примѣ-  
чать должно въ одинаковомъ сидрѣ при различ-  
ныхъ его приготовленіяхъ; тогда только по-  
знать можно будетъ, какимъ способомъ можно  
получить, чтобъ онъ былъ самой крѣпкой, чи-  
стой, суровой, сладкой или легкой. Послѣ  
сего каждой можетъ избрать себѣ томъ  
способъ, которой вкусу или выгодамъ его  
приличнѣе. Прѣжде нежели сіе учинится, въ  
семъ дѣлѣ ничего инаго ожидать не можно,  
кромя весьма медленнаго поправленія.

Между томъ должно мнѣ вообще упо-  
мянуть и то, что если сидръ томъ много  
дрожжей въ себѣ имѣетъ, что оныя не мо-  
гутъ предосторѣжены быть отъ гнилости,  
что при первыхъ и весьма часно при другихъ  
дрожжахъ случается; то безъ всякаго со-  
мнѣнія не обходимо нужно его сцѣживать.  
Если же сидръ стоить въ томъ мѣстѣ,  
въ коемъ различныя перемѣны воздуха не  
весьма чувствительны, то отъ малаго бро-  
женія, которое происходитъ отъ того, что  
онъ сцѣживается, большой опасности ожи-  
дать не можно. Въ таковыхъ мѣстахъ и



броженіе въ другой разъ рѣдко воспослѣдуетъ. Если броженіе весьма часто случается, какъ то бываетъ въ Девонширѣ, гдѣ заводчики яблонные нарочно его до того доводятъ, буде впрочемъ сообщенное о томъ извѣстіе справедливо; то сіе со всемъ не полезно, да и похвалить никакъ неможно.

По сіе время помощію опытовъ въ разсужденіи приуготовленія сидра познали мы съ нѣкоторою точностію то, что слабаго не можно болѣе одного или двухъ разъ сцѣживать, дабы не потерялъ онъ весьма много своей крѣпости; что крѣпкой сидръ изъ зимнихъ яблокъ безвредно нѣсколько разъ сцѣживать можно, отъ чего онъ становится слаще и скорѣе его пить можно; что сей напитокъ тѣмъ суровѣе становится чѣмъ чаще онъ приходитъ будетъ въ броженіе; что броженія ни чѣмъ инымъ столь удобно произвести неможно, какъ если отъ времени до времени по нѣскольку приливать въ бочку свѣжаго яблоннаго соку изъ шисковъ, и что наконецъ, дабы былъ онъ густѣ, крѣжкѣ, вкусенъ и сладковатъ, должно весьма

рачительно смотрѣть на то, чтобъ препятствовать всякому дальнему броженію, какъ скоро токмо сидръ однажды чистъ и хорошъ будетъ; если же онъ мушенъ, то посредствомъ рыбаго клея можно произвести то, что плавающіе въ немъ дрожжи на дно осадутъ.

Вообще тотъ сидръ, для котораго долѣе времени пошребно, чтобы сдѣлаться ему свѣтлымъ и хорошимъ есть крѣпчайшій и прочнѣйшій, буде токмо сдѣлалъ онъ изъ совершенно зрѣлыхъ яблокъ. Однако выше сего при описаніи вина видѣли мы, что всѣ напитки, дабы сдѣлаться свѣтлыми и чистыми, гораздо болѣе времени пребудетъ тогда, когда тихая и влажная погода, нежели когда холодная и сухая, или когда морозы случаются.

Если бочка втулкою зашкнуша будетъ, то продушина должна нѣсколько дней стоять опшверста или покрайнѣй мѣрѣ зашкнуша весьма слабо небольшимъ деревяннымъ гвоздемъ, пока сильной спиртъ изъ сидра не выдешитъ. Безъ сей предосторожности ме-



жетъ онъ разорвать бочку, либо ивѣ гдѣ сдѣлаетъ себѣ въ ней проходъ, и сей проходъ сколь бы малъ ни былъ, однакожъ ни-когда невозможно будетъ его хорошо закрѣпить, а чрезъ то сидръ весьма легко испортится. У иныхъ дѣлался сидръ дуревъ онъ того, что о семъ нерадѣли, и нимало не вѣдали настоящей тому причины. Какъ же скоро сей сильной или дикой спиртъ выдѣтъ, то должно какъ продушину, такъ и впулку накрѣпко заткнуть. Тогда сидръ хотябъ онъ съ начала нѣсколько выдохлымъ казался, вскорѣ поправится и будетъ свѣшлымъ и при-ятымъ. Сидръ дѣлается выдохлымъ, если весьма много попадетъ воздуху въ бочку, слегка зашкнутую. Сему пособить можно жѣмъ, когда не большое количество яблокъ на мельницѣ раздавить и въ бочку опустить, которую по томъ паки крѣпко зашкнутъ должно. Иногда нужно продушину оплоткнуть для того, что бы бочка не лопнула. Симъ образомъ сдѣланной напишокъ должно спус-тя нѣсколько дней по томъ сдѣлать либо въ бушылки, либо въ другую бочку, чтобы

находящіяся на немъ выжимки всего сидра не испортили. Для избѣжанія сего вливають иные шокмо сокъ изъ выдавленныхъ вновь яблокъ. Сіе самое можно сдѣлать и съ тѣмъ сидромъ, которой въ бутылкахъ выстоялся, а именно, надлежитъ шокмо въ каждую бутылку положить одну или двѣ ложки свѣжаго соку, а по томъ опять закупорить. Иногда выдохлой сидръ самъ собою получаетъ крѣпость, если минетъ годъ, либо къ лѣту подходитъ станетъ, буде онъ пробками на крѣпко зашкнутъ былъ. Но томъ сидръ, которой выстоялся и крѣпость свою потерялъ отъ того, что находился въ пивной бочкѣ, никогда не можетъ опять быть остръ и силенъ.

Мутнѣй сидръ можно сдѣлать свѣтлымъ и чистымъ чрезъ то, когда его еще въ другой разъ приведешь въ броженіе, или когда шокмо опустишь два или три весьма мягкія яблока. Но такой, которой однажды пришелъ въ уксусное описаніе, никогда невозможно исправить. Если же онъ не много кисловатъ, либо перецѣженъ въ другой са-



судъ, то кладутъ въ него, ежели онъ въ бочкѣ, около чешырежъ кружекъ пшеницы, наипаче очищенной отъ лузги: чрезъ сіе можно ему пособить и въ хорошее привести состояніе. Буде же онъ столь кислъ, что пшеницею исправить не возможно, то употребляютъ на то яшную скорлупу, толченой алебастръ, и другія вещи, о коихъ при описаніи вина уже упомянуто было.

Если сидръ отъ бочки или отъ другой какой причины худой внаусъ получилъ, то должно въ него положить немного мѣлко истолченныхъ горчичныхъ зеренъ съ небольшимъ количествомъ сидра.

Инбирь ускоряетъ зрѣлость сидра, придаетъ ему больше крѣпости, способствуетъ къ броженію, сохраняетъ его долѣ безвреднымъ и не производитъ вѣтровъ.

Если сокъ жидокъ, или слабъ, то весьма хорошее и полезное введено употребленіе, чтобы посредствомъ искусства придавать ему крѣпость, которой онъ отъ природы не получилъ. Въ семъ намѣреніи употребляютъ изюмъ, или подонки отъ хорошаго вина съ

добрымъ успѣхомъ; равнымъ образомъ и сахаръ для сего годенъ, и тѣ кои о семъ дѣлѣ писали, преподають разныя наставленія, какъ сей послѣдній употреблять должно. Однакожъ нѣтъ нимагой пользы здѣсь упоминаеть объ оныхъ. Да при томъ и дѣло сіе маловажное, какъ бы оно впрочемъ ни производилось. Для напитка все равно, что бы ни придало крѣпость. Сіе можно учинить надлежащимъ количествомъ сахара, въ какомъ бы онъ видѣ употребленъ ни былъ. Если же кто намѣренъ придать сидру цвѣтъ, то кладетъ въ бочку сжееной сахаръ.

Всѣ тѣ вещи, кои кладутся въ сидръ, или въ какой нибудь винной напитокъ, должно класать въ то время, когда онъ въ первой разъ бродитъ, дабы онъ чрезъ то совершеннѣе съ нимъ соединились. А сіе тѣмъ нужнѣе, что всякой, кошорой дѣлаеть винное броженіе, рачительно на то смотрѣть долженъ, чтобы первое броженіе здѣлать, сколь возможно, совершеннѣе. Ибо на семъ единомъ основывается великое совершенство всѣхъ винныхъ напитковъ. Броженіе въ дру-



той разъ производится не для чего другого, какъ шокмо чтобы исравить то, что при первомъ упущено. При немъ всегда нѣчто пропадаетъ отъ крѣпости и вкуса. Если напитокъ напередъ былъ сладокъ и пріятенъ, то послѣ сего онъ почти всегда становится суровъ и киселъ.

Дѣлопроизводства таковыхъ людей я со всѣмъ похвалишь не могу, кои варятъ сокъ изъ яблокъ, прежде нежели онъ бродить станетъ, дабы онъ получилъ болѣе силы. Изъ часшо повторяемыхъ опытовъ познали мы, что вареные напитки никогда столь хорошо не бродятъ; слѣдовательно не столь хорошо держатся и не столь здоровы, какъ невареные. И посему гораздо лучше придавать онымъ крѣпость вышепоказанными средствами.

Часто и водкою придаютъ сидру крѣпость. Иные воображаютъ себѣ, будто бы она для него наиболѣе пригодна. Однакожь весьма вѣроятно, что такой напитокъ, который посредствомъ водки получилъ крѣпость, никогда не будетъ столь хорошъ,

какъ томъ, которой выдержалъ порядочное и совершенное броженіе. Если сидръ въ теплую погоду изъ одного мѣста въ другое переносить должно, то обыкновенно кладутъ въ него не много водки, что бы онъ опять бродить не началъ. Однако жъ тоже самое можетъ быть произойдетъ, если бочку окурить сѣрою, прежде нежели въ нее сидръ влитъ будетъ.

До сихъ поръ говорилъ я о броженіи какъ виноградныхъ такъ и яблочныхъ соковъ только подробно, что не нужно кажется особливаго подавать наставленія о броженіи соковъ другихъ плодовъ. Ибо при всѣхъ оныхъ одинаковое правило мѣсто имѣть можетъ, и въ употребленіи оныхъ состоитъ только нѣкоторое различіе, смотря по свойству сока, которому бродить должно.

*Грушовка* всегда почищается наилучшимъ напитокомъ послѣ сидра, и при томъ дѣлается одинакимъ образомъ, и поступающъ съ нимъ точно такъ же, съ тѣмъ только различіемъ, что сидръ или яблонка дѣлается изъ яблокъ, а грушовка изъ грушъ.



Наилучшія груши для грушовки, или по крайней мѣрѣ тѣ роды, кои по сіе время наилучшими почитались для дѣланія изъ оныхъ грушовки, суть столь крѣпки, что никто ихъ зеленыхъ бсть не можетъ. И голодные свиньи ихъ не ядятъ, да и берегутся, что бы оныхъ не понюхашъ. Между сими такъ называемыя Босбурѣ, Вереландъ, коневьи въ Ворсестерширѣ, а Сквашъ въ Глосестерширѣ больше всѣхъ употребительны. Онѣ находятъ ся въ обѣихъ сихъ провинціяхъ, такъ какъ и въ нѣкоторыхъ близлежащихъ мѣстахъ въ изгородахъ и на открытомъ полѣ. (\*)

Грушевыя деревья имѣютъ ту выгоду, что онѣ могутъ расти на такой землѣ, на которой яблони едва существовать могутъ. Иные изъ нихъ растутъ столь велики, что

---

(\*) *Примѣч.* Въ Южной части Россіи, о соблазъ во въ Слободско-Украинской губерніи и въ Малороссіи есть почти цѣлыя лѣса состоящіе изъ такихъ грушъ; желательно бы было, чтобы, вмѣсто ныняшняго ихъ употребленія сушить или гнилыми свиней кормить, хозяева начали дѣлать изъ нихъ грушевку, которая, когда хороша, не уступаетъ лучшему вину.

съ одного грушеваго дерева, а особливо съ такъ называемыхъ грушевыхъ родовъ Босбури и Сквашъ въ одинъ годъ не одинъ но и четыре Оксофта грушовки выходятъ. Думаютъ, что изъ грушъ Босбури сдѣланной напитокъ долѣе всѣхъ прочихъ держится и болѣе другихъ вкусомъ на вино походитъ. Ивановскіе груши, Гарпари, Дракке, Мери, Лолламъ и многіе другіе жесткіе роды почитаются наилучшими для грушовки. Однакожъ чѣмъ онѣ красивѣе, или темнѣе, тѣмъ болѣе ихъ другимъ родамъ предпочитаютъ. Груши должны быть, какъ и яблоки, совершенно зрѣлы, прежде нежели онѣ на мельницу отсылаемы будутъ.

Докторъ Билъ въ своихъ всеобщихъ извѣстіяхъ о сидрѣ, присовокупленныхъ къ Помонѣ господина Евелина, не соглашается со мнѣніемъ Палладія, который пишетъ, что грушовка цѣлую зиму простоять можетъ; но какъ скоро погода теплѣе становиться будетъ, то она окисаетъ. Онъ думаетъ тому противное и утверждаетъ свое мнѣніе, говоря, будто бы онъ самъ въ концѣ лѣта



нилъ весьма свѣжую и много вину подобную  
грушовку, сдѣланную изъ грушъ, называемыхъ  
коневыми, что онъ часто опыты дѣлалъ изъ  
грушъ Восбури, и нашелъ, что грушовка на  
другой годъ приятнѣе и слаще, а на третій  
годъ еще того лучше была, не смотря на  
то, что находилась она въ простыхъ Оксоф-  
тахъ и въ посредственныхъ погребахъ, не  
будучи разлита въ бутылки. Нѣкто зна-  
тый, почтенный и разумный человекъ изъ  
его собѣдей увѣрялъ его по собственному  
своему испытанію, что она долгое время  
держится, и сдѣлается сверхъ того тѣмъ  
приятнѣе, если поставлена будетъ въ хоро-  
рошій погребъ и надлежащій присмотръ за  
нею будетъ. Онъ думаетъ, что Палладій  
несправедливое свое мнѣніе получилъ чая-  
тельно отъ того, что онъ разумѣетъ гру-  
шовку, сдѣланную изъ такихъ грушъ, кои  
бсть можно, и что можетъ быть оная гру-  
шовка, о которой говоритъ, сдѣлана была  
въ весьма тепломъ климатѣ. По моему мнѣ-  
нію угадалъ бы онъ еще болѣе настоящую  
и дѣйствительную тому причину, еслибъ

приписалъ оную недоспашку надлежащаго броженія, о которомъ, какъ то ясно видѣть можно, древніе ничего не знали; Ибо они всѣ винныя напишки портили шѣмъ самимъ, что варили оныя прежде, нежели въ погребѣ, или въ другое какое мѣсто для сохраненія поставляли.

Сіе не оспоримо быть можетъ, такъ какъ и Г. Ворлиджъ примѣтилъ, что будетъ весьма изрядной напитокъ, если смѣшаешь третью часть дикихъ яблокъ съ двумя третями грушъ и вмѣстѣ оныя смелешь. Дикія яблоки долѣе помогають сберегать грушовку. Я дѣйствительно думаю, что если ее такъ сдѣлаешь, и она надлежащимъ образомъ выбродитъ, то долгое время безвредно и хорошо держаться будетъ, и чѣмъ долѣе держится, шѣмъ бываетъ лучше, какъ то принятель господина Биля утверждалъ, если она будетъ сохраняться въ такомъ мѣстѣ, гдѣ не слишкомъ тепло и не слишкомъ холодно.

Когда жмыхи въ тискахъ со всѣмъ budú выдавлены, такъ что ничего больше соку въ нихъ не останется, то вынимають



остатокъ и кладутъ въ большую кадку. Тогда наливаютъ нѣкоторое количество воды, оную хорошо мѣшаютъ, и когда все сіе простоитъ извѣстное время, которое обыкновенно двое сутокъ продолжается, то перемалываютъ еще слегка на мельницѣ, а потомъ выдавливаютъ еще изъ того сокъ. Изъ сего соку выходитъ просная грушовка, которая обыкновенно водянымъ сидромъ называется, и въ нѣкоторыхъ странахъ употребляютъ его домашніе такъ какъ пиво, вмѣсто обыкновеннаго питья. Иные писатели советуютъ варить воду, чтобы она была чище. По томъ должно ее поставить и простудить, прежде нежели она на выжимки налита будетъ. Однако жъ если мы подумаемъ, что послѣдующее броженіе всю нечистоту отъ напитокка отдѣляетъ, то кажется, что таковое предварительное опариваніе воды не весьма нужно. Иные, кои сей сидръ еще лучше сдѣлать желаютъ, вливаютъ въ него больше или меньше перваго хорошаго соку, смотря по тому крѣпчили, или слабже сей напитокъ они сдѣлать на-

мѣрены. Какъ скоро онѣ выдавлены будутъ, то должно его немедленно влишь въ бочки: ибо онѣ самѣ собою становятся чистѣ, а спустя нѣсколько дней по томѣ можно будетъ его употреблять. Равнымъ образомъ получаетъ онѣ и отъ того крѣпость, если въ него примѣшены будутъ дрожжи, или подонки хорошаго сидра прежде, нежели выжимки выдавлены будутъ, или когда оставшійся сидръ, которой не вышелъ въ бочки, въ него влишь будетъ, либо смолоты будутъ съ нимъ вмѣстѣ опадыши и оборыши. Можно его приготоуовить и такъ, что онѣ гораздо долѣе обыкновеннаго держаться будетъ, если его сварить тотчасъ послѣ тисковъ съ толкимъ количествомъ хмелю, сколько собственно для пива употребляется; въ такомъ случаѣ не должно варить на передѣ воды. А поелику вареной напишокъ трудно и не скоро приходитъ въ броженіе, то при такихъ случаяхъ надобно туда положить нѣсколько дрожжей, либо какого нибудь шѣста для скорѣйшаго произведенія броженія. Нѣкоторые мѣшаютъ въ него вмѣсто хмѣля инбирь,



Ямайской или стручковой перецъ и лавровыя  
листья, и сіи вещи весьма для сего годны.

Сколь старѣ долженъ быть сидръ, год-  
ной для употребленія, сего точно опредѣ-  
лить не возможно. Изъ раннихъ плодовъ  
сдѣланной бываетъ наилучше тогда, когда  
онѣ простоишь полгода, или и менѣе. Для  
зимняго сидра потребно времени цѣлой годѣ.  
Сидръ или грушовка изъ твердыхъ зимнихъ  
плодовъ должны стоять по крайнѣи мѣрѣ  
два года. Инымъ надобно иногда стоять три,  
четыре и пять лѣтъ, пока онѣ совершенно  
хорошими сдѣлаются.

Лучше ли будутъ сидръ и грушовка отъ  
того, если ихъ разольешь по бушылкамъ, сей  
есть шакой вопросъ, которой вкусъ каждого  
рѣшить долженъ. Заподлинно извѣстно, что,  
что напитки сіи наиболѣе вѣтровъ причи-  
няютъ тогда, когда изъ бушылокъ пить  
начинаешь, а особливо если въ стаканѣ пѣ-  
нятся. Однако же буде сосуды, въ коихъ онѣ  
находятся, невесьма крѣпки, то ихъ должно  
разливать по бушылкамъ. Ибо если воздухъ  
найдетъ себѣ отверстіе, чрезъ которое бу-

дешъ проходить въ бочку, либо если пѣна на напитокѣ находящаяся на дно осядетъ, то напитки сіи неотмѣнно кислой вкусъ имѣть будутъ. Думаютъ, что Мартъ мѣсяцъ есть наилучшая пора, въ которую сидръ и грушевку въ бутылки разливать должно; можетъ быть сіе употребленіе введено у такихъ людей, кои не снабжены хорошими погребами, въ коихъ сидръ всегда отъ дѣйствія приближающейся теплой погоды безопасенъ бываетъ. Но тѣ, кои имѣютъ хорошіе погреба, въ коихъ воздухъ почти всегда одинаковъ бываетъ, могутъ его сдѣживать, или по бутылкамъ разливать, когда имъ наиспособнѣе будетъ. Буде кто опасаться станетъ, чтобы бутылки не разлопались, то потѣ долженъ ихъ шокмо поставить въ мокрой песокъ и поливать его отъ времени до времени свѣжей ключевой водою. Буде же и сіе не будетъ достаточно для прекращенія броженія сидра въ бутылкахъ находящагося, то должно бутылки опоткнуть и оставить ихъ нѣсколько времени отверстыми, дабы нѣкоторая часть спирта вонъ выльшела. Выше-



описанныя наставленія, о приуготовленіи и перецѣживаніи сидра, могутъ съ толикою же пользою быть употребляемы какъ при семѣ, такъ и при всѣхъ другихъ бродящихъ напиткахъ.

Настоящіе знатоки и охотники до сидра и грушовки, не долго сомнѣваются дать преимущество предъ всѣми прочими шѣмъ, которыя потчасъ разлиты были по бутылкамъ. При семѣ случаѣ не бесполезно будетъ напомнуть о приуготовленіи дѣланомъ славнымъ и ученымъ Докторомъ Краксломъ, которой своими стихотвореніями извѣстенъ. Онъ старался исправить главнѣйшій напитокъ того мѣста, въ которомъ онъ находился, и самъ былъ великой охотникъ до сидра, а наипаче когда онъ его съ бочки сцѣдитъ. Онъ прилагалъ всевозможное стараніе содержать его въ семѣ состояніи въ его совершенствѣ, и по неоднократнымъ опытамъ нашелъ, что слѣдующее приуготовленіе съ желаніемъ его совершенно сходственнo было. Онъ выцѣдилъ небольшое число кружекъ изъ бочки, опоткнувъ малой дере-

вднной гвоздь, въ верху ея находящейся, и не зашыкая дырку во все то время, пока сцѣживалъ. По томъ накрѣпко вколотилъ гвоздь, срѣзалъ его на ровнѣ съ бочкою и дабы могъ онъ быть въ безопасности, чтобъ слуги его изъ нея не цѣдили, то приложилъ къ ней свою печать. Послѣ сего сцѣживалъ онъ сидрѣ столько, сколько ему когда надобно было, и всегда находилъ, что онъ до послѣдней капли совершенно хорошъ былъ. Единая неспособность при семъ была та, что онъ изъ крана весьма тихо и слабо бѣжалъ.

Я намѣренъ здѣсь въ пользу рачительныхъ домостроителей приобщить крашкое описаніе нѣкоторыхъ другихъ крѣпительныхъ и здоровыхъ напишковъ, кои по сидрѣ или яблоневкѣ и грушовкѣ, съ великою пользою и выгодною изъ обыкновенныхъ плодовъ растущихъ у каждого въ саду приуготовлять можно, не сморя на то, что при надписи сея главы объ оныхъ ничего упомянуто не было.



*О винахъ дѣлаемыхъ изъ другихъ  
садовыхъ плодовъ.*

Главное попеченіе, потребное при дѣланіи сихъ винъ, состоятъ въ томъ, что бы плоды оставлять на деревѣ до тѣхъ поръ, пока совершенно не созрѣютъ, дабы чрезъ то сокъ въ нихъ отъ солнца сталъ лучше и гуще. По томъ въ сей сокъ должно положить столько сахара, сколько для каждого для его крѣпости потребно. Но воды ни коимъ образомъ приливать не надобно, какъ то нѣкошорые совѣщаютъ, и сокъ долженъ быть въ такомъ состояніи, въ какомъ онъ изъ плодовъ получается. На послѣдокъ даютъ симъ напитокамъ бродить надлежащимъ образомъ такъ, какъ выше сего предписано о винѣ, сидрѣ, и грушовкѣ.

*Вишни*, о коихъ я напередъ говорить намѣренъ, можно разводить и размножать столь легко и въ великомъ множествѣ, что ихъ родиться болѣе можетъ, нежели сколько потребно свѣжихъ для продажи. Слѣдовательно можно ихъ съ великою выгодною превращать

въ вино. Онѣ великое множество даютъ изъ себя соку, изъ коего дѣлается весьма пріятной и услаждающій напитокъ, которой лучше, прохладительнѣе и для лѣта способнѣе, нежели можеть быть большая часть другихъ винъ, привозимыхъ изъ чужихъ земель. Г. *Ворлиджъ* говоритъ, что сей напитокъ можно сдѣлать такъ, что онѣ долгое время хорошо держась будеть; иная вишневка и цѣлой годъ вкусу своего не теряетъ; но я сомнѣваюсь, что бы сіе часто удавалось.

Равнымъ образомъ можно изъ *Сливъ*, а о собливо изъ крѣпчайшихъ и сочнѣйшихъ, дѣлать весьма хорошее вино. Но оно не столь свѣшло и чисто да и при томъ вкусомъ не столь хорошо, какъ вишневка. Черныя, темныя и такъ называемыя *Дамаскскія* сливы почитаются для дѣланія вина наигоднѣйшими; при семъ есть еще и та выгода, что ихъ удобно выращивать и размножать можно.

Изъ ягодъ *Шелковицы*, или *Туповаго* дерева, выходитъ пріятное и весьма здоровое



вино. Соко́мъ отъ нихъ можно весьма хорошо употреблять на подкрашиваніе другихъ блѣдныхъ винъ. Если онъ смѣшенъ будетъ наипаче съ сокомъ хорошихъ сидровыхъ яблокъ, то изъ того выходитъ весьма вкусный и столь прекрасной цвѣтъ имѣющій напитокъ, какой токмо себѣ представить можно.

*Красная смородина.* гораздо предпочитается бѣлой, поелику она по свойству своему болѣе виннаго вкуса въ себѣ содержитъ. Если сію смородину смѣшаешь съ надлежащимъ количествомъ сахара, порядочно ей дашь бродить и разлить въ бутылки на 6 или на 7 недѣль, то изъ того выйдетъ весьма пріятное, вкусное и густое вино, которое прозрачно на подобіе яхонта и довольно крѣпость имѣетъ. При семъ находишься и та выгода, заслуживающая вниманіе, что смородину можно безъ всякаго труда размножать на простой землѣ и при томъ въ короткое время.

*Крыжовникъ* даетъ въ великомъ множествѣ пріятной и прохладительной напитокъ, котораго чрезмѣрную сладость посред-

ствомъ надлежащаго броженія весьма удобно уменьшишь можно. Иные дѣлаютъ сіе вино безъ всякаго варенія, по тому что оно получаетъ отъ онаго сѣрватою цвѣтъ. Однако при семъ примѣчать должно то, что оно весьма скоро можетъ получить кислой вкусъ, если не будетъ посредствомъ надлежащаго броженія очищено отъ грубыхъ дрожжей, коихъ въ немъ великое множество находится.

Изъ *Малины* дѣлается наиприятнѣйшее вино, какого ни изъ одинаго плода получить не можно. Токмо то сожальтельно, что оно не долго держится. Россіяне и другіе Сѣверные народы по большой части употребляютъ напитокъ сей для того, что они мѣшаютъ его съ варенымъ медомъ, такъ какъ любимымъ ихъ напиткомъ. Однакожъ съ какимъ бы онъ напиткомъ смѣшенъ ни былъ, но всегда придаетъ онъ ему столь приятной вкусъ, какого ни отъ чего другаго получить не можно. Многіе женщины любятъ сокъ и для того, что онъ водкъ весьма хорошей придаетъ вкусъ, также и очаровательная сладость малиноваго араку имъ ошмѣнно нравится.



Теперь остается еще не много упомянуть.

*О винахъ дѣлаемыхъ изъ древеснаго соку.*

Говорятъ, что изъ клену можно получать преизрядной сокъ; но то дерево, которое наиболѣе даетъ соку, какъ то намъ изъ самихъ опытовъ извѣстно, есть *береза*. Американской *кленъ* изъ коего соку тамошніе жишели сахаръ дѣлаютъ, даетъ безъ всякаго сумнѣнія изъ себя весьма крѣпкое вино. *Илемъ*, которой много походитъ на обыкновенной кленъ, съ тою токмо разностию, что онъ гораздо выше растетъ, выпускаетъ такожъ изъ себя много весьма сладкаго и приятнаго соку.

Кленъ при первыхъ нарочито сильныхъ морозахъ и когда съ него спадетъ листь, выпускаетъ изъ себя множество соку. Изъ грецкаго орѣховаго дерева и изъ клену вытекаетъ сокъ чрезъ всю зиму, какъ скоро токмо морозы не много смягчатся и сдѣ-

ляется солнечное сіяніе. Сднако ни изъ еди-  
наго изъ сихъ двухъ не начинаетъ бѣжать  
сокъ такъ скоро, какъ изъ илена. Изъ бе-  
резы не прежде сокъ течъ начинаетъ, какъ  
около весны, да и тогда весьма сильной мо-  
розъ пресѣкаетъ теченіе до тѣхъ поръ, по-  
ка погода не переѣнится. Въ посредствен-  
ные морозы хошя сокъ и не бѣжитъ изъ де-  
рева во время ночи, однако днемъ паки по-  
является, если солнце его освѣщать будетъ.  
Стужа безъ морозу на иболѣ препятствуетъ  
соку въ теченіи.

Иные предписываютъ яко надежное сред-  
ство, чрезъ которое сокъ изъ деревъ, а о-  
собливо изъ березъ получить можно, если  
долошомъ и молоткомъ просѣчешъ въ дере-  
вѣ отверстіе не въ длину, но поперегъ на  
подобіе того какъ дѣлаетъ врачъ рану при  
пусканіи крови. Сіе дѣлать надобно около пер-  
выхъ чиселъ Мартамѣсяца, когда почки начнутъ  
толстѣть у березъ; разрѣзъ долженъ прохо-  
дитъ почти до самой сердцевины дерева; по-  
томъ надлежитъ въ него вложить не боль-  
шой камушекъ или щепку, что бы онъ



маки не сжался. На послѣдокъ привѣшивающъ склянку къ сему ошверстію или иной какой къ сему годной сосудъ, въ которой сокъ, буде погода благопріятна, шоль сильно течетъ, что въ 12 или 14 дней получишь такое его множество, что онъ тяжестію своею превзойдетъ тяжесть всего дерева съ его корнемъ.

Господинъ Тонгъ въ 'Философическихъ' транзакціяхъ подъ No. 46. соѣтуетъ, что бы ошверстіе не дѣлать долотомъ, но просверливать буравомъ, сколь велико кто пожелаетъ, и при томъ такъ чтобы оно шло въ верхъ наискось. Сію диру должно сдѣлать въ нижней части большаго и ближайшаго къ землѣ сука съ полуденной стороны дерева и надлежитъ почти весь пень просверливать, такъ чтобы небольшая шокмо окружность дерева и на ономъ кора съ полуночной стороны непросверлены оставались. Но таковыя урѣзы безъ всякаго сомнѣнія должны наносить самому дереву весьма великой вредъ, и со всѣмъ не нужны для того намѣренія, для котораго оныя дѣлаются. Ибо можно посред-

ственнымъ буравомъ просверлить дыру до середины дерева, что равное будетъ имѣть дѣйствіе, а сію дыру можно потомъ гораздо удобнѣе заколотить деревяннымъ гвоздемъ сдѣланнымъ изъ того жѣ самого дерева, изъ коего сокъ вытекаетъ. Симвъ воспрепятствовать можно, что дереву никакого отъ худой погоды не причинится вреда, которой бы неопытно воспользовалъ, еслибъ дыра стояла отверста.

Другой еще способъ, употребляемой всегда добрыми хозяевами, состоитъ въ томъ, что они отрубываютъ верхи у нѣкоторыхъ вѣтвей, и къ осальнымъ концамъ привязываютъ склянки, въ кои сокъ течетъ въ великомъ множествѣ. Симвъ образомъ достаютъ сокъ изъ вѣтвей, въ коихъ онъ по мнѣнію оныхъ людей бываетъ наилучшій: ибо томъ сокъ, которой изъ нихъ вытекаетъ, гораздо долѣе въ деревѣ находился и слѣдственно лучше созрѣлъ и лучшій вкусъ имѣетъ, нежели томъ, которой выходитъ изъ пня. — Однако при семъ дѣлѣ встрѣчаются два неудобства. Одно состоитъ въ томъ, что



склянки весьма часто онѣ сильныхъ вѣтровъ сбрасываемы и разбиваемы бывають, а другое то, что жилки въ концахъ вѣтвей, гдѣ они срѣзаны, въ короткое время онѣ спужи подъ сильно обхвашиваемы бывають, что они болѣе нимаю соку невыпускають.

Дабы имѣть вдругъ столь много соку, сколько потребно для дѣланія вина, то должно въ одно время столь много деревъ выцѣживать, чтобы въ нѣсколько дней достаточное количество соку собрать можно было. Ибо онѣ удобно плѣснѣють, и токмо весьма мало времени хорошо держится. Для избѣжанія сего, совѣтують нѣкоторые писатели, чтобы томъ сокъ, коимъ сперва изъ дерева выпечетъ, влить въ склянки, или въ другіе годные сосуды, и выставить на солнце до тѣхъ поръ, пока осмальной сокъ не будетъ собранъ; а по томъ должно въ него положить мѣлко изрѣзаннаго хлѣба, дабы сокъ началъ бродить. Но въ сей сокъ надлежитъ мѣшать либо сахаръ или изюмъ и ему придашь силы, чтобы онъ былъ въ состояніи порядочное снестъ броженіе, чрезъ что не-

отмѣнно придетъ въ такое состояніе, что долгое время будетъ держаться, а безъ сей предосторожности можешь онъ разривать тѣ бутылки, въ коихъ находишься. По чему мнѣ кажется, что сіе первое броженіе должно наносить вредъ. И такъ буде хозяинъ не имѣетъ столько деревъ, что бы въ два или три дни могъ собрать столько соку, сколько ему поребно, то надежнѣйшее средство есть то, что бы разлить сокъ въ крѣпкіе и чистые сосуды и поставить въ холодной погребъ: ибо симъ образомъ будетъ онъ гораздо долѣ времени совершенно хорошо держаться, если въ него вольешь масла или сосуды заткнешъ крѣпко.

Количество поребнаго на то сахару бываетъ различно, смотря по вкусу и намѣренію винодѣлателя. Однако вообще полагають на пять кружекъ сего сока одинъ фунтъ сахару. А чтобы онъ съ сахаромъ хорошенько соединился, то обое должно поставить на огонь, которой бы былъ столь силенъ, чтобы оный сокъ отъ него кипѣть началъ. Иные совѣтуютъ долгое время варить сей



сокъ; однако сіе кажется мнѣ не весьма полезно, ибо отъ того происходитъ, какъ то я уже прежде сего часто говаривалъ, что напитокъ не столь хорошо и не столь легко бродитъ. Сверхъ того лишается онъ отъ сего по крайней мѣрѣ большой части свойственнаго ему вкуса и запаха, которой онъ отъ дерева получаетъ. Изъ сего видѣть можно, что намѣреніе, для чего сей напитокъ варится, единственно къ тому клонится, что бы сахаръ въ немъ хорошо разошелся. Многіе писатели предлагаютъ различные коренья, съ коими сей сокъ мѣшати должно. Но въ семъ дѣлѣ ничего болѣе за основаніе принять не можно, какъ токмо вкусъ тѣхъ людей, кои сей напитокъ употребляютъ. По чему надобно сіе предоставить собственному ихъ благоразсужденію. Иные вмѣсто сахару кладутъ медъ; но и тутъ главное правило состоитъ во вкусѣ, и слѣдственно зависитъ отъ выбора того человека, которой оной напитокъ употребляетъ хочетъ. Въ семъ случаѣ по обыкновенному мнѣнію кружка меду тоже самое дѣйствуетъ, что и фунтъ сахару.

Вообще признано за полезное, что буде кто намбрень сему напитку дасть бродить, то должно класть въ него не много чистыхъ дрожжей, либо кусокъ тѣста или поненъкой ломоть кислаго хлѣба. По совершенномъ же выброженіи сихъ древесныхъ соковъ должно съ ними всегда и во всякомъ случаѣ поступать такъ, какъ съ другими винными напитками.

Я слышалъ за достовѣрное, что въ Сѣверныхъ спранахъ изъ березъ и клену, когда они весьма высоки выросшущъ, столь великое множество соку вытекаеть, что его вмѣсто воды употребляютъ на варенія пивъ, и что онъ того въ пиво менѣе пребуется солода, хотя оно впрочемъ стольже крѣпко и хорошо бываетъ. Докторъ Тонгъ, о коемъ я не давно выше сего упомянулъ, пишетъ, что если для варенія пива возмешь сего соку, то изъ одного четверика солоду стольже хорошее пиво сдѣлать можно, какъ и изъ четырехъ, если вмѣсто соку употребишь воду. Для варенія пива годнѣйшимъ сокомъ почитаетъ онъ сокъ изъ клена, по тому что



онъ весьма сладокъ и припомъ весьма здо-  
ровъ.

Сокамъ сихъ деревъ приписываютъ раз-  
ныя хорошія свойства въ лѣченіи, и гово-  
рятъ, что они всегда туже силу въ себѣ  
содержатъ, когда изъ нихъ и вино сдѣлано  
будетъ. Я уже въ одномъ мѣстѣ сего сочи-  
ненія упомянулъ, что господа Боилъ и  
Телмонтъ предлагали березовой сокъ надеж-  
нымъ средствомъ отъ каменной болѣзни. По-  
слѣдній утверждаетъ, что всѣ шаковыя со-  
ки годны для излѣченія чахотки. Но какъ  
сіе не касается до моего дѣла, то я не на-  
мѣренъ здѣсь пространно оное изслѣдовать.

Хошя медъ по надлежащему и недолжно  
причислятъ къ сокамъ расшѣній и деревъ,  
однако онъ очевидно начало свое имѣетъ отъ  
расшѣній. И такъ надобно намъ не много о  
немъ упомянуть, поколику онъ относится  
къ бродящимъ напитокамъ.

### *О медѣ.*

Медъ есть такой напитокъ, которой  
весьма употребителенъ у большой части Сѣ-

верныхъ народовъ, но въ другихъ мѣстахъ не столько онъ уважается, сколько бы можетъ быть онъ того заслуживалъ, если бы надлежащее въ приуготовленіи его употреблено было стараніе. Въ Россіи онъ издревле составлялъ главной напитокъ, и теперь онъ здѣсь болѣе другихъ справъ въ употребленіи.

Всѣ писатели, повѣстествовавшіе о семъ дѣлѣ, въ крайнее впали заблужденіе въ разсужденіи крѣпости сего напитка; поелику они къ количеству воды, въ которой медъ распускается долженъ, опредѣляли его великое множество. По введенному обыкновенію должна сія съ медомъ смѣшанная вода быть столь густа, чтобъ яйцо въ ней не потонуло; но сіе несправедливо. Отъ сего сдѣлается напитокъ невыброженнымъ морсомъ, и сіе дурное свойство умножается чрезъ то еще болѣе, когда его по общему всѣхъ обычаю весьма долгое время варить будутъ. Невозможно почти найти медъ совершенно чистой, пакъ чтобы въ немъ не находилось либо пчелиной пищи, либо воску, либо чего



другаго кѣ тому принадлежащаго. А сіе какѣ  
мнѣ кажется, ни чемѣ инымѣ, какѣ посред-  
ствомѣ варенія совершенно истребиль не-  
можно. Для сей причины увариваніе меда не  
сбходимо нужно. А дабы сію нечистоту  
удобнѣе изѣ сего напитка истребиль мож-  
но было, то не бесполезно будетѣ положить  
въ него бѣлковѣ отѣ нѣсколькихѣ яицѣ,  
прежде, нежели онѣ на огонь поставленѣ бу-  
дешѣ. При томѣ наипаче хорошо счерпывать  
ту густую пѣну, которая подымается на  
нашикѣ, какѣ скоро онѣ кипѣть начнетѣ.  
Сіе самое должно дѣлать непрерывно до  
тѣхѣ порѣ, пока онѣ кипятѣ. Ибо его съ  
тѣмѣ токмо намѣреніемѣ варятѣ, чтобы изѣ  
него вся нечистота вышла, и что бы вода  
болѣе съ медомѣ соединилась. А какѣ сего  
двоякаго предмѣта весьма легко достигнуть  
можно; то изѣ сего очевидно явствуетѣ, что  
напишку токмо весьма короткое время ки-  
пѣть должно, и сіе въ случаѣ семѣ тѣмѣ  
нужнѣе, поелику тѣмѣ труднѣе приводитѣ его  
въ броженіе, чѣмѣ долѣе онѣ на огнѣ стоятѣ  
будешѣ. У охотниковѣ до вина медѣ часто

бываетъ въ маломъ уваженіи, а сіе можетъ быть единственно происходишь отъ того, что его съ лишкомъ долго варятъ: ибо послѣ сего никогда не будетъ въ немъ столь великаго броженія, что бы онъ потерялъ излишнюю въ себѣ сладость. А еслибъ онъ надлежащимъ образомъ выбродилъ, то бы оная сладость исчезла и медъ получилъ бы приятной вкусъ, какъ то уже во Введеніи о броженіи упомянуто было.

Иныя искусныя хозяйки полагаютъ въ свой медъ хмѣль. Посредствомъ хмѣля испребляется сладость, а какъ скоро пройдетъ горькой вкусъ хмѣля, то медъ становится отъ него весьма приятенъ. Въ медъ, равно какъ и въ другіе вареные напитки, должно полагать какой нибудь окисательной растворъ, отъ чего онъ придетъ въ совершенное броженіе. Но какъ и малѣйшей порокъ въ такомъ растворѣ можетъ испортить весь напитокъ, то со всевозможнымъ раченіемъ стрѣбъ должно на то, что бы онъ былъ весьма свѣжъ и хорошъ. Если медъ дѣлать будемъ со всякою осторожностію по всѣмъ



симъ предписаннымъ правиламъ, то онъ нѣ-  
сколько лѣтъ держаться можетъ, и сдѣлает-  
ся тѣмъ лучше, чѣмъ болѣе времени продол-  
жается. Въ прочемъ обходятся съ симъ на-  
питкомъ и сдѣживаютъ его такъ же, какъ и  
другія бѣлыя вина.

*(Продолженіе впрод.)*

---





---

## II.

### ПОЛЕЗНЫЯ ОПЫТНОСТИ.

#### *О дѣланіи киновари.*

---

Киноваръ есть кармазиннаго или высоко-краснаго цвѣта, и произходитъ изъ соединенія ртути съ сѣрою.—

Имѣютъ вообще два рода оной, природную и искусственную. Природная обыкновенно называемая горная киноваръ, находится во множествѣ въ ртутныхъ горючихъ въ Испаніи, въ Пфальцѣ, въ Венгріи и другихъ мѣстахъ, и сидитъ частію порошкомъ на камнѣ, частію же охрусталованною, въ которыхъ обоихъ случаяхъ она безъ дальнаго приготовленія употребляется можетъ въ краску. Часто смѣшана бываетъ она въ нуги съ камнемъ, такъ что ее какъ киноваръ употреблять не можно, и тогда она

чрезъ дисстилацію или перегонку на рштуъ производися. —

Искусственную киноварь можно пригото-  
влять разнымъ образомъ; однако жъ одно  
приготовленіе пригоднѣе для фабрикъ, а дру-  
гое лучше для опытовъ въ маломъ. —

1). Большая часть искусствомъ приго-  
товленной киновари, употребляемой въ Евро-  
пѣ, доставляется въ продажу Голландцами,  
хотя они ни рштуи, ни сѣры въ собствен-  
ной своей землѣ не имѣютъ. Мы имѣемъ мно-  
гія описанія о ихъ киноварныхъ фабрикахъ,  
но онѣ въ разныхъ случаяхъ другъ отъ дру-  
га отличаются, поелику во всѣхъ фабри-  
кахъ обрабатываніе не одинаково бываетъ;  
ибо въ нѣкоторыхъ чистая, а въ другихъ  
поддѣльная киноварь дѣлается, частію же изъ  
приготовленія киновари составляютъ таин-  
ство, и потому трудно о всѣхъ при томъ  
обстоятельствахъ узнать въ точности. —

Здѣсь предложимъ мы основаніемъ Ри-  
кертово описаніе Брандовой фабрики въ Ам-  
стердамѣ, какъ новѣйшее и надежнѣйшее, и  
потомъ присовокупимъ изъ другихъ вбро-  
шенныхъ извѣстій недостающее. —



Брандова фабрика въ Амстердамъ есть одна изъ самыхъ большихъ въ Голландіи; она находится передъ Утрехтскими воротами, и приготовляетъ ежегодно въ трехъ печахъ посредствомъ четырехъ работниковъ, кромѣ многихъ другихъ ртутныхъ произведеній, сорокъ восемь тысячъ фунтовъ киновари. Производство оной есть слѣдующее.—

Въ желѣзной гладкополированной плоской кошелѣ, кторой имѣетъ видъ школьной машины, и много что одинъ футъ глубины и два съ половиною фута ширины имѣетъ, кладется въ вѣрно отвѣшенномъ и съ сосудомъ соразмѣрномъ количествѣ, 150 фунтовъ обыкновенной или простой сѣры, и когда она хорошо расплавилась, тысяча восемьдесятъ фунтовъ чистой ртуты мало по малу прикладывается, и при изподовольномъ огнѣ желѣзнымъ прутомъ довольно вмѣстѣ мѣшается. Когда оба вещества хорошо другъ съ другомъ соединились, то черная смѣсь, которая тогда называется минеральнымъ Ефіопомъ, выливается на желѣзные доски или листы, кои на открытомъ мѣстѣ въ землю вложены.

По просушеніи Еёіонѣ разбивается въ такіе малые куски, что можетъ удобно помѣщаться въ небольшія глиняныя фляжки, содержащія около двадцати четырехъ унцовъ воды, и также опять выпораживаться.

Присемѣ имѣютъ большіе возгоночные горшки изъ бѣлой твердой трубочной глины, около двухъ локтей вышиною, эллиптическаго вида съ пространнымъ отверстіемъ, коего край совсѣмъ гладкой и горизонтальной быть долженъ, дабы жерло во время возгонки могло быть плотно прикрыто гладкимъ желѣзнымъ листомъ. Сіи горшки внутри наведены обыкновенною муравою изъ свинцовой слюдки, и стоятъ въ Амстердамѣдесять Голландскихъ гульденовъ. Наружно оправляютъ ихъ слѣдующимъ образомъ. Сперва обмазываютъ ихъ трубочною глиною, съ которою смѣшана овечья шерсть, которая близко приросла къ кожѣ, коротка и тонковолосиста. Послѣ усыпаютъ или напрусиваютъ ихъ желѣзными опилками, и по высохнутіи обмазываютъ ихъ опять трубочною глиною, съ шерстью смѣшанною и даютъ имъ сох-



нутъ. Они здѣланы весьма тонко, и выключа-  
чая той части, которая находится въ огня,  
также очень тонко оправляются.—

Когда они нѣсколько дней сохли, то  
опускаютъ ихъ въ печи снабденныя желѣз-  
ными кольцами или обручками, которыя по  
формѣ горшковъ образованы. Печи построе-  
ны другъ подлѣ друга, числомъ три; онѣ сто-  
ятъ на огнѣшвердомъ высокомъ сводѣ. Ве-  
черомъ разводится небольшой огонь тор-  
фомъ, употребляемымъ вообще во все время  
работы, и увеличивается оный наконецъ до  
разженія горшковъ.—

Между шѣмъ наполняютъ, не дѣлая оста-  
новки, отъ тридцати до сорока малыхъ фля-  
шекъ, и когда горшки разжигаются, то вы-  
порожниваютъ въ одинъ изъ оныхъ, сперва  
одну фляшку, а потомъ двѣ до трехъ фля-  
шекъ. Не можно ограничиваться на извѣст-  
ное число, ибо сіе зависитъ отъ большаго  
и меньшаго возгоранія Еѳіопа.

Всыпанное возгарается съ прескомъ, и  
пламя не рѣдко подымается отъ четырехъ до  
шести футовъ выше горшковъ. Когда оно

нѣскольکو поуменьшилось, то прикрываютъ  
отверстіе горшковъ величиною въ квадрат-  
ной фушѣ, и толщиною въ полшара дюйма  
желѣзнымъ листомъ, которой весьма хоро-  
шо и плотно смыкается, (\*) и переходятъ  
къ наполненію втораго и третьяго горшка.  
Такимъ образомъ вся кладъ, которой на одинъ  
горшокъ 360 фунтовъ и 50 фунтовъ сѣры  
считается, въ 24 часа помѣщается. Послѣ  
сего приготоовленія продолжаютъ огонь въ  
надлежащей степени, и даютъ ему, когда  
все сублимировалось, для чего требуется со-  
вершенно 36 часовъ, вообще же два дни и  
двѣ ночи, утхнутъ. —

Что касается до степени огня, то по-  
знають оную, слишкомъ ли она сильна или  
слаба, по воздымающемуся пламя при сня-  
тіи желѣзныхъ листовъ. Въ первомъ случаѣ  
поднимается оно выше сосуда на нѣсколько

---

(\*) Прежде начатія дѣлопроизводства кла-  
дутъ желѣзные листы на горшки; буде  
они точно не впору или приходятъ не  
плотно, то стирають неровность съ  
горшковъ тонкою пилою прочь. —



фүтовѣ, въ послѣднемъ же случаѣ оно либо не видно, или касается только весьма слабо отверстія горшковъ. И такъ настоящая степень огня есть сія: когда пламя при снятіи листа тотчасъ живо усматривается, однако же не болѣе трехъ до четырехъ дюймовъ выкидываетъ вышиною. —

Въ сихъ послѣднихъ тридцати шести часахъ мѣшается въ каждую четверть или половину часа масса желѣзнымъ прутомъ для споспѣшествованія сублимаціи или возгонки. —

Киноваръ пристаетъ къ окружности, которую край горшка съ внутреннею стороною желѣзнаго листа дѣлаетъ, какъ къ холоднѣйшему мѣсту, и когда работники судятъ, что довольно толстая лепешка наслѣла, то снимаютъ долой листъ осторожно желѣзными щипцами, спалкиваютъ въ низъ въ отверстіи горшка какую либо сидящую киноваръ остроконечнымъ молоткомъ, и накладываютъ скоро другой холодной, желѣзной листъ, къ которому киноваръ вновь пристаетъ, коея возгонка чрезъ холодъ весьма поспѣшствуется.

Каждый четвертый и пятый часъ, смотря по работѣ, скоро или медленно она происходитъ, подбавляютъ къ тому изъ маленькихъ фляшекъ свѣжій еѳіонъ, пока наконецъ вся кладъ или смѣсь возгонится (сублимируется). Чрезъ сіе получаютъ такъ называемые хлѣбцы или лепешки многіе слои, и изъ каждого горшка добываютъ чetyреста фунтовъ киноvari.

Когда все пошомъ простыло, то вынимаютъ горшки изъ печи, разшибаютъ ихъ на двое, и собираютъ внутри присѣвшую киноварь. Киноварныя лепешки, сѣвшія во время работы къ холоднымъ желѣзнымъ мѣстамъ, отбиваютъ и ломаютъ, и сохраняютъ ихъ для отсылки или для размолотія, чтобъ не было нужды въ новой выгонкѣ оныхъ. Зимую производится сія работа гораздо скорѣе и легче, нежели лѣтомъ, ибо тогда часть возгоннаго горшка отъ-наружнаго воздуха охлаждается. —

Возгонныя печи такъ построены, что огонь получаетъ около горшковъ пространства нѣсколькихъ дюймовъ, слѣдовательно



пламя окружаетъ около двухъ третей вышины горшковъ. —

Кромѣ киновари готовится въ Брандовой фабрикѣ также ѣдкой сублиматъ, красной преципитатъ (осадокъ), ослащенная ртуть и проч. Подмастерье доставляетъ въ каждой мѣсяцъ свои произведенія, и получаетъ напротивъ сего ртуть, сѣру, крѣпкую водку, купоросъ, поваренную соль и селитру. —

Киноварныя лепешки цвѣтомъ темно буро-красныя, и состоятъ все изъ блестящихъ иглъ. Малая часть такихъ кусковъ продается, но напередъ мѣлютъ ихъ на особыхъ мѣльницахъ; чѣмъ мѣльче киноваръ мелится, тѣмъ свѣтлѣе и красивѣе бываетъ цвѣтъ оной. Тогда раздѣляютъ ее, смотря на то, болѣе или менѣе она водою промыта; на крупную, мѣлкую и самую мѣлчайшую киноваръ. Послѣдній разборъ служитъ болѣе для сургуча. —

2). Весьма часто поддѣлывается киноваръ сурикомъ или красною свинцою извѣстью; утверждаютъ даже, что бѣлой

мышьякъ подмѣшивается, также мѣлкотолченой кирпичъ, желѣзные опилки и другія вещи, чтобъ въ цѣнѣ тѣмъ больше выиграть. —

Но когда прежде сублимаціи къ минеральному еіюпу свинецъ или свинцовая извѣсть примѣшана будетъ, то дѣлается сіе для того, чтобъ получить киноваръ большей яркости, и по сему нѣтъ тутъ обмана. Въ Амстердамѣ дѣлается точно такъ и въ примѣчаніяхъ Лаборанна Демаши въ Гр. 2 Томъ страницы 141. находится о томъ слѣдующее описаніе. —

Трупъ вмѣстѣ одну часть сѣры съ двумя частями ршупи холодными сильно, пока жирная ршупъ совсемъ исчезла, и нималѣйшаго шарика болѣе не примѣшно, тогда называютъ сію смѣсь, какъ извѣстно, минеральнымъ еіюпомъ.

Послѣ подмѣшиваютъ къ каждому центнеру пять фунтовъ пиленого, дробленого или пакже въ извѣсть перезженнаго свинца, или же менинга, смотря по обстоятельствамъ, ибо одно есть столько же какъ дру-



гое. Когда все хорошо смѣшано, то примѣтно уже, что матерія не столь черна, какъ обыкновенной еѳіопѣ; изъ сего усматривается, что ртуть со свинцомъ амальгамировалась, какъ скоро прибавятъ къ тому дробленого свинца или опилокъ онаго. Въ семъ состояніи сублимируютъ смѣсь. Наполняютъ онымъ три горшка, въ которыхъ 1200 фунтовъ, въ три раза обрабатываютъ. Стараются, чтобъ горшки разгорячались постепенно, прежде положенія въ нихъ смѣси, которую также исподволь нагрѣваютъ. Тогда кладутъ 200 фунтовъ разомъ въ каждой горшокъ. Когда сіи 200 фунтовъ сублимировались, то кладутъ туда другіе 200 фунтовъ свѣжей смѣси. Есть такія фабрики, которыя наполняютъ въ третій разъ, какъ то легко по приготовленной Голландцами киновари видѣть можно, на которой слои или пласты, какъ твердо они другъ съ другомъ соединены, сѣрою нѣжною перепонкою отдѣлены. Когда они горшокъ свой наполняютъ въ третій разъ, то продолжается дѣйствіе два дни и одна ночь. Начало дѣ-

лають разведеніємъ огня изъ торфа около осьмага часа вечера, и работа кончится совершенно въ вечеру послѣ завтра. Огню дають потухнуть самому собою въ сутки. Разбиваютъ горшокъ и находятъ огнецѣпную киноварь, которая будучи изтерта, продается подъ названіемъ *вермилбона* или *тервеленца*. Ошносятъ ее на мельницу, гдѣ она сухою размалывается. Одинъ разъ просѣяная (молошая) стоить въ Голландіи 42 копѣйки, два раза молошая 44, а прешичная 46 копѣекъ. Мѣльчайшая есть блѣднѣйшая. —

Можетъ быть удивляться будущъ, что Голландцы къ своему еѣопу кладутъ свинецъ, дабы чрезъ то получить прекрасную киноварь. —

По извѣщенію Струва сіе есть причина того. Извѣстно, что искусственная киноварь шѣмъ лучше, чѣмъ менѣе количества сѣры, которая со ртутью соединилась, а потому и должно стараться оное умалить, и для того нѣтъ лучшаго средства какъ свинецъ, которой въ употребленномъ здѣсь содержаніи осиливаетъ излишнюю сѣру и можетъ



быть добрѣ киновари, поспѣшествуетъ, поелику онъ сей сообщаетъ жирную кислоту, которую онъ изъ огня припаягиваетъ. Ибо въ самомъ дѣлѣ происходитъ цвѣтъ киновари единственно отъ жирной кислоты. —

3). Ежели хотяшъ приготовляшъ кино-варъ чрезъ сублимацию въ маломъ количествѣ, то поступають присемъ по предписанію *Боме* опышной химіи, Томъ 2. слѣдующимъ образомъ:

Плавяшъ чешыре унца крупно толченой сѣры въ немуравленомъ горшкѣ, и когда она разплавилась и до возгоранія разгорячилась, то кладутъ туда одинъ фунтъ ршуты, мѣшаютъ ее хорошо, чтобъ споспѣствовать соединенію обѣихъ веществъ, пока наконецъ та смѣсь сама собою возгорится. Даютъ горѣть ей около одной минуты, потомъ горшокъ покрываютъ для потушенія пламени; и когда сіе учинилось, то вынимають массу изъ горшка, толкутъ ее въ мѣлкой порошокъ, которой видъ имѣетъ фіолетовой, и вѣсомъ 17 унцовъ, пять драхмъ содержитъ. —

Сей порошок сыплютъ въ приемникъ (колбу), или въ обыкновенную лѣкарственную склянку съ узкою шейкою, запыкають ее бумажною затычкою, ставятъ въ песочную баню, даютъ съ начала слабой огонь, но усиливаютъ оной по малу такъ, чтобы дно приемника разкалилось. Сію послѣднюю степень огня содержатъ по меньшей мѣрѣ восемь часовъ, послѣ чего даютъ огню погаснуть, и по остуженіи сосуда вынимають киноварь вонъ. —

Сію киноварь послѣ трютъ на краскотерномъ камнѣ съ водою; сія принимаетъ отъ того хорошей высококрасной цвѣтъ. На тертую киноварь льютъ еще болѣе воды, такъ что она здѣлается весьма жидкимъ растворомъ, и даютъ ей съ минутою постоять, чтобы грубѣйшій порошокъ осѣсть могъ. Послѣ сливаютъ долой наверху стоящую мутную воду, въ кошорой мѣльчайшія частицы киновари находятся, даютъ ей покойно стоять, пока всѣ онѣ осядутъ на дно, и вода на поверхности здѣлается свѣтлою. Сію потомъ сливаютъ, донной осадокъ собирають и сушатъ. —



Напередъ осбвшей крупноватой порошкѣ трепѣ еще разѣ, и поступающѣ сѣ тѣмѣ такимѣ же образомѣ. —

Но какѣ ни хороша сія вѣ маломѣ количествѣ приготовленная киноварѣ, однакожѣ никогда не равняется вѣ изрядствѣ сѣ приготовленною на фабрикѣ. Впрочемѣ Веберѣ здѣлалѣ странное предписаніе, чтобѣ для возвышенія киноварнаго цвѣта, при измѣлчиваніи оной на каждой фунтѣ четыре лоша облупленнаго миндаля вмѣстѣ терѣть. Но ежели употреблать киноварѣ для лѣкарскихѣ надобностей, то не должно смотрѣть на высокой цвѣтѣ краски, а на чистоту оной. Буде же употреблать ее для малеванія, то сею примѣсю не только тѣлесное киновари умалается; но масленистое миндалей должно также при малеваніи водяными красками смѣшенію киновари обѣ водою препятствовать. Ежели же сія примѣсь дѣлается для прибыли, пселику, какѣ говоритѣ изобрѣтатель, каждой фунтѣ киновари четьрьмя лошадьми одной вещи умножится, которая вѣптеро дешевле, нежели самая киноварѣ, то ещо естъ явной обманѣ. —

4). Сколь ни мало по предвѣдущему способу чрезъ возгонку (сублимацію), совершенную киноварь получить можно, ежели предпринимать дѣйствіе только въ малости; однакожъ можно гораздо лучшую киноварь легче въ маломъ, нежели въ большемъ количествѣ слѣдующимъ образомъ добывать:

Налей, смотря по вѣсу, одну часть живой ртуты и двѣ части летучей сѣрной печенки (\*) въ скляночку, болтай оное хорошо, то ртуть превратится въ черной порошокъ, а сей около трехъ дней въ лучшую красную киноварь, которая кристаллизуется толстыми, но короткими иглами. —

---

(\*) Сѣрная печенка готовится такимъ образомъ: чистой негашеной извести, шесть унцовъ, сѣры, два унца; сальміака, или нашатыря, четыре унца, толкутъ каждую вещь особо, и потомъ смѣшиваютъ другъ съ другомъ точно. Сія смѣсь насыпается въ стеклянную реторту, и приливается два унца воды. Болтаютъ сіе вмѣстѣ хорошо; и какъ скоро сія смѣсь начнетъ разгорячаться, то должно реторту или кривогорлый сосудъ поло-



5). Положи одинъ фунтъ живой ртуты въ стеклянную реторту, и прилей къ тому

жизнь въ песчаную плошку (капеллю), и случайные пай хорошо бумажными полосками заклѣпъ. Дроколъ реторты еще тепла, и изъ оной еще пары переходятъ въ преемникъ, то огонь не разводится; буде же пары миновались, то начинаютъ огонь по немногу прибавлять, и усиливаютъ его съ осторожностью мало по малу до самого величайшаго степени. Когда же наконецъ пары болѣе уже въ преемникъ не переходятъ, то даютъ сосудамъ остынуть и наливаютъ въ преемникъ находящуюся влажность въ склянку, которая должна быть хорошо зашкнута стеклянною затычкою. Сія летучая сѣрная печонка называется отъ своего изобрѣтателя, Бегвинскимъ летучимъ сѣрнымъ спиртомъ. Но Бегвинъ наблюдалъ другое содержаніе составовъ: онъ бралъ къ 18 унцамъ извести, 6 унцовъ нашатыря, и три унца сѣры. Гофманъ перемѣнилъ содержаніе по вышеупомянутому положенію. На противъ того Виглебъ беретъ 6 частей извести и двѣ части нашатыря и одну часть сѣры. Смори Виглеба Химическія малыя сочиненія, страница 37. —

два фунта купороснаго, масла, поставъ реторту въ песчаную баню, наложи приемникъ и заклѣй свии бумажными полосками. Съ начала дають малой огонь, но потомъ мало по малу его усиливаютъ, и продолжаютъ сие до тѣхъ поръ, пока еще нѣскодько въ приемникъ переходитъ. Послѣ выливаютъ собравшуюся въ немъ летучую сѣрную кислоту въ склянку, и плотно оную запыкають; тогда разбиваютъ реторту, вынимають въ ней находящуюся бѣлую соляную массу, и сохраняють ее въ склянкѣ, потому что она влажность изъ воздуха легко прииягиваетъ. Сія соляная масса называется ртутнымъ купоросомъ.

И такъ, ежели хотятъ дѣлать киноваръ, то наливаютъ на него летучую сѣрную печонку. Произойдетъ кипѣніе, и ртутной купоросъ сдѣлается чернымъ. Нѣсколько дней послѣ сего сливаютъ жидкость, и наливаютъ на то свѣжей летучей сѣрной печонки. По прошествіи двухъ дней сдѣлается осадочной порошокъ весьма краснымъ и очень мѣлкою киноварью. —



б). Возми вышеупомянушаго ршутнаго купороса произвольное количество, изопрѣ его въ стеклянной ступкѣ въ порошокъ, и потомъ налей на него воды. Порошокъ отъ сего получишь весьма прекрасной цвѣтъ. Слей послѣ жидкость долой, и ослащай порошокъ до тѣхъ поръ кипячею водою, пока она ни малаго вкуса отъ него не приметъ. По семъ порошокъ сушатъ, и въ хорошо заткнутой склянкѣ сохраняютъ, чтобъ воздухъ не сообщилъ ему маркаго цвѣта. Сей желтой порошокъ называютъ минеральнымъ шурбитомъ.

А чтобъ изъ сего шурбита сдѣлать киноваръ, то наливаютъ на него лешучей серной печенки, производящей кипѣніе и довольно сильной жаръ. Когда жидкость цвѣтъ свой потеряла, что случается дни въ два, тогда сливаютъ ее, и наливаютъ свѣжей сѣрной печенки. Чрезъ сіе шурбитъ превращается послѣ нѣсколькихъ дней въ весьма прекрасную киноваръ, которую высушиваютъ и сушатъ.

Гораздо лучше еще киноваръ, нежели прежнюю получить можно, ежели ршуть раз.

творятъ въ крѣпкой водѣ, и въ разтворѣ приливать будущъ столь долго летучую сѣрную печонку, пока черная осадка возпослѣдуетъ. Сей осадокъ сдѣлается послѣ нѣсколькихъ дней кирпичнокраснымъ, тогда сливаютъ жидкость оного долой, и подливаютъ свѣжей сѣрной печонки. Чрезъ сіе принимаетъ на себя осадокъ послѣ нѣсколькихъ часовъ живой и огнекрасной цвѣтъ. Ослащиваютъ его и сушатъ (\*).

8). Можно также взять бѣлаго (сублимата, въ порошокъ приготовленнаго, и смѣшать съ шрема или чешырьмя долями болѣе противъ того, летучей сѣрной печонки. Смѣсь сія потчасъ здѣлается черною, но чернота мало по малу перемѣняется и переходитъ въ 24 часа въ киноварную красную. Поступаютъ потомъ съ порошкомъ по вышеписанному образцу (\*\*).

9). О приготовленіи киновари мокрымъ путемъ, дѣланы были недавно нѣкоторыя при-

---

(\*) Боме Опытная химія. 2 часть.

(\*\*) Виллеба Химич, сочиненія. —



мѣчанія достойные опыты господиномъ Кирх-  
гофомъ во Санктпетербургѣ, и Графомъ  
Мусинымъ-Пушкинымъ разпространены, ко-  
торые заслуживаютъ подробнаго объяв-  
ленія (\*).

\* \*

---

(\*) Шерера Всеобщій журналъ Химіи. II Томъ.  
9 апрѣль, стран. 290. —

КОНЕЦЪ XIIIго ТОМА.

---

ANNOT. O. 111/1. 1881.











