

22277

15 memoirs.

B. 1. 17

ПРОСЕР. ПО
1967 г.

ПРОСЕР. ПО
1948 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 Миллса

ЧАСТЬ V.

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

Издаваемая **ИМПЕРАТОРСКИМЪ** *Вольнымъ*
Экономическимъ Обществомъ.

ТОМЪ XIV.



Въ Санктпетербургѣ,
печашано въ Императорской Типографіи,
1811 года.

63+64

payfeyano. 21/11/19

Kp

I.

ПОЛНАЯ СИСТЕМА

ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО ДОМОВОДСТВА.

ГЛАВА ТРЕТІЯ.

О пивовареніи.

При дѣланіи лучшихъ солодовыхъ напитковъ, необходимо нужно, чтобъ и потребныя на то вещи въ своемъ родѣ были лучшія, и чтобы пивоваръ имѣлъ искусство познавать съ наружнаго вида ихъ качества. Если мы подумаемъ, сколько тысячъ людей въ свѣтѣ существуютъ такихъ, кои какъ для утоленія жажды, такъ и въ бесѣдахъ съ друзьями наиболѣе солодовые напитки употребляютъ, и сколь много доброе состояніе здоровья нашего зависитъ отъ нашей дневной пищи; то безъ всякихъ затрудненій дол-

жны признаться, что солодовые напитки суть особливою важности, не смотря на то, что ученые люди по сіе время не употребили еще обѣ нихъ столько раченія и вниманія, сколько сей предметъ дѣйствительно заслуживаетъ. Не давно сыскался такой человекъ, который помощью своихъ собственныхъ весьма обширныхъ опытовъ, могъ бы по своему состоянію здѣлать свое сочиненіе весьма полезнымъ. Но онъ напропивъ того щеславился такимъ воображеніемъ, которое гоняется всегда за опдаленными теоретическими правилами, не смотря на то, что дѣйствительные опыты естественно да и необходимымъ образомъ сами по себѣ ему представляются. Однакожъ онъ сіи послѣдніе единственно для того пренебрегъ, дабы удовлетворить суешному желанію, и прославиться высокимъ своимъ знаніемъ. Я постараюсь, сколько мнѣ возможно будетъ разсужденія его повторить такъ, чтобы онъ были вразумительны, и сообщитъ читателямъ то, что онъ описалъ на такомъ языкѣ, который паче годенъ для описанія философическаго камня, или для другой ка-

кой темной и глубокомысленной матеріи. При описаніи сего дѣла, намѣренъ я говорить порознь о всеѣмъ томъ, что принадлежитъ до пивоварства. Сперва начну я говорить о водѣ, потомъ сообщу описаніе о приуготовленіи солода, и что при выборѣ хмеля примѣчается. На послѣдокъ вкратцѣ опишу все то, какимъ образомъ варятъ пиво.

§. I.

О выборѣ воды для варенія пива.

Хорошее свойство воды, употребляемой для варенія пива, есть дѣло величайшей важности, поелику не токмо цвѣтъ и вкусъ, но и то, здоровъ ли напитокъ или нѣтъ, наипаче отъ нее зависишь.

Вода чѣмъ бываетъ легче, тѣмъ она чище. Дождевая вода наименѣе смѣшана съ другими вещьми, по чему она гораздо чище, слѣдственно и гораздо легче. Утверждаютъ, что дождевая вода получаетъ нѣкоторое отъ воздуха примѣшеніе весною и осенью, и что

она для сей причины бываетъ лучше всякой другой воды; но сего ничемъ доказать невозможно. Надлежитъ крайнее употреблять стараніе, что бы ее собирать сколько возможно чисту. А особливо въ ней не должно находиться той нечистоты, которая обыкновенно въ великомъ множествѣ на кровляхъ домовъ бываетъ.

Колодезная и ключевая вода почти всегда бываетъ жестка, и довольно часто содержитъ въ себѣ нѣчто минеральное, кое садится на хрящ или на песокъ, чрезъ которую она переходитъ.

Докторъ Гомъ говоритъ, что вода тогда жестка, когда отъ тренія рукою въ ней мыла не будетъ плавать по верху ея никакой пѣны, равнымъ образомъ если мыло въ водѣ не тотчасъ распускается, но на подобіе пшорогу свертывается, или такъ отдѣляется, что одна часть его, которая подымается на верхъ, бываетъ гуще и какъ бѣлое масло всплываетъ, а другая напротивъ того находящаяся въ низу бываетъ жиже, и тамъ вода прозрачною остается.

Въ другомъ мѣстѣ онъ предлагаетъ слѣдующій вопросъ: Не теряютъ ли пивовары въ большихъ городахъ, гдѣ они обыкновенно жесткую воду употребляютъ, большую часть крѣпости своего солода, поелику опыты научаютъ, что жесткая вода со всемъ неспособна извлекать краску изъ каковаго нибудь растѣнія? Равнымъ образомъ когда опытами извѣдано, что огнепостоянная алкалическая соль есть легчайшее и удобнѣйшее средство сдѣлать воду мягкой, то вопрошаетъ онъ основательно, не можно ли сдѣлать пиво гораздо крѣпче при одинакомъ количествѣ солода изъ той жесткой воды, которая посредствомъ сего способа мягкой дѣлается?

Рѣчная вода обыкновенно ближе прочихъ подходитъ къ дождевой водѣ въ разсужденіи своей мягкости. Она въ своемъ теченіи почти всегда оставляетъ всѣ тѣ постороннія частицы, кои въ источникѣ съ нею смѣшиваются; либо становится мягкой отъ множества гнилыхъ частицъ, кои она въ своемъ теченіи получаетъ.

Вода въ прудахъ по большей части всегда состоитъ изъ дождевой воды; по чему

обыкновенно бываетъ мягка. Если она чиста и не содержитъ въ себѣ гнилыхъ частицъ отъ сгнившихъ разстѣннй или отъ мертвыхъ животныхъ, то она для варенія пива столь же годна, какъ и всякая другая. Если же употребляемая на пиво содержитъ въ себѣ нѣчто отъ мертвыхъ животныхъ, хотя и столь мало, что оное едва въ ней примѣнить можно, то гнилое окисаемое существо, по наблюденіямъ Доктора Неймана, оказываетъ свое дѣйствіе, какъ скоро напитокъ придетъ въ броженіе, и производитъ броженіе собственнаго своего рода. „Удивительно, говоритъ онъ, что изъ рѣчной воды и изъ воды стоячихъ прудовъ, которая не гнила, хотя впрочемъ и весьма иловата, и никоимъ образомъ для питья не употребительна, но еще пропивна, выходитъ гораздо лучшее пиво, нежели изъ самой чистой ключевой воды.

Изъ различныхъ опытовъ, описанныхъ Докторомъ Гомомъ, явствуетъ, что вода становится жесткою, когда варится; что она когда стоитъ тепло, скорѣе сдѣлается жесткою, нежели мягкою; что мѣлъ не дѣлаетъ

воду мягкою и столь же мало мягкую воду жесткою; и что на конецъ вода опѣ изве-
сти становится жесткою. Равнымъ образомъ
дознано изъ опытовъ, что вода посредствомъ
пропущенія сквозь что либо, смотря по даль-
нему ея печенію, и посредствомъ гнилости,
смотря по степени оной, можетъ сдѣлаться
мягкою; что огнепостоянная алкалическая
соль изъ разтѣній, и лѣшучая соль преиму-
щественнымъ образомъ дѣлаютъ жесткую
воду мягкою. На послѣдокъ извѣдалъ, что ме-
шаллы мягкую воду не дѣлаютъ жесткою и
сіе есть такое дѣло, которое едва себѣ во-
образишь можно.

Если мыло удобно и скоро въ водѣ ра-
спускается, то для пивовара служитъ сіе
довольно яснымъ знакомъ что вода мягка,
хотя сіе и недостаточно въ разсужденіи
философическихъ опытовъ. Если жъ пивоваръ
принужденъ употребить жесткую воду, то
ее весьма удобно мягкою сдѣлать можно, а
имянно, если въ нее положишь пошашу, или
другой какой нибудь огнепостоянной соли, а
въ недостаткѣ обоого сего, золы изъ сож-

женныхъ растѣній. Однако жѣ долженъ онъ рачительно смотрѣть того, что бы не употребить сихъ вещей болѣе, нежели сколько необходимо нужно для сдѣланія воды мягкою. Если много положить, то сіе ни къ чему иному служишь не можешь, какъ шокмо, что чрезъ сіе извлеченъ будетъ изъ солода шемѣ цвѣтъ; но пиво опъ того ни мало гуще не будетъ. Сіе можно всегда видѣть, если положишь пошашу въ такую воду, въ кошорой лежало какое нибудь растѣніе, то она немедленно шемѣ сдѣлается.

Сей образъ и способъ дѣлать жесткую воду мягкою, говоритъ вышеупомянутой Докторъ, кошорой открытъ мною, весьма способенъ, легокъ и дешевъ. Сіи суть такіа свойства, кои необходимо нужны для сдѣланія ихъ полезными для человѣческаго общества. Онъ легокъ и самыми незнающими въ дѣйство произведенъ бытъ можетъ; скоръ, поелику годится для всякаго употребленія въ домоводствѣ безъ дальняго замедленія, и воду спуштя полчася по томъ пишь можно; и дешевъ пошому, что всѣ принадлежація

къ тому вещи весьма дешевы, и каждой ихъ изготовить можеть. Сею перемѣною вода не только сдѣлается годна для всякаго употребленія въ общежитіи, но и для здоровья человѣческаго столь много споспѣшествовать будетъ, сколь сперва она вредна была. Столь милосердѣ всеобщій Отецъ міра, что онъ для отвращенія общаго зла опредѣлилъ такое средство, которое повсюду имѣть можно. Сколь необходимо нужно для насъ такое открытіе, то можеть сіе доказать большая часть великихъ городовъ, а особливо тѣхъ, кои лежатъ на берегу моря, а при томъ и большая часть нѣкоторыхъ земель. Ньюкастель есть достопамятный примѣръ сія необходимости; въ ономъ находится вода по всюду жесткая, выключая сивозъ двѣ трубы проходящую воду. Въ семъ городѣ старые и больные люди жалуются, что сія жесткая вода производить кислоту въ желудкѣ и колѣше въ животѣ.

Различныя алкалическія соли не суть одинакой крѣпости; равнымъ образомъ и одна вода бываетъ жестче другой. Таже са-

мая вода въ сухую погоду бываетъ жестче, нежели во влажную. По чему необходимость требуетъ, чтобы изыскать какое нибудь легкое и надежное общее правило, по которому бы всякую жесткую воду мягкою дѣлать можно было. Мнѣ кажется что слѣдующее правило есть наилучшее: сперва распусти извѣстное количество алкалической соли въ мягкой водѣ; по томъ лей сію съ солью смѣшанную воду мало по малу въ извѣстное количество жесткой воды въ стаканѣ находящейся до тѣхъ поръ, пока молочной цвѣтъ умножаться станеть. Если же оной молочной цвѣтъ сдѣлается таковъ, какъ по надлежащему быть должно, то оставь воду до тѣхъ поръ, пока она устоится. Послѣ сего вливай еще въ нее нѣсколько капель той воды, въ которой соль разпустилась; и если вода болѣе не будетъ принимать бѣлаго цвѣта, то она тогда довольно мягка. Если же она бѣлѣть станеть, то прибавляй по каплѣ оной соленой воды до тѣмъ поръ, пока никакихъ болѣе бѣлыхъ облачковъ въ водѣ подыматься не станеть. Симъ способомъ можно

извѣдать, сколько много потребно соли, что бы сдѣлать сіе количество воды мягкою, а потомъ можно подобнымъ образомъ поступать и въ такомъ случаѣ, когда больше воды мягкою сдѣлать можно.

Объ опытахъ дѣланныхъ съ жесткою водою симъ истиннымъ сыномъ отечества нарочно не упомянулъ я обстоятельно, потому, что тѣ опыты, кой моимъ предѣшнымъ быть должны, показались бы къ сему не приличными, еслибъ я сталъ объ оныхъ говорить не по порядку; поелику связь его заключеній тогда неоптѣнно должна бы быть прервана. Сверхъ же сего хотѣлъ я возбудить въ людяхъ желаніе, дабы они сами прочитали сочиненіе сего писателя: Ибо мы находимъ въ ономъ подражанія достойный примѣръ, для каждаго, кто опытами познаніе свое распространить желаетъ. А о соблѣво желалъ бы я, чтобы искусный и прилѣжный Г. Комбрюнъ употреблялъ оное сочиненіе вмѣсто образца, если онъ когда нибудь вздумаетъ вновь издать свое сочиненіе о пищевареніи. Ему надлежитъ сперва мнѣнія

свои утвердить дѣйствительными опытами, какъ то дѣлалъ Докторъ Гомъ. Тогда свѣшъ съ удовольствіемъ приметъ преизящныя его наставленія, кои онъ яко искусный въ семъ дѣлѣ человекъ подавалъ въ состояніи.

Во многихъ случаяхъ хотя вода и выпускаетъ токмо извѣстное количество какой нибудь одной вещи; однако въ тоже самое время принимаетъ она и другія вещи въ нѣкоторомъ содержаніи. Такимъ образомъ та вода, которая сколько возможно извлекла крѣпость изъ солоду, какъ то говоритъ Г. Комбрюнъ, можетъ еще извлекать и крѣпость изъ хмѣля, хотя токмо въ нѣкоторомъ ограниченномъ содержаніи. Сіе явствуетъ изъ тонкой горкой пѣнки плавающей на поверхности перваго пивнаго сусла, засыпаемаго обыкновенно хмѣлемъ, котораго насыпаютъ въ него за одинъ разъ столько, сколько потребно для всего пива. Вода не въ состояніи все то держать, что теплоша выпускаетъ: по чему какъ скоро она остынетъ, то поднимаются въ верхъ маленькія частицы. Сіе служитъ наставленіемъ для избѣжанія по-

грѣшностей происходящихъ отъ того, если вода больше, нежели сколько она собственно снести можетъ, сею или другою какою единственною вещію ошягощена будетъ.

§. II. О солодѣ.

Опытами извѣдано, что ячмень предъ всякимъ другимъ хлѣбомъ наилучшій даетъ солодъ. По чему каждому помѣщику и землѣдѣльцу, если они желаютъ имѣть весьма хорошее пиво, должно сдѣлать рачительной выборъ между симъ родомъ хлѣба.

Говорятъ, что земля, на которой растетъ ячмень, производитъ въ ономъ весьма великое различіе, и что топъ ячмень наиболѣе годенъ для солода, которой растетъ на тучной, легкой или хрящеватой землѣ и для коего сѣмяна были взяты съ другой земли и съ другаго мѣста положенія. Изъ него должно самыя толстыя и большія зерна отбирать на солодъ; при томъ ячмень долженъ быть тяжелой и совершенно здоровой, и что бы на полѣ не былъ подверженъ ни-

какимъ противнымъ случаямъ. Иные почи-
тають выгоднымъ то, если ячмень нѣсколько
времени въ кучѣ согрѣется, поелику зерна
шѣмъ скорѣе и въ одинакое время воду въ
себя впитываютъ. Если же онъ въ кучѣ столь
долго согрѣваться будетъ, что на томъ кон-
цѣ, гдѣ онъ со стебелькомъ соединяется, нѣ-
сколько почернѣетъ, либо, какъ то пишетъ
Г. Комбрюнъ, если онъ вытерпитъ тепло-
ту на 120 градусовъ, то изъ того ячменя
не выдетъ хорошаго солоду. Равнымъ обра-
зомъ опытами извѣдано, что солодъ не столь
хорошъ бываетъ, когда онъ дѣлается непо-
средственно послѣ того, какъ скоро ячмень
снятъ будетъ съ поля, какъ когда нѣсколь-
ко времени пролежитъ на дому, или въ стогѣ.
Со всякимъ раченіемъ должно смотрѣть то-
го, чтобы сѣмяна отъ былія съ нимъ смѣ-
шаны не были: ибо онъ при соложеніи ячме-
ня придаютъ ему худой вкусъ, котораго по-
слѣ ни коимъ образомъ истребить не воз-
можно.

Отъ выхода ростковъ приходятъ всѣ
начальныя частицы ячменя въ движеніе.

Теплота, въ которую онъ приходитъ, когда изъ него дѣлается солодъ, раздѣляетъ всѣ частицы между собою: и то клейкое существо, которое онъ прежде сего имѣлъ, исчезаетъ отъ рыхлаго состоянія его масла, и отъ тѣснаго его соединенія съ солью; а сие придаетъ солоду потъ самой сладковатой вкусъ, коимъ онъ отъ ячменя опличается.

Буде изъ ячменя должно будетъ дѣлать солодъ, то кладутъ его въ кадку, которая выложена снупри свинцомъ, либо камнями. Потомъ вливаютъ въ нее воды столько, чтобы она стояла на 6 дюймовъ по верхъ ячменя, дабы онъ имѣлъ мѣсто всплыть. Хорошіе зерна опускаются всѣ на дно; если же ячмень помѣшаешь, то не совершенно зрѣлыя и поврежденныя всплываютъ въ верхъ. Сіи сѣмена счерпываютъ и даютъ либо дворовымъ птицамъ, либо свиньямъ, поелику изъ нихъ не выходитъ хорошій солодъ. Если вода войдетъ въ ячмень; то изъ него выходитъ великое множество воздуха. Сие видѣть можно изъ того, что многіе пузырьки на верхъ поднимаются.

Ячмень остается въ водѣ отъ двухъ до трехъ дней, иногда долѣе, а иногда менѣе, смотря по теплотѣ погоды и по его сухости. А что онъ вобралъ въ себя довольно воды, то знакъ есть тотъ, если онъ разбухнетъ и толстымъ сдѣлается, и такъ же когда перпендикулярно опустить въ него желѣзную палочку и ячмень оную легко въ себя пропускаетъ. Можно такъ же взять одно зерно изъ самой средины калки и положить поперегъ между большимъ пальцемъ и указательнымъ, потомъ сжать сіе зерно шихонько, и если при семъ давленіи оно еще крѣпко будетъ и кожица у него не лопнетъ, то ячменю должно еще долѣе лежать въ водѣ. Когда же оно сожмется, и на концѣ кожица лопнетъ, то сіе есть знакъ, что онъ довольно лежалъ въ оной. Тутъ много зависитъ отъ того, чтобы точно надлежащее знать сему время, и сіе можно познать изъ однихъ только опытовъ. Также и весьма долго не надобно ячменю лежать въ водѣ, поелику оъ свѣрхъ всего теряетъ часть своя сладости. Если онъ довольно размокнетъ, то воду сцѣживаютъ.

Воду, въ которую ячмень мокнуть кладутъ, берутъ либо изъ чистой рѣки, либо употребляютъ на то дождевую. Бude же сего обоего достать не можно, то берутъ воду изъ пруда, если она прѣсна и свѣшла. Воду колодезную должно напередъ сдѣлать мягкою, если она отъ природы жестка, а потомъ употребить для сего предмета. Бude же возьмешь на то такую воду, которая хотя весьма мало повредилась, то солодъ получаетъ отъ оной такую вкусъ, которой въ немъ никогда не проходитъ. — Г. Комбрюнъ совѣтуетъ класть известъ въ ту воду, въ которой ячмень мокнуть станеть. — По всему видимому сие не весьма полезно, поелику изъ опытовъ Г. Доктора Гома явствуетъ, что известъ дѣлаетъ воду жесткою.

Изъ кадки выкладываютъ ячмень въ порядочную кучу, гдѣ онъ лежитъ 30 часовъ, или столь долго, пока не согреется. Потомъ должно его перерывать въ одну или на многія кучи, и каждые 4, 6 или 8 часовъ надлежитъ по одному разу перемѣшивать, смотря по тому, холодна ли или

тепла погода. Если начнетъ онѣ пускаться
ростки, то его должно смотря по погодѣ пе-
рерывать каждые три или четыре часа. И
чѣмъ онѣ болѣе ихъ пускаетъ, тѣмъ болѣе
должно разпространять кучу, дабы онѣ спылѣ.
Ибо если придетъ въ великую теплоту и
ростки весьма скоро пускаются будутъ, то
опасно, чѣобы отъ того не пропало весьма
много масличнаго существа. Обращиваніе
ячменя должно производиться непрерывно,
смотря по тому, скорѣе ли или тише онѣ въ
ростъ пускается, дабы его довольно сухой
перенести въ печку. Когда же корешки на-
чнутъ засыхать, то кучу опять умножить
должно и часто поворачивать, чтобы ростъ
корешковъ неполучилъ паки силы. Около се-
го времени ростокъ будетъ столь великъ,
что онѣ станетъ прорастать сквозь вѣш-
ную шелуху ячменя. Ибо если онѣ совсѣмъ
изъ шелухи вонѣ проростетъ, то сила со-
лода весьма чувствительно уменьшится. А
когда онѣ до сего дойдетъ, то обыкновен-
но водится класть его вдругъ въ печку. Но
наилучшее средство есть, положить весь

солодъ въ одну кучу, оставишь въ такомъ состояніи на двенадцать часовъ, а потомъ цѣлые сушки оборачиваешь его въ каждые четыре часа по одному разу.

По солоду никогда не надобно ступать въ обуви ногами, покамѣстѣ онъ лежитъ на полу. Ибо чрезъ то неопытно много зеренъ раздавлены будутъ, и какъ сіи сами не имѣютъ болѣе силы къ произрастѣнію, то онъ служатъ пищею корнямъ другихъ зеренъ, пошому что сіи своими корешками входятъ въ оныя, и клубками взаимно спутываются. Потомъ начинаютъ раздавленные зерна согнивать, а пиво изъ такого солода, въ которомъ находятся таковыя зерна, получаетъ дурной вкусъ. Равнымъ образомъ должно беречься, чтобы и другимъ какимъ нибудь случаемъ зерна небыли раздавлены.

Господинъ *Колбрюнс* думаетъ, что лучшее время росшить солодъ есть то, когда погода такова, что ячмень самъ собою начнетъ выпускать ростки, и когда термометръ между 32 и 40 градусами стоятъ будетъ. А сколь долго сіе время продол-

жаеся, то сіе можно познать изъ опытовъ. Чѣмъ погода теплѣе, тѣмъ труднѣе солодовнику сдѣлается работа: ибо движеніе жидкихъ частей бываетъ въ ту пору столь сильно, что ячмень весьма скоро пускаетъ ростки, и наилучшія части скоро улетаютъ. Слѣдствіе отъ сего есть то, что солодъ сладкой свой вкусъ удобно теряетъ и получаетъ на мѣсто онаго горькой, потому что масляное въ немъ существо испортится. Сіе доказали опыты столь ясно, что пивовары весьма берегутся отъ таковыхъ солодовъ; и если безъ нихъ обойтись могутъ, то со всѣмъ ихъ не покупаютъ.

И такъ если симъ образомъ пригото-
вленной ячмень разостланъ будетъ въ печи
для высушки, и будетъ въ оной имѣть боль-
ше жару нежели для росту потребно, то
дальнее его прорастѣніе отъ жара со всѣмъ
пресѣчется. Въ печку насыпаютъ его на три
или на четыре дюйма въ толщину и вороча-
ютъ въ три или четыре часа по одному разу.
Если же его больше въ толщину лежать бу-
детъ, то изъ того воспослѣдуютъ нѣкоторыя

неудобности, изъ коихъ главнѣйшая есть та, что онъ не ровно высыхаетъ. Почему и должно рачительно сего остерегаться. Сила и долговременность огня суть различны, смотря потому, долженъ ли солодъ имѣть блѣдной или бурой цвѣтъ. Для блѣднаго цвѣта потребенъ огонь умѣреннѣе и меньше, нежели для желтаго или бураго.

Блѣдной и желтой солодъ сушатъ каменнымъ уголемъ потому, что отъ него нѣтъ никакого пару и оно придаетъ солоду свѣтлѣе цвѣтъ. Оно не производитъ также того дурнаго вкуса, которой получаетъ солодъ, если слушатъ его дровами, соломой и тому подобнымъ, отъ коихъ онъ всегда дымомъ пахнетъ. Каменное уголье есть лучше прочихъ для того, что огонь отъ него подаетъ ровную и долговременную теплоту, чрезъ что солодъ высушивается повсюду ровно, какъ въ одномъ, такъ и въ другомъ мѣстѣ. Еслиже на то употребишь дрова, или другую какую нибудь вещь изъ царства растнй, то оно должно быть совершенно высушено, чтобы въ немъ не находилось жи-

малѣйшей влажности, и чтобы пару отъ онаго шло, сколько возможно, менѣе.

Величина солодовой печки обыкновенно опредѣляется смотря по количеству солода. Иные дѣлаютъ свои печки четверугольными, а иные круглыми. Последней видъ безъ всякаго сумнѣнія лучшей, поелику жаръ въ оныхъ повсюду одинаково простирается и солодъ повсюду въ одно время высушивается. Крышки для печекъ бываютъ различны. Иныя суть черепичныя, другія жестяныя, а нѣкоторыя проволочныя. Последнія предпочитаются прочимъ по той причинѣ, что они не становятся такъ жарки, чтобы лежащія на оныхъ зерна могли стараться. Однако для сей самой причины волосяное полотно почищается наилучшимъ, нежели всякая иная крышка. Ибо если съ какой нибудь стороны солодъ непосредственно до чего нибудь тако-го коснется, которое плотнѣе и крѣпче его, и слѣдственно такого свойства, что оно по сему содержанію можетъ гораздо болѣе нагрѣться, то прикасающійся или лежащій на немъ горячемъ шлѣмъ солодъ совсѣмъ сто-

раетъ, и притомъ отъ того самого жара, ко-
торой не по всей кучѣ одинаково проспи-
рается, и слѣдственно сія куча не можетъ
быть равно вездѣ нагреваема.

Дабы опредѣлить, сколь много нужно
шеплош, для надлежащаго высушиванія раз-
личныхъ родовъ солода, то Господинъ Ком-
брюнъ присовокупилъ къ своему сочиненію
о семъ дѣлѣ одинъ опытъ, которой однимъ
тѣмъ токмо извинить можно, если напередъ
положишь, что не возможно было ему имѣть
надлежащей къ тому печи. Онъ сушилъ не
много солода на глиняной сковородѣ и слѣд-
ствие отъ того было слѣдующее: если тер-
мометръ по Фаренгейтову размѣру, постав-
ленной въ небольшое количество солода по
самой срединѣ сковороды стоялъ на
119 градусѣ, то солодъ былъ бѣлъ.

124 - - - - - бѣлъ и сдѣлался свѣтлѣ-
- - - - - ложелтымъ

129 - - - - - свѣтложелтъ и пере-
мѣнился въ янтарной
цвѣтъ.

134 - - - - - Янтарнаго цвѣта.

- 138 - - - - - Темноянтарной или
- - - - - свѣшлой бурой.
143 - - - - - Бурой.
148 - - - - - Посредственно бурой.
152 - - - - - Густо бурой.
157 - - - - - Черно бурой.
162 - - - - - Густобурой съ черны-
- - - - - ми пятнами.
167 - - - - - Черновато бурой съ
- - - - - черными пятнами.
171 - - - - - Кофейнаго цвѣта.
176 - - - - - Чернаго.

Нѣкто искусный и рачительный соло-
довникъ, по желанію моему замѣшилъ степень
теплоты въ солодѣ въ ту пору, когда онъ
лежалъ на полу. И слѣдствіе его наблюденій
было слѣдующее. Первые 10 дней, когда
солодъ лежалъ на полу, находилось въ немъ
теплота отъ 50 до 60 градусовъ. Слѣдую-
щіе 3 дни умножился жаръ отъ 60 до 65
и до 67 градусовъ. А въ послѣдніе дни, ког-
да онъ тамъ находился, простирался жаръ,
до 80 и до 87 градусовъ. Поолѣдняя степень
теплоты была тогда, когда солодъ положенъ
былъ въ печь. Надежнаго и вѣрнаго прави-

да въ разсужденіи различнаго жара и въ различные времена, когда сія работа съ солодомъ происходитъ, не можно опредѣлить по той причинѣ, что сіе зависитъ отъ теплоты воздуха. Покрайней мѣрѣ не имѣемъ мы по сіе время такихъ опытовъ, на которыхъ бы таковое изчисленіе основать могли. Жаръ солода въ печкѣ, когда ему должно остаться блѣднымъ, былъ во 120 градусовъ, а когда бурымъ, то жаръ умножился до 147 градусовъ.

Наблюденіе сего искуснаго мастера, что изъ солода сдѣлался такъ называемой блѣдной солодъ, когда жаръ былъ во 120 градусовъ, подаетъ намъ поводъ къ одному правилу, которое рачительно наблюдать должно: а именно, какой бы цвѣтъ солоду ни былъ приданъ, но теплотѣ должно неотмѣнно съ начала быть всегда одинаковой. И такъ для примѣра надлежитъ тотъ солодъ, который желаемъ сдѣлать густобураго цвѣту, такъ высушить, что бы сперва вышелъ блѣдной солодъ, потомъ янтарнаго цвѣта, и такъ наконецъ далѣе. Послѣ сего

не должно вдругъ дѣлать большаго огня, но стараться оной довольно времени сохранять въ одинакой степени. Симъ образомъ всѣ зерна одинаково и помалу высушены будутъ. На противъ того сильной и вдругъ разведенной огонь сжигаетъ извнѣ шелуху на ячменѣ, а внутри оставляетъ его всегда влажнымъ. А если потомъ влажность испаривать должно, то находящейся во кругъ твердой шелухѣ неотмѣнно должно разлопаться, отъ чего ячмень опять въ другомъ случаѣ вредъ получаетъ.

Какъ скоро ячмень высохнетъ; то должно его вынуть изъ печки и разосплатъ по землѣ тонко, дабы онъ на воздухъ простылъ. Невозможно почти и понять, что бы какая нибудь изъ сихъ частицъ въ состояніи была содержать въ себѣ огонь столь долго, что бы его совѣмъ болѣе не оставляла, какъ то нѣкоторые себѣ воображали. По колику солодъ высыхаетъ, то смотря по тому и частицы болѣе или менѣе отдѣляются. Если онъ попадаетъ къ водѣ, то частицу оной къ себѣ притягиваетъ, которая промежутъ

ки его наполняетъ. При смачиваніи солода производитъ сіе движеніе между солодомъ и водою небольшой жаръ, которой однакожъ совсѣмъ недолговремененъ. Но отъ того самаго произошло мнѣніе, что бурой солодъ огня преисполненъ.

Если ячмень въ солодъ передѣланъ будетъ, то онъ, вообще сказать, теряетъ около четвертой части своей тяжести, полагая и то, что пропадаетъ при ростѣ ростковъ. Однакожъ сіе случается больше или меньше, смотря потому, болѣе ли онъ или менѣе высохъ.

При соложеніи удобно усмотрѣть можно, зеленъ ли или зрѣлъ былъ ячмень, въ ту пору, когда его жали. Если онъ былъ снятъ зеленъ, то при высушиваніи его много убываетъ: ибо солодъ сдѣлается малъ зернами, морщится и часто чрезмѣрно твердъ становится. Но зрѣлой ячмень при соложеніи прибываетъ; зерна его дѣлются толще, свѣжлы и гладки, буде въ немъ во всѣхъ случаяхъ надлежащимъ порядкомъ поступлено бываетъ, и если его раздавишь,

то отъ него удобно отстаетъ мучное вещество, которое солодовники охотно видѣть желаютъ.

Если солодъ не имѣлъ довольно времени пускать ростки, такъ что бы они дошли до внутренней шелухи ячменя, то онъ въ такомъ случаѣ содержитъ въ себѣ великое множество маслянистаго неразтвореннаго вещества. Всѣ тѣ части, кои чрезъ выпущеніе ростковъ не пришли въ движеніе, становящіяся, когда ячмень положишь въ печку для высушки, столь тверды, что они въ водѣ никакъ мягкими сдѣлаются немогутъ. И такъ столько же послѣ сего и отъ крѣпости пива теряется.

Буде жепустишь солодъ расти столь сильно и столь долго, покаметъ ростокъ пройдетъ сквозь кожицу ячменя, то хотя изъ всего оставшагося выдеетъ солодъ; однако жъ при пусканіи ростковъ пропадетъ великое множество маслянистаго вещества, и солодъ не будетъ столь хорошъ, какъ бы ему быть надлежало; Изъ того, что останется, не выйдетъ такое пиво, которое бы дол-

тое время могло держаться потому, что изъ
однаго весьма много масла вышло.

Тотъ солодъ, съ которымъ надлежа-
щимъ образомъ на полу поступлено было; а
потомъ на печкѣ не довольно былъ высушенъ,
весьма часто опять ростки пускаетъ. Онъ
даже приходитъ и въ такой жаръ, что за-
горается. Буде же онъ долгое время лежитъ
въ посредственной теплотѣ, то наималѣй-
шее зло, которое токмо ожидать можно,
состоитъ въ томъ, что онъ плѣснѣетъ и
получаетъ худой вкусъ.

Если солодъ хорошо переработанъ бу-
детъ, но весьма сильно высушенъ, то онъ
столь твердъ станетъ, и отъ своего ноздре-
ваго свойства столь много теряетъ, что
не впитываетъ въ себя никакой влажности, ко-
торая нужна, дабы сдѣлать его мягкимъ и
способнымъ для варенія пива: Ибо если со-
лодъ напередъ сдѣлается мягкимъ отъ вла-
жности воздуха, то онъ тѣмъ легче и поч-
ише съ водою соединяется, и чрезъ то при-
даетъ пиву несравненно болѣе крѣпости.

Солодъ, которой не задолго былъ вынутъ
изъ печи, бываетъ нѣсколько времени тепелъ. И

пока мѣстѣ онѣ не будетѣ столь холоденѣ, какѣ находящійся вокругѣ воздухѣ, то онѣ отѣ присовокупленія надлежащаго количества влажнoсти изѣ воздуха, не сдѣлается мякочѣ; и буде пиво изѣ него дѣлать надобно, то должно оной, пока изѣ него вся крѣпостѣ выдетѣ, варить гораздо долѣе, нежели когда солодѣ нѣсколькo мѣсяцовѣ продержится.

Иные солодовники имѣютѣ обыкновеніе смачивать вынупой не давно изѣ печи солодѣ водою, чѣобы имѣлѣ онѣ видѣ, будто бы лежалѣ долгое время, или какѣ то они говорятѣ, чѣобы онѣ сдѣлался бухымѣ. Но сіе естѣ не иное чѣо, какѣ обманѣ, которой наипаче для того употребляется, чѣо не столь много зеренѣ потребно для наполненія какой либо мѣры. Однако при семѣ надобно опасаться, чѣо если солодѣ потчасѣ не будетѣ употребленѣ въ дѣло, то весьма скоро начинается плѣснѣвъѣ и много потеряетѣ своей доброты.

Если солодѣ будетѣ высушенѣ въ такой печи, въ которой недовольно много находится жара, то онѣ долженѣ въ ней лежать гораздо



долбе прежняго, чтобы выдержалъ надлежащее дѣйствіе огня. Если сего сдѣлано не будетъ, то онъ не будетъ совершенно высушенъ. Когда же огонь весьма великъ, или весьма силенъ, то вмѣсто того, чтобы влажности по малу испариваться изъ зеренъ, самая шелуха на зернахъ созжется и отдѣлится отъ мучныхъ частей. Бude сіе случится съ солодомъ, то господинъ Комбрюнъ примѣчаетъ, что онъ посредствомъ разширенія своихъ частей занимаетъ гораздо больше мѣста, нежели бы ему занимать надлежало. Онъ присовокупляетъ къ тому, что если продолжится такой огонь, то сдѣлаетъ нѣкоторыя частицы зерна столь грубыми, что солодъ отъ того становится стеклистымъ, и рогу подобнымъ. Сіи таковымъ образомъ окрѣпленныя зерна совсѣмъ не мякнутъ, или весьма мало, и распускаются такъ, что весьма часто никакой крѣпости изъ нихъ извлечь не можно.

Хорошъ ли солодъ или нѣтъ, можно узнать изъ слѣдующихъ признаковъ: надобно разкусить одно зерно, и если оно рыхло и

вкусомъ приятно, удобно разрушается и съ
одного конца до другаго мукою наполнено,
то паковой солодъ хорошъ. Сверхъ того,
буде онъ хорошъ, то зерна должны быть
круглы, и когда положенъ будетъ въ воду,
то долженъ всплывать наверхъ. Ячмень въ
водѣ на дно опускается; и сіе самое слу-
чается и съ солодомъ, если онъ худо приу-
готовленъ будетъ. Однако жъ примѣчать на-
добно, что сей знакъ не всегда надеженъ:
ибо если солодъ раздробленъ, или хотя весь-
ма мало раздавленъ, то онъ вбираетъ въ
себя воду и на дно опускается. Если же со-
лодъ весьма хорошо приуготовленъ, то ему
со всѣмъ не надобно быть жесткимъ, но
столь мягкимъ, что если однимъ концомъ
зерно поведешь поперегъ дубовой доски, то
сдѣлается на доскѣ бѣлая линія, подоб-
ная начерченной мѣломъ. Можно такъ же
узнавать и по запаху. Можетъ случиться и
то, что солодъ отъ того дерева, коимъ онъ
былъ сушенъ, или отъ той воды въ кото-
рой онъ мокнулъ, худой получилъ запахъ,
хотя-впрочемъ самъ по себѣ весьма изряденъ.

Прежде нежели солодъ молоть станешь, должно его вычистить отъ всякой пыли и нечистоты. Иначе пиво будетъ имѣть темной цвѣтъ, сдѣлается мушнымъ и иловатымъ и получитъ худой вкусъ, котораго послѣ никоимъ образомъ испребить невозможно. Къ сему весьма пригодно (*) сито сдѣланное на подобіе валика, о которомъ мы упоминали въ претъей части сего сочиненія. Табл. II фиг. 5.

Солодъ надобно молоть довольно, дабы онъ чрезъ то сообщилъ водѣ свою крѣпость. Если же онъ на мѣльницѣ уже слишкомъ мѣлко смолотъ будетъ, то весьма много муки смѣшивается съ водою, и пиво становится отъ того густо и мушно. Иные почитаютъ хорошимъ средствомъ то, чтобы солодъ токмо раздавливать, такъ чтобы ни едино зерно отъ мѣльницы цѣло не осталось: ибо

(*) Нѣкоторой искусной человѣкъ живущій не-подалеку отъ Лондона позналъ, собственными своими опытами, что солодовая пыль умножаетъ количество молока въ коровахъ и доброту его исправляетъ.

наѣреніе при семъ есть токмо то, чтобы вода вытягивала крѣпость изъ солода, а не мѣшалась бы съ мукою на подобіе тѣста, или овсяной крупы. Иные думаютъ, что гораздо лучше раздроблять солодъ на каменной, нежели на стальной мѣльницѣ, поелику первая зерна раздавливаютъ, а послѣдняя токмо разрѣзываетъ.

Нѣкто употреблявшій всевозможное стараніе дѣлать свои солодовые напитки хорошими, сказывалъ мнѣ, что онъ приказалъ молошь солодъ за нѣсколько лѣтъ предъ симъ на такой мѣльницѣ, которая состояла изъ двухъ желѣзныхъ валиковъ. Сіи валики раздавливаютъ солодъ не разрѣзывая шелухи, такъ что горячая вода немедленно проходитъ во все зерно, и скоро вытягиваетъ весьма густую краску, хотя и со жсѣмъ не требуется оставлять солодъ въ водѣ, столько времени, сколько обыкновенно на то употребляется. Онъ увѣрялъ, что никогда отъ муки не происходило никакихъ неудобствъ, не смотря на то, что нѣкоторые увѣряютъ, будто бы она съ водою въ

весьма великомъ количествѣ смѣшивается, если солодъ симъ образомъ раздавленъ будетъ; однакожъ крѣпость изъ его солода выходитъ такъ хорошо, что дробинъ ни коровы, ниже свиньи не ѣдятъ. Сіе самое обыкновеніе подтверждается такъ же господиномъ Спеевенсомъ, которой дѣлаетъ таковыя мѣльницы, и употребляетъ оныя съ великою пользою при своемъ хозяйствѣ слѣдующимъ образомъ: онъ раздавливаетъ овесъ, которой потомъ даетъ ѣсть своимъ лошадямъ и тѣмъ сберегаетъ весьма много; ибо они отъ половины того овса, которой раздавленъ стольже бывають сыты, какъ и отъ двухъ половинокъ нераздавленного. Онъ нашелъ, что таковое приуготовленіе весьма полезно дѣлать и съ другими родами зеренъ опредѣленныхъ для другаго скота, или для свиней. Валики можно удобно разстановить одинъ отъ другаго столь далеко, сколь по-требно для намѣренія каждаго.

Когда солодъ смолотъ будетъ, то надобно ему въ прохладномъ мѣстѣ, куда солнце со всѣмъ не заходитъ, нѣсколько времени

лежащъ и отмякнуть. Потребное на то время есть различно, смотря по свойству солода. Бураго цвѣща солодъ можно молоть за двѣ недѣли предъ тѣмъ, когда онъ употребленъ будетъ, а именно, что бы зерна, кои отъ чрезвычайно великой сухости сдѣлаются чрезмѣрно твердыми, мало по малу отмякнули отъ влажности воздуха. Такимъ образомъ солодъ послѣ сего гораздо удобнѣе въ водѣ распускается. Бѣднаго цвѣща раздробленный солодъ не можетъ долѣ одного или двухъ дней лежать. И такъ если солодъ симъ образомъ полежитъ на воздухѣ, то потомъ въ водѣ долго лежать ему со всѣмъ не нужно; крѣпость изъ него совершеннѣе вытягивается, и пиво дѣлается гораздо крѣпче того, которое бы сдѣлано было изъ равнаго количества такого солода, которой прямо изъ печки на то употребленъ былъ. Надлежитъ токмо примѣчать то, чтобъ ему тогда, какъ онъ лежитъ, никакой помѣхи не сдѣлалось.

Господинъ *Комбрюнъ* замѣчаетъ, что солодъ, ежели онъ будетъ раздробленъ и нѣ-

околько времени пролежитъ на открытомъ воздухѣ, становится гораздо лучше и болѣе впитываетъ влажности, нежели когда зерна останутся цѣлыми. Но какъ симъ образомъ впитанная солодомъ влажность есть почти, сказать точнѣе, таже самая холодная вода, то долженъ солодъ давно уже раздробленной смоченъ быть теплѣйшею водою, нежели какая обыкновенно къ тому потребна. Въ деревняхъ, продолжаетъ онъ далѣе, гдѣ крестьяне не знаютъ, что потребенъ нѣкоторый извѣстный жаръ, чтобъ изъ солода вытянуть надлежащимъ образомъ силу, и гдѣ вмѣсто опредѣленной его степени безъ разбору употребляется кипятокъ, служиць нѣкоторымъ образомъ къ отвращенію сей погрѣшности то, что солодъ за мѣсяць или недѣль за шесть, до варенія изъ него пива, раздробляютъ. Но сказать правду, доброта столь часто выхваляемаго сельскаго пива состоитъ въ томъ, что его не цѣдятъ и не пьютъ, покуда оно не придетъ въ лучшее состояніе для употребленія.

§ III. О хмѣлѣ.

Хмѣль долженъ имѣть хорошій цвѣтъ и запахъ; ежели снимется онъ молодъ, то сѣмена его бывають малы, морщливы и почти безъ всякаго вкусу. Еслижъ провиситъ онъ долго, или не хорошъ будетъ за нимъ присмотръ, то сѣмена выпадывають. Когда же снимется онъ въ настоящей его зрѣлости, и рачительно вышуща, то будетъ довольное множество его сѣмянъ въ цвѣточныхъ кистяхъ. И сии сѣмена достигнутъ совершенной величины, и хорошій вкусъ получаютъ. Сие есть въ добротѣ хмѣля весьма важное обстоятельство, хотя вообще никто опричь настоящихъ знатоковъ этого не уважаетъ.

Чѣмъ свѣжѣ хмѣль, тѣмъ бываетъ онъ лучше. Ибо если лежитъ онъ долго; то пропадаетъ отъ части его хорошій и сильный запахъ, сколь бы въ прочемъ рачительно его ни берегли. Кажется, будто бы морской вѣздухъ, когда хмѣль растетъ, для него весьма пригоденъ. Господинъ *Комбрюсб*

говоритъ, что еслибъ кто пожелалъ испытать хмѣль Ворсерстерской и Кентской, (*Зри предувѣдомленіе къ I-й Части*) тошъ бы весьма скоро усмотрѣлъ разность между обоими. Сочинитель нѣкоего письма о пивовареніи въ еженедѣльныхъ замѣчаніяхъ Дублинскаго общества говоритъ, что пять фунтовъ хмѣлю въ одно время дѣлаютъ пиво столь же прянымъ, какъ и семь въ другое; и что въ прочемъ также и ошъ почвы, на которой онъ растетъ происходитъ великая и очевидная разность. Равномѣрнымъ образомъ замѣчаетъ онъ изъ собственныхъ своихъ опытовъ, что полтора фунта Кентскаго хмѣлю дѣлаютъ почти то же самое, какъ и два Ворсерстерскаго; что Кентскій хмѣль купно со своею горечью содержитъ въ себѣ масло гораздо вязчѣе, нежели тошъ, и что первый ради сего самаго для такого напитка, который долженъ стоять долгое время, всегда предпочитать надлежитъ; къ сему присовокупляетъ онъ еще и то, что Ворсерстерскій хмѣль весьма пригодно употребляетъ въ такое пиво, которое не болѣе четырехъ или шести недѣль проспоять должно.

Свѣжій простой хмѣль почитается, ежели онъ только весь порядочно высушенъ будетъ, равнымъ въ добротѣ старому бывшему лучшей доброты. Сшарымъ называется шотъ, который пролежитъ въ уклады годъ. Самый же лучшій бываетъ, если онъ не весьма засохъ, но при томъ чшобъ гораздо рачительно сушенъ былъ.

Чъмъ скорѣе и крѣпче хмѣль, когда онъ положится въ мѣшки, увязанъ и сжатъ будетъ, тѣмъ лучше онъ сберегается. Мнѣніе тѣхъ, кои утверждаютъ, что вѣсѣ его увеличивается, ежели онъ не прежде какъ послѣ Рождества увязанъ будетъ, можетъ быть и справедливо; но сіе обыкновеніе не весьма похвально, ибо онъ влажность зимняго воздуха въ себя принимаетъ. Однакожъ ежели сдѣлается сухая погода, то влажность опять пропадаетъ, а съ нею купно исходятъ изъ него многія острѣйшія частички. Наконецъ ежели ушедлятъ его весьма крѣпко увязать, то надлежитъ и того опасаться, чшобъ онъ не заплѣсневѣлъ, что весьма часто бываетъ, ежели онъ на влажной пого-

дѣ лежитъ неплотно увязанъ, и отъ сего получаетъ онъ гнилой вкусъ, который нѣкоторыхъ образомъ и въ пиво отзывается

§ IV. О пивоварнѣ и посудѣ при пивовареніи употребляемой.

Сія статья о пивовареніи ни мало къ тому не клонится, чтобъ преподашь насщавленіе въ разсужденіи большихъ пивоварень, и по тому не намѣренъ я говорить здѣсь объ оныхъ и объ употребляемыхъ для сего орудіяхъ и посудѣ; но ограничу себя только тѣмъ, что въ семъ дѣлѣ домоводцу и земледѣльцу полезно быть можетъ.

Главнѣйшее обстоятельство, которое при закладкѣ пивоварни наблюдать должно, есть то, чтобъ вода была близъ нее; ибо какъ оной весьма много надобно: то она и увеличитъ издержки, ежели ее издалека носить. Для показанныхъ уже выше сего обстоятельствъ, должна употребляемая къ себѣ вода быть мягка, а при томъ и для такихъ пивъ, кои должны быть свѣшлаго цвѣта

не должно брать твердой воды, ежели только желаютъ наблюдать рачительно слѣдующія наставленія. Ежели употребляютъ рѣчную воду, то надлежитъ ее проводить подъ землю къ самой пивоварнѣ, дабы опшуда ее наливать насосами въ кошлы или чаны, а изъ оныхъ бы брать во всякое употребленіе. Еслижъ надобно сдѣлать мѣсто для собиранія дождевой воды, то надлежитъ ему быть столь близко къ пивоварнѣ, сколько мѣстоположеніе дозволяетъ. Сіе особливо въ такихъ мѣстахъ необходимо нужно, гдѣ мало другой мягкой воды находится.

Пивоварня, дабы всегда была въ тѣни и на холодномъ воздухѣ, должна построена быть входомъ или переднею стороною къ сѣверу. Надлежитъ при томъ наблюдать и то, чтобъ она столь можно ближе находилась къ погребу, потому что чрезъ то соблюдаются издержки бываемыя отъ дальнѣйшей переставки пива; и при томъ сдѣлать такъ, что бы пиво ни въ весьма теплую, ни же въ весьма холодную погоду долго везено не было. Полъ таковой пивоварни дол-

женѣ вымощенѣ бытъ или твердыми кирпичами или каменьями, и по самой срединѣ нѣсколько возвышенѣ, дабы вода тѣмѣ удобнѣ стекала, и пивоварнябѣ всегда была чиста.

Величина кошла должна соразмѣрна бытъ количеству пива, которое варить намѣрены и при томѣ долженѣ онѣ наставленѣ бытъ столь высоко, чтобѣ вода изѣ него вытекала въ спусникѣ, а сусло въ охлаждающія кадки. На сей конецѣ дѣлаютѣ или на сторонѣ кошла въ низу кранѣ, или становятѣ мѣдный насосѣ внутри къ сторонѣ, посредствомѣ котораго вода, или сусло чрезѣ жабы далѣе проводится.

Пивной спусникѣ или запорной чанѣ долженѣ бытъ круглѣ, не весьма глубокѣ и въ срединѣ совершенно гладокѣ, имѣть всплавное дно, которое бы и къ процѣживанію служило. На самомѣ низу онаго дѣлается кранѣ, помощію котораго сусло спускается въ стоящій внизу чанѣ. Можно также спускать сусло помощію прямо стоящей трубки съ гвоздемѣ сквозѣ цѣдилку.

Чанъ въ который сусло бѣжитъ изъ спусника долженъ внутри выложенъ быть свинцовыми листами, потому что онъ чрезъ сіе весьма удобно въ чистотѣ содержанъ быть можетъ, и не столь скоро получитъ худой запахъ или вкусъ, какъ то почти обыкновенно случается съ деревомъ, сколь бы много того ни оберегались. Самый лучший способъ проводить изъ него сусло въ кошелъ есть помощію ручнаго насоса.

Надобно имѣть два чана, для прохладжанія, кои также должны выложены быть свинцомъ, или изъ твердаго дуба, и совершенно быть гладки. Ихъ ставятъ обыкновенно столь близко къ коплу, сколько возможно.

Заквасникъ долженъ стоять не подалеку отъ охлаждаемыхъ чановъ, быть кругомъ, но невыложенъ свинцомъ, ибо сіе для напитка въ холодную погоду во время броженія было бы весьма холодно.

Погребъ, если можно, надлежитъ весьма близко имѣть отъ заквасника; онъ долженъ не ошибно быть его ниже, и если

кто желаетъ облегчить работу, тотъ можетъ спускать пиво въ бочки помощію крана по жолобамъ въ погребъ; хотя при томъ находящся еще и другія легкія средства.

Принадлежатъ также къ пивоварнѣ лопатки, веселки и другія орудія, коими солодъ къ чану затираютъ, также стаканы, сндовы, кадки и другіе сосуды для отпѣдыванія или переливанія пива. Сію и другую къ пивоваренію употребляемую посуду, коль скоро на таковой конецъ понадобится, должно всегда выпаривать горячею водою, или хотя просто чисто вымывать.

Болѣе всего надлежитъ смотрѣть, чтобъ вся посуда была чиста и имѣла свѣжій запахъ; ибо ежели она будетъ имѣть тяжелой духъ, то напитокъ получитъ отъ нее непріятный запахъ или вкусъ. Коль скоро примѣшится въ ней малѣйшая нечистота, то должно ее вымыть крѣпкимъ щелокомъ, свареннымъ изъ чистой золы. Сей щелокъ надлежитъ въ нее вливать кипучій и онымъ каждый ушоръ и скважину дочиста

выпаривать и вымывать. Еслиже нѣтъ
золы, то замаривають въ нихъ известъ во-
дою. Когдажъ случится известью бочки
выпаривать, то запыкають ихъ втулками,
коль скоро известъ кипѣть перестанетъ, и
даютъ имъ дни два или три простоять. А
чтобъ менѣе нечистоты въ посудѣ остава-
лось, то должна она быть внутри весьма
гладка и коль скоро пивная варка окончится
и они опрощаются, то вымываютъ ихъ го-
рячею водою и оборачивають на бокъ, чтобъ
высохли.

§ V. О теплотѣ воды для зати- ранія солода.

Главное правило, которое обыкновенно
наблюдать должно въ разсужденіи теплоты
воды для заширанія, состоятъ въ слѣдую-
щемъ: Когда вода начинаетъ быть горяча;
то должно посыпать на нее нѣсколько со-
лоду или отрубей; дабы чрезъ то удерж-
жать, я не знаю и самъ какую то силу,
которая безъ того изъ воды выпши можеть.

Когда скоро вода начнетъ закипать или клочковатъ, то выливается она въ заборной чанъ. Съ начала подвигнется густой паръ вверхъ, который потомъ мало по малу исчезаетъ, пока наконецъ можно будетъ держаться надъ водою свою голову или лице, и себя въ ней видѣть. Тогда думаешь, что можно уже сыпать въ нее солодъ.

Сія степень теплоты весьма не опредѣленна. Однакожъ еще и по сіе время ни одинъ пивоваръ дѣйствительными своими опытами достовѣрно не доказалъ, сколь велика теплота въ семъ случаѣ быть должна. Господинъ *Комбрионъ* могъ бы весьма легко опредѣлить своими опытами, сколь велика теплота быть должна смотря по свойству каждаго обстоятельства, касающагося или до доброты солода, или разноты приуготовляемаго напитка. Но вмѣсто того, чтобъ избрать сію ровную и легкую спезю, пустился онъ, какъ я уже и прежде о томъ сожалѣлъ, такимъ труднымъ путемъ, по которому прослые читатели ему не могутъ слѣдовать, и гдѣ не многіе изъ пивоваровъ, кои

точно сіе ремесло производящъ, найдушъ для себя удовлетвореніе. И такъ оставляю я его сочиненіе такимъ людямъ, кои имѣютъ склонность и желаніе съ нимъ въ томъ углубляться, а объявлю только то, что служилъ къ полезному изъясненію сего важнаго предмѣта.

Вода какъ разводящее вещество (Menstruum) дѣйствуетъ весьма различно по качеству своей теплоты, или какъ изъясняетъ Г. *Комбрюнъ*, по силѣ огня, которой оную въ себѣ содержитъ. Слѣдовательно теплота оная есть въ пивовареніи дѣло весьма великой важности, и должна разнымъ образомъ въ разсужденіи сухости и свойства солода быть опредѣляема.

Всѣ мыльнаго свойства пѣна какъ естественныя, такъ и искусствомъ произведенныя, весьма скоро распускаются въ водѣ; и если они въ оную полагаются, то покрывается поверхность пѣною. Сіи же самыя знаки примѣчаются и на суслѣ, коль скоро вода вытянетъ силу изъ солода, въ такъ называемомъ подставномъ чаѣ. Слабые и жидкіе напитки, кои хотя соль изъ солода и вытягиваютъ, не дѣлаютъ пѣны и всегда

производящѣ довольно подонковѣ, кои не раз-
пускаются, и имѣютѣ видѣ бѣловатой му-
ки, пошому что вода не довольно бываетѣ
горяча къ распущенію надлежащаго количе-
ства масла. Сіе самое бываетѣ почти и
погда, ежели вода долженствующая вытя-
нуть изѣ солода силу, сѣ лишкомѣ горяча
бываетѣ; отѣ чего болѣе вытягивается ма-
сла, нежели сколько надобно къ соразмѣрно-
му количеству сѣ солью. И по шому спе-
каетѣ сусло такѣ какѣ и прежде сѣ малою
пѣною или со всѣмѣ безѣ пѣны, но однаковѣ
въ подставномѣ сосудѣ мучныя частицы на
дно не опускаютѣ. Ежелижѣ парѣ воды еще
болѣе увеличится, то сила изѣ солода не
можетѣ хорошо и порядочно быть извлече-
на, но свершывается все вмѣстѣ нераздѣль-
ными кусками.

Дабы предмѣтѣ сей еще болѣе объяс-
нить, то дѣлаетѣ господинѣ *Комбрюнѣ* о
слѣдствіяхъ разныхъ свойствъ теплоты, ко-
торую солодѣ иногда въ солодовняхъ вы-
держиваетѣ, слѣдующія замѣчанія:

Ежели солодѣ сущѣ мало, и такѣ,
что сила къ опущенію ростковѣ и къ ра-

*

еѣнїю еще не со всѣмъ истребилась; то снова начинаетъ онъ проростать коль скоро въ кучу складенъ будетъ. О такомъ хлѣбѣ не можно сказать, чтобъ онъ могъ сбереженъ быть въ настоящей его добротѣ, или чтобъ пролежалъ долгое время. А чтобъ былъ онъ хорошаго свойства, то долженъ онъ высушенъ быть въ печи содержащей въ себѣ теплошты на 120 градусовъ по Фаренгейту. причемъ онъ вмѣсто бѣлаго цвѣта, который имѣлъ прежде, получаетъ желтый, и сіе есть по его мнѣнію первый или самой нижній градусъ соложенія. Въ оное время показывается малѣйшая пѣна, коль скоро нальется въ него теплая вода, да и пиво изъ него свареное непрочно бываетъ. Броженіе и вспѣніе весьма часто само отъ себя опять происходитъ, и напитокъ весьма скоро окиснетъ. Сіе почитаетъ онъ первымъ определеннымъ способомъ дѣлать бродящій напитокъ, а особливо такой, который наискорѣе пить должно.

Господинъ *Комбрюнъ*, кажется, думаетъ, что солодъ высушенной въ жару содержа-

щемъ въ себѣ 175 градусовъ, нисколько не пригоденъ для броющаго напитокка, потому что всѣмъчайшая перегнанная водка въ жару 175 градусовъ начинаетъ кипѣть; и столь сильный или еще болѣе жаръ отнимаетъ всѣ частички, изъ коихъ сила или спиртъ солода состоитъ. И какъ вино, которое всю свою прѣлость потеряло, становившися безсильнымъ и лишается своего свойства, такъ равномерно и сусло изъ солода, лишенное всѣхъ частей, кои составляютъ его спиртъ, есть недействительный напитокъ, который со всемъ неспособенъ къ броженію.

Но я долженъ сдѣлать здѣсь примѣчаніе, что большой жаръ не можетъ одинъ самъ собою произвести сего дѣйствія. Ибо когда сусло варится, то частички въ водѣ распущеннаго солода должны по крайнѣй мѣрѣ имѣть жару на 212 градусовъ, однако жъ онѣ симъ жаромъ къ тому только приготавливаются, чтобъ получить то состояніе, въ коемъ могли бы онѣ дать о себѣ силу, или бы выдержали надлежащее броженіе. И потому гораздо вѣроятнѣе, что оное дѣй-

ство отъ того происходитъ, что масля-
ныя мучныя частички солода столь много
сожгутся, что въ водѣ не могутъ уже болѣе
распуститься.

Перемѣна цвѣта на земляныхъ растѣ-
ніяхъ, когда онѣ помощію огня вмѣсто свѣ-
тлаго тѣмной или черной цвѣтѣ получаютъ,
происходитъ какъ извѣстно, химикамъ отъ
того, что масло изъ нихъ отъ огня выхо-
дитъ на поверхность, и на оной такъ обжа-
гается или сгараеетъ, что попомъ никоимъ
образомъ въ прежнее свое состояніе приве-
дено быть не можетъ. Если же масло силь-
нымъ огнемъ и въ солодѣ, когда онѣ лежатъ
на сушильнѣ, приведется въ такое же со-
стояніе, то нимало не должно удивляться, что
оно послѣ сего при броженіи не имѣетъ уже
того свойства, которое ему собственно
принадлежитъ.

Изъ сего происходитъ справедливая при-
чина, для чего теплоша зашора или смѣшан-
наго напитка должна быть болѣе, поелику
масло естественное свое свойство потеря-
етъ, отъ котораго оно въ водѣ легко распу-

скается. Равномѣрно броженіе по сему со-
держанію, должно долѣе продолжаться, ежели
къ совершенному распущенію и смѣшенію пе-
резжениаго масла достигнуть должно, въ чемъ
собственно самое совершенство всѣхъ ква-
шенныхъ напитковъ заключается. Опытами
извѣдано, говоритъ господинъ *Комбрюнъ*,
что чрезъ два года обыкновенно достигаютъ
совершенно своей доброшы напитки, при-
уготовленные изъ шакого солода, коего зер-
ны высоложены до густаго темнаго цвѣша
съ черноватыми пятнами или сушены въ
жару 162 хъ градусовъ.

Изъ обоихъ, перваго и послѣдняго, ро-
довъ солода, то есть съ одной стороны блѣд-
наго, а съ другой густаго темнаго госпо-
динъ *Комбрюнъ* сдѣлалъ слѣдующее расчи-
сленіе, въ коемъ опредѣлена долгоша време-
ни, нужная для напитковъ приуготавливаемыхъ
изъ солода неодинаково высушеннаго, и над-
лежащимъ образомъ сваренныхъ, покуда они
настоящаго своего совершенства дости-
гнутъ.

Градусы : по Фаренгейтову термометру.

119 - - 2 недѣли	{	Довольно для пива свареннаго изъ блѣднаго солода, которое, ежели только надлежащимъ образомъ приугошовится, само собою становится свѣтло, или при коемъ броженіе, такъ какъ при блѣдномъ пивѣ, отъ времени до времени повторяется.
124 - - 1 мѣсяцъ		
129 - - 2 мѣсяца	{	Помощію осадки (*) становятся сіи въ короткое время прозрачными.
134 - - 4 мѣсяца		
138 - - 3 мѣсяца	{	Отъ осадки бывають сіи прозрачны.
143 - - 4 мѣсяца		
148 - - 6 мѣсяц.	{	Осадка хотя и дѣлаетъ ихъ хорошими, но никогда отъ того онѣ не бываютъ свѣтлыми.
152 - - 12 мѣсяц.		
157 - - 18 мѣсяц.	{	
162 - - 2 года.		

(Продолженіе впереди.)

(*) Ежели средняя теплота отъ сушки солода и отъ теплоты снятаго напитка столь сильна, что таковыя напитки, дабы сдѣлать ихъ прозрачными, требующіи сильной осадки или отстаиванія, то часть масла содержащая ихъ въ неиспорченномъ состояніи отъ сего средства внизъ опускается, и потомъ не могутъ они уже простоасть столь долго, сколько могли прежде.

II.

ПОЛЕЗНЫЯ ОПЫТНОСТИ.

Для фабрикъ.

Позолотеная и посеребренная кожа.

Есть два рода позолоченой и посеребренной кожи; одинъ соршъ имѣетъ разныя украшения и цвѣты изъ золота, серебра и другихъ красокъ, второй же соршъ совсѣмъ позолоченъ или посеребренъ. Для сихъ послѣднихъ шрутъ краску изъ сженной охры на мраморной доскѣ, подбавляющъ къ ней воды и извести, и буде сія послѣдняя разпустилась, то покрывающъ онымъ весьма тонко кожи, пока онѣ поблѣвѣютъ, и не дожидая, чтобъ онѣ высохли, накладывающъ золотые и серебряные листочки, пока онѣ еще мокры, причемъ хорошо примѣчаютъ, чтобъ ничего на кожахъ пустаго и оголившагося не оставалось. Когда къ кожахъ все хорошо пристало, пригиснуто, и онѣ вы-

сохли, то лощатъ работу лощиломъ изъ
слоновой кости или волчьимъ зубомъ.

Чтожь касается до кожъ, имѣющихъ
украшенія позолоченныя, посеребреныя, и
другихъ цвѣтовъ, то поверхность ихъ либо
гладкая или нѣкоторыя части нѣсколько вы-
пуклы. Въ первомъ случаѣ употребляютъ къ
тому деревянныя формы или модели, на ко-
торыхъ рисовка, долженствующая быть
представленною на кожѣ, вырѣзана. Разныя
части сего рисунка вырѣзываются на мно-
гихъ особыхъ формахъ, которыя уже послѣ,
когда онѣ всѣ соединены совокупно, соста-
вляютъ совершенной рисунокъ или цѣлое
изображеніе. И такъ одна изъ сихъ формъ
содержитъ только тѣ части, которыя дол-
жны быть позлащенные а прочія только
тѣ, коимъ надлежитъ быть красными, и
такъ далѣе. Сими формами накладываютъ
разныя краски, на маслѣ стертые, такъ
какъ ихъ употребляютъ при обыкновенной
масленной маляркѣ, тѣже части, которыя
должны быть позолоченныя и посеребреныя,
позолочиваются и посеребриваются другими

формами, на коихъ находятся тѣ матеріи, которыя называютъ *aurum tinctum* или *argentum tinctum*, или которыя на левкашены составомъ, служащимъ къ удерживанію накладнаго листовнаго золота, бронзы или оловянныхъ листочковъ.

Приемы притомъ суть весьма различны, и позолочиваніе прочіе, ежели окрашенные части кожи выпуклы. Въ семъ случаѣ накладываютъ сперва разныя краски формами, и покрываютъ кистью отъ трехъ до четырехъ разъ части кожи, которыя должны быть позолочеными или посеребрены, смѣсью, состоящею изъ яичнаго бѣлка и порошокомъ сдѣланной смолы. Когда сія намазка суха, то покрываютъ сіи мѣста также весьма тонко масломъ, прикрываютъ оныя золотыми листочками, или металломъ, серебромъ оловомъ, и вписываютъ ихъ горячими желѣзными формами, такимъ же образомъ, какъ переpleщики позолочиваютъ книги.

Малевка и крашеніе кожъ.

Малевка и крашеніе кожъ разнствуетъ другъ отъ друга въ томъ, что первая дѣлается кистью, а другое обмачиваніемъ. А какъ оное въ самомъ дѣлѣ выходитъ на одно, поелику въ обоихъ случаяхъ зависитъ отъ крашенія, то опишу я оба рода окрашиванія, не дѣлая дальнаго различія, такъ какъ они у кожевниковъ и ушѣхъ, которые для руковичниковъ тѣлячи, козы кожи, шагрини и кордуанъ красятъ, въ обыкновеніи. — Кожевники безъ дальнихъ при семъ околичностей, когда хотятъ кожи сдѣлать бѣлыми, вычищаютъ ихъ мѣломъ или бѣлилами, а послѣ пемзою.

Когда хотятъ они дѣлать оныя черными, то напояютъ ихъ прежде масломъ, и даютъ имъ высохнуть, послѣ покрываютъ или мажутъ ихъ мащеною, которая обмакивается въ ошваръ, въ которомъ распущена желѣзная ржавчина, а наксонецъ шрутъ оныя виннымъ уксусомъ, печною сажею и камедью. Бude черноша недовольно темна послѣ сихъ

обѣихъ исправленій, то повторають оное
еще разъ, пока получаютъ хорошій черной
цвѣтъ. —

Кожевники различаются отъ сыромят-
никовъ въ томъ, что сіи послѣдніе, краски
накладываютъ на мясную сторону кожъ, на-
противъ сего кожевники оныя красятъ по
волосаной сторонѣ.

Приготовленіе кожъ, которыя хо- тятъ красить.

Что касается до овечьихъ и козьихъ
кожъ, то получаютъ онѣ, будучи напередъ
понадлежащему кожевникамъ, а послѣ сыро-
мятниками или кордуанщиками пригото-
влены, отъ красильщиковъ кожъ еще особли-
вое приготовленіе, которымъ дѣлаются онѣ
способными къ лучшему и удобному окра-
шиванію; кладутъ оныя въ известковую воду,
пока сдѣлаются онѣ очень мягкими и гиб-
кими, и волосы или шерсть легко съ нихъ
снимать можно. Потомъ вывѣшиваютъ и
разпираютъ ихъ на распоркахъ или верев-
кахъ, и какъ можно лучше разглаживаютъ,

потомъ кладутъ въ крѣпкой квасцовой щелокъ, или кистью обмоченною въ сей квасцовой щелокъ, хорошо шрутъ. Ибо красятъ кожи обоимъ образомъ, и къ тому намѣренію, къ которому ихъ употребляютъ, довольно того, ежели онѣ только по одной сторонѣ окрашиваются. Ту кожу, которую кладутъ въ краску, въ срединѣ складываютъ и зашиваютъ, чтобъ краска только съ наружной стороны садилась. Когда кожи такимъ образомъ приготовлены, то сушатъ ихъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, какъ кому способнѣе.)

Черной цвѣтъ.

Даютъ козамъ слѣдующимъ образомъ хорошей черной цвѣтъ. Берутъ два фунта бузиновой коры и столько же заржавѣлыхъ желѣзныхъ опилковъ. Обое вмѣстѣ кладутъ съ кружкою воды въ покрытый сосудъ, въ которомъ сіи вещи цѣлые два мѣсяца должны мокнуть. Ежели хотятъ употребить сію настойку, то сливаютъ съ нее долой чистое, и прибавляютъ къ тому еще одинъ фунтъ въ по-

рошокъ изтертыхъ чернильныхъ орѣшковъ и четверть фунта цементной или мѣды содержащей воды. Сей составъ должно спараться содержащъ цѣлые 24 часа теплымъ, и наконецъ втираютъ оный щеткою въ кожи, пока онѣ получаютъ хорошей черный цвѣтъ. —

Синій цвѣтъ.

Ежели хотятъ кожи красить въ синій цвѣтъ, то варятъ въ потребномъ количествѣ воды бузинныя ягоды. Въ сію воду либо кладутъ кожи, или втираютъ оную въ нихъ посредствомъ щетки. Послѣ обмоченія, выжимаютъ ихъ, что однакожъ не нужно, ежели только краска намазана щеткою, ибо онѣ въ семъ послѣднемъ случаѣ не слишкомъ мокры дѣлаются. Потомъ варятъ вновь сіи ягоды въ квасцовой жидкости, въ которую кладутъ два раза кожи, или два раза ихъ оною намазываютъ и высушиваютъ, послѣ чего онѣ темносиними сдѣлаются. —

Голубой цвѣтъ.

Голубой цвѣтъ дѣлаютъ, взявъ на каждую кожу одинъ унцъ индига, кладутъ оной

въ кипячую воду, и даютъ въ ней мокнуть цѣлую ночь. На другой день варятъ ее опяшь и красятъ ею кожу два раза.

Желтой цвѣтъ.

Красятъ кожи въ желтой цвѣтъ посредствомъ двухъ унцовъ алая или сабура, разпущеннаго въ четырехъ унцахъ льнянаго масла. Сливаютъ чистой настой долой, и онымъ кожи намазываютъ. —

Померанцовой цвѣтъ.

Даютъ имъ померанцовой цвѣтъ взваромъ желшаго дерева въ квасцовой водѣ. Но еслили хотятъ, чтобъ больше были золотцовѣшными, то употребить должно Terra merita, которая есть корень куркумы, вмѣсто желшаго дерева. —

Другой желтой цвѣтъ.

Можно кожами придавать также разные оттѣнки, или отличности прекрасной желтизны: когда напередъ сдѣлаютъ щолокъ съ равнымъ количествомъ извѣстки и золы

изъ свѣжаго дерева, чистой опсткой съ него сольютъ, слишое въ кошлѣ поставятъ на огонь, и прибавятъ къ тому мѣлкой *терре мерити* и не много шафрана. Симъ матеріямъ дадутъ столь долго стоять на огнѣ, пока довольно онѣ сгустились, что можно ихъ наширать щеткою. —

Зеленой цвѣтъ.

Зеленая краска дѣлается, когда пузыри или соковую зелень въ квасцовой водѣ взвѣрятъ: но ежели хотяшъ имѣть зелень шембе, то прибавляютъ туда еще не много индига. —

Пурпуровой цвѣтъ.

Пурпуровая краска готовится слѣдующимъ образомъ: напоятъ кожи крѣпкимъ растворомъ изъ горныхъ квасцовъ; но который долженъ быть горячъ, и потомъ дадутъ высохнуть. Потомъ дѣлаютъ водяной кипятокъ изъ бразильскаго дерева, простуживаютъ послѣ оный и три раза симъ кожи намазываютъ. Послѣ сего трутъ ихъ

вездѣ ладонью и совершенно даютъ имъ высохнуть. —

Красной цвѣтъ.

Ежели хотѣтъ красить кожи въ цвѣтъ красной, то полощатъ и моютъ ихъ въ текучей водѣ, и выжимаютъ ихъ очень сильно, послѣ чего обмакиваютъ ихъ въ разтворѣ виннаго камня и каменной соли, и вновь выкручиваютъ или выжимаютъ. Тогда кладутъ къ первому разтвору еще золы изъ устеровыхъ черепковъ и кожи, въ немъ мочатъ пока они симъ совсѣмъ проникнуты будутъ. Послѣ сего моютъ ихъ опять въ текучей водѣ, и при выниманіи хорошо выжимаютъ. Когда кожи такимъ образомъ приготовлены, окунываются онѣ въ горячей крапли, въ которомъ разтворены квасцы, винной камень и зола изъ устеровъ. Буде же при семъ крашеніи не хорошо удалось, и краска не вездѣ хорошо пристала, то мочатъ кожи въ зварѣ бразильскаго дерева. —

Красной цѣтѣ, яртеѣ прежняго.

Ежели хотятѣ козамѣ придать цвѣтѣ
гораздо ярчеѣ, то промачиваютѣ ихѣ квасцо-
вою водою. Потомѣ варятѣ сшарую человѣ-
ческую урину до шѣхѣ порѣ, пока она до
половины уварилась, и часто снимаютѣ съ
нее пѣну, послѣ кладутѣ туда одинѣ унцѣ
гуммилака, столько же наспруженного бра-
зильскаго дерева, столько же толченыхѣ ква-
сцовѣ и половину унца нашатыря. Всему оному
вмѣстѣ даютьѣ два часа времени стоять на
маломѣ огнѣ, и чистое слитое съ того упо-
требляютѣ для крашенія кожѣ. —

Когда кожи выкрашены и высушены,
то берутѣ гусянаго или свинаяго сала, нама-
чиваютѣ шерстяные лоскутѣя, прутѣ оными
кожи долго и сильно, что какѣ краску ров-
ною, такѣ и кожи мягкими дѣлаютѣ. По-
томѣ прутѣ ихѣ ладонью, чтобѣ излишней
жирѣ или то сало сиять, которое въ кожу
не вошло. Можно вмѣсто сихѣ обоихѣ ро-
довѣ сала взятьѣ также льнянаго масла или

ворвани, ежели хотятъ возвысить краски
ошмѣнно. —

Крашеніе сафьяна въ красной цвѣтъ.

Сафьянъ есть собственно кожа извѣстнаго рода козъ весьма обыкновенныхъ въ Варваріи и въ Левантѣ. Привозятъ настоящій сафьянъ также изъ сихъ странъ къ намъ, и его называютъ марокенемъ безъ сомнѣнія по королевству Марокскому. Крашеніе сего сафьяна почитается жишелями восточныхъ земель величайшимъ тайнствомъ. Но сколько однакожъ извѣстно, что ежели кожи ихъ сафьянщиками понадлежащему приготовлены, то они поодиначкѣ ихъ мочатъ въ квасцовомъ разтворѣ. Они даютъ мокро-тъ съ нихъ, какъ сказываютъ, стекаютъ до другога ушра. Выжимаютъ и складываютъ ихъ мясною стороною внутрь шакъ, чтобъ голова приходила на хвостъ. Потомъ мочатъ они ихъ, но всегда одну кожу послѣ другой, въ краскѣ, сдѣланной изъ гуммилака и прочихъ веществъ, въ тайнѣ ими содержащихся, повторяютъ сіе обмакиваніе въ

сей краскѣ по часту, пока кожи довольно окрасились. Послѣ обмываютъ оныя въ чистой водѣ, разтягиваютъ ихъ и даютъ 12 часовъ спекасть съ нихъ влажности. Потомъ кладутъ оныя въ растворъ изъ мѣлкоизтертыхъ чернильныхъ орѣшковъ, и весь день въ немъ безпрестанно ихъ палками ворочаютъ. Потомъ вѣшаютъ ихъ опять на шестъ, надъ кошломъ поперекъ находящейся, и даютъ съ нихъ опять цѣлую ночь мочить спекать, наблюдая при томъ сіе, что они кожи кладутъ такъ, чтобъ красная сторона одной противъ бѣлой стороны другой находилась, дабы краска взаимнымъ преніемъ не испортилась. На другой день размѣшиваютъ они чернило орѣшную воду, еще разъ кожи мочатъ и даютъ лежать имъ въ ней 24 часа. — Во Франціи дошли до того, что начали подѣлываться къ сему роду крашенія, и въ Марселии поступаютъ въ сѣмъ случаѣ такимъ образомъ: избираютъ къ сему гуммилакъ въ трубочкахъ, которой бы былъ высокоцвѣтной, толкутъ оной и измѣльчиваютъ въ порошокъ, отдѣливъ отъ него дерево, бро-

оаютъ его тогда въ горячую воду, въ которой самые хорошіе чернильные орѣшки, квасцы и не много кошенили отваренія. По здѣланіи сей краски промачиваютъ въ ней козьи кожи, прежде особливымъ образомъ приготовленныя. Сіе приготовленіе состоитъ въ томъ, что сіи кожи намачиваютъ въ разтворѣ, сдѣланномъ изъ собачьяго кала, поелику сіе кало содержитъ въ себѣ много лешучаго алкала, которой весьма хорошъ для приданія высокаго цвѣта краски, и гораздо лучше дубовой коры и прочихъ такихъ вещей. Когда сіи кожи хорошо вымыты и вдвое сшиты, чтобъ краска шокмо могла пристасть къ одной сторонѣ, то мочатъ ихъ прежде въ упомянутой краскѣ досовершеннаго ихъ окрашенія, послѣ даютъ имъ высохнуть, и даютъ имъ лоскъ, натирая ихъ льнянымъ масломъ.

* *

Нѣкоторыя замѣтанія при громѣ.

Когда гроза въ вечеру усмотрена будетъ на горизонтѣ, но луна при томъ поя-

дится, то ночью грома не будетъ. Близость грозы замѣтна бываетъ по возвышенію и упаденію ртути въ барометръ.

Гроза сопровождаемая бурей не бываетъ сильна, но продолжительна. Но ежели вдругъ сдѣлается тихо, то произойдетъ сильная и опасная гроза; равнымъ образомъ, когда при безвѣтріи громъ гремитъ. Градовая туча съ громомъ, всегда состоитъ высоко, бываетъ не столько опасна; но когда послѣ блистателія молніи ночью громъ послѣдуетъ днемъ, то гроза бываетъ сильна и продолжительна.

Молнія сверкнувшая Цикцакомъ, и если она свѣтла, предшествуетъ сильному удару 50 или 60 секундъ или удареній пульса насчитанныхъ между молніею и ударомъ, доказывающъ, что гроза отстоитъ верстъ на семь.

Ударъ съ молніею, сходный на пушечный выстрѣлъ, показываетъ, что громъ гдѣ нибудь ударилъ.

ф. Кельхенъ.

*Домашній кормъ для коровъ, отня-
тыхъ телятъ, и къ умноженію сме-
таны служащій.*

Надлежитъ взявъ четвертку льняныхъ
сѣмянъ, мочить 3 или 4 часа въ шести
штофахъ воды; послѣ того варить четверть
часа, пока сдѣлается небольшая слизь,
развести сіе однимъ или полушорнымъ што-
фомъ воды. Прибавь къ сему добраго изкро-
шеннаго сѣна, или мякины, и разпаривай,
пока сдѣлается какъ кисель. Давай сего ко-
ровамъ въ день по дважды; телятъ можно
симъ выкармливать вмѣсто молока, но для
ихъ мѣсиво сіе должно разшворять еще.
Когда же возмущся закормъ, то въ мѣсиво
сіе должно прибавлять хорошаго мѣлко из-
рѣзаннаго сѣна.

Сукна изъ тюленьей шерсти.

Въ особливости рабошають оныя нынѣ
въ Англіи, различной ширины и плотности.
Въ осязаніи представляются оныя нѣжнѣе
лучшаго бархаша, но краску принимаютъ не

хорошо. Не взирая на сіе, естественный
оныхъ цвѣтъ очень красивъ и блестящъ.
Для чего бы нашимъ суконнымъ фабрикан-
тамъ не подумать о семъ заведеніи, когда
Россія шюленами предъ всѣми другими изо-
билуетъ.

*Поташъ собираемой при сженіи
углей.*

Способъ сей до нынѣ еще не извѣстенъ.
Въ первые дни, когда начинаютъ жечь угли,
садится на поверхности въ округъ на кучахъ
бѣложелтая скорлупа, которой можно со-
брать съ каждой кучи отъ 8 до 10 фун-
товъ, а изъ того чрезъ химическое очищеніе
можно получить отъ 3 до 4 фунтовъ чистаго
алкаля, или поташа.

*Протрава для мѣтокъ на деревь
бѣлье и прот.*

Возми четверть фунта чернильныхъ
орѣшковъ, Англинскаго купороса 18 золот-
никовъ, камеди 12 золотниковъ, синяго

санда, квасцовъ по 6 золотниковъ, соли
3 золотника, изтолки все крупно, смѣшай
въ стеклянной посудинѣ, и налей виноку-
ренного ошгона или раки двѣ бутылки;
взбалтывай по часу, и дай настаиваться
нѣсколько дней.

ф. Келхенб.

I.

ПОЛНАЯ СИСТЕМА

ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО ДОМОВОДСТВА.

О теплотѣ воды для затиранія
солода.

Вышеозначенное изчисленіе сдѣлано съ такимъ предположеніемъ, что сіи разные роды солода варены со всевозможнымъ раченіемъ и надлежащимъ прибавленіемъ хмѣля, и имѣли надлежащій присмотръ и броженіе. Чтожъ подъ симъ разумѣется, когда сказано, что *извлеченіе или снятіе напитку* *соразмѣрныя сухости солоду*, оное изъясняетъ господинъ *Комбрюнъ* слѣдующимъ образомъ :

„Виноградныя ягоды, ежели онѣ зрѣлы, имѣютъ въ себѣ воду, которую отъ части во время своего растѣнія, отъ части же, когда уже и созрѣли, въ себя получили.

„Сей воды совершенно довольно, къ приуго-
„швлению изъ нихъ сока. Высушенный вино-
„градъ или изюмъ наливается водою, дабы
„наградить то, что онъ потерялъ. Для се-
„гожъ самого обстоятельства и солодъ наил-
„вается водою. Но однако для винограда не на-
„добенъ огонь, дабы его бродящимъ частич-
„камъ придашь надлежащую соразмѣрность,
„ибо то, что уже онъ естества въ немъ со-
„держится, или холодная вода, коею его на-
„ливаютъ, довольно заключаетъ въ себѣ влаж-
„ности къ его распущенію. Напротивъ же
„того ячмень требуетъ вспоможенія отъ
„большаго жара; дабы его частички приве-
„сти въ надлежащую соразмѣрность, и рав-
„нымъ же образомъ требуетъ онъ соразмѣр-
„наго, или еще и большаго жара къ своему
„распусканію безъ сего вспоможенія оста-
„лаеь бы мука въ зернахъ не распущена, и
„большаябъ часть ея доброты пропала. Ес-
„лижъ жаръ и весьма великъ будетъ, то
„чрезъ сіе столь же много потерянется, ибо
„нѣсколько изъ лучшихъ частицъ вмѣстѣ
„комками ссядутся, или разбросаны будутъ.

„И пошому весьма важно, чтобъ узнать средину между теплою воды и сушеніемъ солода, на чѣмъ особливо основывается и, зящность и крѣпость напитка. „ Я чисто-сердечно признаюсь, что сихъ слѣдствій ни какъ не понимаю.

Весьма справедливо, продолжаетъ далѣе сей писатель, что мы часто находимъ напитки, кои варены изъ весьма блѣднаго солода, однакожъ могутъ стоять долгое время, а при томъ можно ихъ употреблять не прежде какъ по прошествіи нарочитаго времени; и что иногда и съ темнымъ солодомъ то дѣлается, что пиво изъ него въ короткое время испортится. Первое тогда случается, ежели солодъ положили въ весьма горячую воду, а послѣднее, когда онъ наливается весьма холодною водою. Въ первомъ случаѣ выйдетъ изъ солоду силы весьма много, а въ послѣднемъ очень мало. И такимъ образомъ не ошмѣнно должно то время, которое первый напитокъ дѣлается хорошимъ, послѣдній испортится.

Ежели извлеченіе силы изъ солода не съ довольнымъ жаромъ производимо будетъ, или иначе сказать ежели солодъ будетъ не довольно сожженъ, или вода не довольно горяча будетъ, то масло солода несовершенно смѣшивается съ водою и обыкновенно напитокъ бываетъ отъ сего не весьма прозраченъ. Гдѣ же напрошивъ того наливается онъ столь горячею водою, что масло отъ воды отдѣляется, то напитокъ не опмѣнно будетъ густъ и мушенъ. Въ обоихъ случаяхъ не можетъ пиво быть чисто и прозрачно; если же напрошивъ того принаровлена будетъ надлежащая теплота, то будетъ оно совершенно чисто и прозрачно.

Господинъ *Комбрюнъ* примѣчаетъ, что ежели солодъ пролежитъ сушки будучи раздробленъ, то принимаетъ онъ въ себя симъ временемъ влажность, которая теплоту заширанія, или запертаго напитка уменьшаетъ на четыре градуса. Столь же много пропадаетъ теплоты и отъ холода посуды, ежели она столь же долго простойтъ безъ употребленія.

Къ надежащей заширкѣ солода совѣ-
шуетъ онѣ приливать извѣстное количество
воды, которая была бы столько же холодна,
какъ и воздухъ, и все сіе вмѣстѣ такъ ра-
сположить, чтобѣ всегда потребная степень
теплоты выходила. Но исчисленія кои онѣ
къ сему употребляетъ, дабы назначить,
сколько собственно надлежитъ приливать
холодной воды въ горячую, дабы получить
надлежащую теплоту, суть по моему мнѣ-
нію весьма пространы, и для меня не вра-
зумительны. И по тому приведу я здѣсь
ученаго и славнаго Г. *Бургава* слѣдующія
правила:

Надлежитъ взять нѣкоторое извѣстное
количество воды, раздѣлить ее на двѣ рав-
ныя части, согрѣть ее до разныхъ степеней
теплоты, и по томѣ все вмѣстѣ совершен-
но перемѣшать. Чрезъ сізъ обѣ части будутъ
содержать въ себѣ одинакую теплоту, то
есть такую, которая между двумя сред-
няя будутъ; чтобъ показать примѣръ, то
можно смѣшать фунтъ кипячей воды, коея
теплота протирается на 212 градусѣвъ, съ

фунтомъ же холодной, коея теплота содержишь въ себѣ только 32 градуса, то будешь сія перемѣшанная вода имѣть 90 градусовъ, то есть половину 180, которое есть разность между 212 и 32 градусами. Изъ сего явствуешь, что огонь отъ тѣснаго прикосновенія между малѣйшими частичками тѣла одинакого рода, непосредственно самъ на равныя части разпространяется, прежнее тѣло оставляетъ и пристаетъ къ новому. Обыкновенное количество теплоты исчезаетъ, и что съ одной стороны находится во множествѣ, то самое раздѣляется на равныя части между двумя тѣлами.

Изъ мнѣнія господина *Колбрюна*, происходитъ здѣсь еще другое затрудненіе. Онъ утверждаетъ, что, когда вода варится, то большая часть воздуха изъ нее выходитъ, при томъ еще и то говоритъ, что воздухъ въ соединеніи съ водою столь много способствуетъ къ большому движенію сего жидкаго тѣла, что вода, которая посидитъ на огнѣ весьма короткое время, лишь бы только довольно согрѣлась, можетъ дѣлать сильнѣйшее извлеченіе. — Если сіе справедливо,

то для чего бѣ варить воду и ей давать кипѣть? И недовольнолибѣ было, ее съ самаго начала столько согрѣть, сколько надобно, недопуская чѣтобѣ она напередѣ вскипѣла? — Чрезѣ сіе непропадалобѣ время напрасно и не-столькобѣ дровѣ шрашилось. Сего со всѣмѣ онѣ не упоманулѣ, что вода, если она сварится, всѣ свои худыя свойства потеряетѣ; и ежели сіе справедливо, то опять присокупляюща къ ней всѣ сіи дурныя ея свойства, коль скоро прильютѣ въ нее холодной.

Господинѣ Колбрюнѣ почитаетѣ сіе за правило, что пиво хотя и раздѣляется на крѣпкое и слабое, но сіе раздѣленіе касается только до присоединенныхѣ, а не до существенныхѣ его частицѣ. Что касается до жара извлеченныхѣ напитковѣ, то надлежитѣ къ приготовленію слабыхѣ пивѣ, если онѣ должны простоять нѣсколько времени и имѣть хорошій вкусѣ, употребляя пѣже самыя средства, кои приличны къ сосщавленію крѣпкихѣ и прочныхѣ напитковѣ: ибо хотя жидкой напитокѣ и принимаетѣ въ себя болѣе водяныхѣ частицѣ, однакожѣ отѣ того масла и соли солода дѣлающа только

прозрачнѣ, но нмало въ своихъ содержа-
ніяхъ не перемѣняющся, и сіе причиняетъ
только весьма малую разность въ прочно-
сти напитковъ.,,

Онъ преподаетъ еще другое правило;
то есть, чпобъ теплота воды, которая на-
передъ для вытягиванія силы наливается, по
крайней мѣрѣ, ежели только не болѣе, по со-
размѣрна была теплотѣ, въ кошорой сушенъ
солодъ, дабы вода имѣла довольную силу къ
размягченію солода и нмалѣйшей бы части-
чки нераспущеннаго не оставила.,,

По введенному обыкновенію вода для
втораго и шрешьяго налива на солодъ при-
уговоряется горячѣе, нежели для перваго.
Сіе основывается болѣе на опытахъ, нежели
на глубокомыслии. Господинъ Комбрюнъ по-
ложилъ сему причину, о коей я здѣсь
упомяну, не входя при томъ въ дальнее раз-
смотрѣніе, справедливали она или нѣтъ.,,
Какъ виноградныя ягоды, говоритъ онъ, есте-
ственно въ своей молодости бывають кислы,
по тому что онъ въ нижней степени те-
плоты принимаютъ первое свое образо-

ваніе; такъ равнобрно и первый наливъ или сѣмь всякихъ родовъ напитковъ наименѣе долженъ въ себѣ содержать теплоты. И какъ кислота винограда превращается въ сахарную сладость приумноженіи солнечнаго жара, такъ равнымъ образомъ и теплота послѣдней воды къ распущенію солода должна столь увеличиться, чтобъ вышянуть довольное количество масла, чрезъ что кислотность перваго сѣма умалишя, и сусло сдѣлается сладко. Сіе масло, кое мало по малу умножается, соснавляетъ наконецъ то, что въ виноградномъ соку или суслѣ почитается степенью мыльности или мыльнаго свойства.

Сіа неодинаковая теплота наиболѣе наблюдаема должна быть въ такомъ случаѣ, ежели варятъ пиво изъ темножелтаго или темнаго солода. Ибо сіи часпицы, кои посредствомъ печнаго жара нарочито перемѣнились, должны конечно большую теплоту имѣть въ водѣ къ своему распущенію, нежели тѣ, которыя менѣе перемѣнились и по-мощію перемѣшиванія распускаются.

Лѣтомъ, вода должна быть горяче, нежели зимою; дабы она распускада гораздо болѣе масла, а чрезъ тобѣ и напишокъ лучше держался. Слѣдуя сему положенію господинъ *Комбригъ* утверждаетъ сіе заправило, чтобѣ вода къ первому наливу содержала въ себѣ теплоты 138, ко второму же 164 градуса, ежели изъ блѣднаго солода варить какъ хрѣпкое такъ и слабое пиво, котороебѣ могло простоять нарочитое время не попортившись; напрошивъ же того для темнаго хрѣпкаго долженъ быть жаръ перваго налива во 144, а втораго во 162 градуса; для свѣшложелтагоже пива надлежитъ воду такъ распредѣлять, чтобѣ первой наливъ содержалъ въ себѣ теплоты на 145, а второй на 157 градусовъ.

Сіи степени жара точно почти соразмѣрны общимъ правиламъ наблюдаемымъ всеми пивоварами, коихъ первая вода къ наливанію на солодъ по точному разсмотрѣнію содержитъ въ себѣ теплоты около 146, а вторая же и третья около 175 градусовъ.

Время, какъ примѣчаетъ господинъ *Ком-
бронъ*, весьма часто исправляетъ наци по-
грѣшности. Ибо онъ многого перебраживанья
масла болѣе употребляютъ, и гораздо лучше
сѣживаютъ, слѣдовательно напитки весь-
ма часто самъ собою поправляется, и ста-
новится свѣтлымъ. Однакожъ присовокуп-
ляетъ онъ къ сему, что никогда не нахо-
дилъ, чтобъ можно было эту погрѣшность
исправить, ежели при высушиваніи солода
или въ теплоѣ при наливаніи выше 14
градусовъ ошибка послѣдуетъ.

§ VI. О затираніи или заторѣ пива.

Ежели въ пивоварнѣ находится одинъ
только кошелъ для воды, то сіе обыкновенно
почищается недостаточнымъ; пошому, что
въ семъ случаѣ во время самой работы дол-
жно иногда быть празднымъ, хотя бы въ
прочемъ и все порядочно распоряджено было.
Для сей самой причины, весьма хорошо во
многихъ мѣстахъ заведено, чтобъ имѣть въ
пивоварнѣ по два кошла.

Большой кошелъ, въ которомъ нагревается вода для первыхъ двухъ наливовъ, долженъ находиться весьма близко подлѣ чана, въ коемъ затираютъ солодъ, такъ чтобы воду весьма удобно можно было вливать на расдробленной солодъ. Внизу у кошла придѣлывается кранъ, помощію котораго спускается вода чрезъ трубу на настоящее дно запорника. Сіе есть наилучшій и скорѣйшій способъ, припомъ же и не столь много опаснымъ слдствіямъ подверженъ бываетъ.

Ежели вода въ чану столь тепла, какъ ей быть должно, что весьма точно помощію термометра знать можно, то надлѣжитъ въ оную по немногу опускать изъ мѣшковъ солодъ. Между тѣмъ другой работникъ долженъ безпрестанно мѣшать, дабы весь онъ въ равенствѣ перемѣшался съ водою и не былъ нигдѣ комьевъ. Къ сему употребляютъ съ начала грабли, и какъ ими дѣйствуютъ только на поверхности и слѣдовательно не столь сильно, какъ когда вымѣшиваютъ, то мѣлкія частички солода довольно промываютъ

и потому мука ни мало не разнряживается и не пропадаетъ. Но какъ вода должна гораздо болѣе войти въ солодъ и съ онымъ точнѣе перемѣшаться; то употребляютъ попомъ весло или лопашку, отъ чего вся вода вберется въ солодъ. Если станушъ оный долго обораживать; то сіе служишь только къ тому, чтобъ распустишь муку, или привести ее въ то состояніе, какъ она бываетъ, когда мѣлко смелется. Когдажъ довольно все перемѣшается, то посыпаютъ сверху солодомъ и чанъ накрывается топкими войлоками, дабы теплота изъ него невыходила.

Иные по своему хотѣнію, дабы придать заширанію еще болѣе совершенства, чтобъ запертый солодъ въ настоящей теплотѣ содержать до шѣхъ поръ, покуда не извлекутся всѣ хорошія части изъ солода. Сіе бы можетъ быть и здѣлалось; но такимъ образомъ, чтобъ заторный чанъ поставить въ другой гораздо большій горячую водою наполненной, въ который бы безпре-

станно подливать горячую воду, какъ скоро первая простынетъ.

Когда солодъ затертъ будетъ, то надлежитъ оспавить его не шрегая въ чану, опъ полутора до двухъ часовъ. Между тѣмъ надобно въ большемъ кошлѣ согрѣть опять воды такъ горячо какъ для втораго налива потребно, и спустивъ оную на солодъ надлежитъ мѣшать его въ другой разъ около трехъ четвертей часа, и столькоже дать простоять. Въ третій разъ должно мѣшать его не болѣе получаса и столькожъ времени дать простоять. Въ большой кошелѣ наливаются первое сусло, а вода для третьяго налива нагрѣвается въ маломъ кошлѣ.

Уже сказано, что въ солодѣ, когда онъ перемѣшивается съ водою, происходитъ внутреннее движеніе соразмѣрное его сухости. Сіе вспѣиваніе или кипѣніе простирается въ солодѣ имѣющемъ наибольшую теплоту до 40 градусовъ по слѣдующему изчисленію господина *Коморна*.

Сухость солода

Теплота пивенія

119	градусовъ	-	-	-	0	градусовъ.
124	-	-	-	-	-	3½
129	-	-	-	-	-	7
134	-	-	-	-	-	10½
138	-	-	-	-	-	14
143	-	-	-	-	-	17½
148	-	-	-	-	-	21
152	-	-	-	-	-	24½
157	-	-	-	-	-	28
162	-	-	-	-	-	31½
167	-	-	-	-	-	35
171	-	-	-	-	-	38½
176	-	-	-	-	-	40

Ежели затворъ не великъ, а посуда весьма большая; то теплота очень скоро пропадаетъ, пошому что солодъ лежитъ не плотно и весьма много около его воздуха. На противъ же того теплота не скоро изъ него выходитъ, ежели онъ лежитъ плотно, и посуда соразмѣрна затвору. Сія одна есть только равность между пивами вареными на большихъ пивоварняхъ и между домашними. Особливожъ должно наблюдаемо быти при

сихъ послѣднихъ то, чтобъ заторъ былъ не весьма великъ и не превышалъ бы силы одного человека; но однакожъ не надлежитъ ему быть и весьма малу, дабы теплота изъ него не скоро выходила.

Сіе обстоятельство заключаетъ въ себѣ также немалую важность, чтобъ вода, которою солодъ распускаютъ, всегда всходила на поверхность, и оной собою покрывала.

Воду, кошорая нужна для наливанія или для заширанія, можно бы было наилучшимъ образомъ раздѣлить на три равныя части, еслибы только при первомъ наливѣ или вымѣшиваніи не бралось оной въ солодъ великаго множества. Если надобно варить слабое или жидкое пиво, то весьма хорошо снимать первое сусло отъ однократнаго вымѣшиванія; второе же съ двухъ послѣднихъ. Для перваго вымѣшиванія должно непременно взять чешыре седмыхъ частей отъ цѣлаго, а остальные при раздѣлѣ на двѣ равныя части, для двухъ послѣднихъ перемѣшиваній.

Когда же вся варка должна состоять въ одномъ спускѣ, такъ какъ оное обыкновенно дѣлаютъ, ежели желаютъ имѣть прямо хорошее пиво, то довольно раздѣлить всю воду на двѣ равныя части. Однакожъ опыты доказали намъ, что ежели пиво намѣрены раздѣлить на два сѣма, тобѣ изъ всей воды четыре седмины употреблять для другаго сѣма.

Изъ осьми Англинскихъ бушелей солода выходитъ

Онѣ $4\frac{1}{2}$ до $5\frac{1}{2}$ полубочекъ жидкаго пива

$1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ гусшо желтаго или блѣднаго пива

$2\frac{1}{4}$ — $2\frac{3}{4}$ темнаго крѣпкаго

1 — $1\frac{1}{8}$ сладкаго пива Бурпонъ Ель, называемаго въ Россіи собственнo *Англински мѣ пиво мѣ*.

Усмотрено, что хошя изъ зеренъ, когда онѣ нѣсколько разъ въ теплой водѣ мѣшаемы будутъ и вся сила почти вымокнетъ, но бывающъ онѣ однако спольже велики, какъ и прежде или по крайней мѣрѣ весьма мало уменьшаются. Изъ сего не должныль мы полагать, что водою извлечена часть, въ коей

состоитъ все существо солода, и крѣпость пива заключается въ весьма маломъ пространствѣ? Безъ сомнѣнія сіе справедливо, что горячая вода и повторяемое смоченіе дѣлаютъ шелуху и кожу онаго нѣсколько толще; однакожъ господинъ Комибрюнъ весьма справедливо утверждаетъ, говоря, что какъ бы мы сію бухлоснь не увеличивали; однакожъ она всегда достойною нашего удивленія останется.

Частные люди, варятъ обыкновенное свое жидкое пиво послѣ еля (Ale) или сладкаго. Однакожъ могутъ они увѣрены быть, если они его нѣсколько уважаютъ, что полезнѣе будетъ варить его особо, и употреблять къ тому свѣжій солодъ: ибо чрезъ сіе будетъ ихъ пиво, по тому что уже станетъ содержать въ себѣ всю силу и доброту солода, гораздо превосходнѣе и безъ сомнѣнія здоровѣе.,

„Преждеупомянутый Сочинитель нѣкоторыхъ полезныхъ писемъ о пивовареніи пишетъ, въ еженедѣльныхъ замѣчаніяхъ Дублинскаго Общества: Наше обыкновенное пиво, говоритъ онъ, которое не всегда мо-

„жетѣ простоятъ мѣсяцѣ, дѣлается такѣ,
„что солодѣ и хмѣль, изѣ которыхъ уже
„вся сила истощена въ крѣпкое пиво, на-
„ливаются водою. По крайней мѣрѣ нѣтъ
„уже въ нихъ болѣе тѣхъ приятныхъ, бла-
„говонныхъ, и острыхъ частицѣ, и пиво со-
„стоитѣ изѣ однихъ только грубыхъ, земля-
„ныхъ и прошивныхъ. Ежели же напишѣся се-
„го пива, то начнетѣ мало по малу дѣлаться
„мокрота и заперѣ, отѣ чего слабаго сложе-
„нія и худой желудокѣ имѣющіе люди долж-
„ны не ошмѣнно ощущатѣ худыя слѣдствія.
„Когда же мы напрошивѣ того къ варенію
„полпива станемѣ употреблять свѣжій со-
„лодѣ и хмѣль, то оное не причинитѣ ни-
„малѣйшаго вреда и есть безовсякаго сомнѣ-
„нія наиздоровѣйшее и удобоварительнѣйшее
„между всѣми пивами: если же и въ приуго-
„товленіи ничего неупустится, то можетѣ
„оно простоятъ цѣлый годѣ. Оно тѣмѣ бо-
„лѣе принимаетѣ въ себя вышеобъявленныхъ
„спиртныхъ ароматныхъ частичекѣ, а симѣ
„самимѣ желанный успѣхъ гораздо лучше до-
„стигается котрой, состоитѣ въ томѣ,

*

„что утончаетъ жесткое и острое ку-
шанье. Оно не причиняетъ мокроты въ кро-
ви, но умѣренною своею остротою способ-
ствуетъ къ нужному сжиманію сосудовъ.
Кратко сказать, оно содержитъ въ себѣ
всѣ тѣ добрыя частицы, которыя нахо-
дятся въ солодѣ и хмѣлѣ, и не только при-
ятно его пить. но и здорово.,,

VII. Какимъ образомъ варить сусло.

Пивное сусло для того варить должно,
дабы не было въ немъ такихъ частицъ, кои
дѣлуютъ пиво мутнымъ, и вязкимъ, а не для
того, чтобъ оно отъ сего получило большую
жѣлѣзистость; и чтобъ по извлеченіи изъ хмѣля
силы могло оно тѣмъ долѣе простоять.

Сіе справедливо, какъ то и господинъ
Комбрюнъ утверждаетъ, что съ самаго на-
чала, когда начнетъ вариться сусло, слышанъ
бываетъ неровной шумъ. Но въ томъ я съ
нимъ не согласенъ, что онъ говоритъ, будто
бы сіе служило доказательствомъ, сколь
сильно разныя вещества, изъ которыхъ оно

состоитъ, между собою борются, пока одно съ другимъ соединится. По моему же мнѣнію происходитъ оное отъ того, что жаръ съ самаго начала не равно раздѣленъ бываетъ. Та часть напитка, которая находится на самомъ низу, или не подалеку отъ котельнаго дна, можетъ быть столь много разгорячается, что начинаетъ кипѣть. И какъ она поднимется къ другой части, не столь еще нагрѣвшейся, то воздухъ въ первой нѣкоторымъ образомъ стѣснится, поднимается въ верхъ и дѣлаетъ сей веровой шумъ. При умноженіи жара начинается отъ неравнаго сего раздѣленія горячести сильное волнение: потомъ варится сусло ровнѣе, и какъ паръ съ начала мѣстами поверхъ котла на подобіе облака сдѣлается, то уже по томъ прямо вверхъ подымается, поколику огонь по прямой линіи свободно сквозь напитокъ проникаетъ. Сіи то суть почти тѣ признаки, изъ которыхъ мы справедливо усмотрѣть можемъ, что первая или крѣпчайшая извлеченная сила такъ огнемъ охвачена, что даетъ всему оному напитку одинакой вкусъ; и ког-

да сусло въ оное время выльется изъ котла, то имѣетъ оно свѣтлый цвѣтъ и почти никакой примѣшной осадки не видно.

Свѣтлый и пріятный цвѣтъ придаютъ симъ напиткамъ не малую изящность, и по тому надлежитъ намъ весьма рачительно наблюдать все то, что къ оному хотя нѣсколько способствовать можетъ. Къ симъ мыслямъ подалъ мнѣ поводъ одинъ опытъ, которому я самъ очевиднымъ былъ свидѣтелемъ. Разбито было нѣсколько яицъ, и бѣлокъ сныхъ смѣшанъ былъ съ сусломъ прежде влишя онаго въ кошелъ. На всякомъ суслѣ, а особливо когда оно весьма крѣпко, показываетъ себѣ густая пѣна, и чайтельно что личный бѣлокъ въ себѣ примѣръ, о коемъ я говорю, еще болѣе умножилъ. Сія густая пѣна была дочиста вся снята, дабы пиво отъ того тѣмъ свѣтлѣе было, и всѣ думали, что сей трудъ не напрасно употребленъ.

Сусло имѣетъ одинакое свойство со всѣми прочими сладкими соками растѣній; ежели оно одинъ разъ бродить начнетъ, то сіе броженіе столь сильно продолжается,

что весьма трудно оное укротить, свойства
къ его содержанію служащія сберечь, и не
допустить, чтобъ оно окисло. Между многи-
ми средствами, коими обыкли не допускать
сусло до сего состоянія, еще и по сіе время
ни одно столь удачно не было, какъ мѣшавъ
въ оное сокъ такихъ растѣній, кои сами
собою не легко окисавъ начинаютъ. Въ семъ
намѣреніи предпочтенъ хмѣль всѣмъ прочимъ
растѣніямъ; и опыты не только доказали намъ,
что онъ есть здоровое растѣніе, но еще и
полезное къ достиженію сего намѣренія. Ибо
содержащееся въ немъ смолистое существо
дѣлаетъ то, что сіи напитки не столь лег-
ко окисавъ. Симв средствомъ содержитъ
хмѣль ячменное вино гораздо долѣе здоро-
вымъ, и подаетъ способъ чрезъ повторяе-
мое и противное броженіе частичкамъ сего
напитка гораздо скорѣе раздѣляться и мѣ-
кими дѣлаться, нежели какъ бы то безъ не-
го было. Выбродившіе напитки дѣлаютъ на
языкъ чувствительной вкусъ; и ежели бы
хмѣль и ни малой имъ не придавалъ крѣпо-
сти, что на противъ того подлинно дока-

затѣ можно, по однакожѣ есть онѣ наилучшее средство, которымъ вкусъ поправляется.

Ароматическія частички хмѣля летучи, такъ что весьма умѣренная теллота отдѣляетъ ихъ отъ растѣнія. Дабы сохранить сіи частички, чтобѣ онѣ, когда его варятъ, не пропали, должно хмѣль въ то время, когда сусло со всѣмъ негорячо, и огонь подъ котломъ не очень великъ, какъ возможно скорѣе всыпать въ котелъ и весь перемочить. Ежели кто вздумаетъ самъ поспѣшиться, тогдѣ можетъ быть увѣренъ, что предствомъ сохраняется совершенно его запахъ и вкусъ который въ прочемъ всегда подымается на воздухъ, ежели всыпаніемъ хмѣлю до тѣхъ поръ медлятъ, покуда сусло начнетъ кипѣть.

Докторъ *Мюланъ* согласуется съ симъ мнѣніемъ: „Солодовые напитки, говоритъ онъ, „дѣлаются отъ ароматической горечи хмѣля гораздо прочнѣе, не столь скоро окисаются, не сгущаются и вообще гораздо здоровѣе. Хмѣль содержитъ въ себѣ нѣкоторыя тонкія душистыя частички, кои спо-

„сбѣшествуютъ дѣйствию винограднаго бро-
„женія напитковъ. Если онъ намокнетъ въ
„суслѣ, или слегка поварится, то весьма
„чувствительно умножаетъ крѣпость. Если
„же проварится онъ долго, то разбиваются
„его лучшія частички, пиво дѣлается горько,
„но однако ни какой большей крѣпости не-
получаетъ.,,

Но чтобы еще болѣе извлечь силы изъ
хмѣля, то можно его сперва весьма крѣпко
тереть въ рукахъ, а потомъ весьма рых-
ло всыпать въ мѣшокъ или въ частую сѣт-
ку, дабы сусло тѣмъ удобнѣе и легче въ
него войти могло. Потомъ кладутъ его въ
чанъ и спускаютъ на него сусло; отъ чего
онъ мало по малу начинаетъ смягчаться, и
сообщаетъ суслу много своей силы. Послѣ
сего не надобно его варить много, и пиво
получаетъ отъ него совершенный вкусъ.

Господинъ *Колбрюнъ* замѣчаетъ, что
въ хмѣлѣ содержится нѣкоторая острая
вязкая сила, которая не прежде оказывает-
ся, какъ когда онъ долгое время и сильно

не укипитъ; но что однако въ пивовареніи рѣдко и почти со всею необыкновенно.,,

Ежели варятъ его такимъ образомъ, то дашъ онъ напитокъ непріятный вкусъ. Когда же положатъ его въ котелъ въ вышеупомянутомъ мѣшкѣ, или сѣти, то можно его до тѣхъ поръ варить, покуда заблаго разсудятъ, а потому и сусло можетъ нѣсколько времени вариться одло безъ хмѣля.

Весьмабы полезно было, говоритъ господинъ *Колбрюнъ*, еслибы можно было опытами опредѣлить степень жара, которая благовоный, которая горькій, и которая на конецъ острый вкусъ изъ хмѣля вытягиваетъ. Можетъ быть, симъ способомъ гораздо легче и подлиннѣе, нежели доселѣ извѣстно было, узнали, какимъ образомъ должно разсуждать о прямомъ достоинствѣ и истинномъ свойствѣ хмѣля.,,

Сочинитель писемъ о пивовареніи въ еженедѣльныхъ замѣчаніяхъ Дублинскаго Общества дѣлалъ надъ онымъ весьма благодарные опыты, и оные обнародовалъ въ слѣдующихъ словахъ:

Изъ многихъ и часто повторяемыхъ опытовъ всегда я находилъ, что благовонный вкусъ отдѣляемъ былъ отъ хмѣля чрезъ намоченіе онаго въ умѣренно теплою водою. Ежели поварится онъ четверть часа, то выходитъ изъ него пріятная горечь и оспропта; но если проварится онъ долѣе часа, то испускаетъ изъ себя противное земляное и жесткое сырое вещество.— Отъ сего потчасъ пропадетъ весь пріятный вкусъ и запахъ хмѣля, благовонныя частички выходятъ парами, а то что остается бываетъ горько, оспропротивно и иловато. Чѣмъ даче варится хмѣль, тѣмъ болѣе оказывается сихъ дѣйствій, и наконецъ сдѣлается онъ гораздо горьче и противнѣе прежняго.

Сіе приписываю я стебелькамъ, кои хотѣя дровисшы и крѣпки, однакожъ, если долго проварятся, разбухнувъ и спускаютъ въ воду столь великую горечь и противное жесткое вещество. Правда, что я не примѣтилъ великой горечи, жевавъ стебельки хмѣлю, и ничего почти на языкъ не чувствовалъ. Но какъ потомъ я однихъ ихъ въ простой

зовѣ при часа проварилѣ, то нашелѣ въ нихѣ все оное мною объявленное дикое жесткое вещество.

Изѣ сихѣ моихѣ примѣчаніе явствуетѣ, что введено весьма вредное обыкновеніе, варить хмѣль долгое время. Симѣ прашаѣ напрасно труды и работу, и вмѣсто того, чтобы произвести изѣ него приятное, острое и благовоиное существо, которымѣ его щедрое естество одарило, правращаѣ оныя доброты въ прошивность, горечь и вязкость.

Правда, надобно къ тому время, дабы сіе обстоятельство дальнѣйшими и точнѣйшими опредѣлилъ опытами. Однакоже каждый пивоварѣ можетѣ опредѣлилъ горечь онаю, весьма легко помощію вкуса своего языка, если онѣ только станетѣ поступать слѣдующимѣ образомѣ. Ему не надобно варить хмѣль вдругѣ съ сусломѣ, или класть оной еще прежде, но опускать въ котелѣ минутѣ за пять передѣ тѣмѣ, какѣ сусло съ огня снимать надлежитѣ. Если пяти минутѣ не довольно, чтобы извлечь изѣ него надлежащее количество горечи, то должно опу-

скашь его минутъ на десять, на пятнадцать и такъ далѣе, пока на концѣ познается настоящее время. Я всегда почишаю лучше, опускашъ хмбль въ сусло когда оно довольно уже переварился, нежели съ самого начала; потому, что онъ, ежели будетъ долгое время вариться съ сусломъ, шеряетъ хорошій вкусъ, да и тогда сіе съ нимъ случается, какъ станушъ его вынимать изъ сусла.

На сіе возражаютъ, что хотя хмбль по-обыкновенному образу и будетъ вариться отъ трехъ до чешырехъ часовъ, однакожъ останетъся въ немъ еще столько горечи, сколько надобно для легкаго пива сегожъ самого затора. Изъ сего заключаютъ, что онъ долженъ вариться долгое время, дабы вся горечь изъ него совершенно выпянута быть могла. Но на сіе вышеобъявленный сочинитель письма отвѣчаетъ весьма основательно слѣдующимъ образомъ:

Прежде описаннымъ опытомъ доказано уже, что благовонныя летучія частички хмблю, должны неомѣнно, если станушъ много его варить, улешать, такъ что ни крѣп-

кое, ниже слабое пиво со всѣмъ оныхъ въ себѣ содержать nebudeтъ. Что же принадлежитъ доострой горечи, то теперь же я постараюсь доказатьъ, что если оной еще довольно въ немъ содержитсяъ для слабаго пива, когда уже крѣпкое довольно долго варилося, то неопмѣнно въ крѣпкое пиво должно быть онаго положено или весьма много и слѣдовательно чрезъ то совсѣмъ бесполезнымъ образомъ пустошатъ хмѣль, или что отъ крѣпкаго пива отнято сей горечи столько, сколь для слабаго осталось. Для доказательства перваго изъ оныхъ, ссылаюсь я на тѣхъ, кои знаютъ искусство всякія распускать растѣнія, и слѣдовательно свѣдуши, что жидкое тѣло, въ которомъ нѣчто распустить надлежитъ, принимаетъ въ себя соразмѣрно назначенную часть отъ того, что въ немъ распуститься должно. Если оно имѣетъ того столько, сколько снести можетъ, то не принимаетъ ничего болѣе. Пусть сдѣлаютъ опытъ съ солью въ водѣ: если кинутъ въ нее оной довольно количество, то пошомъ сколько бы соли въ нее

никидали, вода нимаѣйшей ея частички не приметъ и соль вся упадеѣ на низъ. Равнымъ же образомъ назначенное количество воды принимаетъ въ себя только соразмѣрное количество горечи, а потомъ уже нимало хмѣля не принимаетъ.

„Чтобъ въ себѣ удостовѣриться; то варилъ я двѣ унціи хмѣля въ десяти шпофахъ воды, и далъ ей столько кипѣть, что она сгустилась и вся сила извлечена была; послѣ того варилъ я столько же хмѣлю тогожъ самаго рода въ двухъ шпофахъ воды до такожъ густяго извлеченія. Сравнивъ одно съ другимъ нашелъ, что вода десяти шпофовъ дала одну шрепъ больше сего густяго извлеченія. Изъ сего опыта по моему мнѣнію явствуетъ, что воздушныя скважины двухъ шпофовъ воды не доспапачны были къ принятію въ себя количества горечи, вываривавшейся изъ хмѣля, и что слѣдовательно оставшійся хмѣль гораздобъ болѣе свѣжей воды сдѣлалъ горькою.

Припоровленіе сего надъ сусломъ крѣпкаго пива вссыма легко сдѣлать можно.

Ибо когда сусло крѣпкаго пива довольно взяло въ себя горечи изъ хмѣлю, но оной еще довольно въ немъ осталось, такъ что ее станешъ и для слабаго пива, то изъ сего весьма ясно усмотрѣть можно, что въ крѣпкое пиво положено было хмѣлю болѣе, нежели сколько его надобно. Ежелижъ сіе не такъ было, а однакожъ осталось онаго и для слабаго пива, то надобно изъ сего заключить, что сусло крѣпкаго пива лишается самого того количества, которое взято въ слабое; и сіе-то самое намѣренъ я доказать въ слѣдствіи.

На сей самой конецъ напередъ я объявляю, что хмѣль чрезъ обмачиваніе его въ кипячую воду разширяется и его воздушные скважимки весьма распространяются. Его листьа весьма уподобляются губкѣ, и вбираютъ въ себя оныя напитки, которому сообщили они свою горечь, и въ которомъ они обмокли. Чѣмъ долѣе сарится сусло, тѣмъ липчѣе оно становится и крѣчѣ пристаепъ къ хмѣлю, коего листочки очевидно становятся толще, и наконецъ если сусло долго вариться будетъ, совсѣмъ осягошѣющъ.

дабы сіе точнѣе назначить, повторялъ я слѣдующій опытъ нѣсколько разъ, но при томъ всегда съ одинаковымъ успѣхомъ.

Я взялъ два мѣшечка и въ каждый изъ оныхъ положилъ по двѣ драхмы хмѣлю, и повѣсилъ ихъ въ кошелъ съ сусломъ, какъ скоро оно вариться начало. По прошествіи получаса вынулъ я мѣшечки и свѣсилъ находящійся въ нихъ хмѣль. Хмѣль въ томъ, которой означенъ былъ № 1 мѣ имѣлъ въ себѣ въсу одну унцію, чепыре драхмы и два скрупула. Въ другомъ же означенномъ № 2 мѣ было въсу одна унція, шесть драхмъ и чепыринадцать грановъ.

Послѣ сего повѣсилъ я опять сіи два мѣшечка въ томъ же самой кошелъ, гдѣ висѣли они еще цѣлыя семь чепвершей часа, въ которое время сусло безпрестанно варилось. Потомъ вынулъ я ихъ опять опшуда и также какъ и прежде свѣсилъ; пѣжесъ означеннаго 1 го № была одна унція шесть драхмъ и чепыринадцать грановъ, во второмъ же содержалось одна унція, шесть драхмъ и два скрупула. Ежели далѣе станешъ онъ

вариться, то хмѣль еще болѣе разбухнетъ, и по пропорціи сдѣлается тяжелѣе.

„Изъ сего опыта слѣдуетъ, что точно отъ крѣпкаго пива отбивается часть горечи хмѣля, ежели хмѣль будетъ много вариться въ суслѣ онаго — По крайнѣй мѣрѣ причиняетъ оное то, что хмѣль въ своемъ вѣсѣ увеличивается, а сіе и дѣлаетъ легкое пиво горькимъ. И что при семъ всего хуже, есть то, что мало по малу оная прекрасная оспрая горячъ хмѣля, какъ уже я выше объявилъ, превращается въ жесткую и противную. Изъ сего же опыта явствуетъ, для чего и по какимъ обстоятельствомъ хмѣль вынутый изъ крѣпкаго пива дѣлаетъ полпиво не только горькимъ, но иногда и нѣсколько крѣпкимъ. Причина тому та, что часть сусла крѣпкаго пива пристаеетъ къ хмѣлевымъ листкамъ, и такимъ образомъ въ слабое пиво переносится.

„Вообще, какъ думаю, каждый весьма ясно усматриваетъ, что объявленное мною возраженіе, если оно еще что доказываетъ, то только сіе доказать можетъ,

что когда легкое пиво сдѣланное изъ того же солода и хмѣля, съ котораго свято крѣпкое пиво, довольно горько, то или положено было болѣе хмѣля, нежели сколько собственно было надобно, или ошнато ошъ крѣпкаго пива столько горечи, сколько оной въ легкомъ содержится.

Теперь вопрошаю я, что за причина привела господина *Комбрюна* послѣ упомянутыхъ довольно опроверженныхъ проstonародныхъ мнѣній сдѣлать во первыхъ такое примѣчаніе: обыкновенный способъ, по которому надлежитъ поступать съ хмѣлемъ, есть сей, чтобъ весь вдругъ высыпать въ первое сусло, которое, по колику оно не всегда изъ столь горячей воды какъ послѣдующее дѣлается, большую часть кислоты (или соли ошъ солода) въ себѣ содержитъ, и къ прочности и сохраненію своему пребуеъ большей части смолистыхъ и горькихъ частицъ; но потомъ однаковъ говоритъ: „*сила хмѣля отъ того не совсѣмъ пропадаетъ, то онъ поварится, но всегда онся въ немъ еще довольно*

„остается, чтобъ второе сусло могло битс
„отъ того горько и кротно.“ — Онъ конечно
позабылъ собственныя свои положенія. Ибо
какъ второе сусло содержитъ въ себѣ боль-
шую часть масла, пошому что вода, кошо-
рая оное выстигивать должна, гораздо бы-
ваетъ горячѣе, нежели для перваго, то весь-
ма не хорошо варить оную со старымъ хмѣ-
лемъ, пошому что онъ тогда ничего опречь
смолистой горечи отъ себя дать не можетъ;
ибо лешчія его благовонныя частички уже
истощены при первомъ вареніи.

То, о чемъ мы шеперь говорили, довольно
доказываетъ, сколь худо обыкновеніе, вве-
денное во многихъ да почти и во всѣхъ до-
махъ, варить въ слабомъ пивѣ шотъ хмѣль
котораго сила вся уже истощена въ крѣп-
комъ. Ни во что поставляютъ, чшобъ
имѣть всегда хорошее и вкусное пиво,
когда бы нѣсколько прибавили въ оное свѣжаго
хмѣля; напрошивъ же шого переваренный
хмѣль причиняетъ непріятную горечь, отъ
чего пиво всегда имѣетъ прошивной вкусъ.

Господинъ Колбрюнъ упомянувъ, что количество хмѣля употребляемаго для пива, „зависитъ отъ того, сколь долго оно стоятъ, „должно, и отъ теплоты погоды, въ ко- „рей оно бродитъ,,„ присовокупляещъ нѣ- „которыя положенія, по которымъ раз- „полагаетъ онъ сію соразмѣрность; но между „тѣмъ не подтверждаетъ его ни малѣй- „шимъ опытомъ, которой въ такомъ случаѣ, „гдѣ опыты вмѣстны бывають, однимъ толь- „ко сущимъ доказательствомъ быть можетъ.

Если мы точно рассмотримъ, на какой собственно конецъ варятъ сусло, то най- „демъ, что оное для двухъ причинъ дѣлает- „ся. Во первыхъ, должны отдѣлиться отъ су- „сла всѣ тѣ частицы, которыя вредны цвѣ- „ту пива и ему нималѣйшей непридаютъ си- „лы. На конецъ желаютъ придать сему на- „писку хмѣлемъ надлежащую степень вкусной „горечи.

Когда сусло нѣсколько времени пова- „рится и нѣсколько почерпнется маленькимъ „ковшичкомъ, то свершывается оно точно, „какъ молоко. Если же оно еще долѣ прова-

рился опять и почерпнуто будетъ, то собираешься то, что прежде ссѣвшимся казалось въ маленькіе клубочки, кои вскорѣ потомъ на дно упадаютъ, и напитокъ дѣлается прозраченъ и свѣтелъ. То, что такимъ образомъ проваливается и осаждается, почишаютъ мучною частію такого солода, который можетъ быть не довольно сложенъ, чтобы могъ совершенно съ пивомъ соединиться. И потому если вскорѣ не усмотряшь, что оно проваливается, то надобно изъ этого заключать, что таковыхъ частицъ содержится въ суслѣ не много, и не могутъ вредить цвѣту напитка. Или если смѣшается яичный бѣлокъ съ сусломъ прежде нежели поставится оно на огонь и вариться будетъ, то можетъ случиться, что все сіе густое существо подѣмется на поверхность. По симъ обстоятельствомъ такое опусканіе не столь много значить, какъ то обыкновенно себѣ воображаютъ.

Сіе доказано сочинителемъ писемъ о пивовареніи въ примѣчаніяхъ Дублинскаго Общества столь изящно, что я не могу ничего

лучше сдѣлать, какъ его мысли собственными его словами здѣсь вмѣстить, а особливо что онѣ основываются на собственныхъ его испытаніяхъ.

Я согласенъ въ томъ, говоритъ онъ, что чѣмъ скорѣе сусло опустится или провалится, тѣмъ менѣе оно должно быть варено. Однакожъ не смотря на сіе, крѣпко утверждаю, что не должно, дабы сварить хорошее пиво, до тѣхъ поръ дожидаться, или взирать на что иное, но чтобы только хмѣль испустилъ изъ себя довольную силу въ сусло.

Напередъ уже предвижу я, что сіе положеніе, съ самаго начала многимъ моимъ читателямъ покажется чудно. Но пусть только безъ пристрастія разсмотримъ они нѣкоторыя дѣйствительно исполненныя дѣла и опыты, которые я имъ теперь предложу, и разберутъ ихъ безъ предразсужденія, то ласкаю себя надеждою, что они совершенно согласятся съ тѣмъ, что я утверждаю; они ясно усмотрятъ, что, съ провалкою сусла въ немъ самомъ и въ случающихся шумѣ

обстоятельствахъ происходитъ спокъ великая перемѣна, что изъ того подлинно никогда познать не можно, совершенно ли оно уварилось.

Изъ всѣхъ сихъ обстоятельствъ долженъ я напередъ объявить, что сусло неодинаково, но въ разныя времена осѣдаетъ. Сіе происходитъ спчасти отъ разныхъ обстоятельствъ въ солодѣ, отъ части же отъ степени жара употребляемой къ сему воды. Отъ разныхъ качествъ солода происходитъ, что у иного чрезъ полчаса, у другого же едва и чрезъ полшора часа сусло опускается большими хлопками, ежели солодъ старъ. Отъ того же солода, который вскорѣ съ оолодовни берется въ пиво, сусло почти и со всѣмъ не проникаетъ. Черной солодъ, который былъ уже девяти мѣсяцовъ, примѣтилъ я, что произвелъ въ своемъ суслѣ оное раздѣленіе по прошествіи трехъ четвертей часа: на противъ же того изъ ячменнаго солода, который былъ только десяти дней, должно было сусло кипѣть по крайней мѣрѣ цѣлый часъ. Однакожъ примѣчено, что сусло

изъ ячменнаго солода, ежели въ прочемъ всѣ другія обстоятельства между собою равны, гораздо скорѣе большими хлопьями и въ сильнѣйшемъ множествѣ, нежели изъ другаго солоду проникаетъ. Въ прочемъ чѣмъ болѣе въ суслѣ хлопья, тѣмъ скорѣе, какъ примѣчено, осѣдаютъ они надно. Отъ солода, который немного сушенъ, дѣлаются гораздо скорѣе и крупнѣе хлопья, нежели отъ другаго сильно высушеннаго, да и крупно смолотый солодъ дѣлаетъ оныя хлопья крупнѣе, нежели мѣлкой. При томъ найдено еще, что сусло въ разные времена прокипаетъ, поколику ячмень растетъ не на одинаковой землѣ. Солодъ ячменя, который растетъ на мѣловой или хрящевой землѣ, гораздо скорѣе прокипаетъ, нежели который уродился на твердой глинистой. Изъ сего жѣ видимъ мы, сколь много разныхъ обстоятельствъ замыкается въ хлѣбѣ, кои причиняютъ, что сусло не въ одно, но въ разные времена прокипаетъ. Къ сему присовокупляются еще другія обстоятельства, происходящія отъ разной степени теплоты въ водѣ содержащейся.

Въ легкомъ пивѣ дѣлаются хлопья гораздо скорѣе и крупнѣе; въ крѣпикомъ же на противъ того гуще, мѣльче и не такъ скоро. Въ прочемъ содержится въ томъ примѣчаніи достойная разность, тихоли или скоро оно варится. Ибо въ первомъ случаѣ бывають хлопья больше и слѣдовательно сусло гораздо скорѣе проваривается, нежели въ послѣднемъ. Величина сосуда, въ которомъ варится сусло дѣлаетъ такъ же примѣтную разность. Въ кошлѣ мѣрою въ $1\frac{1}{2}$ бочки проварилось сусло въ $\frac{3}{4}$ часа; на противъ же того въ другомъ, мѣрою въ три кружки самое то же сусло никакъ не могло своего совершенства достигнуть, хотя оно и цѣлымъ полчаса варилось долѣе, но оныя хлопья остались вусны и малы. Съ равнымъ же успѣхомъ дѣлалъ я опыты въ маломъ кошлѣ мѣрою въ восемь кружекъ. Въ большемъ кошлѣ, изъ котораго взято было сусло, уварилось оно совершенно въ два часа съ половиною; на противъ же того въ маломъ по прошествіи сего времени нималѣйшихъ къ тому знаковъ видѣть не можно было. И если

сей разности придашь причину, то я приписываю оную единственно тому обстоятельству, что ежели вода весьма сильно и скоро кипитъ, то никакъ до того дойти не можеть, чтобъ оные хлопья соединились такъ, дабы могли упасть на дно. Сей же самой причинѣ надлежитъ приписывать и то, что сусло въ большихъ кошлахъ въ сорокъ бочекъ стольже скоро, ежели только еще не скорѣе, какъ и въ малыхъ кошлахъ мѣroitъ въ одну или двѣ бочки прокипаетъ. И сія то есть, оставя многорѣчіе, самая причина, по чему поспѣвши можно, чтобъ сусло осѣло, когда огонь умалится, или когда къ меньшему количеству, которое варится въ большемъ кошлѣ, гдѣ оное всегда долго продолжается, прежде нежели начнутъ показываться хлопья, нѣсколько похолодѣе сусла прилипо будеть.

Изъ сихъ опытовъ видно, что сильнымъ огнемъ можно воспрепятствовать, что сусло не прокипитъ, не раздѣлится, и на дно частицъ своихъ не опуститъ. Но кромѣ сего препятствія находится еще и другія.

Ежели теплота чрезъ мѣру мала, то такое же должно отъ того воспослѣдовать дѣйствіе. Сіе примѣтилъ я изъ слѣдующаго опыта. Я влилъ нѣсколько сусла крѣпкаго пива въ кружку, которую поставилъ въ желѣзной горшокъ наполненной горячею водою. Сію воду цѣлые чешыре часа наблюдалъ я такъ, чтобъ она ни мало не закипала, и во все сіе время, даже и подъ исходъ послѣдняго часа было въ суслѣ весьма мало хлопковъ, да и тѣ очень малы и тонки. Саможе сусло по прошествіи онаго времени сдѣлалось прозрачно и чисто, да еще и свѣже обыкновеннаго, и имѣло гораздо менѣе хлопковъ нежели сусло тойже самой крѣпости и изъ тогоже солода, но которое стояло въ одномъ только сосудѣ на самомъ огнѣ. Хотя въ суслѣ обоихъ сосудовъ было столько же мучнаго существа, которое содержалось въ ихъ воздушныхъ скважинахъ, но только теплота произведенная согреваніемъ въ водѣ была недостаточна, чтобъ сусло могло отъ оной прокипятъ. Мучное существо осталось столь рѣдко и жидко, что оно носилось въ

воздушныхъ скважинахъ сусла, нимало тѣмъ не препятствуя ему въ прозрачности. Сіи два опыта доказываютъ намъ, если ихъ одинъ съ другимъ сравнить, что все дѣло совершеннаго раздѣленія сусла состоитъ въ нѣкоторомъ извѣстномъ состояніи теплоты воды.

Сколько собственно времени должно вариться сусло, до сихъ поръ назначали безовсякихъ наблюдений сихъ обстоятельствъ; и пошому мнѣнія объ ономъ столько же много между собою разнствуютъ. Нѣкоторые пивовары утверждаютъ, что не должно его ни подъ какимъ видомъ варить долѣ пяти минутъ, другіе же напротивъ того увѣряютъ, что оно необходимо должно вариться два часа. Первые говорятъ, что ежели сусло будетъ вариться долго, то теряетъ чрезъ то свою силу и крѣпость. Но сіе несправедливо, если испытываютъ и сусло сварятъ въ кубикъ. Паръ которой шумъ соберется, есть по точному разсмотрѣнію нечто иное какъ одна простая вода. Тѣ кои первое сусло варятъ долгое время, дѣлаютъ оное для того,

дабы точно увѣриться, что огонь произвелъ настоящее свое дѣйствіе, и что вся сила изъ хмѣля вынута. Такъ рассуждаютъ они пошому, что сусло весьма кипитъ, и хлопья какъ снѣгъ изъ себя выкидываетъ. Ежели сей осадки или пѣны нѣсколько соберется, то находятъ, что она вѣсѣтъ и сладка и горька бываетъ. Если она еще въ водѣ поварится, то когда просынетъ, спанетъ бродитъ и составитъ виноподобной напитокъ. „И пошому, говоритъ господинъ Колбрюнъ, содержатъ сіи хлопья часть силы „отъ сусла; они состоятъ изъ первыхъ и „лучшихъ частичекъ хмѣля, и солода, и если „они осадутъ, то недѣлаютъ почти никакой пользы. Кажется будто сіе съ тѣмъ, что говоритъ здѣсь господинъ Колбрюнъ, совершенно согласно. Ибо между сими хлопьями, ежели они не совсѣмъ сухо процѣжены, должно остаться нѣсколько сусла—сего сусла можетъ быть и довольно придать тому, что варятъ въ другой разъ, виноподобный вкусъ. Пошомъ продолжаетъ онъ слѣдующимъ образомъ:

„Сіи обстоятельства доказываютъ, что
„и то и другое стольже вредно, хотя бы
„варили сусло мало или чрезъ мѣру много,
„что къ разнымъ сусламъ пошребны и раз-
„ныя времена, и что сія разность временъ
„одними только надлежащими наблюденіями
„опредѣлена быть можетъ.

„Когда первое сусло помощію огня при-
„няло въ себя изъ хмѣля довольное количе-
„ство горечи; то оно съ него сливается;
„хмѣль хотя отъ части силу свою и потѣ-
„ряетъ, но отъ части въ себя приметъ нѣ-
„сколько клейкихъ частичекъ солода. По-
„томъ варится онъ во второй, а иногда и
„въ третій разъ въ послѣдующемъ спущен-
„номъ суслѣ, и теряетъ не только то, что
„онъ принялъ въ себя въ первомъ суслѣ, но
„и то что въ немъ собственнаго его хоро-
„шаго оставалось. Последнее сусло столь
„жидко и тонко, что оно къ сему весьма
„пригодно; оно никогда въ вареніи столь го-
„рячо не бываетъ, какъ первое, по тому,
„что не столько содержитъ въ себѣ масла, и
„не можетъ впустить въ себя такого жара.

„Сей недостатокъ тѣмъ только награжденъ
„быть можетъ, чтобъ его въ двое или въ три
„болѣе противу перваго сусла должно варить,
„шакъ, чтобъ то, что силою жара не про-
„изводился, наверсталось долгою време-
„ни, въ которое его варить спануть.,,

Здѣсь кажется, что господинъ *Кол-
брюнъ* опять себѣ противорѣчитъ; ибо преж-
де говорилъ онъ „что изъ хмѣля стараются
„вынуть одну только вкусную благоуханную
„горечь.,— Но сія остаётся въ первомъ су-
слѣ. Ежели же желаетъ онъ отдѣлить опять
отъ хмѣля клейкія частички солоду, при-
ставшіе къ нему въ первомъ суслѣ, то сіе
можетъ спастись, если онъ его опуститъ
во второе сусло, прежде нежели оно варить-
ся станетъ. Ибо какъ жидкое сусло, пре-
буетъ жара меньше, то оно и не въ состо-
яніи выпянуть изъ хмѣля острыхъ масля-
ныхъ частичекъ. Сего возраженія онъ уже ожи-
далъ и по тому говоритъ; „Можетъ быть
„здѣсь стануть возражать, что чрезъ то,
„когда послѣднія суслы долго вариться бу-
„дутъ, высосутся изъ хмѣля сырыя и ошч-

„рыя частички, и придадутъ собою напитокъ
„противный вкусъ; однако жъ при пшмъ над-
„лежитъ примѣчать, что сіе случается или
„съ такими пивами, кои должны стоять
„долгое время, или кошорыя варены въ весь-
„ма теплую погоду. Въ первомъ случаѣ сы-
„рое существо чрезъ нѣсколько времени про-
„падаетъ и превращается въ крѣпость; а въ
„последнемъ не допускаетъ къ оному броже-
„нію, къ коему напитокъ въ такую погоду
„весьма склонны.,,

Господинъ *Комбрионъ* преподаетъ на-
ставленіе, что ежели теплота погоды проспи-
рается отъ 35 до 55 градусовъ по фаренг. то
надлежитъ первое сусло какъ на крѣпкое такъ
и на слабое пиво, если сами варятся въ прокъ,
варить часъ, второе два часа, а третье,
четыре. Если теплота воздуха содержитъ
въ себѣ 60 градусовъ, то должно первое су-
сло для сихъ пивъ варить два, а второе че-
тыре часа; третьего же сусла въ столь
теплую погоду никогда снимать не надобно.
Для жидкихъ пивъ полагаетъ онъ, если воз-
духъ содержитъ въ себѣ теплоты отъ 35

до 50 градусоѡ, варитьсѧ первому суслу половину часа, второму одинѡ, а третьему два часа. Когда же теплота воздуха проспирается отѡ 50 до 60 градусоѡ, то назначаетѡ онѡ для первого сусла полшора часа, для второго три для жидкихѡ пивѡ; о третьемѡ же суслѡ говоритѡ онѡ, чтобѡ его со воѡмѡ не снимаѡ, ежели воздухѡ содержитѡ въ себѡ теплоты выше 50 градусоѡ. Для янтароцѡбнаго пива и того, которое называется *Буртонѡ Але* (Barton Ale) должно варитьсѧ половину часа, Ежели же теплота проспирается до 55 градусоѡ, то три четверти часа; для янтароцѡбнаго же когда жарѡ бываетѡ на 60 градусоѡ столь же долго, а для *Буртонска* цѡбый часѡ. Для жидкаго пива послѡ янтароцѡбнаго ежели теплота проспирается отѡ 35 до 55 градусоѡ, полшора. На послѡдокѡ совѡшаетѡ они варить сусло для жидкаго прочнаго пива послѡ янтароцѡбнаго цѡбые два часа, какая бы теплота ни была.

Но если мы разсудимѡ, что намѡреніе, для чѡ надлежитѡ варить сусло, состоитѡ

въ томъ чтобъ нечистоту отъ онаго ош-
няшь, и какъ уже выше сказано, извлечь си-
лу изъ хмбля, шо кажется, что довольно на
оное гораздо крашчайшаго времени. По ис-
пиннѣ сіе весьма важно, и важнѣе, нежели
себѣ воображаютъ, чтобъ сусло не ва-
ришь долѣе какъ сколько надобно. Если его
весьма долго варишь станушь, шо сіе столь
много опнимаесть отъ него воздуха, что
броженіе весьма часто несовершенно бываетъ.
Особливоже придаесть сіе крѣпкимъ напиш-
камъ липкое иловатое существо, которое
броженіемъ почти преодолимо бытъ не мо-
жетъ, и неопмѣнно всю наилучшую хмбля
силу разшочаетъ. Чрезъ то, что я самъ ви-
дѣлъ, я совершенно увѣренъ, что для крѣпка-
го пива довольно вариться суслу отъ 20 до
30 для слабаго же отъ 30 до 60 минутъ.

Тѣ, кои при вареніи пива наблюдаютъ,
чтобъ оно было здорово и имѣло приятный
вкусъ, должны въ крѣпчайшее изъ оныхъ на
оксофтѣ класть солода обыкновенно шесть
или по большей уже мѣрѣ восемь бушелей,
или около десяти четвериковъ. Если оно

*

не крѣпче будетъ, то никогда однакожъ не можетъ имъ быть вредно, развѣ только чрезъ мѣру его уношребляшь станутъ. Въ семъ количествѣ довольно будетъ оно сильно, чѣмъ придашь людямъ живости, для увеселенія бесѣды. Количество хмѣля должно соразмѣрно быть вкусу пивка, и въ семъ случаѣ относится оное къ тому, сколь долго должно стоять пиво. Обыкновеннымъ образомъ полагаютъ на оксофтъ отъ полутора до трехъ фунтовъ; въ крѣпкія же нива кладутъ иные и до шести фунтовъ. Жидкое пиво, какъ я уже выше объявилъ, должно быть варено само собою, и въ такомъ случаѣ довольно для оксофта хорошаго пива двухъ съ половиною бушелей или 3 хъ четвериковъ солода и полутора фунта хмѣля. Во всѣхъ сихъ пивахъ блѣдный солодъ даетъ наилучшій цвѣтъ. Въ оксофтѣ портеру довольно шести бушелей или семи четвериковъ съ половиною солоду самой крѣпкой сушки.

Господинъ *Комбрюнъ* старался достаточно назначить надлежащее количество хмѣля для каждого рода разныхъ солодовых на-

пшкковъ, въ каждое годовое время, соотвѣт-
ствуя большимъ Лондонскимъ пивоварнямъ,
гдѣ каждая къ пиву принадлежащая работа
дѣлается на открытомъ воздухѣ. Но я не
намѣренъ писать для публичныхъ пивоварень,
а для тѣхъ только хозяевъ, кои имѣютъ
удобнѣйшія мѣста, въ коихъ они брожение
лучше наблюдать могутъ. И пошому объяв-
ляю только то, что онъ полагая средственную
теплоту въ 45 градусовъ опредѣляетъ для
простаго жидкаго пива восемь бушелей со-
лоду, четыре фунта свѣжаго, и четыре съ по-
ловиною стараго хмѣля; сіе же самое коли-
чество назначаетъ онъ такъ же и для ян-
тарнаго пива, и говоритъ, что ежели
варить крѣпкое пиво зимою, то должно
класъ въ тоже самое количество солоду,
три фунта съ половиною свѣжаго хмѣля
ежели пиво должно стоять шесть мѣсяцовъ,
ежели же девять мѣсяцовъ, то пять; ежелижъ
годъ, то опредѣляетъ онъ шесть фунтовъ.

Примѣчаніе, которымъ господинъ *Ком-
брюнъ* заключаетъ свое о пивовареніи сочи-
неніе достойно великаго вниманія и заслу-
живаетъ быть здѣсь присоединено. Онъ го-

воришъ. „Когда пивоваръ спуститъ все су-
„сло съ солода, то дробины употребляются
„всегда въ кормъ скотинѣ; но хмѣль, когда
„онъ вываривается, ни къ чему какъ я знаю,
„въ хозяйствѣ пригоденъ не бываетъ. Развѣ
„въ еемъ растѣннѣ неостается ни малѣйшей
„доброты, когда оно пиву сообщило нужную
„силу? Всѣ растѣнія, которыя сжигаются на
„вольномъ воздухѣ, даютъ онѣ себя алкали-
„ческую соль, хотя и не всѣ одинакову, но
„по свойству растѣній болѣе или менѣе. Ко-
„гда хмѣль выварится, и не въ весьма ве-
„ликомъ множествѣ кинется въ огонь, то
„дѣлаетъ онъ, что уголья сдѣлаются по-
„чно какъ стекло и сплавливаются. Но если
„сожжется весь оставшійся хмѣль въ оп-
„крытой печи, то весьма вѣроятно, что
„произойдетъ изъ него нѣчто пошлѣе упо-
„добляющееся въ довольномъ множествѣ.
„Если только вздумаешь, какое множество
„во ежегодно спрашивается хмѣля, и потомъ со-
„всѣмъ безъ пользы выбрасывается, то мо-
„глибъ какъ пивовары, такъ и общество
„ожидать онѣ того великихъ выгодъ, когда

„бы онъ употреблемъ былъ въ объявленную
теперь пользу.“

§ VIII. *О прохлажденіи сусла.*

Когда сусло довольно уварится, то спускающъ его посредствомъ крана въ прохладительные сосуды, или другимъ образомъ въ оныя передиваютъ. Ежели хмбль омущенъ былъ въ сусло не въ сѣшкѣ, но просто; то должно бѣжать сусло сквозь сито или хмблевую цѣдилку, дабы хмбль не проходилъ. Ежели въ сей посудѣ подонки прежде бывшаго въ ней сусла несовершенно вычачены, которые обыкновенно въ старое дерево легко вѣдаются, то влиное для охлажденія сусло прежде, нежели оно опять перелипо будетъ, придетъ отъ сихъ подонковъ въ броженіе. Въ такомъ случаѣ всегда почти дѣлается, что сусло по прошествіи двенадцати часовъ послѣ влітія его въ сіи сосуды, начнетъ бродить. Сіе легко удержатъ можно, когда сусло не столь долго держатъ будущъ въ сихъ сосудахъ; да приномъ и не-

надобно, чшобъ оно долго въ °ныхъ стояло;
ибо когда въ сихъ сосудахъ не весьма помно-
гу его находиться будетъ, то оно прежде
прошествія двенадцати часовъ по надлежа-
щему оспынетъ.

(Продолженіе впрѣдъ.)

II.

ПОЛЕЗНЫЯ ОПЫТНОСТИ.

О штукатурной работѣ.

Древніе малевали преждѣ сего на штукатурѣ, и можно видѣть у Витрувія, съ какимъ раченіемъ они зданія свои и повапличаніе оныхъ украшаютъ и работы свои прочными дѣлають старались. Однако, Алфресковая живопись на свѣжей извести новыхъ художниковъ заслуживаетъ безъ прекословія преимущество предъ тою. —

Штукатура древнихъ была составъ изъ исполченнаго въ порошокъ мрамора, смѣшаннаго съ гипсовымъ камнемъ или съ известью, сію смѣсь просѣвали они чрезъ сито, мѣтали ее съ водою и употребляли оную такъ какъ употребляемъ мы нашъ гипсъ, и сію ихъ работу называетъ Плиній, *marmoratum opus* и *albarium opus*. —

Сія работа древнихъ художниковъ подала поводъ къ изобрѣшенію поддѣльнаго мрамора

которой различными и пріятно смѣшенными красками походитъ на самой рѣдкой мраморъ. Но прежде нежели покажу я, какъ сей составъ дѣлать должно, не бесполезно будетъ представить напередъ нѣчто о Гипсовомъ камнѣ, извести и мершелѣ (известной растворѣ), которые какъ для сего такъ и для алфресковой живописи употребляются. —

О Гипсѣ.

Гипсъ нечто иное есть, какъ пережженный Гипсовой камень, изъ земли выкопанной и коего свойства суть, что онъ не горитъ въ естественномъ своемъ состояніи, въ водѣ не растворяемъ, невысѣкаетъ огня изъ стали, съ кислотами не шипитъ, и въ огнѣ весьма легко пережигается, онъ ломается блестящими, гладкими и нарочито прозрачными кусками. Но находясь различныя роды онаго, изъ коихъ одинъ всегда тверже другога. —

Вообще лучшій Гипсовой камень есть пошъ, которой твердъ, бѣлъ и однакожъ нѣсколько жиловатъ. Хотя и находятся лучшіе Гипсы во многихъ мѣстахъ, однако

работы, при которыхъ они употребляются не столько прочны какъ работы древнихъ, и желательнo бы было, чтобъ испытатели природы постарались сыскать способъ, какъ, и чрезъ что оныя можно довести до такого совершенства, до котораго во время Римлянъ его довели. Ихъ обмазка и вапленіе стѣнъ Гипсомъ были весьма прочны, какъ то сіе видѣть можно въ мостѣ при Нимѣ, которой стоить уже долгое время. Нынѣ употребляющъ дѣйствительно въ Венеціи приготовляемой Гипсѣ, но коего составъ неизвѣстенъ, которой каменнымъ строеніямъ даетъ невѣроятную крѣпость. Венеціанцы всячески стараются скрыть сіе таинство. Хотя и не понимаю того, какія бы имѣли они къ тому побудительныя причины, ибо составъ ихъ не есть снадѣя торговли, и объявленіемъ сего дѣлопроизводства не оштрафованъ у нихъ ни употребленіе, ни благотворное заимствованіе онаго. Правда, предлагалось было средство, чѣмъ бы Гипсѣ совершеннѣе и ошъ поврежденій, который могъ бы онъ ошъ худой погоды претерпѣвъ,

прочнѣ сдѣлать, примѣшивая къ нему еще другое вещество, сообщающее ему большую твердость. Напримѣръ, можно бы на огнѣ сухой Гипсовой камень варить какъ воду, и во время варенія когда онъ калцинируется, примѣшивать смолу или варъ, или оба вмѣстѣ, съ сѣрою и пережженными раковинами. Все сіе должно вмѣстѣ перемѣшивать, наливъ на сіе воды и сдѣлать изъ того тѣсто. Когда сей родъ замазки довольно варился, надлежитъ ее сохранить, и когда понадобится, поставитъ ее опять на огонь, и совсѣмъ горячую употреблять.

Можно бы также сдѣлать опытъ, и смѣшивать съ Гипсомъ другія нежели сіи показанныя вещества, напримѣръ воскъ и терпентинное масло, которые довольно способны къ составленію твердыхъ цеменшовъ, какіе только желать можно. Крѣпкое пиво можно бы также въ сей смѣси употреблять вмѣсто воды, поелику найдено, что оно сдѣланному изъ извести мертелю больше твердости и крѣпости придаетъ, нежели оной обыкновеннымъ образомъ имѣютъ. Вообще

кажется весьма вѣроятнымъ, что смѣшеніе съ изтертыми мѣлко вязкими и смолистыми веществами Гипсу ошмѣнную твердость и крѣпость доставляющъ. —

О извести.

Известъ есть также какъ и Гипсъ пережженной камень; доброта ее зависящъ наипаче отъ свойства камня, обжигаемого. Ибо находятся многіе каменные породы, изъ которыхъ можно дѣлать известъ, и трудно опредѣлить, которой родъ между употребляемыми къ сему въ разныхъ областяхъ, есть лучшей для жженія извести. И такъ должно подъ названіемъ известнаго камня вообще разумѣть и понимать всѣ тѣ камни, кои, когда они надлежащее время потребному для сего степени огню преданы, превращаются въ известъ, въ семъ состояніи съ водою вскипающъ, съ шумомъ разрушаются и наконецъ въ мѣлкой порошокъ образуются, которой въ водѣ на дно садится, будучи сильно насыщенъ прежде своими растворяющимися и солянистыми частями. Простой

родъ известнаго камня есть сѣрой сѣ просинью камень, имѣющій иногда красныя жилки, и находящійся оторванными кусками. Самой мраморъ такъ какъ и алабастръ есть известко каменная порода, такъ же вообще и всѣ камни, какого бы цвѣта они ни были, которые сѣ минеральными кислотами вскипающъ, чрезъ которое свойство они отъ Гипсовыхъ камней различаются. Для употребленія во врачебномъ искусствѣ и въ аптекахъ все равно, изъ какого бы рода камней известъ ни жглась, но совсѣмъ иное дѣло въ разсужденіи того употребленія, какое изъ нея дѣлаютъ въ художествахъ. Находясь нѣкоторые, кои содержатъ больше солянистыхъ частей, нежели другіе и въ свободномъ воздухѣ скорѣе разпадаются и вывѣтриваются; та известъ напримѣръ, которую получаютъ, когда мягкой или мѣловой камень жгутъ, есть гораздо хуже, нежели та, которая изъ твердаго камня происходитъ, хотя въ самомъ дѣлѣ всегда онъ есть известъ. —

Печи для жженія извести располагаются въ пространно вырытой круглой ямѣ, и поднимаются въ видѣ круглой пирамиды или конуса. Въ нижней часши печи снаружи есть дверь, гдѣ вынимается зола, падающая съ рѣшетви, кошорая находится надъ зольни комъ. На сію рѣшетку кладутъ слой камней, которые хотяшъ жечь, а на сей слой рядъ дровъ или каменныхъ углей и такимъ образомъ продолжаютъ попеременно до самаго въ печи верха, только верхній слой дровъ или каменныхъ углей бытъ долженъ. Мѣловой камень или другой подобной родъ камня большею частью обжигается въ 24 часа, но для жженія пшвердаго камня требуется около 50 ти часовъ. Сорокъ пять чешвериковъ каменныхъ углей или сто вязанокъ прехъ фузовыхъ дровъ длиною довольно для обожженія 180 ти чешвериковъ мѣловаго или другаго мягкаго камня, и сіи 180 чешвериковъ сыраго камня даютъ обыкновенно 135 чешвериковъ негашеной извести. —

Наилучшая известь готовится изъ твердыхъ камней и при всѣхъ художествахъ

имѣющихъ въ ней надобность, она болѣе прочихъ предпочищается, на примѣръ, при строеніяхъ, крашеніи и дубленіи кожъ и сахарныхъ заводахъ. —

О мертелѣ или известномъ растворѣ.

Существенная составляющая часть и основаніе мершеля, употребляемаго какъ для возведенія каменныхъ стѣнъ, такъ и для кровель, есть известь. Сей мертель есть смѣшеніе, состоящее изъ извести и песка. Сколько одного и другаго брать должно, сіе зависишь отъ хорошаго или худаго свойства обоихъ веществъ, и слѣдовательно должны опредѣлены быть по разсужденію и опытности того, которой мершель употребляетъ долженъ, но не по опредѣленному количеству оныхъ. Лучшій песокъ, которой можно брать для пригововленія мершеля, есть тошъ, которой имѣетъ крупныя и острыя зерна, кои хрустятъ, когда трутъ ихъ въ рукъ. Напротивъ сего не должно брать къ сему такого песка, которой имѣетъ въ

себѣ много земли, и воду дѣлаетъ мутною, если его въ оной мочили.

Кромѣ сего обыкновеннаго рода мертеля приготовляютъ еще другіе роды онаго:

1) Бѣлой мертель, которой употребляють, чтобъ стѣны имѣ покрывать, которыми напередъ глиною обмазаны. Сей долженъ растворенъ быть съ бычачьими или коровьими волосами, небравъ къ тому песку, и смѣшавъ съ известью и водою. Берутъ обыкновеннымъ образомъ къ 12 четверикамъ извести, 2 четверика волоса, волосъ служитъ для того, что онъ мертель связываетъ и дѣлаетъ твердымъ такъ, что онъ разпрѣскавшись не можетъ. —

2) Дѣлаютъ также мертель и для печей, смѣсивъ глину съ водою, въ которой послѣдней помоченъ былъ конскій помѣтъ и печная сажа, поелику солянистыя ихъ части, землянистыя части связываютъ, и сей составъ дѣлаютъ способнымъ къ выдерживанію огня. Но должно глину къ сему употребляемую тщательно выбирать, чтобъ въ исполненіи намѣренія своего не ошибиться.

Слишкомъ жирная глина легко бы впивалась, и разсѣдалась, отъ чего произошли бы трѣщины и щели: а слишкомъ щояя и песчанистая не такъ легко бы вязалась. Лучшій родъ глины для сего состава есть красная глина, изъ которой большею частію дѣлають глиняныя горшки. —

3) Нѣкоторые золотыхъ дѣла мастера имѣють въ обыкновеніи дѣлать Мершель, которымъ они посуду внутри обмазываютъ, въ которомъ они металлы свои очищаютъ, чтобъ они чрезъ сосуды непроходили. Онъ состоитъ изъ смѣшенія мѣлко измолченной и просѣянной извести и бычачьей крови.

4) Тѣ, которые на каменной стѣнѣ солнечные часы начерчиваютъ, употребляютъ мершель изъ извести и песку, смѣшанный съ масломъ. Другіе берутъ вмѣсто масла, смешану, однако масло для сего лучше. Ежели симъ мершелемъ вымажешь, то дѣлается онъ въ короткое время такъ твердъ, какъ камень, и сопротивляется всякой худой погодѣ.

5) Ежели хотятъ лицевую сторону дома или зданія окрашеннымъ покрыть мертелемъ, которой бы имѣлъ совершенно кирпичной цвѣтъ, то сдѣлай смѣсь изъ известки, песку, мѣлко изтолченного кирпича и малаго количества охры. Обмазка дома мертелемъ сего рода можетъ крѣпко держаться отъ двадцати до тридцати лѣтъ.

6) Для половъ дѣлаютъ также весьма хорошей цементъ, смѣшивая вмѣстѣ глину и бычачю кровь. —

7) Также есть хорошей и прочной мертель для зданій, когда выщелоченную золу отъ мыловаровъ, известъ и песокъ возмутъ поравнымъ частямъ, и оныя вещества поналежащему смѣшаютъ съ водою. —

О цементѣ.

Всѣ сіи разные роды мертеля суть ничто иное какъ цементы. Ибо разумѣютъ вообще подъ симъ названіемъ всякую липкую или клейкую вещь, которая тѣла сильною связью соединить можетъ. И такъ можно бы подъ симъ названіемъ разумѣвать всѣ глины,

самое паяніе, всѣ липкія замазки, которыми
стеклы и фарфоръ склеивають, такъ какъ и
цементы гравировщиковъ и золотарей, и
алмащиковъ. Но собственно такъ называе-
мый цементъ есть тотъ, которой упо-
требляется въ домахъ для связи кирпичей
и камней. Находится онаго два рода: обыкно-
веннѣйшій употребляется совсѣмъ теплой, и
есть составъ изъ смолы древесной, воска,
мѣлко изолченыхъ и просѣянныхъ кирпи-
чей, которые вмѣстѣ варятся. Сей це-
ментъ вмазываютъ въ промежутки или спаи
кирпичей и стѣнныхъ камней, приготова
его напередъ горячимъ. По вмѣщеніи цемен-
та, сильно онъ въ поверхности втирается,
чтобъ очень хорошо внутрь вошелъ. Другой
родъ цемента есть смѣсь изъ сыра, молока,
личнаго бѣлка и извести. Употребляютъ
онъ также горячимъ, однако онъ совсѣмъ
болѣе неупотребителенъ, и весьма не мно-
гимъ работникамъ извѣстенъ. —

Я говорилъ о гипсѣ, мертелѣ и цемен-
тѣ нѣсколько подробнѣе для того, что сіе
вещество служитъ основаніемъ фресковой

живописи и мозаической работы, также и для того, что чрезвычайная была бы польза, если бы можно было употребленіе сихъ матеріаловъ въ строеніяхъ нашихъ привести къ большому совершенству. Въ семъ намѣреніи и привелъ я здѣсь разныя смѣси, мнѣ извѣстныя. Многіе особы упражнялись уже въ семъ дѣлѣ. Господинъ Дамбурне приказалъ обыкновенной мертель изъ песку и гашеной извести размешать съ водою и положить двѣ лопатки онаго въ мертельное пиворило, которое у себя имѣютъ каменщики на лѣсахъ. Онъ насыпалъ шуда въ три раза столько самой мѣлкой негашеной извести, сколько обѣими руками захватить могъ, хорошо вмѣстѣ лопаткою размѣшалъ, и такъ точно какъ Гипсъ намазалъ. Едва сей мертель на свое мѣсто попалъ, то и сдѣлался онъ такъ швердъ и припомъ такъ горячъ, что не можно было на немъ держать руки. Симъ мертелемъ обмазали смѣну, въ которой нимаѣйшей шрѣщины не оказалось, хотя его нижнею стороною лопатки и не выравнивали. Все весьма гладко и очень швердо,

и Г. Дамбурне несумнѣвается, ежели еще кирпичной муки или разтолченныхъ мѣлко каменныхъ угольевъ къ сему прибавить, что сей цементъ гораздо лучше и крѣпче сдѣлаться долженъ. —

Я уже въ статьѣ гдѣ говорилъ о Гипсѣ показалъ, отъ какихъ веществъ вящихъ выгодъ ожидать можно, дабы гипсу всевозможную дать крѣпость. Самые сіи же вещества въ состояніи будущѣ улучшить тѣ мертвые роды и цементы, къ которымъ необходимо должно брать известъ, которая также какъ и Гипсѣ есть солянистое вещество, которое воздухъ прикосновеніемъ своимъ повреждаетъ, если сіи соли прежде своего дѣйствія другимъ веществомъ прикрыты и охранены не будутъ, которому воздухъ вреда причинить не можетъ. По симъ основаніямъ думаю я, можно бы посудить о способѣ, и потомъ заключить, чемъ бы Гипсу и мертелю болѣе можно было придать прочности; и для того кажется мнѣ вѣроятнымъ, что смолистыя вещества, напримѣръ варъ или смола была бы наилучшими для достиженія сего намѣренія. —

Искусство сдѣланной мраморъ.

Приготавливаютъ родъ песчраго или разноцвѣтнаго гипса, изъ котораго столы и прочія вещи, которые почищать можно за природной мраморъ, слѣдующимъ образомъ. Приготавливаютъ въ разныхъ сосудахъ, естественные краски мрамора, которой поддѣлывать хотѣшъ; но каждую краску особливо; и сіи краски самыя тѣ, которыя употребляютъ при фресковой малевкѣ, онѣ съ гипсомъ смѣшиваются на водѣ, крѣпкимъ клеємъ разведенной; послѣ того вынимаютъ каждой краски полной лопашкѣ, бросаютъ одну за другою въ шворило какъ ви попало, и немѣшая ихъ вмѣстѣ, такъ только, чтобъ кучу раздѣлить и лопашками, которыми всегда съ нова прочія части красокъ наводятъ, сюда и туда нѣсколько по не многу класть. Поступая симъ образомъ, дѣлаютъ пріятную разнообразность или смѣшеніе красокъ другъ съ другомъ, которая рѣдчайшимъ мраморамъ весьма естественнo уподобляется, такимъ образомъ можно дѣлать искусственной мар-

морь, ежели сіи матеріи положишь въ форму, которая величинѣ и виду съ желаніемъ сообразна. — * *

*Нѣкоторое замѣтаніе о коневьелѣ
щавелѣ.*

О сей по многимъ отношеніямъ весьма полезной, повсюду растущей и всѣмъ деревенскимъ жителямъ довольно извѣстной травѣ, хотя я и имѣлъ нѣкогда случай говорить, и соотечественниковъ своихъ познакомить съ существомъ и свойствами сего произрастѣнія, дѣлающими его пригоднымъ ко многому въ домоводствѣ, и заслуживающимъ того, чтобъ коренья его были заготовляемы (*). Однако сіе не мѣшаешь мнѣ разказать объ одномъ происшествіи, случившемся года за три до сего въ моемъ домѣ, и болѣе для того, что ниже упоминаемое мо-

(*) Желаящимъ можно видѣть то въ издаваемомъ нѣкогда мною экономическомъ магазинѣ въ частяхъ IX. стр. 240. XII, стр. 3. 33. и 61. XIII. 72.

жесть служить въкошорымъ подтвержденіемъ
о дѣйствительной полѣзности сего произра-
стѣнія въ домоводствѣ.

Года за три до сего случилось мнѣ въ
изходѣ мѣсяца Іюня ишши мимо своего
хлѣбника, бывшаго тогда получаю перемоло-
ченнаго уже всего хлѣба совсѣмъ порожимъ,
какъ въ самое то время помышлялъ я опре-
красной правѣ, подкошенной въ большихъ
моихъ садахъ, и искалъ въ усадьбѣ своей мѣ-
ста, гдѣ бы оную скорее можно было высу-
шить въ сѣно; ибо изъ опытности было мнѣ
извѣстно что въ самомъ жару и подъ тѣнью
деревъ она долго незасыхала, и не рѣдко
отъ того попадала подъ дождь: то помяну-
тое праздное гуменное мѣсто показалось
мнѣ къ тому наиспособнѣйшимъ; но какъ
увидѣлъ я, что все почти оно покрыто было
сплошнымъ коневымъ щавелемъ, которой
шупъ на порожихъ мѣстахъ имѣлъ какъ
то время размножиться чрезвычайно, и
высокая карявая и куспишая трава сія
дѣлала мѣсто сіе къ сушенію сѣна неспо-
собнымъ: то кликнувъ старосту, велѣлъ я

всю сію справу скорѣе подкопашъ и сгребя,
все гумно очистить. Но не успѣли начать
производить приказаніе сіе въ дѣйство,
какъ прибѣгаетъ ко мнѣ почти безъ души
мой первой садовникъ и удивляетъ меня уни-
женнѣйшею прозьбою о томъ, чтобъ я при-
казаніе свое отмѣнилъ, и коневій щавель на
гумнѣ своемъ не велѣлъ выкашивать. Какъ
я любопытствуя узнать, что побуждало его
къ такой прозьбѣ, о томъ его спросилъ:
то удивленіе мое усугубилось, когда пред-
ставлялъ онъ, что я шѣмъ не только ихъ
всѣхъ но и всю нашу деревню, и не только
свою но и сосѣдскія чужія барщины оголо-
даю. И какъ симъ любопытство мое еще
болѣе увеличилось, то при дальнѣйшемъ ра-
спрашиваніи услышалъ я отъ него, что не
только они, но и все крестьяне въ погдашнее
время одною почти справою сего коневьяго
щавеля питались, и она заустарѣніемъ всѣхъ
прочихъ вѣшнихъ правъ, изъ которыхъ они
варивали до того себѣ щи, осталась только
одна, которая къ тому въ особенности спо-
собна, и кошорою они пользующся до самаго

шого времени, какъ поспѣетъ капуста: и какъ нигдѣ сей травы въ такомъ множествѣ не росло, въ семъ мѣстѣ: то вся деревня присылаетъ ее рвать на щи на гумнѣ мѣстѣ. Но удивленіе мое еще усугубилось, когда сказалъ онъ мнѣ, что всѣ тѣмъ съвѣщаю охотою праву сію на вареніе своихъ щей употребляютъ, что она не только вкусна, но произвела ту всѣмъ извѣстную пользу, что изстребила на тѣлѣ всю коросту, сыпи и нечистоты, какія у кого ни были у большихъ и малыхъ, и что замѣчено всѣми ими, что она отменно, какъ то для нихъ здорова. — О! сказалъ я: когда такъ, то охотно жертвую я пользѣ всѣмъ симъ мѣстомъ, и пускай себѣ всѣ рвутъ праву сію и питаются ею, а для сушенія сѣна найду я и другое способное мѣсто.

И какъ сей случай подтвердилъ мнѣ то, что утверждаютъ и говорятъ иностранные писатели о разныхъ пользностяхъ сего произрастѣнія, то для обращенія вящаго вниманія сѣльскихъ жителей на оное, и разсудилъ я незаизлишнее упомянуть о семъ.

А. Болотовъ.

I.

ПОЛНАЯ СИСТЕМА

ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО ДОМОВОДСТВА.

Продолженіе о прохлажденіи сусла.

Посуда сія иногда коробится, бываетъ въ одномъ мѣстѣ нѣсколько глубже, нежели въ другомъ и разныя симъ подобныя перемѣны съ нею случаются, и отъ того происходитъ, что сусло всегда стоитъ въ одномъ мѣстѣ глубже нежели въ другомъ, и не все вдругъ и въ одинакое время охлаждается. По сей причинѣ не можно здѣсь порядочно и съ успѣхомъ употреблять термометра. Но дабы въ семъ дѣлѣ поступать хотя съ нѣкоторою точностію, то долженъ пивоваръ держать ту руку, которою онъ намѣренъ про-

бовать сусло, до тѣхъ поръ въ паухѣ, пока она совершенно такъ нагрѣется, какъ и все прочее его тѣло. Послѣ сего опускаетъ онъ свои пальцы въ сусло и разсуждаетъ, по осязанію, довольноль прохладилось пиво, чтобъ способно было для броженія. Въ наружныхъ частяхъ нашего тѣла сдержится теплота обыкновенно на 90 градусовъ, и по оному можно узнавать холодность сусла, прежде нежели будетъ оно въ состояніи бродить. Но сіи степени въ разныхъ напиткахъ и въ разные годичныя времена не всегда одинаковы.

Господинъ *Комбрюнъ* сдѣлалъ нѣкое особое исчисленіе, сколь холодно надлежитъ оставлять сусло. Но какъ оное, по его обыкновенію, расположено по климату Лондонскому, то коротко объявляю я только сіе, что теплота сусла должна составлять около 60 градусовъ по Фаренгейшу, чтобъ можно было его заквашивать.

Если сусло крѣпкаго пива весьма простудяшъ, то болѣе ему надобно времени, чтобъ оно начало бродить, и чтобъ сдѣла-

лось свѣтлымъ. Ежелиже оно очень тепло, то пиво отъ того весьма скоро бродитъ начнешь, и сдѣлается мутнымъ. Сіи погрѣшности наиболѣе усматриваются въ жидкомъ пивѣ, по тому что броженіе зимою, когда сусло весьма охладѣетъ, рѣдко столь сильно бываетъ, какъ оно по настоящему бытъ должно. Когдажъ оно не довольно прохладилось, то перебродитъ, сдѣлается кисло, и испоршится.

§ IX О дрожжахъ, такъже какиѣ образомъ и въ какой пропорціи должны они употребляться.

Господинъ Неймунъ весьма справедливо примѣшилъ, что сладкіе соки распущеннаго въ водѣ солода не столь легко бродятъ, какъ соки сладкихъ плодовъ, и что оныя по сей причинѣ всегда пребываютъ пожожи отъ дрожжей или отъ другаго какого заквашнаго средства. Свойство сего заквашиванія весьма много способствуетъ добротѣ и качествамъ напитка; и имѣетъ въ себѣ

*

такую силу, что оно весь напиток се-
бѣ, или шому напитоку, отъ котораго оно
взято, уподобляетъ., Сколь разнится, про-
„должаетъ вышеобъявленный писатель, потѣ
„напитокъ, который сдѣланъ изъ одинакаго
„солода, по колику запущенъ онъ или пив-
„ными дрожжами, или дрожжами онъ хоро-
„шаго вина! Коль малая чашечка дрожжей
„можетъ раздѣлиться въ великомъ множе-
„ствѣ сусла и произведетъ броженіе! Хотябъ
„сварили пиво и изъ такой воды, которая
„отъ какого нибудь падалища разныя сошлѣ-
„вшія чашечки въ себя приняла, и хотябъ
„они столько малы были, что ихъ примѣтитъ
„въ водѣ невозможно, то сошлѣвшее заквасное
„средство, какъ скоро напитокъ начнетъ
„бродить, свое дѣйствіе окажетъ, и при-
„дася напитоку свое свойство.,

И какъ по примѣчанію Господина *Мей-*
мана, шаковыя исплѣвшія вещи весьма лег-
ко присоединяются къ напитку, то и весь-
ма вѣроятно, что заквасное средство
приятнаго запаха придаетъ пиву, въ кото-
рое его опускаютъ, приятный вкусъ и за-

пахъ. Однако еще и по нынѣ опытами не-
доказано, какъ далеко можно оное проспирать
посредствомъ винныхъ дрожжей, или другихъ
виноградныхъ напитковъ. И пошому подамъ я
къ сему хотя поводъ, не сыщутсяли такіе
охотники, кои бы согласилися дѣлать кадъ
онимъ разные опыты.

Напитки, которые приугошворяются изъ
солода, хотя сами собою и несклонны къ
виноподобному броженію; однакожъ если сіе
надъ ними одиножды сдѣлано будетъ, то лег-
ко случится можетъ, что они и съ лишкомъ
превзойдутъ оное. И пошому *Бургавъ* со-
вѣтуетъ, чтобъ количество закваснаго сред-
ства ообразмѣрять теплотѣ погоды. А если
сусло стоить въ тепломъ мѣстѣ, то до-
вольно одной унціи дрождей на двадцать полу-
кружекъ напитка.

Господинъ *Колбрюнъ* примѣчаетъ, что
дрожжи бываютъ различныхъ свойствъ, по-
колику напитки, отъ которыхъ они взяты,
болѣе или меньше теплоты имѣли. „Проч-
ные напитки, которые дѣланы посредствомъ
горячей воды даютъ дрожди, коихъ масло го-

„раздо гуще, по сему произшедшее изъ оныхъ
„броженіе бываетъ долѣе и вѣрнѣе, и онѣ
„способствуютъ холодному и тихому бро-
„женію. На противѣже того другія взяшья
„отъ слабого пива, кои бываютъ слабы и
„вдругъ действуютъ, не только поднимаютъ
„напитокъ, но причиняютъ въ немъ движе-
„ніе подобное шуму. И потому таковыхъ
„дрождей не прежде брать должно, какъ ког-
„да развѣ другихъ достать не возможно.,,
Потребныя въ пивную варку дрожди не всѣ
вдругъ въ оное лишь должно, потому что
желаемое поспешенное броженіе не послѣ-
дуетъ.

Когда дѣлается одинъ только родъ пива,
то довольно четырехъ штофовъ дрождей на во-
семь Англическихъ бушелей солоду, дабы ими
произвести броженіе, если теплота воздуха
проспирается на 40 градусоевъ, или чѣмъ
воспользоваться намъ словами господина *Ком-
брюна*.,, Онѣ даютъ столько воздуха, что
„сія работа совершается; и опыты доказы-
„ваютъ, что не менѣе половины надле-
„житъ и нужно брать въ теплѣйшую

„погоду.,, Изъ сего можемъ мы заключить, и общимъ правиломъ опредѣлить, что трехъ штофовъ дрождей довольно на восемь бутелей, если пиво стоить въ погребу. Но при всемъ томъ какъ не всегда вся сила изъ солоду истощается въ крѣпкое пиво, и изъ того, что въ немъ остается, дѣлается слабое, то въ шаковый напитокъ кладется дрождей столько, чтобъ они соразмѣрны были вынужной силѣ. Изъ сихъ предвидущихъ положеній господинъ *Жолбрюнъ* сдѣлалъ нѣкоторыя росписанія, сколь много для каждаго рода напитковъ по содержанію теплоты воздуха, надобно дрождей. Но оныя полезны только для Лондонскихъ пивоваровъ, и расположены болѣе для удовольствованія любопытства, нежели для пользы; и для того я здѣсь объ нихъ умолчу.

§ X. О броженіи солодяныхъ напитковъ.

Я уже объявилъ, какую собственно каждый родъ сусла долженъ содержать въ себѣ теплоту, если надобно класть въ него дрожди; теперь же пущусь я далѣе и пока-

жу, какимъ образомъ надлежитъ поступать съ дрожжами, ежели желаютъ, чтобъ они произвели броженіе.

Обыкновенно вливаются онѣ въ большую чашу, и разводятся въ оной не большимъ количествомъ сусла настоящей теплоты. Съ самаго начала плаваютъ онѣ по поверхности, но потомъ чрезъ нѣсколько времени мало по малу соединяются съ сусломъ и броженіе или закисаніе получаетъ свое начало; по томъ вливаются онѣ въ чанъ съ сусломъ.

Разные степени броженія познаютъ изъ нѣкоторыхъ перемѣнъ происходящихъ въ напитокѣ, когда оный бродитъ. Пивовары Англическіе называютъ оныя разными именами, Коль скоро покажется на поверхности сусла хотя малѣйшій знакъ броженія, то называется оное у нихъ, что пиво взяло въ себя дрожжи. Ежелиже все оно такимъ образомъ покроется, то говорятъ, *оно покрывасъ сливками*. Когда же броженіе до такой уже степени дошло, что дрожжи довольно сгустились и уже не стоятъ болѣе въ равенствѣ, но въ одномъ мѣстѣ выше нежели въ

другомъ, то называется сіе *кудрявое пиво* или броженіе въ самомъ совершенствѣ. Наконецъ если дрожжи столь высоко поднялись, что уже болѣе подыматься немогутъ, начнутъ внизъ оседать, сдѣлаются въ срединѣ пусы или ноздреваты, и станутъ туже или тверже нежели прежде, то пиво тогда уходилось и начинаетъ становиться прозрачнымъ.

Ежели броженіе совершается не такъ, какъ ему по настоящему быть должно, то посѣвается поверхъ сусла нѣсколько наилучшей пшеничной муки, такъ чтобъ она вся поверхность пива весьма тонко покрыла. Отъ сего происходитъ нѣкоторый родъ искусствомъ произведенныхъ дрождей, кои воздухъ содержатъ вмѣстѣ, и обыкновенно производятъ для намѣренія сего естественную теплоту. Ежели потребна еще большая теплота, то ваполняютъ каменной кувшинъ кипячкомъ; и опускаютъ оной въ сусло, ежели только количество его не весьма велико. Сія вода удѣляетъ всему пиву умѣренную теплоту и какъ оно по малу нагревается, такъ и

броженіе мало по малу подымается, и дохо-
дитъ, какъ ему быть должно. Въ то время,
когда броженіе происходитъ, иногда надобно
бываетъ, дабы пѣмъ скорѣе привести его въ
совершенство, чѣмъ дрожжи погружать въ
пиво или еще лучше мѣшать мешелкою. Сіа
мешелка должна быть совершенно чиста,
выварена горячею водою, и попомъ такъ вы-
махана, чѣмъ она совсѣмъ была суха. Если
въ ней отъ сего останется нѣсколько те-
плоты, то сіе пѣмъ еще болѣе служишь
къ ускоренію броженія. Сіи средства купио
сѣ умноженіемъ теплоты воздуха, и тепло-
ты покрышки сверхъ чановъ, столько про-
изводятъ, что желаемый успѣхъ всегда въ
совершенной степени достигается.

Пивовары сказываютъ еще причину, для
чего они дрожжи въ пивѣ мѣшаютъ. Они го-
ворятъ, что сіе умножаетъ крѣпость въ
напиткѣ. Здѣсь долженъ я упомянуть, что
конечно надобно, когда сусло варилось долго,
продлить броженіе пѣмъ долѣе, дабы вязкое
и липкое вещество отстало, которое сусло,
а особливо отъ крѣпкаго пива, въ себя при-

няшъ должно было, поколику оно долго варилося. И какъ сіе удвоетъ и продолжаетъ броженіе, когда дрожжи опять смѣшаются съ пивомъ, то можно оное въ такомъ случаѣ признашъ нѣсколько полезнымъ. Но когда сусло варилося не долѣе надлежащаго времени, то не можетъ сіе доставишъ особой какой выгоды, но еще вредно будетъ для цвѣта и вкуса напитка, если нечистоту отдѣлившуюся чрезъ броженіе опять съ нимъ смѣшаютъ.

Когда броженіе чрезъ мѣру сильно и стремительно, что происходитъ или отъ весьма теплой погоды, или отъ того, что положено въ пиво гораздо болѣе дрожжей, то наилучшій способъ, укрощать оное состоитъ въ томъ, чтобъ болѣе пропускашъ въ него вольнаго и холоднаго воздуха, и въ бродящій напитокъ приливать нѣсколько холоднаго сусла, которое на сей конецъ всегда должно оставлять въ запасъ. Весьма не хорошо тѣ дѣлаютъ, кои кладутъ въ оное нѣчто жирное или масленое, и шаковое обыкновеніе надлежитъ оставишъ.

Паче всего надлежитъ помышлять о томъ, чтобъ бочки въ то время, когда пиво въ чану перебродило, были въ готовности. Они должны быть крѣпки, чисты и безъ всякаго запаха. Еслиже содержится въ нихъ хотя малѣйшее изъ сихъ неустройствъ, то всѣ труды на пиво употребленные остающія тщетны, по тому что оно чрезъ сѣ тѣрлешъ свою доброту и пріятный вкусъ.

Наилучшимъ образомъ можно спускать сей напитокъ изъ чана помощію крана, которой бы сдѣланъ былъ столь высоко, чтобъ подонки, копорыя на дно осѣли оставались въ ономъ. Сіи дрожжи можно влить въ слабое пиво, и чрезъ то придать ему крѣпость. Ежели спустится такимъ образомъ напитокъ съ чану, то чрезъ сѣ и прекратится броженіе.

Но чтобъ нелишишь пиво побужденія къ броженію, то весьмабы хорошо было, какъ и господинъ *Колбрюнъ* свѣдуетъ положить нѣсколько дрождей въ оное, прежде нежели сольется оно въ бочки. *)

*) Сіе и послѣдующее должно безъ сомнѣнія такъ разумѣть, что пиво, прежде нежели сольется въ бочки, надлежитъ изъ того чана, въ коемъ оно запускалось, перелить въ другой.

Но какъ составныя частички въ крѣпкомъ пивѣ гораздо вязче, нежели въ слабомъ и жидкомъ, и требуютъ сильнѣйшаго движенія, ежели броженіе надлежащимъ образомъ продлиться долженствуетъ; то надобно такое пиво, прибавивъ въ него еще нѣсколько дрождей, мѣшать веселкою или чѣмъ другимъ, прежде нежели перельютъ его въ бочки. Сіе смѣшиваетъ не только его части между собою, но еще утончиваетъ и согреваетъ; и дѣлаетъ то, что оно тѣмъ скорѣе опять начнетъ бродить, какъ скоро сольется въ бочки. Вообще оставляется на сей конецъ шестая часть ошовсѣхъ ко употребленію назначенныхъ дрожней, и остатки оныхъ раздѣляюща на равныя части, когда сусло простынетъ.

Сіе вымѣшиваніе столь же нужно слабымъ напиткамъ, какъ и крѣпкимъ. Но въ томъ заключается важное примѣчаніе, чтобъ прочность оныхъ соответствовала крѣпости напитковъ.

Совершенство солодовыхъ напитковъ заключается не только въ содержаніи масла

съ солью, и въ соразмѣрномъ количествѣ хмѣля съ оными, но еще и въ томъ, чтобъ броженіе продолжалось по малу и протяжно. И по сей причинѣ холодноватая погода есть наилучшая, ежели желаютъ сварить такое пиво, которое бы въ прокъ поставитъ можно было. |

Еслили пиво не прежде спустился, какъ когда уже усилился броженіе, и долго продлился, то входивъ нѣсколько грубаго масла опять въ него, и придаетъ ему жирный или масляный вкусъ. Когдаже напротивъ того оно не столько продолжалось, сколь ему надобно, то нечистоты, кои или на низъ бы опустились или поднялись бы вверхъ, останутся въ пивѣ, отъ чего и происходишь, что оно становится мутно и получаетъ дурной вкусъ.

Броженіе слабого пива по нуждѣ производятъ столь скоро, что почти не возможно дожидаться тѣхъ признаковъ, кои у другаго пива показываютъ время когда его скускать должно. Мы можемъ нѣсколько рассуждать

о его броженіи по множеству пѣны или по его дрождамъ.

Господинъ *Колбрунъ* представляетъ намъ росписаніе, въ которомъ показываетъ, сколько въ обыкновенное слабое пиво въ каждое годичное время особо должно класть дрождей, ежели желаютъ, чтобы оно было чисто и имѣло прозрачный цвѣтъ. Но какъ я уже почти показалъ средство, чрезъ которое каждой теплоту будетъ содержать по своей волѣ, то я здѣсь примѣчаю съ нимъ только то, что дрожди на верху сего пива должны въ холодную погоду имѣть своей толщины при споловиною, въ теплую же только половину дюйма, а по сему надлежитъ содержаться и далѣе по свойству теплоты или спужи воздуха.

Когда броженіе дошло до самаго совершенства, то надлежитъ всю нечистоту или нечистыя дрожди, кои выходятъ на самую поверхность, рачительно збирать, хотябы пиво было крѣпкое или слабое.

Ежели броженіе начнешъ осѣдать, послѣ того какъ пиво въ бочки слише будетъ, то

недежитъ ихъ нарочно оставленнымъ для сего пивомъ тогожъ самого варенія изъ другаго сосуда дополнишь. Осерегаешься наддежитъ, чѣмъ пиво сіе не было старое, коимъ бочки дополняютъ должно.

Если броженіе упихло, то бочка дополняется и закупоривается впулкою. Ошдушину оставляютъ не зашкнушою, или только закрываютъ ее весьма слабо, пока напитокъ совсемъ бродить перестанетъ; и тогда наддежитъ и сію ошдушину накрѣпко заколошить. Ни къ чему негодно, ежели впулка сдѣлана изъ корковаго дерева или обвернута полотною холстиною, которая часто весьма замарана бываетъ; но надобно дѣлать ее изъ дерева, такъ чѣмъ она весьма плотно возшла, и послѣ покрыть чистымъ полотномъ.

По обыкновенному расположенію хотя и не введено въ обыкновение сдѣживать пиво изъ бочки въ которую оно слицо, опять въ другую; однакожъ издѣсь могутъ быть вмѣстны вышеобъявленныя причины, для чего должно вино перецѣживать изъ бочки въ бочку. Ибо какъ въ бочкѣ находишься великое мно-

жество дрождей, чего миновать никакъ нельзя, но при каждой перемѣѣ воздуха или движеніи бочки всегда нѣсколько оныхъ вверхъ подымается. Необходимымъ образомъ происходитъ отъ того всегда нѣкоторое шипѣніе или небольшое броженіе, отъ чего часто случается, что пиво весьма скоро окрѣпнетъ, или сдѣлается кисло. И потому совѣтую я для предъупрежденія онаго, пиво коль скоро оно начнетъ становиться свѣтло, сдѣлывать въ совершенно чистый и безъ кислаго запаха бочки, чрезъ что допустить оно до подыманія, и напитокъ симъ образомъ устроенный стоить долгое время безъ малѣйшаго поврежденія и чаятельно безо всякаго поддѣльванія будетъ весьма свѣтелъ и чистъ. Не нужно здѣсь напоминать, чтобъ бочки были всегда полны.

Отъ худыхъ погребовъ много портится пива. Сіе обстоятельство есть великой важности, хотя земледѣльцы и помѣщики весьма сію мало наблюдаютъ. Погреба должны сами собою быть сухи и столь мало подверже-

ны открытому воздуху, чтобъ шеплоа воздуха не дѣлала въ ономъ ни малѣйшей перемѣны. Сія въ погребахъ неодинакая теплота воздуха дѣлаетъ, что стоящее въ нихъ пиво находится всегда въ аезпре-
спанномъ броженіи. Въ нихъ не надобно бытъ окнамъ, резвъ только на сѣверѣ, да и то, всегда плотно закрыты былибы, дабы ни малѣйшій воздухъ сквозь нихъ не проходилъ въ погребъ, развъ только отворяшь ихъ для того, чтобъ воздухъ въ погребъ прохладѣлъ. Для сейже самой причины надлежитъ имѣть въ погребахъ двойные двери, и всегда гораздо лучше, чтобъ оныя сдѣланы были въ комнаты, нежели на открытоа какое мѣсто. Чѣмъ ближе шеплота погреба подходитъ къ 50 градусамъ, тѣмъ лучше для пива. Въ таковыхъ погребахъ солодяные напитки содержатся всегда въ хорошемъ состояніи, пока время ихъ столь пріятными сдѣлаетъ, сколько того желаютъ; и какъ они освобождены отъ частыхъ возмущеній или броженія, то сами они собою сдѣлаются совершенно прозрачными и чистыми.

§ XI О поврежденіяхъ приклятаю-
щихся солодянымъ налиткамъ.

Ежели солодяные напишки какимъ ни-
будь образомъ лишатся того совершенства,
въ которое они приведены благоустроен-
нымъ закисаніемъ или броженіемъ, то мож-
но ихъ въ таковомъ случаѣ назвать хворы-
ми. Мутный цвѣтъ, такъ какъ обыкновенно
называютъ, или недостатокъ прозрачности
есть между ихъ худыми приключеніями не
послѣднее. Въ такомъ случаѣ нужно сред-
ство для осадки; особливоже когда пиво,
предъ самымъ шѣмъ временемъ, какъ надоб-
но его починашь, переставишься изъ одно-
го погреба въ другой. Если его потрясутъ,
то смѣщаются дрожжи съ нимъ и не ско-
ро потомъ опять осядутъ. Въ таковыхъ
обстоятельствахъ бываетъ шѣмъ нужнѣе
изыскивать какое нибудь средство. Рыбій
клей есть обыкновеннѣйшее къ сему сред-
ство. Его рѣжутъ весьма мѣлко, и потомъ
наливаютъ его нѣсколько шѣмъ пивомъ, ко-
торое должно поправить. Господинъ Кол-

*

брентъ полагаетъ, что таковой приправы довольно четырехъ кружекъ на большую бочку поршера. Равномѣрно можетъ оное употребляемо быть и въ другіе солодовые напитки, смотря по мушному ихъ цвѣту. Пиво мѣшаютъ палкою, котораябъ была столько длинна, чтобъ въ претью часнь бочки доспавала. Сіе должно дѣлать какъ до опущенія въ него клея, такъ и послѣ. По прошествіи нѣсколькихъ дней, желанный успѣхъ послѣдуешь. Въ деревняхъ, гдѣ не всегда легко достать можно клея, можно вмѣсто онаго употреблять яичной бѣлокъ. Крѣпчайшихъ же очищающихъ средствъ, такъ какъ Лондонскіе пивовары ихъ употребляютъ, не совѣтую я помѣщикамъ и земледельцамъ предпринимать.

Иногда становится пиво выдохлымъ, но при томъ ни мало отъ того неиспортившимся. Въ такомъ случаѣ если только можно, не должно его скоро начинать пить, потому что одна только долговременность его опять исправляетъ. Но ежели ждешь не лзя, то можно употреблять шѣже самыя средства, отъ

кошорыхъ оно снова начнетъ бродить. Можно такъ же и капашъ бочку, или переверошить съ одного дна на другое, то упавшіе внизъ дрожжи смѣшаются опять съ напишкомъ, и вспомошествовуютъ сему движению; слѣдственно и исправляютъ то поврежденіе. Равнымъ образомъ дѣлается пиво и отъ того свѣшло, ежели замѣсишь комокъ тѣста изъ лучшей крупичашой муки въсомъ въ восемь унцовъ и вмѣшаютъ въ него меду или шеріаку и оное въ пиво опустить.

Часто окисаетъ пиво, ежели оно стоитъ долго, такъ что его весьма непріятно пить. Сему пособляютъ алкалическія или въ пенелъ превращенныя вещества, на примѣръ, въ большую бочку такого окисшаго пива, надобно положить отъ четырехъ до осми унцовъ полынной соли, или сполькоже совершенно бѣлосожженныхъ и мѣлко исполченныхъ яичныхъ скорлупъ: чрезъ сіе пропадаетъ вся кислота. Иногда кладутъ унцъ инбуря. По сіе время говорилъ я, какъ въ семъ дѣлѣ обыкновенно и попросту пошупаютъ; но я почитаю сіе едва за воз-

можное, чѣшбѣ уштерсовыя раковины столь совершенно сжечь можно было, чѣшбѣ онѣ пиву не придавали неприяшноло вкуса; и по-тому гораздо лучше, опускашь ихѣ въ него не сженыя. И какѣ онѣ въ пивѣ причина-чиняшѣ сильное движеніе, то надобно, чѣшбѣ отдушина была нѣсколько дней незашкнуша. При сихѣ помощныхѣ средспвахѣ находимся еще и сіе неудобство, что напитокѣ отѣ шого совсемѣ выдыхается, если ихѣ много употребляшѣ спанушѣ. Въ прочемѣ кладушѣ такѣже сахарную пашаку и сему подобныя вещи, отѣ чего ошлегшія дрожжи подымающіяся и производяшѣ небольшое движеніе. Сверхѣ шого кладушѣ съ великою пользою еще нѣсколько и рыбаго клея, дабы пиво имѣло свѣшлый цвѣшѣ. Слѣдуя симѣ правиламѣ, дѣлаюшѣ нѣкоторый составѣ и оный въ пиво опускаюшѣ. Если употребимся яичный бѣлокѣ, то скорлупа онаго, когда ее шушѣ же примѣшаюшѣ, заступаютѣ мѣсто уштричныхѣ раковинѣ. Вообще ска-зашѣ, какѣ съ солодовыми напитокками часто по-слѣдовашѣ можетѣ неудача и оныя окисаюшѣ; то можно по справедливости почешѣ всеоб-

щимъ правиломъ, что во всякой составъ употребляемой для прозрачности пива, яичную скорлупу мѣшашъ можно.

Агличане, дабы пиво здѣлать свѣтлымъ, когда оно мушно, употребляли въ старину на сей конецъ будру, кошорая по сей причинѣ на Аглинскомъ языкѣ Alehoofъ отъ пива называется. Причина, по чему они ее на сей конецъ употребляли, была та, что она есть легкая права, кошорая съ начала плаваеиъ поверхъ напишка, мало по малу вбираеиъ въ себя нечистоту онаго, дѣлаеиъ отъ того тяжелѣе, и наконецъ упадаеиъ и чрезъ то всѣ нечистоты съ собою осаждаетъ. Потомъ современемъ узнали они изыщныя доброты хмѣля, и вмѣсто сей правы его приняли. И можеиъ быть сіе употребленіе хмѣля для такихъ людей гораздо лучше, коимъ горькое оное вещество не нравися.

По сей самой причинѣ, что въ старину употребляли будру, кажется весьма вѣроятнo, что тогда не варили такого пива, кошороебы въ прокъ могло годиться, да и для здоровья былъбы сей наилучшій способъ:

ибо шаковое пиво невыдыхается, и не бываетъ съ нимъ никакихъ другихъ худыхъ случаевъ, кои дѣлаются съ пивомъ, по причинѣ его старости. Особливоже въ крѣпкомъ пивѣ, можно отъ хмѣля ожидать всѣхъ выгодъ съ тѣмъ соединенныхъ, когда его симъ образомъ употребляють: а сіи суть вкусъ его и прочность: ибо ежели въ бочку крѣпкаго пива, пока еще оно ходитъ не перестанетъ, прибавится столько хмѣля, чтобъ оное количество соразмѣрно было вкусу пипока, и тому времени, которое оно простоять должно, то придастъ онъ напитоку одну только свою пріятную крѣпкую горечь, а купно съ нею будетъ содержать его въ настоящемъ его свѣтломъ и зрѣлую пріятномъ цвѣтѣ.

Прежде сего желали, чтобъ пиво было темнаго цвѣта, и при томъ нѣсколько красновато; но сей краски ни отъ какого солода ожидать было невозможно, который высушенъ порядочнымъ образомъ и поному употребляли на сей конецъ сокъ бузиновыхъ ягодъ съ клеемъ. Нынѣ же жгутъ сахаръ на сковородѣ и употребляють оный вмѣсто то-

го сока. Но ни того ни другого не надобно, ежели выберуть хороший хмѣль и солодъ, и надлежащимъ образомъ будутъ поступать при пивовареніи. Нынѣ такъ же не споль уже важенъ сей густой цвѣтъ.

Другой же дурной случай, пиву вредной есть шомъ, что получаетъ оно густоту, худой вкусъ и неприятный запахъ. Таковое пиво, называютъ пивовары, что *перебродило*. Обыкновенно происходитъ сіе отъ того, что при самомъ началѣ работы не наблюдаема была настоящая чистота и надлежащее стараніе, чему помочь спойтъ не малаго труда. Однако пивовары помогаютъ оному злу помощію вышеописаннаго состава, въ который кладутъ они еще нарочитое количество инбиря или другія пряныя корни и тѣмъ производятъ умѣренное броженіе.

Ежели пиво получитъ свѣтлый цвѣтъ, то берегаютъ его отъ дальнѣйшихъ случаевъ тѣмъ, что разливаютъ его въ бутылки, и сіе собственно для того только дѣлается. Хотя и невозможно, чтобъ таковыя напитки со всѣмъ были спокойны, однакожь чрезъ

можное, чтобъ усшерсовыя раковины столь совершенно сжечь можно было, чтобъ онѣ пиву не придавали непріятнаго вкуса; и по-тому гораздо лучше, опускать ихъ въ него не сженыя. И какъ онѣ въ пивѣ причиня-чинашъ сильное движеніе, то надобно, чтобъ опдушина была нѣсколько дней незаткнута. При сихъ помощныхъ средспвахъ находи-ся еще и сіе неудобство, что напитокъ отъ того совсемъ выдыхается, если ихъ много употребляшъ спанушъ. Въ прочемъ кладушъ такъже сахарную пашану и сему подобныя вещи, отъ чего оплегшія дрожжи поднимающся и производяшъ небольшое дви-женіе. Сверхъ того кладушъ съ великою пользою еще нѣсколько и рыбаго клея, да-бы пиво имѣло свѣтлый цвѣшъ. Слѣдуя симъ правиламъ, дѣлаюшъ нѣкоторый составъ и оный въ пиво опускаюшъ. Если употребит-ся яичный бѣлокъ, то скорлупа онаго, ко-гда ее шущъ же примѣшаюшъ, заступаютъ мѣсто устричныхъ раковинъ. Вообще ска-зать, какъ съ солодовыми напитками часто по-слѣдовать можетъ неудача и оныя окисаюшъ; то можно по справедливости почесть всеоб-

щимъ правиломъ, что во всякой составъ употребляемой для прозрачности пива, яичную скорлупу мѣшать можно.

Агличане, дабы пиво здѣлать свѣплымъ, когда оно мушно, употребляли въ старину на сей конецъ будру, которая по сей причинѣ на Аглинскомъ языкѣ Alehoofъ отъ пива называется. Причина, по чему они ее на сей конецъ употребляли, была та, что она есть легкая шрава, которая съ начала плаваетъ поверхъ напишка, мало по малу вбираетъ въ себя нечистоту онаго, дѣлается отъ того тяжелѣе, и наконецъ упадаетъ и чрезъ то всѣ нечистоты съ собою осаждаетъ. Потомъ современемъ узнали они изыщныя доброты хмѣля, и вмѣсто сей шравы его приняли. И можеть быть сіе употребленіе хмѣля для такихъ людей гораздо лучше, коимъ горькое оное вещество не нравися.

По сей самой причинѣ, что въ старину употребляли будру, кажется весьма вѣрояшно, что тогда не варили такого пива, котороебы въ прокъ могло годиться, да и для здоровья былъбы сей наилучшій способъ:

ибо таковое пиво невыдыхается, и не бываетъ съ нимъ никакихъ другихъ худыхъ случаевъ, кои дѣлаются съ пивомъ, по причинѣ его старости. Особливоже въ крѣпкомъ пивѣ, можно отъ хмѣля ожидать всѣхъ выгодъ съ тѣмъ соединенныхъ, когда его симъ образомъ употребляють: а сіи суть вкусъ его и прочность: ибо ежели въ бочку крѣпкаго пива, пока еще оно ходитъ не перестанетъ, прибавится столько хмѣля, чтобъ оное количество соразмѣрно было вкусу пипока, и тому времени, которое оно простоять должно, то придастъ онъ напитоку одну только свою пріятную крѣпкую горечь, а купно съ нею будетъ содержать его въ настоящемъ его свѣшломъ и зрѣлю пріятномъ цвѣтѣ.

Прежде сего желали, чтобъ пиво было темнаго цвѣта, и при томъ нѣсколько красновато; но сей краски ни отъ какого солода ожидать было невозможно, который высушенъ порядочнымъ образомъ и поному употребляли на сей конецъ сокъ бузиновыхъ ягодъ съ клеємъ. Нынѣ же жгутъ сахаръ на сковородѣ и употребляютъ оный вмѣсто по-

го сока. Но ни того ни другаго не надобно, ежели выберуть хорошій хмѣль и солодъ, и надлежащимъ образомъ будучъ поступать при пивовареніи. Нынѣ такъже не столь уже важенъ сей густой цвѣтъ.

Другой же дурной случай, пиву вредной есть пошлъ, что получаетъ оно густоту, худой вкусъ и неприятный запахъ. Таковое пиво, называють пивовары, что *перебродило*. Обыкновенно происходитъ сіе отъ того, что при самомъ началѣ работы не наблюдаема была настоящая чистота и надлежащее стараніе, чему помочь стоить не малаго труда. Однако пивовары помогаютъ оному злу помощію вышеописаннаго состава, въ который кладутъ они еще нарочитое количество инбиря или другія пряныя корни и тѣмъ производятъ умѣренное броженіе.

Ежели пиво получитъ свѣтлый цвѣтъ, то берегаютъ его отъ дальнѣйшихъ случаевъ тѣмъ, что разливаютъ его въ бутылки, и сіе собственно для того только дѣлается. Хотя и невозможно, чтобъ шаковые напитки со всѣмъ быи спокойны, однакожъ чрезъ

то, что оно перелишо въ бутылки, опы-
мается у него все сообщеніе съ воздухомъ
и приобретаются безъ малѣйшей припомъ
опасности всѣ тѣ хорошія свойства, кои
даешъ мало помалу долгоша времени, но
коихъ искусствомъ ни какъ произвести неможно.

Теперь заключу я сочиненіе сіе слѣдую-
щимъ примѣчаніемъ Господина Комбрюна:,,
„Ежели бы мы, говоривъ ояъ, споль много
„имѣли попеченія о разныхъ нашихъ пивахъ
„какъ и о другихъ напитоккахъ къ намъ изъ
„иностранныхъ земель привозимыхъ; и еже-
„либъ употребили мы только тѣхъ труды
„и старанія на то что, въ собсквенной на-
„шей землѣ растешъ, такъ какъ на вина
„въ иностранныхъ земляхъ употребляющъ:
„то пользовались бы мы ими въ самомъ ихъ
„совершенствѣ, и припомъ въ такомъ со-
„вершенствѣ, о коемъ нѣмъ едвали то
„знаютъ. И можешъ бытъ что тогдабъ
„иностранныя наши пива спольже высоко по-
„чищали, какъ и мы ихъ вина. „

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

О винокурении или дистиллировании.

Всѣ напитки, которые чрезъ броженіе или закисаніе превращаются въ вина, или содержатъ опьяняющую силу вина, даютъ себѣ чрезъ перегонку горючій спиртъ, коему по свойству вина, изъ котораго онъ выгнать, даютъ разныя наименованія. И потому выгнанный изъ квашенаго винограднаго сока спиртъ называется французскою водкою; ежели гнать былъ изъ квашенаго сока сахарнаго шротника, то называютъ его ромомъ. Перегнанный изъ солода спиртъ именуется хлѣбнымъ виномъ; въ остъ-Индіи же такъ называемый Арракъ гонится изъ квашенаго сока нѣкотораго дерева, а сокъ самой называется *тодди*.

Общія правила, какимъ образомъ надлежитъ гнать вино изъ влажныхъ веществъ, во всемъ между собою одинаковы. И потому ограничу я себя, одними только всеобщими правилами перегонки, не входя при томъ въ обстоятельное описаніе cadaго вина особо.

Между ~~нѣ~~ми правилами главнѣйшее есть
сіе. Чѣмъ совершеннѣе сдѣлано было броже-
ніе и чѣмъ само вино совершеннѣе (симъ
наименованіемъ назову я теперь все то, что
бродило и содержитъ въ себѣ горючій спиртъ)
тѣмъ лучше будетъ выгнаемое изъ него вино.

Образъ и употребленіе куба столь уже
довольно извѣстны, что мои труды были бы
весьма тщетны, если бы вздумалъ я здѣсь
онѣ описывать. И потому объявлю я толь-
ко то, что при постановленіи куба ни чего
не должно оставлять, чтобы не было кирпича-
ми покрыто, какъ сколько надобно для ди-
стиллированія. Ибо когда столько кирпичами
останется не покрыто, что поверхность
воды чрезъ выпареніе опустилась въ пере-
гоникъ низко и сойдетъ подъ покрывную часть
куба, то вокругъ извивающееся пламя при-
адетъ сей непокрытой части столь вели-
кій жаръ, что всѣ тѣ изъ находящихся тамъ
влажныхъ вещей частички растѣй, кои къ
сей разгорячившейся части прикисаются, сто-
рятъ, а отъ сего и происходитъ, что пе-
регнатый спиртъ прижигается и получаетъ

потѣ дурный вкусѣ, на кошорой часто жа-
луются.

Когда же кубѣ надлежащимъ образомъ
поставишся, то двѣ шреши онаго выполня-
ютъ тѣмъ, что изъ него выгонять должно.
Влишое въ него прежде нежели накроется
кубѣ крышкою, споль въ ономъ нагрѣвають,
чтобъ оно почти закипашь начинало, дабы
не допустить, чтобъ дрожжи или грубыя ча-
стички внизъ опали и прилегли. Ибо если
они тамъ ошъ жару прижгуться, то спиртѣ
получаешъ отъ того гарный вкусѣ. Въ про-
чемъ надлежитъ въ кубѣ влишое въ него хо-
рошо мѣшашь, особливо же для того, что бы
какія нибудь способныя къ осѣданію часпи-
ки, въ немъ содержащіяся, внизъ не опускались.
Коль скоро начнетъ оно закипашь, то над-
лежитъ накрыть кубѣ крышкою и замазашь
тѣспомъ, дабы ни малѣйшій воздухъ отшу-
да не могъ выйти; потомъ должно огонь у-
меньшить и шакъ расположить, чтобъ спиртѣ
надлежащимъ порядкомъ бѣжалъ изъ шрубки.
Перегонка продолжается до тѣхъ поръ,
пока исходящій спиртѣ бываетъ крѣ-
покъ, или содержишъ въ себѣ горячность.

Но коль скоро примѣтитъся, что въ немъ уже болѣе нѣтъ крѣпости, то крышка съ куба снимается.

Если влажность, изъ которой гнаѣтъ спиртъ, имѣла особой какой вкусъ, то и спиртъ будетъ имѣть нѣсколько онаго же. Отъ чего и отъ смѣшенія того или другаго съ влажными вещами, коимъ даюѣтъ бродитъ происходитъ довольно извѣстная разности водекъ, кои особыми именами называются.

Въ первый разъ перегнаѣтый спиртъ содержиѣтъ всегда въ себѣ весьма много воды, которая имѣетъ множество грубаго масла отъ того, изъ чего онъ гнаѣтъ, и которое чрезъ прежнее броженіе недовольно утончено. И потому обыкновенно перегоняюѣтъ сго въ другой разъ; а чрезъ то и получаюѣтъ лучшій спиртъ. Для второй перегонки потребенъ гораздо меньшій огонь; но при томъ должно смотрѣть гораздо прилѣжнѣе, чтобъ не сорвало съ куба крышки, ибо отъ сего произойти могуѣтъ худыя елѣдствія.

Примѣчаніе. Въ прочемъ сочинитель сію статью весьма крашко сообщилъ, конечно для того, что перегонка, или винокурение есть осо-

бое искусство, и къ частнымъ земледѣльцамъ мало относится. Въ Россіи же оно не меньше принадлежитъ однимъ большимъ заводчикамъ и откупщикамъ; они могутъ найти особыя наставленія обширныя въ книгахъ нарочно сочиненныхъ; а земледѣльцы и сельскіе хозяйства во обще мало въ семъ искусствѣ найдутъ себѣ существенной пользы.

ГЛАВА ПЯТАЯ.

Объ уксусѣ:

До сихъ поръ разсматривали мы дѣйствія перваго броженія; то есть, вина и горячаго спирта: но теперь пущусь я далѣе и разсмотрю то, что причиняетъ второе броженіе, а именно уксусъ. Оный особливо для посуды къ нему потребной есть весьма многоцѣнное хозяйство, а припомъ и знаніе, какимъ образомъ надлежитъ его приуготовлять весьма немногимъ, а особливо здѣсь, извѣстно, кои изъ того дѣлаютъ особливую тайну. — Сверхъ того и труды кошорые хозяинъ на оное употребитъ не весьма бы богато награждены были; и по-

тому не намѣренъ я объ ономъ говорить
пространно, но только то объявлю, что
каждый виноподобной напитокъ по своему
свойству искусствомъ превращенъ быть мо-
жетъ въ уксусъ, ежели вино съ верхними и
нижними дрожжами и винной камень ме-
жду собою перемѣшаются, и при томъ по-
ложатся въ него кислые вяжущіе спелель-
ки скорлупа, шелуха и листья отъ ра-
стѣній. При томъ намѣренъ я здѣсь при-
совокупить и то, какимъ образомъ Франгузы
дѣлаютъ свой уксусъ, какъ то объявляетъ
намъ *Бургавъ*, Оное взято изъ извѣстія со-
общеннаго искуснымъ химикомъ господиномъ
Глаубсроу Королевскому Обществу, и
потомъ въ философическихъ трансакціяхъ
объявлено.

„Надобно взять двѣ большія открытыя
„бочки подобныя обыкновеннымъ оксофтамъ,
„и въ каждую изъ нихъ поставишь прямо,
„шакъ какъ стоятъ, на одинъ футъ отъ dna
„деревянную решетку. На сіи решетки
„настилаются сперва умѣреннымъ обра-
„зомъ зеленыя виноградныя лозы, а на

„сіи накладываются опяшь стебельки вино-
„градныхъ ягодъ, и сія накладка до шѣхъ
„порѣ въ бочкахъ сихъ, кои ошкрыты спо-
„яшь будуще, продолжается, чѣтобъ въ нихъ
„пространства сверхъ оной оставалось на
„одинъ только футъ. Потомъ наполняющъ
„одну изъ сихъ бочекъ до самого верха, а
„другую только до половины виномъ. Послѣ
„сего дополняющъ ту бочку, кошорая была
„налита до половины, изъ полной; а изъ сей
„опяшь неполную дополняющъ и оное по-
„вторяющъ нѣсколько дней. Но некоторой
„изъ сихъ сосудовъ не долженъ простоять
„полонъ долѣ двашцети четьрехъ часовъ.
„На другой или на третій день въ непол-
„номъ сосудѣ начнешъ показываться броженіе
„и весьма примѣтный жаръ, кошорой мало
„по малу всякой день увеличивается. Въ
„сосудѣ въ самое же сіе время уменьшится
„жаръ и броженіе, шакъ, что оно въ томъ
„же самой день почти со всѣмъ минуетъ.
„Такимъ образомъ начинается броженіе че-
„резъ день, то въ томъ то въ другомъ со-
„судѣ снова. Сіе продолжается до шѣхъ

„порѣ, пока жарѣ въ неполномѣ сосудѣ ми-
нуется и броженіе перестанетѣ; а посему
„и познаютѣ, что сіе укусное броженіе со-
„вершено достигло своего конца. И когда
„такимѣ образомѣ приуготовится укусѣ,
„то сшавшѣ его впрокѣ въ крѣпкихѣ боч-
„кахѣ.,,

Чѣмѣ теплѣе мѣсто въ которомѣ дѣ-
лаешь укусѣ, тѣмѣ онѣ скорѣе поспѣетѣ.
Лѣтомѣ для его поспѣванія довольно пя-
нащати дней; еслиже приготавлиешь онѣ
зимою или въ холодномѣ лѣтѣ, то надобно
гораздо болѣе времени. Если лѣтомѣ, или въ
томѣ мѣстѣ, гдѣ его дѣлаютѣ, весьма жарко;
то надлежитѣ чрезѣ каждые двенадцать
часовѣ переливать оной изѣ неполнаго со-
суда въ полной. Въ прочемѣ же въ половин-
номѣ сдѣлаешь столь великій жарѣ, что
лучшія частички вина, которыя еще недо-
вольно сдѣлались твердыми, ульятѣ прежде,
нежели оно окрѣпнетѣ и превратится въ
кислой укусной спиртѣ. Когда сіе случится,
то укусѣ nebude имѣти ни какой силы
и совсѣмѣ отличится доброшою ошѣ здоро-

ваго и хорошаго. Для сей причины половино-
полный сосудъ обыкновенно крѣпко крышкою
покрывается, дабы тѣмъ удержатъ нѣсколь-
ко волненіе, и спершійся отъ того духъ
тѣмъ бы болѣе и сильнѣе дѣйствовалъ въ
кисломъ тѣлѣ и вбирался бы въ оное.
Полный сосудъ стоить всегда отверстъ,
дабы воздухъ имѣлъ свободный входъ и
тѣмъ бы совершенству уксуса способс-
твовалъ. Вышеупомянутыя крышки дол-
жны быть изъ самаго того же дерева, изъ
какого и сосуда сдѣланы.

Когда вино изъ одного сосуда въ другой
переливается, то дѣлается на верху полного
сосуда пѣнка, которую всегда спирается
должно до чиста собирать.

Въ сосудахъ, кои еще никогда не были
для сей работы употребляемы, продолжает-
ся уксусное броженіе, долѣе нежели въ тѣхъ,
кои уже для сего употребляемы были.

Нѣкоторые весьма несправедливо думаютъ,
будто бы уксусъ по потеряннѣ спирта отъ
перваго броженія, производится. Но въ такомъ
случаѣ онъ не есть уксусъ, а одна только

бесильная жидкость. Чѣмъ вино лучше и
крѣче, тѣмъ прекраснѣе будетъ и укусъ;
изъ слабого выходитъ хуже. И потому изъ
старого крѣпкаго пива, если надлежащимъ
образомъ съ нимъ поступлено будетъ, полу-
чается столь хорошій укусъ, что его едва
можно ошличить отъ того, которой сдѣланъ
изъ весьма хорошаго вина. Правда, что хмѣль
и горкія травы, кои соединены съ пивомъ,
дѣлаютъ разноту, во вкусъ и цвѣтъ, и шаковый
укусъ конечно нѣсколько ошмѣненъ отъ дѣ-
ланнаго изъ шаковаго пива, которое сдѣлано
изъ одного только солода; однакожъ пивной ук-
сусъ, когда онъ порядочно сдѣлается, быва-
етъ столь же хорошъ, чистъ и ко всякому
употребленію пригоденъ, какъ и шотъ, ко-
торой сдѣланъ изъ вина.

Когда изъ вина вышеписаннымъ образомъ
приготавливается укусъ, то осаждается,
сколь бы оно чисто и прозрачно ни было,
великое множество грубыхъ, жирныхъ, ма-
сличныхъ или мылу подобныхъ частицъ мало
по малу около боковъ сосуда, и находящихся
въ ономъ виноградныхъ лозѣ. Здѣсь спраши-

ваетъ господинъ *Бургазъ*, отъ чегобы оно происходило? въ самомъ винѣ и въ лозахъ ни малѣйшго къ сему признака не видно. Но что сіе вещество отъ вина начало сіе получило, то изъ того видѣть можно, что если старое оботрется; то опять снова начинается оно отъ вина раждасться. Сіе грубое масляное вещество должно ежегодно опривать изъ уксуса; а иначе вино наливное въ бочки превратится не въ уксусъ, но въ испорченную и грубую масляную воду, которой ни во что употребить не можно. И потому надлежитъ лозы, къ которымъ весьма много прилипло сихъ дрожжей уксусныхъ, въ самой скорости обмывать и вымывать водою. Еслижъ пролежатъ онѣ въ водѣ долго, то чрезъ то вышлется изъ нихъ вся сила кислоты. Равномѣрнымъ образомъ надлежитъ такъ же очищать рѣшетку; бока и дно бочекъ съ одинаковою осторожностію, и опять какъ и прежде приуготовлять къ сей операціи. Такимъ образомъ можно употреблять ихъ весьма долгое время

Чрезъ долгое упражненіе въ превращеніи вина въ уксусъ, познають по сей тучной корѣ, что вино, когда приуготовляютъ изъ него уксусъ, дѣйствительно даетъ отъ себя нѣкоторое масло, и что кислая закваска, или мазка осѣаеши въ сосудѣ, рѣшеткѣ и прутьяхъ. И потому сія сила въ таковыхъ старыхъ сосудахъ бываетъ весьма велика, поелику она напоследокъ купно со всѣми прочими къ тому принадлежащими частями сдѣлаеши на подобіе губки наполненной уксусомъ.

Виноградныя лозы въ семъ дѣлѣ бывшія ни какъ не можно сберечь лучше, какъ если со-судъ, въ которомъ они находяшся, наполняеши водою или уксусомъ. Ихъ можно будетъ тѣмъ долѣе употреблять, ежели жирное вещество, которое присѣаетъ къ бокамъ сосуда, станушъ опираетъ чистыми тряпичами, и что по уксусу плаваеши, каждое утро снимаеши небольшимъ вѣничкомъ.

Продолженіе впереди:

II.

ПОЛЕЗНЫЯ ОПЫТНОСТИ

О лучшемъ и безопаснѣйшемъ способѣ превращать большія плодоносныя деревья изъ дурныхъ въ хорошія посредствомъ прививанія.

Въ одномъ изъ издаваемыхъ у насъ журналовъ (*) между прочимъ помѣщена была статья, о новомъ способѣ прививать деревья, взятая изъ сочиненіи Аглинскихъ, и содержащая въ себѣ описаніе опытовъ, учиненныхъ въ недавнія времена. Г. Ферманомъ, и методы имъ изобрѣшенной и съ успѣхомъ съ 1798 по 1804 годъ употребляемой.

Не касаясь до достоинствъ сего сочиненія, содержащаго въ себѣ много полезныхъ замѣчаній, скажу только, что какъ тѣмъ же самымъ, что дѣлалъ г. Ферманъ, то есть привива-

(*) Санктпетербургскомъ въ Маѣ мѣсяцѣ 1804 года.

ніемъ большихъ и старыхъ деревъ, по особенной охотѣ моей къ садоводству, случилось и мнѣ заниматься, но несравненно должайшее время, и первые опыты мои пому дѣланы были еще въ 1764 году, и продолжаемы во все послѣдующее за тѣмъ время, даже до сего года, и я въ теченіе цѣлыхъ сорока лѣтъ имѣлъ болѣе случаевъ въ семъ дѣлѣ искушиться и изъ множайшей опытности узнать все относящееся до сего рода прививанія, и примѣшивъ обстоятельныѣ, что въ разсужденіи онаго можетъ быть полезно, и что вредно и предосудительно: — то самое сіе и побудило меня представить высокопочтенному Собранію Экономическаго Общества всѣ сдѣланныя мною относительно до сего пункта замѣчанія, и тѣмъ паче, что прививаніе сего рода, сколько мнѣ изъ опытности извѣстно составляетъ, въ садоводствѣ предмѣтъ немаловажной, а особливо въ нынѣшнее время, въ которое число охотниковъ до садовъ у насъ въ Россіи съ каждымъ годомъ знатно приумножается, и когда для всѣхъ новыхъ и не имѣвшихъ еще время во

всемъ относящемуся до садоводства искомъ собственною практикою, таковыя на столь долговременной опытности основанныя замѣчанія могутъ быть небезполезны.

Предметъ сей важенъ потому, что какъ многіе изъ оныхъ охотниковъ до садовъ закупаютъ у себя остатки старинныхъ садовъ, наполненные множествомъ плодовыхъ большихъ деревъ, приносящихъ плоды негодныя, а другія и того множайшія при заведеніи у себя вновь садовъ, засаживаютъ оныя не воспитанными у себя дома, а покупными у торгующихъ прививными деревцами постороннихъ людей, которые на всегда бываютъ чистосердечны, но всего чаще, подъ названіями разныхъ хорошихъ и именитыхъ породъ яблоней и грушъ продаютъ, хотя прививныя, но съ породъ самыхъ простыхъ и несхожихъ ни какова уваженія, и обманъ сей покупателями къ чувствительной досадѣ ихъ, не прежде узнается, какъ въ то уже время, когда деревцы будучи посажены на мѣста, придутъ съ плодами своими; — то, при помощи помянутого способа есть еще возможность, какъ въ первомъ, такъ и во

второмъ случаѣ, всѣ деревья приносящія негодные плоды, превратить въ короткое время въ наилучшія, и такія породы, какія кому угодны, и чрезъ то сады свои привести въ лучшее совершенство.

Находясь самъ съ начала въ числѣ шаковыхъ же новыхъ и неопытныхъ еще садоводцовъ, побужденъ я былъ въ помянутомъ 1764 году къ предпріятію первыхъ опытовъ шаковому превращенію шѣмъ, что нашолъ у себя въ деревняхъ остатки прежнихъ дѣдовскихъ садовъ наполненныя хотя множествомъ еще плодовыхъ деревьевъ, но изъ всѣхъ ихъ какъ самыхъ престарѣлыхъ, такъ и средственной величины и молодыхъ, небыло ни одного съ хорошими и знаменитыми плодами, но всѣ они будучи на большую часть почковыми, или произведенными по старинному обыкновенію отъ сѣмянъ, приносили плоды нестоющія ни какова уваженія. И какъ мнѣ хотѣлось имѣть лучшія и скорѣе и въ множайшемъ количествѣ, нежели сколько могутъ доставлять прививки молодыя : то и отважился я посредствомъ прививанія превращать изъ худыхъ въ добрыя, всѣ тѣ изъ ста-

рыхъ, которыя казались мнѣ сколько нибудь къ тому на испособнѣйшими, и были не слишкомъ еще престарѣвшими.

Способъ употреблялъ я точно такой же, какой употреблялъ Г. *Ферманъ*, и первые опыты мои были хотя не всѣ, однако довольно удачны. Я обрѣзывалъ такимъ же образомъ на яблоняхъ и грушахъ всѣ сучья, и ко всѣмъ имъ прививалъ прививки черенковые, то одинакія, то по тогдашней неопытности моей разныя. Пустое желаніе имѣть на одномъ деревѣ плоды разные, простиралось даже до того, что на иныхъ деревьяхъ я прививалъ по нѣскольку десятковъ черенковъ породъ разныхъ; а на одномъ привилъ даже цѣлую сотню плодовъ различныхъ: и хотя такое любопытство меня и лишило съ начала нѣсколькихъ большихъ деревьевъ: однако не лзя сказать, чтобъ вразсужденіи прочихъ опыты мои были совсѣмъ неудачны. Я превращалъ многія дурныя деревья симъ образомъ въ хорошія: но удовольствіе чувствуемое отъ того съ начала продолжилось недолго. Не успѣло нѣсколько лѣтъ пройти, какъ и началъ я усматривать, что такое

дружное обрѣзываніе и прививаніе большихъ и взрослыхъ уже деревъ сопряжено съ крайнею для нихъ опасностію; и что опасность сія нѣмѣ больше, чѣмѣ которое дерево старѣе и выше: и скоро дошло до того, что я уже и сожалѣть началѣ, что подвергнулъ испытанію сему деревья многія. Ибо кромѣ погибшихъ со всѣмѣ еще въ первые годы деревьевъ и на всѣхъ прочихъ симѣ образомъ превращенныхъ, принявшіяся уже плоды приносящія прививки начали съ каждымѣ годомѣ мало по малу засыхать, и всѣ деревья во общѣе поршиться и погибать совершенно.

Произошло сіе, какѣ я послѣ, но уже поздно усмотрѣлъ ошѣ того; что деревья сіи при обрѣзованіи ихъ обнажаемы были вдругѣ ошѣ всѣхъ ихъ прежнихъ листьевъ, которые какѣ извѣстно для хорошаго и порядочнаго росша деревъ столько же нужны, какѣ и самыя корни. Ибо поелику листья сіи служатѣ орудіями, вбирающими въ себя влажнѣсть изъ воздуха, отчасти выпускающими изъ себя испареніями, излишніе соки, доставляемые въ дерево изъ земли корнями, то какѣ по дружномѣ ошняшіи всѣхъ листьевъ всему доста-

вляемому кореньями въ дерево соку не оставалось довольныхъ отверстій для изхожденія въ воздухъ, то и принужденъ онъ былъ накапливаясь слишкомъ подъ кожей деревъ, загниваясь и портиться, и кожа отъ того прескалась, отскапавъ отъ самого дерева, и засыхать: а сіе и приносило за собою иногда дружную, а иногда медлѣнную пагубу всему дереву.

Чтожь касается до привитыхъ на одномъ деревѣ разныхъ породъ черенковъ, то такъ же скоро усмотрѣлъ я, что и сіе ни къ чему не годится, ибо въ послѣдствіи времени оказалось, что изъ многихъ привитыхъ и принявшихся черенковъ обыкновенно не всѣ росли съ равнымъ успѣхомъ, а только нѣ одни, которымъ случилось плоше и лучше прирость прошчихъ: и какъ сіи отменно предъ другими усиливались: то прочія напротивъ того начинали мало помалу худѣть, каржавишь и одни за другими засыхать; а по елику сіе на иболѣ случалось съ наилучшими породами, то и оставались и верхъ надъ всѣми брали одни только худшія. Да и кро-

мѣ того при созрѣніи и обираниі яблоковѣ всѣ они перемѣшивались между собою, и вмѣсто удовольствія производили только досаду, что и побудило меня на конецъ никогда уже впредь сего недѣлать, а прививать все дерево прививками одной породы.

Таковой же, не всегда, и не во всемѣ желаніямъ моимъ соотвѣтствующей успѣхъ имѣлъ я, при дѣланныхъ мною послѣ того опытахъ, превращенію большихъ и взрослыхъ яблоней посредствомъ прививанія къ нимъ не черенковъ, а листочковъ или шпикъ называемыхъ *окуляционныхъ* прививковъ. Послѣдствія были во всѣмъ почти одинаковы, и вся разность состояла только въ томъ, что изъ сихъ множайшіе прививки принимались и пропадали только тѣ одни, которыхъ, случилось привитымъ быть на сучьяхъ, имѣвшихъ либо слишкомъ уже толстую и варящую кожу, либо не имѣвшихъ подъ кожей довольно сока. Но какъ дружное обнаженіе дерева отъ всѣхъ его листьевъ было для сихъ столькожъ предосудительно и опасно, какъ и первымъ, то вся польза получа-

емая отъ сихъ, состояла только *во первыхъ*, въ сдѣланномъ замѣчаніи, что для окулаціонныхъ прививковъ несравненно лучше кожа тонкая, молодая и напрімѣръ двухъ или трехлѣтняя, нежели старая и толстоватая, почему и употреблять подъ ихъ надобно такія мѣста на сучьяхъ, копорыя бы по-высокой мѣрѣ не толще были пальца, и копорыхъ была бы кожа не слишкомъ сухая и карявая. *Во вторыхъ*, что помянутое съ дружнымъ всего дерева обрѣзываніемъ прививаніе можеть безъ дальней опасности употребляемо быть только съ деревьями довольно еще молодыми и такими напрімѣръ, копорымъ минуло только отъ 5 до 10 лѣтъ по посадкѣ. Всѣ таковыя группы уже понуждѣ переносить таковое дружное отъ всѣхъ ихъ прежнихъ листьевъ обнаженіе: однако и изъ сихъ бывають иныя подвержены отъ того опасности.

Желая предохранить ихъ отъ помяну-таго пагубнаго для нихъ зла, испытывалъ я потомъ при превращеніи большихъ деревь

изъ худыхъ въ хорошія, обрѣзывать сучья
съ нихъ не всѣ вдругъ, а только такое ко-
личество оныхъ, сколько ихъ безъ дальней
опытности обрѣзать можно, и по привитіи
сихъ всѣ прочія оставляшь до тѣхъ поръ
еще по прежнему, покуда на принявшихся
прививкахъ будетъ столько листьевъ,
чтобъ могли они замѣнять недостаю-
щихъ, въ случаѣ обрѣзанія наконецъ до-
стальныхъ изъ оставленныхъ. Но какъ при
томъ дѣлался вопросъ, *сколько* именно изъ
нихъ сучьевъ, *гдѣ* и въ какихъ мѣстахъ
лучше и *когда* обрѣзывать, и какіе выгоды
употреблять къ тому прививки, *серенковскіе*
или листовые? то для узнанія всего того
и удостовѣренія себя въ томъ и предпринима-
емы были мною разные и неоднократные
опыты, и я не прежде какъ въ теченіе мно-
гихъ лѣтъ, и перепортивъ множество ябло-
ней, все то наконецъ изъ опытности узналъ,
и въ лучшемъ и надежнѣйшемъ способѣ до
того удостовѣрился, что нынѣ не только безъ
всякой опасности произвожу такое превра-

щеніе, но имѣю уже многія большія деревья, правращенныя изъ дурныхъ въ хорошія и растушія съ вожделеннымъ успѣхомъ.

Теперь было бы слишкомъ пространно, еслибѣ описывать мнѣ въ подробности всѣ сіи опыты производимыя во времена разныя, и рассказывать имянно, какъ я постепенно достигалъ до желаемого всего познанія; а довольно будетъ, когда въ пользу новыхъ охотниковъ до садовъ, не имѣвшихъ еще довольно времени во всемъ нужномъ искусіи съ собственною опытностію, предложу здѣсь нѣсколько *общихъ правилъ*, какія необходимо нужны имъ наблюдать при такихъ превращеніяхъ дурныхъ яблоней въ хорошія, основавъ оныя на всемъ томъ, что мнѣ въ теченіе многихъ лѣтъ при производствѣ помянутыхъ опытовъ замѣшны случилось.

И такъ 1.) что касается собственно до деревьевъ, то опытнось доказала мнѣ, что хотя и есть возможность превращать помянутымъ образомъ изъ худыхъ въ хорошія и самыя преслабѣлыя яблоки и груши, и мнѣ не одинъ разъ дѣйствительно удава-

лось превращать деревья сидѣвшія уже около ста лѣтъ на мѣстахъ своихъ, однако превращеніе всѣхъ таковыхъ сопряжено съ столь многими неудобствами и опасностями, и при томъ столь непрочно и ненадежно, что я никомубы не совѣщивалъ къ тому приступать и касаться до деревьевъ достигшихъ уже до своего совершеннаго роста, сидѣвшихъ уже многія десятки лѣтъ на мѣстахъ своихъ, и имѣвшихъ время нешолько располстѣть, но начать уже и старѣться. Всѣ таковыя, а особливо нездоровыя и имѣющія уже дупло или пустошу въ главномъ стволѣ своемъ, гораздо лучше оставлять съ покоемъ доживать свой вѣкъ такими, каковы были они съ молода, нежели предпринимать съ ними хлопоты и труды, кошорыя всего чаще могутъ быть тщетными; и остаться безъ желаемого вознагражденія. На прошивъ того, ежели яблонь или груша хотя велика и толста, но не слишкомъ еще стара, а при томъ довольно еще здорова и свѣжа, то съ таковою помянутое превращеніе предпринимать уже безъ дальнаго опасенія можно, есть ли только

непремѣнно наблюдать при томъ все то, что упомянуто будетъ ниже. Наилучшими же и способнѣйшими къ такому превращенію плодовыхъ деревья можно почестъ тѣ, которыя хотя великоньки, но довольно еще молоды и сидѣли на мѣстахъ своихъ на примѣръ болѣе 20, или того лучше 15 или 10 лѣтъ; словомъ, чѣмъ моложе случится быть таковой яблони, какая бѣ она ни была, почковая или прививная, тѣмъ легче, и надежнѣе и безопаснѣе можетъ быть превращеніе оной. А нужно только, чтобъ не была она больна, и отъ того некаржавѣла уже съ молода; ибо всѣ таковыя рѣдко бывають къ тому способными, и съ начала хотя и поласкають нѣсколько хорошимъ успѣхомъ, но сіе продолжится недолго, а въскорѣ воспослѣдуетъ то, что они погибнуть, и всѣ труды и старанія употребленныя на превращеніе ихъ, сдѣлаются тщетными, столь же мало можно ласкаться хорошимъ успѣхомъ и при превращеніи большихъ лѣсныхъ яблоней, а особливо пересаженныхъ въ сады недавно и уже взрослыми; ибо всѣ таковыя обыкновенно бывають нездоровы и по тому къ сему

превращенію неспособны. Дѣло иное, естли перенесены они въ сады маленькими, и шутѣ будучи возвращены и съ лучшимъ объ нихъ стараніемъ случатся быть довольно свѣжи, сочны и не заражены болѣзнями, яблонямъ наиболѣе свойственными.

2. Чѣмъ больше и старѣе случится быть назначенному къ превращенію дереву, тѣмъ больше надобно употреблять при томъ осторожностей. Съ молодыми и сидѣвшими на примѣръ не болѣе 5 лѣтъ на мѣстахъ, производится превращеніе безъ дальнихъ о-количностей, и все дѣло состоитъ только въ томъ, чтобы ко всѣмъ ихъ тонкимъ сучьямъ привить черенковые или окулаціонные прививки, и въ первомъ случаѣ при самомъ прививаніи, у корешка на половину всѣ ихъ тонкіе сучья, а во второмъ обрѣзать ихъ на другой годъ, дождавшись до того, какъ они на всаженныхъ лоскуткахъ кожи начнутъ весною надуваться. Симвъ дѣло все и окончивается; ибо всѣ такія яблони и груши, хотябы были онѣ толщиною въ вершокъ или нѣсколь-ко болѣе, въ состояніи помянутое дружное об-

рѣзываніе перенести. Но какъ скоро дерево
хотя нѣсколько больше и толще, то надобно
имѣть уже болѣе осторожности, и оп-
нудъ не срѣзывать съ него всѣхъ сучьевъ
однимъ разомъ, и чрезъ то не обнажать его
отъ всѣхъ листьевъ, а обрѣзать смотря по-
величинѣ дерева либо половину оныхъ, либо
третью или четвертую долю, либо того
еще меньше, а прочія всѣ оставишь на вре-
мя невредимыми, дабы они ихъ листьями
помогали дереву продолжать ростъ свой.
Производишь сіе надобно всегда съ хорошимъ
разсмотрѣніемъ, и за важное правило припомъ
почишаешь, что чѣмъ которое дерево больше,
тѣмъ меньше надобно срѣзывать съ него
сучьевъ подъ прививки, и тѣмъ болѣе оста-
влять на немъ листьевъ, ибо въ противномъ
случаѣ тотчасъ все дерево невозвратно по-
губишь можно.

3. Что касается до самаго сего обрѣ-
зыванія: то производится оно двоякимъ
образомъ, смотря пошому, какими привив-
ками заблагоразсудится или случится пред-
принимать превращеніе дерева, то есть че-

ренковыми ли или листочными; ибо для черенковых обрѣзывается оно совсѣмъ иначе, нежели для листочныхъ или окулаціонныхъ, а сверхъ того и не въ одно время, для черенковъ обрезаются сучья въ самое то время, когда они прививаются, то есть весною, а для окулаціонныхъ либо заблаговременно и еще осенью, либо на другой годъ послѣ прививанія весною.

4. Что касается до того, какимъ родомъ прививанія большія деревья превращать лучше и удобнѣе? то опытность мнѣ доказала, что превращать ихъ хотя можно и обоими родами, то есть черенковыми и листочными, но первыми не таково хорошо, легко, удобно и надежно, какъ послѣдними, почему и самъ я всегда охотнѣе употребляю окулаціонныя. А черенками превращаю уже по необходимости и только въ слѣдующихъ трехъ случаяхъ: во первыхъ, еслили хочу превратить въ такую породу плодовъ, какихъ ни у себя въ садахъ нѣтъ, да и въ близости ни гдѣ молодыхъ вѣтвей для очковъ получать не можно, а принуждено доволь-

сшвоваться черенками, привезенными изъ
мѣстѣ опдаленныхъ. *Во вторыхъ*, естьли
деревья тѣхъ породъ, въ какія хочу превра-
тить въ своихъ или сосѣднихъ садахъ хопя и
находящяся, но молодыя вѣточки на нихъ бы-
ютъ обыкновенно, либо слишкомъ тонки и
къ сниманію съ нихъ очковъ неудобны, либо
очки сіи поспѣваютъ на нихъ слишкомъ поздно,
и тогда, когда сокъ на превращаемомъ деревѣ
уже подсыхаетъ начинаетъ. *Въ третьихъ*,
когда похочется мнѣ получить желаемыя пло-
ды скорѣе и выиграть цѣлой годъ или болѣе
времени. Ибо надобно знать, что посредст-
вомъ черенковыхъ прививковъ можно на пре-
вращаемыхъ яблоняхъ получить плоды годомъ,
а иногда двумя или тремя прежде, нежели
при превращеніи ихъ окулаціею. Но за то
сіи надежныѣ, и имѣютъ то преимущество,
что не только принимаются лучше и въ множай-
шемъ количествѣ, но и прививаемы быть могутъ
на деревѣ многочисленнѣе, и превращаемое ими
дерево можетъ быть кудрявѣе, порядочнѣе
и впредъ гораздо плодоноснѣе и прочнѣе.

5. И такъ, ежели дерево назначается къ превращенію *черенками* и довольно велико, то употребляются подъ прививки одни только самыя нижнія его сучья, сколько ихъ ни случится. Сіи очищаются напередъ при помощи садовыхъ скамей, пилы и ножа отъ всѣхъ ихъ короткихъ и побочныхъ сучковъ, а потомъ перепиливаются въ такихъ мѣстахъ, которыя бы не толще были *пальца*, и на сихъ всѣхъ прививаются черенки копорымъ нибудь изъ извѣстныхъ манеровъ. У меня прививаются они наиболѣе въ такъ называемой *разколъ*, которой родъ почитаю наилучше всѣхъ прочихъ, потому, что въ семъ случаѣ всякіе черенки и тонкіе и толстые годятся, а нужно только стараться, чтобъ они прирѣзываемы были лучше, и чтобъ кожа съ кожею сходилась плотно, и доставляемъ былъ свободной и безпрепятственной путь къ прехожденію сока изъ кожи дерева въ кожу череновую; и какъ изъ опыта случилось мнѣ примѣнить, что не смотря на лучшую и плотнѣйшую прирѣзку и составку не рѣдко смола при обмазываніи

прививки набивается въ промежутки между кожъ, и дѣлаешъ помянутому переходенію сока препятствіе, то для ошвращенія того, обвертываютъ и покрываютъ у меня все составленное мѣсто напередъ клочкомъ тонкой и мягкой газетной бумаги, и сверхъ оной облѣпливаютъ уже смолою. Смолу же для сего составляютъ наипростѣйшимъ образомъ, сплавляя фунтъ бѣлой еловой смолы съ полуфунтомъ воска и ложкою скипидара, и опытность доказала, что составъ сей довольно хорошъ и для прививковъ способенъ. По облѣпленіи жъ оною прививка обвертывается сверхъ смолы пакоюжъ мягкой бумагою и обвязывается ниточками,

Долгое время довольствовался я симъ однимъ, и прививаніе большихъ деревъ черенками производилось у меня симъ образомъ съ довольномъ успѣхомъ: но въ послѣдствіе времени примѣшилъ я, что сего было не довольно, но нужно присовокуплять къ выше-помянутому еще одно нужное средство, служащее къ поспѣшествованію лучшему прививанію просто прививковъ. А именно, я примѣ-

*

шилъ, что прививки привитыя помянутымъ образомъ хотя принимались, но росли не всегда довольно хорошо, а иные начинали со временемъ даже каржавѣть, и мало помалу засыхать. И какъ другаго не оставалось заключать, что происходило сіе отъ недостаточнаго припеченія къ нимъ сока, которой спремился въ оставленные безъ обрѣзыванія сучья, а особливо верхушки дерева, которая не только продолжала по прежнему ростъ, но всякой годъ приносило прежнихъ плодовъ болѣе обыкновеннаго количества, то сіе побудило меня ко всему вышеписанному присовокуплять и спиливаніе съ дерева всей его верхушки, и оставлять одни только среднія сучья необрѣзанными, дабы чрезъ то спремющемуся въ верхъ соку здѣлать ошаговку и принудить его имѣть множайшее припеченіе къ прививкамъ, и производить сіе для лучшей безопасности еще прежде самаго прививанія черенковъ, а сіе и произвело вожделѣнное дѣйствіе; дерево имѣя на среднихъ сучьяхъ довольно еще число листьевъ, продолжало по прежнему ростъ, а и привив-

ки получать стали сока болѣе, и ошѣ того
ростъ успѣшнѣе. А какѣ скоро на всѣхѣ ихѣ
выросло уже довольно листа, тогда по мѣ-
рѣ приумноженія ихѣ мало по малу убавляя и
и осавленные среднія сучья срѣзывая ихѣ
подлѣ самаго ствола, и очистивѣ по обык-
новенію срѣзанное мѣсто замазывалѣ. Когдаже
на концѣ на всѣхѣ разросшихся прививкахѣ
вырастало такѣ много листьевѣ, что можно
было надѣяться, что и однихѣ ихѣ довольно
будетѣ для доставленія дереву изѣ воздуха
сырости и для испусканія въ оной излишня-
го сока испареніями: тогда спиливалѣ я вы-
ше прививныхѣ сучьевѣ и весь главной стволѣ
сѣ достальными необрѣзанными еще сучь-
ями и замазывалѣ koliko можно лучше сѣ
срѣзанное мѣсто. И тогда все дерево дѣла-
лось превращеннымѣ, и продолжая одними
прививками ростъ уже сѣ лучшимѣ успѣ-
хомѣ, въ не многіе годы дѣлалось опять такимѣ
же почти большимѣ и кудрявымѣ, каково бы-
ло прежде, но приносило плоды уже лучше.
И такѣ хотя сѣ средство превращенія въ-
сколько и продолжительно, но за то безопа-

сно, надежно и прочно: а сверхъ того, какъ дерево на необрѣзныхъ сучьяхъ ежегодно продолжаетъ приносить прежніе плоды, то и ожиданіе совершеннаго превращенія непаково чувствительнѣе, ибо прививки и прежде еще послѣдняго обрѣзыванія сучьевъ приносятся уже обыкновенно плода довольно; а когда оныя обрѣжущся, то начинаютъ приносить плодовъ уже великое множество.

б. На противъ того, ежели назначается большое дерево къ превращенію прививками *окуляціонными*, то обрѣзывается оно уже совсемъ инымъ образомъ. Сперва прививалъ я и оныя почно такимъ же образомъ, какъ черенковыя на всѣхъ нижнихъ сучьяхъ большого дерева, выбирая на нихъ тонкія и такія мѣста, которыя подѣ прививки сего рода были способны; но скоро увидѣлъ, что сіе годится только вразсужденіи не большихъ и молодыхъ еще деревъ; на старыхъ же потому не способно, что кожа на сучьяхъ ихъ и въ самыхъ тонкихъ мѣстахъ далеко не такова сочна и моложава, какая нужна для прививковъ сего рода, а сіе и побудило меня упо-

треблять уже иной способъ и подѣ прививки
сіи, принуждашь напередѣ дерево производить
совсемъ новые, молодые, тонкокожіе и здоро-
вые побѣги и въ такихъ мѣстахъ, гдѣ они
миѣ были надобны и прививаешь уже къ симъ
мои прививки. Сіе произвожу я чрезъ опи-
ливаніе всѣхъ нижнихъ и толстыхъ сучьевъ
у дерева, сколько ихъ на немъ ни случится,
но не вплошь подѣ главного ствола, а от-
ступя отъ онаго смотря по состоянію де-
рева и расположенію толстоты и длины ниж-
нихъ его сучьевъ, иногда на аршинѣ, иног-
да на полтора, и на два. Ибо чѣмъ ко-
торой сукъ толще, тѣмъ длиннѣе надобно
оставлять комель, а чѣмъ тонѣ, тѣмъ коро-
че. Всѣ сіи обрѣзанныя комли очищаю я ко-
лико можно лучше не только отъ всѣхъ бы-
ваемыхъ на нихъ короткихъ побочныхъ су-
чиковъ, спиливая и срѣзывая ихъ на гладко;
но и отъ моха и карявой старой коры, и
всѣ очищенные и срѣзанные мѣста, а особли-
во концы комлей засмаливаю наилучшимъ об-
разомъ смолою: и буде производится обрѣ-
зываніе сіе весною: то по замазаніи концовъ

смолою, обвертываю еще оныя толстою мягкою бумагою и обвязываю накрѣпко нитью. Дѣлаю я сіе для того, чтобѣ смола растопившись отѣ пригрѣванія солнца, или будучи спаскана пчелами не обнажала краевѣ сего срубзанаго конца и не открывала чрезѣ то пуши къ пагубному и вредному истеченію изѣ него сока. И какѣ сіе примѣшилъ я изѣ опытности, то самое сіе побудило меня въ послѣдствіе времени предпринимать обрѣзываніе сіе заблаговременно и не весною а еще осенью, но и въ сію не прежде, какѣ по опаденіи уже съ деревѣ листьевѣ, и когда весь сокѣ опустится уже въ низѣ, и перестанетѣ вытекать изѣ обрѣзанныхъ мѣстѣ и другихъ на кожѣ шрецинѣ и отверстій, и производитѣ на кожѣ ту сажу - подобную чернь, которая толико вредна и пагубна бываетѣ деревьямѣ, и нѣкоторыми антоновымѣ огнемѣ называется. И какѣ сіи осенью въ безсочное время обрѣзанныя мѣста получаютѣ время обветрѣшь и завянутѣ: то сіе приноситѣ ту пользу, что мѣстѣ сихъ нѣтъ нужды и засмаливать, ибо изѣ нихъ весною не будетѣ

уже вытекать сокъ: а для недопущенія въ нихъ дождевой мокроты и для поспѣшествованія тому, чѣмъ они скорѣе заросли и запыли сокомъ, нужно шолко будетъ весною замазать ихъ Англинскою *Форситовою* мазью, кошорой полезности не могу я довольно хвалишь (*)

(*) Мазь сей описаніе находишь трудовъ экономическаго общества въ 46-й части 1792 года, гдѣ обѣней и читаешь можно, а я присовокуплю шолко то, что можно и безъ посыпанія замазки сей порошкомъ изъ сженной кости обходиться. У меня составляется она всегда наипростѣйшимъ образомъ, а именно: берется свѣжаго коровьяго кала 2 пропорціи на примѣръ 2 шайки, да старой и дурной, но просѣянной извести 1 шайка, да древесной просѣянной золы шайка. Всѣ сіи матеріи перемѣшиваются сперва въ кадочкѣ или ушатѣ гораздо весломъ, а потомъ переминается смѣсь сія руками, чѣмъ она была такъ мягка, какъ шѣсто, и онымъ замазываются всѣ поврежденные и обрѣзанные мѣста на плодовыхъ деревьяхъ, по сглаженіи оныхъ напередъ острымъ ножомъ и по сбрѣзаніи краевъ живой кожи наось, и такъ оставляется. Она держится довольно долго: но для приданія ей болѣе клейкости и прочности, подбавляющъ у меня при составленіи и мѣшаніи оной еще нѣсколько молока, отъ чего она держится на деревьяхъ гораздо долѣе и шверже. Дѣйствіе ее удивительно, пока помогаетъ дѣй-

Обрѣзавъ симъ образомъ всѣ нижнія сучья, оставляю я оныя комли такъ на все то лѣто, въ которое природа не упускаетъ производить изъ комлей сихъ множество молодыхъ опирьсковъ, пробивающихся сквозь кожу, и производящихъ въ шеченіе лѣта нарочито длинныя побѣги: а дабы количество ихъ могло быть какъ можно больше, то для поспѣшествованія тому, обрѣзываю я такимъ же образомъ, какъ выше упомянуто, и самую верхушку у дерева, дабы чрезъ то обратить сокъ болѣе въ помянутыя комли, а сіе и производитъ то, что вырастаетъ побѣговъ на нихъ иногда до нѣсколькихъ десятковъ, и нѣкоторые изъ нихъ разрастаются даже въ самое первое лѣто такъ толсты, что поспѣваютъ въ томъ же годѣ подѣпрививки окулаціонныя, ибо опы-

свишительно много къ скорѣйшему заплыванію сокомъ всѣхъ поврежденных мѣстъ и отверзтій на деревьяхъ. И какъ она чрезвычайно полезна, и до нее въ садахъ доходитъ часто дѣло, то и находится она у меня всегда готовая въ запасѣ, стоящая въ ушатѣ гдѣ нибудь въ тѣни, или въ ямѣ, и въ случаѣ когда позасохнетъ и сгустится, размачивается нѣсколько водою.

шность доказала мнѣ, что для сихъ по нуждѣ довольно уже, если побѣгъ не многимъ чемъ полще гусинаго пера будетъ, и что и къ такимъ прививки сего рода съ успѣхомъ прививать можно. Со всемъ тѣмъ всегда лучше оставлять ихъ до другаго лѣта, дабы они сколько нибудь окрѣпли и возмужали болѣе. А тогда въ обыкновенное время и прививаются уже окулаціонные прививки ко всѣмъ тѣмъ, которые успѣли получить полноту довольною къ тому, а прочія оставляются еще на годъ, и прививаются уже въ претіе лѣто обыкновеннымъ и извѣстнымъ образомъ. Впрочемъ поступается и съ теми деревьями также, какъ съ превращаемыми черенками; то есть, каждой годъ по мѣрѣ умноженія на прививкахъ листьевъ, убавляется количество оставленныхъ безъ обрѣзки сучьевъ, и сіе продолжается до тѣхъ поръ, покуда на прививкахъ будетъ уже довольно листьевъ, и можно будетъ безъ опасности срубать и всю доспальную верхушку. Однако симъ никогда съ лишкомъ спѣшить не надобно, а всегда лучше давать напередъ какъ

можно болѣе умножиться новымъ листьямъ на прививкахъ.

Преимущество сего рода превращенія предъ череновымъ состоитъ *во первыхъ* въ томъ, что на деревьяхъ превращаемыхъ симъ образомъ окулаціею можно получать гораздо болѣе прививныхъ сучьевъ, и вмѣсто какихъ нибудь 20 или 30, до нѣсколька десяшковъ и даже до сотни. *Во вторыхъ*, что всѣ они бывающъ здоровѣе и прочнѣе, да и растутъ несравненно скорѣе череновыхъ; *въ третьихъ*, что никогда чрезъ прививаніе черенками не можно получить такой кудрявой и порядочной яблони, какъ отъ окулаціонныхъ, ибо какъ сіи прививаются на отрасляхъ, выросшихъ на короткихъ комляхъ сучьевъ, и неподалеку отъ главнаго ствола: то и составляетъ изъ нихъ въ послѣдствіи прекрасная крона, и дерево будетъ круглое и всѣхъ сторонъ наполненное сучьями; слѣдовательно и мѣста занимать можеть меньше, а плодовъ по множеству сучьевъ приносить будетъ больше.

7. Что касается до сихъ плодовъ, то первые плоды получаютъ и на окуляціонныхъ прививкахъ не позже черенковыхъ. Всѣ они или множайшія изъ нихъ должны придти съ плодомъ уже на третій годъ, буде привиты порядочно и не упущено ничего касательно до выбора черенковъ и очкоевъ. Въ разсужденіи сего пункта опытность доказала мнѣ, что отъ хорошаго выбора черенковъ и вѣточекъ съ очками для окуляціонныхъ прививковъ зависить дѣйствительно весьма многое: и что отъ небреженія и погрѣшностей въ семъ случаѣ наиболѣе бываетъ то, что иные прививки съ плодомъ очень долго и нерѣдко лѣтъ по десяти и болѣе не приходятъ. Относительно до сего, необходимо нужно наблюдать старинное, но весьма справедливое правило, чтобъ не употреблялъ на черенки тѣхъ гладкихъ зеленыхъ и молодыхъ побѣговъ, которые внутри дерева вырастаютъ изъ толстыхъ сучьевъ, и подъ именемъ волчковъ, выплывковъ и водяныхъ побѣговъ извѣстны, и которые на прививки совсѣмъ не годятся. А надобно какъ черенки,

такъ и вѣпочки для очковъ срѣзывать съ яблоней не иначе, какъ съ полуденнаго ихъ бока, и при томъ какъ можно выше, и буде можно подмачиваясь съ самой верхушки, и при томъ съ такихъ сучьевъ, на которыхъ много плодоносныхъ сучковъ. Ибо всѣ такіе бывають обыкновенно не только зрѣлѣе, но и къ скорѣйшему пришествію съ плодомъ гораздо способнѣе, нежели нижніе и съ сѣверной стороны дерева срѣзанные. Что же касается до времени, въ которое черенки съ деревъ срѣзывать, то въ своихъ садахъ хотя и можно срѣзывать ихъ въ самое то время, когда производится прививаніе, но дѣланныя нарочно для сего примѣчанія доказали мнѣ, что срѣзанные зимою и хранимые до весны либо на ледникѣ и погребахъ, либо зарытые въ землю, принимаются гораздо лучше и надежнѣе, нежели свѣжіе, чему нахожу ту естественную причину, что срѣзанные зимою будучи пусты и не наполнены сокомъ, по присаженіи ихъ къ сочному суку, тотчасъ наполняются уже свѣжѣйшимъ сокомъ, и иной съ перваго дня начинаешь въ нихъ производить свое дѣйствіе.

На противѣ того свѣжіе и срѣзанные во время самого прививанія черенки, обыкновенно наполнены уже бывающѣ жидкимѣ своимѣ сокомѣ, которой до того времени, покуда черенокѣ срастетѣ, можешѣ и иногда застыться, и сгустившись испортиться, и подаютѣ чрезѣ то поводѣ къ тому, что черенокѣ либо вовсе не приметѣся, либо принявшись, послѣ засохнешѣ. А сіе и доказало мнѣ, что черенки можно безѣ всякой опасности привозить изѣ самыхѣ отдаленныхѣ мѣстѣ въ зимнее время; а нужно только, чтобѣ они посрѣзаніи какѣ на мѣстѣ, такѣ и въ пуши, не вносимы были въ тепло, и не опшаяли прежде времени; также чтобѣ закупорены были либо въ боченкѣ, либо зарыты въ землѣ, и не могли до времени прививанія обветрѣть и завянуть, а сохранилибѣ свою свѣжесть. Чтожѣ принадлежитѣ до вѣточекѣ съ листьями срѣзываемыхѣ для окулаціонныхѣ прививковѣ, то изѣ опытности извѣстно, что и сіи можно привозить изѣ мѣстѣ довольно отдаленныхѣ: а нужно только не допускать до того, чтобѣ они во время везенія являли, Сіе про-

изводишся чрезъ втыканіе нижнихъ концовъ ихъ въ кусокъ сырой глины, и обвертываніе всего пучка съ ними смоченнымъ мохомъ, или сырою справою; а чтобъ кожа на нихъ не завяла, во время прививанія, то держущся они въ кувшинахъ, и нижніе концы ихъ опускающся въ воду, въ нихъ налишюу. Впрочемъ извѣстно, что въ расужденіи сихъ вѣточекъ, весь успѣхъ зависить отъ зрѣлости очковъ и сочности кожи, и что величайшая погрѣшность, дѣлаемая многими, состоить въ томъ, что они жадничая множайшими очками, прививаютъ иногда съ лишкомъ уже плоскіе и не созрѣвшіе.

Наконецъ остается мнѣ замѣнить, что и обрѣзываніе достальныхъ на привитыхъ деревьяхъ сучьевъ, и всей верхушки выше прививковъ, должно производить съ возможнѣйшею осторожностію, и время къ тому употреблять всегда лучше позднее осеннее, нежели вѣшнее, но въ обоихъ случаяхъ надобно всѣ сдѣланныя мѣста засмаливать или замазывать помянутою Аглинскою мазью какъ можно лучше, чтобъ не могъ никакъ вытекать изъ нихъ сокъ, а въ лѣт-

нее время вбираться чрезъ нихъ во внутренность дерева дождевая вода; отъ чего можетъ произойти тотчасъ гниль и въ послѣдствіи времени вредное дупло, по чему и должно замазываніе сіе до тѣхъ поръ продолжать покуда срубъзанное мѣсто совсемъ заплыветъ сокомъ, и заростетъ со сторонъ кожей.

Вотъ, какимъ образомъ научили меня время и опытность превращать большія дурныя плодовиыя деревья въ хорошія съ лучшимъ успѣхомъ и наибезопаснѣйшимъ образомъ; но признаюсь что узнаніе на концѣ сей лучшей мешоды спойло мнѣ многихъ большихъ яблоней, но нынѣ въ каждой годъ превращаю я ихъ по нѣскольку безъ всякой опасности и имѣю множество уже яблоней и грушъ симъ образомъ превращенныхъ и приносящихъ плоды въ довольномъ изобиліи ежегодно.

Андрей Болотовъ.

I.

ПОЛНАЯ СИСТЕМА

ПРАКТИЧЕСКАГО СЕЛЬСКАГО ДОМОВОДСТВА.

Прибавленіе къ Пятой Части.

По сіе время говорилъ я о предмѣтахъ сего сочиненія сполько, сколько разныя отрасли хозяйства, въ ономъ описанныя надлежащимъ порядкомъ въ совокупную систему могли приведены быть. Теперь остается поговорить мнѣ объ разведеніи нѣкоторыхъ растѣній, кои хотя и не весьма счисляются нужными для всякаго сельскаго хозяйства; однакожъ какъ для человѣческаго общества, такъ и для каждого хозяина особо, кошорой стараются объ ихъ произращеніи, суть весьма полезны и важны.

Сколь важна конопля для приморскихъ народовъ, коихъ благополучіе зависитъ отъ одного только мореплаванія, оное каждый

весьма ясно усматриваетъ. И пошому здѣлаю я свое начало.

ГЛАВА ПЕРВАЯ

О Коноплѣ.

Сіе растѣніе и его сѣмена, отъ которыхъ оно произрастаетъ, во всѣхъ почти земляхъ столь извѣстны, что труды были бы весьма тщетны, если бы я вздумалъ оныя описывать пространно. Но между тѣмъ не бесполезно объявить, что цвѣшны и такъ называемыя сѣмена отъ конопли всегда каждое особо на разныхъ стебляхъ и слѣдовательно на разныхъ растѣніяхъ урожаются, и въ прочемъ ни когда изъ одного корня болѣе одного стебля не произрастаетъ.

Тотъ родъ конопли, который приноситъ цвѣшны, называется *Cannabis florifera* off. *Cannabis erratica* C. B. P. *Cannabis foemina* S. B. *Cannabis sterilis* Dod. Rempt. *Посконъ* Весьма часто называютъ оный женскаго рода коноплею. Собственно же долженъ сей родъ называться неплодородною, или цвѣшною, или муже-

скою коноплею; ибо она есть та самая, которая приноситъ плодородную пыль (*Farina foecundans.*) Ежели сѣмена растущія на стебляхъ другого рода оною не оплодотворяются, то посѣвъ не могутъ, или покрайней мѣрѣ, когда ихъ засѣвають, не въ состояніи произвести отъ себя растѣнія.

Второй родъ, который приноситъ сѣмена, различается ботаниками отъ первого наименованіемъ *Can. fructifera*, off. *Can. sativa*, С. Б. Р. *Can. mas*, I. В. *Can. foecunda*, Dod. Репрт. вообще называется она мужскою коноплею, но гораздо бы сходнѣе должно называть ее сѣмена производящею или женскою коноплею. Ибо она есть та самая, которая посредствомъ обремененія плодотворной пылью мужской конопли производитъ сѣмена, изъ коихъ произрастаютъ растѣнія обоихъ родовъ. Какимъ образомъ количество мужской должно содержаться къ количеству женской конопли на полѣ, иное во время засѣванія не весьма легко угадать можно; по тому, что на самихъ сѣменахъ не находится ни малѣйшихъ знаковъ,

по которымъ бы можно было ихъ одно отъ
другаго оплличить. Вообще объ ономъ не
прежде разсуждать можно, какъ покуда му-
жескаго рода растѣнія не начнутъ цвѣсти,
что обыкновенно по прошествіи двухъ мѣ-
сяцовъ послѣ сѣянія бываетъ; развѣ то
только почестъ признакомъ примѣченнымъ
рачисельными наблюдателями, что мужес-
каго роду конопля гораздо тѣбѣ женской,
и всѣ ея части гораздо нѣжнѣе. Къ сему
присовокупляется еще и то, что мужескаго
роду растѣнія всегда скорѣе произраста-
ютъ, и бываютъ почти полуфустомъ той
выше. Чрезъ сіе показываетъ само естест-
во весьма ясно, что его намѣреніе есть то,
чтобъ плодъ производящая пыль, которая
изъ цвѣтловъ выходитъ, тѣмъ легче наноси-
лась на зерна плодъ приносящихъ стеблей и
тѣмъ бы самимъ сѣмена обремѣняла.
Въ разсужденіи воздуха, хоторой наиболѣе
способствуетъ произрастѣнію конопли,
господинъ *Дегамель* примѣчаетъ въ сочине-
ніи своемъ о канашномъ масшерствѣ, что
сіе растѣніе въ теплыхъ странахъ не хорошо

урожается; что умѣренныя поясы для него
наиспособнѣшіе, и что она въ весьма
холодныхъ земляхъ, какъ то въ Лифляндіи и
Канадѣ, гдѣ она во множествѣ и весьма хо-
рошо растетъ, преизящно успѣваетъ. Госпо-
динъ *Маркандіеръ* думаетъ, что хотя теп-
лыя мѣста и не препятствуютъ произраще-
нію оной; но какъ она есть такое растѣніе,
кошорое только малое время въ землѣ бы-
ваетъ, то и можеть вездѣ, гдѣ люди живутъ
быть разводима.

Мудрое правленіе въ Англіи весьма яс-
но знаетъ дало, что оно почитаетъ за вели-
кую важность, ежелибъ можно было разво-
дитъ коноплю въ земляхъ Англіи принадлежа-
щихъ: ибо по Парламентскому опредѣленію
вывозъ пеньки изъ Сѣверной Америки осво-
божденъ отъ всѣхъ податей. Похвальное Об-
щество для ободренія художествъ, руководъли
и торговли въ Англіи, равномѣрно къ дости-
женію сего полезнаго намѣренія и со своей
стороны оному споспѣшествовало, опредѣ-
ливъ значное награжденіе для тѣхъ, кои спа-
раются о разведеніи конопли въ оной весьма

пространной области Великобританскаго Королевства.

Замля, на которой засѣвають коноплю, должна бытъ мягкаго хорошаго свойства, которую бы безъ дальнаго труда можно было сдѣлать рыхлою, но при томъ чтобъ была и хорошо удобрена. Особливо же примѣчено, что вновь взоранное поле весьма пригодно для сего растѣнія. Однакожъ плоскія и по берегамъ рѣкъ находящіяся поля, которыя оставшеюся послѣ наводненія шиною весьма хорошо удобряются, суть для нея между всѣми наилучшія. Ежели надобно посѣять коноплю на твердой землѣ, то надлежитъ ее такъ исправно обрабатывать и столь хорошо удобрять, чтобъ она была рыхла долгое время и въ такомъ случаѣ весьма много на оныхъ поляхъ ее урожается. Сухія поля совсѣмъ негодны для конопли: ибо она на оныхъ худо удается, бываетъ коротка и кривоколенчата въ своемъ ростѣ, сверхъ того волокна ея бывають древесны и пошому жестки, и сей порокъ въ ней почитаается весьма великимъ, хотябы ее и въ самую грубую рабо-

ту упошребляли. Однакожь сіе справедливо, что конопля въ мокрѣя времена произрастаетъ гораздо лучше на сухихъ поляхъ, нежели на влажныхъ мѣстахъ. Но какъ таковыхъ годовъ весьма не много, то безспорно есть наилучшее положеніе полей для конопли то, когда онѣ лежатъ по берегамъ рѣкъ или рововъ, которые бы столь полны были, чтобъ вода почти на ровнѣ съ берегами находилась; однакоже, покуда конопля стоить на полѣ, вода бы ни мало ее не попопляла.

Въ нѣкошорыхъ земляхъ введено обыкновеніе, оставляя поля собственно только для засѣва ихъ одной коноплей. Сочинитель весьма основательнаго описанія разведенія конопли, дѣлаетъ въ сочиненіяхъ Королевскаго Общества о земледѣліи въ Турціи, справедливое примѣчаніе, что для каждой земли полезно, если перемѣняютъ засѣваемые на ней растенія; конопля же особливо столь мало высасываетъ землю, что упдающіе съ нее листочки служатъ ей довольномъ удобреніемъ: сверхъ того коренья оной, особливоже если много

ихъ стоимъ вмѣстѣ, весьма глубоко проси-
раюся въ землю, и дѣлаютъ ее столь
рыхлою, что когда повывергается конопля,
то можно непосредственно засѣвать на ней
пшеницу, не употребляя къ тому при томъ
ни иждивенія ни дальнѣйшихъ какихъ тру-
довъ, кромѣ только того, чтобы порядочно
оную посѣять и заборонить. Когда же хо-
зяинъ намѣренъ засѣять на ней рѣпу или
другой какой лѣтній хлѣбъ, то и сіе очень
хорошо урожается. Говорятъ, что если ко-
нопля засѣвается всегда на одномъ полѣ, то
бываетъ она гораздо мягче и шелковистѣе,
нежели когда она на разныхъ поляхъ уро-
жается. Однако сіе различіе, если въ про-
чемъ его только находятъ, не весьма при-
мѣтно бываетъ. Ибо, какъ извѣстно, Ан-
жуская пенька всегда одинакова доброюю
бываетъ, хотябы она урожалась на такихъ
поляхъ, которые всегда для нее назначе-
ны, или на другихъ, кои подъ засѣвъ раз-
ныхъ плодовъ употребляются.

Главное обстоятельство заключается
въ томъ, чтобы землю обрабатывать весьма

рыхло и мягко; потомъ надлежитъ по настоящему ее осенью въ первый разъ распахать столь заблаговременно, какъ дозволятъ хозяину прочія его дѣла. Нѣкоторые столь рачительно поступаютъ въ устройствіи своихъ полей для засѣва на нихъ конопля, что въ первый разъ обрабатываютъ ручными орудіями. Хотя сіе гораздо труднѣе и пребудетъ болѣе изживенія, нежели когдабы сію работу производили сохою, однако думаютъ они, что сіи издержки богато имъ награждаются. Но какимъ бы образомъ сію работу нипроизводили, надлежитъ однакожь прорывать землю столь глубоко, сколь возможно, и оставлять ее въ такомъ положеніи на всю зиму, дабы морозы, особливо же если земля твердая, ее смягчили. Когдажь намѣрены засѣвать конплю такое поле, которое нарочно для сего вновь приуготовляется и которое поросло грубою травой и сему подобными растѣніями, то надлежитъ поверхность онаго изрѣзать и по томъ сжечь. Ежели же сего не исполнится, то надобно ее другимъ образомъ прилѣжно обрабатывать.

какъ уже о томъ въ первой Частѣ сего сочиненія говорено было. Потомъ надлежитъ опять въ Мартѣ, или если время дозволяетъ и прежде въ другой разъ распахать оное поле и потомъ удобрять его или лошадинымъ навозомъ или шиною изъ рвовъ и прудовъ, которая лѣшомъ нѣсколько вылежалась. Сіи удобрения гораздо лучше, нежели коровій навозъ, хотя въ прочемъ и всякіе роды оныхъ для сего пригодны, чтобъ только сдѣлать землю рыхлою. Господинъ Дюгамель говоритъ, что мергель, сколько онъ припомнитъ можетъ, въ семъ случаѣ неупотребляется; и при томъ совѣтуетъ ежегодно таковыя поля унавоживать прежде, нежели онъ зимою распашутся, дабы навозъ имѣлъ время сгнить въ зиму и по томъ весною при послѣднемъ распаханіи тѣмъ лучше перемѣшавшись съ землею. Ибо поле на которомъ росшетъ конопля, должно по крайней мѣрѣ въ годъ однажды хорошо быть удобрено.

Ежели поле къ принятію конопляныхъ сѣмянъ желаюшъ порядочно приуготовить,

то надобно его весною раза два или три или еще и болѣе хорошеинько распахать, есле только сіе способно для хозяина, или земля таково свойства, что должно ее пахать чаще; Ибо чѣмъ чаще поле весною, смотря по свойству земли, будутъ распахивать, тѣмъ лучше урожаешь конопля. Сіа распаханія должно предпринимать каждое, одно послѣ другаго, всегда по прошествіи двухъ или трехъ недѣль и наконецъ все поле гладко сровнять. Ежели же послѣ всѣхъ сихъ распаханій останется нѣсколько глыбокъ; то уже надлежитъ раздроблять ихъ руками. Ибо коноплянное поле должно быть все столь ровно, и земля столь рыхла, какъ на грядкахъ въ огородахъ.

Первая весенняя работа сохою, должна всегда быть поперегъ прежней. Но предъ тѣмъ временемъ, какъ надобно будетъ въ другой разъ распахивать, должно класъ на поле овечій, голубиный или курячій калъ или другія какія унавеживанія; хотя при томъ и опасно, чтобъ таковыя жаркія удобрения въ сухую весну не сожгли сѣмянъ. Но сего не-

можетъ сгнаться, если только ихъ еще до наступленія зимы положатъ на поле; и въ такомъ случаѣ надобно ихъ класъ въ гораздо большемъ количествѣ, дабы небыло въ плодахъ уцѣряя.

Время, въ которое надлежитъ засѣвать коноплю, зависитъ большею частію отъ свойства земли. На сухихъ легкихъ поляхъ должно ее засѣвать, коль скоро не можно будетъ опасаться никакого вреда отъ морозовъ или отъ другихъ какихъ непріятныхъ погодъ, то есть подъ исходъ Апрѣля мѣсяца или въ началъ Маія, дабы она въ хорошее время могла взойти и покрыть землю, если паче чаянія случится сухая погода. На влажныхъ и холодныхъ поляхъ должно засѣвать ее позже, и не прежде какъ солнце вышлетъ большую влажность изъ сихъ полей, и поному начинать засѣваніе въ половинѣ, или еще и въ исходъ Маія мѣсяца. Издапель вышесобъявленныхъ Сочиненій о коноплѣ совѣтуетъ сѣять коноплю не прежде, какъ въ исходъ Іюня мѣсяца, если не будетъ ранѣе благопріятной для нея погоды. Онъ зямб-

часть, что тогда столькоже, и столькоже хорошая уродится конопля, какъ и въ то время, когда бы и ранѣе была она посѣяна, развѣ только попрепятствуетъ оному плодородію и добротѣ могущая приключиться попомъ сухая погода, Что сіе справедливо, то доказано опытами, попому что нѣкоторые принуждены были засѣвать ее по два и по три раза, поелику прежній засѣвъ отъ непріятныхъ погодъ, а особливо отъ морозовъ, вредныхъ коноплю, совсѣмъ невышелъ. равнымъ образомъ утверждаетъ онъ и симъ причину, для чего надлежитъ засѣвать коноплю позже, попому что хозяинъ получаетъ способный случай испребить вышедшую въ первой разъ негодную траву, которая коноплю заглушаетъ, если ее посѣютъ не искоренивъ напередъ оной.

Прежде нежели начнетъ хозяинъ засѣвать коноплю, долженъ онъ особливо наблюдать погоду, дабы она была ни чрезъ мѣру суха ни чрезъ мѣру дождлива. Въ обоихъ сихъ случаяхъ поступлено будетъ весьма хорошо, если онъ посѣвъ отложитъ. При всемъ жѣ

жомъ, если только можно, долженъ онъ избирать такое время, предъ которымъ нозадолго былъ умбрённой дождь.

Ковопляныя сѣмена, на засѣвъ употребляемыя, должны быть всегда прошлагодня. Ибо какъ они весьма наполнены масломъ, то и можешь оно отъ долгаго лежанія въ нихъ испортиться, отъ чего сѣмена теряють много силы къ своему произрастѣнію. Сіе столь далеко простирается, что изъ двулѣтнихъ сѣмянъ многія зерна совсѣмъ не выходятъ, а если пролежатъ они еще долбе, то и того менѣе они всходятъ. Опыты доказали намъ, что всегда, какъ у прочихъ полевыхъ растѣній, такъ и въ семъ случаѣ, весьма хорошо да и гораздо лучше, по прошестіи каждаго двухъ или трехъ лѣтъ брать сѣмена отъ земли, которая совсѣмъ разнится отъ той, на которой ихъ засѣвать надлежитъ.

Ежели поле глубоко распахано и хорошо воздѣлано, то всего лучше сѣмена сего растѣнія засѣвать густо, особливо же когда пенёкъ должна употреблена быть въ

весьма чистую и тонкую работу. Ибо чѣмъ гуще стоятъ растѣнія, тѣмъ длиннѣе растутъ они къ верху, и имѣютъ гораздо чище волокна. Однакожъ не должны они стоять столь часто, чтобы одно другому въ произрастѣніи препятствовало: ибо отъ того не отпѣнно должно пропасть великое множество оныхъ. И потому надлежитъ спараться находить средину; а сему весьма легко научиться можно отъ частыхъ упражненій и опытовъ. Мало вообще можно усмотрѣть такое поле, которое бы рѣдко засѣяно было симъ растѣніемъ, развѣ только жары, морозы и другіе случаи множество онаго истребятъ. Обыкновенно полагаютъ на десятину дасять четвериковъ сихъ семянъ.

Коль скоро конопляное сѣмя посѣется; то надобно его весьма хорошо прикрыть землею. Ежели поле пахано было, то употребляютъ къ тому борону, ежели копано, то употребляютъ грабли. Послѣ всего конопляное поле поливать часто, пока взойдутъ сѣмена. Находится великое множество щикихъ пшницъ, а особливо голуби, кои сѣмена

добдають, и вырываютъ даже и тѣ зерна, ко-
торыя весьма хорошо землею прикрыты. Пра-
вда голуби и другія пшицы, кои не роются, при-
чиняють не весьма великій вредъ хлѣбнымъ сѣ-
менамъ прикрытымъ хорошею землею; но ещо
потому, что шелуха другихъ сѣмянъ не подби-
рается изъ земли вмѣстѣ сѣ зелеными своими
ростками такъ, какъ оное бываетъ у коно-
пли. Въ самое сіе время, починая пшицы
сіе ложнымъ образомъ за цѣлыя зерна, выры-
ваютъ ростки купно и сѣ шелухою изъ зем-
ли, и чрезъ то причиняють великое опусто-
шеніе. Особливоже голуби любящъ сіе сѣмя
столь много, что обыкновенныя средства,
коими въ прочемъ всѣхъ пшицъ пугаютъ, на
оныхъ ни мало не дѣйствуютъ.

Конюсли никогда не можно полоть, не
причинивъ какой нибудь части оной вреда.
Ибо когда растѣнія между собою спускаю-
тся, и отъ неосторожности полотьщиковъ
или чрезъ другіе какіе случаи примнушя и
переломаются, то уже потомъ никакъ не
оправятся. Но между тѣмъ, когда негодная
травя весьма умножится и такъ увеличитъ

ся, что она перероснетъ коноплю и ее заглушить можешь, то не ошибѣнно надобно будетъ ее искоренять. Къ сему должно употреблять весьма осторожныхъ людей и ежели оная работа порядочно ошправится, то заключается въ томъ и сія еще выгода, что чрезъ вырываніе негодной травы поверхность земли сдѣлается рыхлою, и чрезъ то растѣніямъ придается немалая сила.

Если погода очень сухая, то весьма полезно, чѣмбъ конопляное поле наводнять, если сіе способно сдѣлать можно. Для сего обстоятельства совѣщаютъ нѣкоторые писатели, спускать на шаковыя поля воду изъ рвовъ, такъ какъ то съ полями засѣянными сарацынскимъ пшеномъ дѣлается. Когда же предвидяшь, что какая нибудь частица шаковаго поля засохнетъ отъ жаровъ, то весьма хорошо тѣ мѣста, гдѣ предстоитъ опасность, или даже и все поле поливать.

Ежели по какому нибудь случаю растетъ конопля рѣдко, и пошому опасаться надобно, что она опуститъ отъ себя множество сучковъ и сдѣлается древесиною,

то шѣмъ болѣе должно спараться выпалы-
вать до чиста негодную траву. Послѣ того
оставляютъ ее расти въ сѣмена, которыхъ
шѣмъ лучше удадутся, что растѣнія весь-
ма рѣдко стаятъ.

Посконь, или шотъ родъ пеньки, которой
• производитъ плодотворную пыль, поспѣваетъ
шремя или чешырма недѣлями прежде, неже-
ли настоящая конопля, однакожъ созрѣ-
ніе обѣихъ зависишь отъ свойства зем-
ли. Зрѣлость перваго рода конопли узнають
потому, когда ее верхушки пожелтѣють, а
стебельки на низу получаютъ бѣловатый
• цвѣтъ. Однакожъ сей родъ особливо должно
выдерживать прежде, нежели онъ совершенно
созрѣетъ и когда онъ еще нѣсколько зеле-
новатъ. Ежели же она перезрѣетъ, то
пряди весьма плотно приростають ко вну-
тренней кострыкѣ, и не можно ихъ отъ
оной опнять безъ поврежденія. Пришомъ же
и немогутъ онъ совершенно быть зрѣлы, и
слѣдовательно не съ столь хорошимъ успѣ-
хомъ въ хозяйствѣ употребительны, какъ
• отъ такой конопли, которая выдерживается

прежде, нежели достигнетъ до совершенной своей зрѣлости.

Созрѣла ли настоящая или сѣмена приносящая конопля, сіе познается не только по тѣмъже самымъ знакамъ, кои находятся на первомъ родѣ, но и потому, когда сѣмена начнутъ темнѣть, и гнѣздышки, въ коихъ они содержатся, раздвигаются.

Коль скоро посконъ созрѣетъ, то каждый стебелекъ особо съ осторожностію выдергивается, дабы не причинить вреда конопле, которой какъ мы уже видѣли, нѣсколько недѣль долѣе должно простоять въ полѣ, пока она равномѣрнымъ образомъ созрѣетъ. И тогда надлежитъ ее прочно такъ же по одному стебельку особо выдергивать. (*)

Выдергиваемыя симъ образомъ растѣнія надлежитъ подбирать такъ, чтобы были

(*) Господинъ *Дюгамель* замѣчаетъ, что нѣкоторые повывергиваніи посконы, засѣваютъ нѣсколько рѣпы на ономъ полѣ, а повыверганіи настоящей конопли сѣютъ на полыхъ мѣстахъ рѣпу же, и такимъ образомъ одно поле имѣетъ два плода въ годъ приносить.

они между собою длиною равны, а особливо, корни сколько близко и ровно класъ между собою, сколько можно. Иные перевязываютъ, особливоже посконъ, каждую горсть сшеблемъ, и въ семъ положеніи кладутъ ее на солнце, чтобъ листья и цвѣты на ней засыхали. Послѣ того претрутъ ее обдерево или объ стѣну, дабы они свалились, и потомъ нѣсколько таковыхъ пучковъ складываютъ въ одно мѣсто, такъ что произойдетъ изъ того одинъ большой, которой и сносятъ въ то мѣсто, гдѣ ее вымачиваютъ.

Выше сего объявилъ я уже по обыкновению, о которомъ упоминаетъ господинъ *Дюгамель*, что пеньку напередъ высушиваютъ, а потомъ уже вымачиваютъ. Но я не могу здѣсь умолчать, что еще сомнительно, хорошо ли по дѣлаютъ, когда сіе растѣніе напередъ высушиваютъ, и потомъ уже вымачиваютъ. Тѣ кои ушверждаютъ, что неудобно ее напередъ сушить, говорятъ, что пенька сдѣлается отъ того крѣпче, нежели когда не высохши помочена будетъ. Я съ моей стороны признаюсь дол-

женъ, что почищу труды, оную высушивашъ, лишними и щещными. Ибо когда пенька помочена будетъ въ водѣ, то долженъ отъ того произойти нѣкошорой родъ гніенія, которое столь простирается, что вязкое вещество, кое соединяло волокна съ древесными частями пеньки, отъ шого разпускается. И пошому по справедливости гораздо лучше класть пеньку сколько можно скорѣе послѣ выдергиванія въ воду, пошому что гніеніе шѣмъ прежде получитъ свое начало, чѣмъ болѣе естественной влажнсти въ семъ липкомъ веществѣ находится; есдиже пенька засохнетъ, то гніеніе продолжается гораздо неровнѣе и долѣе, и принимаетъ въ себя жесткость, которую прежде чрезъ вымачиваніе не скоро отвратить можно.

Если конопля довольно выросшетъ, тобываетъ она длиною обыкновенно отъ пяти до шести фушовъ. Однакожъ господинъ Дюгамель говоритъ, что стебли конопли, которая произрастается при Бушвейлерѣ въ Альзасѣ, имѣютъ въ низу въ поперешникѣ толщины болѣе трехъ дюймовъ, а въ вы-

нину больше двенадцати фушовъ. Ея коренья находятся при томъ въ землѣ столь глубоко что самой сильной человѣкъ едва съ великимъ трудомъ вырывать можетъ.

Когда конопля просоитъ до тѣхъ поръ, пока на ней ея сѣмена совершенно созрѣютъ, то кора ея сдѣлается столь древесиною и грубою, что чрезъ ея употребляемые средства никоимъ образомъ не можно ее сдѣлать столь мягкой и чистою, какъ она собственно быть должна. По сей самой причинѣ обыкновенно выдергивается она прежде, нежели ея сѣмена совсѣмъ поспѣютъ. Но какъ въ томъ заключается выгода хозяевъ, когда они засѣваютъ самыя лучшія ея сѣмена, то и не должны они до того допускать, чтобъ съ малой части поля снимать худую пенку, чтобъ только сѣмена созрѣли; а оставлять нѣсколько изъ сихъ растѣній, дабы оныя совершенно созрѣли. Извѣстный по своему хозяйству господинъ Шашовъ, который всевозможныя прилагалъ старанія къ изобрѣщенію наилучшихъ способовъ для разведенія всякихъ родовъ ра-

стѣннѣй, такъ же весьма ревностно помышлялъ и о добротѣ пеньки, употребляемой для канатнаго дѣла и о средствахъ приобретать совершеннѣшя конопляныя сѣмена, какъ о предметахъ великой важности. Но онъ конечно не имѣлъ случаевъ, дѣлать столь многіе надъ симъ опыты, дабы вывести изъ оныхъ вѣрныя заключительныя слѣдствія. И пошому проситъ онъ всѣхъ тѣхъ кои пекутся о общей пользѣ, чтобъ они старались извѣдать опытами, коими обрабатываніе сего растѣнія можно привести въ лучшее совершенство., Побудительныя причины хорошаго хозяйства, говоритъ сей другъ человѣческаго рода, не столь важны противу той неодолимой пользы, которая замыкается во спасеніи цѣлыхъ кораблей съ ихъ грузомъ и мореплавателями, и которая весьма часто основывается на силѣ и крѣпости парусовъ, канатовъ, и веревокъ.

Двадцать шестаго числа Апрѣля засѣялъ онъ симъ растѣніемъ помощію сѣворальника шесть грядъ, и на каждой грядѣ сдѣлалъ по шести рядовъ. Гряды были шириною въ

семь футовъ и земли твердая, въ прочемъ же весьма хорошо была обрабошана. Онъ поступалъ съ оными растѣніями весьма рачительно по правиламъ новаго земледѣлія. Но какъ въ сей, такъ и послѣдующій годъ былъ конопль неурожай. Въ прочемъ вообще примѣчаетъ онъ, что его растѣнія были вышингю отъ пяти по шести футовъ, стебли крѣпки и корз весьма жестка. Они принесли ему весьма много сѣмянъ, а особливо наружные ряды, которые имѣли больше себѣ вспоможенія отъ взрыхливаній. — Отъ сорока растѣній произращенныхъ по обыкновенному образу имѣвшихъ прекрасный видъ, получилъ господинъ Айменъ только полтора фунша сѣмянъ; напротивъ же того снялъ онъ съ одного особо стоящаго растѣнія семь съ половиною футовъ гораздо лучшаго сѣмени, нежели такого, которое выращено обыкновеннымъ образомъ. Изъ сего заключить слѣдуетъ, что для каждаго хозяина весьма важно, когда онъ отдѣлитъ часть поля, которой бы довольно было, къ помѣщенію толкаго числа растѣній

сколько ему надобно, для снятія съ оныхъ довольняго количества сѣмянъ для своего хозяйства, и когда онъ устроишь оную по правиламъ новаго земледѣлія.

Въ нѣкошорыхъ земляхъ, дабы собрать конопляныя сѣмена въ совершенной ихъ зрѣлости, введено въ употребленіе слѣдующее обыкновеніе. Выкапываютъ во многихъ мѣстахъ на конопляныхъ поляхъ круглыя ямы, глубиною около одного, а въ поперешникѣ отъ прекъ до четырехъ футовъ. Въ сіи ямы кладутъ вырванныя конопляныя связки, переворошивши головками или сѣменами въ низъ, а кореньями вверхъ столь плотно и близо одинъ къ другому, сколько только можно. Дабы они въ семъ положеніи оставались, связываютъ ихъ соломенными веревками и выкопанную изъ ямъ землю кладутъ около сихъ большихъ сноповъ, дабы головки совсѣмъ землею покрыты были. Когда они такимъ образомъ прикроются, то сѣрѣваютъ отъ содержащейся въ нихъ влажности точно какъ въспѣвшее сѣно, или навозная куча. Сія теплоша дѣлаетъ

конопляное сѣмя совершенно зрѣлымъ, и приводитъ его въ то состояніе, что оно тѣмъ легче изъ шелухи выходитъ; и какъ скоро сіе исполнися; то вынимаютъ коноплю изъ ямъ. Ибо если она долгъ пробудетъ въ оныхъ, то можетъ легко заплѣснѣвъть. — Но сіе едва понять можно, какимъ образомъ можетъ сѣмя отъ сего дѣйствія дозрѣть, когда оное ему придаетъ нѣкоторую гнилость, сколь бы она въ прочемъ была нималоважна. И пошому отъ сего обыкновенія надлежитъ не ошибино ожидать большой опасности, особливоже что конопляное сѣмя содержи въ себѣ много масла, которое слѣдовательно легче испоршиться можетъ наипаче отъ того, что конопля столь много вѣсѣтъ согрѣвается.

Въ другихъ мѣстахъ, гдѣ весьма много засѣвается конопли, не опускаютъ ея головокъ съ сѣменами по вышеписанному образу въ землю; но складываютъ ее въ кучи головками вѣсѣтъ. Иные же, кои не весьма много ее разводятъ, разпилаютъ на землю веретье и отряхиваютъ на оное ея сѣмена.

Нѣкоторые же опяшь, кладутъ связки на-
головое чистое мѣсто шакъ, чтобъ головки
были всѣ къ одной сторонѣ одна на другой
и потомъ слегка выкачиваютъ сѣмена
палкою или цѣпомъ. Сѣмена, которыя скорѣе
выпадаютъ, бывають всегда наилучшія и
зрѣлыя и потому надобно ихъ оставлять
для засѣва будущю весною. Которыя же
сѣмена послѣ сей работы остаются еще въ
головкахъ, тѣ вынимаются изъ оныхъ та-
кимъ образомъ, что протаскиваютъ голо-
вки сквозь гребень, которой листоч-
ки, шелуху и самыя сѣмена все вмѣстѣ оп-
рываютъ. Все сіе складывается по томъ въ
кучу, и оставляется въ такомъ положеніи
на нѣсколько дней, дабы оно не много сог-
рѣлось. Послѣ того его рассыпаютъ, чтобъ
оно высохло, потомъ обмолачиваютъ, и дѣ-
лаютъ сѣмя чрезъ вывѣваніе и высѣвку чис-
тымъ. Сіе второе сѣмя хуже, и потому
употребляется для бишія изъ него ма-
сла, или для кормленія имъ дворовыхъ
птицъ.

При семъ случаѣ припомню я о важномъ замѣчаніи, а именно, что когда конопли обмолотятся, то всегда нѣсколько сѣмянъ раздавливаются, и что сіи раздавленные зерна хотя не употребляются на засѣвъ, попому что не взойдутъ; однакожъ въ масло годятся могутъ. Но сего еще недовольно, ибо когда сѣмяна обмолотятся, то находясь между тѣми, кои посѣяны бытъ могутъ, весьма многія несозрѣлыя зерна. И сія то есть самая та причина, для чего хозяева всегда за нужное признаютъ, засѣвать онаго гораздо большее количество, нежели сколько надобно, попому что думаютъ, что таковыя незрѣлыя сѣмяна можетъ бытъ и не взойдутъ.

Выше уже объяснено, какимъ образомъ надлежитъ отдѣлять наилучшія пшеничныя зерна для посѣва отъ прочихъ, отбрасывая хлѣбъ на гумнъ ни дальнее разстояніе. Оное средство можно такъ же и здѣсь употребить и получить шяжелѣйшее и лучшее сѣмя, ежели прежде онымъ не запаслись. — Въ семъ случаѣ можно помощію греб-

ня отдалять всѣ сѣмяна отъ растѣній, а чрезъ то и избѣжать всѣхъ шѣхъ неспособностей, кои случаются, когда сѣмяна обмолачиваются или выколачиваются.

Способъ, какъ надлежитъ пеньку класъ въ воду и мочить, состоитъ въ томъ, чтобы класъ ее пучками въ водѣ на дно. Потомъ надлежитъ ее нѣсколько прикрыть соломой, дабы къ ней не пристала шина, а сверхъ оной наложитъ дерево или камень, дабы она вверхъ невыплывала и такимъ образомъ находилась бы всегда подъ водою на пять или на шесть дюймовъ.

Причина, для чего пенька въ водѣ вымачивается, есть собственно та, дабы она шѣмъ легче спустила съ себя внѣшнюю кору, и внѣшняя бы скорлупа отстала, которая держитъ пеньку около стебля. Дабы все сіе произвести въ дѣйство требуется самое малѣйшее гніеніе; и потому не хорошо, когда пенька очень долго пролежитъ въ водѣ. Ибо вода пройдетъ не только внѣшнюю корку и присоединенные къ ней волокны, но пройдетъ и въ самыя волокны; однимъ словомъ

пенька съ лишкомъ скоро согнивается и ея волокны лишаются много своей крѣпости. Если же на противъ того пролежитъ она въ водѣ не довольно долго, то кора плотно къ ней держится, волокны бывають жестки, и послѣ ни коимъ образомъ не могутъ быть выдѣланы тонко и чисто. Для сего надлежитъ здѣсь наблюдать посредственность и сія посредственность заключается не въ одной только долгой времени, сколько пенька должна лежать въ водѣ, но еще и

1.) Въ свойствѣ воды: ибо въ тихо стоящей водѣ вымокаетъ пенька гораздо скорѣе, нежели въ проточной, а въ гнилой и тиновой и того еще гораздо скорѣе, нежели въ свѣжлой и чистой.

2.) Въ погодѣ. Если погода теплая, то не надобно пенькѣ быть въ водѣ столько сколько потребно, когда погода холодная.

3.) Въ качествѣ пеньки. Если пенька росла на хорошей землѣ, гдѣ для ея въ водѣ недоспашку не было, и выдергана изъ земли еще нѣсколько зеленовава, то надлежитъ ей быть въ водѣ гораздо менѣе времени, нежели

когда бы уродилась она на твердой землѣ, и до совершенной своей зрѣлости былабъ невыдержана.

Вообще утверждающѣ, что если пенька пролежитъ въ водѣ только короткое время, то волокны ея становящіяся тѣмъ лучше и крѣпче, а потому и думаютъ, что надлежитъ ее мочить всегда въ теплую погоду. Для сей же самой причины бываетъ иногда, что многіе когда осенью стоятъ холодная погода, оставляютъ вымачиваніе своей пеньки, особливо же настоящей, до будущей весны. Равномѣрнымъ образомъ служатъ сіе для нѣкоторыхъ причиною, для чего они вымачиваютъ свою пеньку лучше въ стоячей или еще и въ гнилой, нежели въ чистой и проточной водѣ.

Господинъ *Дюгамель*, коему мы обязаны за предвидущія примѣчанія благодарностію, вымачивалъ пеньку во всякой водѣ, и по его мнѣнію были волокны въ той пенкѣ, которая лежала въ гнилой вонючей водѣ, мягче, нежели въ той, которая въ проточной водѣ находилась. Однакожъ пенька, лежавшая въ гнилой водѣ, получаетъ непріятный цвѣтъ.

Сіе хотя ни малѣйше не отнимаешъ отъ нея доброты, ибо пеньку вымачиванную такимъ образомъ можно попомъ тѣмъ легче бѣлишь; однакожъ таковой цвѣтъ многимъ не нравится, и всегда трудно бываетъ ее продавать. По сей причинѣ всегда надобно стараться, чтобъ, если возможно, пропустить маленькой ручеекъ, сквозь ту воду, гдѣ она мокнетъ, дабы вода входила и выходила, и не дѣлалась бы вонючею.

Чтобъ пенька скорѣе ошдѣлялась отъ стебля, то извѣдывалъ онъ такимъ образомъ, что расстилавъ ее на лугу, какъ то дѣлають когда бѣлять полошно или пряжу; но находилъ, что сія работа долговременна и скучна. При томъ же ни мало не примѣшилъ онъ, чтобъ волокны таковой расоспленной пеньки хотя малымъ бы чемъ отличались отъ другихъ, которыя мочены были обыкновеннымъ образомъ.

Равнымъ образомъ испытывалъ онъ, и варилъ пеньку въ водѣ, пошому, что надѣялся привести ее весьма скоро въ пожелѣемое состояніе, въ коемъ она находится,

когда вынутъ ее изъ обыкновенной мочки. Но
хотя онъ и варилъ ее болѣе десяти часовъ,
однакожъ по вынятіи ее изъ воды для высу-
шивания, со всѣмъ не способно было ее ни
мясть ни чесать. Покуда она еще была ше-
пла и мокра, то кора весьма легко отдѣля-
лась отъ снѣблей, но припомъ облупляясь
на подобіе лентъ. На противъ же того клей-
кое существо, соединяющее между собою
длинные волокны и оныя плотно одно съ
другимъ слѣпляющее ни мало не истребилось.
И такимъ образомъ не можно было ихъ ни-
какъ разнять и сдѣлать изъ нихъ тонкія
волокны. Изъ сего, что мы теперь видѣли
ясно усмотрѣть можно, что нельзя точно
опредѣлить времени, сколько пенькѣ должно
мокнуть въ водѣ; ибо оное бываетъ, смотря
по свойству пеньки, воды и погоды, или
продолжительнѣе или гораздо скорѣе.

Господинъ Маркандіеръ думаетъ, что
лучшая и прозрачнѣйшая вода есть для вы-
мачиванія способнѣйшая. Онъ почищаетъ по-
ступокъ шѣхъ весьма хорошимъ, которые
на берегу рѣки выкапываютъ нѣкоторый

родѣ рва, гдѣ вода бываетъ тише и теплѣе, отъ чего она скорѣе прокисаетъ и гораздо скорѣе проникаетъ въ лежащіе въ ней пучки. Ежели они вынуты изъ сихъ рвовъ, то надобно ихъ выполоскать въ рѣкѣ и ошмыть всю клейкость и шину къ ней приставшую. Онѣ почитаютъ ту пенку, которая вымачивана въ рѣкѣ, бѣлѣйшею и доброю наилучшею; напротивъ же того моченная во рвахъ, прудахъ и лужайкахъ стоячей воды, получаетъ всегда худой цвѣтъ, имѣетъ весьма непріятный запахъ, содержитъ въ себѣ много грязи и при выдѣлываніи весьма много ея пропадаетъ. Сіи суть мнѣнія Господина Маркандіера о семъ предметѣ, и если онѣ, какъ я думаю, суть слѣдствія чинимыхъ имъ испытаній, то весьма о томъ сожалею, что онѣ не сообщили намъ обстоятельнаго извѣстія о своихъ опытахъ.

Искусныя и справедливыя наставленія Общества, основаннаго помѣщиками Бретанскими къ распространенію и исправленію земледѣлія торговли и художествъ, суть въ семъ случаѣ гораздо обстоятельнѣе, и пошому

сообщаютъ болѣе удовольствія. Во первыхъ примѣчаютъ тамъ, что еще не извѣстно, въ стоячей ли или въ проточной водѣ надлежитъ мочить пеньку; каждый хозяинъ даетъ тому способу преимущество, къ которому онъ привыкъ; ни одинъ еще естества испытатель по сіе время въ своихъ сочиненіяхъ рѣшительно не объявилъ, какая вода для сего приугощовленія наиболѣе способна, хотя оное есть самое важнѣйшее дѣло, при пенькѣ: ибо великая польза основывается на томъ, чтобъ пеньку прастъ легко, и хорошо. Потомъ сообщаютъ сіи усердные разители общаго благополучія извѣстіе, что нѣкто изъ ихъ сочленовъ въ Реннѣ думаетъ, что сія разность мѣнѣй и употребленій можетъ быть отъ того происходить, что проточная вода въ нѣкоторыхъ случаяхъ всегда имѣетъ преимущество, въ другихъ же напротивъ того стоячая. Наприм: въ холодное и мокрое время должно растѣніе неопмѣнно быть слабже, гораздо долѣе зелено и болѣе сочно, нежели въ сухое время. Въ послѣднее же напрошивъ того будетъ пенька безъ

*

спорно тверже, и при томъ также жесче и
древянистѣе. И такъ, какимъ образомъ по
ихъ мнѣнію можно надѣяться, чтобъ одина-
кая вода употребляемая для споль разныхъ
растѣній, могла при семъ имѣть одинакое
дѣйствіе?

Дабы въ семъ случаѣ совсѣмъ выпсти
изъ сомнѣнія, то Общество приказало выр-
вать нѣсколько конопли въ разныхъ частяхъ
Брежанской области и въ разномъ состоя-
ніи ея роста. Одна вырвана была прежде,
нежели она созрѣла, другая совсѣмъ зрѣлая,
иная же и переспѣлая. Каждой изъ сихъ
трехъ родовъ пучечикъ раздѣленъ былъ на
двѣ равныя части, изъ которыхъ одна въ
прошочную, другая же въ стоячую воду по-
ложены были вымачиваться. Послѣ сего вы-
дѣльвана она была нѣкоторымъ весьма ис-
куснымъ человѣкомъ, знающимъ совершенно
недостатки и доброту сего повара, весьма
рачительно и всевозможнымъ примѣчаніемъ
разсматривана.

О сихъ опытахъ и ихъ успѣхъ сообще-
но было Обществу въ Рениѣ обстоятельное

и почное извѣстіе, и какъ оное усмотрѣло, сколь то важно, чѣмъ въ семъ дѣлѣ приобрѣсти совершенную точность, то учредило чѣмъ сіи опыты въ одинъ годъ надъ пенькою во всѣхъ мѣстахъ сея области повторены были. Но весьма сожалительно, что они не были производимы, когда Общество сдѣлало и мнѣ честь, сообщивъ о драгоценныхъ своихъ примѣчаніяхъ извѣстіе. Между тѣмъ былъ успѣхъ первыхъ сихъ опытовъ таковъ:

1) Между тою самою пенькою, которая въ выше объявленномъ проякомъ состояніи была выдергана, находилась весьма примѣтная разность.

2) Вся та пенька, которая вымачивана въ проточной водѣ, была гораздо бѣлѣе той самагожѣ сего рода, которая мокла въ тихо стоящей водѣ.

3) Пенька, которую вырывали прежде, нежели она совершенно созрѣла, была всѣхъ бѣлѣе.

4) По почному исчисленію всего того, что упрачено при каждомъ особомъ приуго-

повлени, была утрачена у бѣлѣйшей менѣе всѣхъ. Но изъ той, которая вымачивана была въ стоящей водѣ, вышло гораздо болѣе чистыхъ волоконъ, и весь уронъ состоялъ только въ первомъ приуготовленіи.

5) Та пенька, которую невычесанную почиали хорошею, не всегда осталась такою какъ ее вычесали. Другая же, которую съ начала почиали посредственною, или еще и худшею, по вычесаніи сдѣлалась наилучшею и прекраснѣйшею. Сіе примѣчаніе весьма важно, особливо же когда пенька назначена къ корабельнымъ снастямъ.

Къ сему присовокупляють еще оныя усердные споспѣшники общаго благополучія слѣдующее: „Мы не довольны будемъ при томъ сими нашими испытаніями, чтобъ только повторять одни опыты. Наше намѣреніе состоятъ въ томъ, чтобъ ихъ распространить далѣе, дабы имѣть дѣйствительно окончанное предпріятіе, на которомъ бы утвердиться можно было. Мы намѣрены прекраснѣйшую и наилучшимъ образомъ приготоленную пеньку, каждого

„рода особо опдасть прѣсть въ одни руки,
„споль тонко и чисто, сколь только оное
„сдѣлать можно. Такимъ образомъ можно
„намъ будещъ смѣтрян по большему раздѣле-
„нію нишей, кои только произвестъ возмо-
„жно, разсуждашь, который родъ вымачива-
„нія изо всѣхъ прочихъ выгоды для сего
„растѣнія. Полученная изъ шого пряжа дол-
„жна быть вѣрно свѣшена и въ одинакомъ
„щолокѣ точнѣйшимъ и одинакимъ образомъ
„приуготовлена, дабы мы по ущербу вѣса,
„которой найдемъ въ каждомъ родѣ. пряжи
„отъ щелока и по бѣлизнѣ каждой, могли о
„добротѣ его сдѣлать справедливое заключе-
„ніе. Таковыя опыты и сами собою доволь-
„но уже полезны, но однакожъ и сверхъ то-
„го служатъ они всегда введеніемъ къ боль-
„шему предпріятію. Они подадутъ надеж-
„ную причину къ исправленію каждаго пенъ-
„коваго руководія, а особливо въ приугото-
„вленіи парусины, которая для всѣхъ тор-
„гующихъ народовъ весьма важна.,,

Изящныя сочиненія бывшаго Королев-
скаго Общества о земледѣліи въ Турсѣ да-

юшѣ преимущество рѣчной водѣ, а особливо такой, которая печетѣ въ песчаномѣ рвѣ, какѣ самой наилучшій къ вымачиванію пеньки. Ибо какѣ сія вода чиста, то придаетѣ она пенькѣ гораздо свѣтлѣе цвѣтѣ, нежели другая вода, пошому что въ оной нѣтъ ни малѣйше ила, которой бы ей былѣ вреденѣ. Отѣ сего вымачиванія лупишся она также гораздо удобнѣ; поелику она въ таковой водѣ не столько согниваетѣ, чтобѣ волокны, изѣ коихѣ ея состоишѣ кожа, отѣ того раздирались или отдѣлялись. Однакожѣ не лзя думать, что должно класть пеньку на самую средину рѣки. Ибо неравное движеніе воды по бокамѣ и по срединѣ пеньки не допускаетѣ, чтобѣ гніеніе какѣ въ одномѣ, такѣ и другомѣ мѣстѣ ровно происходило, что въ семѣ случаѣ необходимо нужно. На берегахѣ сихѣ рѣкѣ надлежитѣ вырывать рвы глубиною отѣ прехѣ до чetyрехѣ фузовѣ, а ширина должна соразмѣрна бытъ количеству пеньки, которую вымачивать намѣрены.

Но какѣ мѣста, въ которыхѣ надлежитѣ мочить пеньку, не дозволяется дѣлать въ

проточной водѣ; то гораздо лучше, ежели онѣ расположены будутъ такъ, чтобъ спускаемая въ нихъ вода могла проходить на луга и сѣвяныя поля: ибо вода, въ которой мокла пенька, уноситъ съ собою великое множество гнилыхъ частицъ отъ сего растѣнія, чрезъ что таковыя поля весьма хорошо удобряются. Для сей же самой причины надлежитъ всегда воду изъ прудовъ и другихъ мѣстъ, въ коихъ пенька лежала, коль скоро она вынешся вонъ, выливать или спускать на траву.

Особливо же наблюдать надобно, что бы пеньку не мочить въ такой водѣ, гдѣ находятся насѣкомыя, кои оную глодають могутъ; ибо онѣ будутъ ея волокны переѣдать и причинятъ великой вредъ. Къ симъ принадлежатъ особливо тѣ маленькія звѣрки, которые отъ иныхъ называется рѣчными жуками.

Обыкновенный способъ, по которому разсуждаютъ, довольно ли пенька вымокла, состоитъ въ томъ, что извѣдываютъ отдѣляется ли кора отъ стеблей и можно ли

оную вдоль слупить во всю длину ни мало
ее непрерывая: ибо въ такомъ случаѣ дума-
ють, что она уже довольно въ водѣ лежала.
Однакожь не можно прекословить, чтобъ
долговременное упражненіе не научило крестьянъ,
въ томъ упражняющихся, во многихъ
случаяхъ ее надлежащимъ образомъ вымачи-
вать, хотя они иногда въ томъ и ошибаю-
тся. Равномѣрнымъ образомъ не можемъ мы
и сего умолчать, что въ нѣкоторыхъ мѣ-
стахъ, слѣдуя введенному обыкновенію, мо-
чаютъ ее долѣе, нежели въ другихъ. Но ме-
жду тѣмъ, такъ какъ примѣчено въ Тур-
скихъ сочиненіяхъ, достовѣрнѣе разсуждать
можно, довольно ли пенька вымокла, если нѣ-
сколько спеблей вынуть изъ воды, и надъ
оними извѣдываютъ, ломаются ли кончики
кореньевъ коротко, и чисто ли вся кожа съ
спеблей во всю длину снимется. Ибо въ
семъ случаѣ можно удостовѣриться, что
пенька довольно уже вымокла, и потому на-
длежитъ ее въ самой скорости вынимать изъ
воды. Если же кожа не чисто сходитъ, не
держится по большей части на маленькихъ

колѣнцахъ на стеблѣ находящихся, то сіе есть знакомъ, что она еще не довольное время въ водѣ лежала.

Вообще должна посконъ, смотря по состоянію погоды лежать въ водѣ отъ трехъ до шести дней; на противъ же того пенъка вымачивается отъ пяти до осьми или до десяти дней. Но при всемъ томъ, ежели пенъка или не долежитъ или долѣе въ водѣ пробудетъ, то причиняетъ ей какъ то, такъ и другое столько же вреда. И потому возможнѣйше стараться надобно, угадывать настоящее время, и мочить ее столько, сколько надлежитъ.

Иные столь не разсудительны, что пенъки своей совсѣмъ не вымываютъ послѣ того, какъ она изъ воды вынешя; ибо говорятъ, что илъ, которой она изъ воды съ собою выноситъ, со временемъ самъ собою опадетъ. Но если пенъка обсушится, то сей илъ придаетъ ей худый цвѣтъ, и пыль, которая отъ онаго бываетъ, чрезвычайно вредна здоровью работающихъ.

Когда пенька надлежащимъ образомъ вымокнетъ, и потомъ изъ воды вынешся, то надлежитъ всѣ ея пучки развязать, и разосплатъ ее на песокъ или на твердое каменистое мѣсто. Если нѣтъ близко таковой земли, то можно ее разосплатъ на полѣ, съ котораго не за долго предъ тѣмъ снятъ хлѣбъ и жниво еще стоитъ; на которое она кладется рыхло, отъ чего тѣмъ скорѣе и высыхаетъ. Нѣкоторые высушиваютъ свою пеньку такимъ образомъ, что развязываютъ ее, и прислоняютъ къ забору или къ стѣнѣ которыя обращены къ солнцу. На траву со всѣмъ не должно ее сплатъ, потому, что изъ оной выходитъ нѣкая влажность, отъ которой пенька гниетъ. По сей самой причинѣ должно то мѣсто, на которомъ разосплана и сохнетъ пенька, свободно быть, сколько возможно, отъ всякой влажности. Когда же вся она хорошо высохнетъ, то связываютъ ее опять, и кладутъ въ сарай или другое сухое мѣсто, гдѣ и лежитъ до тѣхъ поръ, пока надобно будетъ ее мять.

(Продолженіе впереди.)

II.

ПОЛЕЗНЫЯ ОПЫТНОСТИ.

*О глазныхъ болѣзняхъ теловѣка, и о
способахъ лѣчить оныя.*

Всякой человѣкъ знаетъ то, что глазъ
есть благороднѣйшая часть его тѣла; онъ
знаетъ также и то, что изъ всѣхъ немощей
съ нимъ приключающихся, никакой непріят-
нѣе, скучнѣе и досаднѣе быть не можетъ,
какъ боль глазная, и однакожь повреждаетъ
иной неосторожностію своею сіе безцѣнное
сокровище, которое онъ столь попечитель-
но охранять долженъ. Сего ради каждому,
которому глаза свои милы, слѣдующія діе-
шическія правила знать пріятно будетъ. —

Холодная вода для укрѣпленія глазъ есть
изъ всѣхъ средствъ лучшая. Ежедневнымъ
умываніемъ оныхъ препятствуется особливо
тому, что они не слезятся да и не легко
возпаляются. Холодность воды даетъ сла-

бымъ глазамъ силу, отвращае засариванія и застои; она оживляетъ дѣйствіе ослабшихъ нервовъ; но теплая вода глазамъ вредна, и влечетъ за собою худыя слѣдствія, потому что они чрезъ сіе весьма разслабляются. —

Кто желаетъ сберечь свои глаза, тотъ долженъ стараться избѣгать всего того, что слишкомъ ихъ раздражаетъ и ослабляетъ. Надлежитъ убѣгать чрезмѣрнаго свѣта, особливо крайне опасенъ для глазъ скорой переходъ изъ темноты въ свѣтъ. Ясный огонь, яркія краски и цвѣты, пыль, дымъ, очень сильной запахъ, и пронзительные вѣтры разномѣрно вредны. Также, кто безъ нужды при грозѣ глядитъ на молнію, тотъ портитъ свои глаза. При долгомъ сидѣніи ночью можно также вредитъ зрѣнію, особливо кто упражняется въ мѣлкихъ работахъ и издѣліяхъ. Все то, что стремленіе крови умножаетъ въ головѣ и въ глазахъ, есть вредно, какъ на примѣръ всякія жестоко усиленные движенія.

Между коихъ полагаютъ должно танцованіе до усталости, причеиъ выступившія по-

повыя капли подѣ глазами обтирають платкомъ, и тѣмъ причиняють себѣ много вреда. Далѣе: разгоряченія, слишкомъ теплое покрываніе головы, особливо теплыя и крѣпко завязанныя ночныя шапочки, также и валеные колпаки, многое спаніе послѣ обѣда, очень низкое положеніе головы, которая лежитъ глубоко въ подушкѣ когда спятъ, также и весьма узкое платье вредно. Всѣ горячіе напитки производятъ скорѣе всего худыя слѣдствія. Равномѣрно вредно многое употребленіе соли. Не менѣе потребна великая осторожность тѣмъ людямъ, которые ежедневно бываютъ при огнѣ, котораго жаръ вреденъ, также и великая стужа для глазъ вредна. —

И такъ средства для лѣченія глазныхъ припадковъ или незапныхъ случаевъ суть слѣдующія.

Ежели глаза возпалены *силою солнца* или *пылью*, что случается весьма легко во время путешествія въ дорогѣ; то возьми только теплаго молока и теплой воды, и онымъ глаза мой. Омъ сего вредъ минуется скоро. —

Иногда случается нечаянно *толкнутая* о что либо глазомъ, или получить по глазу ударъ, то прошивъ сего употреби слѣдующее средство: вари соль, медъ и красное вино вмѣстѣ полчаса, и тепловато онымъ примачивай глазъ. Или сдѣлай прикладку изъ хлѣбнаго мякиша, плющеваго сока, и бѣлаго вина. —

Слезящіе и влажные глаза хорошо, мыть по часту отварною квервельною водою. Также полезно, если рутной сокъ смѣшанной съ хорошо вспѣнннымъ медомъ пускать каплями въ глаза. —

Отъ глазной опухоли хорошо, если свѣжее яйцо сварить густо, возмешь одинъ только бѣлокъ онаго безъ желтка, и въ то время, когда ложишься спать, приложить очень теплымъ на глаза; буде же опухоль въ первой разъ не пропадетъ, то должно сіе средство повторить. —

Кровь, выступившая въ глаза трезв какую либо простуду, прогоняется разтертыми полынными верхушками, которые смѣшавъ съ яичнымъ бѣлкомъ, прикладываются

на глаза въ вечеру, когда ложишься спать, и по утру опять снимаются. —

Краснота глазъ умбруется чрезъ прикладываніе хорошо взбитаго яичнаго бѣлка съ розовою или дымянковою водою (Fumaria), въ которую окунывается чистая пряпочка, и потомъ она на глаза кладется. —

Можно также прикладывать на виски примочку изъ полеваго мака или розоваго сиропа, или другихъ останавливающихъ вещей, чтобъ удержатъ отливъ мозга, которой причиняетъ сію красноту. —

Отъ свербѣжа или зуда въ рѣсницахъ, слѣдующее совѣтуется: смѣшай хорошо вмѣстѣ розовую воду и бѣлое вино, каждаго $\frac{1}{8}$ долю фунта, положи туда же одну квеншу или четвершую часть лота сабура (Алая), порошкомъ сдѣланнаго, потомъ обмочи пряпочку въ сей смѣси, и прикладывай на рѣсницы. —

Малиновой сокъ.

Я дѣлаю малиновой сокъ такъ: беру произвольную мѣру малины, наливаю на нее половину такой же мѣры хорошаго винограднаго уксуса, и даю сему стоять двадцать четыре часа; потомъ выжимаю чрезъ холстину, и какое количество спонжъ сока изъ сего получаю, столько половинъ сахара къ тому прибавляю. Здѣлавъ сіе, варю сію смѣсь минушы съ двѣ, снимаю съ нее пѣну, и просудя разливаю въ бутылки. Сей сокъ содержится у меня въ домѣ нѣсколько лѣтъ невредимымъ. —

Легкое и вѣрное средство, сласать скотину отъ обжорства дятлины раздувающуюся безъ прокалыванія инструментомъ.

Всовываютъ скотинѣ, если бы она уже казалась погибающею, нѣсколько стараго сыра, отъ чего ее минутъ въ десять потомъ довольно послабитъ, и она выздоравливаетъ. Сіе средство было всегда надежное и вѣрное. —

Шерстяную пряжу красить желто.

Возьми 1 фунтъ шерстяной пряжи, 12 золошниковъ квасцовъ, 4 золошника съ половиною виннаго камня, которое обое варится съ двумя горстями пшеничныхъ отрубей въ двухъ мѣрахъ воды. Шерстяной цоваръ долженъ лежать 12 часовъ въ семъ взварѣ, потомъ онъ вынимается, ополаскивается и до половины обсушивается, послѣ приготавливается красильной варѣ или кипятокъ изъ одного фунта сухой желтой душистой травы, называемой *Reseda Luteola*, и двухъ мѣръ воды; когда сіе нѣсколько времени варилось, то вынимается вонъ красильная трава и кладется туда при золошника блага пошаша; въ семъ кипяткѣ пряжа, или то, что красится, туда и сюда переворачивается, пока здѣлается желтою, желтая душица или вау одна съ золою вареная, производитъ на всякой пряжѣ прекрасную цитроножелтую краску, которая прочна, и не легко марається. —

*Укладыва́нїе коровьяго масла , кото-
рое долгое время отъ поврежденїа со-
храняется.*

Возми двѣ части лучшей поваренной соли, одну часть сахара и одну часть сели-
стры, перемѣшай все сіе между собою хоро-
шо, такъ чтобъ всѣ сладобѣа другѣ съ дру-
гомъ соединились. Возми потомъ отъ сей
смѣси на каждой фунтѣ масла шесть золо-
тниковъ, промѣси оное хорошо , и угнети
его въ калочку для употребленїа. — Но
сіе масло должно по меньшей мѣрѣ стоятъ
три недѣли, пока его употреблять намѣренъ.
Ежели вынимать его будешь прежде, то по-
ложенныя соли еще не смѣшались по надле-
жащему. —

*Способъ , бѣлить хлопчатую бумагу
весьма бѣло.*

Положи хлопчатую бумагу или изъ нее
вязанные чулки, намочи ихъ хорошо, прежде
ночи въ щеловашую воду, и поставь посу-

ду, въ которой положена бумага на ночь въ теплое мѣсто. По утру выжми оную и въ мыльной водѣ выполощи, потомъ положи въ самой крѣпкой щолокѣ, сдѣланной изъ извести и золы, прибавъ на каждой фунтѣ хлопчатой бумаги шесть золотниковъ мѣла изшолченной стекольной пѣны и четверть фунта мыла, и такъ вари цѣлые два часа, послѣ разправя опять, вари еще часъ въ мылѣ, и наконецъ вынувъ разправь, выполощи и развѣсь ее. Симъ способомъ хлопчатая бумага сдѣлается такъ бѣла и чиста, что никакимъ другимъ приготовленіемъ оную бѣлѣ сдѣлать не можно.

Настаивать хорошій уксусъ.

Чтобъ настаивать хорошій и прочной уксусъ, должно примѣчать слѣдующее: при всякомъ уксусѣ, винной ли онъ, пивной или овощной, или сыропной зависитъ отъ уксусной мажки и отъ тепла. Уксусная мажка есть средство, которое производитъ закисаніе, чрезъ которое производится уксусъ, а

теплота содержитъ сіе закисаніе. Для ук-
сусной машки должно взятьъ изъ свѣжеиспе-
ченнаго хлѣба поджареную корку , помочить
въ самой острой уксусъ, опять ее засушить
и повторить сіе до четырехъ разъ. Сіи
корки положишь въ посуду , въ которой ук-
сусъ настаивать намѣренъ. Хорошо также ,
когда посуда острымъ уксусомъ выполоскана
и прокислена будетъ. Въ оную налить ис-
портившееся вино , или пиво , которое дол-
жно быть уксусомъ. Но обое, пиво и вино
надлежитъ прежде вскипятить , и опять
осудить. Въ пиво кинуть на передъ разка-
ленныхъ угольевъ , или прохолодить въ немъ
каленное желѣзо, чрезъ что опнинется у не-
го горькой и жмблиной вкусъ. Потухшіе
уголья вынуть опять вонъ. Посуду поста-
вить потомъ въ умѣренное тепло, и ежедне-
вно ее нѣсколько разъ трясти или взболы-
вать , пока уксусъ довольно кислымъ сдѣ-
лается. Чѣмъ свѣтлѣе пиво или вино нали-
вается, тѣмъ лучше будетъ уксусъ. Ежели
онъ довольно киселъ и острѣ , то выцѣжи-
вать его чистымъ изъ посуды въ стекла-

ные штофы или бушлыки, и хранишь заку-
поря пробками, въ погребу. Одну часть ос-
тавлять съ уксуною машкою въ посудѣ,
которой дать стоять въ тепломъ мѣстѣ.
Когда придетъ всегда опять дополнять бу-
дешь столько же отварнымъ пивомъ, виномъ
или также дождевою или рѣчною водою,
сколько взято изъ оной уксуса, то уксусъ
въ домъ никогда непереведется. Можно та-
кимъ же образомъ изъ самыхъ худыхъ, ки-
слыхъ и половину уже согнившихъ яблоковъ
и грушъ готовить хорошій уксусъ, еже-
ли выжатому соку дать хорошо выбродить,
пока сдѣлается чистъ и свѣтлъ, и потомъ
его въ боченкахъ, выполосканныхъ острымъ
уксусомъ съ уксуною машкою порядочно
насманивать такъ, какъ выше сказано было. —

О пользѣ уксуса.

Между такими вещами, коихъ употре-
бленіе и польза многимъ людямъ неизвѣстны,
почищается также и уксусъ. Онъ служитъ

не только для разныхъ бствъ, и для сохранения мяса, чтобъ оно не гнило, когда положатъ оное въ уксусъ, или обернутъ его въ пряницы уксусомъ намоченныя, но онъ есть равномерно весьма изящное средство для соблюденія человческаго и скотскаго здоровья, двѣ ложки полныя добраго уксуса налишаго въ кружку воды, даютъ наилучшей прохладительной напитокъ, чтобъ утолить жажду и подкрѣпить себя онымъ при великомъ зноѣ и жарѣ. Одинъ глотокъ крѣпкаго виннаго уксуса защищаетъ при великой сну-жѣ дорожнаго человѣка, отъ мороза и ознобленія. Въ опасныхъ болѣзняхъ уксусъ есть хорошее помогательное средство; онъ служитъ противъ многихъ ядовитыхъ вещей. Теплымъ во рту держимый, прогоняетъ часто зубныя боли. Порѣзавъ палецъ, или поранивъ чемъ либо, должно тотчасъ поврежденный членъ держать только въ уксусѣ, или рану вымыть уксусомъ, и въ уксусѣ обмоченныя пряницы на нее прикладывать, то перестанетъ тотчасъ кровотечение, и ско-

ро заживаетъ безъ нарыва и гніенія. Въ об-
морочкахъ, происходящихъ отъ кровоотеченія
или горячекъ, также при параличѣ служитъ
къ тому уксусъ, когда держушъ подъ носомъ,
и трушъ виски или вздохи, чтобъ больной
опять пришелъ въ чувство. При прилипи-
выхъ болѣзняхъ прыскають уксусъ на ра-
зкаленные угли, или на горячей камень, чтобъ
онъ курился; также куреніе предохраняетъ
людей, около больного находящихся, отъ за-
раженія. Особенно весьма полезенъ онъ та-
кимъ образомъ, когда оспа или кровавый по-
носъ свирѣпствуютъ; тогда должно въ день
три или чепыре раза окуривать уксусомъ
комнаты и полы онымъ опрыскивать. Онъ
хорошъ отъ шума и звона въ ушахъ, чтобы
паръ горячаго уксуса пропускать въ ухо,
держа ухо надъ горшкомъ, и покрывъ поло-
тенцомъ голову надъ горшкомъ, чтобъ паръ
не уходилъ и вмѣстѣ оставался. Опасный
чадъ, смрадную вонь и запахъ отъ свѣжей из-
вести и тому подобное прогонять лучше
всего крѣпкимъ уксусомъ. Все сіе и гораздо

болѣе еще пользѣ доставляетѣ уксусѣ, то
есть хорошій винный; овощной и пивной
уксусѣ, которой столько же острѣ, и чистѣ,
какѣ лучшей винной уксусѣ. —

КОНЕЦЪ XIV ТОМА.
