

# **ДОМАШНЯЯ**

# **СПРАВОЧНАЯ КНИГА.**

---

**СОБРАНИЕ НАСТАВЛЕНІЙ, РЕЦЕПТОВЪ И — ТАКЪ НАЗЫВАЕМЫХЪ — СЕКРЕТОВЪ, ПО РАЗНЫМЪ ОТРАСЛЯМЪ ХОЗЯЙСТВА И ДОМОВОДСТВА.**

---

**Второе изданіе, исправленное и дополненное.**

**ВЪ ТРЕХЪ ТОМАХЪ.**

## **ТОМЪ ВТОРОЙ,**

**ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ: ПРИГОТОВЛЕНІЕ РАЗЛИЧНЫХЪ ПАПТКОВЪ, ПРЕДМЕТЫ, ОТНОСЯЩЕСЯ КЪ ДОМАШНЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, КЪ САДУ И ОГОРОДУ, КЪ ДОМАШНИМЪ ЖИВОТНЫМЪ И КЪ ВСТРЕБЛЕНІЮ ВРЕДНЫХЪ ЖИВОТНЫХЪ.**

**САНКТПЕТЕРБУРГЪ.**

**ВЪ ТИПОГРАФІИ ЛЬВОВА ТРЕТІЯ**

**1857**

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ,

съ тѣмъ, чтобы по напечатаніи представлено было въ Ценсурный  
Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. С. Петербургъ,  
13 Марта 1856 года.

Ценсоръ *В. Бекетовъ*.

ИЗДАНИЕ КНИГПРОДАВЦА П. И. БРАШЕННИКОВА.

# **ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.**

**ПРИГОТОВЛЕНІЕ РАЗНЫХЪ НАПИТКОВЪ ДОМАШНИМЪ  
ОБРАЗОМЪ.**

## КВАСЫ, МЕДЫ И ПИВА.

—

**Квасъ красный.** — 1) Четверикъ ячнаго свѣжаго мелко-смолотога солода и такого же ржаного полчетверика, муки пшеничной и ржаной по 15 фунтовъ положить въ кадочку и перемѣшать весломъ; послѣ того облить кипяткомъ, чтобъ солодъ смокъ, и давъ постоять часъ, развести горячею водою такъ, чтобы весло свободно ходило. Потомъ все переложить въ спускникъ, наливая горячею водою, и спустя сусло въ чанъ, дать ему стоять часъ. Когда простынетъ и будетъ чуть тепло, положить въ сусло хорошихъ свѣжихъ дрожжей три столовыя ложки и свѣжей мяты  $\frac{1}{2}$  фунта и накрыть чанъ; а когда покажется бѣлая пѣна, мѣшать чаще и не допускать перекинуть. Наконецъ слить въ бочку, положи еще мяты, и поставить на ледъ.

2) Ячнаго и ржаного солода по четверику и муки ржаной два четверика, размѣшавъ, заварить на горячей водѣ; потомъ разложить въ корчаги и поставить на ночь въ печь, которой устье крѣпко заслонить

заслонкою или замазать глиною. Поутру, вынувъ корчаги, выложить изъ нихъ заторъ въ кадку и налить на него кипятка шесть ведеръ; вымѣшавъ весломъ, загустить квасною гущею, и положивъ пучка два мяты, закрыть кадку.

**Квасъ бѣлый.** — Ячнаго бѣлаго и ржаного солода по четверику, муки пшеничной четвертку, ситной ржаной полчетверика и гречневой четверикъ въ чану смѣшать вмѣстѣ и, наливъ эту смѣсь кипяткомъ, разбивать комья весломъ, мѣшая ихъ безпрестанно часа три. Въ прочемъ поступать точно такъ же, какъ и при дѣланіи краснаго кваса; только этотъ растворъ ставить въ печь ненадобно.

**Квасъ константиновскій.** — Взять 15 фунтовъ ржаного солода и 19 фунтовъ ржаной муки, замѣсить изъ нихъ на холодной водѣ тѣсто не слишкомъ густое, но и не слишкомъ жидкое, и поставить его въ чугунѣ утромъ на сутки въ печку. На другое утро, пока печь топится, отставить чугунъ, не давая ему остынуть, и какъ скоро печка истопится, опять поставить въ печь на сутки; на третій день, рано поутру, выложить тѣсто въ кадку, развести двумя ушатами холодной воды и оставить въ покоѣ до вечера. Вечеромъ вылить сусло въ боченокъ и заквасить закваскою, которая дѣлается слѣдующимъ образомъ: три ложки дрожжей размѣсить съ однимъ фунтомъ ржаной муки и вылить въ боченокъ, когда она поднялась; потомъ взять  $\frac{1}{2}$  фунта

патоки и, разведя тѣмъ же самымъ сусломъ, выложить въ боченокъ. Къ слѣдующему утру квасъ закиснетъ и когда онъ отстоится тогда разлить его по бутылкамъ, закупорить и отнести на погребъ.

Изъ означенной пропорціи муки, солода, воды, дрожжей и прочаго выходитъ 100 бутылокъ превосходнаго кваса; для кого это количество велико, тотъ можетъ уменьшить мѣру припасовъ, соображаясь однако съ вышеуказанною пропорціею. Во всякомъ случаѣ описанный способъ варенія кваса представляетъ еще другую выгоду въ домашнемъ быту, ибо изъ оставшагося въ боченкѣ сусла готовится квасъ втораго сорта для прислуги. Приготовление это очень просто: боченокъ съ сусломъ дополняется холодною водою, съ которою сусло должно перемѣшать какъ можно старательнѣе, и оставить въ покоѣ на сутки въ тепломъ мѣстѣ, дабы квасъ закисъ самъ собою; а по прошествіи сутокъ отнести боченокъ на погребъ, и тамъ дать ему еще отстояться въ теченіе сутокъ. Потомъ можно нацѣживать его для употребленія.

**Квасъ Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища.**—Въ квасную квашню наливаютъ 6 ведеръ кипятка, въ который тотчасъ же сыплютъ двѣ мѣры ячнаго солода, двѣ мѣры крупнаго ржаного или дранца, 20 фунтовъ мелкаго и 3 мѣры ординарной муки или равное количество остающихся отъ хлѣбнеченія мучныхъ комьевъ. Всѣ это мѣсятъ какъ хлѣбное тѣсто. Замѣ-

сивъ, тотчасъ сажаютъ въ жаръ. Замѣтить должно, что для этого печка топится заблаговременно и гораздо сильнѣе, чѣмъ топятъ для хлѣбопеченія. Закрывъ плотно заслонку, даютъ солодовому тѣсту сидѣть въ жару около 10 часовъ. По истеченіи этого времени вынимаютъ опару изъ печи и поступаютъ какъ съ обыкновеннымъ хлѣбнымъ тѣстомъ, выдѣлавъ изъ него 12 караваевъ. Эти караваи не всѣ вдругъ употребляются, но по два на бочку, ведеръ въ 35, такимъ порядкомъ: на дно квасной бочки кладется прежде крестъ, потомъ рѣшетка, называемая *колосникомъ*; на эту рѣшетку настилаютъ солому и притискиваютъ ее сверху другимъ крестомъ, чтобы она не поднималась вверхъ при налитіи водою. Изготовивъ все это, берутъ два квасные солодовые караваи, ломаютъ ихъ мелко, кладутъ въ бочку и наливаютъ ушатомъ кипятка. Между тѣмъ въ другомъ ушатѣ съ кипяткомъ распариваютъ фунта два мяты и, вмѣстѣ съ этою выпаренною мятою, наваръ выливаютъ въ бочку, въ которой положенъ накрошенной солодовой хлѣбъ, налитый ушатомъ кипятка. Часовъ 12 спустя, или смотря потому, какъ скоро остынетъ кипятокъ въ бочкѣ, доливаютъ ее до верха холодною водою и даютъ киснуть до того времени, пока квасъ достигнетъ надлежащей кислоты. По расчету оказывается, что этотъ квасъ изъ солодовыхъ хлѣбовъ есть самый дешевый и выгодный изъ всѣхъ квасовъ, употребляемыхъ у насъ въ Россіи.

**Квасъ верховой.**—Этотъ квасъ можно дѣлать изъ какого нибудь сорта солода, но лучшій получается, когда употребляютъ три сорта солода: мелкій дранецъ и ячный съ прибавкою обыкновенной ржаной муки. Въ кадку не нужно класть ни креста, ни колосниковъ, ни соломы. Взявъ по одному гарнцу каждого сорта солода и два гарнца муки, затереть ихъ въ чугуиъ, корчагъ или глиняномъ горшкѣ, употребляя для этого сильно кипящую воду, въ такомъ количествѣ, чтобы образовалось самое густое тѣсто; потомъ, закрывъ чугуиъ, поставить въ печь, истопленную какъ бы для печенья хлѣбовъ, и дать стоять тамъ часовъ 18, т. е. съ обѣда до 6-ти часовъ утра другаго дня. Потомъ, вываливъ въ приготовленную нарочно для того кадку, развести кипяткомъ, котораго лить столько же, сколько употреблено на заторъ, и размѣшавъ весломъ, положить нѣсколько свѣжей или хорошо высушенной мяты и оставить въ такомъ положеніи на цѣлыя сутки, укрывъ хорошенько. По прошествіи сутокъ, берутъ стаканъ дрожжей, по четверти фунта муки гречневой и пшеничной и съ полфунта патоки, мѣшаютъ все вмѣстѣ и выливаютъ въ насолоду. Потомъ, размѣшавъ хорошенько, даютъ постоять съ часъ и льютъ туда же холодную воду, по немногу, такъ что ежели кадка взята на упомянутое количество, ведеръ въ 10, то чтобы по прошествіи двухъ сутокъ наполнить ее совершенно. Послѣ каждого подливанья надобно хоро-



шенько размѣшивать и закрывать кадку. Наполненной такимъ образомъ кадкѣ дать стоять сутки: въ это время вся гуща подыметя сперва на верхъ жидкости, а потомъ начнетъ по немногу опускаться на дно, такъ что наконецъ сверху будетъ одинъ чистый квасъ, который тогда можно попробовать. Если квасъ еще не довольно кисель, то дать ему постоять до тѣхъ поръ, пока онъ получитъ желаемую кислоту, ибо чѣмъ долѣе онъ стоитъ, тѣмъ дѣлается кислѣе. Квасъ, такимъ образомъ приготовленный, бываетъ отмѣнно хорошъ.

**Константиновскія кислыя щи.** — Взять муки крупичатой 12 фунтовъ, гречневой 10 фунтовъ, солоду пшеничнаго два гарнца, мякиша хлѣба ржаного рѣшетнаго, безъ корокъ, 12 фунтовъ. Мякишъ, высушивъ, столочь, перемѣшать съ мукою и солодомъ, заварить 10 ведрами кипятка, и развести потомъ водою. Когда устоитя, слить въ другую кадку, и положивъ туда завязаннаго въ мѣшечкѣ изюма одинъ фунтъ и мяты 5 пучковъ, заквасить гущею. Когда окиснетъ, разлить въ бутылки, а изюмъ, вынувъ изъ мѣшка, также разложить по бутылкамъ, въ каждую по двѣ ягоды.

**Бѣлыя кислыя щи.** — Одно ведро кипятка влить въ кадку, положивъ туда же солоду пшеничнаго и ячнаго по полчетверику, да ржаного четвертку, и замѣсить ихъ въ тѣсто, съ прибавкою муки крупичатой 12 фунтовъ, крупъ гречневыхъ четвертку и мяты

полфунта. Этотъ заторъ сбивать какъ можно больше весломъ и, засыпавъ пшеничными отрубями, накрыть и дать солодѣть  $3\frac{1}{2}$  часа. Послѣ того влить въ кадку полтора ведра кипящей воды и вымѣшать весломъ, доливая кипящею водою. Какъ скоро сусло отварится, весло вынуть и, кадку закрывъ, оставить стоять четыре часа; послѣ чего слить въ котелъ и, взявъ хорошей закваски, подбить ее крупичатою и гречневою мукою, и поставить въ теплое мѣсто; а когда будетъ подниматься, то прибавить холоднаго сусла, которое, когда сдѣлается теплымъ подобно парному молоку, слить въ кадку или боченокъ, положить туда же закваску и мяту, и когда закиснетъ, разлить въ бутылки.

Для такого количества кислыхъ щей надобно приготовить сто бутылокъ и въ каждую изъ нихъ положить по изюминѣ. За недостаткомъ бутылокъ можно оставить кисляя щи и въ боченкѣ, хорошенько закупоривъ, и выставить на ледъ.

**Сахарныя кисляя щи.** — Столочь 13 фунтовъ сухарей изъ рѣшетнаго хлѣба и просѣять ихъ сквозь рѣшето; потомъ взять солода пшеничнаго и ячнаго по полчетверику, ржаного четвертку, крупъ гречневыхъ тоже четвертку, муки крупичатой 15 фунтовъ и разваренной пшеничной каши 12 фунтовъ. Сперва высыпать въ кадку толченые сухари и обдать ихъ горячею водою, но не кипяткомъ, потомъ всѣ солода высыпать туда же и, прибавляя горячей воды, вымѣшни-

вать весломъ. Далѣе, всыпать крупичатую муку и кашу, и перемѣшать, чтобы сдѣлалось тѣсто. Пока эта смѣсь будетъ въ кадкѣ солодѣть, вытопить печь, и тѣсто изъ кадки выложивъ въ корчаги, налить въ нихъ по немногу воды, поставить въ печь и дать имъ прѣть три часа; послѣ того корчаги изъ печи вынуть, находящуюся въ нихъ смѣсь выложить въ кадку, и тотчасъ же обваривъ кипяткомъ, дать жидкости простоять часа три; наконецъ слить ее въ котелъ. Этого сусла достаточно на сто двадцать бутылокъ; если же его неостанетъ, то положить въ кадку нѣсколько льду и рѣчной холодной воды и мѣшать до тѣхъ поръ, пока ледъ разойдется. Наконецъ, положить въ кадку толченаго изюма два фунта, обваренной мяты полфунта и накрыть поплотнѣе. Когда въ суслѣ пѣна поднимется на верхъ, то ее, вмѣстѣ съ мятою, снять, а сусло изъ кадки процѣдить сквозь салфетку въ котелъ или ушатъ, прибавивъ туда два фунта толченаго сахара; потомъ разлить по бутылкамъ, которыя закупорить пробками и поставить въ погребъ, но не на ледъ, а на солому или на доски. На оставшуюся гущу налить холодной рѣчной воды восемь ведеръ и вымѣшать ее хорошенько; когда вода отстоится, то слить ее въ боченокъ, куда положить мяту и оставшійся отъ кислыхъ щей подквасъ; боченокъ закупорить, замазать глиною и поставить въ ледъ. Эти вторыя кислыя щи будутъ тоже хороши, если посуда и покрывка чисты и безъ запаха.

**Петровскія кислыя щи.** — Взять два четверика ситной муки, по  $2\frac{1}{2}$  гречневой, крупчатой и пшеничной муки и полчетверика хорошаго ячменнаго солода, растворить все на горячей водѣ, размѣшивая нѣсколько часовъ, чтобы всѣ комья совершенно раздробились; потомъ обварить кипяткомъ и вымѣшать снова. Послѣ надобно прилить холодной воды, перелить въ кадку и поставить на ледъ, чтобы гуща опала на дно. Тогда слить устоявшееся сусло въ особливую кадку, запустить хорошими дрожжами и положить пять фунтовъ свѣжей или сухой мяты. Когда жидкость закиснетъ, разлить по боченкамъ, положивъ въ каждый по небольшой щепоткѣ соли, и держать на погребу.

**Домашнія кислыя щи.** — Два съ половиною фунта пшеничной муки, два съ половиною фунта мелкаго пшеничнаго или ржаннаго солода и полтора фунта гречневой муки, просѣявъ чрезъ сито, всыпаютъ въ кадочку и наливаютъ кипятку столько, чтобы по размѣшаніи вышелъ растворъ, подобный хлѣбному тѣсту, который надобно оставить часа на два или на три посолодѣть. Послѣ этого вливаютъ туда же три ведра кипятка и, размѣшавъ, даютъ отстояться, а когда отстоится, слить въ другую кадочку и, простудивъ до степени теплоты парнаго молока, положить туда два съ половиною фунта патоки или меда и, помѣшавъ немного, заквасить дрожжами, которыхъ класть, смотря по ихъ силѣ, отъ полустакана до цѣлаго стакана. При

заквашиваніи можно класть мяту или другія ароматическія травы. Когда на заквашенныхъ щажъ покажется пѣна, тогда жидкость разливать въ бутылки и закупоривать. Въ бутылкахъ дать щажъ постоять полсутки въ теплѣ, а потомъ вынести въ ледникъ. По прошествіи трехъ дней щи можно подавать.

**Московскія кислыя щи.** — Ячнаго солода, который употребляется на пиво, 4 четверикъ, ржаной сѣянной муки 6 гарнцевъ, крупчатой пшеничной муки 5 фунтовъ, гречневой 5 фунтовъ, перемѣшавъ, три четверти этой смѣси всыпать въ кадку, а четвертую часть оставить въ сторонѣ. Потомъ налить въ кадку немного кипятку, и замѣсивъ густое тѣсто, всыпать туда половину оставленной смѣси, да пока тѣсто еще не остыло, накрыть кадку сперва холстомъ, а потомъ войлокомъ и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Потомъ влить еще кипятку столько, чтобъ изъ тѣста сдѣлалась густая каша и, всынавъ остальную часть смѣси, дать еще постоять съ часъ. Тогда влить въ этотъ заторъ 20 ведеръ кипятка и, размѣшавъ его, дать еще постоять съ часъ. Когда это сусло остынетъ, положить въ бочку фунтъ мяты, фунтъ меду и 4 стакана дрожжей, и выливъ туда же холодное сусло, поставить въ теплое мѣстѣ, заткнувъ отверстіе бочки. Когда начнется броженіе, то разливать изъ крана въ бутылки, положивъ сперва въ каждую изъ нихъ по изюминѣ, а въ иныя бутылки по кусочку сушеной

лимонной корки и поставить бутылки въ тепломъ мѣстѣ незакупоренными. Когда изъ бутылокъ польется чрезъ край пѣна, тогда закупорить ихъ и поставить въ погребъ, а лѣтомъ въ ледникъ. Здѣсь показана большая пропорція, — на 20 ведеръ; но по ней каждый можетъ соразмѣрить для своей потребности меньшую. Впрочемъ, лучше кислыхъ щей дѣлать разомъ болѣе, чтобъ онѣ выстоялись: чрезъ это онѣ получаютъ лучший вкусъ.

**Питейный медъ.**—1) На 1 пудъ меда берутъ восемь ведеръ свѣжей колодезной воды и мѣшаютъ въ котлѣ, который ставятъ на огонь, не очень сильный, чтобы медъ не пригорѣлъ. Такимъ образомъ варятъ медъ до тѣхъ поръ, пока онъ начнетъ взбивать пѣну, которую слѣдуетъ снимать. Если медъ заготавливается не въ прокъ, но для скорого употребленія, то нѣтъ надобности его много уваривать; напротивъ того, медъ, приготовленный въ прокъ, должно уваривать до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается клейкимъ. Сваренному меду даютъ остыть до теплоты парнаго молока, послѣ чего переливаютъ его въ чистый боченокъ и, заправивъ дрожжами, наливаютъ бочку неиремѣнно полною. Заткнувъ ее, оставляютъ небольшое отверстіе для воздуха; по окончаніи же броженія закупориваютъ совсѣмъ плотно. Когда медъ начнетъ испускать изъ себя винный запахъ, то, для остановленія броженія, бочку переносятъ въ погребъ. Для при-

данія меду лучшаго вкуса, прибавляютъ въ него, во время броженія, нѣсколько пряностей, какъ-то: гвоздики или корицы, которыя, зашивъ въ полотняный мѣшечекъ, опускаютъ въ бочку. Лучшая пропорція пряностей на вышесказанное количество меда: 12 золотниковъ корицы, 4½ золотника гвоздики и по одному золотнику кардамона и инбиря. Медъ изъ бочекъ разливаютъ въ бутылки и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ.

2) Одну часть меда развестъ въ шести частяхъ воды и на умѣренномъ огнѣ вскипятить; потомъ положить туда двѣ пригоршни хорошаго хмѣля, зашитаго въ холстинный мѣшечекъ вмѣстѣ съ камушкомъ, и пустить въ жидкость, чтобы мѣшечекъ легъ на днѣ; а затѣмъ опять уваривать, снимая пѣну. Когда жидкость уварится до желаемой густоты, снимаютъ съ огня и, когда нѣсколько остынетъ, выливаютъ въ боченокъ, переложивъ туда же и мѣшечекъ съ пряностями и переносятъ въ погребъ. Пока еще медъ такъ тепелъ, какъ парное молоко, заустить его дрожжами и оставить перебродить, что совершится недѣли въ три или четыре. — Медъ чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ болѣе улучшается.

**Приготовленіе заводскаго продажнаго ординарнаго меда.** — Вареніе этого меда производится въ мѣдныхъ котлахъ обыкновенной формы, вместимостью отъ 10 до 50 ведеръ; но всего лучше употреблять для этого котлы не болѣе какъ въ 10 ведеръ,

чтобы избѣгнуть пригоранія ко дну котла. Отвѣсивъ нудъ меда-сырца, должно положить его въ маленькій котелъ, который опускаютъ въ большой такъ, чтобы вода покрывала края перваго слоя въ палецъ толщиною. Когда медъ растворится, то изъ маленькаго котла выливаютъ въ большой, въ который налито 10 ведеръ воды, и продолжаютъ нагрѣвать. Предъ закипаніемъ, жидкость вымѣшиваютъ деревяннымъ весломъ, чтобы способствовать совершенному растворенію меда. Кипяченіе производится до тѣхъ поръ, пока поднимется на поверхность пѣна, которую тщательно снимаютъ. Вообще кипяченіе вари въ 10 ведеръ продолжается не менѣе одного и не болѣе двухъ часовъ. По свареніи сусла, выливаютъ его въ плоскія посудины для охлажденія, причемъ отъ испаренія и неловкости рабочихъ обыкновенно пропадаетъ 10 процентовъ жидкости. Охлажденное сусло переливается въ бочки, ополоснутыя холодною водою. Бочки наливаютъ неполные и  $\frac{1}{10}$  часть ихъ вмѣстимости оставляется свободною. Потомъ приливаются въ бочки дрожжи, по расчету, что на 10 ведеръ сусла ординарнаго меда нужно отъ 3 до 4 стакановъ свѣжихъ пивныхъ дрожжей. По влитіи дрожжей бочки закупориваются, взбалтываются и ставятся въ мѣсть, имѣющую отъ 15° до 17° Реом. теплоты. Черезъ 5 часовъ сусло начинаетъ пузыриться, и на поверхности образуется буроватая пѣна: тогда боченокъ доливаютъ сусломъ, такъ



чтобы пѣна вытекла пзъ нихъ широкою, равномерною лентою. Когда же начнетъ отдѣляться бѣлая пѣна, то бочки долить полными.

Для освѣтленія меда пускаютъ въ него рыбій клей, растертый съ теплымъ медовымъ сусломъ. На 10 ведеръ ординарнаго меда достаточно два золотника осетроваго клея. Для сообщенія же меду аромата, употребляютъ на 10 ведеръ до трехъ золотниковъ лимоннаго масла, которое опускается въ боченокъ часъ спустя послѣ влитія клеваго сусла. Лимонное масло смѣшивается предварительно съ бутылкою медоваго сусла и по влитіи его въ боченокъ послѣдній нужно хорошенько прокатать, чтобы масло ровнѣе распредѣлилось въ жидкости. Можно также, вмѣсто масла, брать лимонныя и апельсинныя корки, которыя, очистивъ отъ мякоти, опускать въ жидкость. На ведро сусла достаточно корки съ одного лимона, которую изрѣзавъ мелко, завертываютъ въ мѣшечекъ и вѣшаютъ внутрь боченка. Послѣ положенія ароматной спеціи боченокъ осторожно доливается до верха и, по закупореніи втулки, ставится на ледъ на доски. Тамъ онъ стоитъ не долѣе недѣли и потомъ разливается въ бутылки. Этотъ медъ не сохраняется долѣе полугода и мало пѣнится.

**Двойной медъ бѣлый.** — Онъ готовится подобно ординарному и вся разница состоитъ въ количествѣ матеріаловъ. Этотъ сортъ меда приготов-

ляется изъ такъ называемаго въ продажѣ *бѣлогородскаго*: на варю въ 10 ведеръ берутъ 60 фунтовъ меда-сырца. Варить его должно въ закрытомъ котлѣ, пока исчезнетъ въ жидкости сырой вкусъ. Его охлаждають также въ закрытомъ сосудѣ; дрожжей же употребляютъ столько же, какъ и для ординарнаго. На освѣтленіе нужно полтора золотника клея, а для аромата 3 золотника лимоннаго масла. Разливають этотъ медъ въ бутылки не ранѣе, какъ чрезъ мѣсяцъ.

**Двойной медъ розовый.** — На 10 ведеръ воды берутъ 65 фунтовъ краснаго меда и варятъ въ открытомъ котлѣ какъ ординарный, а потомъ неоднократно процеживаютъ сквозь мѣшокъ, въ которомъ положено 10 фунтовъ сушеной черники. Для приведенія его въ броженіе, нужно 5 стакановъ дрожжей, а для освѣтленія 3 золотника рыбьяго клея. Букетъ сообщается розовымъ масломъ, котораго кладутъ по 6 капель на ведро. Предъ разлитіемъ, этотъ медъ долженъ стоять два мѣсяца на ледникѣ; иначе онъ будетъ мутнымъ. Онъ можетъ сберегаться около года.

**Рублевый медъ.** — Онъ называется такъ, потому что прежде продался по рублю ассигнаціями за бутылку. На приготовленіе 10 ведеръ этого напитка берутъ 50 фунтовъ казанскаго меда и 15 фунтовъ сахарнаго песка, или 40 фунтовъ бѣлогородскаго меда, 10 фунтовъ казанскаго и 20 фунтовъ сахарнаго песка. Если варя составлена изъ казанскаго меда, то про-

варку необходимо производить въ закрытомъ котлѣ. Для броженія нужно 6 стакановъ дрожжей.

Букетъ этому меду придаютъ слѣдующею смѣсью. Разбиваютъ на мелкіе кусочки  $\frac{1}{2}$  фунта фіалковыхъ корней и  $\frac{1}{8}$  фунта инбирныхъ, на кои выливаютъ еще иногда отъ 30 до 70 капель розоваго масла и 1 золотникъ лимоннаго: положивъ все это въ мѣшечекъ, опускаютъ его въ бочку. Предъ закупоркою вливаютъ ложку уксуса или бутылку кислаго бѣлаго вина, или даже сокъ отъ двухъ лимоновъ. Если варили изъ бѣлогородскаго меда, то духовъ нужно класть болѣе.

Медъ разливается въ бутылки чрезъ три мѣсяца, и пробки у бутылокъ обертываютъ проволокою. Бутылки съ этимъ медомъ должно сохранять лежа въ холодномъ погребѣ.

Неизвѣстно почему этотъ медъ слыветъ иногда въ продажѣ подъ названіемъ *ананаснаго*.

**Кандитерскій медъ.** — На 10 ведеръ воды берутъ 40 фунтовъ чистаго сахара, 80 фунтовъ казанскаго меда и 6 стакановъ дрожжей; для приданія же букета опускаютъ въ мѣшечкѣ смѣсь изъ  $\frac{1}{2}$  фунта инбирнаго корня,  $\frac{1}{2}$  фунта фіалковаго,  $\frac{1}{8}$  фунта шалфея,  $\frac{1}{8}$  фунта мяты и  $\frac{1}{8}$  фунта кардамона, на кои налито 100 капель лимоннаго масла, 50 капель розоваго и сокъ изъ пяти лимоновъ. Разливаютъ этотъ медъ не ранѣе, какъ чрезъ два мѣсяца.

**Инбирный медъ.** — На 10 ведеръ воды берутъ

2 пуда сахарнаго пёска и 10 фунтовъ инбиря: этотъ же инбирь опускается въ послѣдствіи и въ боченокъ, будучи зашитъ въ мѣшечкѣ. Для броженія нужно 7 стакановъ дрожжей. Его разливаютъ чрезъ  $2\frac{1}{2}$  мѣсяца въ маленькія бутылочки. Если онъ хорошо закупоренъ, то можетъ простоять нѣсколько лѣтъ.

**Медъ крѣпкій.** — 1) Пудъ лучшей патоки или меда развести 8 ведрами воды и варить, пока выкипитъ до половины, аккуратно снимая пѣну. Когда жидкость остынетъ, перелить ее въ чистую бочку, которой стѣнки вымазаны кислымъ ржанымъ тѣстомъ, или, пока медъ имѣетъ еще теплоту парнаго молока, влить въ него штофъ дрожжей и оставить перебродить. Въ это же время положить въ него въ мѣшечкѣ слѣдующихъ пряностей: корицы 10 золотниковъ, гвоздики 4 золотн., кардамона 2 золотн., перца 1 золотн. и инбиря 3 золотн. Когда медъ перебродитъ, оставить его на полгода, крѣпко закупоря. Послѣ того разлить его въ бутылки.

2) Шесть фунтовъ самаго лучшаго бѣлаго меда развести въ двухъ ведрахъ воды и варить, при непрестанномъ сниманіи пѣны, до тѣхъ поръ, пока растворъ сдѣлается густъ какъ патока. Тогда процѣдить его сквозь суконную цѣдилку. Чѣмъ долѣе этотъ медъ уваривать, тѣмъ онъ будетъ крѣпче и спиртоватѣе. Сваренный медъ, еще нѣсколько теплый, слить въ бочку и запустить хорошими дрожжами отъ бѣлаго пива.

Если брожение происходит порядочно, то положить еще на каждое ведро по стакану французской водки, которая дрожжи осадитъ; а медъ сдѣлается крѣпкимъ и чистымъ. Для улучшения вкуса, можно опустить чрезъ втулку боченка мѣшечекъ съ разными пряно-стями — корицею, гвоздикомъ, кардамономъ, мелис-сою и проч.

**Медъ англійскій.**—1) Берутъ воды рѣчной полтора ведра, сахара чистаго два фунта, хорошей патоки два штофа, размѣшиваютъ все и кипятятъ, снимая пѣну, а потомъ выливаютъ въ деревянный ушатъ. Покуда медъ не совсѣмъ еще остынетъ, обрѣзавъ съ двѣнадцати лимоновъ наружную желтую кожицу, опустить въ него, прибавивъ восемь столовыхъ ложекъ пивныхъ дрожжей, и сливъ въ боченокъ, въ продолженіи четырехъ дней сряду часто взбалтывать, а потомъ оставить стоять спокойно двѣнадцать дней. Наконецъ разлить въ бутылки и держать въ погребѣ, на холоду.

2) Растворя полпуда хорошей патоки въ 4 ведрахъ воды, уварить, снимая пѣну; положить разныхъ души-стыхъ травъ и продолжать уваривать, пока выкипитъ половина воды. Потомъ запустить пивными дрожжами, какъ выше сказано.

**Медъ апельсиновый бѣлый.** — На 20 фунтовъ хорошаго меда налить въ котелъ 4 ведра рѣчной воды, поставить на огонь и кипятить, снимая пѣну, и по немногу прибавлять холодной воды до тѣхъ поръ, пока

медъ сдѣлается чистъ какъ янтарь. Потомъ слить его въ кадку и, остудивъ, запустить дрожжи съ калачемъ или бѣлымъ хлѣбомъ. Какъ скоро медъ начнетъ бродить, то калачъ вынуть, пѣну снять и медъ сквозь сито перелить въ боченокъ. Послѣ того взять десять апельсиновъ, съ половины которыхъ цедру обтереть на сахаръ, а съ пяти другихъ апельсиновъ корку срѣзать пожемъ; цедру съ сахаромъ, простую корку,  $\frac{1}{4}$  фунта фіалки и 8 золотниковъ осетроваго разщипаннаго клея положить въ боченокъ съ медомъ; апельсиновую же мякоть, вынувъ сѣмечки, изрѣзать и положить въ кастрюлю, въ которую влить меду, и вскипятить, пропустить сквозь салфетку и влить также въ боченокъ. Закупоривъ и замазавъ его глиной, поставить въ ледъ, гдѣ и стоять ему дней двадцать, послѣ чего медъ можно разливать въ бутылки.

**Балбузанъ, или крѣпкій медъ астраханскихъ татаръ.**—Разведя пудъ меда въ пяти ведрахъ воды, кладутъ въ корчагу два штофа пивныхъ дрожжей и фунтъ пшеничной муки, и подбавляютъ туда же два штофа медовой сыты. Отваривъ 1 фунтъ хмѣля въ ведрѣ воды, выливаютъ въ тотъ же горшокъ и ставятъ въ теплое мѣсто часа на 3 — 4 для броженія. Этотъ такъ называемый *приголовокъ* вливаютъ въ растворенную сыту и, все переливъ въ бочку, относятъ въ прохладное мѣсто, гдѣ жидкость бродитъ сутки трои. Чтобы придать болѣе крѣпости меду, сцѣдивъ

его, переливаютъ въ другую бочку, и даютъ ему бродить еще дней 8 — 12, въ каждыя сутки подбавляя въ него по полфунту сыраго меда, чтобы напитокъ отъ долговременнаго броженія не потерялъ своей сладости.

**Медъ изъ березоваго сока.** — Рано весною собрать березоваго сока и, положивъ его на каждый фунтъ хорошей чистой патоки по двѣнадцати обыкновенныхъ стакановъ, варить на огнѣ не очень сильнымъ, въ теченіе цѣлаго часа. Послѣ того слить въ боченокъ и запустить ломтемъ ржанаго хлѣба, намазаннаго дрожжами. Когда въ боченкѣ шумъ перестанетъ, разлить жидкость въ бутылки и, закупоривъ хорошенько, поставить въ погребъ.

**Медъ зеленый.** — Сварить 10 ведеръ меда обыкновеннымъ образомъ, а для сообщенія ему зеленаго цвѣта поварить въ 3 фунтахъ патоки 2 фунта листьевъ свѣжей мяты и выложить вмѣстѣ съ медомъ въ боченокъ. Еще положить туда же 5 золотниковъ рыбьяго клея, разваря его въ водѣ съ мятою. Давъ меду въ боченкѣ постоять спокойно около мѣсяца, разлить его въ бутылки.

**Медъ изюмный.**—1) Двѣнадцать фунтовъ хорошей кориинки, очищенной отъ вѣточекъ, варить въ водѣ, пока она размякнетъ; потомъ въ деревянной ступѣ растолочь ее деревяннымъ пестомъ и протереть сквозь сито. Протертое положить въ воду, въ которой

коринка варена, прибавя шесть бутылокъ лучшей патоки и свѣжей отварной воды, столько чтобы всего вообще вышло полтора ведра. Варить не очень долго, счерпывать пѣну и, снявъ съ огня, остудить. Для очищенія меда положить въ него 8 или 10 яичныхъ бѣлковъ. Давъ меду остынуть какъ парное молоко, слить его въ бочку и запустить дрожжами бѣлаго пива; а когда перебродитъ, разлить въ боченки и, заткнувъ ихъ, оставить на нѣсколько мѣсяцевъ въ погребѣ.

2) Чистую отобранную коринку толкутъ въ деревянной ступѣ и потомъ смѣшиваютъ съ водою и патокою въ такой пропорціи: коринки 20 фунтовъ, сахарной патоки 20 фунтовъ и воды 3 ведра. Смѣсь кипятить, подбавляя воды столько же, сколько ея испарится. Кипяченіе и охлажденіе можно производить въ открытой посудѣ. Охлажденную жидкость, вмѣстѣ съ оболочками и зериами ягодъ переливаютъ въ боченокъ, гдѣ стаканомъ дрожжей производится быстрое броженіе; когда уже мало будетъ отдѣляться дрожжей, приливаютъ около 20 капель чернаго перуанскаго бальзама, раствореннаго въ крѣпкомъ винномъ спиртѣ. Затѣмъ подбавляютъ растворъ рыбаго клея и относятъ въ ледникъ. По прошествіи 10 дней медъ разливаютъ въ бутылки, остерегаясь, чтобы не попало въ нихъ оболочекъ отъ изюмныхъ ягодъ.

**Медъ клюковный.** — 1) На 20 фунтовъ меда нужно полчетверика клюквы. Разведя медъ четырьмя



ведрами теплой воды, наливаютъ въ котелъ, даютъ хорошенько вскипѣть, снимая пѣну, и когда уже пѣны на жидкости не останется, наливаютъ въ жидкость морсъ, выжатый изъ полчетверика клюквы, и одинъ разъ прокипятивъ, даютъ остынуть до того, какъ рука терпѣть можетъ; послѣ чего сливаютъ въ боченокъ. Размоча въ томъ же меду пять золотниковъ рыбаго клея и изрѣзавъ его мелко, кладутъ туда же вмѣстѣ съ порошкомъ корицы, гвоздики, фіалки и кишнеца, взявъ по три золотника каждой спеціи и завязавъ ихъ въ холстинный мѣшечекъ.

2) На пудъ меда-сырца краснаго и на четверикъ клюквы берутъ столько воды, чтобы послѣ получасоваго кипяченія получилось 4 ведра сусла. По охлажденіи, въ открытой посудѣ до 15° Р., сливаютъ сусло въ боченокъ сквозь сито, приливаютъ два стакана пивныхъ дрожжей, а по окончанія броженія освѣтляютъ золотникомъ клея. Для аромата опускаютъ въ боченокъ мѣшечекъ съ  $\frac{1}{3}$  фунта фіалковаго корня, въ крупномъ порошокѣ, на который налить  $\frac{1}{2}$  золотника мятнаго или 1 золотникъ лимоннаго масла. До разлитія, медъ стоитъ на ледникѣ не болѣе недѣли и по разлитіи тотчасъ готовъ къ употребленію. Онъ готовится весною изъ поденѣжной клюквы и подверженъ скорому окисанію.

Вмѣсто 1 пуда краснаго меда-сырца можно брать 45 фунт. сахарной или 55 фунт. картофельной патоки.

**Медъ коричневый.**—Сваривъ, какъ выше говорено было, полпуда бѣлаго меда и заквасивъ дрожжами, прибавляютъ въ мѣшечкѣ корицы 12 золотниковъ, гвоздики 6 и фіалки 48 золотниковъ, обваренныхъ кипячею водою. Наконецъ кладутъ туда же рыбаго клея 5 золотниковъ и боченокъ закуоря, ставятъ въ ледь.

**Медъ липовый.**—Двадцать фунтовъ лучшаго бѣлаго меда развести въ двадцати бутылкахъ теплой воды и кипятить въ котлѣ около часа; потомъ дать жидкости остынуть какъ парное молоко и прибавить хорошихъ свѣжихъ дрожжей; а когда броженіе кончится, влить туда же двѣ бутылки французской водки или бутылку виннаго спирта. Въ закисшіи медъ приливаютъ хмѣлеваго отвара\*), перемѣшаннаго пополамъ съ отваромъ липовыхъ цвѣтовъ, и даютъ бродить еще трое сутокъ, отъ чего медъ потеряетъ большую часть своей сладости. Чтобы сдѣлать его онять сладкимъ, прибавляютъ въ окрышіи медъ вновь полпуда меда, развареннаго въ ведрѣ воды до густоты сиропа, и оставляютъ вновь бродить; потомъ переливаютъ его чрезъ сито въ чистую бочку, обитую желѣзными обручами, и ставятъ въ погребъ на ледь. Медъ изъ нея начинаютъ брать не ранѣе, какъ по прошествіи четырехъ мѣсяцевъ или полугода.

---

\*) Онъ дѣлается изъ такой мѣры хмѣля, въ какой помѣщалось 20 фунтовъ меда. На этотъ хмѣль наливаютъ такую же мѣру воды и варятъ, пока хмѣль потонетъ.

Хорошій липовый медъ прозраченъ какъ вода, вкусъ имѣеть сладкій, медовый; запахъ ароматическій, похожій на запахъ липовыхъ цвѣтовъ. Чѣмъ онъ стоитъ долѣе неночатымъ, тѣмъ дѣлается лучше.

**Медъ малиновый.** — Отваривъ медъ, слить его въ кадку и, остудя, положить туда же сока свѣже-выжатого изъ малины столько, чтобы медъ принялъ малиновый вкусъ и цвѣтъ. Потомъ запустить его лучшими дрожжами съ калачемъ, и какъ скоро медъ станетъ закисать, то, пропустивъ его сквозь салфетку, слить въ боченокъ, прибавивъ туда же фіалки и рыбаго клея, а затѣмъ поставитъ боченокъ въ ледъ на мѣсяць. Послѣ весь медъ разлить по бутылкамъ и, закупоривъ ихъ, поставитъ въ подвалѣ въ песокъ.

**Медъ нѣмецкій.** — Распускаютъ хорошей натоки 15 фунтовъ въ 2 ведрахъ рѣчной воды, наливаютъ этимъ растворомъ котелъ и кипятятъ на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока выпарится пятая часть жидкости. Потомъ ее процѣживаютъ сквозь фланель, и давъ ей остынуть, переливаютъ въ бочку и, заправивъ дрожжами, ставятъ въ погребъ недѣль на шесть, чтобы перебродила. Втулка бочки въ это время не затыкается, но закрывается рѣдкою холстиною.

Когда жидкость въ бочкѣ перебродитъ, то толкутъ въ крупный порошокъ одинъ лоть мускатнаго орѣха и столько же корицы, и зашивши въ мѣшечекъ, опускаютъ въ бочку, которую потомъ наливаютъ медомъ

до краевъ, и заткнувъ втулку, оставляютъ въ покоѣ. По прошествіи шести педѣль можно медъ разливать въ бутылки.

**Медъ сахарный бѣлый.**—Въ горячей водѣ распускаютъ сахаръ, и если угодно, чтобы медъ не скоро окисалъ, то прибавляютъ хмѣля и варятъ. Сваривши, сливаютъ въ кадку и, какъ остынетъ, заквашиваютъ дрожжами, которыхъ надобно на полпуда сахара восемь ложекъ. Когда медъ перебродитъ, то сливаютъ его въ бочейки сквозь сито. Потомъ, взявъ нѣсколько этого меда, привариваютъ съ сахаромъ и какими угодно пряностями, и вливаютъ этотъ отваръ въ боченокъ съ медомъ; а когда все устоится, то разливаютъ въ бутылки.

**Медъ сахарный розовый.** — Наливъ котелъ до половины рѣчною водою, положить туда сахара или рафинадной патоки полпуда, и поставивъ на огонь, кипятить, подбавляя холодной воды. Сахара или патоки должно класть на каждое ведро по пяти фунтовъ. Когда медъ сварится, то слить его въ кадку, положивъ туда свѣжихъ розановъ, и запустить дрожжами съ калачемъ. Какъ скоро медъ закиснетъ, то слить его въ боченокъ, прибавя туда рыбьяго клея и кусокъ сахара, на который накапать по три капли розоваго масла на ведро. Боченокъ съ медомъ поставить въ ледъ на три педѣли.

**Виноподобный медъ.** — 1) Смѣшавъ въ котлѣ

15 штофовъ воды съ 20 фунтами чистаго бѣлаго меда, варить эту смѣсь, мѣшая безпрестанно, до тѣхъ поръ, пока укипитъ половина. Когда отваръ простынетъ, то отдѣливъ его одну половину, вливаютъ ее въ бочку, въ которой было хорошее виноградное вино; другую же разливаютъ по бутылкамъ (для употребленія какъ ниже будетъ сказано). Бочка ставится въ теплое мѣсто и отверстіе въ ней закрывается холстиною. Тутъ начинается броженіе, причемъ вытекаетъ изъ бочки желтая густая пѣна, вмѣсто которой добавляють бочку изъ бутылокъ, которыя заранѣе были отложены.

По прошествіи трехъ мѣсяцевъ броженіе совершенно прекращается, и тогда бочку закупориваютъ и переносятъ въ погребъ, гдѣ она и должна оставаться, по крайней мѣрѣ, годъ. Послѣ того разливаютъ медъ по бутылкамъ, которыя хорошо закупориваютъ.

Чтобы сдобрить вкусъ этого напитка, прибавляють къ ней шестую часть всей смѣси — вина (бѣлаго или краснаго), а также анельсиннаго сока, или же, по прошествіи одного мѣсяца, когда бочка уже стоитъ въ погребѣ, вѣшаютъ въ нее мѣшечекъ съ гвоздикою, инбиремъ, корицею и мускатнымъ орѣхомъ. Мѣшечекъ оставляють въ бочкѣ до тѣхъ поръ, пока начнутъ разливать медъ по бутылкамъ.

2) На пудъ краснаго меда-сырца берутъ 20 фунтовъ неочищеннаго виннаго камня и столько воды, чтобы получилось 4 ведра сусла. Охладивъ до 12° R., остав-

ляютъ жидкость въ этой температурѣ на два или три дня, причемъ она безъ дрожжей придетъ въ броженіе. Когда оно окончится, что узнается прекращеніемъ отдѣленія дрожжей, жидкость процѣживаютъ сквозь два, одинъ въ другой вложенные, фланелевые мѣшка, освѣтляютъ золотникомъ клея и относятъ въ ледникъ. По прошествіи мѣсяца разливаютъ въ бутылки.

Если этотъ медъ хорошо выбродилъ, то похожъ вкусомъ на бордоское бѣлое столовое вино.

**Медъ деревенскій.**—На 15 штофовъ воды положить 15 фунтовъ бѣлаго меда и два фунта сахара, и сваривъ вмѣстѣ въ котлѣ, слить въ кадочку и дать остыть. Потомъ съ 12 лимоновъ срѣзать цедру до бѣла, а лимоны разрѣзать, выбрать изъ нихъ все зерна и выжавъ сокъ, влить его въ остуженный медъ; затѣмъ положить 3 столовые ложки живыхъ дрожжей, и когда перебродитъ, очистить осетровымъ клеємъ 3 золотниками. Потомъ, подержавъ двѣ недѣли на льду, разлить въ бутылки.

**Античный липецъ.**—Античный липецъ можетъ быть приготовленъ только тамъ, гдѣ можно имѣть свѣжіе іюльскіе соты.

Приготовленіе нанитка производится не вдалекѣ отъ пасѣки, и начинается добываніемъ меда-сырца изъ сотовъ такимъ образомъ: вырѣзавъ соты, кладутъ ихъ на сито, которое покрываютъ сверху, для чистоты; ставятъ сито на деревянную кадочку (держанную, безъ

запаху) и относить въ теплое мѣстое, гдѣ температура не менѣе 25 и не болѣе 35 град., часа на два; при такой температурѣ медъ весь вытекаетъ изъ сотовъ въ кадочку. Полученнаго вышесказаннымъ порядкомъ меда-сырца, для приготовленія античнаго линца, берутъ на каждое ведро воды—пудъ.

Приготовленіе напитка заключается въ слѣдующихъ операціяхъ: въ совершенно чистый котель, блестящій внутри, налитый водою, кладутъ половину нужнаго количества меда-сырца, закрываютъ крышкою и варятъ въ теченіе часа; потомъ доливаютъ испарившееся количество воды, закрываютъ и ставятъ на огонь, до испаренія половиннаго количества взятой воды; послѣ чего охлаждають посредствомъ змѣевидной трубочки и приводятъ въ броженіе. Полученная варя называется первымъ сусломъ. Для произведенія броженія, на ведро перваго сусла берется два стакана дрожжей; броженіе производятъ въ закрытомъ сосудѣ. По окончаніи броженія въ напитокъ кладутъ  $\frac{1}{4}$  фунта поваренной соли.

Остальное количество меда-сырца смѣшивается съ двойнымъ количествомъ воды, въ коей положено, на пудъ взятаго меда, 10 фунтовъ хорошаго хмѣля; размѣшивается до совершеннаго растворенія меда, ставится на легкій огонь, а еще лучше на чугушную горячую плиту, и кипятится до испаренія половины взятой воды; потомъ охлаждають до 16 град. Получен-

ная варя съ хмѣлемъ называется вторымъ сусломъ, а иногда заправкою.

Заправка должна охлаждаться помощію змѣвика.

По окончаніи броженія перваго сусла приливають къ нему заправку чрезъ сито, для отдѣленія хмѣля; по слитіи обѣихъ варъ, боченокъ долженъ быть полонъ; послѣ чего приливають стаканъ дрожжей. При второмъ броженіи боченокъ не затыкаютъ два или три часа, во время коихъ верховые дрожжи будутъ выбиты изъ отверстія втулочнаго; если дрожжей будетъ отдѣляться мало, то вливаютъ на два ведра напитка бутылку хорошаго сотерна, въ коей находятся разрѣзанные на тонкіе ломтики три лимона; если боченокъ не полонъ, доливаютъ, плотно закупориваютъ и относятъ на ледникъ.

Во все время производства напитка должно соблюдать чистоту и осторожность, *чтобы не утратить ароматъ меда-сырца*; поэтому проварку, охлажденіе и броженіе слѣдуетъ производить въ закрытыхъ сосудахъ. Боченки, въ коихъ будетъ бродить и сохраняться напитокъ, должны быть подержанные (чтобы не имѣли запаха дерева), чистые и, кромѣ сего, достаточно крѣпкіе.

Подержавъ четыре дня на ледникъ, въ боченокъ опускаютъ клеевой растворъ, полагая на ведро напитка  $\frac{1}{8}$  золотн. клея. Боченокъ при перекатываніи стряхивается и устанавливается на надлежащее мѣсто.



Черезъ два мѣсяца медъ разливается въ толстыя (шампанскія) бутылки и сохраняется до употребленія, которое должно быть не ранѣе четырехъ мѣсяцевъ послѣ разливки.

Античный липецъ имѣетъ темнобурожелтый цвѣтъ, густъ, но не имѣетъ приторной сладости (ибо сахаръ превратился частію въ карамель), а напротивъ отзывается пріятною горечью отъ хмѣля. Онъ имѣетъ мало игры и производитъ весьма скоро оныяпѣніе. Это тотъ медъ, который восхищаль иностранцевъ, посѣщавшихъ наше отечество въ древности.

У нѣкоторыхъ старинныхъ вельможъ въ медъ этотъ, во время разливки, опускали листочки золота и напитокъ называли *золотымъ липцомъ*.

**Предательскій медъ.** — Предательскій медъ отличается отъ античнаго липца тѣмъ, что не такъ густъ, не имѣетъ аромата меда-сырца, а сильный, искусственно составленный, сложный ароматъ, маскирующій присутствіе виннаго спирта въ значительномъ количествѣ. Качества этого меда-напитка показываютъ, что онъ можетъ быть приготовленъ изъ всѣхъ сортовъ сахарнаго вещества.

На пудъ лучшей патоки, не подгорѣлой, берутъ  $1\frac{1}{2}$  ведра воды и кипятятъ на легкомъ огнѣ до испаренія полуведра, потомъ охлаждають въ открытомъ холодильнике.

По охлажденіи до 17 град., жидкость меда раздѣ-

ляють на двѣ части:  $\frac{2}{3}$  сливаютъ въ бутылъ (если же напитокъ значительное количество, то въ нѣсколько бутылей), приливаютъ дрожжей (3 стакана на ведро), и когда изъ бутылки будетъ отдѣляться слабый кислый запахъ, то сифономъ сливаютъ свѣтлую жидкость съ пѣны и осадка въ боченокъ такой вмѣстимости, чтобы могла войти и другая часть ( $\frac{1}{3}$ ), не бывшая въ броженіи.

По слитіи обѣихъ жидкостей, бродившей и небродившей, вливаютъ клеевой растворъ, полагая на ведро напитокъ  $\frac{1}{10}$  золотника клея, и вслѣдъ за тѣмъ опускаютъ мѣшокъ съ ароматными веществами. Для сообщенія аромата берутъ въ крупномъ порошокѣ слѣдующую смѣсь: золотникъ англійскаго перца,  $\frac{1}{2}$  золотника корицы,  $\frac{1}{4}$  золотника гвоздики, золотникъ кардамона,  $\frac{1}{4}$  золотника ванили,  $\frac{1}{2}$  фунта фіялокъ, на которую прилито 10 капель розоваго и 20 капель лимоннаго масла. Готовый медъ разливаютъ по прошествіи трехъ недѣль.

Если въ приготовленный такимъ образомъ медъ, въ число ароматныхъ веществъ, положить  $\frac{1}{4}$  фунта калгана, то напитокъ принимаетъ красноватый цвѣтъ и называется *краснымъ бабьимъ медомъ*.

**Медъ вишнякъ.**—1) 10 гарнцевъ меда, очищеннаго отъ воска, кипятить съ 4 гарнцами воды, на вольномъ огнѣ, при чемъ снимается всплывающая на верхъ пѣна. Когда перестанетъ появляться пѣна, котель

снимается съ огня и охлаждается до  $+14$  или  $15^{\circ}$  R., а потомъ вливается въ бочку, наполненную 36 гарницами спѣлыхъ вишень, при чемъ бочка должна быть на 4 или 5 дюймовъ неполною. Въ эту бочку прибавляютъ хорошихъ дрожжей и ставятъ въ подвалѣ не слишкомъ холодномъ, въ нѣсколько косвенномъ положеніи, такъ чтобы дрожжи, во время броженія всплывающіе на верхъ, могли вытекать; а непервороченный шпунтъ кладется на отверстіе бочки неплотно. Во время продолжающагося броженія, сперва черезъ 8 дней, а потомъ черезъ 14, шпунтъ забивается крѣпко, бочка переворачивается и жидкость сильно взбалтывается качаніемъ; потомъ опять отбивается шпунтъ и бочка ставится въ прежнемъ положеніи. По истеченіи трехъ или пяти мѣсяцевъ (что зависитъ отъ сочности ягодъ), когда ягоды обратятся въ однообразную массу, жидкость процеживается сквозь плотный холщевой мѣшокъ, очищается осетровымъ клеемъ и разливается въ бутылки. Этимъ же способомъ готовится медъ изъ малины.

2) На пудъ неподгорѣлой сахарной патоки и пудъ толченыхъ съ косточками вишень берутъ столько воды, чтобы послѣ кипяченія и охлажденія вышло 5 ведеръ сусла, для броженія котораго нужно три стакана дрожжей. По окончаніи броженія опускаютъ въ боченокъ смѣсь изъ 2 фунтовъ толченыхъ горькихъ миндалей и корокъ пяти анельснновъ, зашитую въ мѣшкѣ.

По прошествіи двухъ дней льютъ въ боченокъ растворъ рыбаго клея, взбалтываютъ и оставляютъ устояться. Черезъ три же дня освѣтленія разливаютъ въ бутылки. Этотъ медъ сохраняется нѣсколько мѣсяцевъ безъ порчи.

**Англійское пиво, приготовляемое въ Россіи.**—Самаго лучшаго ячменнаго солода двѣ четверти съ половиною смолоть очень мелко и, положивъ въ чанъ, палить теплою водою такъ, чтобы весло могло свободно ходить, и накрывъ, дать стоять 12 часовъ. По прошествіи этого времени переложить растворъ въ обыкновенный спускникъ, пастлавъ на дно его тонкихъ березовыхъ сучьевъ, чтобы сусло удобнѣе могло черезъ нихъ протекать. Въмѣсто сучьевъ можно употребить свѣжую, крупную солому, перевязавъ ее въ небольшие пучки, и раславъ рѣшеткою на днѣ спускника, палить на растворъ кипячей воды ушатовъ двѣнадцать и черезъ 12 часовъ это сусло изъ чана выпустить. Потомъ, взявъ лучшаго хмѣля 10 фунтовъ, налить на него горячей воды столько, чтобы онъ весь размокъ, и накрывъ, оставить мокнуть 12 часовъ; послѣ того, выложивъ этотъ хмѣль въ котелъ, налить упомянутымъ сусломъ и варить часа три, пока хмѣль весь опадетъ; при этомъ должно его безпрестанно мѣшать. Когда же все хорошо уварится, то остудить и сдѣлать приголовокъ слѣдующимъ образомъ: взять того же варенаго съ хмѣлемъ сусла ушатъ, остудить

до теплоты парнаго молока, положить въ него четверть штофа хорошихъ дрожжей, и когда пробьетъ пѣна, то влить этотъ приголювокъ въ сусло и накрыть, а когда хмѣль начнетъ подниматься къ верху, то черезъ каждыя полчаса мѣшать весломъ, что и продолжать цѣлыя сутки. По прошестии сутокъ счерпать весь хмѣль рѣшетомъ, не выжимая изъ него дрожжей руками; а когда пиво остынетъ и дрожжи опадутъ внизъ, то слить въ бочку какъ можно чище и на каждыя десять ведеръ класть по фунту сыраго хмѣля и по штофу французской водки, да по три фунта чистаго меда. Бочки надобно крѣпко закупорить, втулки замазать глиною и поставить въ ледъ.

**Русское бѣлое пиво на англійскій манеръ.**— Заколотивъ хорошенько втулку у боченка, поставить его на днище, близъ котораго просверлить съ боку отверстіе для крана, а на срединѣ верхняго дна прорѣзать другое отверстіе и заткнуть его обыкновенною втулкою. Если въ боченокъ вмѣщается не болѣе шести ведеръ и пиво хотятъ сдѣлать довольно крѣпкое, то вскипятить въ котлѣ три ведра воды, положить въ нее  $1\frac{1}{2}$  фунта лучшаго хмѣля и прокипятить минутъ 5, а потомъ взваръ сцѣдить, распуститъ въ немъ 16 фунтовъ сахара и прибавить около полуштофа хорошихъ пивныхъ дрожжей. Сначала жидкость начинаетъ сильно пѣниться, но вскорѣ пѣна осѣдаетъ. Лѣтомъ, при умѣренной теплотѣ, броженіе оканчивается недѣли въ

три или четыре; въ теченіе послѣднихъ двухъ недѣль боченокъ долженъ быть заткнутъ втулкою, которую однакожь надобно открывать черезъ каждыя двое сутокъ. Когда вкусъ сахара въ пивѣ совершенно исчезнетъ, отверстіе въ боченкѣ затыкается втулкою, какъ можно плотнѣе. Дня черезъ четыре послѣ того пиво разливается по бутылкамъ.

Хотя здѣсь доброта сахара и не составляетъ существеннаго условія, однакожь отъ бѣлаго сахара пиво бываетъ свѣтлѣе и лучше вкусомъ, чѣмъ при употребленіи сахарнаго песка. Это пиво можно подцвѣтить ломтями поджареннаго ржанаго хлѣба.

**Пиво изъ патоки.** — Разводятъ 4 фунта патоки въ 25 штофахъ кипящей воды, прибавляютъ 2 лота инбиря и нѣсколько лавровыхъ листковъ, и варятъ около четверти часа. Потомъ, остудивъ, кладутъ туда дрожжей и оставляютъ перебродить: иные кладутъ также хмѣля и пряностей. По прекращеніи броженія даютъ отстояться въ продолженіе недѣль четырехъ, потомъ сцѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки.

**Дешевое столовое пиво.** — Взять  $3\frac{1}{4}$  фунта сахарной свеклы,  $1\frac{1}{8}$  фунта моркови, 3 полныя горсти хорошаго хмѣля,  $\frac{1}{2}$  лота можжевеловыхъ ягодъ и фунтъ соли. Очистивъ и истеревъ мелко свеклу и морковь, перемѣшать ихъ съ 12 штофами воды и, поставивъ на огонь, прибавить остальные составныя части и кипятить четверть часа. Потомъ, охладивъ до  $+16$

или 18° Реомюра, прибавить двѣ или три ложки хороших пивныхъ дрожжей. Когда высоко поднимающаяся цѣна бродильнаго сусла будетъ собрана два или три раза, то пиво готово, его сливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и ставятъ въ подвалъ.

**Дешевое, но вкусное крестьянское пиво.** — Собираютъ корень пырея осенью, когда растительность уже прекращается, или раннею весною до восхода травъ: въ это время онъ заключаетъ въ себѣ болѣе сахарныхъ частицъ. Вымывъ и связавъ его въ небольшіе пучки, даютъ ему обсохнуть, потомъ мелко крошатъ или рубятъ и, часто переворачивая, сушатъ какъ солодъ, и отдѣливъ соръ, просѣиваютъ или вывѣиваютъ. Заготовленный такимъ образомъ корень сваливаютъ въ деревянные кадки, накрываютъ и хранятъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ, гдѣ онъ можетъ лежать безъ поврежденія нѣсколько лѣтъ.

Для варки пива, 2 фунта сухаго корня размачиваютъ однимъ ведромъ холодной воды и оставляютъ на ночь въ котлѣ. Утромъ разводятъ подъ котломъ огонь, наблюдая, чтобы корень не переварился; а если котелъ слишкомъ полонъ, то палкою нажимаютъ корни, всплывающіе наверхъ. По прошествіи часа, когда веѣ коренья опустились на дно, снимаютъ уполовникомъ всплывшую наверхъ нечистоту и прибавляютъ воды, если ея много испарилось отъ сильнаго жара. Между тѣмъ устанавливаютъ деревянную кадку на подставкѣ

такой вышины, чтобы подъ кадку подходило ведро; на дно этой кадки кладут соломенную плетушку и нагнетают ее камнемъ, чтобы она не поднималась. На два или на три дюйма отъ дна кадки вдѣлываютъ крапъ, чтобы сусло могло стекать и процѣживаться сквозь солому, разостланную передъ крапомъ.

Послѣ часовой варки сусло сливается въ означенную деревянную кадку, съ прибавленіемъ нѣсколькихъ лотовъ хмѣля, котораго отнюдь не должно кипятить, а только дать настаиваться въ жидкости. Затѣмъ вливаютъ въ котель половинное противъ прежняго количество воды и ставятъ на огонь, а первой варки сусло счерпываютъ въ холодильникъ. Но если оно окажется мутнымъ, то его снова пропускаютъ сквозь солому, повторяя это до тѣхъ иоръ, пока сусло будетъ чисто.

При первой варкѣ съ каждыѣ 2 фунтовъ корня получается полведра пива. На остатокъ сусла въ деревянной кадкѣ выливаютъ изъ котла горячую воду, и давъ полчаса устояться, счерпываютъ и приливаютъ къ первому суслу, слитому въ холодильникъ. Изъ этой смѣси берутъ четыре штофа и ставятъ въ плоской чашкѣ простыть; прибавивъ потомъ 6 ложекъ хорошихъ дрожжей, переносятъ чашку лѣтомъ въ холодное мѣсто, а зимою въ умѣренное тепло, гдѣ бы эта часть сусла могла притти въ броженіе. Часовъ черезъ 8, смотря по теплотѣ мѣста, поверхность чашки подергивается тонкою бѣлою пѣною, особенно по сре-



днѣй. Температура отъ  $14^{\circ}$  до  $19^{\circ}$  Реомюра самая выгодная для прилитія дрожжей.

Между тѣмъ деревянная кадка съ соломою должна быть на-чисто вымыта и сусло изъ холодильника переливается въ нее, процѣживая черезъ крапъ и солому, и мѣшается съ дрожжами изъ чашки, а черезъ три часа разливается въ чистыя и сухія бутылки или кувшины, которые ставятся на ночь въ умѣренное тепло, а потомъ переносятся въ погребъ, гдѣ часа черезъ два слегка, а на слѣдующій день плотно закупориваются и ставятся на устой.

Черезъ 8 или 10 дней можно пить это пиво. Въ хорошемъ погребѣ лѣтомъ оно держится 4, а зимою 8 недѣль и долѣе.

Тамъ, гдѣ затруднительно имѣть достаточное количество бутылокъ или кувшиновъ, можно сливать это пиво въ небольшіе боченки, соблюдая ту же предосторожность при закупориваніи, т. е. сначала закупоривать слегка, а на слѣдующій день плотно. Пиво, разлитое въ боченки, не будетъ однакожъ имѣть той игры и шипучести. Если его долгое время оставить незакупореннымъ, то оно потеряетъ всю свою силу и вкусъ.

Нѣсколько опытовъ покажутъ на мѣстѣ точную пропорцію воды и дрожжей; эта пропорція показывается различными хозяевами неодинаково. Но вообще приготовленіе этого прохладительнаго напитка очень затруднительно и сподручно.

**Домашнее померанцовое пиво.**— Взять  $\frac{1}{8}$  фунта хмѣля и, сваривъ его въ 19 бутылкахъ воды, процѣдить чрезъ салфетку, и потомъ, положивъ туда три фунта патоки и опять вскипятивъ, перелить въ боченокъ, который и поставить въ холодное мѣсто, съ тѣмъ, чтобы жидкость въ немъ совершенно остыла. Между тѣмъ приготовить опару изъ полубутылки дрожжей и пшеничной муки точно такъ, какъ она готовится для пироговъ. Когда смѣсь охладится, а опара взойдетъ, вылить опару въ боченокъ и взболтать хорошенько; боченокъ закупорить поплотнѣе, продержать часовъ 6 въ теплѣ и затѣмъ поставить на три дня въ холодное мѣсто. Послѣ сего разлить пиво въ бутылки, закупорить и залить смолою. Это пиво обходится очень дешево и притомъ бываетъ весьма вкусно.

**Сахарное пиво.** — Взять полтора ведра воды и, вскипятивъ съ двумя фунтами сахара, перелить въ деревянную посуду; а когда вода остынетъ до  $25^{\circ}$  R., прибавить двѣ ложки дрожжей и дать перебродить въ тепломъ мѣстѣ. Когда броженіе окончится, процѣдить сквозь байку и разлить въ шампанскія бутылки или въ зельтерскіе кувшины. Предъ тѣмъ, какъ закупоривать ихъ, нужно положить по куску сахара въ каждую бутылку или кувшинъ и, засмоливъ, поставить въ погребъ на двѣ недѣли. Пиво тогда будетъ готово къ употребленію.

**Самоварное пиво.** — Три стакана молотаго ржаного солода хорошенько смѣшать и перетереть съ четвертью фунта хмѣля, всыпать въ чистый маслостойный мѣшокъ, который повѣсить подъ краномъ самовара, надъ кадочкой, вмѣщающей въ себя 13 бутылокъ, такъ чтобы конецъ мѣшка не касался дна кадочки, въ которую положить два стакана черной патоки. Самоваръ долженъ кипѣть непрерывно, и если воды въ немъ окажется недостаточно, то какъ можно скорѣе, почти не прерывая операціи, доливать самоваръ кипяткомъ, отнюдь не прибавляя холодной воды, чтобы не приостановить кипѣнія. Пускать воду въ мѣшокъ нужно не болѣе какъ въ полкрана и по временамъ помѣшивать въ мѣшкѣ ложкою. Когда кадочка наполнится, то дать находящейся въ ней жидкости остыть, и когда она будетъ чуть теплою, положить въ нее полстакана дрожжей, чрезъ что начнется броженіе; когда на верху уже нисколько не будетъ оставаться дрожжей, жидкость перелить въ бутылки, закупорить и поставить на погребъ дня на два или на три. При этомъ производствѣ надобно наблюдать, чтобы вода текла въ мѣшокъ не болѣе какъ въ полкрана, чаще помѣшивалась въ мѣшкѣ и жидкость не долго стояла съ дрожжами, чтобы чрезъ то не переокисла.

**Картофельное пиво.** — Для приготовления 8 ведеръ этого пива надобно взять 48 фунтовъ картофельной патоки, 14 золотниковъ толченаго кишнеца,  $1\frac{1}{4}$  фунта

хорошаго хмѣля и 1 золотникъ рыбаго клея. Хмѣль положить въ закрытую плетенку и поставить ее въ мѣдный котель, въ который налито отъ 2 до 2½ ведеръ воды. Хмѣль съ водою кипятитъ часа полтора, потомъ отваръ слить, а въ котель на хмѣль налить такое же количество воды и дать ей вскипеть. Оба отвара вылить въ кадку, въ которой находится уже 48 фунтовъ патоки, и долить все водою, чтобы составилось вышеозначенное количество 8 ведеръ; потомъ примѣшать туда 1¼ фунта дрожжей. Чтобы броженіе совершилось, надобно выставить кадку въ теплоту отъ 15 до 20 градусовъ по Реомюру, и когда броженіе кончится, положить въ пиво рыбаго клея и дать отстояться; а чтобы придать пиву цвѣтъ, прибавить въ него немного жженаго сахара.

Можно еще готовить хорошее пиво изъ корня растенія собачій зубъ, употребляя его вмѣсто картофельной патоки. 100 фунтовъ корня собачьяго зуба равняются 17 фунтамъ патоки. Этотъ корень надобно кипятитъ въ водѣ въ продолженіе трехъ часовъ и потомъ прибавить къ отвару, какъ обыкновенно, хмѣль и дрожжи.

Хмѣль въ излишествѣ рѣдко можетъ вредить пиву; напротивъ, когда его положено мало, пиво легко окисаетъ.

**Пиво безъ солода.** — 1) Штофъ самой лучшей патоки наливъ четырьмя гарницами воды, варить до то-

го, пока запахъ патоки совершенно уничтожится. Потомъ вложить въ отваръ въ мѣшечкѣ хмѣля и варить еще полчаса. Когда все остынетъ, прибавить въ сусло хорошихъ дрожжей и разлить въ бутылки, не закупоривая ихъ; но выбѣжавши же изъ бутылокъ дрожжей, крѣпко закупорить. Въ три дня это пиво готово.

2) Полфунта хмѣля кипятить въ 5 ведрахъ воды, въ продолженіе  $1\frac{1}{2}$  часа. Затѣмъ, подержавъ около 20 минутъ на умѣренномъ огнѣ растворъ 7 фунтовъ сахара въ штофѣ воды, сиропъ этотъ смѣшать съ отваромъ хмѣля и все кипятить еще 20 минутъ. Послѣ жидкость процеживается, охлаждается и заправляется дрожжами, какъ обыкновенно, чтобы она хорошенько выбродила. Въ продолженіе 2—3 мѣсяцевъ сохраняется это пиво превосходно. По цвѣту и вкусу оно совершенно подобно пиву, сваренному изъ солода.

**Портеръ изъ пива.** — Взять 20 штофовъ новаго пива, 2 фунта карамели или сженаго сахара, 3 лимона, нарѣзаннаго кусочками, 3 золотника инбиря, 4 золотника коріандроваго сѣмени и 2 золотника корицы, истолченныхъ въ порошокъ, 4 золотника рыбьяго клея, распущеннаго въ полубутылкѣ портера, и  $\frac{1}{4}$  фунта хмѣля, вскипяченнаго въ небольшомъ количествѣ воды. Сахаръ варить въ чистой посудѣ; помѣшивая желѣзною ложкою до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается чернымъ и горькимъ, и вылить его съ бутылкою кипячей

воды въ широкую кастрюлю, безирестанно помѣшивая. Лимонъ, инбирь, коріаидръ и корицу варить съ небольшимъ количествомъ воды четверть часа; потомъ, процѣдивъ жидкость, влить въ нее распущенный горячій клей и туда же примѣшать сженный сахаръ, который придаетъ портеру свойственный ему вкусъ и цвѣтъ. Хмѣль кипятить въ небольшомъ количествѣ воды съ полчаса и, сцѣдивши жидкость, прилить ее къ составу; потомъ налить пиво въ чистый боченокъ, влить туда же весь составъ, смѣшать хорошенько, долить боченокъ пивомъ и заткнуть пробкою: чрезъ двѣ или три недѣли напитокъ будетъ готовъ. Если нужно тотчасъ употреблять его, то влить въ него бутылку крѣпкаго пива или портера, отъ чего напитокъ получитъ лучшій вкусъ; а если онъ былъ сдѣланъ изъ пива, которое сварено за два или за три мѣсяца, то приготовленный портеръ можно употреблять на другой же день. Всего лучше сцѣживать пиво спустя три или четыре дня послѣ того, какъ оно налито въ бочку, или тотчасъ послѣ того, какъ оно уходится. Само собою разумѣется, что по количеству пива, изъ котораго дѣлается портеръ, слѣдуетъ соразмѣрять и составные матеріалы, которые упомянуты выше.

**Пиво изъ гороховыхъ стручковъ.** — Стручки зеленого гороха содержатъ въ себѣ столько сахарнаго вещества, что когда ихъ сварить съ водою, то этотъ взваръ дастъ жидкость, похожую на пивное сусло.

Изъ него посредствомъ шалфея, хмѣля и дрожжей получается напитокъ, не уступающій хорошему домашнему пиву.

Для приготовленія его, всыпать въ котель гороховыхъ стручковъ, вышелушенныхъ, и наливъ на нихъ воды, такъ чтобы она покрывала стручки на полдюйма, поставить на огонь и варить въ продолженіе трехъ часовъ. Потомъ процѣдить эту жидкость и положить въ нее шалфей и хмѣля, по мѣрѣ того, какую горечь хотятъ придать пиву. Шалфей въ этомъ случаѣ не хуже хмѣля. Давъ этой смѣси перебродить какъ пивному суслу, разлить ее въ бутылки.

Если послѣ трехъ-часовой варки, всыпать въ котель еще такое же количество стручковъ, то новый взваръ дастъ пиво, почти равняющееся крѣпостію англійскому.

**Апельсинное, померанцовое и лимонное пиво.** — Для приготовленія его берутъ: сахара мелюса 5 фунтовъ, виннаго камня 8 лотовъ, сокъ изъ двухъ или трехъ лимоновъ, пивныхъ дрожжей 1 или 2 полныя ложки, свѣжихъ апельсинныхъ или померанцовыхъ корокъ, мелко-скрошенныхъ, 3 лота и воды 2½ ведра. Сахаръ и винный камень распустить въ достаточномъ количествѣ воды, посредствомъ варки, и вылить въ бочку съ водою, куда примѣшиваютъ тотчасъ же дрожжи и лимонный сокъ. Вымѣшавъ хорошенько жидкость, ставятъ бочку въ такое мѣсто, гдѣ бы тем-

пература была около 15 градусовъ по Реом. Втулка бочки затыкается пробкою, чрезъ которую проходить кривая стеклянная трубка, нужная для воспренятствованія входу атмосферическаго воздуха. На третій день броженія жидкости бросаютъ въ бочку разрѣзанныя апельсинныя или померанцовыя корки, и, по прошествіи 4—6 дней, вся жидкость чрезъ крайъ выливается въ бутылки. Бочку при этой переливкѣ не надобно ворочать.

Пиво лимонное такъ же готовится, какъ и апельсинное, только вмѣсто двухъ лимоновъ берется ихъ четыре, и корка съ нихъ прибавляется въ бочку также на третій день броженія.

Чтобы лимонное пиво не имѣло горькаго вкуса, надобно смотрѣть, чтобы при выжиманіи сока изъ лимоновъ не выпали въ него и зерна.

**Пиво кишнецовое.**—Взять: сахара мелюса 4—6 фунтовъ, виннаго камня 6 лотовъ, хмѣля 4 лота, кишнецовыхъ сѣменъ, крупно столченныхъ 6 лот., дрожжей 2 ложки.

Сахаръ, винный камень, хмѣль и сѣмена кишнеца развариваются  $\frac{3}{4}$  часа въ нѣсколькихъ штофахъ воды, потомъ процѣживаются чрезъ сито, и остатокъ также вымывается водою, которой всего употребить 2 ведра. Дрожжи приливаются вмѣстѣ съ остаальною варью въ боченокъ; потомъ все вымѣшивается хорошенько



и броженіе производится, какъ сказано объ анельснн-номъ пивѣ.

На третій день броженія, чрезъ втулку, привѣшива-ется въ мѣшечкѣ еще 2 — 3 лота кишнеца. Для подцвѣченія пива употребляется сженный сахаръ.

**Пиво вишневое и сливяное.** — Взять: сахара 4 — 6 фунтовъ, кислыхъ вишень 6 — 8 фунтовъ, вин-наго камня 8 лотовъ, дрожжей 2 ложки.

Вишни толкутъ въ ступѣ, протираютъ чрезъ рѣше-то, и промываютъ нѣсколькими штофами воды. Въ прочемъ поступаютъ такъ, какъ выше сказано. По прошествіи десяти дней разливаютъ пиво въ бутылки.

Такъ же дѣлается и *сливяное пиво*.

**Пиво инбирное.** — Взять: сахара 6 фунтовъ, вин-наго камня 8 лот., инбиря 4 лота и дрожжей 2 ложки. Приготавливаютъ его такъ, какъ сказано выше, а ли-монныя корки прибавляются въ боченокъ на третій день броженія.

**Пиво столовое хмѣльное.** — Взять: сахара 6 фунтовъ, виннаго камня 8 лотовъ, кишнеца 4 лота, хмѣля  $\frac{1}{4}$  фунта и дрожжей 2 ложки.

Сахаръ, винный камень, кишнецъ и хмѣль варятъ въ водѣ полчаса, процѣживаютъ и прибавляютъ 2—4 мѣры молодаго, обыкновеннаго, изъ солода сдѣланнаго пива, а по окончаніи броженія разливаютъ въ бутылки или кувшины.

Вообще для приготовленія сахарнаго пива требуется

по возможности однообразная температура — около 15 градусовъ по Реомюру.

Чтобы кувшины и бутылки не лопались, лучше всего, наливъ ихъ, не тотчасъ крѣпко затыкать пробками, а уже на второй или на третій день, не взбалтывая бутылокъ, загонять пробки въ бутылки какъ можно крѣпче и пиво ставить въ погребъ.

**Предохраненіе пива отъ окисанія.** — На каждое ведро пива опускаютъ въ бочку по одному свѣжему цѣльному яйцу. По прошествіи 14 дней скорлупа отдѣляется и внутренность яицъ держится только окружающею ихъ пленкою, которая мало по малу растворяется вмѣстѣ съ бѣлкомъ, такъ что, наконецъ, останется одинъ только желтокъ. Увѣряютъ, что этимъ простымъ средствомъ сохраняется пиво очень долго. Англійскіе пивовары поступаютъ такъ съ мартовскимъ пивомъ, для предохраненія его отъ окисанія.

**Средство для освѣтленія пива.** — Неосвѣтленное пиво имѣетъ, какъ извѣство, дурной вкусъ, нездорово и трудно сохраняется. Для освѣтленія пива обыкновенно употребляютъ рыбій клей, студенину изъ телячьихъ ножекъ и дубильную кислоту. Первое средство обходится довольно дорого; студенина же непременно должна быть очень свѣжа, ибо въ противномъ случаѣ пиво получаетъ дурной запахъ; кромѣ того, средство это недешево и не вездѣ его можно имѣть въ значительномъ количествѣ. Что касается дубильной

кислоты, то отъ нея пивныя дрожжи теряютъ отчасти свое свойство возбуждать броженія, и потому неохотно покупаются хлѣбопекарными заведеніями. Новое средство, здѣсь предлагаемое, означенныхъ недостатковъ не имѣетъ. Это наваръ изъ льняныхъ сѣменъ, который готовится слѣдующимъ образомъ. На 600 частей (по объему) пива берутъ 1 часть льнянаго сѣмени и промываютъ его въ холодной водѣ; сливъ муть, сѣмена обливаютъ 12—14 частями свѣжей воды и кипятятъ около часа, возобновляя по временамъ испаряющуюся воду. Густой наваръ, когда онъ отстоится, сливаютъ съ сѣменъ и употребляютъ на освѣтленіе пива.

Самое освѣтленіе производится слѣдующимъ образомъ. За полчаса до прибавленія хмѣля къ суслу приливаютъ къ нему льнянаго навара, смѣсь тщательно взмѣниваютъ, при безпрестанномъ ея кипяченіи, и послѣ того къ жидкости прибавляютъ, въ надлежащемъ количествѣ, хмѣль, коего вытяжныя вещества имѣютъ свойства свертывать слизь льнянаго навара. При этомъ постороннія вещества, дѣлающія пиво мутнымъ, садятся мало по малу вмѣстѣ съ свернувшейся слизью на дно чана. Освѣтленіе пива по этому способу происходитъ весьма быстро.

**Слабому пиву придать крѣпость, имѣ потерянную.** — На 10 ведеръ пива берутъ фунтъ хорошаго хмѣля и, положивъ въ бочку, затыкаютъ втулку.

Увѣряють, что чрезъ нѣсколько дней пиво это поправится и сдѣлается крѣпче.

**Молодому пиву придать вкусъ стараго.** — Въ молодое пиво, чрезъ втулку бочки, опустить полную горсть изрѣзанныхъ въ кружечки померанцовъ. Отъ этого, чрезъ мѣсяць, пиво покажется полугодомъ старѣе.

**Поправлять пиво, которое пахнетъ бочкой.** — Завязать въ узелокъ горсть толченой пшеницы и повѣсить на шпикѣ въ бочку, или испечь хлѣбъ изъ ячменной муки и горячій, разломивъ на части, бросить въ пиво. Повторивъ это раза два или три, можно поправить и даже совершенно устранить въ пивѣ бочечный запахъ.

**Средство поправлять замерзшее пиво.** — Замерзшее и оттаявшее пиво обыкновенно дѣлается сладковатымъ, худо пахнетъ, и само собою не поправляется; поправляютъ же его слѣдующимъ образомъ. Въ ковшъ свѣжаго сусла положить горсть стертаго хмѣля и варить его полчаса; потомъ, когда оно простынетъ, выпустить изъ бочки столько же пива, сколько его въ ковшѣ, и долить хмѣлевымъ сусломъ. Отъ этого произойдетъ въ бочкѣ новое броженіе, по окончаніи котораго оставляется бочка закупоренною на цѣлый мѣсяць.

Если пиво отъ этого не поправится, то перелить его въ другую бочку, въ которой повѣсить мѣшечекъ

съ поджаренною пшеницею и высушеннымъ хмѣлемъ. Заткнувши втулку, дать воздуху входить чрезъ нее день или два, а потомъ плотно закупорить. Говорятъ, что, чрезъ мѣсяцъ, пиво отъ этого поправится.

---

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ.

---

**Эгъ-ногъ.**—На приготовленіе его нужно не болѣе времени, какъ для сдѣланія обыкновеннаго лимонада.

Положить въ большой стаканъ кусокъ сахара съ большое голубиное яйцо, налить ложку воды и прибавить 7 или 8 свѣжихъ листьевъ мяты, потомъ деревянною мутовкою листья и сахаръ стирать крѣпко вмѣстѣ, и прибавивъ къ этому желтокъ свѣжаго яйца, опять хорошенько растереть его съ сахаромъ. Наконецъ налить стаканъ холодною водою до трехъ четвертей емкости, добавивъ остальное бишофомъ, люнелемъ, малагою или другимъ легкимъ и сладкимъ виномъ. Сбивъ все это мутовкою, положить въ пѣну кусочекъ льду. Этотъ напитокъ очень вкусенъ, по отзыву многихъ гастрономовъ.

**Мороженый пуншъ.** — Съ 6 лимоновъ стереть корку на сахаръ, положить на блюдо, выдавить туда сокъ изъ лимоновъ и прибавить два фунта сахара въ кускахъ, съ полбутылкою воды. Когда сахаръ распустится, всю эту массу влить въ мороженую форму, поставить ее въ ледъ съ солью и вертѣть какъ обыкновенное мороженое. Когда масса застынетъ, то влить въ форму бутылку бѣлаго вина или шампанскаго и опять вертѣть, покуда получится густая масса. Тогда влить туда бутылку хорошаго арака или рома и еще повертѣть до сгущенія въ видѣ масла.

Этотъ пуншъ подаютъ въ рюмкахъ съ ручками, потому что онъ скоро таетъ отъ прикосновенія рукъ.

Такъ какъ спиртовыя жидкости не превращаются въ ледъ, то довольствоваться тѣмъ, что масса приметъ видъ застывшаго масла.

**Калте-шале изъ апельсиновъ.** — Съ шести апельсиновъ стереть сахаромъ кожу, употребляя на то четверть фунта; самые же апельсины потомъ изрѣзать тонкими ломтиками и, положивъ въ соусникъ, посыпать четвертью фунтомъ сахара, прибавя къ тому четверть фунта хорошаго вымытаго саго, полбутылки вина и немного корицы. Все это вскипятить и, остудивъ, подавать.

**Калте-шале изъ персиковъ.** — Снять кожу съ 10 или 12 персиковъ, налить на нихъ полбутылки бѣлаго вина, прибавить по вкусу корицы и лимонной

корки и  $\frac{1}{4}$  фунта сахара, и поставивъ на огонь, дать двѣ минуты вскипѣть. Потомъ вынувъ половину персиковъ, прибавить къ остальнымъ полбутылки воды и полложки картофельной муки и, взваривши, протереть сквозь сито на остальные вымоченные персики. Къ этому подбавляютъ еще немного бѣлаго вина или рома и подаютъ съ бисквитами.

**Калте-шале изъ вишень.** — 1) Берутъ двѣ части кислыхъ и одну часть маленькихъ сладкихъ вишень. На фунтъ ягодъ взять бутылку краснаго вина, бутылку воды,  $\frac{3}{4}$  фунта сахара, и немного лимонной корки, гвоздики и корицы, и дать всему этому вскипѣть четверть часа. Потомъ все это протереть сквозь сито и дать еще разъ вскипѣть, подбавивъ помаленьку двѣ столовыя ложки картофельной муки и ложку рома. Снявъ съ огня, разливаютъ и подаютъ горячее, или, давъ остыть, подаютъ холодное съ бисквитами.

2) Истолочь 2 фунта вишень вмѣстѣ съ косточками, налить на нихъ бутылку воды, прибавить лимонной корки съ корицею и варить четверть часа. Къ этому взвару прибавить еще фунтъ вишень, безъ косточекъ, сахара по вкусу и бутылку краснаго или бѣлаго вина. Давъ еще разъ вскипѣть и остудивъ, подавать.

**Калте-шале изъ чернослива.**—Очистивъ черносливъ отъ косточекъ и кожи, облить его кипяткомъ и, прибавя столько же бургонскаго вина и лимонной

корки, варить полчаса; потомъ остудивъ, процѣдить и разлить.

**Калте-шале изъ пива.**—Стереть на теркѣ верхнюю корку черного или ситнаго хлѣба, натереть лимонной корки на сахаръ, истолочь корицы и все это смѣшавъ, прибавить горсть изюма и положить въ холодное черное пиво. Смѣси дадутъ нѣсколько минутъ настояться.

Если же кто любитъ бѣлое пиво, то и третья корка должна быть отъ бѣлаго хлѣба. Можно даже прибавить аниса или тмина.

Прибавляютъ иногда къ черному пиву немного красного вина, а къ бѣлому пиву — бѣлаго, такъ чтобъ на три части пива приходилась одна часть вина.

**Калте-шале изъ земляники.**—Вымывъ землянику и давъ ей просохнуть, положить въ кружку съ бѣлымъ виномъ и дать нѣсколько времени настояться. Потомъ прибавить сухаго тертаго бѣлаго хлѣба, лимонную корку, сахаръ и корицу.

**Калте-шале изъ малины.**—Очищенную малину всыпать въ кипятокъ и сокъ процѣдить, прибавя сахара, воды и вина, и поварить часъ.

**Прохладительный напитокъ для больныхъ.** — Въ 20 бутылкахъ чистой воды распустить 2 фунта полурафинада, вскипятить и перелить въ деревянную кадочку. Когда жидкость остынетъ до температуры парнаго молока, прибавить хорошихъ пив-



ныхъ дрожжей и привести смѣсь въ броженіе. Выбродившую жидкость пропустить сквозь войлочную цѣдилку и разлить въ шампанскія бутылки или въ зельтерскіе кувшины, положивъ въ каждый по одной канѣ лимоннаго масла на кусочкѣ сахара. Кувшины или бутылки закупорить, засмолить и поставить на погребъ. Когда въ жидкости замѣтна будетъ игра, какъ въ шампанскомъ, то нанитокъ готовъ для употребленія.

**Овсяная вода для больныхъ.** — Осьмушку фунта чистаго и крупкаго овса варятъ въ одной бутылкѣ воды полчаса, процѣживаютъ и, прибавивъ 2 лота лимоннаго сока, или сока выжатаго изъ морошки, да немного сахара, по вкусу, ставятъ въ холодное мѣсто. Ягодный сокъ можно замѣнять сокомъ изъ варенья, но тогда уже нѣтъ надобности прибавлять сахара.

**Ячменная вода для больныхъ.** — Осьмушка фунта хорошаго ячменя варится въ двухъ или въ двухъ съ половиною бутылкахъ воды до тѣхъ поръ, пока ячмень потрескается; потомъ процѣдивъ жидкость сквозь фланель, подслащиваютъ сахаромъ, съ прибавкою лимоннаго сока, а также немножко рейнвейна.

**Сладкая сыворотка.** — На бутылку молока берутся четыре яичные бѣлка и все варится, на сильномъ огнѣ, чтобъ вдругъ закипѣло; потомъ надобно простудить и процѣдить. вмѣсто бѣлковъ яичныхъ можно употреблять рыбій клей.

**Кислая сыворотка.** — На двѣ бутылки молока влить полторы ложки лимоннаго сока или виннаго уксуса, сварить и процѣдить. Если сыворотка выйдетъ слишкомъ кисла, то прибавить въ нее немного сахара.

**Фруктовая сыворотка.**—На бутылку сыворотки, сдѣланной съ лимоннымъ сокомъ, положить два кислосладкія яблока или ранета, разрѣзанныхъ на ломтики и, прокипятивъ четверть часа, остудить и процѣдить, а потомъ прибавить немного сахара. вмѣсто яблокъ можно употреблять сушеный черносливъ или коринку, но яблоки и ранеты лучше.

**Винная сыворотка.** — Вскипятить двѣ бутылки молока, влить въ нихъ полстакана или стаканъ бѣлаго вина, и когда молоко осядетъ, процѣдить.

**Арбузный морсъ.** — Взять 36 арбузовъ средней величины, и каждый разрѣзавъ пополамъ, красную или желтоватую внутренность ихъ вырѣзать и, всё съмена выбравъ вонъ, выжать сокъ изъ мяса и, поваривъ въ котлѣ 3 часа, безпрестанно мѣшая, пропустить сквозь цѣдилку. Процѣженный сокъ слить въ котель и, скрошивъ жеребейками красное или желтоватое мясо, вынутое изъ другихъ десяти арбузовъ, варить еще 5 часовъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло, и когда сокъ начнетъ сгущаться, то огня убавить, а сгустившемуся соку дать отстояться. Когда гуща осядетъ на дно, верхній свѣтлый сокъ разлить въ бутылки. Само собою разумѣется, что этотъ морсъ

дѣлаютъ только тамъ, гдѣ арбузы растутъ въ большомъ изобиліи. Арбузный морсъ хранится безъ порчи весьма долго.

**Клюковные выморозки.** — 1) Оттаявъ мерзлую клюкву въ теплой комнатѣ и положивъ ее на рѣшето, дать постоять въ немъ столько времени, чтобы вся находящаяся въ ней вода стекла въ поставленный для того сосудъ. Потомъ размявъ и растерши хорошенько ягоды въ каменной ступкѣ или деревянной чашѣ, сложить мякоть въ кадкѣ и, закрывъ чистымъ полотенцемъ, выставить ее на морозъ недѣли на двѣ. Когда клюковная мякоть порядкомъ промерзнетъ, внести кадку въ теплую комнату, накрыть деревянною крышкою и пальца на два выше дна просверлить въ ней съ боку нѣсколько отверстій, въ которыя вставить по гусиному перу, а подъ нихъ бутылки для стока жидкости. По мѣрѣ того, какъ клюква начнетъ въ теплѣ по немногу таять, сокъ будетъ стекать и собираться въ бутылки. Но какъ выморозковъ стекаетъ очень немного, то можно отстоявшуюся мякоть снова хорошенько перемять, вторично заморозить и сцѣднть тѣмъ же порядкомъ въ особыя бутылки, ибо полученный при семъ сокъ будетъ качествомъ ниже полученнаго въ первый разъ. Если на оставшуюся мякоть налить нѣсколько теплой воды и выжать, то получится обыкновенный клюковный сокъ или морсъ.

2) Оттаявъ мерзлую клюкву, размять ее въ дере-

вянной чашкѣ деревяннымъ же пестомъ и выложить въ деревянный боченокъ, въ которомъ съ боку у самаго дна сдѣлать дырку, немного толще пера. Эта клюква замораживается въ погребу или на морозѣ дней десять, смотря по погодѣ. Послѣ чего боченокъ вносятъ въ комнату, ставятъ на скамью, чтобъ удобно было подставлять бутылки, и выпускаютъ чрезъ втулку весь отстоявшійся сокъ. Сначала онъ бѣжитъ довольно быстро, потомъ постепенно медленнѣе. Замораживанье и оттаиванье можно повторить еще разъ. Оба эти способа почти одинаковы.

**Сиропъ лимонный.** — 1) Взять сто лимоновъ выжать изъ нихъ сокъ, прибавивъ соку изъ 12 апельсиновъ и мелкаго сахара 10 фунтовъ. Перемѣшать все это хорошенько и разлить въ бутылки, которыя, закупоривъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2) Фунтъ лимоннаго сока, процеженнаго и хорошо очищеннаго, влить въ серебряный тазикъ, или въ большую фарфоровую чашу, и положивъ туда же 2 фунта мелкаго бѣлаго сахара, тазикъ поставить на легкій огонь, при чемъ жидкость мѣшать безпрерывно, до тѣхъ поръ, пока сахаръ весь разойдется. Тогда тазикъ снять съ огня, дать жидкости остынуть и процедить ее сквозь сито. Чтобы сдѣлать сиропъ болѣе пахучимъ, надобно прилить къ нему нѣсколько капель цедроваго лимоннаго масла, истертаго съ мелкимъ сахаромъ. Потомъ перелить все въ сухія

бутылки, закупорить и поставить въ темномъ и холодномъ мѣстѣ.

**Сиропъ смородиновый.** — У 6 фунтовъ смородины, фунта хорошихъ вишенъ и фунта малины, вынувъ косточки и оборвавъ стебельки, выжимають сокъ и оставляють на сутки въ погребѣ. Послѣ его процѣживаютъ и прибавляють на каждую бутылку сока по фунту сахара, размѣшываютъ и кипятятъ; потомъ даютъ сирону остынуть и сливають его въ бутылки. Этотъ сиропъ можно также дѣлать и безъ малины.

**Сиропъ вишневый.** — Выжатый изъ вишенъ сокъ процѣдить чрезъ слой малины, измятой въ ступѣ, или просто сквозь фланель. Потомъ взять по фунту сахара рафинада на каждый фунтъ сока и держать его въ мѣдномъ тазу на огнѣ до тѣхъ поръ, пока вскипитъ раза два или три; за тѣмъ разливать въ бутылки хорошо вымытыя и совершенно высушенныя. До тѣхъ поръ, пока сиропъ совершенно не остынетъ, бутылокъ не закупоривать. Эта предосторожность необходима для того, чтобы сиропъ не подвергался броженію и сберегался долѣе.

Предъ тѣмъ, какъ сиропъ разливать въ бутылки, лишнее ихъ снаружи облить теплою водою, дабы онѣ не треснули отъ горячаго сирона.

**Сиропъ грушевый.** — Очистивъ кожу съ лучшихъ и сочныхъ грушъ или дуль, имѣющихъ сладкій

вкусъ, изрѣзать ихъ въ мелкіе кусочки и варить съ небольшимъ количествомъ воды до тѣхъ поръ, пока онѣ сдѣлаются киселемъ, а потомъ продавить сквозь салфетку. На каждый штофъ выжатаго такимъ образомъ сока разварить въ водѣ 3 фунта сахара и прибавить въ грушевій сокъ, который послѣ уварить съ сахаромъ до густоты. Остывшій сиропъ разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ.

**Сиропъ коричный.** — Фунтъ лучшей корицы, изломавъ и столочки въ мелкій порошокъ, положить въ кубикъ, и туда же налить шесть бутылокъ воды и дать настаиваться часовъ 30 или 36, въ обыкновенной температурѣ, а потомъ перегнать такъ, чтобы вышло около четырехъ бутылокъ воды, которая будетъ очень пахуча. Эта вода употребляется для приготовленія сиропа. Бутылку этой воды съ 2 фунтами толченаго сахара кладутъ въ колбу, завязываютъ бумагою, проколотою въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою, и опускаютъ колбу въ воду, имѣющую 70° Реом. теплоты. Когда сахаръ разойдется, то сиропъ процеживаютъ сквозь сито и, разливъ въ бутылки, закупориваютъ и берегутъ въ прохладномъ мѣстѣ.

**Сиропъ кофейный.** — Фунтъ сженаго и смолотаго кофе насыпать въ фаянсовый или фарфоровый сосудъ, куда прилить бутылку кипятку и вымѣшивать деревянною лопаткою; а потомъ, заткнувъ сосудъ, поставить въ теплое мѣсто на сутки. Послѣ слить жид-

кость, гуцу выжать въ тискахъ и, прибавивъ сахара, уварить и разлить еще теплую въ бутылки.

**Сиропъ изъ тыквы.** — Спѣлыя тыквы разрѣзываютъ пополамъ и, вынувъ внутренность, очищаютъ отъ сѣменныхъ зеренъ и жилокъ; потомъ крошатъ ихъ въ куски, величиною въ грецкій орѣхъ, и варятъ, безъ примѣси воды, на легкомъ огнѣ, при безпрестанномъ мѣшаніи, чтобы не пригорало. Когда варено сдѣлается совершенно жидкимъ, его процѣживаютъ, прожимаютъ сквозь чистую холстину и, наливъ въ другой котелъ, опять варятъ, снимая показывающуюся на верху пѣну. Послѣ нѣкотораго времени эта жидкость становится густою, подобно меду; тогда, простудивъ ее, паливаютъ въ горшки или бутылки, которыя закупоривъ, ставятъ въ холодное мѣсто.

Этотъ тыквенный сиропъ сохраняется безъ порчи долгое время и можетъ замѣнять для сладкаго кушанья не только медъ, но даже сахаръ. Если дѣлать этотъ сиропъ въ большомъ количествѣ, то тыквенные остатки могутъ быть обращены на кормъ скотины, особенно свиней, которыя ѣдятъ ихъ очень охотно.

**Сокъ красной смородины.** — Ягоды со стебельковъ оцнипать въ глиняный горшокъ, приставить на огонь и варить, подавливая ихъ ложкою, пока дадутъ изъ себя сокъ; тогда протереть ягоды съ сокомъ сквозь сито, а остатки сока выдавить сквозь полотенце и оставить стоять на ночь, чтобы гуца осѣла на дно;

послѣ чего сокъ опять процѣдить на сковороду, въ которой варять варенье, и безпрестанно вымѣшивая ложкою и снимая пѣну, уварить густо и, разливъ въ бутылки, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ. Какъ, во время варенія сока въ горшкѣ, ягоды могутъ прикипать къ стѣнкамъ, отъ чего сокъ теряетъ свой вкусъ, то лучше горшокъ ставить въ наполненный водою котель, стоящій уже на огнѣ. Не-подслащенный сокъ лучше для повареннаго употребленія, потому что онъ держится прочнѣе, нежели подслащенный, который отъ доступа воздуха приходитъ въ броженіе.

**Сокъ брусничный.** — Истолокши брусничныя ягоды въ деревянной ступѣ, выдавленный изъ нихъ сокъ варить на огнѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается онъ густъ, какъ патока. Этотъ сокъ, въ холодномъ мѣстѣ, можетъ храниться болѣе года свѣжимъ.

**Сокъ вишневый.**— 1) Отъ вишенъ оцинать стебельки, растолочь ихъ вмѣстѣ съ косточками и изъ гущи выдавить сокъ, который поставитъ отстояться на два часа. Когда мутность осядетъ на дно, чистую жидкость процѣдить сквозь сито и, подваривъ немного, разлить въ бутылки, заливъ сверху въ горлышкѣ, на палецъ, прованскимъ масломъ; потомъ заткнуть и сохранять въ погребѣ.

2) Очищенные отъ стебельковъ и косточекъ вишни растереть и на слабомъ огнѣ разварить; потомъ про-



цѣдить сквозь сито и уварить сокъ до сгущенія. Когда хотятъ имѣть сокъ этотъ сладкимъ, то на каждую бутылку сока прибавить по  $\frac{1}{2}$  фунту сахара и взварить.

**Сокъ земляничный.** — Въ чистую стеклянную банку уложить слоями землянику, пересыпая каждый слой мелкимъ сахаромъ, пока не наполнится вся банка, которую и оставить до тѣхъ поръ, пока земляника не выпуститъ изъ себя всего сока. Тогда прожать всю массу сквозь сито или холстъ, разлить въ бутылки, прибавивъ на каждую бутылку по рюмкѣ рома или арака, закупорить и хранить въ погребѣ. Сокъ этотъ можно пить съ водою и употреблять для мороженаго.

**Сокъ барбарисный.**—1) Когда барбарисныя ягоды поспѣютъ и простоятъ уже нѣсколько почныхъ морозовъ, должно ягоды собрать, выдавить изъ нихъ сокъ, слить въ чашу и поставить на сутки, чтобы вся нечистота отсѣла на дно. Потомъ сокъ съ осторожностію сцѣдить въ бутылки и сверху залить прованскимъ масломъ. Можно барбарисный сокъ подваривать и съ сахаромъ.

2) Совершенно спѣлыя барбарисныя ягоды высушить и, всыпавъ въ фаянсовую чашу, налить ихъ чистою водою и дать имъ перебродить на солнцѣ или въ умѣренномъ жару въ печи; послѣ чего жидкость слить и процѣдить сквозь сито. Давъ ей простоять еще дня два, вновь процѣдить и слить въ чистыя бутылки, которыя, закупоривъ, хранить въ погребу въ сухомъ

пескѣ или на полкахъ. Хорошо изготовленный сокъ имѣеть цвѣтъ красноватый и пріятный кисловатый вкусъ.

**Сокъ изъ крыжовника.** — Пестолочки крыжовника въ деревянной ступкѣ, сокъ процѣдить чрезъ холстяные мѣшки въ большую бутылъ, которую поставить въ погребъ на 24 часа. Когда отстоится, слить свѣтлую жидкость въ бутылки, положить въ каждую по кусочку лимона, закупорить, засмолить и хранить въ погребѣ.

**Сокъ яблочный.** — Съ самыхъ простыхъ кислыхъ яблокъ очистить кожу и изрубить ихъ въ куски, въ чистой кадочкѣ, такъ какъ рубятъ капусту. Потомъ положить кусочки въ холстинные мѣшки и выжать изъ яблокъ сокъ прессомъ или такимъ станкомъ, которымъ выжимають конопляное масло. Сокъ варится съ медомъ или сахарнымъ пескомъ, въ мѣдномъ тазѣ, до тѣхъ поръ, пока не станетъ садиться; тогда его нужно остудить, процѣдить, слить въ бутылки, закупорить, засмолить и хранить въ погребѣ. Сахаръ или медъ кладуть въ него по вкусу. Этотъ сокъ должно долго уваривать.

**Сокъ малиновый, для сбереженія на нѣсколько лѣтъ.** — Горшки, наполненные раздавленными ягодами малины, ставятъ въ погребъ на 3 или 4 дня. При этомъ отъ начинающагося броженія слизистыя части выдѣляются и чрезъ выжиманіе получается

большое количество сока. Его оставляют на холоду въ теченіе 24 часовъ и потомъ, процѣдивъ чрезъ фланель, вливаютъ въ бутылки или кувшины и, весьма слабо закупоривъ, ставятъ въ просторный котель, на дно котораго кладутъ предварительно слой соломы. Паливъ въ котель столько воды, чтобы бутылки или кувшины не поднимались къ верху, подвергаютъ воду нагрѣванію. Полезно обвивать бутылки соломой или наполнять ею промежутки между ними, чтобы, отъ движенія воды при кипяченіи, онѣ не сталкивались и не лопались. Воду нагрѣваютъ до вскипѣнія сока, что обнаруживается пѣною, выходящею изъ-подъ пробокъ. Такимъ образомъ кипятятъ сокъ въ теченіе  $\frac{1}{4}$  часа; послѣ чего бутылки плотно закупориваютъ, обвязываютъ и засмаливаютъ. Сокъ, приготовленный этимъ способомъ, сохраняется въ теченіе нѣсколькихъ лѣтъ и, вскипяченный съ сахаромъ, даетъ такихъ же качествъ сиропъ, какъ и полученный изъ свѣжихъ ягодъ. Это извѣстный Анперовъ способъ, о которомъ мы уже неоднократно говорили. Помощію его можно приготовить въ запасъ на долгое время и другіе ягодные соки, какъ то: изъ вишенъ, черной, красной и бѣлой смородины, земляники и мн. др.

**Лимонадный порошокъ.** — Взять сахара  $1\frac{1}{2}$  фунта, лимоннаго масла 20 капель, лимонной (либо винокаменной) кислоты  $\frac{1}{3}$  фунта, стереть смѣсь въ мелкій порошокъ и хранить въ плотно закупоренной

стлянкѣ. Когда понадобится сдѣлать лимонадъ, то распусть одну столовую ложку этого порошка въ одной бутылкѣ воды.

2) Выжать сокъ изъ 12 лимоновъ, процѣдить его сквозь фланель, прибавить къ нему  $\frac{1}{2}$  фунта мелкаго сахара и выпарить смѣсь на огнѣ до-суха; а потомъ, давъ ей простыть, прибавить туда 15 капель лимоннаго масла, стертаго съ сахаромъ, и растереть всю массу въ мелкій порошокъ.

3) Стереть сперва корку одного лимона съ сахаромъ; 12 лотовъ этого сахара стирается потомъ съ однимъ лотомъ винокаменной кислоты въ каменной или стеклянной ступкѣ и сохранять въ хорошо закупоренной стлянкѣ.

Распустивъ этотъ порошокъ въ водѣ, получаютъ прекрасный лимонадъ.

**Барбарисно-лимонадный порошокъ.** — Смѣшать 1 бутылку процѣженнаго барбариснаго сока съ 1 фунтомъ мелкаго сахара, выпарить смѣсь на огнѣ до-суха и, давъ ей простыть, прибавить 10 капель лимоннаго масла и истереть смѣсь въ порошокъ. На одинъ большой стаканъ воды довольно одной десертной ложки этого порошка.

**Лимонадъ по-португальски.** — Съ 6 лимоновъ, 6 апельсиновъ и 2 цедровъ стереть верхнюю кожицу сахаромъ; потомъ всѣ эти плоды очистить, изрѣзать на кусочки и выжать изъ нихъ сокъ на сахаръ,

натертой кожцею. На выжимки налить 6 бутылокъ горячей воды и, закрывши смѣсь, дать ей настаиваться 3 часа. Потомъ пропустить ее сперва сквозь чистое волосяное сито, а послѣ чрезъ фланель, и распустить въ ней 1 фунтъ лучшаго лимоннаго сиропа.

**Оржадъ королевскій.** — Полтора фунта сладкаго миндаля и  $\frac{1}{8}$  фунта горькаго миндаля обдать кипяткомъ, и когда вода простынетъ, очистить ядрышки отъ шелухи, обмыть ихъ въ холодной водѣ и истолочь въ пготи въ самую нѣжную мякоть, подливая по немногу чистой воды; мякоть переложить въ большую фаянсовую миску и разводить мало по малу 5 бутылками горячей, но еще не кипѣвшей воды. Послѣ того процѣдить всю жидкость сквозь холстъ и крѣпко выжать всю гущу, чтобы не осталось въ ней миндальнаго молока. Къ процѣженной жидкости прибавить  $\frac{1}{4}$  стакана померанцовой воды,  $\frac{1}{2}$  фунта пегустаго обыкновеннаго сахарнаго сиропа и  $\frac{1}{3}$  фунта малиноваго сиропа.

**Шипучій лимонадъ** (Limonade gazeuse). — 1) Мелкаго сахара 12 золотниковъ и винокаменной кислоты (ас. tartaricum) или, еще лучше, лимонной (ас. citricum) кислоты 1 золотникъ смѣшать вмѣстѣ въ фарфоровой или стеклянной ступкѣ и, оросивъ эту смѣсь двумя каплями лимоннаго эфирнаго масла (oleum citri aurantii florum), отставить въ сторону. Потомъ насыпать 1 золотникъ двууглекислой соды (natrum bicarbonicum) въ шампанскую полубутылку и, наливъ чистою,

самую холодную водою, оставить въ бутылкѣ  $\frac{1}{8}$  часть пустаго пространства. Потомъ всыпать въ эту бутылку смѣсь сахара и кислоты, и въ то же мгновеніе какъ можно лучше закупорить, завязать пробку и засмолить.

2) Растворивъ въ самой холодной водѣ столовую ложку сахара, налить въ бутылку и, прибавивъ туда очень быстро по золотнику лимонной кислоты и двууглекислаго натра, тотчасъ закупорить, завязать и поставить на ледъ.

**Оранжедъ.** — На 8 апельсиновъ и 4 лимона надобно взять два фунта сахара, кусками, стереть имъ съ апельсиновъ и лимоновъ цедру до-бѣла; потомъ апельсины и лимоны разрѣзать, выбросить изъ нихъ зерна, а сокъ выжать въ сосудъ. Все это уварить густо, остудить и, переливъ въ бутылку, держать на погребѣ.

**Оранжевое тѣсто.** — Фунтъ сладкаго и осмущку горькаго миндаля обдать киняткомъ и потомъ, очистивъ отъ верхней кожицы, истолочь въ каменной ступкѣ, прибавляя мало по малу два фунта сахара и полрюмки флердоранжа или воды померанцовыхъ цвѣтовъ, пока вся масса сдѣлается однообразнымъ тѣстомъ; послѣ чего ее протирають ложкою чрезъ волосяное сито и выкладываютъ въ луженый тазъ, въ которомъ ставятъ на горячую золу или песокъ, минутъ на пять, и мѣшаютъ деревянною лопаткою. Снявъ тазъ съ золы, прибавля-

ютъ въ массу нѣсколько капель лимонной эссенціи, растираютъ хорошенько и, давъ простынуть, складываютъ въ банки или фаянсовые горшки и берегутъ въ холодномъ мѣстѣ.

**Оржадъ.** — Фунтъ сладкаго и осьмушку горькаго миндаля, очистивъ отъ верхней кожицы, толкутъ въ ступкѣ, подбавляя по немногу бутылки четыре холодной воды, фунтъ сахара и нѣсколько капель померанцовой воды. Потомъ все процѣживается сквозь волосяное сито.

**Оржадный сиропъ.** — Два фунта сладкаго и четверть фунта горькаго миндаля толкутъ въ ступкѣ, подливая двѣ бутылки холодной воды, чтобъ образовалось родъ киселя. Тогда прибавляютъ еще двѣ бутылки воды и, размѣшавъ все хорошенько, процѣживаютъ сквозь холстъ и выжимаютъ. Полученное такимъ образомъ миндальное молоко подслащиваютъ четырьмя фунтами бѣлаго сахара и даютъ этой смѣси вскипѣть; послѣ чего процѣживаютъ сквозь фланель, остуживаютъ и прибавляютъ рюмку воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Этотъ сиропъ хранить въ холодномъ мѣстѣ.

**Сухой оржадъ.** — Фунтъ сладкаго миндаля, очистивъ отъ кожицы и истолокши въ каменной ступкѣ съ небольшимъ количествомъ воды, смѣшать съ фунтомъ мелкаго просѣяннаго сахара и посушить въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ. Когда просохнетъ, протек-

реть ложкою сквозь сито, чтобъ прошло все безъ остатка, опять просушить и опять пропустить сквозь сито. Послѣ того всыпать въ бутылку и держать въ сухомъ мѣстѣ. Употреблять по десертной ложкѣ на стаканъ воды. Этотъ порошокъ не портится въ теченіе нѣсколькихъ лѣтъ.

**Содовый порошокъ.** — Взять углекислой соды 40 грановъ и виннокислой кислоты 30 грановъ и завернуть первую въ синюю, а послѣднюю въ бѣлую бумагу. Когда хотять пить содовую воду, то растворить въ двухъ третяхъ стакана холодной воды, всыпая туда сперва порошокъ изъ синей бумаги, потомъ порошокъ изъ бѣлой, и быстро смѣшавъ, пить. При этомъ смѣшеніи обнаруживается сильное кизиѣніе.

**Изюмная вода.** — Всквѣтитъ три ведра воды и, остудивъ до теплоты парнаго молока, перелить въ боченокъ, куда всыпать 10 фунтовъ изюма. Потомъ съ 6 лимоновъ срѣзать цедру, лимонное мясо очистить отъ бѣлой кожи и также положить съ цедрою въ тотъ же боченокъ. Потомъ влить туда столовую ложку дрожжей и поставить на сутки на печь. Послѣ того держать въ погребѣ 12 сутокъ, по прошествіи которыхъ разлить по бутылкамъ, кладя въ каждую бутылку по три изюмины и, закупоривъ, поставить въ холодъ. По прошествіи двухъ недѣль питье готово. Оно превосходно съ сахаромъ.

**Померанцовая водянка.**—Разрѣзать 8 спѣлыхъ



померанцовъ, вынуть изъ нихъ все зерна и, положивъ ихъ въ ведро кипятка, варить часъ, накрыть котелъ крышкою. Потомъ, остудивъ воду, слить въ боченокъ, въ который положить кожу и сокъ отъ двухъ лимоновъ, наблюдая притомъ, чтобы не попали туда зерна, и влить четыре бутылки бѣлаго столоваго вина и 1 столовую ложку дрожжей; потомъ поставить все въ теплую печь. Черезъ сутки замазать боченокъ глиною и поставить въ холодное мѣсто, на двѣ недѣли, по прошествіи которыхъ разлить по бутылкамъ; горлышко каждой бутылки завязать проволокою и засмолить. Эти бутылки держать въ пескѣ.

**Имбирная вода.** — 1) Имбиря толченаго 8 золотниковъ, кремортартара  $3\frac{1}{2}$  золотника, сахара  $2\frac{1}{2}$  фунта и одинъ лимонъ, изрѣзанный на куски, положить въ кастрюлю съ полуведромъ воды и варить полчаса, не допуская до кипѣнія. Послѣ снять съ огня, и когда почти совсѣмъ остынетъ, положить туда одну столовую ложку живыхъ дрожжей и дать бродить въ продолженіе сутокъ; потомъ, процѣдивъ сквозь салфетку, разлить по бутылкамъ, которыя крѣпко закупорить, завязывая проволокою. Бутылки разложить на пескѣ. Черезъ недѣлю получится отличная имбирная вода.

2) Снявъ корку съ 16 лимоновъ, изрѣзать ихъ на ломтики, стараясь не терять сока, и положивъ ломтики въ фаянсовую миску, прибавить 5 фунт. мелко-истолченнаго сахара и по  $2\frac{1}{2}$  золот. толченаго имбиря

и кремортартара; послѣ этого растереть все вмѣстѣ въ густое тѣсто, которое потомъ развести 12 штофами чистой теплой воды, положивъ туда же снятую съ лимоновъ корку, изрѣзанную на мелкіе куски. Оставить въ покоѣ на 24 часа, потомъ процѣдить сквозь волосяное сито и разлить въ кувшины отъ зельтерской воды, положивъ въ каждый кувшинъ по нѣскольку изюминокъ, гвоздичныхъ головокъ и кусочковъ имбиря. Дать постоять этимъ кувшинамъ на льду недѣли двѣ или три.

**Земляничная и малиновая вода.** — Взять нѣсколько фунтовъ ягодъ земляники или малины, только что собранныхъ, и растереть ихъ въ чистой стеклянной, каменной или гладкой деревянной ступѣ. По мѣрѣ растиранія ягодъ, прибавлять къ нимъ чистой холодной воды, но такъ, чтобы на каждый фунтъ ягодъ приходилось не болѣе бутылки воды. Растерши ягоды, оставляютъ ихъ нѣкоторое время стоять, а потомъ процѣживаютъ сквозь чистое полотно: затѣмъ подслащиваютъ сахаромъ, полагая около четверти фунта на бутылку. Когда сахаръ разоидется, тогда опять процѣживаютъ и сливаютъ въ бутылки, которыя ставятъ на 24 часа на лёдъ.

**Смородинная вода.** — Въ малыхъ размѣрахъ она можетъ приготовляться какъ земляничная и малиновая, съ тою только разницею, что смородину не слѣдуетъ растирать слишкомъ крѣпко, дабы не раздавить

зеренъ. Воды слѣдуетъ прибавлять немного менѣе бутылки на фунтъ ягодъ, а сахара побольше четверти фунта, ибо смородина кислѣе, чѣмъ малина и земляника. Если желаютъ готовить смородинную воду въ большомъ количествѣ, для сохраненія на зиму, то берутъ самыхъ спѣлыхъ ягодъ и, очистивъ ихъ отъ стебельковъ, кладутъ въ боченокъ до  $\frac{1}{8}$  его емкости, остальные же  $\frac{7}{8}$  наливаютъ отварною рѣчною холодною водою, а боченокъ ставятъ въ подвалъ сутокъ на пять или на недѣлю, смотря потому какъ жидкость отстоится. Потомъ сливаютъ ее въ бутылки. Подслащиванія при этомъ способѣ не производится, а сахаръ прибавляется при самомъ употребленіи въ питье.

**Крыжовничная вода.** — Измять крыжовника 20 фунтовъ и, наливъ на него воды отварной холодной 8 штофовъ и французской водки 2 штофа, оставить до тѣхъ поръ, пока ягоды подымутся на верхъ; потомъ процѣдить и положить туда сахара  $\frac{7}{2}$  фунтовъ, и когда онъ разойдется, вынести въ подвалъ, чтобъ отстоялось, а потомъ разлить по бутылкамъ.

**Брусничная вода.** — Перебранную бруснику всыпать въ боченокъ, положивъ туда же нѣсколько хорошихъ яблокъ, палить отварною простуженною водою и оставить въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока вода настоится, т. е. мѣсяца два или три. Этимъ способомъ готовится также вода изъ терна и красной смородины.

**Вишневая вода.** — У двухъ фунтовъ вишень оборвать стебельки, раздавить ягоды и, прибавивъ къ нимъ бутылку воды, да сокъ отъ одного лимона, перелить въ чашу; мѣнять все слегка и дать потомъ настояться въ продолженіе полусутокъ. Косточки же отъ вишень растолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ полуфунтомъ сахара и, смѣшавъ съ вышеупомянутою жидкостью, процѣдить ее сквозь толстую холстину и выдавить мякоть въ тискахъ. Потомъ дать устояться въ продолженіе часа и процѣдить.

**Рябиновая вода.** — Рябину, хваченную морозомъ, очистить отъ стебельковъ, истолочь и насыпать въ боченокъ; потомъ налить ее кипяткомъ, поставить простыть и отстояться, а за тѣмъ перелить въ бутылки.

**Грушевая вода.**—Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ есть лѣсныя груши, собираютъ ихъ въ то самое время, какъ онѣ начнутъ поспѣвать (но отнюдь не берутъ лежа-лыхъ). Собранными грушами насыпаютъ бочку или боченокъ до половины, наливаютъ водою, къ которой прибавляютъ, на каждое ведро, по бутылкѣ спирта, и поставивъ въ погребъ, оставляютъ настаиваться до тѣхъ поръ, пока вода получитъ грушевый запахъ и вкусъ. Тогда употребляютъ эту воду для питья, доливая на груши столько свѣжей воды, сколько будетъ вынуто, что и продолжаютъ дѣлать до тѣхъ поръ, пока изъ грушъ извлечется весь сокъ.

**Яблочная вода.** — 1) Спѣлыя яблоки наливаются чистою холодною водою въ бочкѣ, которую надобно потомъ закупорить. Смотри по качеству яблокъ, вода посипѣваетъ къ питью медѣли чрезъ двѣ или три и т. д. Когда вода поспѣетъ для употребленія, то не должно брать изъ бочки каждый день нужнаго для питья количества, а лучше выцѣдить нѣсколько ведеръ и разлить въ бутылки, а въ бочку долить такое же количество воды, какое изъ пей выцѣжено.

2) Изъ яблокъ пріятнаго вкуса, разрѣзанныхъ пополамъ, выбрать сѣмечки, нашинковать яблоками полный шестиведерный боченокъ и потомъ, наливъ его кипяткомъ, оставить до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается какъ парное молоко. Послѣ того, обмочивъ въ дрожжи крупчатый калачъ, положить его въ боченокъ, и когда начнется въ немъ броженіе, выпувъ калачъ изъ боченка и снявъ пѣну, прибавить въ жидкость 2 фунта изюма. Если боченокъ не будетъ полонъ, то долить его вскипяченною, но уже остуженною водою, закупорить и, замазавъ глиною, поставить на ледъ на двадцать дней, по прошествіи коихъ воду разливать въ бутылки, которыя поставить въ холодное мѣсто. Изъ оставшихся въ боченкѣ яблокъ, выжавъ всю воду, пропустить ее сквозь салфетку и также разлить въ бутылки и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Такимъ же образомъ можно готовить воду и изъ грушъ.

**Водица.** — 1) На 12 фунтовъ перемятыхъ ягодъ взять толченаго сахара 9 фунтовъ, воды отварной ведро, французской водки штофъ, и все смѣшавъ, поставить на солнцѣ на 12 дней; потомъ процѣдить сквозь полотно, не выдавливая ягодъ, разлить въ бутылки, закупорить какъ можно крѣпче, обвить пробки проволокою, засмолить и поставить въ мокрый песокъ или на ледъ: чрезъ двѣ съ половиною недѣли водица готова. Можно дѣлать ее изъ всякихъ ягодъ, какъ то: смородины бѣлой, красной и черной, крыжовника, малины, вишень, рябины и проч.

2) Вскипятить полтора ведра воды съ 3 фунтами сахара и тремя бутылками ягоднаго сока, перелить въ деревянную посуду и, когда вода остынетъ до 25 градусовъ, прибавить двѣ ложки дрожжей и дать перебродить въ тепломъ мѣстѣ. Когда броженіе окончится, процѣдить сквозь байку и разлить въ шампанскія бутылки или въ зельтерскіе кувшины. Передъ тѣмъ, какъ закупоривать ихъ, положить въ каждую по куску сахара и изюминѣ и, засмоливши, поставить въ погребъ. Черезъ двѣ недѣли можно употреблять этотъ напитокъ.

**Апогаре.**— На 8 штофовъ холодной воды положить 2 стакана дрожжей, 6 фунтовъ простаго изюма, 6 свѣжихъ лимоновъ, разрѣзанныхъ ломтиками (выбравъ предварительно изъ нихъ зерна), и поставить все это въ боченкѣ въ холодное мѣсто на 12 сутокъ, по про-

шествиі которыхъ разлить въ бутылки. Употребляютъ этотъ напитокъ съ сахаромъ.

**Шипучій бергобзонъ.** — Взять ведро воды, 1½ фунта сахарнаго песка, полстакана бѣлаго уксуса, 1½ лота бузиннаго и 1 лоть фіалковаго цвѣта. Всему этому дать постоять 3 или 4 дня, мѣшая нѣсколько разъ въ день, потомъ разлить въ бутылки, крѣпко закупорить и обвязать проволокою. Бутылки должны лежать въ косвенномъ положеніи, въ теченіе 4 дней въ подвалѣ, а если въ тепломъ мѣстѣ, то только два дня. Этотъ напитокъ вкусомъ подобенъ сидру, приготовляемому изъ яблокъ.

**Шербетъ абрикосный.** — Изъ 24 абрикосовъ вынимаютъ ядра, кладутъ ихъ въ фаянсовую чашу съ полуфунтомъ кислаго ягоднаго сока и оставляютъ такъ стоять часа три — четыре; потомъ доливаютъ стаканомъ теплой воды. Плоды же разминаютъ деревяннымъ пестикомъ такъ, чтобы изъ нихъ вышелъ родъ жидкой каши, которую потомъ прожимаютъ сквозь рѣшето. Оставшіяся въ рѣшетѣ кожицы кладутъ въ воду, въ которой лежатъ косточки, перемѣшиваютъ ихъ между собою, а потомъ оставляютъ въ покоѣ на полчаса; послѣ чего процеживаютъ вновь, и взявъ 8 или 10 ядрышекъ, растираютъ ихъ съ сахаромъ въ самое мягкое мѣсто, которое и прикладываютъ въ сказанную жидкость. Туда же приливаютъ чайную ложечку воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

**Шербетъ барбарисный.** — Барбарисныхъ ягодъ фунта 4 толкутъ въ стункѣ и приливаютъ къ нимъ двѣ бутылки воды. Этой смѣси давъ постоять часъ, процѣживаютъ ее сквозь толстую холстину, крѣико выжимаютъ остатокъ и въ процѣженный сокъ прибавляютъ 2 фунта сахара.

**Шербетъ вишневый.** — У кислыхъ вишенъ отрываютъ стебельки и вынимаютъ косточки. Такихъ очищенныхъ вишенъ фунтовъ 5 раздавливаютъ въ стункѣ, приливая бутылку воды и двѣ или три чайныя ложечки лимоннаго сока; потомъ всю эту смѣсь оставляютъ стоять часа три. Косточки толкутъ и кладутъ съ 2 фунтами сахара въ каменную чашу, куда процѣживаютъ чрезъ сукно всю жидкость и даютъ стоять сутки. Наконецъ вновь процѣживаютъ всю жидкость.

**Шербетъ виноградный.** — Дѣлаютъ настой изъ 2 или 3 золотниковъ бузиннаго цвѣта, высушеннаго въ тѣни, въ одномъ штофѣ горячей воды, и когда она остынетъ, разминаютъ фунта 3 мускатнаго винограда такъ, чтобы зерна остались цѣлыми. Къ винограду приливаютъ настой, и все перекладываютъ въ каменную чашу, куда прибавляютъ 2 фунта сахара и сокъ изъ шести или семи лимоновъ; потомъ все оставляютъ стоять часа три, процѣживаютъ чрезъ волосяное сито и ставятъ въ холодное мѣсто.

**Шербетъ земляничный.** — Фунтъ лучшей земляники, очистивъ отъ стебельковъ, разминаютъ въ ка-



менной ступкѣ деревяннымъ пестикомъ, приливая къ ягодамъ кружку воды, полную чайную ложечку лимоннаго сока и столько же флердоранжа или воды поморанцовыхъ цвѣтовъ. Потомъ оставляютъ смѣсь стоять часа три, и прибавивъ къ ней  $\frac{3}{4}$  фунта сахара, даютъ ему раствориться и процѣживаютъ чрезъ суконную цѣдилку. Изъ этого дѣлаютъ родъ мороженаго.

**Шербетъ лимонный.**—Распускаютъ  $1\frac{1}{2}$  фунта хорошаго сахара въ кружкѣ чистой воды; потомъ берутъ 10 большихъ или 12 маленькихъ лимоновъ, выдавливаютъ изъ нихъ сокъ въ сахарную воду, процѣживаютъ все чрезъ волосяное сито, варятъ, и потомъ ставятъ на ледъ.

**Шербетъ изъ малины.**—Фунтъ очищенной малины разминаютъ въ ступкѣ, приливая штофъ воды съ двумя чайными ложечками лимоннаго сока, и оставляютъ смѣсь стоять часа два или три. Потомъ растворяютъ въ этомъ сокѣ фунтъ сахара, процѣживаютъ чрезъ шерстяную цѣдилку.

**Шербетъ персиковый.**—Разрѣзываютъ 10 или 12 персиковъ пополамъ, косточки изъ нихъ вынимаютъ и кладутъ въ каменную чашу и обкладываютъ сверху разрѣзанными и раздавленными персиками, приливаютъ къ этимъ персикамъ стаканъ кислаго ягоднаго сока и оставляютъ стоять четыре часа. Потомъ, истолокши косточки, настаиваютъ ихъ въ стаканѣ горячей воды, которую потомъ приливаютъ къ раздав-

леннымъ персикамъ; затѣмъ даютъ постоять и процѣживаютъ. Въ процѣженную жижу кладутъ 2 фунта сахара и чайную ложечку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, и когда сахаръ весь разойдется, завертываютъ эту смѣсь въ формѣ какъ мороженое.

**Шербетъ померанцовый.** — Растворивъ сахара 2 фунта въ кружкѣ чистой воды, берутъ 6 или 7 горькихъ померанцовъ, и сперва отерши съ нихъ цедру на сахаръ, который также кладутъ въ сахарную воду, выдавливаютъ въ нее весь померанцовый сокъ, съ прибавкою сока, выдавленного изъ 4 или 5 лимоновъ. Потомъ процѣживаютъ все и завертываютъ какъ мороженое.

**Шербетъ розовый.** — Разбалтываютъ кошенильного порошка ползолотника въ бутылкѣ винограднаго сока, закупориваютъ плотно и оставляютъ стоять цѣлый день, по временамъ побалтывая. Потомъ растворяютъ въ этомъ настоѣ 2 фунта сахара и  $\frac{1}{3}$  золотника трагакантовой камеди и оставляютъ въ покоѣ на три часа. Затѣмъ процѣживаютъ жидкость сквозь суконную цѣдилку и приливаютъ къ ней полфунта розовой воды.

**Сидръ или яблочное вино.** — Во Франціи и въ Англіи выдѣлывается изъ квашенаго яблочнаго сока напитокъ, замѣняющій вино и называемый сидромъ. Вотъ способы, употребляемые во Франціи и въ Англіи для его приготовленія.

Разнообразнѣйшіе сорта яблокъ можно подвести подъ три главныя категоріи: 1) яблоки сладкія, 2) яблоки горькія и 3) яблоки кислыя. Всѣ сорта горькихъ яблокъ лучше другихъ годны для приготовленія сидра: изъ нихъ получается самый густой сокъ, который легко очистить и сохранять долгое время. Послѣ горькихъ, хороши для сидра и сладкія яблоки, но за то сокъ ихъ очищается съ большимъ трудомъ. Кислыя яблоки рѣдко годятся для сидра. Впрочемъ, надобно смотрѣть на густоту самаго сока: густѣйшій сокъ, изъ какого бы сорта онъ ни былъ полученъ, всегда содержитъ въ себѣ наибольшее количество сахара и потому выгоднѣе для выдѣлки сидра.

Яблоки, какъ извѣстно, снимаются съ деревъ посредствомъ трясенія вѣтвей, а если недозрѣвшіе плоды не падаютъ, то ихъ обиваютъ палками. Послѣ того ихъ разбираютъ по сортамъ и складываютъ въ погребяхъ, закрывъ соломою. Изъ опытовъ извѣстно, что яблоки достигаютъ до совершенной зрѣлости чрезъ мѣсяць или полтора послѣ снятія съ дерева; тогда они содержатъ въ себѣ наибольшее количество сахарнаго начала и слѣдовательно въ это время всего лучше извлекать изъ нихъ сокъ. Для этого сначала толкутъ яблоки крѣпкимъ деревяннымъ пестомъ въ деревянной же ступѣ или четырехугольной колодѣ; это же самое, въ иныхъ мѣстахъ, дѣлается помощію валовъ или цилиндровъ. Первый способъ требуетъ ручной работы

и обходится довольно дорого, но за то онъ доставляетъ лучший сортъ сидра. Негодится употреблять для этого каменный жерновъ или кругъ, ибо чрезъ то сообщается сидру неприя́тный, рѣзкій вкусъ. Растерши яблоки, кладутъ ихъ подъ прессъ, или въ чаны, на два дня, гдѣ, для предуи́режденія броженія, болтаютъ мутовками 5 или 6 разъ въ день. Прессъ для сидра имѣетъ одинаковое устройство съ винограднымъ. Яблочную мякоть кладутъ подъ прессъ на солому, разостланную слоями такъ, чтобы по краямъ выдавались концы ея. Эти концы завертываютъ на яблочную мякоть въ предуи́режденіе, чтобы она не сползала. Каждый слой мякоти бываетъ толщиною около четверти аршина, и слои кладутся другъ на друга до тѣхъ поръ, пока займутъ высоту до 1½ аршина или немного болѣе. Въ Англіи, вмѣсто соломы, употребляютъ волосяную матерію, которая хороша тѣмъ, что долго служитъ, если хорошенько промывать ее послѣ каждаяго прессованія. Приготовленной такимъ образомъ мякоти предоставляютъ цѣлыя сутки стекать безъ помощи нажима. Вытекающій сокъ каплетъ въ чанъ, поставленный подъ прессомъ, просачиваясь сквозь ивовую корзину, наполненную соломой. Этотъ-то сокъ и есть сидръ самый лучший и нѣжный. Но его получается немного, потому что большая часть сока остается въ мякоти. Для дальнѣйшаго извлеченія постепенно нажимаютъ мякоть прессомъ или тяжестями до тѣхъ поръ, пока

уже не выходитъ изъ мякоти ни капли сока. Потомъ, на выжимки, вынутыя изъ-подъ пресса, наливають холодную воду и оставляють киснуть цѣлыя сутки, и затѣмъ по прежнему кладуть подъ прессъ и выжимають окончательно.

Изъ 100 пудовъ яблокъ выходитъ около 50 ведеръ чистаго густаго сидра и около 40 ведеръ слабаго. Смѣсь обоихъ этихъ сортовъ даетъ обыкновенный хорошій сидръ.

Полученный изъ-подъ пресса сокъ наливается въ бочки, которыхъ втулки, вмѣсто всякой закупорки, покрываются мокрымъ холстомъ. Черезъ нѣсколько дней начинается первое броженіе, которымъ иногда срывается холцевая крышка и выбрасывается часть закисающаго сока. Послѣ того, мало по малу, надъ сидромъ образуется родъ коры или пленки, которую не должно разрывать, чтобъ не образовалось кислоты въ сидрѣ. Иногда, для приданія этому напитку лучшаго качества, искусственно ускоряють первое броженіе, кладя въ пустыя бочки буковыя стружки, хорошо промытыя, и на нихъ наливають сокъ, который тотчасъ же начинаетъ бродить.

Для сохраненія добрыхъ качествъ сидра, необходимо сливать его черезъ мѣсяцъ послѣ перваго броженія въ боченки и хранить въ нихъ до употребленія. Но если хотять приготовить сидръ сладкій, то нужно прервать или остановить броженіе. Въ Англіи обыкновенно бе-

руть сидръ перваго сорта изъ отборныхъ яблокъ и сливають его въ бочку. Когда онъ устоится, переливають его въ другую, раньше чѣмъ начнется первое броженіе. Когда во второй бочкѣ простоятъ онъ 16 или 18 часовъ, подносятъ къ нему зажженную свѣчу, и если свѣча погаснетъ (что показываетъ начало броженія), то опять переливають его въ третью бочку. Если спустя потомъ дней пять или недѣлю зажженная свѣча опять погаснетъ, то третично сливають въ новую бочку, и это продолжается всякій разъ, когда гаснетъ подносимая свѣча, что случается почти чрезъ каждыя три недѣли. Если надобно перелить сидръ въ бутылки, такъ, чтобъ онъ въ нихъ пѣнился и при откупоркѣ хлопалъ какъ шампанское, то его сливають въ чистомъ видѣ, раньше первыхъ признаковъ броженія, въ боченокъ, внутри котораго для предупрежденія броженія сжигаютъ кусочекъ сѣры. Чрезъ недѣлю жидкость разливають изъ боченка въ каменные кувшины, потому что они и дешевле и прочнѣе стеклянныхъ бутылокъ. Эти кувшины ставятъ въ довольно холодный погребъ, и черезъ два мѣсяца сидръ пѣнится какъ шампанское вино.

Въ Нормандіи, послѣ втораго спуска, сидръ прямо разливають въ бутылки и плотно закупориваютъ.

Сидръ, приготовленный по англійскому способу, сохраняетъ пріятный вкусъ въ теченіе двухъ или трехъ лѣтъ, а въ зимнее время можетъ быть перевозимъ въ дальнія мѣста.

Сорты сидра необходимо разнятся между собою во вкусѣ и крѣпости. Если воды въ яблочномъ сокѣ немного, то сидръ изъ него слѣланннй будетъ крѣпкимъ, хмѣльнымъ напиткомъ, изъ котораго можно даже выгонять водку, и который можно пить только съ водою. Напротивъ, если воды въ сокъ влито поболѣе, то получается слабый, но здоровый и пріятный напитокъ. Сидръ тотчасъ послѣ втораго броженія имѣетъ сахаристый вкусъ и много содержитъ въ себѣ углекислоты. Позже, т. е. въ теченіе первыхъ трехъ или четырехъ мѣсяцевъ, броженіе утихаетъ мало по малу, углекислота освобождается, а сахаристое вещество превращается въ алкоголь. Тогда сидръ слегка горкнетъ, а иногда становится кислымъ и острымъ, отзываясь на языкѣ тою землею, на которой росли яблоки. Въ этомъ состояніи онъ имѣетъ цвѣтъ темноватый.

Кромѣ сидра, извлекаемаго изъ сока яблокъ, есть еще другой напитокъ, извлекаемый изъ сока грушъ, совершенно одинаково съ яблочнымъ, и называемый *грушевкой*. Для полученія лучшаго сорта грушевки, надобно снимать груши недозрѣлыя и давать имъ дозрѣвать въ кучѣ. Къ сожалѣнію, не всегда грушевка бываетъ хорошаго качества: будучи сдѣлана изъ кислыхъ грушъ, она имѣетъ непріятный вкусъ. Въ грушахъ содержится сахаристаго вещества больше, чѣмъ въ яблокахъ, почему и сокъ грушъ доставляетъ большее количество сидра и притомъ лучшаго качества.

Кромѣ того, грушевка даетъ уксусъ гораздо лучшій яблочнаго. Груши содержатъ въ себѣ сока вдвое больше чѣмъ яблоки, слѣдовательно ихъ идетъ меньше, въ сравненіи съ послѣдними, на одинаковое количество жидкости.

Порча сидра происходитъ отъ того, что его готовятъ не вдругъ, а по мѣрѣ надобности, и сливаютъ въ бочки, которыхъ объемъ гораздо больше количества сидра. Отъ этого сначала сидръ теряетъ мало по малу пріятный вкусъ и, выдыхаясь, темнѣетъ: недостатокъ несправимый въ мѣстахъ влажныхъ и холодныхъ, хотя его и поправляютъ посредствомъ сахарнаго песка. *Спиртовое* броженіе, отъ дѣйствія атмосфернаго воздуха, уступаетъ мѣсто *кислому*, а потомъ, особенно когда въ бочкѣ много дрожжей, начинается броженіе *тилое*, и тогда уже сидръ болѣе никуда не годится, какъ на добываніе водки довольно непріятнаго вкуса.

Остатки послѣ выжимки сока изъ яблокъ, сохраняются въ погребахъ и зимою служатъ кормомъ для свиней.

**Яблочное вино со вкусомъ рейнвейна.** — На ведро приготовленнаго по сказанному способу яблочнаго сидра взять 6 фунтовъ толченаго рафинада, 2 фунта мелко изрубленнаго изюма и  $\frac{1}{4}$  фунта мелко истолченнаго виннаго камня, положивъ все это въ боченокъ, дать выбродить при температурѣ отъ 12 до 15 градусовъ по Реомюру, дополняя боченокъ каждый день.



Это продолжается четыре недѣли. По прошествіи означеннаго времени боченокъ поставить въ мѣсто похолоднѣе еще на 4 недѣли. Когда жидкость очистится, слить ее въ другой боченокъ, поменьше перваго, въ которомъ она должна оставаться до глубокой осени; потомъ разливать ее въ бутылки. Если такое вино пролежитъ три года, то получить вкусъ, очень похожій на вкусъ рейнвейна.

**Грушевое пиво изъ варенаго сидра.** — Половину выжатаго изъ грунть сока кипятить, постоянно снимая пѣну, покуда онъ сдѣлается свѣтлымъ. Кипяченый сокъ влить въ деревянную или глинную посудину и, давъ ему въ ней остынуть до легкой теплоты, слить въ боченокъ, но осторожно, чтобы не попали туда осадки. Послѣ того влить туда же другую половину сока, сырую. Въ этой смѣси, при температурѣ 42 градусовъ по Реомюру, скоро начинается и кончается броженіе. Когда оно болѣе дрожжей не образуетъ и вино освѣтлѣетъ, то перелить его въ другой боченокъ, оставивъ всѣ мутные подонки въ первомъ. По прошествіи нѣсколькихъ дней вино обыкновенно дѣлается свѣтло. На вкусъ бываетъ оно сладко и имѣетъ мало спиртоватости; его должно перелить въ бутылки, которыя потомъ хорошо закупорить, осмолить и положить въ холодномъ мѣстѣ въ погребѣ.

**Вино апельсинное.**—Выдавить сокъ изъ пятнадцати апельсиновъ и вмѣстѣ съ наружною ихъ корою

положить въ боченокъ, куда влить ведро чистой воды, вскипяченной съ тремя фунтами сахара, и охлажденной до теплоты нужной для броженія. Смѣсь въ продолженіе двухъ или трехъ дней мѣшать часто, потомъ закупорить и поставить въ погребъ, а по прошествіи шести мѣсяцевъ разлить въ бутылки.

**Вино бузинное.**—1) Наливаютъ на тридцать фунтовъ спѣлыхъ бузинныхъ ягодъ четыре ведра воды, варятъ ихъ два часа и процѣживаютъ сокъ сквозь холстинную цѣдилку. Потомъ съ двадцатью фунтами сахара еще часъ варятъ и охлаждаютъ въ кадкѣ. Когда жидкость получитъ теплоту парнаго молока, прибавляютъ къ пей двѣ столовыя ложки свѣжихъ густыхъ дрожжей и покрываютъ сосудъ сукномъ. Когда жидкость перебродитъ и пѣна будетъ снята, то сливаютъ въ боченокъ, затыкаютъ и оставляютъ стоять четыре недѣли; потомъ разливаютъ въ бутылки и засмаливаютъ.

2) Набрать бузинныхъ ягодъ въ сухое время, нагрѣвать ихъ въ печкѣ или въ водяной банѣ въ теченіе часа; потомъ, остудивъ, выжать ягоды, выдавить ихъ подъ прессомъ, подбавить къ соку сахара, въ пропорціи половины фунта на штофъ сока, и дать перебродить въ покрытомъ сосудѣ. Нанитокъ, изъ этого добытый, будетъ довольно добротенъ и здоровъ. Его особенно можно подбавлять къ вину изъ изюма.

**Вино вишневое.**—1) Очистивъ совершенно зрѣ-

лыя вишни отъ косточекъ и хвостиковъ, раздавить ягоды и положить въ боченокъ. Часть вишневаго сока вмѣстѣ съ столченными косточками вскипятить въ котлѣ съ сахарнымъ пескомъ, полагая его по осьмушкѣ фунта на фунтъ вишень, и потомъ все перелить въ боченокъ, которой поставитъ въ мѣстѣ, имѣющемъ температуру отъ десяти до двѣнадцати градусоу; жидкость помѣшивать мутовкою, и закрывъ отверстие боченка, оставить въ покоѣ, чтобы жидкость перебродила. По окончаніи броженія перелить въ другой боченокъ или разлить въ бутылки.

2) Оборбавъ у спѣлыхъ вишень хвостики и раздавивъ ягоды вмѣстѣ съ косточками, положить въ мѣдный котель и на умѣренномъ огнѣ вскипятить. Потомъ жидкость слить въ глиняные горшки и дать остынуть; послѣ чего вторично вскипятить и остудить, а за тѣмъ перелить въ боченокъ и, давъ перебродить, разлить въ бутылки. Можно прибавлять по одной части краснаго вина на десять частей вишневаго сока и кромѣ того еще по четвертой части водки противъ краснаго вина.

**Вино изъ вишень, безъ броженія.** — Взавъ черныхъ сладкихъ вишень, раздавливаютъ и отдѣляютъ косточки. По истеченіи 24 или 30 часовъ, выжимаютъ мякоть вишень подъ прессомъ, прибавляютъ около сорока золотниковъ сахара на каждый фунтъ сока, и по раствореніи сахара, добавляют по штофу

хорошей очищенной водки на каждые пять штофовъ соку. Жидкости даютъ отстояться, и потомъ разливаютъ ее въ бутылки; если же она не чиста, то очищаютъ ее клеємъ и переливаютъ сифономъ. По истеченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ вино это становится очень вкуснымъ.

**Вино грушевое.** — 1) Для него можно брать лѣсныея груши, которыя столочь, выдавить изъ нихъ сокъ, и процѣдивъ его сквозь волосяное сито, варить сперва на маломъ огнѣ, а потомъ усилить огонь почти до кипѣнія, снимая пѣну. Уваренный сокъ слить въ деревянный чанъ, гдѣ и дать ему остынуть до 35 или 40°; тогда процѣдить его и, поставивъ вновь на огонь, повторить раза два или три, буде сокъ имѣетъ еще терпкость. Очищенный такимъ образомъ сокъ слить въ бочку, не доливая ее до верху дюйма на три или на четыре; бочку заткнуть, оставивъ маленькое отверстіе для выхода газа. По окончаніи броженія вино перелить въ бутылки. Можно къ грушевому соку прибавлять разныя сахаристыя вещества, какъ-то: сахаръ, медъ очищенный, картофельную патоку, изюмъ и проч.

2) Взять фунтовъ пятьдесятъ лѣсныхъ грушъ и, выдавивъ изъ нихъ сокъ, подогрѣть до 65° по Реом., прибавивъ десятую часть изюма; потомъ все положить въ боченокъ и закупорить. Когда жидкость охладится до 20° Р., дать ей бродить недѣли двѣ или болѣе, смотря

по погодѣ. Потомъ слить въ бутылки и поставить ихъ въ погребъ, по крайней мѣрѣ мѣсяца на три.

**Вино изъ ежевики и черники.** — Спѣлую ежевику насыпать въ деревянный чанъ, снабженный краномъ, и налить кипятка на нее столько, чтобы она совсѣмъ имъ покрылась. Когда кипятокъ остынетъ до того, что можно опустить въ него руку, то надобно ягоды размять и, накрывши чанъ, дать ему стоять, пока ягоды начнутъ всилывать вверхъ, что обыкновенно случается по прошествіи трехъ или четырехъ дней. Тогда чистую жидкость сливаютъ въ другой сосудъ и, прибавивъ сахара, на каждые шесть штофовъ сока по одному фунту, и вымѣшавъ, оставляютъ бродить дней восемь или десять. Выбродившую жидкость чрезъ кранъ спустить и процѣдить въ бочку; между тѣмъ взять восемь лотовъ рыбаго клея, который сперва мочить въ продолженіе двѣнадцати часовъ въ штофъ бѣлаго вина, а на другой день варить, пока весь разойдется. Потомъ взять около четырехъ штофовъ ежевичнаго сока, смѣшать его съ распущеннымъ клеемъ, поставить на огонь и, давъ еще разъ вскипѣть, вылить въ бочку. Когда вино, послѣ нѣсколькихъ дней, очистится, то сливаютъ его въ другую посуду и сберегаютъ въ холодномъ мѣстѣ. Точно такъ же дѣлается вино изъ черники.

**Вино земляничное.** — Спѣлой земляники 30 фунтовъ, лучшаго яблочнаго сидра 2 ведра, чистой

воды  $2\frac{1}{2}$  ведра, смѣшать вмѣстѣ и дать смѣси нѣсколько побродить; потомъ примѣшать туда 16 фунтовъ толченаго сахара, истертаго въ порошокъ, краснаго виннаго камня 6 лотовъ, французской водки, либо самаго чистаго пѣннаго 2 штофа, вмѣстѣ съ цедрою и сокомъ двухъ лимоновъ. Когда смѣсь совершенно выбродить, то получится около 5 ведеръ весьма вкуснаго искусственнаго вина.

**Вино картофельное.** — Взять пудъ картофельной патоки,  $\frac{1}{4}$  фунта хорошаго бѣлаго виннаго камня, 3 или 4 лота инбиря, 1 фунтъ лучшаго изюма и 5 свѣжихъ лимоновъ, и, вскипятивъ 12 ведеръ чистой рѣчной воды, положить въ нее сперва размятый изюмъ и варить полчаса, потомъ картофельную патоку и винный камень, мелко истолченный. Растворъ этотъ процѣдить чрезъ сито въ чистую деревянную кадочку и дать остынуть до 14 градусовъ по Реом.; потомъ приложить стаканъ свѣжихъ бѣлыхъ пивныхъ дрожжей и вылить смѣсь въ бочку, въ которой было виноградное вино; положить туда же мелко-истолченный инбирь и лимоны, изрѣзанные кружечками. Въ бочкѣ чрезъ нѣсколько времени начнется броженіе, въ продолженіе котораго должно поддерживать въ ней одинаковую температуру; когда же оно окончится и дрожжей не будетъ уже видно, тогда бочку долить отварною остуженною водою, закупорить и поставить въ погребъ недѣли на три, по прошествіи которыхъ жидкость слить

съ дрожжей въ другую винную же бочку и, закупоривъ, поставить въ погребъ еще на шесть недѣль; а потомъ вино разлить въ бутылки, закупорить и держать въ погребъ. Это вино отъ долгаго стоянія дѣлается крѣпкимъ.

**Вино изъ крыжовника.** — 1) Взять 4 фунта ягодъ, сахара фунтъ съ четверью и воды одну бутылку. Все это смѣшать, оставить въ покоѣ на сутки, мѣшая часто; потомъ выжать сокъ изъ ягодъ, процѣдить и слить въ маленькій боченокъ, не закупоривая его. Тутъ сокъ начнетъ бродить; а когда выбродитъ, закупорить боченокъ и дать простоять мѣсяць. Послѣ того перелить въ другой боченокъ, наблюдая, чтобы гуща осталась въ прежнемъ, и въ новомъ боченкѣ дать простоять соку пять или шесть недѣль: тогда уже перелить въ шампанскія бутылки и закупорить. Надобно, чтобъ это вино простояло въ бутылкахъ по крайней мѣрѣ три мѣсяца до употребленія.

Здѣсь показана малая пропорція, но можно брать ягодъ сколько угодно, наблюдая вышеприведенный размѣръ воды и сахара. Если хотять, чтобы вино было покрѣпче, можно прибавлять въ него французской водки, на ведро не болѣе 2 бутылокъ. Если нѣтъ настоящей французской водки, можно употребить и хлѣбный спиртъ, очистивъ его предварительно углемъ.

2) На два ведра съ половиною холодной воды беретъ два четверика съ четверью краснаго крыжовника,

который надобно размять и продавить чрез холстинный рѣдкій мѣшокъ. Положивъ его въ боченокъ, прибавить сахара 10 фунтовъ, красной изрѣзанной въ кружки свеклы 2 фунта, мелко столченного красного виннаго камня 6 лотовъ и очищенной или французской водки 2 штофа. Послѣ того давъ всей массѣ въ умѣренно тепломъ мѣстѣ перебродить, процѣдить ее и разлить по бутылкамъ.

3) Раздавивъ самый спѣлый крыжовникъ, оставить его на четыре дня; потомъ сокъ изъ него выжать и, прибавивъ въ него  $\frac{1}{20}$  часть сахара и  $\frac{1}{20}$  часть водки, влить все въ боченокъ и поставить въ мѣстѣ не очень холодномъ. Въ первые пять или шесть дней надобно смѣсь ежедневно помѣшивать. По совершении броженія, оканчивающагося въ три — четыре недѣли, процѣдить жидкость и разлить въ бутылки.

Если взять пополамъ крыжовника и смородины, то вино выйдетъ еще лучше.

**Вино лимонно-апельсиновое.**—Взять: апельсиновъ 50 штукъ, лимоновъ 10 штукъ, сахара 7 фунтовъ, рѣчной воды 2 ведра, пивныхъ дрожжей 6 ложекъ, бѣлаго вина 2 бутылки. Растворивъ сахаръ въ водѣ, прибавить лимонный сокъ и дрожжи и оставить бродить 48 часовъ. Въ это время съ лимонной и апельсиновой корки стираютъ цедру, которую прибавляютъ къ бродящей массѣ, въ которую кладутъ и сокъ, выданный изъ лимоновъ и апельсиновъ, и даютъ пере-



бродить еще трое сутокъ. Послѣ того сливаютъ въ бочку, подбавляютъ болѣе вина и закупориваютъ на пять или на шесть мѣсяцевъ. Потомъ его можно разливать въ бутылки.

**Искусственная мадера изъ сидра.** — Взявъ сидра, только что выжатого, распустили въ немъ столько меда, чтобъ опущенное въ эту жидкость яйцо держалось на ея поверхности; потомъ кипятить эту смѣсь на слабомъ огнѣ, въ продолженіе четверти часа, въ глиняномъ сосудѣ, или въ котлѣ хорошо вылуженномъ. снимая тщательно образующуюся на поверхности пѣну. Послѣ того остудивъ, слить осторожно жидкость въ боченокъ и оставить на четыре мѣсяца; тогда разлить ее въ бутылки и закупорить. По истеченіи еще недѣль шести напитокъ совершенно готовъ. Если оставить его стоять въ бутылкахъ гораздо долѣе, то онъ до такой степени пріобрѣтаетъ вкусъ настоящей мадеры, что часто пускается въ ходъ за настоящую невысокаго сорта.

**Вино изъ малины.** — Очистивъ спѣлую малину, размять ее и сокъ, процѣдивъ сквозь холстину, вскипятить; при чемъ на каждый фунтъ малины прибавить по  $\frac{1}{4}$  фунта сахара, и вновь кипятить минутъ пятнадцать, аккуратно снимая вскипающую пѣну. Когда жидкость остынетъ и отстоится, осторожно слить ее въ другой боченокъ и, прибавивъ дрожжей, поставить для броженія, во время котораго влить по рюмкѣ

французской водки на каждый фунтъ ягодъ. Кромѣ того нужно повѣсить въ бочекѣ мѣшечекъ съ двумя лотами толченаго мускатнаго цвѣта. Этотъ напитокъ долженъ стоять полгода въ холодномъ мѣстѣ.

**Вино изъ персиковъ.**—Взять сотню персиковъ, 1 фунтъ персиковыхъ листьевъ, по 2 золотника мускатнаго цвѣта, корицы и ванили, полведра воды, 1 штофъ очищеннаго спирта и 13 фунтовъ сахара. Персики столочь по отдѣленіи косточекъ, положить въ боченочекъ и, подливъ туда двѣ бутылки воды съ четырьмя золотниками меда, произвести броженіе, по окончаніи котораго пропуститъ жидкость сквозь сито и выдавить мякоть, а выжимки бросить. Между тѣмъ столочь сахаръ и распуститъ въ жидкости, положивъ туда же персиковые листья, приности, остальную воду и спиртъ, и настаивать три недѣли. Тогда сцѣдить жидкость съ гунци, и по истеченіи двухъ мѣсяцевъ, слѣзъ и очистивъ клеємъ, разлить въ бутылки.

**Вино рѣпное.** — Облущить рѣпу, разрѣзать на ломтики, положить подъ прессъ и выдавить весь сокъ. На каждые 4 фунта сока подбавить 2 фунта сахара и по стакану очищенной водки и влить все это въ бочку, которую не должно совершенно закупоривать въ продолженіе недѣли, дабы можно было осматривать, бродитъ ли вино? Когда оно перестанетъ бродить, то закупорить бочку, и по истеченіи трехъ мѣсяцевъ разлить въ бутылки.

Этимъ же образомъ можно выдѣлывать вино и изъ другихъ кореньевъ, какъ-то: свеклы, брюквы и моркови.

**Вино изъ сливъ.** — 1) Сливы сперва сварить раза три, давая каждый разъ имъ остывать на воздухъ; потомъ оставить ихъ бродить въ бочекѣ, при температурѣ между 16 и 18° Реомюра, и наконецъ разлить жидкость по бутылкамъ.

Вмѣсто варенія сливъ, можно прибавлять къ нимъ, вмѣстѣ съ водою, сахаръ, медъ, экстрактъ изъ солода и другія т. п. сахарныя вещества.

Такимъ же образомъ можно готовить вина и изъ другихъ плодовъ съ косточками, такъ же изъ рябины и дерена.

2) Предпочтительно бѣлыя сливы превращаютъ въ кашицу и варятъ съ равнымъ по вѣсу количествомъ воды. Потомъ примѣшавъ сахара и нѣсколько гвоздички, процеживаютъ жидкость, даютъ ей бродить три или четыре дня, очищаютъ и разливаютъ въ бутылки. По прошествіи двѣнадцати дней, вино имѣетъ уже вкусъ слабаго портвейна.

**Вино изъ смородины, на подобіе винограднаго.** — 1) Семь фунтовъ красной смородины, 6 фунтовъ мелкаго сахара и 40 золотниковъ розовыхъ цвѣтовъ, смѣшавъ вмѣстѣ, налить ведромъ чистой воды и двумя бутылками французской водки. Закупоривъ бутылъ слабо, поставить на солнце, завязавъ тряпкою.

Когда ягоды побѣлѣютъ, перенести бутылъ въ холодное мѣсто, и давъ жидкости на-чисто устояться, слить въ бутылки, закупорить, засмолить и поставить въ песокъ.

2) Красной смородины 2 четверика, бѣлой смородины четверикъ, сахара 25 фунтовъ, воды холодной 3 ведра, положивъ въ надлежащей величины боченокъ, оставить бродить, съ прибавкою 18 золотниковъ столченнаго виннаго камня, 4 бутылокъ французской водки и горсти цвѣтовъ шиповника и левандныхъ. Когда смѣсь эта перебродитъ, даютъ ей отстояться и разливаютъ въ бутылки.

3) Собравъ снѣлую бѣлую или красную смородину, дать ей нѣсколько времени провянуть, и положивъ въ котелъ, нагрѣть до 50° Р. Продержавъ ягоды въ этой температурѣ около получаса, усилить жаръ мало по малу до кипѣнiя, во время котораго сокъ смородины отдѣляется отъ кожицы. Процѣдивъ его, подбавить сахара по 3 фунта на ведро сока, слить въ боченокъ и, въ приличномъ мѣстѣ давъ перебродить, разлить въ бутылки.

4) Взять зрѣлой красной смородины съ зернышками, выжать изъ нея сокъ, процѣдить сквозь чистое полотно, а остатокъ мякоти положить въ жомъ и посредствомъ его окончательно выдавить сокъ. Выжатаго сока взять полведра, чистаго виннаго спирта 2 штофа, хорошаго сахарнаго песка 2 фунта и воды

5 бутылокъ. Все вмѣстѣ перемѣшать и слить въ боченокъ, который плотно закупорить и поставить въ подвалъ, время отъ времени взбалтывая, въ теченіе недѣли. Послѣ того жидкость процѣдить сквозь бумагу, для отдѣленія отстоя, и разлить въ бутылки, которыя плотно закупорить и поставить въ холодное мѣсто. По прошествіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ получается очень пріятный напитокъ.

5) Раздавить 20 фунтовъ самой спѣлой красной смородины, выжать сокъ и прибавить къ нему 5 бутылокъ чистой холодной воды. Этому соку даютъ хорошенько отстояться, чтобы онъ сдѣлался чистъ, послѣ чего процѣживаютъ и сливаютъ его осторожно, чтобы гунца снизу не поднялась, и на каждыя 4 бутылки сока вливаютъ по  $\frac{1}{2}$  бутылки французской водки или бѣлаго рома; потомъ подслащиваютъ сахаромъ и размѣшавъ, разливаютъ въ бутылки, которыя закупориваются и ставятся мѣсяца на три въ погребъ.

6) Спѣлую смородину столочь въ ступѣ, сокъ выжать и процѣдить сквозь фланель. Между тѣмъ въ корчагу положить 6 фунтовъ сахара и 8 бутылокъ воды, и когда сахаръ распустится, то слить туда 3 фунта смородиннаго сока и поставить въ приличномъ мѣстѣ, помѣшивая ежедневно въ первые пять или шесть дней и дополняя сокомъ то, что изъ корчаги во время броженія перельется черезъ края. По окончаніи броженія, т. е. черезъ три или четыре недѣли, слить жид-

кость и, процѣдивъ, разливать въ бутылки, которыхъ однакожъ не затыкать, пока изъ нихъ будетъ выбивать жидкость. Когда же послѣдняя сдѣлается свѣтлою, перелить ее въ другія бутылки и засмолить.

7) Совершенно спѣлыя смородиныя ягоды собрать въ то время, когда нѣтъ ни росы, ни тумана и солнце хорошо грѣетъ, и оставить ягоды нѣсколько часовъ на солнцѣ; потомъ, опцинавъ ихъ отъ стеблей, положить въ бочку, изъ коей вышнута дно, и столочь ягоды пестами. Если сокъ слишкомъ липокъ или густъ; то прибавить воды, но не слишкомъ много. Если же, напротивъ того, сокъ слишкомъ жидокъ, то прибавить нѣсколько фунтовъ сахара и перемѣшать. Наполнивъ бочку до трехъ или четырехъ дюймовъ отъ краевъ, слегка покрыть крышкою и оставить бродить, и по мѣрѣ того, какъ пѣна будетъ вытекать, дополнять бочку оставленнымъ для того подобнымъ же сокомъ. Какъ только шумное броженіе въ бочкѣ начнетъ уменьшаться, закупоривать ее мало по малу втулкою, не затыкая совершенно, и продолжать доливать виномъ. Наконецъ, когда броженіе совсѣмъ окончится, заткнуть бочку совершенно.

Вино должно стоять два мѣсяца на гуцѣ; послѣ того разлить его въ бутылки.

8) Собравъ самыя спѣлыя ягоды черной смородины, дать имъ провянуть около двухъ сутокъ, потомъ вы-

давить изъ нихъ сокъ и съ прибавкою сахарнаго песка или очищеннаго меда, въ пропорціи двадцати пяти фунтовъ на сто сока, да одного ведра очищеннаго спирта, поставить въ приличномъ мѣстѣ бродить въ теченіе шести мѣсяцевъ.

9) Взять ягодъ смородины 10 фунтовъ, французской водки 2 бутылки и вареной холодной воды 4 бутылки; все вмѣстѣ положить въ бутылъ и выставить на солнце на недѣлю или на двѣ, смотря по теплотѣ погоды. Когда ягоды, бывшія сперва на днѣ, поднимутся на верхъ; тогда процѣдить жидкость сквозь холстину, и прибавивъ 5 фунтовъ сахара, полтора стакана или около полубутылки лучшей французской водки и столовую ложку померанцовой воды, смѣсь опять выставить на солнце на 5 или 6 дней, пока она прійдетъ въ броженіе. Горло бутылки завязать бумагою, которую проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою. Когда броженіе совершится, бутылъ поставить въ погребъ, или вообще въ холодное мѣсто, и дать недѣли двѣ отстояться; потомъ чистую жидкость сверху слить, а остатокъ процѣдить сквозь пропускную бумагу. Впрочемъ, можно, не отстаивая, прямо процѣдить всю жидкость сквозь такую бумагу. Наконецъ чистую жидкость разлить въ шампанскія бутылки и закупорить, обвязывая пробки тонкою проволокою и заливая смолою. Бутылки съ виномъ хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Вино поспѣваетъ къ употребленію чрезъ три недѣли отъ раз-

ливки въ бутылки, но можетъ сохраняться безъ вреда даже нѣсколько лѣтъ.

Это вино очень хорошо, и способы приготовления его не трудны. Въмѣсто французской водки можно брать ромъ или хлѣбный нѣнникъ, только очищенный углемъ отъ сивушнаго запаха. Въмѣсто сахара можно употреблять и картофельную патоку, но ея нужно брать вдвое больше противъ сахара; а все-таки лучшій вкусъ будетъ отъ чистаго сахара рафинада. Въмѣсто смородины можно брать крыжовникъ; но тогда сахара нужно меньше.

**Вино изъ тыквы.**—Тыкву рѣжутъ въ мелкіе кусочки, очистивъ ее напередъ отъ сѣменъ и кожи, потомъ наливаютъ въ половину водою и варятъ до тѣхъ поръ, пока тыква будетъ удобно раздавливаться. Затѣмъ затираютъ смелотымъ ячменнымъ солодомъ, полагая на каждое ведро тыквенной гущи три фунта солода. Положивъ все въ заторный чанъ, наливаютъ горячею водою и, накрывъ, оставляютъ на полчаса стоять; послѣ чего мѣшаютъ какъ можно лучше, чтобъ не оставалось ни одного комочка. Потомъ подбавляютъ холодной воды и остужаютъ, кладутъ дрожжей и даютъ перебродить. Наконецъ перекладываютъ брагу въ кубъ, перегоняютъ и двоятъ обыкновеннымъ способомъ.

**Вино изъ четырехъ плодовъ.** — Берутъ двадцать четыре фунта спѣлыхъ и пріятныхъ на вкусъ ви-



шень, двѣнадцать фунтовъ красной смородины, шесть фунтовъ малины и пять фунтовъ земляники и крыжовника, разминають ихъ какъ можно тщательнѣе, и наливъ полведра хорошей французской водки, выкладываютъ всю массу въ хорошо закупоренный боченокъ. Когда смѣсь постоитъ сутки, жидкость, находящуюся въ боченкѣ, сцеживаютъ, а оставшуюся гущу выжимають въ прессѣ. Къ полученной жидкости прибавляютъ на каждый штофъ три столченныя гвоздички, полфунта сахарнаго неса и  $\frac{1}{4}$  золотника ванили, и вымѣшивають жидкость отъ времени до времени, покуда распустится сахаръ; затѣмъ даютъ отстояться въ течение пятнадцати дней и наконецъ сцеживаютъ отстоявшуюся свѣтлую жидкость.

**Вино изъ шелковичныхъ ягодъ.** — Набравъ спѣлой шелковицы, положить ее въ деревянный чашъ или глиняную корчагу и налить на ягоды княтка столько, чтобы онѣ совсѣмъ покрылись имъ. Когда смѣсь остынетъ такъ, что можно опустить въ нее руку, ягоды выдавить, и на каждое ведро смѣси прибавить два фунта сахара и дать перебродить.

**Искусственное вино, вошедшее нынѣ въ употребленіе во Франціи.**— По случаю неурожая винограда стали выдѣлывать во Франціи, для домашняго употребленія, въ значительномъ количествѣ искусственное вино, приготовляемое слѣдующимъ образомъ.

Взять  $1\frac{3}{4}$  ведра кипятка и положить въ него 10 золотниковъ бузиннаго цвѣта да 14 золотниковъ цвѣта фіалковаго (за неимѣніемъ послѣдняго можно брать толченый ирный или фіалковый корень), прокипятить нѣсколько минутъ, процѣдить сквозь холстъ и вылить въ бочку. Послѣ того прибавить туда же 10 фунтовъ сахарнаго песка и вымѣшать смѣсь хорошенько лопаткою или палкою. Затѣмъ прибавляютъ еще  $8\frac{1}{4}$  ведеръ воды,  $\frac{3}{4}$  бутылки хорошаго (ренскаго) вишнаго уксуса, 15 золотниковъ лучшаго хмѣля и 4 золотника пивныхъ дрожжей: все сильно перемѣшиваютъ и, закупоривъ, оставляютъ на нѣсколько дней въ покоѣ, въ подвалѣ. Наконецъ разливаютъ и закупориваютъ въ бутылки.

Увѣряютъ, что этотъ дешевый напитокъ, бутылка котораго обходится дешевле 2 коп. сер., очень вкусенъ и здоровъ.

**Вино американское.** — Въ сѣверной Америкѣ дѣлается напитокъ, предпочитаемый тамъ многими виноградному вину. Надобно сперва сдѣлать обыкновенный сидръ или яблочный квасъ и бросить туда же остатки отъ меда, когда его очищаютъ для долгаго храненія. Эту смѣсь процѣдить, прежде чѣмъ она придетъ въ броженіе, и прибавить туда столько обыкновеннаго меда, чтобъ яйцо могло плавать на смѣси. Приготовленная такимъ образомъ смѣсь оставляется на 5 или 6 недѣль, пока совершенно перебродитъ. Тогда очищаютъ напитокъ яичнымъ бѣлкомъ и приба-

вляють столько яблочнаго спирта (то есть спирта, добытаго перегонкою изъ сидра или яблочнаго вина), сколько нужно для крѣпости панитка, разливають въ бочки или бутылки и хранятъ для употребленія. Кажется, что вмѣсто яблочнаго спирта, котораго у насъ нѣтъ, можно прибавить хорошаго очищеннаго хлѣбнаго спирта. Полагаемъ, что этотъ панитокъ долженъ быть въ родѣ нашихъ старинныхъ медовъ, которыми предки наши услаждали свои бесѣды, вмѣсто пынѣншихъ виноградныхъ винъ.

**Вино олимпійское.**—Такъ называли гѣмцы слѣдующій панитокъ. Взять пополамъ яблоковъ и лимоновъ, разрѣзать на кружки, уложить въ стеклянный плоскій сосудъ или въ фаянсовую миску, пересыпать мелкимъ сахаромъ и палить бѣлымъ или краснымъ французскимъ столовымъ виномъ, чтобъ прикрыть фрукты, и такъ оставить стоять сутки. Потомъ жидкость слить, а фрукты выжать въ прессѣ; выжатый сокъ смѣшать съ настоящимъ виномъ, процѣдить чрезъ холстъ, слить въ бутылки, закупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

**Березовый сокъ.** — 1) Обыкновенное средство получать березовый сокъ посредствомъ просверливанія или надрубанія нижней части березовыхъ стволовъ не только вредитъ росту деревьевъ, но и доставляетъ нечистый сокъ. Гораздо лучше, выбравъ нависшій березовый сукъ отъ  $\frac{1}{4}$  до 2 дюймовъ толщиною и

отрубивъ или отпиливъ часть такого сука, воткнуть оставшійся на деревѣ конецъ въ бутылку, кувшинъ или хотя подойникъ, а потомъ, крѣпко привязавъ этотъ сосудъ къ суку, дать ему качаться по волѣ вѣтра. Подобнымъ способомъ, въ теплые весенніе дни, въ продолженіе 4—6 часовъ, можно добыть изъ каждаго сука болѣе 1 штофа сока. При этомъ сокъ получается совершенно чистый и гораздо слаще обыкновеннаго, а дерево не терпитъ никакого вреда, потому что рана на суку скоро зарастаетъ. Березовый сокъ и самъ по себѣ составляетъ пріятный и здоровый весенній напитокъ; но изъ него варятъ еще очень вкусное пиво, причемъ остается въ экономіи  $\frac{1}{4}$  часть ячменнаго солода. Самый же лучший напитокъ изъ березоваго сока есть *шипучка*, похожая на шампанское. Приготавливаютъ ее слѣдующимъ образомъ. Въ чистый котелъ налить 30 штофовъ свѣжаго березоваго сока, и распустивъ въ немъ отъ 6 до 7 фунтовъ сахара, довести жидкость до кипѣнія и варить, пока останется въ котлѣ только 24 штофа, постоянно снимая образующуюся пѣну. Между тѣмъ приготовить трехъ-ведерный анкерокъ, положить въ него отъ 6 до 8 очищенныхъ и въ кружки разрѣзанныхъ лимоновъ и, обливъ ихъ шестью или семью штофами хорошаго бѣлаго винограднаго вина, вылить туда же и вскипяченный березовый сокъ, покуда онъ еще горячъ. Когда смѣсь охладится до 20 градусовъ Реомюра, то прибавить къ ней двѣ полныя

столовые ложки лучших пивных дрожжей и оставить въ спокойномъ положеніи дни на 3 или на 4, а послѣ того, слегка заткнувъ анкерокъ, отнестъ его на погребъ и не трогать въ теченіе 4 недѣль. По прошествіи этого времени жидкость осторожно разлить по бутылкамъ, крѣпко закупорить и пробки засмолить. Черезъ 2 недѣли шипучка будетъ готова для употребленія. Она сохраняется по нѣскольку лѣтъ и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ бываетъ вкуснѣе. Березовый сокъ, собранный въ продолженіе дня, непременно должно употребить въ дѣло въ тотъ же вечеръ. Такимъ же образомъ можно собирать и употреблять кленовый сокъ и проч.

2) На три ведра березоваго сока берется 400 лучшихъ изюминъ, очищенныхъ отъ стебельковъ и мелко изрѣзанныхъ. Березовый сокъ кипятятъ по крайней мѣрѣ часъ, снимая всплывающую пѣну, и даютъ остынуть до теплоты парнаго молока, послѣ чего кладутъ въ него изюмъ, закрываютъ посудину плотно и каждый день вымѣшиваютъ его раза 4 или 5. Собранные отъ изюминъ стебельки варятся особенно въ 3 или 4 штофахъ березовицы, которую теплую приливаютъ къ прочей жидкости, чрезъ что развивается въ ней пріятный и нѣсколько пряный вкусъ. Жидкость въ такомъ состояніи должна находиться въ теченіе 10 дней, послѣ чего переносятъ ее въ холодный погребъ, и когда не будетъ уже примѣтно въ бочкѣ никакого

шипѣнія, ее плотно закупориваютъ. Разливаютъ по бутылкамъ жидкость по прошествіи уже девяти мѣсяцевъ.

**Сокъ изъ клена.** — На взрослыхъ, толстыхъ и крѣпкихъ деревьяхъ клена пробуравливаютъ скважины весною, но прошествіи большихъ морозовъ, но когда корни покрыты еще снѣгомъ. Скважины пробуравливаются на высотѣ полуаршина отъ земли и притомъ на сторонѣ ствола, обращенной къ югу; потомъ вставляютъ въ скважины стекляшныя, деревяшныя или тростниковыя трубочки, чрезъ которыя стекаетъ въ поставленную посуду сокъ, слаще березоваго. Изъ него можно добывать сахарный сиропъ и посредствомъ броженія превращать его въ вино и въ уксусъ.

**Вино изъ кленоваго сока.** — На три или четыре кружки кленоваго сока положить одинъ фунтъ чистаго меда, немного лимонной корки и гвоздики, и поварить съ часъ, снимая пѣну. Потомъ простуженную жидкость заквасить тремя столовыми ложками свѣжихъ дрожжей, и когда жидкость перебродитъ и сдѣлается свѣтлою, то, сливъ ее съ подонковъ, разлить по бутылкамъ, засмолить и поставить въ погребъ.

Для лучшаго вида и пріятнѣйшаго вкуса, вмѣсто меда, можно класть сахаръ и прибавлять въ бутылки по нѣскольку изюминокъ.

**Искусственное аликантское вино.** — Взять: сахарнаго песка 28 фунтовъ, коринки 30 фунтовъ,

калгана 1 лоть, виннаго камня  $1\frac{1}{2}$  лота, гвоздичныхъ головокъ  $\frac{1}{2}$  лота, вина столоваго 1 ведро.

Коринка кладется въ чистый мѣшокъ изъ грубой холстины и разминается деревяннымъ пестомъ, а потомъ толчется въ деревянной ступѣ и высыпается въ боченокъ, куда вливаютъ вино, кладутъ сахаръ и винный камень, и завязанные въ мѣшечкѣ толченый калганъ и гвоздичныя головки; потомъ все оставляютъ въ покоѣ, при температурѣ  $10—18^{\circ}$  Реомюра, чтобы жидкость перебродила.

Боченокъ долженъ быть такой величины, чтобы, по влитіи жидкости, еще оставалась третья часть емкости пустаго мѣста. Окончаніе броженія узнается тѣмъ, что изъ боченка не выходитъ болѣе остраго газа и опущенная въ него зажженная свѣча не погасаетъ.

Перебродившую жидкость можно оставить въ холодномъ мѣстѣ въ закупоренномъ боченкѣ, или разлить по бутылкамъ.

**Вино изюмное.** — Взять изюма два пуда съ половиною, вмѣстѣ съ стебельками положить его въ осмиведерный боченокъ и налить до трехъ четвертей вскипяченную водою. Изюмъ долженъ мокнуть въ водѣ двѣнадцать дней, при чемъ надобно часто его помѣшивать; потомъ жидкость слить и самый изюмъ, выжавъ въ прессѣ, вмѣстѣ съ жидкостью переложить въ другую такую же чистую бочку, прибавя фунтъ виннаго камня, и оставить бродить. Броженіе бываетъ сперва

шумное, и въ это время не должно бочки трогать; когда же оно сдѣлается едва замѣтнымъ, тогда бочку закупорить и оставить стоять мѣсяцевъ шесть или семь. Когда жидкость очистится, перелить ее въ другую бочку такой же величины и закупорить, а по прошествіи двѣнадцати или четырнадцати недѣль разлить въ бутылки. Если жидкость окажется еще не совсѣмъ свѣтлою, то очистить ее тремя лотами рыбаго клея и осьмушкою фунта леденца. Чѣмъ изюмъ былъ лучше, тѣмъ пріятнѣе выйдетъ вино.

**Искусственный канарскій сектъ.** — Очистивши 15 фунтовъ изюма отъ стебельковъ, растолочь его и положить въ крѣпкую, горячую водою вымытую винную бочку, куда влить также 5 ведеръ бѣлаго вина. Бочка должна быть такъ велика, чтобы оставалось въ ней пустаго мѣста на четверть аршина. Она ставится въ умѣренно-теплое мѣсто, котораго температура не была бы однакожь выше 16 — 18° по Реомюру; при чемъ кладется въ нее 12 фунтовъ сахара, и бочка взбалтывается, въ теченіе трехъ дней, по одному разу въ день; послѣ чего прибавляютъ въ бочку  $\frac{1}{10}$  фунта виннаго камня и оставляютъ бродить шесть или восемь недѣль. По окончаніи броженія бочку переносятъ въ холодный погребъ, втулку заколачиваютъ, чтобы воздухъ не проходилъ, и оставляютъ въ такомъ положеніи въ теченіе двухъ недѣль; въ это время мутность осѣдаетъ на дно и вино дѣлается



свѣтлымъ. Его тогда можно перенести въ другую бочку.

Боченки, въ которыхъ вино бродитъ, отстаивается и переливается, не надобно окуривать сѣрою.

**Искусственное кипрское вино.**—Взявъ 80 бутылокъ бѣлаго вина, прибавить къ нему 10 бутылокъ чистаго сока изъ бузиновыхъ ягодъ. Сокъ должно выдавливать потихоньку и прибавить къ нему 2 унціи шибрия и 1 унцію гвоздикн. Жидкость кипятится одинъ разъ, снимая пѣну, потомъ выливается въ бочку, въ которую положено 1½ фунта раздавленнаго въ ступкѣ изюма. Когда все постоитъ въ бочкѣ пѣсколько недель, то можно вино разлить по бутылкамъ. Она по вкусу, цвѣту и аромату очень походитъ на кипрское.

**Искусственное лакрима-христи.**—Для дѣланія этого вина лучше всего употребить готовый кипрскій сектъ. Къ нему прибавляется столько сиропа изъ черешенъ, чтобы оно получило темный цвѣтъ и пріятный кисловатый вкусъ. Черешни для сиропа напередъ очищаются отъ косточекъ, разминаются и сокъ изъ нихъ выжимается. Сокъ этотъ варится въ глиняной немуравленной или фарфоровой посудѣ, съ равнымъ по вѣсу количествомъ сахара, и потомъ процеживается сквозь фланель. Вину даютъ отстояться въ бочкѣ и переливаютъ въ бутылки.

**Искусственная малага.**—Раздавленнаго изюма 70 фунтовъ, персиковыхъ листьевъ 1½ фунта и сто-

лового вина отъ 80 до 100 бутылокъ положить въ бочку, закупорить и настаивать нѣсколько мѣсяцевъ, наблюдая, чтобы изюмъ всегда закрытъ былъ виномъ. По прошестіи полугода вино сцѣживается, а изъ гущи выдавливается вся жидкость; потомъ все смѣшивается вмѣстѣ и отстаивается. Отстоявшееся вино разливается въ бутылки.

**Искусственное капское вино.** — Настоящее готовится на мысѣ Доброй Надежды и бываетъ красное и бѣлое. Оно очень похоже на токайское и мало ему уступаетъ въ нѣжности, тонкости, вкусѣ и сладости.

Искусственно готовятъ его слѣдующимъ образомъ:

Истолочь два фунта съ половиною сахара, ползолотника кориандра, ползолотника гвоздики, одинъ золотникъ корицы, и сварить все это съ бутылкою розовой или померанцовой воды и двумя бутылками столового вина. Когда остынетъ, процѣдить эту смѣсь и налить ее съ ведромъ того же столового вина въ бочку, до трехъ четвертей ея объема, закупорить хорошенько и катать бочку въ продолженіе часа. Потомъ перенести на погребъ, дать устояться нѣсколько недѣль и для совершеннаго очищенія прибавить рыбьяго клея.

**Искусственный мускатъ.** — 1) Фунтъ сушеннаго бузиннаго цвѣта и крупно столченнаго мускатнаго цвѣта и орѣха по 15 золотниковъ положить въ мѣшеч-

кѣ въ молодое вино, налитое въ десяти-ведерную бочку. Когда вино достаточно перебродитъ, винуть мѣшечекъ, выжать изъ него въ вино всю влажность, и давъ напитоку достаточно отстояться, разлить по бутылкамъ и поставить въ холодное мѣсто.

2) **Мускатнаго изюма** 45 фунтовъ, очищеннаго бузиннаго цвѣта  $1\frac{1}{4}$  фунта и бѣлаго столоваго вина 80 бутылокъ кладутъ въ бочку и настаиваютъ нѣсколько мѣсяцевъ, наблюдая, чтобъ изюмъ всегда былъ покрытъ виномъ и бочка была крѣпко закупорена. Послѣ сцѣживаютъ вино, выдавливаютъ выжимки и даютъ жидкости отстояться. Когда онъ очистится, разливаютъ его въ бутылки; если же оно долго остается мутнымъ, то сцѣживаютъ его и очищаютъ предварительно рыбьимъ клеемъ.

**Полынное вино.**—Взять фунтъ свѣжей или сухой полыни и, завязавъ ее въ холстинный мѣшечекъ, положить въ два ведра столоваго вина и настаивать до тѣхъ поръ, пока вино получить вкусъ полыни.

**Искусственный рейнвейнъ.** — На 5 фунтовъ изюма налить ведро обыкновеннаго бѣлаго вина и прибавить 2 фунта сахарнаго бѣлаго песка съ двумя лотами виннаго камня. Всей этой смѣси дать перебродить и отстояться, и потомъ разлить въ бутылки.

**Искусственное токайское вино.**—1) Въ пяти-ведерный боченокъ налить  $3\frac{1}{2}$  ведра бѣлаго столоваго фрунцузскаго вина, и разведя въ немъ 20 фунтовъ

сахара, прибавить туда же 15 фунтовъ хорошаго размятаго изюма безъ стебельковъ. Размѣшавъ всю эту смѣсь, долить боченокъ виномъ и, закрывъ втулку холстиннымъ лоскуткомъ, поставить въ теплѣ около 14° по Реом. Когда броженіе совершенно окончится, боченокъ крѣпко закупорить и поставить въ холодный погребъ на восемь или на десять недѣль, по прошествіи которыхъ вино переливается въ меньшій боченокъ и опять ставится въ погребъ, пока оно сдѣлается совершенно свѣтлымъ. Наконецъ оно разливается въ бутылки.

2) Ведро очищеннаго пѣнника налить на 13 фунтовъ лучшаго растертаго изюма, изъ котораго сѣмечки выкинуть. Водку на ягодахъ настаивать въ чистой большой бутылѣ, заткнутой и поставленной въ теплое мѣстѣ. Когда водка настоится, взять 9 ведеръ столоваго французскаго вина, положить въ него 15 фунтовъ толченыхъ сухарей изъ рѣшетнаго хлѣба, и чрезъ сутки сливъ этотъ настой въ бочку, вмѣстѣ съ изюмною настойкою, прибавить туда же поджаренную корку рѣшетнаго хлѣба въ  $\frac{1}{4}$  фунта вѣсомъ. За тѣмъ опустить въ бочку мѣшечекъ съ истолченными въ порошокъ 1 мускатнымъ орѣхомъ, 6 золотниками индійскаго перца, 12 золотниками травы дубровки и  $\frac{1}{8}$  фунга сухихъ розовыхъ листьевъ. Бочку, заткнувъ, взболтать хорошенько, и когда жидкость совершенно чисто отстоится, разлить по бутылкамъ.

Чтобы искусственному вину сообщить запахъ настоящего стараго венгерскаго вина, надобно, предъ разливаніемъ въ бутылки, сполоснуть ихъ настояемъ сѣменъ пажитника (*Trigonella foenum Graecum*).

**Искусственный фронтиньякъ, на манеръ приготовляемаго въ Англии.**—У насъ въ иныхъ мѣстахъ растетъ много бузины и ягоды ея осыпаются безъ всякой пользы. На 1 четверикъ очищенныхъ отъ стебельковъ бузиновыхъ ягодъ налить три ведра воды и кипятить смѣсь, покуда ягоды начнутъ сморщиваться; потомъ, давъ отвару устояться, сдѣть его осторожно въ другой котелъ и, прибавивъ 8 фунтовъ сахара, покипятить еще 1 часъ, а послѣ того перелить жидкость въ чистую кадочку и дать ей простыть, не закрывая. Надобно замѣтить, что въ мѣдныхъ, даже луженыхъ котлахъ варить этотъ напитокъ не должно, потому что онъ получаетъ отъ нихъ непріятный вкусъ. Когда вылитая въ кадочку жидкость остынетъ, то подрумянить на сухой сковородѣ нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба и, обмакнувъ ихъ въ хорошія дрожжи, бросить въ жидкость и почаще размѣшивать ее въ продолженіе 3 дней, покуда смѣсь начнетъ бродить. Выбродившую жидкость перелить въ бочепокъ и поставить его на погребъ. Недѣль черезъ 10 или 12 вино будетъ готово для употребленія.

При разливкѣ этого вина по бутылкамъ можно класть въ каждую изъ нихъ по 4 изюмины.

**Шампанское изъ ягодъ.** — 1) Взять ягодъ крыжовника, бѣлой, красной и черной смородины, каждаго по 10 фунтовъ, и перемывъ водою, откинуть на рѣшето. Сложивъ ихъ потомъ въ боченокъ, налить ведромъ отварной воды и штофомъ французской водки, или очищеннаго спирта, перегнаннаго чрезъ померанцовую корку и березовый уголь. Эту настойку поставить въ тепломъ мѣстѣ на двѣ или три недѣли, или до тѣхъ поръ, пока ягоды начнутъ всплывать на верхъ, а жидкость станетъ мутиться. Тогда наливку слить, прибавить къ ней сиропа, сдѣланнаго изъ 4½ фунтовъ сахара и бутылки воды, и снова поставить на 2—3 дня, перебалтывая раза по два въ день, чтобы сахаръ хорошо разошелся. Послѣ трехъ дней боченокъ поставить въ холодный погребъ, чтобы образовался осадокъ; потомъ осторожно разлить напитокъ въ бутылки, закупорить, засмолить и, поставивъ въ погребъ, засыпать пескомъ. Чрезъ 3—4 недѣли напитокъ можно употреблять.

2) Ягоды крыжовника, еще не совсѣмъ созрѣлыя, истолочь въ ступѣ, выжать сокъ и на всякій штофъ сока прибавить по штофу воды. Смѣсь эту оставить на два дня, помѣшивая по временамъ; потомъ, процѣдивъ сквозь сито, положить на каждый штофъ по ½ фунту сахара и оставить отстаиваться двое сутокъ. На каждое ведро такой смѣси налить въ бочку по бутылкѣ очищенной или французской водки и бочку въ теченіе

пяти недѣль оставить незакрытою, а пѣну снимать. По прошествіи этого времени, бочку заткнуть и оставить стоять цѣлый годъ; потомъ разлить по бутылкамъ.

**Отличный бишофъ.** — Взять хорошаго медака или сотерна, и на каждую бутылку вина 2—3 поморанца (смотря по величинѣ ихъ). Поджаривъ поморанцы цѣликомъ, выжимаютъ сокъ ихъ въ бутылъ, куда всыпается и мелко-искрошенная ихъ кожа и наливается вино. Такъ оставляется эта смѣсь, пока хорошенько настоится. Потомъ подслащиваютъ вино, полагая  $\frac{1}{4}$  фунта сахара на бутылку, и вскипятивъ, оставляется до тѣхъ поръ, пока остынетъ. Потомъ, отстоявъ, разливаютъ въ бутылки.

---

## НАЛИВКИ ВОДКИ, РАТАФІИ И ЛИКЕРЫ.

---

**Ягодная наливка.**—Взять какихъ угодно ягодъ—земляники, клубники, малины, рябины и проч., и нажавъ цѣлую бутылъ, сколько войдетъ, безъ надавливанія ягодъ, налить на нихъ сколько помѣстится въ бутылъ хорошей очищенной водки или спирта, если жела-

тельно имѣть наливку весьма крѣпкую. Давъ постоять около полугода, жидкость сливають и остатокъ выдавливають. Въ эту жидкость кладутъ по вкусу сахара и, давъ ему распусться, процѣживаютъ сквозь бумагу. Тогда наливка готова.

**Наливки изъ ягоднаго варенья.** — На фунтъ ягодъ, какихъ угодно, берется фунтъ сахара и варится жиже и менѣ чѣмъ обыкновенное варенье. Когда остынетъ, складываютъ его въ большую банку и разводятъ французскою водкою, полагая на 4 фунта сахара, свареннаго съ 4 фунтами ягодъ, отъ шести до восьми бутылокъ водки. Размѣшавъ варенье ложкою, должно банку завязать и поставить въ подвалъ, гдѣ дать наливкѣ стоять мѣсяць, или даже менѣ, ежедневно взмѣшивая. Малина, земляника, крыжовникъ не требуютъ больше двухъ недѣль для настойки; прочія же ягоды могутъ стоять мѣсяць. Когда наливка довольно настоится, перестаютъ взбалтывать и даютъ гущъ осѣсть на дно; потомъ чистое сливають въ другую банку, чтобъ еще устоялось и не попало бы гущи въ бутылки, что отнимаетъ доброту у наливки. Остающаяся гуща не пропадаетъ: она идетъ въ перегонъ водки и для дѣланія очень хорошаго укеуса. Когда наливка въ другой банкѣ совершенно отстоится, процѣдить ее сквозь хлопчатую бумагу и, разливъ въ бутылки, крѣпко закупорить и держать въ погребѣ, въ песокѣ, какъ бутылочныя вина.



**Абрикосовая и персиковая наливки.**—Абрикосы разрѣзываютъ на небольшіе кусочки, косточки изъ нихъ вынимаютъ, разбиваютъ и вынутыя ядра толкутъ въ ступкѣ; потомъ вмѣстѣ съ мясомъ абрикосовъ кладутъ въ бутылъ и наливаютъ очищенною водкою, прибавя туда же немного корицы и гвоздички. Закупоривъ бутылъ, ставятъ ее на солнце недѣли на двѣ или на три, причемъ бутылъ надобно каждый день побалтывать. Когда наливка настоится, подслащиваютъ ее сахаромъ и, разливъ въ бутылки, зарываютъ въ песокъ.

Такъ же готовится и *персиковая наливка*.

**Вишневый экстрактъ въ запасъ.**— Спѣлыя черныя вишни толкутъ съ косточками, сокъ выжимаютъ сквозь полотенце и процеживаютъ сквозь фланель. На бутылку сока кладутъ полфунта толченаго сахара и мѣшаютъ, пока онъ весь распустится. Этотъ сокъ разливаютъ въ бутылки, прибавляя въ каждую по рюмкѣ очищенной водки, по двѣ гвоздички и по кусочку корицы, закупориваютъ и ставятъ въ погребъ, въ песокъ. Этого экстракта прибавляется въ бутылку столоваго винограднаго вина по рюмкѣ или по двѣ.

**Вишневка.**—1) Взять зрѣлыхъ вишень, перемыть и, всыпавъ въ бутылъ, залить хорошою водкою такъ, чтобы ею покрылись ягоды, и дать стоять мѣсяца три. Потомъ слить, а ягоды истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ косточками и опять все вмѣстѣ съ жидкостью положить въ бутылъ, которую вынести въ подвалъ, пока со-

вершено устоится. Потомъ сластить, полагая на бутылку отъ  $\frac{1}{2}$  до 1 фунта сахара.

2) Спѣлыхъ вишенъ, сладкихъ и кислыхъ поровну, высушить въ печи, но такъ, чтобъ онѣ не пересохли, столочь въ ступкѣ и прибавить немного толченой гвоздики, корицы и мускатнаго цвѣта. Потомъ изъ этой смѣси надѣлать шариковъ, величиною въ куриное яйцо, поставить на доскѣ въ хлѣбную печь, и когда они высохнутъ, сложить въ банки и, завязавъ плотно нузыремъ, беречь для употребленія.

Когда потребуется сдѣлать вишневку, то растолочь нѣсколько шариковъ и налить на нихъ очищенной французской водки.

**Наливка земляничная и клубничная.** — Ягоды, очищенныя отъ чашечекъ и хвостиковъ, кладутъ въ бутылъ, которая должна быть ими наполнена по самое горло; потомъ наливаютъ ягоды очищенною водкою, ставятъ на солнце и даютъ хорошенько настаиваться; когда же наливка настоится, то подслащиваютъ ея ~~ее~~ <sup>разливъ</sup> въ бутылки, закупориваютъ и засмаливаютъ.

На эти ягоды наливаютъ иногда не одну только водку, но прибавляютъ къ ней еще сладкое виноградное вино, полагая на три части водки одну часть вина. Такимъ же образомъ приготавливаютъ наливки изъ ежевики, княженики, морошки и проч.

**Сливянка.** — Выбрать самыхъ спѣлыхъ и твер-

дыхъ сливъ, перемыть ихъ, положить въ бутылъ, налить хорошею водкою и дать постоять мѣсяца два или три; но не сливать ее совсѣмъ, какъ дѣлается съ другими наливками, а по мѣрѣ отливанія добавлять водкою. Подслащивать надобно по вкусу.

**Дулевка.**— Для этой наливки берутся дули не только совершенно снѣлыя, но нѣсколько уже полежавшія и внутри покраснѣвшія. Разрѣзавъ каждую изъ нихъ на четыре части, сушатъ ихъ сперва на солнцѣ, а потомъ досушиваютъ въ печи; послѣ чего, положивъ ихъ въ боченокъ, наливаютъ подогрѣтою очищенною водкою. Боченки, въ которыхъ готовится эта наливка, закупориваются весьма тщательно и зарываются на шесть недѣль въ землю, а потомъ становятся въ погребъ. Изъ боченковъ переливаютъ наливку въ бутылки.

**Дулевка и яблоновка.** — Дули и яблоки, хорошія вкусомъ, сладкія и кислыя, но отнюдь не горькія, завялить на солнцѣ и потомъ, положивъ въ бутылъ, налить хорошею водкою. Давъ постоять мѣсяца два или три, разливать въ бутылки, всыпавъ въ каждую по одной чайной ложкѣ сахара. Потомъ крѣпко закупорить и поставить въ погребъ на нѣсколько времени.

**Черемушникъ.** — Взять зрѣлыхъ черемховыхъ ягодъ и, истолокши въ деревянной ступѣ, тѣсто выложить въ бутылъ и налить французской водкой, такъ чтобы водка покрыла ягоды. Эту жидкость двѣ недѣли

болтать ежедневно, поставивъ на солнце или въ-теп-  
лое мѣсто. Потомъ слить жидкость и подсластить.

**Рябиновка.** — Взять зрѣлой рябины, прихвачен-  
ной уже морозомъ, перемыть и перебрать ее хоро-  
шенько и, откинувъ сперва на рѣшето, чтобъ стекла  
вода, насыпать потомъ въ бутылъ, налить очищенной  
водки или спирта и дать постоять мѣсяца два или три.

**Розоновка.** — Бѣлаго вина 5 бутылокъ и стаканъ  
французской водки настоять розами, которыя пере-  
мѣнять нѣсколько разъ, пока вино приметъ розовый за-  
пахъ и будетъ вязкимъ на вкусъ. Потомъ подцвѣтить  
его красной смородиной, которую должно класть въ ви-  
но уже настоянное розами: на 5 бутылокъ потребно та-  
релки три смородины. Давъ еще постоять съ мѣсяцъ,  
наливку подсластить сахаромъ, подваривая ее немного  
на жаровнѣ.

**Калиновка.** — Зрѣлую калину, очистя хорошень-  
ко, опарить въ горячей водѣ около десяти минутъ; по-  
томъ, откинувъ на рѣшето, положить въ бутылъ, на-  
лить хорошею водкою и дать постоять мѣсяца два или  
три. Если же есть клюква, то обдавъ ее также горя-  
чею водою, всыпать вмѣстѣ съ калиной.

**Малиновка.** — Взять сока малиноваго три штофа,  
вишневаго полторы бутылки, виннаго спирта 6 што-  
фовъ и сахара 6 фунтовъ. Сахаръ распустить въ ягод-  
номъ сокѣ и, смѣшавъ съ спиртомъ, дать отстояться.  
Потомъ слить, процѣдить и разлить въ бутылки.

**Наливка изъ винныхъ ягодъ.**—Винныхъ ягодъ 1 фунтъ, истолокши въ иготи, налить штофомъ французской водки въ бутылки и, закупоривъ крѣпко, поставить на солнце, на цѣлый мѣсяцъ. По прошествіи мѣсяца слить водку, развести двумя штофами блага винограднаго вина и, подсластивъ сахаромъ, разлить въ бутылки.

**Смородиновка.** — 1) Берутъ сока смородиннаго 1½ штофа, французской водки или спирта 6 штофовъ, корицы крупно столченной и гвоздики по 1 золотнику, сахара 2 фунта. Водку, настоявъ съ упомянутыми пряностями, слить вмѣстѣ съ смородиннымъ сокомъ и дать мѣсяцъ постоять. Потомъ чистую жидкость слить, распуестить въ ней сахаръ и, проиѣдивши, разлить въ бутылки и закупорить.

2) Смородину самую спѣлую обобрать съ вѣточекъ и на каждый фунтъ ягодъ взять по фунту толченаго сахара и сыпать въ чистый боченокъ послойно, пока будетъ боченокъ полонъ. Потомъ налить боченокъ полный водкою, закупорить и поставить на три мѣсяца. Послѣ, сцѣдя, разлить въ бутылки. Если на оставшіяся въ боченкѣ ягоды налить отварной воды и дать настояться, то выйдетъ еще наливка втораго сорта.

3) Взять 6 фунтовъ самой спѣлой черной смородины, очистить ее, раздавить и, выложивъ въ бутылъ, влить шесть штофовъ французской водки или хорошаго виннаго спирта. Можно туда же положить немного

корицы и гвоздики. Бутылъ поставитъ на два мѣсяца на солнце, послѣ чего жидкость процѣдить сквозь суконку. Налитка эта какъ цвѣтомъ, такъ и вкусомъ, будетъ очень хороша, но если простонтъ года три, то сдѣлается еще несравненно лучше. Подслащивается она мелкимъ сахаромъ, котораго надобно, на шесть фунтовъ смородины, три или четыре фунта.

**Терновка.**—Для нея требуется большая бочка отъ винограднаго вина. Втулка въ ней должна быть просторнѣе, чтобы свободно можно было класть терновыя ягоды и мѣшать ихъ. Предъ гвоздемъ, изъ котораго цѣдятъ, прибивается плетушка изъ оскобленныхъ прутиковъ, чтобы ягоды при цѣженіи не проскакивали.

Ягодъ для терновки надобно брать на бутылку водки по полугарнцу. Ягоды собирать совершенно снѣлыя, и когда уже онѣ начнутъ вянуть. Если же для наполненія бочки нельзя вдругъ собрать довольнаго количества ягодъ, то должно ягоды перебрать, чтобы не было между ними попорченныхъ, и разсыпать ихъ въ тѣни тонкимъ слоемъ, часто поворачивая, чтобъ онѣ не загнили.

Набравъ нужное количество терна, третью часть его перетолочь въ деревянной ступѣ, чтобы косточки разбились, и смѣшавъ съ цѣлыми ягодами, класть въ бочку, а потомъ налить водкою. Всего количества

ягодъ терновыхъ толочь не должно, для того, что тогда ягоды лягутъ плотнымъ слоемъ и водка въ нихъ свободно проникать не будетъ.

**Малороссійскія наливки.**—Въ Малороссіи, славящейся своими наливками, коренныхъ наливокъ считается двѣ: *вишневка* и *сливянка*. Это наливки по преимуществу, натуральныя и неподслащенныя: подслащивать ихъ считается вандализмомъ, да онѣ и не требуютъ этого, если хорошо приготовлены. Второстепенныя наливки, тоже неподслащенныя, *яблоновка*, *грушовка*, *терновья* и *рябиновка*, не пользуются такой народностію, кромѣ послѣдней. Третьестепенныя наливки требуютъ прибавленія сиропа и потому въ Малороссіи мало уважаются, таковы: *малиновка*, *черносмородиновка* и *клубниковка*. Онѣ тѣмъ только хороши, что ароматны.

*Витневка.* Когда вишни простыя (отнюдь не шанскія) созрѣютъ совершенно, такъ что будутъ не алѣть, а чернѣть на деревѣ, то утромъ, когда сойдетъ роса, срывать ихъ безъ хвостиковъ въ корзины и высыпать на приготовленныя рѣднины, рассыпая такъ, чтобы не лежала вишня на виннѣ, а въ одинъ ярусъ; рѣднины должны быть положены въ такомъ мѣстѣ, чтобы ихъ цѣлый день освѣщало солнце. Если день будетъ жаркій, ввечеру вишни начнутъ покрываться какъ бы медомъ, лишнуть къ рукамъ и слипаются въ комья, а на вкусъ дѣлаются очень сладки. Когда, по заходѣ

солца, онѣ выстынуть, всыпать ихъ, чрезъ втулку, въ боченокъ, который при этомъ надобно осторожно покачивать, чтобы вишни хорошенько улеглись; тогда налить очищенную водку, такъ чтобы только чуть покрыла вишни, поставить въ погребъ на подставки, чтобъ боченокъ не касался пола, и на другой день опять долить, и продолжать это дня два или три, пока ягоды вбираютъ въ себя водку. Чрезъ 10 дней вынуть внизу боченка кранъ (лучше, если онъ приготовленъ заранее), вынуть изъ него всю жидкость въ какую нибудь посудину и опять влить ее чрезъ верхнюю втулку. Недѣли черезъ двѣ можно получить отличную вишневку. Но при этомъ имѣть правиломъ: вынувъ бутылку вишневки, влить въ верхнюю втулку столько же водки и продолжать это до тѣхъ поръ, пока наливка будетъ отзываться водкой. Ежели первакъ, т. е. еще неразведенную, спустя мѣсяца три послѣ налитія, разлить въ бутылки, хорошо закупорить, засмолить и имѣть терпѣніе подождать годъ, то выйдутъ *вишневья сливки*.

Липкость вишенъ есть мѣра, до которой надобно держать ихъ на солнцѣ, и если день не очень жаркій и онѣ къ вечеру не будутъ слипаться, то, не снимая съ рѣднинъ, должно ихъ, до вечерней росы, внести въ сухую комнату, и на другой день опять вынести на солнце, пока не слипнутся: тогда, прохолодивъ въ тѣни, наливать. Не должно однакожь передерживать



вишни на солнцѣ, а также брать вишни смоченныя дождемъ.

*Сливянка.* Она бываетъ двухъ родовъ: одна непрочная, которую непременно нужно выпить въ полгода, и другая, которая можетъ простоять нѣсколько лѣтъ. Вкусны онѣ обѣ. Для сливянки идутъ сливы только одного сорта — *венгерки* или, какъ ихъ называютъ въ Малороссіи, *угорки*. Этихъ угорокъ, только совершенно снѣлыхъ, что видно по цвѣту \*) и вкусу, и непременно снятыхъ съ дерева, насыпать, какъ и вишень, полный боченокъ, и потомъ налить четыре части водки и одну часть холодной отварной воды, тоже такъ, чтобы покрыла сливы, и оставить въ кокоѣ недѣли три или мѣсяцъ. Это первый способъ: онъ лучше втораго тѣмъ, что наливка слаще, ароматнѣе и нѣжнѣе, но за то отъ прибавки воды чрезъ полгода начинаетъ терять вкусъ и даже окисать. Для втораго способа воды не нужно, и водка чѣмъ крѣпче, тѣмъ лучше; за то и наливка, что дальше—то лучше. Сдѣланная по второму способу, по мѣрѣ употребленія, доливаеся; по первому же нѣтъ. Въ бутылки ее разливать не годится: сливянка только тогда и хороша, когда берется прямо изъ боченка со сливами, и если взятая бутылка не выпита дня въ два, то на третій вы уже замѣтите пе-

---

\*) Незрѣлая — красносиняя.

ремѣну: цвѣтъ изъ рубиноваго переходитъ въ бурова-  
тый, и аромать теряется.

**Яблонька и грушовка.** — Наливается водка на  
крѣпкіе и душистые зимніе сорта, которые предвари-  
тельно надобно заморить, т. е. продержать въ вытоплен-  
ной печи, пока они побурѣютъ и сдѣлаются мягкими.  
*Терновка* и *рябиновка* наливаются, какъ и вишневка,  
но лучше если обѣ эти ягоды будутъ прохвачены на  
деревѣ маленькимъ морозцомъ.

**Малиновка, черносмородиновка и клубни-  
новка.** — Ягоды наливаются спиртомъ, и когда на-  
стоятся, то разводятся сиромомъ. Аромать, особенно  
первыхъ двухъ, удивительный.

**Сиропъ для подслащиванія наливокъ и во-  
докъ.** — Три фунта сахара разварить въ штофѣ воды,  
снимая иѣну до тѣхъ поръ, пока ея больше не будетъ;  
потомъ простудя и давъ недѣли двѣ постоять, сиропъ  
этотъ приливать въ наливку, водку и т. п., полагая  
около четвертой части противъ количества водки.

**Подцвѣчиваніе водокъ.** — 1) *Въ алыи и фіоле-  
товыйи цвѣта.* Золотникъ кошенили столочь мелко и  
варить въ кастрюлѣ съ штофомъ воды, прибавя туда  
же золотникъ чистаго кремортартара (очищеннаго  
виннаго камня) въ порошокъ. Давъ устояться, про-  
цѣдить сквозь ветошку и сберечь для употребленія.  
Этимъ растворомъ можно подцвѣчивать водку въ алыи

цвѣтъ различныхъ оттѣнковъ, смотря по тому, сколько положить окрашивающей жидкости.

Если же подкрашенную кошенилью водку перепустить чрезъ цвѣты бедрица или тысячелистника, то она получитъ фіолетовый цвѣтъ. Въ этотъ же цвѣтъ можно подкрашивать водку, прибавляя въ кошенильный отваръ нѣсколько капель густаго отвара черники или сандала.

2) *Въ зеленый цвѣтъ.* Три или четыре горсти кервеля столочь помельче и, положивъ въ тонкую ветошку надъ воронкою, процѣживать сквозь нее спиртъ. Онъ окрашивается чрезъ то въ зеленый цвѣтъ.

Зеленый цвѣтъ сообщаютъ водкѣ также настаиваньемъ съ листьями черной смородины, зори, сокомъ листьевъ петрушки, а также перьевъ лука. Перья надобно перемыть, положить въ горячую воду, вскипятить раза два, потомъ вынуть, положить въ холодную воду и, выдавивъ изъ нихъ сквозь ветошку сокъ, варить его въ серебряной разливной ложкѣ, пока укишитъ половина: остальное будетъ зеленая краска, которая годится для подцвѣчиванія водокъ, желе и проч.

3) *Въ золотисто-оранжевый или померанцовый цвѣтъ.* Шафранъ настоять въ винномъ спиртѣ и прибавить туда немного сока изъ ягодъ голубицы или черники. Иные настаиваютъ также спиртъ померанцовой коркою.

4) *Въ красный цвѣтъ* окрашиваютъ настойкою сушеныхъ ягодъ черники.

5) *Въ желтые цвѣта* красятъ точно такъ же, какъ и въ золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, которымъ можно получить всѣ оттѣнки желтаго цвѣта.

6) *Синеватый цвѣтъ* получаетъ водка отъ процѣживанія чрезъ траву бедринецъ (*Pimpinella nigra*) или чрезъ тысячелистникъ (*Achillea millefolium*). Выходитъ также красивый голубой цвѣтъ чрезъ настаиванье съ цвѣтами васильковъ.

7) *Въ темно-красный цвѣтъ*. Настоять въ винномъ спиртѣ синяго сандала или бразильскаго дерева, процѣдить и подливать мало по малу къ водкѣ, до тѣхъ поръ, пока она получитъ желаемый оттѣнокъ.

**Водка алкермесная.** — Корицы 8 золотниковъ, розмарина 2 золотника, лимонной корки 21 золотникъ и кардамона столько же, столочь и наливъ тремя бутылками очищеннаго спирта, дать стоять недѣлю въ тепломъ мѣстѣ; послѣ того слить въ чистую посуду. Между тѣмъ разварить 2 фунта сахара въ двухъ бутылкахъ воды, снимая нѣшу, и смѣшать съ настоянною водкою. Въ каждый штофъ этой водки кладутъ по три листочка сусальнаго золота и разбалтываютъ.

**Водка анисовая.** — 1) Стерши въ мелкій порошокъ полфунта свѣжаго аниса, настаивать его въ теченіе мѣсяца въ ведрѣ очищенной водки и перегнать

на умѣренномъ огнѣ такъ, чтобы получить 7 или 8 штофовъ спирта. Потомъ приготовивъ сиропъ изъ 4 фунтовъ сахара и двухъ бутылокъ воды, примѣшать его къ спирту. Смѣсь будетъ имѣть молочный цвѣтъ, для уничтоженія котораго нужно положить въ нее одинъ яичный бѣлокъ и перемѣшать его какъ можно лучше съ жидкостію, взбалтывая ее въ продолженіе нѣсколькихъ дней. Наконецъ жидкость процѣдить.

2) Свѣжихъ анисовыхъ сѣмень 1 фунтъ, бадьяновыхъ  $\frac{1}{2}$  фунта, кишнецовыхъ и волоско-укропныхъ по  $\frac{1}{8}$  фунта настаивать мѣсяцъ въ ведрѣ очищенной водки и потомъ перегнать. Къ полученнымъ перегонкою 8 штофамъ водки прибавить 8 фунтовъ сахара, разведеннаго въ 4 фунтахъ воды, и всю смѣсь процѣдить.

**Бѣлая желудочная водка.** — 1) На ведро очищенной водки положить: англійской мяты, шалфея и аниса по 1 фунту, калгана и бѣлаго инбиря по  $\frac{1}{4}$  фунта. Дать этой смѣси настаиваться три недѣли въ тепломъ мѣстѣ, взбалтывая каждый день; потомъ въ кубѣ перегнать, а за пеймѣніемъ куба пропустить сквозь бумагу.

2) На ведро очищеннаго спирта взять аниса и шалфея по 2 фунта, кардамона 20 золотниковъ и инбиря 16 золотниковъ, и поставить въ теплое мѣсто на три недѣли. Потомъ изъ 12 бутылокъ воды и 12 фунтовъ сахара сварить сиропъ и, смѣшавъ его съ настоящимъ

спиртомъ, подварить немного, дать устояться и пропустить сквозь бумагу или войлокъ.

**Желудочный эликсиръ.**—Взять корня горечавки (*gentiana*) 2 лота, ромашки римской, ромашки простой, корня травы гребника (*geum ugbanum*), калгана, коріандра, аира и можжевеловыхъ ягодъ, каждого по 1 лоту, корицы, гвоздики и мускатнаго цвѣта по  $\frac{1}{4}$  лота; искронивъ все это помельче, всыпать въ бутылъ и налить полуведромъ хорошаго хлѣбнаго спирта. Давъ настояться въ тепломъ мѣстѣ двѣ недѣли, процѣдить. Этотъ эликсиръ пьютъ, примѣшавъ къ нему на половину воды, предъ обѣдомъ, когда чувствуютъ, что желудокъ не совѣмъ исправенъ.

**Вишняя водка или киршвассеръ.** — Оборвавъ у вишенъ хвостики \*), размять ягоды пестами и положить въ чанъ, стоящій въ умѣренно-тепломъ мѣстѣ. Во время броженія чанъ закрыть крышкою и чрезъ каждые два дня мѣшать въ немъ вишни деревянною мѣшалкою. По окончаніи броженія вся масса перекладывается въ кубъ для перегонки; пока выходитъ изъ куба безцвѣтная жидкость, до тѣхъ поръ она имѣетъ надлежащую крѣпость, но какъ скоро начнетъ вытекать изъ куба жидкость мутная, то это знакъ, что она слабѣе и потому должно ее собирать въ отдѣльный сосудъ и перегонять вновь особо или переливать на

---

\*) Можно для этого брать и дикія вишни.

новыя вишни. Вишневья косточки и ядра толкутся также особо и прикладываются къ вишневной мякоти, чтобы водка получила особый миндальный вкусъ и запахъ, которые отличаютъ ее отъ обыкновенной хлѣбной и виноградной водки.

Сухія вишни годятся также для дѣланія этой водки. Ихъ сперва кладутъ въ горячую воду, и когда онѣ размякнутъ, то разминаютъ ихъ пестами, складываютъ въ боченокъ съ достаточнымъ количествомъ воды и оставляютъ бродить; но въ этомъ случаѣ броженіе происходитъ медленно.

Изъ ягодъ терновника можно такимъ же образомъ готовить водку, которая вкусомъ очень пріятна.

**Гвоздичная водка.** — 1) На  $\frac{1}{2}$  ведра хорошей водки положить 20 золотниковъ гвоздики и настаивать двѣ недѣли. Потомъ, выложивъ въ кубикъ, прибавить еще фунтъ гвоздики, перегнать и подсластить шестью фунтами сахара.

2) Столочь по два фунта гвоздичныхъ головокъ и изюма, налить ихъ ведромъ очищенной водки и настаивать двѣ недѣли; потомъ перегнать и подсластить сиропомъ.

**Водка дягильная.** — 1) Хотя дягиль можно употреблять весь и съ корнемъ, но лучше всего брать его сѣмена. Ихъ надобно столочь свѣжія, или по крайней мѣрѣ мало лежавшія, положить въ кубикъ, налить очищенною водкою и перегонять до тѣхъ поръ, пока вы-

текаетъ прозрачная жидкость, безъ молочнаго отлива. По окончаніи перегонки жидкость поделастить сахарнымъ сиропомъ, свареннымъ на водѣ, и пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

2) Кардамона  $\frac{1}{4}$  фунта, корки лимонной 12 золотниковъ, кореньевъ и сѣмень дягильныхъ два фунта, корня фіалковаго (касатика флорентинскаго)  $\frac{1}{2}$  фунта и корицы  $\frac{1}{4}$  фунта налить 2 ведрами очищенной водки и, настоявъ три недѣли, перелить, поделастить и процѣдить сквозь войлокъ.

3) Два фунта дягиля и 2 золотника лавандныхъ цвѣтовъ настаивать три недѣли въ ведрѣ очищеннаго виннаго спирта, и потомъ прибавивъ полведра воды, въ которой разведено сахара, по вкусу, размѣнать и процѣдить.

**Водка девясило-анисовая.** — Два фунта девясила корня,  $\frac{1}{2}$  фунта аниса и двѣ горсти бузинова цвѣта скрошивъ, столочь вмѣстѣ и настаивать три недѣли въ ведрѣ слабаго виннаго спирта. Потомъ поделастить сахарнымъ сиропомъ и сженымъ сахаромъ сообщить водкѣ золотистый цвѣтъ.

**Малороссійская запеканка.** — 1) Влить въ бутылъ полведра очищеннаго спирта и положить туда: корицы 12 зол., гвоздики 4 зол., бадьяну 5 зол., мускатнаго цвѣта 1 зол. и 2 мускатные орѣха, мелко-истолченные. Бутылъ, заткнувъ крѣпко, обмотать чистою тряпкою, обмазать тѣстомъ толщиною въ два пальца



и ставить въ легкій духъ печи на 4 ночи, а по утрамъ вынимать и хорошенько взбалтывать. По прошествіи четырехъ сутокъ слить, пропуская сквозь полотно, и подсластить сиропомъ, полагая на каждый штофъ запеканки 1 или 1½ фунта сахара.

2) Корницы, гвоздики, мускатнаго цвѣта, мускатнаго орѣха, тмина—по 1 лоту cadaго, калгана, фіалковаго корня, бѣлаго инбиря, простаго перца, гвоздичнаго перца, кардамона, горькихъ померанцовъ, бобковъ, померанцовой корки и бадьяна—по 2 лота cadaго, стручковаго перца 10 стручковъ и шафрана 1 золотникъ. Все это надобно положить въ большой муравленый горшокъ, налить двумя ведрами передвоенной очищенной воды, замазать хлѣбомъ и ставить въ печь, въ легкій духъ, на ночь, а утромъ вынимать. Эта операція повторяется разъ десять. Потомъ жидкость сливается, процеживается и подслащивается, какъ кто любитъ.

**Горькая эссенція Галле.**— Взять по 3 лота дягиля, бѣлаго бедрища, полыни, корня конскаго щавеля, трилистника и паноротника, и изрѣзавъ мелко, скласти въ бутылъ и налить спиртомъ, двумя пальцами выше травы, прибавя одинъ золотникъ янтарнаго масла. Это настаивать въ тепломъ мѣстѣ около мѣсяца и потомъ процедивъ, прибавлять эту эссенцію въ количество нѣсколькихъ капель въ другую водку. Она гонитъ глисты и согрѣваетъ желудокъ.

**Ганноверскій горькій шнапсъ.** — Взять трилистника, тысячелистника, душицы и горькой мяты по одной пригорини, полыни вдвое, горечавочнаго и фіалковаго корня по 3 золотника, укропнаго сѣмени и аниса по полулоту, гвоздики 12 штукъ. Все изрѣзать и, истолокши, настоять хорошею водкою.

**Нюренбергскій горькій шнапсъ.** — Взять поровну душицы, полыни, розмариновыхъ листьевъ, вероники, земляники, шалфея, розовато цвѣта, фіалковаго и горечавочнаго корня. Все это смѣшать и настоять хорошею водкою.

**Горькій клаусталеръ.** — Взять 8 лотовъ померанцовой корки, каскарилы 4 лота, горечавочнаго и фіалковаго корня по 2 лота, бѣлаго инбиря, корицы и гвоздики по  $1\frac{1}{2}$  лота и одинъ толченый мускатный орѣхъ. Все это смѣшавъ, налить шестью бутылками французской водки и дать настояться. При употребленіи этой настойки мѣшать ее съ сладкою водкою.

**Англійскій горькій шнапсъ.** — Взять по 6 лотовъ померанцовой и лимонной корки, по 3 лота тмина, калгана и кардамона, по 2 лота горечавочнаго и фіалковаго корня и 1 лоть англійскаго перца. На все это налить 5 бутылокъ спирта, настоять, процѣдить и потомъ развести водою, сколько кому угодно, по вкусу.

**Водка коричная.** — Цейлонской корицы 4 лота, гвоздики 1 золотникъ, горькаго миндаля, очищеннаго

отъ шелухи, 6 лотовъ, звѣздчатого аниса (*animum stellatum*) 1 лоть, свѣжей померанцовой корки 4 лота и сухой черники 12 лотовъ настоять въ 3 штофахъ чистаго виннаго спирта. Давъ постоять съ недѣлю, слить и, прибавивъ два фунта толченаго сахара, распущеннаго въ одномъ штофѣ воды, взболтать и процѣдить сквозь фланель.

**Водка кардинальская.** — Мелко изрѣзать три померанца, прибавить къ нимъ два лота свѣжей мелиссы и 1 золотникъ мускатнаго цвѣта, и на все это наливъ штофъ очищеннаго спирта, дать смѣси настояться въ закрытомъ сосудѣ въ теченіе двухъ недѣль. Потомъ слить, подсластить сахаромъ, съ которымъ растерты двѣ-три капли эфирнаго масла померанцовыхъ цвѣтовъ и, подбавивъ полбутылки простой и стаканъ померанцовой воды, процѣдить и разлить въ бутылки.

**Водка изъ ягодъ, оставшихся послѣ наливкокъ.** — Ягоды изъ-подъ наливкокъ чаще всего выжимаютъ, чтобы получить плохой наливочный отстой; а иногда бросаютъ, какъ бесполезную вещь. Это напрасно; ибо ягоды изъ-подъ наливкокъ, перегнашныя чрезъ кубикъ, даютъ прекрасную ароматическую водку. На ведро ягодъ надобно налить полведра воды и выгнать изъ означенной смѣси три бутылки.

**Водка лимонная.** — Взять 50 свѣжихъ лимоновъ, облунить желтую кожицу такъ тонко, чтобы на ней бѣлаго мяса ничего не осталось, кожицу эту изрѣ-

зять мелко, и положивъ ее въ ведро очищенной водки, настаивать мѣсяць. Потомъ прибавить сахара 10 фунтовъ и, давъ всему постоять недѣли двѣ, процѣдить.

Можно дѣлать лимонную водку и изъ сухихъ лимонныхъ корокъ. На ведро водки взять этой корки два фунта, да 5 золотниковъ виннаго камня, настаивать дней двадцать и потомъ, подсластивъ 10 фунтами сахара, процѣдить сѣвозь бумагу.

**Водка миндальная.** — Взять миндаля  $\frac{1}{2}$  фунта, абрикосовыхъ ядеръ  $\frac{1}{4}$  фунта, корицы и кишнеца по 1 золотнику и сахара 4 фунта. Всѣ сѣи вещества скрошнить и истолочь, и выложивъ въ бутылъ, налить пятью бутылками очищенной водки и настаивать недѣли три. Потомъ процѣдить сѣвозь суконку и разлить въ бутылки.

**Водка мятная.** — Сухой мяты четыре горсти съ 5 бутылками водки перегнать и потомъ подсластить 3 фунтами сахара, развареннаго съ бутылкою воды, и процѣдить. Водку эту подкрашиваютъ въ зеленый цвѣтъ, настаивая ее прежде подслащиванья горстью свѣжихъ листьевъ зори или черной смородины.

**Водка персиковая.** — 1) На ведро хорошей очищенной водки положить персиковыхъ листьевъ пять фунтовъ, настоять въ тепломъ мѣстѣ недѣли двѣ или три и перегнать, наблюдая, чтобы не попало мутнаго. Потомъ, вылуцнивъ ядеръ дикаго персика и горькаго миндаля по одному фунту, истолочь, стереть съ моло-

комъ и продавить сквозь сито. Это настаивать двѣ недѣли съ перегнанною водкою и наконецъ пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

2) Столочь по два фунта персиковыхъ ядеръ и ядеръ горькаго миндаля и налить ихъ полуведромъ очищенной водки, съ прибавкою 2 золотниковъ корицы. Настоявъ это недѣли двѣ, прибавить 6 фунтовъ сахара и полбутылки воды померанцовыхъ цвѣтовъ и все процѣдить.

Къ миндальнымъ и персиковымъ ядрамъ можно прибавлять и вишенныя косточки.

**Водка полынная.** — 1) Взять верхушекъ полыни 4 фунта, дягильнаго и фіалковаго корня и листьевъ душицы по  $\frac{1}{8}$  фунта, масла анисоваго 1 золотникъ и бадьяновыхъ сѣмень 8 золотниковъ, и все это настаивать четыре недѣли въ ведрѣ очищенной водки. Потомъ перегнать такъ, чтобы вышло  $\frac{2}{3}$  ведра, и прибавить три фунта сахара, раствореннаго въ бутылкѣ воды. Водку эту подцвѣчиваютъ листьями зори или черной смородины въ зеленый цвѣтъ.

2) Ведро водки перегнать на фунтѣ истолченныхъ верхушекъ полынной травы, подсластить и подцвѣтить.

**Водка померанцовая.** — 1) Взять корки съ четырехъ померанцовъ и, наливъ ихъ четырьмя бутылками водки, настаивать недѣлю и потомъ перегнавъ, прибавить 2 фунта сахара и процѣдить.

2) На ведро водки положить сухой померанцовой корки  $1\frac{1}{2}$  фунта и настаивать двѣ недѣли, а потомъ подсластить 6 фунт. сахара и процѣдить сквозь фланель.

3) Въ ведерный кубикъ положить фунтъ померанцовой корки, бадьяна полфунта, гвоздики, кардамона, корицы и укропныхъ сѣмень по 10 золотниковъ, и наливъ хлѣбнымъ очищеннымъ виномъ, настаивать недѣлю; а потомъ перегнать и, подсластя, пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

**Водка розовая.** — На розовые цвѣты, сваренные въ сахарѣ, налить водки и дать ей настояться; потомъ процѣдить ее, и буде запахъ розовый покажется слабымъ, то въ каждый штофъ пустить по три капли розоваго масла, растертаго съ сахаромъ.

**Венгерскій сливовицъ.** — Самыя зрѣлыя сливы, вмѣстѣ съ косточками, толкутся въ ступахъ, подливая столько воды, чтобы масса сдѣлалась жидкою кашею. Она сливается въ бочку, гдѣ и оставляется до тѣхъ поръ, пока перебродитъ. По окончаніи броженія (что познается потому, что жидкость перестаетъ шипѣть) наполняютъ жидкостью кубикъ и перегоняютъ. Перегнанную водку можно еще разъ или два вновь перегнать, смотря потому, какая надобна водка, слабѣе или покрѣиче.

**Водка сосновая.** — Молодые сосновые шишки, набранныя весной, налить водкою и дать настояться съ недѣлю; а потомъ перегнать водку и подсластить.

**Тминная водка или кюммель.** — Тмина 1 фунтъ, анисныхъ и укропныхъ сѣмень и сухой лимонной корки по 12 золотниковъ, фіалковаго корня 9 золотниковъ—столочь и налить 3 бутылками водки. Дать настояться въ теченіе недѣли, а потомъ слить и, подсластивъ 2 фунтами сахара, процѣдить.

**Двойная тминная водка, или допцель-кюммель.** — Взять: хорошаго тмина 3 фунта, аниса  $\frac{1}{4}$  фунта, укропныхъ сѣмень  $\frac{1}{8}$  фунта, фіалковаго корня 10 золотниковъ, сухой лимонной корки 12 золотниковъ, сухой померанцовой корки 16 золотниковъ. Все это истолочь, налить полуведромъ очищеннаго крѣпкаго вишнаго спирта и оставить двѣ недѣли настаиваться. Потомъ, разваривъ около 10 фунтовъ сахара въ трехъ бутылкахъ колодезной воды, смѣшать съ настоящимъ спиртомъ, дать отстояться и потомъ процѣдить сквозь пропускную бумагу.

Сахара точную мѣру опредѣлить трудно, и потому мы показали среднюю его пропорцію; можно употреблять больше или меньше, смотря потому, кто какъ сладко любитъ эту водку.

**Зеленая сборная водка.** — На ведерный кубъ положить: зорнаго корня, девясилаго корня, лимонной корки и тмина по 1 фунту, изюма 2 фунта, полыни  $\frac{1}{2}$  фунта, корня дягильнаго  $\frac{1}{4}$  фунта и солодковаго корня 10 золотниковъ. Все искрошивъ, налить двумя ведрами пѣннаго вина и поставить на три недѣли въ

теплое мѣсто; потомъ перегнать полтора ведра и под-зеленить сухою нѣмецкою мятою и зорными листьями. Давъ отстояться трое сутокъ, поделастить сахарнымъ сиропомъ, полагая на каждый штофъ водки 1 фунтъ сахара. Мяты и зорныхъ листьевъ для подцвѣченія достаточно взять по фунту.

**Водка изъ рябиновыхъ ягодъ.**— Сокъ, выжатый изъ ягодъ рябины, находясь въ мѣстѣ имѣющемъ надлежащую температуру, самопроизвольно приходитъ въ спиртное броженіе, и если такую жидкость, по окончаніи броженія, перегнать, то можно получить до 4 процентовъ отличной водки, содержащей на половину безводнаго виннаго спирта. Для этого, послѣ первыхъ морозовъ, взять 4 пуда спѣлыхъ рябиновыхъ ягодъ и, истолокши ихъ въ ступѣ, выжать сокъ; послѣдняго получится одинъ пудъ. Этотъ сокъ влить въ стеклянную банку, слегка закрыть досечкою, для предохраненія отъ пыли, и поставить въ комнатѣ тепло-истопленной или на русскую печь. Броженіе начнется чрезъ нѣсколько часовъ и совершится въ нѣсколько сутокъ. Послѣ того, перебродившій сокъ влить въ кубикъ и дважды перегнать. Послѣ вторичной перегонки получится бутылка прекрасной водки, содержащей около 40 процентовъ безводнаго спирта. Она походитъ вкусомъ на хорошій коньякъ и нисколько не содержитъ въ себѣ сивушнаго масла.

**Джинъ.**—1) Взять: можжевельныхъ ягодъ 20 фун-



товъ, водки хлѣбной очищенной 8 ведеръ, масла терпентиннаго 3 унціи, масла можжевеловаго 5 унцій, сѣмень волоснаго укропа 2 фунта, сахара 30 фунтовъ, квасцовъ 8 унцій.

Можжевеловыя ягоды истолочь и настоять водкою въ тепломъ мѣстѣ въ теченіе двухъ недѣль, потомъ процѣдить. Масло стереть съ 3 фунтами сахара и положить въ можжевеловую настойку, вмѣстѣ съ остальными 27 фунтами сахара и сѣменами укропа, постоявшими въ ведрѣ воды. Потомъ перегнать чрезъ кубъ до двухъ третей и затѣмъ, прибавивъ 8 унцій квасцовъ, дать постоять и процѣдить сквозь фланель или бумагу.

2) Взять: можжевеловыхъ ягодъ 4 фунта, водки хлѣбной очищенной 1-2 бутылки. Настоявъ столченные ягоды въ водкѣ, перегнать ее до трехъ четвертей.

**Отличная настойка.** — Взять: цвѣтовъ душицы, звѣробоя, англійской мяты, зорнаго корня и померанцовыхъ корокъ, каждаго по полуфунту, укропнаго сѣмени, кишнеца, аниса и можжевеловыхъ ягодъ, каждаго по четверти фунта, и трифолія осьмушку фунта. Настоять все это въ ведрѣ хорошей очищенной водки и процѣдить.

**Ратафія изъ айвы.** — Отобравъ лучшей снѣлой желтой айвы, сперва перетереть ее полотенцемъ, а послѣ того истереть на теркѣ до самыхъ сѣменниковъ, остерегаясь, чтобы въ мякоть не пошло сѣменекъ.

Пстертую мякоть поставить на сутки въ погребѣ, чтобы сокъ отдѣлился, а потомъ продавить ее сквозь полотенце, крѣпко выжимая; наконецъ процѣдить сокъ сквозь сито. Въ этомъ сокѣ распускается нужное количество сахара, по вкусу, и все сливается въ пятерное количество очищенной водки, прибавивъ немного гвоздики и мускатнаго цвѣта. Эту смѣсь держать въ бутылкѣ цѣлый мѣсяцъ на солнцѣ, взбалтывая по временамъ. Послѣ процѣдить, разлить въ бутылки и, закупоривъ, дать постоять.

**Ратафія апельсиновая.**—На ведро вишнаго спирта требуется 5 фунтовъ свѣжихъ апельсиновыхъ, мелко разрѣзанныхъ корокъ. Налить ихъ спиртомъ, настаивать три недѣли и потомъ слить, прибавить 30 фунтовъ сахара, развареннаго въ трехъ штофахъ воды. Давъ жидкости отстояться, разлить ее въ бутылки.

Можно дѣлать ратафію и изъ сухихъ апельсиновыхъ корокъ, которыхъ надобно на ведро спирта 6 фунтовъ. Впрочемъ все дѣлается какъ сейчасъ сказано.

**Ратафія изъ какао.** — Фунтъ какао, растертаго въ ступкѣ, настаивать двѣ недѣли на солнцѣ 4 фунтами вишнаго спирта; потомъ все это процѣдить, выжать остатокъ, вылить въ банку, куда прибавить 2 фунта воды, 3 фунта сахара, 2 драхмы корицы, 1 драхму ванили, стертой съ сахаромъ, и завязавъ, опять поставить на солнце недѣли на двѣ. Потомъ процѣдить и разлить въ бутылки.

**Ратафія кофейная.** — Настаивать цѣлую ночь фунтъ смолотаго кофе въ 3 фунтахъ кипящей воды, наблюдая, чтобы сосудъ съ этимъ настоемъ былъ хорошо закрытъ. Потомъ прилить въ него 6 фунтовъ виннаго спирта и поставить стоять на солнцѣ въ бутылки, хорошо заткнутой, три недѣли; потомъ процѣдить, выжать хорошенько остатокъ и прибавить 3 фунта сахара, раствореннаго въ фунтъ воды. Когда все отстоится, снова процѣдить и разлить въ бутылки.

**Ратафія королевская.** — Корницы и шибрия по 8 золотниковъ, гвоздики, мускатнаго орѣшка, мускатнаго цвѣта и шафрана по 2 золотника—истолочь, налить 6 фунтами слабаго виннаго спирта и дать постоять два мѣсяца; послѣ того процѣдить, выжимая остатокъ. Между тѣмъ 6 фунтовъ сахара варить на легкомъ огнѣ, пока онъ начнетъ садиться въ карамель, развести его въ 2 фунтахъ воды, прибавить къ спиртовому настою, процѣдить и разлить въ бутылки.

**Ратафія китайская.** — Изрѣзать въ тонкіе и мелкіе кусочки 10 апельсеновъ и столько же лимоновъ, и прибавивъ 6 золотниковъ свѣжаго дягиля, налить на все это 4 фунта виннаго спирта и настаивать недѣли двѣ. Потомъ, прибавивъ сахара 4 фунта, раствореннаго въ 2 фунтахъ воды, и давъ всему постоять еще нѣсколько дней, процѣдить и разлить въ бутылки.

**Ратафія кюрасо.** — Снять педровую корку съ нѣсколькихъ горькихъ померанцовъ, апельсеновъ и

лимоновъ и 1 фунтъ этихъ корокъ настаивать двѣ недѣли 7 фунтами чистаго виннаго спирта. Потомъ эту жидкость процѣдить, не выжимая остатка, и прибавить 6 фунтовъ сахара, распущеннаго въ 3 фунтахъ воды, 3 золотника аниса, по 2 золотника корицы и маіорана, и по 1 золотнику гвоздики и мускатныхъ цвѣтовъ. Настаивать все это еще недѣли четыре въ прохладномъ мѣстѣ и послѣ процѣдить.

**Ратафія изъ липовыхъ цвѣтовъ.** — Рано утромъ набрать липовыхъ цвѣтовъ, хорошо развернувшихся, положить ихъ въ бутылъ и, наливъ вишнымъ спиртомъ, заткнуть хорошенько и выставить на солнце. По прошествіи трехъ недѣль выжать слегка цвѣты и процѣдить жидкость; потомъ прибавить къ ней на каждый ея штофъ по 1½ фунта сахара, развареннаго въ такомъ же количествѣ воды, и процѣдить.

**Ратафія ягодная.** — Взять какихъ нибудь ягодъ — малины, смородины, земляники или вишень — 1 гарнецъ, раздавить ихъ въ фаянсовой или глиняной муравленой посудинѣ и дать постоять 24 часа. Потомъ процѣдить въ кастрюлю и, на каждую бутылку ягоднаго сока положивъ фунтъ сахара, кипятить на маломъ огнѣ, чтобы сиропъ сварился. Тогда простудить и на каждую бутылку сиропа влить бутылку некрѣпкаго виннаго спирта или французской водки. Въ спиртъ или водкѣ должно прежде вымочить нѣсколько кусочковъ ванили, гвоздики и корицы, чтобы спиртъ

имѣль пріятный запахъ. Давъ устояться ратафин, процѣдить и переливать въ бутылки.

**Ратафія сборная.** — Два фунта вишеней, очищенныхъ отъ косточекъ и стебельковъ, фунтъ смородины красной, фунтъ малины, фунтъ черешень и фунтъ черемухи раздавить въ каменной ступѣ и поставить въ погребъ на решетѣ, пока весь сокъ отдѣлится отъ ягоды. Черемуху сперва надобно позавялить, а потомъ столочь. Черезъ три дня сокъ процѣдить сквозь сито, и на каждую бутылку сока прибавить по бутылкѣ спирта, по фунту сахара и по кусочку корицы. Поставивъ заткнутую бутылъ на солнце на два мѣсяца, потомъ процѣдить и разлить въ бутылки.

**Ратафія изъ сливъ.** — Лучшія для этой ратафин сливы—*ренклодъ* (reine-Claude), самыя снѣлыя и только что снятыя съ дерева. Снимать ихъ должно съ дерева въ самое жаркое время дня и ныль съ нихъ обтирать полотенцемъ. Разрѣзавъ сливы, вынуть изъ нихъ косточки, раздавить мясо въ ступѣ и оставить часа на два или на три. Послѣ того выложить мякоть въ холстину и выдавить сокъ, въ которомъ распушить сахаръ, и разваря, прибавить очищеннаго виннаго спирта, полагая на бутылку сока по двѣ бутылки спирта и по 6 золотниковъ корицы. Давъ всему настояться въ теченіе мѣсяца, пропустить сквозь цѣдильную бумагу, разлить въ бутылки, закупорить и, поставя въ погребъ, прежде шести недѣль не употреблять.

**Ратафія изъ черной смородины.** — Пять фунтовъ сильной черной смородины, очистивъ отъ всѣхъ постороннихъ частей, налить 5 фунтами виннаго спирта, и положивъ туда же три или четыре горсти смородиновыхъ листьевъ, настаивать на солнцѣ недѣль пять. Послѣ того выложить все на сито и дать стечь жидкости, въ которую и прибавить 4 фунта сахара, развареннаго въ 3 фунтахъ воды, съ 20 золотниками корицы, 4 золотниками мускатнаго цвѣта и 3 золотниками гвоздики, прежде истолченными въ порошокъ. Эту смѣсь поставить вновь на мѣсяцъ на солнце и послѣ, процѣдивъ, разлить въ бутылки.

**Домашній ромъ.** — 1) Взять бутылку малаги, полфунта крупно столченнаго лучнаго сарачинскаго пше-на, 1 фунтъ крупнаго изюма, отвареннаго въ водѣ,  $\frac{1}{4}$  фунта крупно истертаго гваяковаго дерева, 3 золотника перуанскаго бальзама и сколько пужно по вкусу сахарнаго сирона. Всѣ эти вещи съ 1 фунтомъ воды и  $\frac{1}{2}$  фунтомъ бѣлыхъ нивныхъ дрожжей оставить въ посудѣ бродить дня три или четыре, и потомъ, приливъ ведро очищеннаго виннаго спирта, перегнать въ кубикѣ такъ, чтобы вышло  $\frac{3}{4}$  ведра. Къ этой перегнанной жидкости прибавляютъ, въ холстинномъ мѣшечкѣ,  $1\frac{1}{2}$  фунта свѣжей дубовой коры и 1 золотникъ корня *узика завязнаго* (*tormentilla erecta*); этотъ мѣшечекъ надобно повѣсить въ бочекѣ, въ которомъ налита жидкость, и втулку плотно закупорить.

2) Взять 5 ведеръ очищеннаго хлѣбнаго вина, 6 фунтовъ лучшаго сарачинскаго ишена, пережженнаго на подобіе кофе и крушно смолотаго, и 2 лота шафрана, перегнать въ кубикъ, такъ чтобы вышло изъ этого  $3\frac{1}{2}$  ведра жидкости, которую надобно подцвѣтити сжењямъ сахаромъ.

**Подкрашиванье ликеровъ.** — *Желтый* цвѣтъ придается ликерамъ и водкамъ посредствомъ сафлора или шафрана, настояннаго въ водѣ. Этотъ настой смѣшиваютъ съ подкрашиваемою жидкостью въ бѣльшемъ или меньшемъ количествѣ, смотря потому, хотять ли придать цвѣтъ потемнѣе или посвѣтлѣе. Иногда перегоняють спиртъ вмѣстѣ съ шафраномъ и полученную отъ того тинктуру держать въ запасѣ.

*Коричневый* ликеръ дѣлается посредствомъ сжегнаго сахара. Недорогой сахарный несокъ растапливають въ мѣдномъ тазикѣ и держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока онъ приметъ совершенно темный цвѣтъ; тогда разводятъ его въ горячей водѣ или въ подогрѣтомъ спиртѣ и хранять эту тинктуру въ стеклянной, плотно закупоренной посудѣ.

Для приданія ликеру *краснаго* цвѣта употребляютъ кошениль, истолченную въ порошокъ, вмѣстѣ съ одною шестою частію (по вѣсу) квасцовъ или виннаго камня. Настаиваютъ эту смѣсь въ горячей водѣ и потомъ процеживаютъ сквозь полотно.

Для *синяго* цвѣта—3 золотника индиго растворяють

въ 12 золотникахъ крѣпкой сѣрной кислоты и потомъ, разведя полегоньку штофомъ чистой воды, прибавляютъ толченаго мѣла до тѣхъ поръ, пока смѣсь перестанетъ шипѣть. Тогда приливаютъ одинъ штофъ очищеннаго виннаго спирта и даютъ жидкости отстояться; по совершенномъ же отстоѣ осторожно сливаютъ чистую тинктуру, которую и хранитъ до употребленія въ закупоренной стеклянкѣ.

*Зеленый* цвѣтъ получается отъ смѣшенія желтой и синей тинктуры. Сначала подкрашиваютъ желтой, а уже потомъ синей столько, сколько нужно для составленія желаемаго оттѣнка зеленого цвѣта.

*Фиолетовый* цвѣтъ составляется изъ красной и синей тинктуры, или изъ слабаго раствора лакмуса въ водѣ.

Вообще подкрашиванье должно производить послѣ подслащиванья, чтобы не испортить потомъ цвѣта и прозрачности жидкости.

**Абрикосовый ликеръ.** — Къ 10 фунтамъ сиропа, стекающаго съ вареныхъ абрикосовъ, приготовляемыхъ съ сахаромъ, прибавляютъ ведро очищеннаго спирта и горсть истолченныхъ абрикосовыхъ ядеръ и оставляютъ настаиваться въ теченіе трехъ мѣсяцевъ. Послѣ, подкрасивъ полученный ликеръ сженымъ сахаромъ, процеживаютъ.

**Королевскій ликеръ.** — Этимъ именемъ называли ликеръ, составляемый слѣдующимъ образомъ. Взять



6 лотовъ свѣжихъ цвѣтовъ шиновника, по 2 лота лаврового листа, корицы, укропныхъ сѣмь, римской ромашки, тмина и мятлиотныхъ листьевъ, по 1 лоту мускатнаго цвѣта, шалфея и можжевеловыхъ ягодъ; все это налить 10 бутылками виннаго спирта, въ 60<sup>д</sup> по Траллесу, поделастить спрпомъ изъ 12 фунтовъ сахара, распущеннаго въ 2 бутылкахъ коричневой воды, и процѣдить.

**Ликеръ парфетъ - амуръ.** — Въ ведрѣ спирта дать настаиваться, при обыкновенной температурѣ, 4 фунтамъ изрѣзанной пополамъ лимонной и померанцовой корки, съ полуфунтомъ гвоздики, въ продолженіе нѣсколькихъ дней; а потомъ распустить 18 фунтовъ сахара въ 8 бутылкахъ воды и смѣшать со спиртнымъ настоемъ и подкрасить его нѣсколькими каплями кошенилевой тинктуры. Затѣмъ процѣдить и разлить.

**Ликеръ венерино - масло** (*huile de Venus*). — Взять аниса, кишпеца и тмина по 1 унцу, корки съ двухъ померанцовъ, мускатнаго цвѣта и ванили по  $\frac{1}{2}$  унца и виннаго спирта полведра, и настаивать два мѣсяца, а потомъ, растворивъ въ этой жидкости 8 фунтовъ сахара, процѣдить и подцвѣтитъ шафраномъ, карамелемъ или кошенилью.

**Ликеръ коричневый.** — 1) На фунтъ крупно-истолченной корицы наливають 4 бутылки спирта и даютъ настаиваться мѣсяць, въ умѣренной теплотѣ. Потомъ, прибавивъ мелко-изрѣзанную корку съ двухъ

апельсиновъ и одного померанца, подслащиваютъ 4 фунтами сахара, раствореннаго въ 1½ бутылкахъ воды; потомъ подкрашиваютъ кошенилью, процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки.

2) Четыре лота лучшей корицы изломать въ мелкіе куски, налить на нихъ 2 бутылки спирта и, давъ настояться, подслащивать.

**Ликеръ кофейный.** — Фунтъ лучшаго моккессаго или другаго кофе поджарить слегка, не давая дожариваться какъ для обыкновеннаго употребленія; потомъ смолоть и покуда еще тепель, налить четырьмя бутылками спирта, прибавя мелко-изрѣзанную корку двухъ померанцевъ или апельсиновъ. Этой смѣси дать настояться мѣсяцъ и подсластить 4 фунтами сахара, разведеннаго въ 1½ бут. воды.

**Ликеръ лимонный.** — На штофъ спирта взять десять свѣжихъ лимоновъ, срѣзать съ нихъ цедру и, положивъ въ слабый спиртъ, поставить на солнце на 1 мѣсяцъ; потомъ слить и, положивъ туда же 2 фунта мелкаго сахара, растворить и процѣдить.

**Ликеръ изъ грецкихъ орѣховъ.** — Взять сотню зеленыхъ грецкихъ орѣховъ съ ихъ шелухою и наливъ полведра очищеннаго слабаго виннаго спирта, настоявать два мѣсяца; потомъ, сливши, прибавить сахара 7 фунтовъ, гвоздики ¼ фунта и мускатнаго цвѣта 10 золотниковъ. Все это опять настоявать еще мѣсяцъ и потомъ процѣдить.

**Ликеръ померанцовый.** — Лучшихъ померанцовъ двадцать штукъ, проколовъ толстою иглою, положить въ банку и, прибавивъ туда же гвоздичныхъ головокъ и корицы по 2 золотника, налить очищеннаго слабаго виннаго спирта 4 штофа и настаивать два мѣсяца, помѣшивая по временамъ. Потомъ прибавить сахара 7 фунтовъ, и когда онъ растворится, процѣдить.

**Данцигскій желудочно - крѣпительный ликеръ.** — Свѣжихъ лимонныхъ корокъ 1 фунтъ, травы мелиссы и анисовыхъ сѣменъ по  $\frac{1}{4}$  фунта, кишнецовыхъ сѣменъ 6 лотовъ, корицы 8 лотовъ, мускатнаго цвѣта и мускатнаго орѣха по 1 лоту, налить ведромъ слабаго спирта и настаивать мѣсяць, а потомъ, прибавивъ къ жидкости 10 фунтовъ сахара, процѣдить смѣсь сквозь фланель.

**Ликеръ кюрасо.** — Настоять  $\frac{1}{2}$  фунта померанцовой корки въ 4 бутылкахъ спирта, въ продолженіе 2 мѣсяцевъ, и прибавивъ потомъ 4 фунта сахара, распущеннаго въ 2 бутылкахъ воды, процѣдить.

**Ликеръ розовый.** — На семь фунтовъ свѣжихъ розовыхъ цвѣтовъ налить ведро очищеннаго хлѣбнаго вина, и дабы настояться въ теченіе мѣсяца, перегнуть такъ, чтобы вышло около шести или семи штофовъ. Потомъ въ одномъ штофѣ двойной розовой воды растворить 6 фунтовъ сахара, прилить въ ликеръ и подкрасить его въ розовый цвѣтъ кошенилью. Процѣдивъ

и разливъ, хранить его въ темномъ мѣстѣ, дабы солнечный свѣтъ не испортилъ цвѣта.

**Розовый ликеръ - скороспѣлка.** — Растереть  $1\frac{1}{2}$  фунта сахара рафинада съ 6 канлями розоваго масла и, распустивъ въ штофѣ очищеннаго виннаго спирта, взболтать и дать постоять недѣлю; а потомъ, прибавивъ бутылку розовой воды, подцвѣтитъ кониеннью и процѣдить.

**Ликеръ изъ семи сѣменъ.**—Крупно истолочь: сѣмень анисовыхъ, тмишныхъ, кишнецовыхъ и укропныхъ по 1 унцу, а коріандровыхъ и волоснаго укропа по два унца, и налить 4 фунтами спирта. Дать мѣсяцъ постоять въ холодномъ мѣстѣ и потомъ, подсластивъ 5 фунтами сахара, разведеннаго въ двухъ бутылкахъ воды, процѣдить.

**Ликеръ изъ какао.** — Пстолочь два фунта хорошаго какао съ  $\frac{1}{8}$  фунта корицы, и настоявъ въ теченіе мѣсяца 3 бутылками спирта, подсластитъ  $3\frac{1}{2}$  фунтами сахара, въ которомъ растерто 4 золотника ванили. Сахаръ этотъ растворить предварительно въ бутылкѣ померанцовой воды.

**Ликеръ чайный.** — 4 фунта зеленого чаю, лимонной корки 4 золотника, бадьяна и корицы по 2 золотника наливають ведромъ самаго очищеннаго спирта, даютъ настояться два мѣсяца, подслащиваютъ 12 фунтами сахара, раѣтвореннаго въ девяти бутылкахъ крѣпкаго чайнаго отвара, и процѣживаютъ.

**Италіянскій ликеръ весперто.** — Взять: сѣмень дягильника 1 унцъ, коріандра и кишцеца по 3 унца, сѣмень итальянскаго укропа 1 столовую ложку, аниса  $\frac{1}{2}$  столовой ложки, сахара  $4\frac{1}{2}$  фунта, лимоновъ 10 штукъ, померанцовъ 2 штуки.

Кожуцу съ лимоновъ и померанцовъ тонко срѣзать и сокъ изъ нихъ выжать. Потомъ, истолокши всё пряности, положить ихъ, вмѣстѣ съ коркою и сокомъ, въ бутылъ и налить  $\frac{1}{4}$  ведра очищеннаго спирта. Давъ настояться два мѣсяца, прибавляютъ сахаръ, растворенный въ 2 бутылкахъ воды, и процеживаютъ.

---

## ПУНШИ И ДРУГІЕ ТОМУ ПОДОБНЫЕ НАПИТКИ.

---

**Холодный шампанскій пуншъ.** — Къ холодному пуншу, сдѣланному изъ  $1\frac{1}{2}$  фунта сахара, сока 5 лимоновъ,  $1\frac{1}{2}$  штофа воды и бутылки рома, прибавляютъ одну бутылку шампанскаго.

**Пряное вино ипокрась.** — На двѣ бутылки рейнвейна или другаго бѣлаго вина берутъ по золотнику

мелко-искрошенной корицы и гвоздики, и по полунлотинку мускатнаго орѣха, мускатнаго цвѣта и кориандра, одинъ лимонъ, изрѣзанный въ иластинки,  $\frac{3}{4}$  фунта сахара и 6 очищенныхъ отъ шелухи и разрѣзанныхъ въ мелкія пластинки рапетовыхъ яблокъ. Все это смѣшиваютъ съ виномъ, настаиваютъ 24 часа въ хорошо-закрытомъ сосудѣ, въ прохладномъ мѣстѣ, и потомъ, процѣдивъ чрезъ чистую салфетку, наливаютъ въ бутылки.

**Холодный римскій пуншъ.** — На 2 фунта сахара берутъ бутылку простаго рейнвейна, бутылку шампанскаго, 5 или 6 лимоновъ, бутылку арака и  $\frac{1}{3}$  бутылки мараскина. Сахаръ растворяютъ въ рейнвейнѣ, чтобы сдѣлался жидкій сиропъ, потомъ смѣшиваютъ съ аракомъ, мараскиномъ, виномъ и лимоннымъ сокомъ и процѣживаютъ. Этотъ напитокъ, подобно королевскому пуншу, можетъ быть завернуть во льду, на манеръ мороженаго.

**Ананасный кардиналъ.** — Разрѣзываютъ фунтъ ананаса въ тонкія пластинки или мелкіе кусочки, обливаютъ двумя бутылками бѣлаго вина и смѣшиваютъ съ 1 фунтомъ мелкаго сахара. Въ то же время всѣ снаружи отрѣзанныя части ананаса крошатъ мелко, мочатъ въ полубутылкѣ воды и процѣженную жидкость приливаютъ къ сказанной смѣси. Этотъ напитокъ будетъ еще лучше, если, удвоивъ количество ананасовъ, прибавить бутылку шампанскаго, сокъ отъ трехъ хо-

рошихъ апельсиновъ и вмѣсто одного—два или два съ половиною фунта сахара.

**Королевскій пуншъ.** — Пзъ всѣхъ родовъ пунша, королевскій есть лучшій. Берутъ фунтъ ананасовъ, бутылку рейнвейна, бутылку шампанскаго, четверть бутылки мараскина, полбутылки арака (де-Гоа) или ямайскаго рома, сокъ шести лимоновъ и трехъ апельсиновъ, и два или три фунта сахара.

Сахаръ кипятятъ въ небольшомъ количествѣ воды и лимоннаго сока, пока не сдѣлается прозрачнымъ сиропомъ; ананасъ растираютъ въ ступкѣ въ мякоть, кладутъ въ миску, обливаютъ кипящимъ сахарнымъ сиропомъ, прибавляютъ аракъ или ромъ, и всему этому даютъ простынуть, плотно закрывъ чашку. Потомъ примѣшиваютъ лимонный и апельсинный сокъ, прибавивъ немного лимонной и апельсинной цедры. Затѣмъ наливаютъ вино и мараскинъ; все пропускаютъ чрезъ салфетку или волосяное тонкое сито и остуживаютъ на льду. Пуншъ этотъ можно также завертывать въ мороженой формѣ, пока получится довольно густая жидкость, въ родѣ жидкаго тѣста.

**Холодный яичный пуншъ или гогель-могель.** — На бутылку вина взять  $\frac{1}{2}$  бутылки арака или хорошаго рома, фунтъ сахара, сокъ отъ 5 или 6 лимоновъ и полтора десятка яицъ. Смѣшавъ яичные желтки съ обтертою на сахарѣ коркою отъ одного лимона, мелко истолченнымъ сахаромъ и виномъ, по-

догрѣвать на слабомъ огнѣ, постоянно взбивая, и потомъ приливать аракъ или ромъ, продолжая взбивать пока остынетъ.

**Ванилевый пуншъ.** — Пстолочь половину лота ванили съ полуторыми фунтами сахара, положить въ миску и выдавить туда же сокъ изъ пяти лимоновъ и прилить полтора бутылки чайнаго настоя. Рома или арака прибавлять смотря потому, какъ крѣпокъ долженъ быть пуншъ. Потомъ поставить миску, закрывъ ее крышей, на десять минутъ въ горячую золу. Пуншъ этотъ должно пить горячій.

**Англійскій пуншъ.**—Берется отъ 1½ до 2 фунтовъ сахара, корки и сокъ трехъ лимоновъ и трехъ померанцовъ, бутылка рома, бутылка рейнвейна и бутылка бургонскаго. Все это кладется въ чашу, которая ставится въ горячую золу или въ кастрюлю, стоящую на слабомъ огнѣ. Черезъ 20 минутъ пуншъ надобно процѣдить и онъ будетъ готовъ.

**Холодный персиковый пуншъ.**—Снять кожу съ 15 персиковъ, прибавить 4 гвоздики, нѣсколько корицы, лимонъ и, все это сваривъ въ мармеладъ, процѣдить сквозь сито, прибавить 2 фунта сахара и полтора бутылки бѣлаго вина и дать вскипѣть, снимая пѣну. Потомъ выдавить туда же 6 лимоновъ и дать всему остыть. Эту смѣсь кладутъ въ форму для мороженого и вертятъ покуда заморозится. Когда мороженое поснѣетъ, класть его въ стаканчики или въ



рюмки, прибавляя рейнвейна, смѣшаннаго съ ромомъ или еще съ шампанскимъ.

**Ананасный пуншъ.** — Стереть кожу съ двухъ ананасовъ и съ одного лимона на двухъ фунтахъ сахара, смѣшать его съ сокомъ, выжатымъ изъ тѣхъ же ананасовъ и лимона, и развести все это двумя бутылками бѣлаго вина и бутылкою арака или рома, прибавивъ еще сокъ двухъ или трехъ лимоновъ. Все это влить въ кастрюлю и вскипятить.

**Пуншевой сиропъ.** — Лимоннаго сока процеженнаго 1 бутылку, мелкаго просѣяннаго сахара 5 фунтовъ и арака 3 бутылки смѣшать, взболтать и разлить въ бутылки. Употреблять этотъ сиропъ можно съ теплою или холодною водою.

**Пуншевая эссенція.** — 1) Два фунта сахара положить въ вылуженную кастрюлю, всыпать туда же мелко-изрѣзанныя корки отъ 12 лимоновъ и, вливъ полбутылки воды, варить до тѣхъ поръ, пока все превратится въ густую массу; послѣ чего выдавить въ нее сокъ изъ 12 лимоновъ и снова вскипятить. Потомъ, остудивъ, влить бутылку арака или хорошаго рома, процедить чрезъ салфетку, перелить въ бутылки и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Эту эссенцію можно пить съ холодною и теплою водою.

2) Выжать сокъ изъ 25 лимоновъ, процедить его сквозь холстъ, сварить съ 4 фунтами сахара и мѣшать до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно раство-

рится. Но еще прежде выжатія лимоновъ должно стертъ съ нихъ цедру на сахаръ и прибавить его къ сирону, когда тотъ сдѣлается жидкимъ. На все это налить четыре бутылки рома, перемѣшать и процѣдить. Этотъ пуншевой экстрактъ хранится долгое время безъ поврежденія. Для употребленія одна часть этого экстракта берется на три части кнмятка и даетъ превосходный пуншъ.

**Пуншъ изъ вишневаго сока.**—Въ полубутылку вишневаго сока выжать 5 лимоновъ, прибавить 2 фунта сахара, полтора бутылки краснаго вина, и все это поставивъ на огонь, дать нѣсколько разъ вскипѣть. Снявъ съ огня, подлить бутылку рома или арака, бутылку кнмятка и  $\frac{1}{4}$  бутылки мараскина.

**Англійскій чай.**—Взять 3 золотника чая, 3 яичные желтка,  $\frac{1}{4}$  фунта сахара,  $\frac{1}{2}$  лота корицы, 15 штукъ гвоздики и 2 бутылки молока. На чай налить двѣ чашки кипятка и поставить, закрывъ крышею, на горячую плиту. Молоко, корицу и гвоздику въ продолженіе четверти часа отдѣльно кипятить. Въ эту смѣсь влить настоящий чай, а потомъ положить туда же яичные желтки съ сахаромъ, мѣшая безпрестанно мутовкою. Въ заключеніе взбиваютъ три бѣлка въ пѣну и наливаютъ ее на напитокъ, который въ этомъ видѣ и подается.

**Силлебубъ.** — Смѣшиваютъ равныя количества рейнвейна и сливокъ и на каждыя 2 бутылки такой

жидкости, прибавляют по  $\frac{1}{2}$  фунту мелко-истолченного сахара, сок одного лимона и немного натертой на сахаръ лимонной цедры. Эту смѣсь ставятъ на ледъ по истеченіи часа, взбиваютъ ее въ пѣну и подаютъ въ стаканахъ. Если силлебубъ не принимаетъ достаточно крѣпкой пѣны, то къ нему прибавляютъ нѣсколько взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ.

**Глювейнъ или глентвейнъ.** — 1) На бутылку бѣлаго вина взять 7 яичныхъ желтковъ и полстручка ванили. Ваниль надобно сперва растолочь съ сахаромъ, всыпать въ вино, въ которомъ и дать ей настояться 6 часовъ, а потомъ, прибавивъ желтка, все вмѣстѣ слить въ кастрюлю, поставить на огонь и взбивать мутовкою или метелочкою. Когда вино начнетъ закипать, разливать его въ стаканы и подавать.

2) На полтора бутылки краснаго вина (медока) взять полфунта сахара, соскобленную корку съ одного лимона и немного корицы, да гвоздичныхъ головокъ, вскипятить въ кастрюлѣ, процѣдить и разливать въ стаканы.

**Французское грѣтое вино.**—1) На двѣ бутылки бургонскаго или другаго хорошаго столоваго вина кладутъ 1 фунтъ сахара и по полузолотнику мускатнаго орѣха, корицы, коріандра и лавроваго листа, ставятъ все это на огонь и даютъ вскипеть.

2) Взять бургонскаго 1 бутылку, мелкаго сахара 1 фунтъ, мускатнаго цвѣта и крупно-истолченной

корицы по 1 щепоткѣ, вскипятить все вмѣстѣ и подавать горячую.

**Маврокордато.** — Три бутылки сливокъ съ одною палочкой ванили и  $\frac{1}{2}$  фунта сахара варять въ кастрюлѣ, и когда сливки перекипятъ, то вливаютъ въ нихъ 6 или 8 яичныхъ желтковъ, сбитыхъ съ малымъ количествомъ сливокъ, и стаканъ арака или бѣлаго рома.

**Баваруазъ.** — Взять сокъ изъ трехъ и корку съ одного лимона, натертую на сахарѣ, полтора бутылки кипятка, настоеннаго чернымъ чаемъ, и фунтъ сиропа изъ травы женскаго волоса (*adiantum pedatum* или *adiantum capillus Veneris*). Все это сварить вмѣстѣ въ кастрюлѣ и процѣдить.

**Шодо** (*Chaud'eau*). — 1) Бутылку бѣлаго вина вскипятить съ 12 лотами сахара и кускомъ корицы. Въ то же время сбить 10 яичныхъ желтковъ съ небольшимъ количествомъ холоднаго вина и влить въ кипящую жидкость. Все это поставить на самый умѣренный огонь и мѣшать, пока жидкость сдѣлается нѣсколько густою и дастъ пѣну.

2) Вынуть шесть яицъ въ кастрюлю и влить туда же бутылку бѣлаго вина, прибавить 6 лотовъ сахара и чайную ложку картофельной муки, и все мѣшать мутовкою. Послѣ того поставить кастрюлю на уголья, или въ другую кастрюлю, въ которой кипятъ вода, и до тѣхъ поръ мѣшать мутовкою, пока жидкость сдѣлается густою. Тогда снять кастрюлю, и прибавя

къ этой массѣ одинъ лотъ лимоннаго сока, подавать горячее.

**Сабайонъ.** — Стереть кожу трехъ лимоновъ на  $\frac{1}{2}$  фунтѣ сахара, растолочь его, всыпать въ кастрюлю, выжать туда же сокъ тѣхъ лимоновъ, вынуть 6—7 цѣльныхъ яицъ, влить бутылку вина (рейнвейна или сотерна), поставить на огонь и взбивать метелкою иѣну. Какъ скоро вино вскипитъ и иѣна поднимется, разливать въ чаши и подавать.

**Нектаръ.** — Взять лучшихъ ранетовъ 12 штукъ, спѣлыхъ и тонкокожихъ апельсиновъ 2 штуки и 1 лимонъ. Эти плоды изрѣзать на кружечки, вмѣстѣ съ кожицею, и, вычистивъ сѣмечки, положить въ стеклянную большую банку, прибавивъ туда же лучшаго очищеннаго отъ сѣмечекъ изюма одну горсть, мелкаго сахара  $1\frac{1}{2}$  фунта, крупно-истолченной корицы одну щепотку и налить на эту смѣсь 3 бутылки хорошаго бѣлаго столоваго вина. Обвязавъ банку навощенною бумагою, дать ей стоять въ комнатѣ сутки; а послѣ того, процѣдивъ жидкость сквозь плотную фланель, подавать ее въ маленькихъ стаканчикахъ.

**Миндалинъ.** — Фунтъ обвареннаго кипяткомъ и очищеннаго отъ кожицы сладкаго миндаля истолочь, налить пятью бутылками кипящаго песнятаго молока и дать этому вскипеть еще раза два въ кастрюлѣ. Потомъ процѣдить чрезъ сито и вскипятить еще разъ, вмѣстѣ съ сахаромъ и корицею, такъ чтобы не было

слишкомъ сладко и чтобы слышенъ былъ запахъ корицы. Затѣмъ влить туда четыре желтка и, разливъ въ чашки, взбить на жидкости пѣну. Этотъ напитокъ можно подавать вмѣсто шеколада.

**Вистъ.**—Въ бутылкѣ воды сварить 2 лота чернаго чая, прибавить 2 фунта сахара и выжать туда же сокъ изъ 10 лимоновъ. Все это вскипятить однажды, влить въ 5 бутылокъ хорошаго медака и согрѣть на угольяхъ, не давая закипать. Вистъ наливаютъ въ стаканы и пьютъ теплый.

**Пивной нектаръ.** — Взять 1 бутылку хорошаго бѣлаго пива, стаканъ рейнвейна или сотерна, 12 или 14 лотовъ сахара, 4 яичные желтка, рюмку мараскина или другаго душистаго ликера, щепотку корицы, стертую на сахарѣ цедру и сокъ одного лимона; все прокипятить нѣсколько разъ, снимая пѣну и взбалтывая ложкой, чтобъ яйца не сварились, а распустились. Этотъ напитокъ подаютъ теплый; но если хотять подавать его съ пѣною, то, снявъ съ огня, вбиваютъ въ него пару яичныхъ бѣлковъ обыкновенною поваренною метелочкою, пока не поднимется пѣна.

**Грѣтое польское пиво.** — Вылить въ кастрюлю полтора бутылки пива и поставить на огонь, пока закипитъ. Тогда, сбивъ пять яичныхъ желтковъ съ малымъ количествомъ холоднаго пива, щепоткою пшеничной муки и полущепоткою соли и корицы, положить эту массу въ кипящее пиво, мѣшая его, чтобъ

яйца не съелись. Можно прибавить темного сахара, и мѣшая безпрестанно, дать вскипеть, снимая пѣну. Это грѣтое пиво пьютъ въ Польшѣ какъ кофе, съ сахарями или хлѣбомъ.

**Сбитень.** — 1) Вскипятить воды съ медомъ или сахаромъ и всыпать туда порошокъ, сдѣланный изъ трехъ частей, по вѣсу, инбиря и перца, и изъ корицы и мускатнаго орѣха, каждаго по одной части. Эти пряности должно истолочь вмѣстѣ и потомъ просѣять. Количество ихъ зависитъ отъ вкуса.

2) Берется ведро поллива, штофъ уксуса, по 3 лота перца и инбиря, 1 лоть калгана и 5 фунтовъ меда или патоки; все это кладется вмѣстѣ въ котелъ и варится часъ времени, снимая пѣну; потомъ снимаютъ котелъ съ огня и приливаютъ къ смѣси два штофа французской водки или полтора штофа очищеннаго спирта и, выливъ все въ боченокъ, закупориваютъ и ставятъ на погребъ. Этотъ крѣпкій сбитень для употребленія разогрѣваютъ. Онъ сильно горячитъ и крѣпокъ на вкусъ.

3) Для варки простаго сбитня наливается рѣчная чистая вода въ котелъ или самоваръ и кипятится вмѣстѣ съ чистымъ медомъ. Для запаха и вкуса кладутся туда сухіе лавровые листья, корица, гвоздика и перецъ.

**Кофей изъ дубовыхъ желудей.** — Самыя зрѣлыя и непопорченныя червями дубовыя желуди очи-

стить отъ шелухи и, разрѣзавъ каждый желудь на четыре части, высушить на лежанкѣ либо въ печи, въ вольномъ духу; потомъ поджарить ихъ какъ обыкновенный кофе, стараясь, чтобы онѣ не пригорѣли. Ихъ мелютъ въ кофейной мельницѣ или превращаютъ въ порошокъ толченіемъ въ иготи.

На бутылку воды достаточно брать отъ 8 до 12 золотниковъ желудоваго кофея. Онъ особливо хорошъ, если къ нему будетъ примѣшана четвертая часть обыкновеннаго кофея. Варятъ его обыкновеннымъ образомъ.

**Кофей изъ можжевеловыхъ ягодъ.** — Поджарить слегка и смолоть въ кофейной мельницѣ, либо истолочь въ ступкѣ, двѣ столовыя ложки отборныхъ можжевеловыхъ ягодъ, налить на нихъ полбутылки воды, сильно вскипятить два раза, и давъ отвару устояться, слить и прибавить къ нему немного сахара.

**Кофей свекловичный.** — Свекловицу, которая не годится для выдѣлки сахара и патоки и бракуется, можно превращать въ родъ кофея. Надобно обжечь и истолочь свекловицу, и варить этотъ черный порошокъ, какъ варится кофе. Онъ имѣетъ сходство съ цикорнымъ, но вкусомъ ближе подходитъ къ настоящему, особенно если пить его съ молокомъ или со сливками. Горечь его не непріятна, потому что смягчается легкимъ сахаристымъ вкусомъ свекловицы; да и при самомъ употребленіи его нужно гораздо менѣе сахара, чѣмъ для обыкновеннаго или для цикорнаго кофея.



**Кофейная эссенція.**—1) Восемь золотниковъ жаренаго измолотаго кофея всыпать въ цѣдилку или мѣшечекъ надъ кофейникомъ, налить туда одну бутылку кипятка и дать ей протечь въ кофейникъ. Прошедшую сквозь мѣшечекъ жидкость осторожно вскипятить въ закрытомъ кофейникѣ, прибавивъ еще 7 золотниковъ измолотаго кофея. Приемы эти повторивъ еще дважды, получится полная чайная чашка очень крѣпкаго кофейнаго отвара или настоящей кофейной эссенціи, которую должно перелить въ стеклянку, закупорить и поставить въ прохладное мѣсто, гдѣ она сохраняется весьма долгое время, особливо если прибавить къ ней столовую ложку коньяка либо рома.

Имѣя надобность быстро приготовить кофей, должно налить одну десертную ложку этой эссенціи въ неполную чайную чашку кипятка.

На оставшуюся кофейную гущу можно налить еще полбутылки воды, сильно вскипятить одинъ разъ и употреблять этотъ отваръ вмѣстѣ съ кофейною эссенціею.

2) Влить въ кофейникъ одну бутылку кипятка, всыпать туда  $\frac{3}{4}$  фунта измолотаго кофея, сильно вскипятить два раза, и снявъ кофейникъ съ огня, дать остыть отвару; потомъ процѣдить его и выжать гущу, и наливъ на нее двѣ чайныя чашки холодной воды, медленно подогрѣвать смѣсь до кипѣнія, снова процѣдить жидкость и прибавить къ первому отвару.

Смѣсь выпарить, чтобы осталось только двѣ чашки всего отвара, распушить въ немъ одинъ фунтъ сахара, поставить опять на нѣсколько минутъ на огонь и, наконецъ, давъ остыть жидкости, вылить ее въ стеклянку и хранить для употребленія. На три четверти чайной чашки воды достаточно одной столовой ложки этой эссенціи.

**Приготовленіе кофея.** — Кофей должно жарить на умѣренномъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока не дастъ запаха: недожаренный и пережаренный кофей не имѣютъ вкуса. Хорошо изжаренный кофей имѣетъ темно-шоколадный цвѣтъ и теряетъ одну шестую часть своего вѣса. Жаренный кофей должно держать въ сухомъ мѣстѣ: чѣмъ суше, тѣмъ лучше; молотый скоро выдыхается, а потому должно молоть его за нѣсколько минутъ до приготовленія и въ такомъ количествѣ, сколько нужно употребить разомъ, полагая 3 золотника кофея на двѣ чашки воды. Много кинятить кофей не слѣдуетъ; необходимо варить его на умѣренномъ огнѣ, чтобы онъ тихо кипѣлъ только одну минуту: сильное кипѣніе уменьшаетъ его хорошія качества. Для очищенія кофея и для осадки кофейной гущи, кладется рыбій клей или яичный бѣлокъ. Превосходный способъ употребляется для этого очищенія во Франціи. Тамъ во время варки кофея подливаютъ въ него немного холодной воды, которая, будучи тяжелѣе, осаждается и уноситъ съ собою гущу. Варятъ также кофей въ два

приема: паливъ въ первый разъ на кофей половинное количество кипятка, варятъ его 4 или 5 минутъ и сливаютъ, а потомъ наливаютъ другую половину кипятка на тотъ же кофей, также кипятятъ въ продолженіи 2 или 3 минутъ и, сливъ, смѣшиваютъ съ преждесвареннымъ.

**Турецкій способъ варить кофей.** — Жженый кофей толкутъ въ желѣзной или мѣдной ступкѣ; потомъ сухой порошокъ кладутъ въ кофейникъ, который ставятъ въ горячую золу, и помѣшиваютъ кофей, пока онъ нагрѣется и дастъ отъ себя пріятный запахъ. После того наливаютъ на него горячую воду или даже гущу, оставшуюся отъ прежде-свареннаго кофея, закрываютъ и держатъ кофейникъ на огнѣ до тѣхъ поръ, пока на верхъ всплываетъ густая пѣна. Не надобно кипятить кофей слишкомъ сильно, а только держать горячимъ и снять съ огня, когда онъ начнетъ пѣниться. Сваренный кофей переливаютъ раза два или три изъ одного кофейника въ другой, отъ чего онъ дѣлается совершенно свѣтлымъ и чистымъ.

**Лучшій способъ приготовленія чая.**—У насъ чай обыкновенно готовятъ, настаивая чайные листья кипяткомъ, а нерѣдко оставляютъ кинѣть на самоварѣ, чтобы, какъ говорятъ, дать ему крѣпче настояться. При такомъ кипяченіи извлекается изъ листьевъ слишкомъ много вяжущаго вещества, тогда какъ ароматическія частицы улетаютъ; отъ этого даже

и хорошій сортъ чая даетъ темный, непріятный для вкуса настой. Должно класть чайные листья въ плотно-закрывающійся чайникъ, налить ихъ горячею водою и поставить его въ полоскательную чашу или другой сосудъ съ водою, также горячею и закрыть все салфеткою, чтобы не остудить воды, но и не доводить ее до кипѣнія. Когда чай постоитъ такимъ образомъ минутъ 5 или 10, настой можно разливать обыкновеннымъ образомъ. Приготовленный такимъ образомъ чай бываетъ гораздо ароматнѣе, чѣмъ тотъ, который кипѣлъ.

**Напитокъ изъ солодковаго корня.** — Берутъ воды 6 ведеръ, солодковаго корня  $3\frac{1}{2}$  фунта, виннаго камня  $1\frac{1}{4}$  фунта, вина хлѣбнаго очищеннаго  $\frac{1}{3}$  ведра, цвѣтовъ бузины или донника 5 золотниковъ.

Отваръ изъ означеннаго количества солодковаго корня и 2 ведеръ воды, съ растворомъ виннаго камня и наваромъ пахучаго вещества, процеживаютъ сквозь полотно; смѣсь этихъ жидкостей помѣщаютъ въ бочку и приливаютъ туда остальную пропорцію воды и вино. Бочку ставятъ въ теплое мѣсто, гдѣ температура была бы не ниже 12 и не выше 20 град. Реом. Во время броженія жидкости бочка должна быть открыта; а чтобы ускорить броженіе, въ бочку можно прилить немного хорошихъ пивныхъ дрожжей. По прекращеніи броженія, или нѣсколько раньше, бочку закупориваютъ. Черезъ нѣсколько дней напитокъ бываетъ готовъ.

**Простой и дешевый способъ полученія крѣпкаго виннаго спирта.**—Для дѣланія ликеровъ, лаковъ, политуръ и множества лекарственныхъ и другихъ препаратовъ требуется крѣпкій вишній спиртъ, котораго весьма часто вовсе нельзя достать въ провинціи. Прибѣгать къ перегонкѣ не для всякаго сподручно и потому мы сообщаемъ здѣсь очень простой и дешевый способъ полученія крѣпкаго виннаго спирта изъ обыкновеннаго очищеннаго хлѣбнаго вина.

Для этого берутъ очищенный отъ всякихъ жирныхъ частицъ и другихъ нечистотъ бычачій пузырь, въ который наливаютъ хлѣбное вино и, крѣпко завязавъ отверстіе бичевкою, засмаливаютъ какъ самое это отверстіе, такъ и бичевку, а потомъ вѣшаютъ пузырь въ теплое мѣсто, на нѣсколько недѣль, до тѣхъ поръ, пока поверхность пузыря начнетъ издавать запахъ спирта: тогда операція окончена и въ пузырь найдемъ винный спиртъ весьма крѣпкій. Ясно, что чѣмъ крѣче было взято хлѣбное вино, тѣмъ болѣе получается спирта.

---

# **ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.**

**ПРЕДМЕТЫ, ОТНОСЯЩЕСЯ КЪ ДОМАШНЕЙ ПРО-  
МЫШЛЕННОСТИ.**

**Средство дѣлать коноплю похожею на ленъ.** — Должно приготовить щелокъ изъ хорошей золы, прибавивъ въ него извести-кипѣлки, смотря по количеству конопли, которая предназначается къ очисткѣ. Щелокъ снимается съ огня и высвѣтливается. Послѣ того, на каждые 10 фунтовъ конопли прибавляется по 1½ фунта простаго мыла, нарѣзаннаго тонкими слоями, и конопля кладется въ щелокъ на цѣлыя сутки; потомъ кипятится въ продолженіе 2 часовъ, и наконецъ обдѣлывается точно такъ же, какъ ленъ.

Конопляный холстъ очень плотенъ и въ нѣскѣ такъ же пріятенъ, какъ хорошее льняное полотно.

**Бѣленіе льна.** — Свѣжую урину поставить въ посудинѣ въ теплое мѣсто, и какъ скоро обнаружится въ ней извѣстный гнилой запахъ, тогда она готова къ употребленію. Назначенный къ бѣленію ленъ надобно вскипятить въ водѣ разъ до четырехъ, и потомъ разложить надъ приготовленною гнилою уриною, въ ящикѣ, кадкѣ или другой подобной посудинѣ; только должно разложить его такъ, чтобы ленъ не касался жидкости. Пары урины такъ быстро дѣйствуютъ на ленъ, что онъ выбѣливается въ сутки, если былъ разложенъ

тонко и рыхло; если же слой льна густъ, то должно чрезъ сутки перевернуть его. Послѣ нужно лить только выполоскать въ водѣ, и бѣленіе его кончено. Урина дѣйствуетъ въ этомъ случаѣ своимъ амміакомъ, отдѣляющимся онъ гнилой урины въ большомъ количествѣ. Амміакъ, какъ щелочь, распускаетъ окрашивающее вещество суроваго льна и доставляетъ возможность отмыть его водою.

**Простой способъ бѣленія пеньки и пакли.**— Пудъ очищенной пеньки положить въ кадку, наполненную мыльною водою, такъ чтобы вся пенька погрузилась въ воду. По прошествіи двухъ сутокъ пеньку вынуть и положить въ мѣдный луженый котелъ, который наполнить водою; туда же положить 4 фунта поташа и 2 или 3 штофа известковой воды, и варить 4 часа на сильномъ огнѣ, а потомъ прибавить еще 2 штофа известковой воды и опять варить два часа. Наконецъ, вынувъ пеньку, выполоскать ее въ чистой водѣ и, выливъ изъ котла воду, которая отъ первой варки получила черный и грязный цвѣтъ, налить вновь котелъ чистою водою и повторить ту же варку пеньки съ поташемъ и известковою водою. По окончаніи второй варки вынутую изъ котла пеньку тотчасъ же вымыть въ рѣчной водѣ такъ, чтобы вода съ нея, по выжатіи, бѣжала не мутная. Когда такимъ образомъ пенька освободится отъ маслянистыхъ частей, потожить ее въ двухдонный чанъ, наполненный



*спеціальною* водою, о составленіи которой будетъ сказано ниже. Пенька должна находиться въ этой водѣ однѣ или двое сутокъ, смотря по своей бѣлизнѣ. По прошествіи означеннаго времени, опять вымыть пеньку въ рѣчной водѣ и повторить надъ нею тотъ же процессъ варки въ котлѣ съ поташемъ и известковою водою. За тѣмъ опять выполоскать ее въ рѣчной водѣ и положить во вновь приготовленную *спеціальную* воду на столько же времени, какъ и прежде. По вынутіи изъ второй спеціальной воды надобно еще выполоскать пеньку въ чистой водѣ, а потомъ поварить около часа въ обыкновенной чистой водѣ, въ которую бросить одинъ фунтъ прачешнаго мыла и, выполоскавъ въ послѣдній разъ какъ можно чище, развѣсить для просушки на открытомъ воздухѣ.

Известковая вода составляется такимъ образомъ: взять 10 фунтовъ негашеной извести, налить на нее ведро воды, и когда известка распустится, то перемѣшавъ, дать немного устояться, а потомъ слить въ особую посуду. Для перваго вывариванія пеньки надобно употреблять известковую воду не совсѣмъ отстоявшуюся, такъ чтобы она имѣла видъ жидкаго молока; а для втораго вывариванія известковая вода должна быть совершенно прозрачная и безцвѣтная.

*Спеціальная* вода готовится слѣдующимъ образомъ: взять 2 фунта купороснаго масла, 2 фунта мелко-истолченнаго марганца и 3 фунта поваренной

соли. Марганецъ и соль смѣшать вмѣстѣ и положить въ колбу, а купоросное масло развести пятью стаканами воды, въ особомъ фаянсомъ сосудѣ, напимѣръ въ полоскательной чашкѣ, и когда эта смѣсь охолодится, вылить ее на марганецъ и соль, въ колбу или реторту, у которой тотчасъ же заткнуть горло пробкою, смазанною распущеннымъ въ водѣ вишневымъ клеємъ или аравійскою камедью, и сверхъ того обмазать вокругъ горла глиною. Въ то же время вставить кривую стеклянную или свинцовую трубку однимъ концемъ въ пробку, у которой для этого предварительно прорѣзана дыра, а другимъ концемъ въ крышку двухдошного чана, наполненнаго водою. Чанъ этотъ долженъ вмѣщать въ себѣ 30 ведеръ воды; трубка погружается въ него до  $\frac{2}{3}$  его глубины, а крышка придѣлывается такъ, что можетъ свободно сниматься, когда потребуется. Уставивъ такимъ образомъ снарядъ, реторту или колбу, должно до половины зарыть въ песокъ, насыпанный въ особый котелъ, подъ который подкладываютъ мелкіе дрова или уголья. Когда начнетъ отдѣляться изъ колбы или реторы газъ и будетъ проходить въ чанъ, то слышится шумъ, который продолжается до тѣхъ норъ, пока весь газъ изъ смѣси отдѣлится. Когда же колба совсѣмъ остынетъ, тогда вынуть трубку, а пеньку положить въ специальную воду.

Впрочемъ столь же удобно и даже скорѣе можно отбѣливать пеньку паромъ, пущеннымъ изъ колбы въ

середину деревянной кадки, въ которую налито 5 или 6 ведеръ воды, а на поверхность воды положена пенька, нанерель въ ту же воду погруженная и совершенно ею смоченная.

Все здѣсь сказанное о пенькѣ можно приложить и къ паклѣ.

Отбѣленные этимъ способомъ пенька и пакля не уступаютъ бѣлизною лучшему льну, сохраняя притомъ всю свою природную крѣпость.

**Дубленіе полотна, парусовъ и рыболовныхъ сѣтей.** — Въ мѣдный котель положить 50 фунтовъ грубо-смолотой дубовой коры и налить 2 ведра холодной воды; чугунный котель для этого дѣла не годится, потому что дубильное вещество дѣйствуетъ на желѣзо и чугунъ. Кипятить въ продолженіе 12 часовъ до тѣхъ поръ, пока получится около восьми штофовъ жидкости, которую должно процѣдить чрезъ волосяное сито. Потомъ котель опорожнить, вычистить и положить на его дно круглую дубовую доску, а на нее сѣти или полотно, которыя предназначаются къ дубленію; подъ котломъ же разводится огонь до такой степени, чтобы жидкость постоянно имѣла температуру около 50 или 60 гр. Реомюра. Для вѣрнѣйшаго успѣха, сѣти и полотно должны быть подвергнуты этой варкѣ въ теченіе двухъ сутокъ, почему, по мѣрѣ испаренія въ котлѣ жидкости, слѣдуетъ прибавлять новую, заблаговременно приготовленную такимъ же образомъ, которую

прибавлять въ такомъ количествѣ, чтобы сѣти или полотно были постоянно покрыты. При этомъ ихъ должно нѣсколько разъ перевертывать, дабы всѣ ихъ части одинаково пропитались жидкостью. По вынутіи изъ раствора, сѣти и полотно высушиваются на вольномъ воздухѣ.

Приготовленныя такимъ образомъ сѣти и полотно не гниютъ, если пролежать даже нѣсколько лѣтъ въ самомъ сыромъ мѣстѣ; притомъ они становятся такъ крѣпки, что съ трудомъ могутъ быть разорваны.

**Пряжа изъ крапивы.**—Пабрать большихъ стволовъ жгучей крапивы, уже увядшей, высушить ихъ въ легкомъ жарѣ нечи, перемять, вытренать и, расчесавъ на гребняхъ, прясть. Сперва получатся бурозеленныя, крѣпкія, нѣсколько мшистыя нитки, которыя надобно проварить въ водѣ и выбѣливать точно такъ же, какъ льняныя. Крапивныя полотна выходятъ несравненно крѣпче обыкновенныхъ льняныхъ полотень.

**Способъ выбѣливать простую шерсть на подобіе испанской.**— Всякая шерсть, снятая съ овецъ, имѣетъ въ себѣ, какъ извѣстно, нечистоты разнаго рода, и потому передъ началомъ бѣленія необходимо ее очистить отъ постороннихъ примѣсей, посредствомъ выколачиванія. Для этого все количество шерсти, назначенное для бѣленія, должно разложить въ большія корыта и налить на нее достаточное количество воды, въ которой предварительно распу-

щено немного поташа. Эта вымочка продолжается цѣлыя сутки, по прошествіи которыхъ шерсть выжимается руками, сколь возможно старательнѣе, дабы отмокшая нечистота и излишній жиръ отъ нея отдѣлились. На слѣдующій день шерсть опять кладется въ корыта и обливается горячею мыльною водою, въ которой полощется, а по вымитіи выжимается до-суха и кладется въ мѣдный, хорошо выложенный котелъ, наполненный водою, гдѣ кипитъ нѣсколько времени, опять выжимается до-суха и раскладывается нетолстымъ слоемъ на открытомъ чистомъ мѣстѣ, гдѣ бы могла совершенно высохнуть дѣйствіемъ солнечныхъ лучей. Эта операція мытья въ горячей водѣ и высушиванья на солнцѣ повторяется иногда до трехъ и болѣе разъ, смотря по мѣрѣ надобности и чистотѣ шерсти. По окончаніи вымывки шерсть не туго набивается въ мѣшки, сшитые изъ простаго, самаго рѣдкаго холста, которые завязываются и опускаются въ проточную воду на три или на четыре дня. Послѣ того шерсть опять выжимается до-суха и опять высушивается на солнцѣ, съ наблюденіемъ осторожности, чтобы не попала на нее пыль. Наконецъ, по исполненіи всѣхъ вышесказанныхъ процессовъ, чистая и сухая шерсть переносится въ отдѣльную комнату, гдѣ посредствомъ обыкновеннаго шерстобитья придають ей должный видъ. Тогда она становится необыкновенно бѣла и шелковисто-мягка, на подобіе испанской шерсти.

**Крашеніе писчей бумаги въ различные цвѣта.** — 1) *Въ красный цвѣтъ:* взять четверть фунта фернамбука, положить его въ муравленный горшокъ и налить квасомъ, такъ чтобы онъ совершенно покрылъ фернамбукъ. Давъ этому постоять въ тепломъ мѣстѣ цѣлую ночь, дополнить горшокъ чистою рѣчною водою, вскипятить три раза, процѣдить сквозь тряпку и, не давая остынуть, положить туда три золотника мелко-истолченныхъ, самыхъ чистыхъ квасцовъ; потомъ поставить опять на огонь, вскипятить еще раза три хорошенько и, простудивъ, красить бумагу кистью или щетинною щеткою.

2) *Въ зеленый цвѣтъ.* Взять 1 фунтъ яри-мѣдянки и 12 золотниковъ синяго купороса: налить на это три бутылки крѣпкаго ренскаго уксуса и поставить на сутки въ теплое мѣсто, чтобы ярь совершенно распустилась; послѣ прибавить къ этому 10 золотниковъ развареннаго рыбьяго клея, процѣдить краску и наводить ее на бумагу кистью.

3) *Въ голубой цвѣтъ.* Сварить изъ крахмала самый жидкій клейстеръ и, простудя, развести его рѣчною водою такъ жидко, чтобы вышла бѣлая вода. Потомъ взять лучшей лазури, растереть ее на этой крахмальной водѣ, развести тою же водою до такой степени, чтобы краска удобно могла сходить съ кисти, и покрывать ею бумагу; а когда высохнетъ, вылощить бумагу

деревянною лоцилкою, отъ чего она получитъ блестящій видъ.

**Крашение нитяной пряжи для домашнихъ тканей.** — 1) *Въ вишневый цвѣтъ.* Наскоблить пво-вой и березовой коры, по равнымъ частямъ, положить въ горшокъ и, наливъ его водою, упарить хорошенько; потомъ жижу слить, процѣдить и положить, на каждое ведро краски, по горсти мелко-просѣянной золы, съ которою бить до тѣхъ поръ, пока будетъ пѣниться; тогда опустить въ краску пряжу и поварить ее. Если цвѣтъ покажется недовольно густъ, то, сдѣлавъ свѣжую краску и просушивъ прежде пряжу, окрасить въ другой разъ.

2) Пряжа окрашивается *въ коричневый цвѣтъ*, если весною насоблеть ольховой или дубовой коры, прибавить квасцовъ, налить щелокомъ и варить въ этомъ пряжу.

3) Для окраски пряжи *въ красный цвѣтъ* надобно налить водою фунтъ краснаго сандала, положить туда же просѣянныхъ квасцовъ, поставить въ печь и когда закипитъ, опустить туда пряжу и, проваривъ порядочно, просушить.

4) *Въ желтый цвѣтъ* окрашиваютъ корою яблоннаго дерева. Надобно ее, собравъ весною, высушить, и когда нужно ее употреблять, то, изломавъ помельче, положить въ горшокъ, налить водою, прибавивъ мелко-истолченныхъ квасцовъ и варить, пока укипитъ хоро-

шенько. Тогда сливъ жидкость въ другой сосудъ, положить туда пряжу и, поваривъ, высушивать на веревкахъ.

**Крашеніе шерсти.** — 1) *Желтый цвѣтъ.* Положить въ горшокъ или котель толченаго и мелко-просѣяннаго желтаго инбиря  $\frac{1}{4}$  фунта, налить на него три штофа кипятка, прибавить квасцовъ 6 золотниковъ и поставить въ печь, чтобъ инбирь хорошенько уварился. Потомъ въ горячій этотъ составъ опустить фунта полтора шерсти, чтобы краска охватила ее всю, и опять поставить въ печь. Когда же достаточно проварится, вынуть шерсть изъ краски деревянными лопаточками и повѣсить сушить, не выжимая.

2) *Въ зеленый цвѣтъ.* Насыпать третью часть ёмкости горшка незрѣлыми свѣжими ягодами крушины и налить на нихъ воды такъ, чтобы горшокъ былъ полонъ; а затѣмъ поставить его въ печь, изъ которой вышуты хлѣбы. Когда достаточно уварится, слить съ ягодъ отваръ и, положивъ въ него шерсть, поварить хорошенько; потомъ высушить, не выжимая.

3) *Въ черную краску.* На два фунта шерстяной пряжи нужно взять  $\frac{1}{4}$  фунта ольховой коры, собранной весною или лѣтомъ. Всыпавъ кору въ котель, налить водою и положить туда шерсть, такъ чтобы вода покрывала и кору и пряжу. Потомъ поставить на огонь, и когда жидкость закипитъ, то положить въ нее четверть фунта мелко-истолченнаго зеленаго купороса, и



дать еще вскипѣть хорошенько раза два. Потомъ снять съ огня и, давъ шерсти остынуть въ краскѣ, вынуть и развѣсить для просушки.

**Крашеніе хлопчато-бумажныхъ тканей въ синій и зеленый цвѣта.** — На 100 фунтовъ хлопчато-бумажной ткани или пряжи берутъ отъ 20 до 24 фунтовъ синяго сандала и въ горячій отваръ этаго красильнаго матеріяла погружаютъ означенную порцію пряжи, ткани и т. п. Черезъ часъ ткань вынимаютъ изъ красильнаго навару и выжимаютъ ее, а къ навару прибавляютъ растворъ 1 фунта яри-мѣдянки и  $\frac{1}{2}$  фунта квасцовъ. Послѣ того, погрузивъ ткань въ эту новую краску, варятъ все вмѣстѣ съ часъ времени; потомъ ткань или пряжу снова выжимаютъ, варятъ въ мыльной водѣ и, наконецъ, избытокъ краски смываютъ съ ткани чистою водою. При этомъ ткань выходитъ окрашенною въ темносиній цвѣтъ. Остатокъ описанной краски можно употреблять для окрашиванія тканей въ свѣтлоголубой цвѣтъ.

Замѣняя въ этомъ способѣ синій сандалъ кверцитрономъ, или смѣсью перваго съ послѣднимъ, можно получать различные оттѣнки зеленого цвѣта.

**Крашеніе матерій барбарисомъ.** — Корень барбариса и самый кустарникъ, въ свѣжемъ и высушенномъ состояніи, даютъ прекрасный желтый цвѣтъ, безъ примѣси квасцовъ. Эта краска отличается проч-

ностью, которая может противостоять даже кислотамъ: она лучше цервы и коры желтаго дуба.

Куски матеріи, окрашенной небольшимъ количествомъ барбариса, раствореннаго въ кипятокѣ, были подвергнуты, въ теченіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ, вліянію солнечныхъ лучей и всѣхъ переменъ погоды, и въ нихъ не было замѣтно никакой разницы противъ кусковъ той же самой матеріи, тщательно сохраненныхъ не только отъ непогоды, но и отъ самаго свѣта.

**Несгораемая бумага для крышъ, перегородокъ и стѣнъ.** — Листы этой *каменной бумаги* начали употреблять въ большомъ количествѣ для крышъ, вмѣсто желѣза. Опытъ доказалъ, что листы такой бумаги могутъ служить какъ и желѣзные, но имѣютъ предъ желѣзомъ еще нѣкоторыя преимущества: они не только не загораются, но даже и не накалываются отъ огня, не подвергаются ржавчинѣ, не пропускаютъ и не втягиваютъ въ себя воду и сырость, и на воздухѣ не измѣняются ни отъ какой атмосферной переменны.

Для приготовленія этой бумаги берется глина и негашеная известь; каждая отдѣльно превращается, въ большой ступѣ или посредствомъ жернововъ, въ мелкую пыль, которую должно просѣять сквозь самое частое сито. Потомъ крѣпкій столярный клей распускается въ водѣ такъ, какъ распускаютъ его столяры. Наконецъ бумажные обрѣзки, которыхъ всегда много остается у переплетчиковъ, развариваются въ горячей

водѣ въ продолженіе сутокъ и кладутся подъ прессъ, чтобы выжать изъ нихъ всю воду и образовать тѣсто. — Всѣ вышеупомянутыя вещества смѣшиваются вмѣстѣ въ большой ступѣ и превращаются въ одну массу, къ которой, во время толченія, прибавляютъ льняное масло. Когда масса совершенно готова, то должно, вынимая изъ ступы, накладывать ее посредствомъ лопаточки на приготовленную чистую доску такой величины, какая предназначается для изготовляемаго листа каменной бумаги; края этой доски имѣютъ деревянные бортики, чтобы масса не распылялась по сторонамъ. Передъ намазываніемъ массы дно доски смазывается сырымъ льнянымъ масломъ, чтобы масса не приставала. Когда доска наполнена массою, то на нее накладывается другая такая же доска и обѣ вмѣстѣ сжимаются до бортиковъ; потомъ, укрѣпивъ концы досокъ, чтобы они не расходились, должно очистить лопаточкою края отъ приставшей массы и дать доскамъ нѣсколько времени полежать покойно. Наконецъ, верхняя доска снимается, чтобы масса имѣла возможность окончательно просохнуть. Масса, по мѣрѣ высыханія, превращается въ бумагу совершенно гладкую, безъ всякихъ трещинъ, щелей, бороздъ и неровностей. Поверхность ея при треніи получаетъ лоскъ.

Когда каменная бумага совершенно готова, должно ее вымазать густо-свареннымъ льнянымъ масломъ.

Плотность бумаги зависит отъ пропорціи составныхъ веществъ. Такимъ образомъ для полученія тонкой бумаги надобно брать: 1 часть бумажной массы,  $\frac{1}{2}$  части столярнаго клея, 1 часть негашеной извести, 2 части глины и 1 часть льнянаго масла. Для бумаги очень плотной и крѣпкой берется:  $1\frac{1}{2}$  части бумажной массы, 1 часть столярнаго клея, 1 часть бѣлой глины, 1 часть негашеной извести и 1 часть льнянаго масла.—Бумага, гладкостію и крѣпостію похожая на кость, готовится изъ  $1\frac{1}{2}$  ч. бумажнаго тѣста, 2 ч. столярнаго клея, 2 ч. бѣлой глины, 2 ч. негашеной извести и 1 ч. льнянаго масла.—Бумага довольно упругая получается изъ 1 ч. бумажнаго тѣста, 1 ч. столярнаго клея, 3 ч. бѣлой глины и 1 ч. льнянаго масла. Наконецъ въ составъ во всѣхъ отношеніяхъ лучшаго свойства каменной бумаги входитъ при употребленіи: 1 ч. бумажнаго тѣста,  $\frac{1}{2}$  ч. столярнаго клея, 3 ч. бѣлой глины, 1 ч. негашеной извести и  $1\frac{1}{2}$  ч. льнянаго масла. Такое легкое измѣненіе мѣры составныхъ частей представляетъ ту выгоду, что можно, не затрудняясь матеріалами, готовить бумагу различныхъ качествъ и доброты, смотря по ея назначенію. Крыша, по которой не предвидится надобности ходить для чистки домовыхъ трубъ и сметанія снѣга, можетъ быть сдѣлана изъ тонкихъ листовъ каменной бумаги. Упругость этой бумаги даетъ возможность оклеивать ею внутреннія стѣны строеній, въ полной увѣренности,

что она не изломается при сгибѣ ея на углахъ, около возвышеній карнизовъ, оконъ, дверей и т. п. Также отъ воли мастера зависитъ придавать лоскъ обѣимъ сторонамъ листа бумаги, или только одну сторону ея дѣлать глящовитою. Въ холодныхъ строеніяхъ, не имѣющихъ потолка, каковы: риги, сараи и т. п., лоснящаяся поверхность внутренней стороны крыши, безъ всякаго сомнѣнія, будетъ красивѣе и менѣе подвержена пыли, чѣмъ шероховатая крыша изъ лубьевъ, драищъ и тѣса. Каменная бумага принимаетъ также всякую, особливо темную краску: стоитъ только, при изготовленіи ея, прибавить къ составнымъ частямъ какой угодно краски — черной, зеленой и т. д.

Эту каменную бумагу съ пользою можно употреблять не только для крышъ и для обивки внутреннихъ стѣнъ комнатъ, но и для устраиванья изъ нея цѣльныхъ перегородокъ. Крыши, сдѣланныя изъ этой бумаги, чрезвычайно легки и не требуютъ ни толстыхъ стронилъ, ни нерекладинъ. Способъ покрыванія этою бумагою крышъ очень простъ: каждый листъ прикрѣпляется къ поперечникамъ стронилъ, устроеннымъ точно такъ же, какъ обыкновенно приготавливаютъ ихъ для желѣзныхъ крышъ; спаи или соединенія краевъ листовъ, но мѣрѣ накладыванія ихъ на крышу, замазываются особенно-приготовленною для того замазкою, состоящею изъ варенаго коноплянаго масла, простыхъ

бѣлилъ и извести. Эта замазка, высохнувъ, дѣлается очень крѣпкою.

**Домашній способъ отливать прекрасныя сальныя свѣчи.**—На 16 фунтовъ свѣжаго говяжьяго сала, разрѣзаинаго на мелкіе куски, наливаютъ 4 фунта чистой воды и осторожно растапливаютъ сало въ чистомъ мѣдномъ котлѣ, съ наблюденіемъ, чтобы оно нисколько не пригорѣло. Когда сало сдѣлается совершенно жидкимъ, то, для очищенія его отъ постороннихъ веществъ, процѣживаютъ его вмѣстѣ съ водою, не давая ему остынуть, сквозь частое волосяное сито. При изготовленіи свѣчъ въ большомъ количествѣ, полезно растапливать сало въ особомъ мѣдномъ приборѣ, вмазанномъ въ низкую печь и состоящемъ изъ двухъ котловъ, вложенныхъ одинъ въ другой, съ оставленіемъ достаточнаго промежутка между ними. Въ этотъ промежутокъ наливается горячая вода: доведя ее до кипѣнія, можно, съ совершенною безопасностью отъ пригара, растопить положенное во внутренней котель сало, безъ всякаго прибавленія къ нему воды. Процѣженное сало разбавляютъ 16 фунтами горячей воды, въ которой должно быть заранѣе растворено: полтора золотника селитры, полтора золотника нашатыря и четверть фунта квасцовъ. Такую смѣсь сала съ солями вывариваютъ почти до половины первоначальнаго ея объема, на умѣренномъ огнѣ, въ мѣдномъ вылуженномъ котлѣ, и полученный до-

вольно густой остатокъ процѣживаютъ сквозь частое волосяное сито. Такимъ образомъ приобрѣтается чистое и твердое сало, которое, расплавивъ, употребляютъ для литья свѣчь въ обыкновенныхъ отливныхъ формахъ.

Свѣтильни же, приготовленныя изъ сученой хлопчато-бумажной пряжи по-поламъ съ льняною, прежде закрѣпленія ихъ въ свѣчныхъ формахъ, слѣдуетъ погружать на нѣсколько минутъ въ растопленную горячую смѣсь очищенного сала и одной десятой части, по вѣсу, мелко-истертой камфоры. Свѣчи, отлитыя по этому способу, чрезвычайно бѣлы, тверды, нисколько не оплываютъ и горятъ гораздо долѣе простыхъ свѣчей, обращающихся обыкновенно въ продажѣ.

**Простой способъ приготовленія превосходныхъ точиль.** — Берутъ небольшое колесо и обмазываютъ ободъ составомъ изъ мездриннаго и вишневаго клея и крахмала, чрезвычайно крѣпко пристающимъ къ дереву; когда составъ застынетъ, то подносятъ къ нему раскаленное до-красна желѣзо, и лишь только онъ отъ дѣйствія теплоты размякнетъ, осыпаютъ его наждакомъ, тренеломъ, немзою, толченымъ кирпичемъ или стекломъ, смотря по тому, для какого употребленія назначается точильный камень. Этотъ способъ представляетъ еще ту выгоду, что искусственнымъ точильнымъ камнямъ можно давать какую угодно форму,

приготавливая ихъ не только въ видѣ брусковъ или жернововъ, но овальные, выпуклые, словомъ, прицоравливаясь ко всеѣмъ возможнымъ требованіямъ ремесла. Такія искусственныя точила годятся не для однихъ металловъ, но могутъ быть употребляемы столярами, токарями и рѣзчиками для чистки и глаженія мелкихъ издѣлій изъ дерева, слоновой кости и т. п., вмѣсто нынѣ употребляемыхъ довольно неловкихъ бумажекъ, осыпанныхъ толченымъ стекломъ, немзою, кровавикомъ и проч. Въ случаѣ порчи, эти камни легко могутъ быть исправлены, если подержать надъ ихъ поверхностію, въ продолженіе двухъ-трехъ минутъ, раскаленное желѣзо, пока начнетъ распускаться клей, и снова насыпать на него того же вещества, какимъ они были прежде осыпаны. Эти искусственныя точила нисколько не боятся воды.

**Приготовленіе клеенки.** — Клеѣнка дѣлается либо изъ толстой холстины, для чехловъ на кареты, для покрывки половъ и проч., либо изъ тонкой — для зонтиковъ, плащей и проч., либо наконецъ—изъ тафты. Составъ для каждаго изъ сихъ трехъ родовъ клеѣнокъ бываетъ различный. Мы опишемъ каждый изъ нихъ порознь, и покажемъ, какимъ образомъ покрываютъ холстину, парусину, тонкое полотно и тафту. По прежде упомянемъ, какъ ее натягиваютъ. Холстину, парусину и тафту натягиваютъ на раму, у которой по всеѣмъ четыремъ сторонамъ придѣланы маленькіе



крючки; на эти крючки зацепляют обѣ покромки и концы холстины. Рама сдѣлана такъ, что она можетъ сдвигаться, и чрезъ то холстину можно растянуть во все стороны болѣе или менѣе, по произволу, что составляетъ существенную необходимость для этой работы.

Для толстой клеѣнки взять бѣлаго и бѣлой трубочной глины, по равнымъ частямъ, смѣшать вмѣстѣ и развести водою, въ кадкѣ, очень жидко. Съ одного бока кадки, въ срединѣ высоты ея, долженъ быть кранъ. Взболтавъ хорошененько эту смѣсь, дать ей устояться нѣсколько минутъ, но не очень долго; потомъ открыть кранъ и сцѣдить жидкость въ особую кадку. Жидкость эта будетъ похожа на молоко: въ ней будутъ плавать самыя мелкія частицы известковыя и глинистыя. Давъ устояться этой жидкости, слить тихонько воду, остерегаясь взболтать, а отсѣдъ выложить на рѣшето или рѣдкую холстину, чтобы вода стекла. Не надобно, чтобы эта масса совершенно высохла и отвердѣла: ибо въ такомъ случаѣ должно будетъ опять растереть ее въ порошокъ. Когда масса будетъ густа какъ тѣсто, налить въ нее льнянаго масла, съ примѣсью мельчайшей слюды и мѣшать какъ тѣсто. Малое количество воды, оставшееся въ этомъ тѣстѣ, не мѣшаетъ, потому что вода сама собою испарится; а чтобы этотъ составъ, которымъ послѣ нужно будетъ покрывать холстину для клеѣнки, не ломался и былъ

бы мягче, то прибавить въ тѣсто, на каждый фунтъ льнянаго масла, осьмушку фунта остуженнаго раствора крѣпкаго мыла въ самомалѣйшемъ количествѣ горячей воды. Всю смѣсь размнать хорошенько и какъ возможно тщательнѣе, дабы всѣ составныя части наилучшимъ образомъ перемѣшались. Чѣмъ лучше будетъ размята замазка, тѣмъ она будетъ мягче и липче, и тѣмъ мягче будетъ клеенка. Мы не показали въ какой мѣрѣ надобно прибавлять льняное масло въ этотъ составъ: это зависитъ отъ произвола, смотря по тому, гуще или жиже, темнѣе или прозрачнѣе желаютъ имѣть замазку.

Прежде всего натянутую на раму холстину намазать льнянымъ масломъ, смѣшаннымъ съ мыломъ: это дѣлается широкою кистью. Потомъ не должно дожидаться, чтобы холстина обсохла, а тотчасъ начинать намазывать приготовленную замазкою. Для этого употребляется желѣзная кирка съ загнутою рукояткою. Намазавши одинъ самый тонкій слой, дать немного высохнуть; потомъ намазать другой такой же слой и опять дать немного просохнуть; наконецъ третій. Обыкновенно намазываютъ три слоя. Когда третій слой совершенно высохнетъ (что бываетъ чрезъ три дня, если работа производится лѣтомъ), тогда взять кусокъ сукна и, намочивъ его хорошенько въ чистой водѣ, посыпать мелко-истолченною немзою; этимъ сукномъ стереть всѣ неровности, какія случатся на

клеёнкѣ; послѣ того омыть клеёку водою, посредствомъ губки. Когда клеёнка высохнетъ, то наводить на нее лакъ широкою кистью.

Для дешевыхъ клеёнокъ лакъ составляется изъ гуммилака, разведеннаго въ льняномъ маслѣ, съ примѣсью скипидара, отъ чего онъ скорѣе сохнетъ. Впрочемъ, такая замазка будетъ имѣть желтоватый цвѣтъ. Если же нужно придать ей другой цвѣтъ, то примѣшивать въ тѣсто красильныя веществажелаемаго цвѣта, напримѣръ—красную охру, сажу, умбру и проч. Но такъ какъ краски сгущаютъ тѣсто и дѣлаютъ его суше, то, примѣшивая ихъ, прибавляютъ мыла, смотря по количеству красокъ.

Для тонкихъ клеёнокъ, расписываемыхъ цвѣтными узорами, употребляется замазка не столь густая, но также совершенно непроницаемая водою. Она составляется изъ углекислаго мелко-растертаго свинца, съ примѣсью льнянаго масла и мыла; бѣлила же и глина въ составъ ея не входятъ, или только малою частію. Для дорогихъ клеёнокъ употребляется лакъ копаловый или янтарный. Лакъ наводится послѣ разрисовки, поверхъ узоровъ.

Точно такимъ же образомъ дѣлаютъ клеёнки изъ миткаля, коленкора и шерстяной матеріи. Тафтяныя клеёнки, употребляемыя для чехловъ на шляпы, для зонтиковъ и проч., должны быть весьма легки, но при-

томъ также совершенно непроницаемы водою. Для нихъ нуженъ слѣдующій составъ. Взять  $\frac{3}{4}$  или 1 фунтъ резины или каучука, разрѣзаннаго маленькими кусочками: потомъ разогрѣть желѣзную ложку на угляхъ, наблюдая, чтобъ отнюдь на ней не было сажи, и когда ложка немного разогрѣется, положить въ нее для пробы кусочекъ резины: если отъ него пойдетъ густой и черный дымъ и смола загорится, то дать ложкѣ немного простыть, пока она будетъ имѣть такую степень теплоты, что положенная въ нее резина будетъ издавать бѣлый дымъ. Но и при такой степени жара смола легко можетъ сгорѣть, если работу производить мѣшкотно: надобно бросать въ ложку по одному кусочку резины, одинъ за другимъ, черезъ минуту или меньше, пока все они растопятся; при чемъ тихонько мѣшать желѣзною или мѣдною ложкою. Какъ скоро дымъ изъ бѣлаго сдѣлается чернымъ, вылить растопившуюся смолу въ 2 фунта самаго лучшаго сушительнаго маслянаго лака, и размѣшавъ хорошенько, пока смола будетъ еще горяча, не теряя времени, вылить эту смѣсь на частое металлическое сито или на флеръ, подъ которымъ должна быть поставлена стеклянная посуда. Когда этотъ лакъ устоится и сдѣлается прозрачнымъ, то можно употреблять его и въ горячемъ и въ холодномъ видѣ. Зимой не худо его слегка подогрѣвать, а лѣтомъ лучше употреблять его холодный. Когда этимъ лакомъ нужно будетъ покрывать тафту, то осте-

регаться, чтобы не сболтать его, иначе образуются пузырьки, которые испортят клеёнку. Надобно чтобы тафта была хорошенько натянута; какъ же скоро наведутъ на нее лакъ, то ослабить немного шнурки, которыми тафта натянута на раму: тафта сожмется, а лакъ ляжетъ гуще и крѣпче. Клеёнка будетъ мягка и гибка; можно сложить и свернуть ее, какъ угодно: складокъ не будетъ примѣтно, и лакъ ни сколько не испортится.

Для клеёночныхъ фабрикъ, гдѣ производство бываетъ въ большомъ видѣ, рекомендуютъ употреблять слѣдующій составъ лака, довольно дешеваго, но притомъ весьма прочнаго и не пропускающаго влаги. Онъ равно годится, какъ для клеёнокъ, такъ и для кожъ. Разогрѣть въ желѣзномъ котелкѣ 25 бутылокъ льнянаго масла, полтора фунта смолы и четыре съ половиною фунта мелко-истолченной слюды. Эту смѣсь держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока она такъ сгустѣетъ, что если налить одну каплю ея на тарелку и дать простынуть, то она будетъ крѣпко прилипать къ пальцамъ и тянуться длинными нитями. Между тѣмъ, пока эта смѣсь будетъ стоять на огнѣ, опускать въ нее почаству длинные обрѣзки писчей бумаги: если бумага вдругъ почернѣетъ, то убавить огня, иначе лакъ можетъ легко вспыхнуть. На всякій случай должно имѣть въ готовности крышку отъ котла, и какъ скоро масса всыхнетъ, тотчасъ накрыть, отъ чего

пламя потухнетъ. Когда лакъ сварится до той степени, какъ мы указали, то снять котелъ съ огня, дать остынуть почти совершенно и развести лакъ скинидаромъ, чтобы онъ сдѣлался такъ жидокъ, какъ масло. Для этого нужно употребить около 25 бутылокъ скинидара. Потомъ подмѣшиваютъ въ лакъ, по немногу, полтора фунта сажи и столько же берлинской лазури, мелко-растертыхъ на льняномъ маслѣ. Когда лакъ готовъ, не надобно долго держать его, ибо онъ скоро окрѣвнеть. Всякій разъ, когда нужно употреблять его, размѣшавъ хорошенько деревянною ложечкою, намазываютъ его щеткою. Послѣ наведенія каждаго слоя, надобно оставить его просохнуть, на сутки. Два слоя дадутъ хорошій лакъ; третій слой придастъ ему болѣе крѣпости и лоска.

**Китайскій способъ дубленія овчинъ съ сохраненіемъ отмѣнной бѣлизны шерсти.**—Китайцы мастерски умѣютъ приготовить дубленныя овчины, съ сохраненіемъ на нихъ шерсти необыкновенной бѣлизны. Первоначальный порядокъ выдѣлыванія овчинъ производится такимъ же образомъ, какъ для обыкновенныхъ или дубленыхъ овчинъ. Помочивъ, до степени мягкости сырыхъ овчинъ, сбиваютъ мездру, очищаютъ сало и обрѣзываютъ лапки, употребляемая для варенія клея.

Для бѣленія шерсти отбираются овчины съ самыхъ нѣжныхъ и молодыхъ овецъ, а еще лучше съ яг-

пять: послѣдніе, въ этомъ случаѣ, предпочитаютъ всеѣмъ прочимъ. Если же, по невозможности имѣть овчины съ молодыхъ овецъ, придется выбѣливать шерсть на старыхъ и довольно грубыхъ овчинахъ, то прежде выдѣлыванія въ бѣлильныхъ квасахъ, надобно обработать ихъ въ обыкновенныхъ квасахъ и нѣсколько потомъ выскоблить. Дубить овчины прежде бѣленія шерсти никакъ не должно, потому что дубильные соки крѣпко окрашиваютъ шерсть, которую послѣ невозможно довести до желаемой бѣлизны; а всегда должно дубить овчины съ выбѣленную шерстью.

Для дубленія бѣлыхъ овчинъ употребляется, вмѣсто коры, японская земля, потому что соки ея весьма скоро проникаютъ сквозь овчину, тогда какъ для дубленія обыкновенными матеріалами потребно много времени; притомъ же нѣтъ возможности выдубить корю, безъ погруженія всей овчины въ дубильные соки, чего здѣсь допускать нельзя.

Для составленія бѣлильнаго вещества берется на каждую овчину, полфунта лучшей пшеничной муки, одинъ желтокъ,  $\frac{1}{5}$  фунта квасцовъ и  $\frac{1}{8}$  фунта соли: все эти вещества кладутся въ приготовленную кадку или чанъ и разводятся горячею водою. Воды вливается столько, чтобы изъ этой смѣси образовался растворъ, подобный тѣсту для блиновъ. Давъ остынуть водѣ, чтобы въ ней могла терпѣть рука, опу-

стить туда овчины шерстью внизъ, и ворочать ихъ безпрестанно, до тѣхъ поръ, пока весь растворъ поглотится шерстью. Потомъ вынуть овчины изъ чана, слегка выжать и развѣсить на вольномъ воздухѣ для просушки. Овчины можно сушить въ мастерской и на открытомъ воздухѣ, однако же не на солнцѣ, а въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы только продувало ихъ сухимъ вѣтромъ. Шерстяныя стороны высушенныхъ овчинъ выколачиваются гладкими деревянными палочками, потомъ вытягиваются на бѣлякѣ руками. Вытянутыя на бѣлякѣ овчины разчесываются рѣдкимъ гребнемъ и выколачиваются деревянными палочками, на вѣсу. Для этого, разостлавъ овчину на доску, опустить одинъ конецъ ея на четверть аршина съ доски и колотить палочками не очень сильно; когда мучная пыль высыплется изъ этой части овчины, тогда опустить ее съ доски еще на четверть и также выколотить: такимъ образомъ выколачиваніе продолжается до тѣхъ поръ, пока овчины совершенно очистятся отъ пыли. Разчесанныя рѣдкимъ гребнемъ и очищенные отъ пыли овчины прикрѣпляются гвоздиками къ стѣнѣ или къ шесту и на вѣсу опять разчесываются частымъ роговымъ гребнемъ, по нѣскольку разъ, а послѣ каждой разчески гребнемъ выколачиваются снова деревянными палочками. Эта работа продолжается до тѣхъ поръ, пока пыль изъ овчинъ совершенно выйдетъ. Затѣмъ овчины разстилаются на колодахъ и скоблятся коса-



рями, подобно прочимъ овчинамъ, и снова выколачиваются налочками.

Для приготовления дубильныхъ соковъ берется горшокъ или небольшая кадка, въ которую сыплютъ японскую землю, и разводятъ ее кипяткомъ. На десять овчинъ полагается японской земли полтора фунта. Дубленіе бѣлыхъ овчинъ производится слѣдующимъ образомъ. Когда распустится дубло въ кипятокѣ и соки соединятся съ водою, охлаждають послѣднюю до умѣренной теплоты; потомъ разстилають овчины на доскѣ, безшерстною стороною къ верху, и смачиваютъ дубильными соками. Для этого берутъ мягкую щетку, обмачиваютъ въ соки и трутъ ею овчины слегка, до тѣхъ поръ, пока онѣ хорошо напитаются. Если при втираніи дубильныхъ соковъ окажется на овчинѣ мездра, то овчина снимается съ доски и мездра очищается острою косою, а потомъ она мнется нѣсколько на бѣлякѣ, снова разстилается на доску и смачивается дубильными соками раза два. При производствѣ этихъ работъ надобно быть осторожнымъ, чтобы не замочить шерсти дубильными соками, или чтобы не запылить; въ такомъ случаѣ шерсть теряетъ бѣлизну и овчина остается испятнанною до износа.

Этимъ способомъ выдѣлываются только короткошерстныя овчины; длинношерстныя же выдѣлываются слѣдующимъ образомъ.

Берутъ деревянный тазъ, длиною въ полтора аршина, а шириною въ аршинъ, вливаютъ въ него столько воды, чтобы опущенная овчина едва покрывалась ею; потомъ натираютъ шерсть мыломъ и вымываютъ въ теплой водѣ. Намыливаніе шерсти и мытье въ водѣ производятся нѣсколько разъ, до тѣхъ поръ, пока мыльная вода перестанетъ темнѣть отъ грязи и шерсть дѣлается совершенно бѣлою. Окончательная отдѣлка производится тѣмъ же порядкомъ, какъ сказано выше о бѣленіи овчинъ короткошерстныхъ. Вообще надобно замѣтить, что мягкая, нѣжная какъ замша овчина, съ шерстью отличной мягкости и бѣлизны, обходится не дешево.

**Обработываніе воска для свѣчей.** — Воскъ, въ естественномъ состояніи, имѣетъ всегда желтый цвѣтъ и содержитъ различныя нечистоты; если приготовить изъ него свѣчи въ такомъ видѣ, то онѣ бываютъ грязны и горятъ съ отдѣленіемъ значительной копоти. Для устраненія этихъ недостатковъ, воскъ подвергается бѣленію, которое обыкновенно производится весною и лѣтомъ. Для облегченія труда, раздробляютъ все обрабатываемое количество воска на небольшія и тонкія пластинки. Такое измельченіе посредствомъ ножа было бы весьма хлопотливо и потому употребляются для этой цѣли слѣдующіе способы.

Растопивъ желтый воскъ, оставляютъ его часа

на два въ покоѣ; причемъ грязь опадаетъ на дно сосуда. Послѣ того, вынувъ воскъ и наливъ въ котель свѣжей воды, опять растапливаютъ его, зачерпываютъ ковшомъ съ длиннымъ носкомъ и по немногу переливаютъ въ холодную воду, причемъ воскъ получается въ видѣ расщепленныхъ кусковъ болѣе или менѣе значительной величины, которые и поступаютъ на бѣленіе. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ расплавленный на слабомъ огнѣ воскъ процеживаютъ сквозь частое полотно; послѣ того, взявъ деревянную тарелку, съ рукоятью въ серединѣ, и погрузивъ прежде въ холодную воду, опускаютъ ее потомъ въ расплавленный воскъ. Тарелка покрывается при этомъ тонкимъ слоемъ воска, который по охлажденіи снимается безъ затрудненія, посредствомъ ножа. Эта операція продолжается до тѣхъ поръ, пока весь назначенный для бѣленія воскъ будетъ такимъ образомъ переработанъ. Тарелку при каждомъ разѣ непременно должно смачивать въ холодной водѣ.

Воскъ, подготовленный къ бѣленію, раскладываютъ тонкими слоями на такъ называемые *станки*, помещенные на открытомъ воздухѣ. Его переворачиваютъ, по временамъ, деревянными лопатками и смачиваютъ чистою водою; когда же воскъ получитъ нѣкоторую бѣлизну, его снова перетавливаютъ, *стружатъ* и послѣ того опять выставляютъ на станкахъ на открытый воздухъ. Отъ нѣсколькихъ разъ повтореннаго перетав-

ливація и вѣттриванія, получается воскъ высокой бѣлизны.

Деревянные станки или кровати должны быть узки, чтобы удобнѣе было помѣщаемый на нихъ воскъ доставать и переворачивать. Понерѣтъ кровати приколачиваются нѣсколько досчечекъ, которыя покрываются холстиною, прибиваемую гвоздями къ крайнимъ брусьямъ. Станки должны быть помѣщаемы въ просторныхъ мѣстахъ, гдѣ бы не было ни сильнаго вѣтра, ни пыли, ни дыма.

Бѣленіе не слѣдуетъ производить въ самые сильные лѣтніе жары, потому что тогда воскъ отчасти растапливается, прилипаетъ къ станкамъ и досчечкамъ и утрачиваетъ свою бѣлизну.

Послѣ бѣленія, воскъ опять растапливаютъ въ котлѣ съ водою, причемъ болѣе выбѣлившіяся части всплываютъ на верхъ, а другія осѣдаютъ на дно котла; убыль при этомъ бываетъ отъ полуторы до одного фунта на одинъ пудъ воска. Потомъ воскъ переливается въ формы, предварительно смоченныя водою. Получаемыя такимъ образомъ *коломки* выставляются на солнце, отчасти для провѣттриванія, а отчасти для окончательнаго выбѣливанія. Совѣтуютъ обвертывать *коломка*, предъ выносомъ на солнце, бумагою, пропитанною масломъ.

Посуда, употребляемая при раздробленіи и бѣленіи воска, должна быть мѣдная луженая.

**Кожевенная краска и крашеніе кожъ.** — 30 фунтовъ ячменнаго солода положивъ въ котелъ, влить туда ушатъ воды и кипятить какъ можно сильнѣе; когда же порядочно вскипятится, то процѣдить сквозь рѣдкую холстину, въ нарочно-приготовленную для того кадку, которая должна быть на четверть наполнена ржавымъ желѣзомъ. Этого желѣза должно брать не менѣе 30 фунтовъ. Составъ сей надобно процѣживать ежедневно, раза два или три; переливку же продолжать цѣлыя двѣ недѣли. Коль скоро кожи изготовятся, то взять, на 10 кожъ, два фунта сандала, положить его въ чугуны или въ корчагу, въ которую помещалось бы не менѣе полведра; наливъ ее водою, нѣсколько разъ вскипятить, по окончаніи же кипѣнія жидкость процѣдить и опять начинать варить нѣсколько разъ. За симъ взять двѣ части желѣзноячменнаго состава и одну часть сандалнаго отвара, размѣшать все это какъ можно лучше, чтобы не оставалось ни комьевъ, ни осадка, и приступить къ крашенію слѣдующимъ образомъ. Прежде всего надобно грунтовать кожи уриной, а послѣ уже покрывать ихъ краской: обливъ кожу краскою, дать попровянуть, и если она будетъ казаться бѣловатою, то надобно повторить крашеніе еще нѣсколько разъ. По окончаніи крашенія начать лощить стекломъ и мазать дегтемъ съ ворванью. Наконецъ должно кожи вытягивать на такъ называемыхъ бѣлякахъ; послѣ чего стругать, сообразно съ

тѣмъ, какъ долженъ быть товаръ, для голенищей и передовъ. Когда кончится стружка, мазать чистою ворванью и вытянуть на бѣлякѣ, а лицо вытереть тряпкою, какъ можно чище. Бахтарма кожи должна быть вычищена пемзой, послѣ чего кожа готова къ употребленію.

---

# **ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.**

**ПРЕДМЕТЫ, ОТНОСЯЩЕСЯ КЪ САДУ И ОГОРОДУ.**

**Пересадка деревьевъ.** — 1, Зимой, въ январѣ и до половины февраля, когда случится что морозъ не превышаетъ 2 или 3 градусовъ, выкопать канавку около предназначеннаго къ пересадкѣ дерева, въ разстояніи отъ пня на аршинъ или болѣе, соображаясь съ высотой и возрастомъ дерева, такъ чтобы можно было безопасно копать землю, не трогая корней. Канавка должна имѣть глубины отъ  $\frac{3}{4}$  до 1 аршина: три четверти ея глубины слѣдуетъ копать перпендикулярно, а остальную часть косвенно къ дереву, такимъ образомъ, чтобы подъ деревомъ осталось только такое количество земли, какое необходимо для поддержанія его. Потомъ, дождавшись захожденія солнца, вылить ведро воды на окружающую дерево землю, которая заключаетъ въ себѣ его корни. Во время ночи вода вмѣстѣ съ землею замерзнетъ и дозволитъ на другой день утромъ пересадить дерево, вмѣстѣ съ вынутою изъ канавки землею, на предназначенное и прежде уже приготовленное мѣсто. Этимъ способомъ можно безопасно пересаживать деревья всѣхъ родовъ. Сосны и ели 12-лѣтняго возраста и тополи 15-лѣтняго возра-



ста и 10-аршинной высоты были такъ неоднократно пересаживаемы съ полнымъ успѣхомъ.

2) Назначенныя къ пересадкѣ деревья должно въ іюнѣ окопать кругомъ такъ, чтобы были обнажены все боковые корни, съ ихъ горизонтальными развѣтвленіями. За тѣмъ, обрубивъ наиболѣе препятствующіе къ выпутію дерева боковые корни, надобно дерево разшатать до такой степени, чтобы въ послѣдствіи легко можно было повалить его и вынуть изъ земли. Послѣ того засыпаютъ оставшіеся корни тою же землею, которая была изъ-подъ нихъ вынута. Осенью, когда начнутся заморозки, отмѣчаютъ на этихъ подконанныхъ деревьяхъ, назначенныхъ къ пересадкѣ, стороны, обращенныя на полдень, и поваливъ деревья, отвозятъ ихъ на пересадочное мѣсто. Здѣсь, поставивъ ихъ въ выкопанныя для нихъ ямы, отмѣченными боками на полдень, наполняютъ ямы землею, составленною изъ согнившаго листа, старой глины и навозной жижи. Способъ этотъ хорошъ для пересадки какъ лѣсныхъ, такъ и фруктовыхъ деревьевъ.

**Способъ пересаживанія фруктовыхъ деревьевъ на другія мѣста, и сохраненіе ихъ отъ мышей и зайцевъ.** — Молодые деревья, пересаживаемыя изъ своего питомника на другія мѣста, должны быть переносимы съ частію той земли около корней, въ которой они сидѣли; ихъ садить въ растворъ, составленный изъ хорошей земли, воды и на-

возной жижи; потомъ, чтобъ деревцо усьлось плотнѣе въ растворѣ, слѣдуетъ его тихонько приподнять и встряхнуть, ямку же дополнить сухою землею и хорошенько утоптать. Штамбъ до самыхъ вѣтвей обвить мхомъ, окруживъ его снопикомъ ржаной соломы, не туго связаннымъ, и въ этотъ снопикъ производить обыкновенную поливку 2 раза въ день, отчего мохъ будетъ держать необходимую для дерева сырость непрерывно и дерево хорошо приживетъ. Осенью верхушки побѣговъ слѣдуетъ подкромить (т. е. обрѣзать), чтобъ растительная сила устремлялась болѣе къ корнямъ. Такъ какъ часто случается, что деревья погибаютъ отъ мышей, зайцевъ, а также и отъ сильныхъ морозовъ, то какъ отъ тѣхъ, такъ и отъ другихъ принимать слѣдующія предосторожности: 1) Отъ мышей, огладывающихъ низъ деревца, слѣдуетъ, когда выпадетъ первый снѣгъ, пригрести его къ дереву въ грудку вышиною въ поларшина, покрѣпче утопать и полить. 2) Отъ зайцевъ нужно деревца соединить шнуркомъ, на который подвѣсить попарно битыхъ стеклышекъ, и въ разныхъ мѣстахъ сада вбить колышки съ дѣтскими мельницами-трещотками, которыя при небольшемъ вѣтрѣ вертятся и трещать, а стеклышки, при легкомъ прикосновеніи къ шнуру, брячатъ, чрезъ что зайцы, при всемъ ихъ желаніи полакомиться молодыми корою и побѣгами, не осмѣливаются приближаться къ деревьямъ и оставляютъ ихъ въ покоѣ. 3) Отъ стужи

и морозовъ должно деревцо окутывать хорошенько соломю, тонкія вѣтви обвивая вмѣстѣ, а толстыя особо.

**Способъ разводить плодовые деревья разсадкою черенковъ.** — Взять черенокъ хорошаго дерева и нижній конецъ его, воткнувъ въ картофель, зарыть въ землю такъ, чтобы выше поверхности ея оставалось черенка вершка на два. Картофель служить нищею черенку до тѣхъ поръ, пока онъ пуститъ корень, послѣ чего онъ постепенно возрастаетъ и становится со временемъ большимъ и прекраснымъ деревомъ.

**Способъ размноженія плодовыхъ деревьевъ корешками.** — Для такого размноженія можно брать корешки, какъ отъ сѣянцовъ или маленькихъ деревцовъ, отъ сѣянія зеренъ происшедшихъ, у которыхъ, при пересадкѣ, лишніе корешки отбрасываются, такъ и отъ взрослыхъ молодыхъ деревьевъ, уже сидящихъ на мѣстахъ. Корешки сѣянцовъ надобно изрѣзать въ черенки, длиною вершка въ два или въ три, такъ чтобы у каждаго черенка было хотя по малому числу самыхъ мелкихъ боковыхъ корешковъ или мочекъ. Черенки сажать въ вырытыя ямы, наполненныя хорошею землею, и зарывать ихъ въ землю совсѣмъ, оставляя только на поверхности кончики, на одну треть или на четверть вершка. Посаженные корешки надобно порядочно поливать и очищать отъ

сорныхъ травъ; потомъ выросшія изъ нихъ деревца привить.

Мелкіе кореня, отрѣзываемые отъ молодыхъ взрослыхъ деревьевъ, не должны быть никакъ толще гусиного пера; лучше отрѣзывать у такихъ деревьевъ самыя дальніе концы ихъ кореньевъ съ боковыми мочками и сажать точно такимъ же образомъ, какъ и корешки отъ сѣянцовъ. Лучшее время для сажанія этихъ корешковъ есть весна; ямы же для нихъ лучше готовить заблаговременно лѣтомъ или осенью, и наполнивъ хорошею землею, оставляютъ до весны: тогда въ каждой ямѣ посадить черенка по три или по четыре, и нѣсколько дней сряду поливать, опалывая отъ сорныхъ травъ.

Преимущественная польза этого способа состоитъ въ томъ, что отъ всѣхъ черенковъ выростутъ кучки молодыхъ деревцовъ, изъ которыхъ лучшія можно оставить на томъ же мѣстѣ, а прочія пересадить въ другія мѣста, особливо выросшія отъ почковыхъ или отводочныхъ хорошихъ деревьевъ; а отъ прививочныхъ или сѣянцовъ выросшія сперва тутъ же привить, а потомъ уже разсадить. Эти деревца почти всѣ принимаются и года въ два или въ три такъ разрастаются, что могутъ приносить плоды, чѣмъ выигрывается времени года два. Такимъ образомъ можно размножить деревья яблоневыя, грушевыя, сливныя и вишневныя.

Подобно только отрѣзанные корни какъ можно скорѣе сажать въ землю, чтобы мочки ихъ не засохли.

**Способъ скоро разводить плодовые деревья.** — Сдѣлать надрѣзъ вокругъ дерева, повыше двухъ или трехъ почекъ, которыя могутъ пустить вѣтви; надрѣзывать должно такъ, чтобы прорѣзать только кору, отнюдь не задѣвая древесины. Потомъ сдѣлать второй надрѣзъ въ корѣ, параллельно первому и съ тѣми же предосторожностями, снять кору, заключающуюся въ промежуткѣ между двухъ надрѣзовъ, и покрывъ обнаженное мѣсто жирною глиною, привязать ее къ дереву толстою холстиною. Въ теченіе нѣкотораго времени на этомъ мѣстѣ образуется родъ нароста или шишки. Когда наростъ пріобрѣтетъ твердость, то стволъ дерева отпилить немного ниже упомянутаго надрѣза, подъ наростомъ, и потомъ, съ осторожностію, верхнюю часть дерева пересадить въ другое мѣсто: изъ нароста выходятъ новые отпрыски. Такимъ образомъ получаютъ въ короткое время два дерева, почти одинакой величины; ибо на прежнемъ стволѣ, оставшемся на старомъ мѣстѣ, выходятъ новыя вѣтви изъ оставленныхъ ему двухъ или трехъ почекъ.

**Способъ размножать плодовые деревья безъ прививокъ.** — Берутъ годовалые отростки или побѣги хорошихъ плодовыхъ деревьевъ и втыкаютъ ихъ въ рыхлую и влажную землю. Посаженные такимъ

образомъ отростки полезно, по временамъ, поливать навозною водою, съ прибавкою къ ней малаго количества селитры. Когда отростки, посаженные весною, простоятъ годъ, то вынимаютъ ихъ изъ земли, отрѣзываютъ длинный конецъ между отросшими корнями и пересаживаютъ нововыросшее деревцо. Отъ деревьевъ, такимъ образомъ выращиваемыхъ, можно имѣть тѣ же самые плоды, которые приносятъ деревья, отъ коихъ взяты побѣги.

**Средства, ускоряющія ростъ молодыхъ деревьевъ.**— 1) Пока деревья не получили еще толщины болѣе трехъ вершковъ, должно нѣсколько разъ въ году, а особливо въ апрѣлѣ, вытирать ихъ мокрою щеткою или суконкою. Симъ способомъ очищаются деревья отъ нарастающаго на нихъ вреднаго мха, отъ гусеницъ и ихъ гнѣздъ; даже самый растительный сокъ треніемъ приводится въ трубочкахъ коры въ движеніе и усиливаетъ ростъ. Полезно также взрыхлять около деревьевъ землю и опрыскивать ихъ водою.

2) Когда деревья сидятъ въ мѣстахъ заросшихъ густою травою, отнимающею у нихъ нужное питаніе, то, для истребленія около нихъ негодныхъ травъ, можно обкладывать деревья льняною кострикою, отъ которой сорная трава пропадаетъ, земля дѣлается мягкой, гнѣзда насѣкомыхъ истребляются, деревья дѣлаются сильнѣе и пускаютъ новые ростки. Молодые деревья, пересаживаемыя изъ древеснаго питомника и часто

увядающія отъ засухи, никогда не пропадутъ, если немедленно по пересадкѣ будутъ обложены кострикою. Такія деревья столь крѣпко укореняются въ землѣ, что никакой вѣтеръ не можетъ ихъ вырвать. Даже нѣжныя иностранныя деревья, которыя желаютъ пріучить къ холоднѣйшему климату и которыя разводятся отъ сѣменъ, также посредствомъ льняной кострики можно предохранять отъ вредныхъ животныхъ и мороза.

**Сбереженіе деревьевъ отъ весеннихъ и ночныхъ морозовъ.** — 1) Плодовитыя деревья, прежде нежели появятся на нихъ почки, надобно обмазать при корнѣ льнянымъ масломъ; этимъ деревья предохраняются отъ дѣйствія весеннихъ и ночныхъ морозовъ и приносятъ болѣе плодовъ.

2) Обвертѣть пеньковою веревкою дерево, находящееся въ цвѣту, и конецъ веревки опустить въ кадку съ водою; буде случится ночью морозъ, то онъ не испортитъ дерево.

**Средство заставить деревья приносить цвѣты и плоды.** — Средство это состоитъ въ кольцеобразомъ снятіи съ ствола дерева или съ какой нибудь его вѣтви — коры. Со ствола острымъ садовымъ ножомъ снимается толстая верхняя кора осторожно, чтобы не повредить лежащей подъ нею мягкой зеленоватой мязки. Кора эта снимается вокругъ всего ствола, отступя отъ корня на поларшина или на три

четверти аршина. Что касается до ширины кольца, то надобно сообразоваться съ толщиною ствола. Если толщина ствола не болѣе 4 вершковъ, то кольцо не должно быть шире четырехъ линій. Съ вѣтвей точно такимъ же образомъ снимается верхняя кожа, и чѣмъ тонѣе вѣтвь, тѣмъ уже должна быть ширина кольца. Кольца эти лучше дѣлать каждый годъ на разныхъ вѣтвяхъ одного и того же дерева; и такимъ образомъ исподоволь производить умноженіе цвѣтовъ и плодовъ, особливо на яблонныхъ деревьяхъ. Послѣ этой операціи бываетъ па деревѣ много цвѣтовъ и плоды дѣлаются крупнѣе и красивѣе, особливо въ первомъ году послѣ операціи.

На грушевыхъ деревьяхъ эта операція всегда производитъ цвѣтныя почки, и дѣйствіе ея такъ вѣрно, что можно посредствомъ ея даже очень молодыя деревья заставить давать плоды. Для сливъ и вишенъ описанная операція не выгодна, производя истеченіе клея; тоже самое случается у персиковъ и абрикосовъ. Для виноградныхъ лозъ она очень полезна. Посредствомъ ея цвѣтныя почки образуются тамъ, гдѣ бы ихъ было мало или даже совсѣмъ не было. Мѣсто, обнаженное отъ кожи, можно обвязывать толстою навощенною ниткою, а если вѣтвь толста, то натертою воскомъ бичевкою, или тесьмою натертою садовымъ варомъ.

Такія же кольцообразныя сниманія кожи можно про-



изводить и на деревьяхъ не плодовыхъ, но приносящихъ красивые цвѣты. Надобно замѣтить, что большая часть успѣха зависитъ отъ выбора надлежащаго времени для операціи. Всего лучше дѣлать ее рано, передъ тѣмъ временемъ, когда на деревѣ должны показаться цвѣты, то есть, весною, когда кора удобнѣе отдѣляется отъ мязги. Въмѣсто кольцеобразнаго снятия кожи, можно на тѣхъ же мѣстахъ перевязывать деревья желѣзною проволокою, обвертывая оную около сучьевъ раза два или три и закручивая потомъ ея концы. Это должно производить зимою, особенно въ февралѣ или мартѣ, когда сокъ не пришелъ еще въ движеніе. Напомнимъ еще, что перевязку должно дѣлать только на вѣтвяхъ и на молодыхъ деревьяхъ, готовящихся къ плодоношенію. На слѣдующее лѣто, послѣ цвѣта, когда плоды начнутъ увеличиваться, надобно снять перевязку, чтобы рана, которую она можетъ произвести, затянулась къ осени. Перевязку можно дѣлать всякій годъ, перемѣняя однако же мѣсто. Въмѣсто желѣзной проволоки можно употреблять и пеньковую веревочку, напитанную масломъ.

**Леченіе на деревьяхъ антонова огня или рака.** — Онъ бываетъ внутренній и наружный: внутренній происходитъ всегда отъ испорченныхъ соковъ, всосанныхъ деревомъ въ большомъ количествѣ, если оно сидитъ на мѣстѣ низкомъ, сыромъ, мало освѣщаемомъ солнцемъ и обкладывается свѣжимъ навозомъ.

На зараженномъ мѣстѣ показывается трещина на корѣ, которая отъ вытекающаго изъ дерева и засыхающаго на ней сока дѣлается темною и неровною. Лечение состоитъ въ томъ, чтобы зараженныя вѣтви совсѣмъ отрѣзать; буде же заразился и самый стволъ дерева, то вырѣзавъ все зараженное до здороваго мѣста, замазать садовымъ варомъ, а самое дерево, обрывъ, прибавить къ землѣ лучшаго чернозема; если же дерево сидитъ въ землѣ хорошей, то прибавить къ ней песку и земли, смѣшанной съ небольшимъ количествомъ негашеной извести.

Наружный ракъ дѣлается всегда отъ наружнаго поврежденія: его не трудно вылечить, срѣзавъ все поврежденное острымъ ножомъ и замазавъ рану форзнтовою мазью \*), или натирая ее цавельнымъ сокомъ такъ, чтобы онъ проникъ въ самое дерево. Эта же самая болѣзнь на деревьяхъ, приносящихъ плоды съ косточками, т. е. на сливахъ, персикахъ и вишняхъ, проявляется истеченіемъ клея и лечится также описаннымъ выше способомъ.

**Лечение бѣли на персиковыхъ деревьяхъ.**— Болѣзнь эта заразительна: буде одно только дерево заражено бѣлью, то его надобно истребить, чтобы оно не заразило другихъ. Лечатъ иногда эту болѣзнь, обмазывая весною какъ стволъ дерева, такъ и заражен-

---

\*) Составъ этой мази описанъ ниже, на стр. 225.

ныя вѣтви, слѣдующимъ составомъ. Берутъ бутылку хлѣбной водки,  $\frac{1}{8}$  фунта мелко-столченной сѣры и пощепоткѣ зеленого купороса и камфоры. Столокни мелко купоросъ и камфору, распускаятъ ихъ порознь въ винномъ спиртѣ и, растерши вмѣстѣ съ сѣрою, наливають въ хлѣбную водку. Эту жидкостью обмываютъ зараженныя персиковыя деревья.

**Средство противъ мховъ и поростовъ, растущихъ на деревьяхъ.** — 1) Мохъ надобно счищать деревяннымъ ножомъ и стирать суконными ветошками, избирая для этого мокрую погоду. Также, взявъ пригоршень соли и два пригоршня золы, налить на нихъ штофъ кипятка и, простудя, процѣдить. Этимъ растворомъ мыть и вытирать деревья посредствомъ шерстяной тряпки.

2) Еще лучше, осенью, когда опадуть листья и деревья будутъ сухи, взять негашеной извести и развести ее водою такъ, чтобы сдѣлалась она густою на подобіе сливокъ; когда же она перестанетъ кипѣть, то обмазывать этимъ растворомъ деревья обыкновенною красильною кистью. Этимъ не только истребляется мохъ, но и умерщвляются яйца насѣкомыхъ, подъ кожей положенныя.

3) Иногда поросты на деревьяхъ сидятъ очень плотно, а сильнаго дождя, послѣ котораго можно ихъ счищать суконками, долго не бываетъ. Въ такомъ случаѣ можно употребить слѣдующее средство. Взять по

$\frac{1}{4}$  фунта глины, золы древесной, куриного или голубиного помета и коровьяго помета безъ соломы, положить въ кадочку и, наливъ водою, вымѣшать, чтобы смѣсь сдѣлалась на подобіе жидкой каши. Эту смѣсь, во время сырой или, по крайней мѣрѣ, пасмурной погоды, посредствомъ щетки намазывать на стволы деревьевъ, а на другой день, тою же щеткою, счищать ее и обмывать деревья до-чиста. Вода, обмывающая эту смѣсь и стекающая по дереву на землю, доставляетъ хорошее удобреніе, а между тѣмъ поросты и гнѣздящіяся подъ ними насѣкомыя и ихъ яички пропадаютъ.

**Форзитова мазь для плодовыхъ деревьевъ.** — Взять четверикъ свѣжаго коровьяго помета, полчетверика толченаго мѣла или давно-гашеной извести, полчетверика березовой, липовой или осиновой золы и полгарнца рѣчнаго песка. Последнія три вещества должно просѣять сквозь частое сито и смѣшать съ каломъ, чтобы все хоронію соединилось; послѣ чего, непрестанно мѣшая, прибавить въ смѣсь урины, смѣшанной пополамъ съ мыльною водою, столько, чтобы все вмѣстѣ составило жидкую мазь. Очистивъ рану или больное мѣсто на деревѣ и гладко срѣзавъ по краямъ испортившуюся кожу до здороваго мѣста, острымъ пожемъ, накладываютъ мазь на срѣзанное и очищенное мѣсто и сверху засыпаютъ мелко-истолченнымъ и просѣяннымъ сквозь частое сито порошкомъ,

составленнымъ изъ четырехъ частей золы и одной части пережженныхъ костей. Спустя полчаса, или когда мазь вберетъ въ себя иорошокъ, засыпаніе замазаниаго мѣста повторяется и засыпка слегка придавливается рукою. Это продолжается до тѣхъ поръ, пока вся поверхность замазки сдѣлается гладка и суха.

Форзитова замазка не можетъ сохраняться долго: ее должно дѣлать свѣжую всякій разъ, когда она нужна. На воздухѣ она скоро теряетъ цѣлительную свою силу.

Когда отъ заростанія раны края замазки поднимутся, то должно, обмочивъ палецъ въ воду, тереть края, чтобы они прилегли и опять пристали къ дереву.

Соскобливъ съ штабровъ и большихъ вѣтвей мохъ и попорченную кожу, замазку разводятъ жидко уриною, смѣшанною пополамъ съ мыльною водою, и вымазываютъ ею штабъ и сучья. Она залечиваетъ всѣ небольшія раны, которыя могли быть сдѣланы дереву, и придаетъ ему силы покрыться свѣжею, здоровою кожею. Она же истребляетъ всѣхъ находящихся подъ кожей насѣкомыхъ, не допускаетъ мохъ рости на деревьяхъ и придаетъ имъ вообще здоровье и силу.

Если деревья, спиленныя вплоть близъ земли, обмазать форзитовою мазью и сверхъ того присыпать порошкомъ извести или толченымъ алебастромъ, то они не только не пропадаютъ отъ гнилости, но пускаютъ еще новые побѣги.

### **Древесный варъ для слабыхъ деревьевъ.**—

Это обыкновенный льняной или конопляной масляный лакъ, который весьма сухимъ дѣлается отъ того, что цѣлый часъ льняное или конопляное масло варится съ глетомъ или свинцовой окисью (слюдкою), которой берутъ по 7 золотниковъ на фунтъ масла. Этотъ лакъ растирають съ пережженными костями, стертymi въ порошокъ и просѣянными, такъ чтобы составъ былъ почти жидокъ. Этою жидкостью намазываютъ, посредствомъ кисти, поврежденные на деревѣ мѣста, срубавъ напередъ кору какъ можно глаже. Этотъ лакъ должно употреблять въ сухое время, иначе онъ не пристанетъ къ больному мѣсту съ достаточною крѣпостью и не воспрепятствуетъ доступу воздуха; а существенная польза вообще всѣхъ замазокъ состоитъ въ томъ, чтобъ не допустить прикосновенія воздуха, сырости и насѣкомыхъ къ больному мѣсту. Для точнѣйшаго достиженія этой цѣли, прикладываютъ замазку теплою. Такъ какъ этотъ лакъ чрезвычайно вязокъ, то крѣпко пристаеетъ къ дереву; но намазаніи же лакомъ должно посыпать больное мѣсто порошокомъ изъ бѣлыхъ костей. На небольшія раны у молодыхъ деревьевъ довольно класть одинъ слой лака; но у большихъ деревьевъ можно, для обезопасности, класть на раны еще и другой слой, когда первый засохнетъ.

**Средство противу выступающаго изъ плодовыхъ деревьевъ клея.**— Клей, накопляющійся

на плодовыхъ деревьяхъ, есть выступившій изъ нихъ камедистый сокъ, потерявшій водяныя частицы чрезъ испареніе. Клей причиняють дереву ракъ, приводитъ его въ слабость и умерщвляетъ. Этому злу наиболѣе подвержены деревья, растущія на мокрыхъ мѣстахъ, особливо вишни и сливы. Клей надобно снимать острымъ ножемъ или долотомъ, потомъ вырѣзывать больное мѣсто до здороваго дерева и крѣпко натирать зараженное мѣсто щавелемъ, раздавливая листья, дабы сокъ проникнулъ внутрь.

**Мазь для заживленія порубовъ и порѣзовъ на деревьяхъ.** — 1) При обрѣзываніи сучьевъ, или при какомъ нибудь другомъ поврежденіи твердой части древеснаго ствола, надобно сперва совершенно сравнять острымъ ножемъ поверхность поруба или порѣза. Если на деревѣ есть болѣзненные наросты, то ихъ также нужно снять ножемъ, или скоблить до тѣхъ норъ, пока не обнаружатся здоровыя части дерева, а оскобленное мѣсто также сгладить острымъ ножемъ, и потомъ, въ обоихъ случаяхъ, намазать порѣзы слѣдующимъ составомъ. Полфунта сала съ двумя фунтами смолы нагрѣвать въ глиняномъ горшкѣ, пока все распустится; тогда, прибавивъ туда семь золотниковъ селитры, сильно мѣшать смѣсь, чтобы всѣ составныя ея части какъ можно лучше между собою соединились. Множествомъ опытовъ доказано, что мазь эта совершенно изцѣляетъ порубы и порѣзы на деревьяхъ.

2) Взять четыре фунта чистой, высушенной, мелко-истолченной и хорошо просѣянной глины, одну горсть чистой коровьей и козловой шерсти,  $\frac{3}{4}$  фунта обыкновеннаго терпентина, горсть истолченной извести, которая соскребывается съ каменныхъ стѣнъ дома нередко бѣленіемъ ихъ; наконецъ четыре фунта свѣжаго коровьяго помета. Терпентинъ разогрѣвается и еще теплый размѣшивается съ порошкомъ глины; послѣ прибавляется коровій пометъ, известь и шерсть; все вмѣстѣ растирается на гладкомъ камнѣ деревяннымъ каткомъ, а если смѣсь будетъ очень густа, то прибавляется въ нее еще немного коровьяго кала. Такимъ образомъ приготовленная мазь служитъ для замазыванія всякаго рода поврежденій на фруктовыхъ деревьяхъ. Если, послѣ употребленія, останется нѣсколько этой мази, то кладутъ ее въ горшокъ, плотно закрываютъ крышкою и закапываютъ въ землю: мазь тогда не портится и бываетъ годна къ употребленію долгое время.

**Предохраненіе деревьевъ отъ насѣкомыхъ.**—Сушатъ листья орѣховаго дерева и зеленую скорлупу орѣховъ и варятъ ихъ въ водѣ, покуда со-  
ставится густой взваръ. Къ нему подливаютъ урины, которая не старѣе 3 дней. Эту смѣсь оставляютъ на 24 часа, процеживаютъ сквозь толстую холстину и разжижаютъ обыкновеннымъ известковымъ растворомъ, которымъ бѣлятъ комнаты. Въ то же время, распустивъ немного сажы въ теплой водѣ, прибав-



ляютъ къ ней бычачьей желчи и толченой сѣры, и эту смѣсь смѣшиваютъ съ первою. Когда осенью деревья потеряютъ всѣ листья, то, начиная съ самой земли и до послѣдняго сучка, намазываютъ деревья этимъ растворомъ посредствомъ кисти. Это не только уничтожить насѣкомыхъ и ихъ яйца, но дѣлаетъ самое дерево плодороднѣе и красивѣе.

**Предохраненіе корней деревьевъ и кустовъ отъ засыханія.** — Когда въ сухую теплую погоду случается пересаживать нѣжныя деревья и кусты изъ отдаленнаго мѣста, то часто отъ сухости воздуха, особенно при весеннихъ вѣтрахъ, мелкіе корни или мочки, дающіе дереву главную пищу, очень скоро засыхаютъ и даже при сильной поливкѣ не оживаютъ: отъ того дерево пропадаетъ или, по крайней мѣрѣ, долго не принимается и чахнетъ. Для предупрежденія этого, подобно корень выкопаннаго дерева тотчасъ погрузить въ довольно густой растворъ глины съ водою, напитанной свѣжимъ коровьимъ навозомъ. Давъ дереву нѣсколько постоять въ этомъ растворѣ, чтобы глина вездѣ облекла корни, вынуть его и обсушить на воздухѣ въ тѣни. Образующаяся около корней густая глиняная кора предохраняетъ ихъ отъ прикосновенія воздуха и засыханія; когда же дерево будетъ посажено и полито водою, то глина распухнетъ, а навозъ коровій поддерживаетъ растительную силу. Посаженное съ этою предосторожностію дерево почти всегда при-

мется. Само собою разумѣется, что при перевозкѣ надобно плотно обвязать корень рогожею, дабы при-сохшая къ нему глина не крошилась. Для упомянутой цѣли красная глина предпочитается всякой другой.

**Китайское средство размноженія деревь-евъ.** — На здоровомъ и сочномъ деревьѣ выбираютъ одну вѣтвь, которой потеря не обезобразитъ дерева. Свивъ соломенную веревку, обертываютъ ею нижнюю часть этой вѣтви, какъ можно ближе къ стволу дерева. Веревка эта должна быть покрыта коровьимъ каломъ, а вся толщина обвивки должна быть въ 5—6 разъ толще самой вѣтви. Послѣ этой операціи китайцы прорѣзываютъ кору вѣтви до самаго дерева, у того мѣста, гдѣ кончается обвивка. Потомъ вѣшаютъ на другую вѣтвь, которая приходится надъ прорѣзанною, горшокъ съ дырою. Эта дыра должна быть столь малаго размѣра, чтобы вода, наливаемая въ горшокъ, выходила оттуда по каплѣ и канала на соломенную обвивку. Черезъ три недѣли дѣлаютъ второй надрѣзъ на вѣтви, прорѣзывая уже нѣсколько и самое дерево, и продолжаютъ капаніе воды по прежнему, то есть продолжаютъ наливать въ горшокъ воды, по мѣрѣ того, какъ она вытекаетъ. Еще чрезъ три недѣли опять увеличиваютъ надрѣзъ. Наконецъ, когда изъ соломенной обвивки покажутся новые корни, пущенные надрѣзанною вѣтвію, то это знакъ, что пора ее совсемъ отрѣзать отъ ствола. Лучше однако отпиливать

ее, чтобъ меньше было потрясенія. Эту отрѣзанную вѣтвь сажаютъ въ землю и поступаютъ какъ съ обыкновенными отсадками.

**Лучшій способъ пересылать, для прививки, черенки фруктовыхъ деревьевъ.**—Смѣшать сухую глину съ деревяннымъ масломъ въ комья, величиною съ чайную чашку, и въ каждый комъ воткнуть отъ 8 до 12 черенковъ, прямо съ дерева, отрѣзывая ихъ острымъ ножомъ наискось. Такимъ образомъ пересылаемые черенки сохраняются очень долго. Если такихъ черенковъ надобно пересылать большое количество, то съ удобствомъ можетъ служить для этого небольшой деревянный ящикъ: на дно его положить вышеупомянутую глину, толщиною въ два вершка, и посадить въ нее, сколько помѣстится, черенковъ; затѣмъ засыпать ящикъ до-верха деревянными опилками и закрыть крышкою.

**Предохраненіе фруктовыхъ деревьевъ отъ воробьевъ.**—Разрѣзать пополамъ головку чеснока и привѣсить половинки въ средину того дерева, котораго плоды нужно сберечь отъ воробьевъ. Вѣроятно, запахъ чеснока очень противенъ воробьямъ, ибо они не подлетаютъ близко къ такому дереву. Чеснокъ и на воздухѣ долго не теряетъ своего запаха, а потому плоды успеваютъ созрѣть. Впрочемъ онъ такъ дешевъ и трудъ такъ ничтоженъ, что чеснокъ можно перемѣнять нѣсколько разъ.

**Предохраненіе цвѣточныхъ грядъ отъ на-  
сѣкомыхъ.**— Надобно обсадить всея рабатки и гряды  
по краямъ коноплю, и каждую недѣлю одинъ разъ  
поливать растенія отваромъ изъ конопли. Послѣ того  
ни на растеніяхъ, ни въ землѣ подъ ними, не видно  
ни одного насѣкомаго; даже бабочки не залетаютъ на  
эти цвѣты.

**Предохраненіе растеній отъ порчи, причи-  
няемой слизнями.**— Посыпаютъ небольшую бо-  
роздку отрубей вокругъ растеній, которыя хотять  
предохранить; потомъ эти отруби поливаютъ до увла-  
женія. Вечеромъ слизи, пріискивая себѣ кормъ, на-  
ходятъ отруби, которыя составляютъ для нихъ пре-  
восходную пищу; питательное начало, содержащееся  
въ отрубяхъ, имѣетъ свойство раздувать слизней такъ,  
что на слѣдующій день, рано утромъ, собираютъ ихъ  
кучами сытыхъ и отяжелѣвшихъ.

**Общія правила улучшенія фруктовыхъ де-  
реьевъ, потерявшихъ плодотворную силу.**—  
Фруктовыя деревья — груши, яблони, вишни — если  
ихъ предоставить самимъ себѣ, теряютъ довольно ско-  
ро большую часть своихъ качествъ. Плодовыя деревья  
требуютъ удобренія, подобно всякимъ другимъ расте-  
ніямъ, воздѣлываемымъ улучшенными способами.  
Если деревья страдают и мало даютъ плода, необхо-  
димо помочь имъ удобреніемъ; навозъ, получаемый  
отъ всякаго скота и птицъ, равно какъ и урина, болѣе

всего для этого пригодны. Какое бы удобрение ни брали, его кладутъ на слой земли, покрывающій корни дерева; часто деревья получаютъ силу и даютъ плодъ на другой же годъ, послѣ произведеннаго удобрения, которое лучше всего производить осенью. Для этого снимаютъ около дерева часть земли, не обнажая корней, кладутъ навозъ и оставляютъ его въ такомъ видѣ до весны, а тогда уже покрываютъ землю: этотъ способъ на опытѣ оказался лучшимъ.

Самымъ выгоднымъ удобрениемъ служить жижа, вытекающая изъ коровьяго и лошадинаго навоза, болѣе или менѣе разведенная въ водѣ, смотря по крѣпости; если она вся состоитъ изъ урины, то слѣдуетъ прибавлять отъ пяти до шести разъ большее количество воды. Эту жидкостью можно поливать въ течение всего года. Не надобно производить поливки слишкомъ близко къ дереву, но на нѣкоторомъ отъ него разстоянїи, гдѣ находятся сосочки корней, которые передаютъ дереву питательныя начала. Въ первый годъ посадки деревьевъ удобрение класть подъ нихъ довольно опасно, ибо оно будетъ слишкомъ возбуждительно для молодыхъ корней.

Если навозная жижа еще не перебродила, то ее должно употреблять въ самыхъ небольшихъ количествахъ, въ особенности же для молодыхъ деревьевъ, иначе она заставитъ ихъ пускать сильные отпрыски, которые тотчасъ желтѣютъ; въ такомъ случаѣ удавалось попра-

вить ихъ растворомъ желѣзнаго купороса, въ пропорціи одного золотника на кружку навозной жижи.

Кровь также очень хорошо дѣйствуетъ, если растворить ее въ 15 — 20 частяхъ воды по вѣсу; особенно хороша она для померанцовъ и для растений въ горшкахъ; но отъ употребленія крови растеніе болѣе идетъ въ дерево, чѣмъ въ плодъ. Должно брать кровь еще теплую, иначе она не соединится съ водою.

Обыкновенно не употребляютъ удобренія на почвахъ хорошаго качества; по это не имѣетъ основанія. Извѣстно, что садовники ежегодно сильно унавоживаютъ такую почву подъ огородные овощи, но пренебрегаютъ удобреніемъ для цвѣтовъ и плодовъ. Отъ этого, по истеченіи нѣсколькихъ лѣтъ, деревья и цвѣты хирѣютъ и даютъ дурные результаты. Обвиняютъ почву и погоду, тогда какъ вся причина зависитъ отъ недостатка удобренія. Чтобъ возвратить такія деревья и цвѣты къ здоровью и плодородію, достаточно исправить грунтъ хорошимъ удобреніемъ. Впрочемъ, когда деревья продолжаютъ хорошо расти на извѣстнаго качества почвѣ, лучше избѣгать удобренія.

Должно дѣлать различія въ употребленіи навоза. Такъ, на примѣръ, не должно унавоживать тутовое дерево, отъ котораго требуется одни листья, а слѣдовательно только побѣги; также виноградъ, котораго всѣ отпрыски приносятъ плодъ, и розы, въ особенности высокоствольные. Клубненосныя растенія не любятъ

удобрения. Персиковое дерево боится избытка твердых удобрений.

Неплодородие дерева может происходить и отъ его возраста, потому что вѣтви, долго дававшія плодъ, устарѣли и покрылись твердою корою: въ такомъ случаѣ надобно привести вѣтви въ прежнее состояніе. Часто выгодно бываетъ уничтожить ослабѣвшія вѣтви, которыя истощились и затвердѣли, тогда какъ корни сохранили всю свою силу. Однакожъ исправленное дерево живетъ не долго и послѣ нѣсколькихъ лѣтъ хорошаго роста и плодородія рѣдко случается, чтобы, по срѣзаніи старыхъ вѣтвей, явились новыя.

Средства, помощью которыхъ можно поновить вѣтви плодоваго дерева, легко употребляются и на стволѣ. Такъ на деревьяхъ, на которыхъ, отъ безплодія почвы или отъ морозовъ, образовалась твердая, густая кора, весною снимаютъ ее до самой кожи, какъ можно осторожнѣе, чтобы не задѣть живаго дерева. Такимъ образомъ уничтожаются гнѣзда насѣкомыхъ, кора дерева умягчается, поновляется и соки начинаютъ обращаться въ ней удобнѣе. Если дерево старое, то оно, такъ сказать, молодѣетъ. Если стволъ былъ поврежденъ морозами, что довольно часто случается, то признаки болѣзни исчезаютъ; если затвердѣлость его коры произошла отъ недостатка плодородія въ почвѣ, то отъ прибавленія удобрения онъ получаетъ полную силу. Очень полезно бываетъ обнаженные части коры

покрывать тонкимъ слоемъ коровьяго помета, разведеннаго въ водѣ.

Чтобы замедлить цвѣтеніе плодовыхъ деревь и увеличить способность ихъ къ произведенію плодовъ, совѣтуютъ, въ концѣ зимы, покрывать снѣгомъ основаніе дерева.

Также совѣтовали чернить поверхность стѣны, на которой развязаны фруктовыя деревья; повидимому все говоритъ въ пользу этого средства: оно и не трудно и не дорого; но, не смотря на то, еще очень мало распространилось въ практическомъ садоводствѣ.

**Предохраненіе молодыхъ фруктовыхъ деревьевъ отъ нападенія зайцевъ и кроликовъ и отъ обрастанія мхомъ.**—Всѣмъ любителямъ садоводства по опыту извѣстно, что зайцы и кролики весьма падки на кору молодыхъ фруктовыхъ деревь, въ особенности яблонь, изъ которыхъ болѣе всего страдаютъ самыя здоровыя, ибо ихъ кора нѣжнѣе и вкуснѣе.

По наступленіи зимы, зайцы, не находя пищи въ полѣ, начинаютъ истребленіе въ садахъ, нападая на нихъ часто во множествѣ, такъ что, при обиліи снѣга, въ одну ночь они совершенно уничтожаютъ самую лучшую фруктовую плантацію, стоившую трудовъ и заботъ нѣсколькихъ лѣтъ. Къ счастью, нѣтъ ничего легче, какъ спасти деревья отъ истребленія зайцами. Вотъ одно изъ самыхъ лучшихъ средствъ. Въ одномъ



ведръ воды растворить 5 фунтовъ гашеной извести, прибавить въ этотъ растворъ нѣсколько пригоршней сажки и взбалтывать его до тѣхъ поръ, пока все хорошо перемѣшается. Навязавъ солому на палку, въ видѣ кисти, обмакивать ее въ этотъ составъ и намазывать стволъ и вѣтви дерева, начиная отъ корня до высоты но крайней мѣрѣ полуаршина, дабы, въ случаѣ большаго количества снѣга, иногда наконяющагося отъ вѣтровъ вокругъ деревьевъ, животныя не могли достать коры, непокрытой составомъ. Обмазка эта, употребляемая теплою, полезна еще тѣмъ, что сохраняетъ кору деревьевъ отъ вліянія холода и отъ нарастанія мха, который, кромѣ дѣйствительнаго вреда, не пріятенъ и для глазъ. Смазываніе деревьевъ предлагаемымъ составомъ слѣдуетъ производить въ сухую погоду, дабы онъ могъ присохнуть къ корѣ. Въ дождливую погоду смѣсь смывается, а потому тогда должно повторять смазку. Во время мороза также неудобно производить эту операцію, ибо составъ можетъ отстать. Если эта операція по какимъ нибудь обстоятельствамъ осенью будетъ замедлена и наступятъ уже постоянные морозы, то слѣдуетъ выбрать солнечный день и смазывать деревья въ то время, когда на нихъ наиболѣе дѣйствуютъ лучи солнца. Одного ведра состава достаточно для предохраненія трехъ или четырехъ сотъ яблонь отъ истребленія зайцами, и это требуетъ одного дня работы.

Замѣчено, что растворъ гашеной извести въ водѣ предохраняетъ деревья отъ нарастанія мха. Если же послѣдній уже паросъ, то слѣдуетъ его сперва соскоблить со ствола и вѣтвей и затѣмъ эти очищенные мѣста намазать растворомъ.

Обыкновенно многіе садовники довольствуются одною только первою операціею; но она не достаточна, ибо мохъ пускаетъ въ кору корни, которые, послѣ очищенія, даютъ опять отростки. Растворъ же извести лишаетъ мохъ тѣхъ условій, которыя необходимо для его произрастанія.

Очищеніе деревьевъ отъ мха не должно производить весною. Лучшее время для этого есть осень, послѣ сбора фруктовъ и опаденія листьевъ.

**Разведеніе малины, смородины и крыжовника.**—Въ началѣ весны должно вокругъ кустовъ обрыть канавки и подвалить оставшейся послѣ дубленія кожъ коры или остатковъ отъ скобленія кожъ, и завалить не слишкомъ толсто землею; кусты должно обчистить, т. е. обрѣзать тѣ прутики, на которыхъ въ прошломъ году росли ягоды, потому что эти отростки слишкомъ истомились, начнутъ гнить лѣтомъ и причинять порчу всему растенію. Но чтобы имѣть ягоды, хотя въ меньшемъ количествѣ, да за то крупнѣе, должно въ началѣ весны лишніе побѣги обрѣзать. Если нужно развести малину, смородину или крыжовникъ на песчаной землѣ, то сначала роютъ ямку, кладутъ

въ нее навоза и слой земли, а потомъ садятъ корень растенія и засыпаютъ землю или тѣмъ же пескомъ, а вокругъ корня роютъ канавку и кладутъ навоза, засыпая землю. Навозъ изъ компоста больше имѣетъ влаги, что для растенія и нужно; но слишкомъ много навоза класть не должно, потому что въ немъ заводятся червяки, изъ которыхъ выходятъ бабочки, кои, выбравшись наружу, садятся на листья растенія и причиняютъ ему большой вредъ.

**Выгоднѣйшіе способы разведенія смородины и крыжовника.**—Для полученія новыхъ и лучшихъ сортовъ крыжовника и смородины нужно собирать сѣмена отъ самыхъ крупныхъ ягодъ; но чтобы послѣднія достигли того совершенства и той величины, которыя требуются отъ ягодъ, назначенныхъ для приношенія сѣменъ, необходимо нѣкоторые отборные кусты ягодъ, растущихъ на открытомъ для солнца мѣстоположеніи, подвергать слѣдующему уходу. Весною, передъ начатіемъ движенія соковъ, обрѣзать у такихъ кустовъ всѣ слабые побѣги, оставляя, соразмѣрно величинѣ куста, надлежащее количество вѣтвей. За тѣмъ слѣдуетъ землю кругомъ кустарника тщательно разрыхлить и унавозить перегнившимъ навозомъ; но послѣдней операціи не предпринимать ранѣе, чѣмъ ягоды достигнутъ половиннаго своего возраста; въ противномъ случаѣ онѣ онадаютъ. На каждомъ суку приготовленныхъ кустовъ оставить у смородины 3—4

кисти, и то только первыя ягоды; находящіяся же на верхушкѣ кистей мелкія ягодки слѣдуетъ отрѣзать. На вѣтвяхъ крыжовника оставлять на каждой не болѣе двухъ самыхъ крупныхъ ягодъ, оципывая остальные какъ можно ранѣе. Ягодамъ дать на кустарникѣ перезрѣть, до того, пока кожица ихъ начнетъ морщиться: тогда, собравъ ягоды, вынимать сѣмена и сохранять ихъ до весны въ сыромъ пескѣ, на прохладномъ, недоступномъ для мороза мѣстѣ. Весною, когда сойдетъ снѣгъ и растаетъ земля, обыкновенно у сѣмень, находящихся въ пескѣ, начинаютъ пробиваться ростки, почему и слѣдуетъ немедленно приступать къ ихъ посѣву, какъ только земля немного высохнетъ. Гряды для посѣва должны быть уже осенью приготовлены и удобрены компостомъ, листовенной землею или совершенно перетлѣвшимъ навозомъ. Сѣять слѣдуетъ крыжовникъ и смородину вмѣстѣ съ нескомъ, въ которомъ хранились сѣмена, не часто, рядами, одинъ отъ другаго на 6 вершковъ разстояніемъ, и прикрыть только слегка землею. Сверху слѣдуетъ обложить гряды тонкимъ слоемъ перетлѣвшихъ опилокъ. Какъ сѣмена при посѣвѣ уже имѣютъ ростки, то всходятъ очень скоро, и взшедшія растутъ при благопріятной погодѣ обыкновенно роскошно: кустики достигнуть до осени поларшинной вышины. При засухѣ, въ первой половинѣ лѣта, нужно кустики поливать, чтобы молодыя раетенія могли хорошенько укорениться. Въ

сентябрѣ, когда листья кустарниковъ опадутъ, или весною, передъ развитіемъ листьевъ, должно выкапывать молодые кустики изъ сѣменныхъ грядъ и, обрѣзавъ немного корни и побѣги ихъ, садить на глубоко-взрытой плодородной почвѣ, на 1½ аршина разстояніемъ кустъ отъ куста. Во второмъ году, какъ и въ предъидущемъ, слѣдуетъ прилежно выпалывать сорныя травы и раза два вскапывать всю землю между кустарниками, остерегаясь повредить корни послѣднихъ. Весною, черезъ два года на третій, отрѣзывать всѣ отростки надъ самымъ корнемъ, и изъ новыхъ побѣговъ, которые скоро послѣ отрѣзки покажутся, оставлять только 3 или 4 самыхъ лучшихъ. Эти побѣги образуютъ уже въ первое лѣто множество плодоносныхъ почекъ и приносятъ на второмъ году первыя ягоды. Если не предпринимать упомянутой операціи, то хотя получатся ягоды однимъ годомъ ранѣе, но онѣ, произрастая на слабыхъ, топкихъ побѣгахъ, бываютъ обыкновенно очень мелки. Осенью же втораго года \*) замѣтить кусты, которые приносили наилучшія ягоды, чтобы такіе сорта пересадить на особыя мѣста, и отъ нихъ уже развести новые кусты посредствомъ черенковъ или отводковъ. Кусты же не очень крупными ягодами, но отличающіеся плодовитостью, могутъ занимать второстепенныя мѣста въ саду.

---

\*) Считаю отъ обрѣзыванія побѣговъ 2; а отъ посѣва 4 года.

*Прививаніе.* Сорта изъ сѣянцевъ, которые не соединяютъ въ себѣ ни одного изъ вышеозначенныхъ достоинствъ, могутъ быть привиты лучшими сортами; ибо такимъ образомъ облагороженные кусты могутъ приносить ягоды замѣчательнаго достоинства. Опытъ дознано, что въ слѣдствіе прививки ягоды дѣлаются крупнѣе, хотя бы черенки для того были взяты отъ прививаемаго же куста. Прививать можно въ расщепъ или за кожу: оба способа принимаются очень легко; но какъ въ крыжовникѣ и особенно въ смородинѣ начинается очень рано движеніе соковъ, то должно, по возможности, ранѣе весною приступать къ этому дѣлу, или же предпринимать прививку въ расщепъ зимою, во время оттепели. Еще удобнѣе можно прилагать къ этимъ кустарникамъ колировку, какъ зимою, такъ и весною. Всего лучше прививать и колировать на двухъ годовалую древесину; но и на старыхъ побѣгахъ прирастаютъ привитые и колированные черенки очень хорошо.

*Размноженіе посредствомъ черенковъ.* Пзвѣстно, что крыжовникъ и въ особенности смородина легко разводятся черенками, которые должно рѣзать рано весною передъ движеніемъ соковъ; но еще лучше, если черенки отрѣзываются зимою и сохраняются до весны въ погребѣ, бывъ закопаны нижними концами въ сыромъ пескѣ или землѣ. Съ пользою можно песокъ и землю замѣнить мхомъ. Для черенковъ годны

прошлогодніе побѣги; но ихъ должно рѣзать такъ, чтобы на нихъ осталось нѣсколько линій старой древесины. Посадивъ весною черенки косвенно до половины ихъ длины въ землю, рядами на гряды, необходимо поверхность оной между черенками покрывать мхомъ, соломенными обрѣзками или опилками, чтобы земля и верхняя часть черенковъ не высыхали отъ солнечныхъ лучей. Для предохраненія верхней части черенковъ отъ высыханія еще надежнѣе садить ихъ дугообразно, втыкая оба конца въ землю и засыпая самую дугу, за исключеніемъ нѣсколькихъ глазковъ, находящихся около середины дуги, мелкою землею. Для черенковъ нужна жирная, мелкая и влажная земля, которую до тѣхъ поръ, пока черенки не имѣютъ корней, должно держать постоянно сырою.

*Размноженіе посредствомъ отводковъ.* Чтобы получить скорѣе годные къ пересадкѣ сажанцы, слѣдуетъ назначенные къ размноженію кусты крыжовника и смородины отрубить весною въ уровень съ землею. Въ слѣдствіе этого корни пускаютъ сильныя молодые побѣги, которые должно въ половинѣ іюня пригнуть къ только-что разрыхленной землѣ и въ одинаковомъ одинъ отъ другаго разстояніи утверждать деревянными крючками и прикрыть мелкою, жирною землею, слоемъ толщиною въ 4 вершка, до половинной длины отводокъ. Такимъ образомъ произведенныя отводки продолжаютъ расти безпрятственно и обра-

зують до осени достаточное количество кореньевъ, такъ что могутъ весною втораго года быть отдѣлены отъ общаго корня и посажены въ надлежащія мѣста. Кустъ, отъ котораго отнять отводки, можетъ производить новые стебли еще нѣсколько лѣтъ, пока онъ совершенно устарѣеть. По этому можно отъ одного и того же куста дѣлать ежегодно отводки, пока онъ будетъ въ состояніи пускать годные для отводковъ отпрыски.

*Образованіе крыжовника и смородины деревцами.*—Чтобы имѣть упомянутыя породы кустарниковъ въ видѣ деревцовъ со штамбой и кроной, нужно садить молодые кусты на рабатки, въ хорошую, плодородную землю,  $2\frac{1}{4}$  аршина разстояніемъ одинъ отъ другаго, давая имъ здѣсь, въ продолженіе двухъ лѣтъ, рости по произволу, дабы они хорошо укоренились. Весною третьяго года отрѣзать все побѣги около самага корня, послѣ чего послѣдній пускаетъ множество сильныхъ отпрысковъ, изъ которыхъ слѣдуетъ избирать самый лучший для образованія будущаго штамба; остальные же отрѣзать при самомъ ихъ появленіи и чѣмъ скорѣе, тѣмъ лучше, дабы избранный побѣгъ могъ воспользоваться всею массою сока. Назначенный для штамба побѣгъ привязываютъ къ колу, чтобы росъ прямо. Штамбочки крыжовника образуютъ въ іюнь боковые отпрыски, которые должно укорачивать; но не должно этихъ побочныхъ вѣтвей совер-



шенно отрѣзывать въ первомъ году, ибо они способствуютъ росту штамба въ толщину. Побѣги смородины не пускаютъ въ первое лѣто боковыхъ отростковъ, а растутъ прямо вверхъ. Въ слѣдующемъ году опять привязываютъ штабочки къ кольямъ, отрѣзаютъ корневые и боковые отпрыски и вскапываютъ рабатки, дабы уничтожить сорныя травы и взрыхлить землю. Нѣкоторые сильно растушіе штамбы достигаютъ въ этомъ второмъ году до 2-хъ аршинъ вышины; слабые же достигаютъ до такого роста на третьемъ году. На означенной высотѣ, т. е. въ 4 аршинахъ отъ земли, слѣдуетъ образовать крону, переставая очищать штабъ отъ боковыхъ побѣговъ, изъ которыхъ въ скоромъ времени можно образовать правильную шаровидную фигуру. Для этого должно въ іюнѣ укорачивать штабъ \*), и той же операціи подвергать тѣ изъ боковыхъ побѣговъ, которые достигнутъ длины, не соответствующей формѣ кроны. Такія деревца крыжовника и смородины очень красивы видомъ и необыкновенно плодовиты. Охотники до рѣдкихъ явленій въ садоводствѣ могутъ колировать къ боковымъ побѣгамъ деревцовъ крыжовника и смородины разные сорта и потомъ любоваться деревцомъ, украшеннымъ различными ягодами.

---

\*) На  $2\frac{1}{2}$  вершка высоты отъ земли, т. е. поларшина выше первыхъ кронныхъ вѣтвей.

*Разведеніе смородины на шпалерахъ.* — Этотъ родъ кустарника можетъ съ пользою быть употребляемъ для украшенія низкихъ шпалеръ, стѣнъ подъ окнами и т. п. Такая шпалера изъ разноцвѣтной смородины, усыпанная ягодами въ большомъ количествѣ, производитъ весьма пріятное впечатлѣніе. Смородиной можно одѣвать стѣны и шпалеры вышиною до 4-хъ аршинъ. При заложеніи такихъ шпалеръ должно распредѣлять побѣги такъ, чтобы они равномерно покрывали всю стѣну. Весною и во второй половинѣ лѣта нужно ежегодно привязывать всѣ отставшіе побѣги мочалою къ шпалерѣ. Въ послѣдствіи времени должно вырѣзывать старые и излишніе побѣги, дабы придать оставшимся болѣе силы и производительности.

*Вертикальные шпалеры изъ крыжовника.* — Хотя и крыжовникъ можно выращивать на горизонтальныхъ шпалерахъ, но привязываніе его, по причинѣ колючихъ стеблей, составляетъ ежегодно очень затруднительное занятіе. Для избѣжанія этого и для полученія очень крупныхъ ягодъ, слѣдуетъ выращивать крыжовникъ на вертикальныхъ или подземельныхъ шпалерахъ. Способъ этотъ не сопряженъ ни съ какими затрудненіями и результаты его вполнѣ удовлетворяютъ ожиданіямъ. Для этого при наступленіи весны должно взрыхлить землю около кустарника и обложить ее до самаго корня кустарника вокругъ кирпичемъ, такъ чтобы образовался къ центру, въ которомъ стоитъ

кусть, маленькій скать \*). По отцвѣщеніи крыжовника слѣдуетъ пригнуть все вѣтви въ равныхъ одна отъ другой разстояніяхъ къ кирпичу и утвердить ихъ такъ, чтобы образовался изъ нихъ болѣе или менѣе правильный кругъ. Если кусты стары, то стебли ихъ не гибки и не могутъ быть сначала пригнуты непосредственно къ кирпичу; но потомъ, подъ тяжестью ягодъ, они гнутся сами по себѣ, по крайней мѣрѣ такъ, что кончики вѣтвей лежатъ на кирпичномъ подмосткѣ. Кто желаетъ получить отмѣнно большія ягоды, тотъ долженъ оциновать все маленькія и близко одна подле другой растущія ягоды, давая созрѣвать только тѣмъ, которыя сначала были самыя крупныя.

**Способъ сохранить смородину до осени на кустахъ.**—Кто хочетъ позже обыкновеннаго наслаждаться ягодами смородины, тотъ долженъ поступать слѣдующимъ образомъ. Когда смородина вызрѣетъ, не давая ей переснѣть, закрывать кустъ рогожей, соломой или грубымъ холстомъ, такъ чтобы солнце не могло дѣйствовать на ягоды. Отъ времени до времени должно, поднимая покровъ, очищать кустъ и землю отъ желтыхъ заплеснѣвшихъ и отпавшихъ листьевъ, чтобы они не держали подъ покрывкой лишней сырости и не заражали ягодъ плѣсенью. Такимъ образомъ можно продержать ягоды на кусту до самой осени.

---

\*) Обкладка кирпичемъ имѣетъ цѣлью держать кустъ постоянно въ одинаково-влажномъ состояніи.

**Уходъ за старыми кустами смородины и крыжовника.** — Ежегодно по два раза необходимо взрыхлять землю кругомъ кустарника и черезъ каждые три года удабривать компостомъ, навозною водою или содлѣвнимъ навозомъ. Всѣ сухіе, болѣзненные и слабые сучья должно постоянно обрѣзывать. Особенно у кустовъ крыжовника нужно ежегодно осенью отнимать лишнія неплодоносныя вѣтви, непосредственно около главныхъ сучьевъ, которые тоже слѣдуетъ укорачивать, если они чрезмѣрно длинны. При обрѣзкѣ главныхъ сучьевъ отрѣзъ дѣлать надъ подобными вѣтвями, имѣющими направленіе туда, гдѣ крона нуждается въ нихъ. Стричь ножницами не должно такихъ кустовъ ни въ какомъ случаѣ, ибо черезъ то они дѣлаются слишкомъ густыми. Когда же кусты крыжовника или смородины устарѣютъ и потеряютъ силу производительности, то, удобривъ сильно землю, отрубить ихъ на корнѣ, чтобы онъ пустилъ новые побѣги, которые, если съ ними поступаютъ какъ выше объяснено, замѣняютъ вскорѣ срубленные кусты.

**Посадка малины.** — Чтобы имѣть крупную малину, надобно сажать ее рядами, въ разстояніи не менѣе полутора аршина, а самые кусты одинъ отъ другаго — не ближе полуаршина. Кусты должны состоять не болѣе какъ изъ пяти стеблей, а земля изъ чернозема, съ примѣсью толченаго угля. Осенью, передъ морозомъ, сухіе стебли необходимо вырѣзать до корня,

равно какъ и лишніе побѣги, и обрѣзать верхушки; потомъ перевязать стебли мочалкою и обложить слегка соломой, такъ чтобы стеблей не было видно. Весною, когда уже нельзя ожидать морозовъ, солому снять и землю около корней взрыхлить.

**Разведеніе смородины.** — 1) Легчайшій способъ разведенія смородины состоитъ въ слѣдующемъ: весной, при движеніи сока въ растеніяхъ, нужно нарѣзать черенковъ, не слишкомъ старыхъ, у которыхъ кора еще не загрубѣла, всего же лучше двухлѣтнихъ побѣговъ; потомъ опустить ихъ въ стеклянную банку, наполненную водою, такъ, чтобы вода закрывала черенки на три или на четыре вершка; банку съ черенками поставить на окно къ свѣту, гдѣ смородина дастъ листья, а нѣкоторыя вѣтки будутъ даже цвѣсти. Въ три недѣли, а иногда въ мѣсяць, образуются на черенкахъ бѣленькіе корешки, и тогда уже черенки сажать въ землю на приготовленныя мѣста. Всѣ черенки примутся, и корни ихъ, образовавшіеся въ водѣ, въ землѣ очень скоро разрастаются. У черенковъ, нарѣзанныхъ изъ одного прута и, слѣдовательно, безъ головокъ, побѣгъ идетъ съ боку отъ первой (верхней) почки. По отрастаніи побѣга, нужно старый засохшій срѣзь чисто срѣзать до побѣга, и въ теченіе того же лѣта ранка затянется, а черенокъ съ новымъ побѣгомъ составитъ почти прямой штабъ.

2) Старые кусты, назначенные для посадки, раздѣ-

лить, разрѣзывая корни и оставляя лишь по нѣсколь-  
ку мочекъ на каждомъ. Потомъ каждый стволъ, съ  
негодными старыми вѣтвями и корнями, положить въ  
канавку, вырытую въ глубину на четверть или болѣе,  
и закрыть ихъ землю; вѣтви же расправить въ ка-  
навкѣ и, если нужно, укрѣпить деревянными крючка-  
ми, а концы ихъ, выходящіе наружу, привязывать къ  
колышкамъ прямо вверхъ, какъ дѣлается это съ отвод-  
ками; канавка же вся засыпается землей. Въ теченіе  
весны и лѣта находящіеся надъ землею концы ста-  
рыхъ вѣтвей дадутъ молодые побѣги, а въ землѣ обра-  
зуются новые большіе корни, такъ что въ ту же осень  
можно смородину разсаживать, разрывъ канавку и  
отрѣзавъ отъ старыхъ вѣтвей вновь образовавшіеся  
штамбы съ корнями.

**Защищеніе георгина отъ улитокъ и чер-  
вей.** — Чтобы сохранять георины отъ порчи улитка-  
ми, надобно положить къ корнямъ ихъ нѣсколько са-  
латныхъ листьевъ или негодныхъ георгиновыхъ цвѣ-  
товъ. Улитки не тронутъ отборныя георины, защи-  
щенныя такимъ образомъ. Отъ червей можно защи-  
щать георины, если подлѣ куста цвѣтовъ воткнуть  
пучекъ соломы или опрокинуть цвѣточный горшокъ,  
набитый сухимъ листомъ. Каждое утро можно вытря-  
сать червей изъ соломы и изъ листа и убивать ихъ.  
Желтые земляные черви, поѣдающіе не только салатъ,  
но и всякую молодую зелень, а равно и георгины

клубни, если не совершенно истребляются, то по крайней мѣрѣ значительно уменьшаются слѣдующимъ образомъ. Когда хотять сажать георгину, то, выкопавъ ямку, вынутую изъ нея землю перемѣшать съ горстью выщелоченной золы. Можно также прежде посадки хорошихъ георгинъ посадить на тѣ же мѣста нѣсколько шишекъ георгинъ низшаго сорта. Весною черви очень голодны, почему съ жадностію бросятся на шишки и тотчасъ вѣдятся въ нихъ. Немного времени спустя надобно эти шишки осторожно вынуть лопатой и съ каждой шишкой вынется цѣлое гнѣздо червей. Такимъ образомъ можно истреблять ихъ огромное множество.

**Возбудительное средство для увядающихъ растений.** — Изъ букета тюльпановъ, стоявшаго въ чистой водѣ, былъ взятъ безъ выбора одинъ тюльпанъ и помѣщенъ въ воду, въ которой передъ тѣмъ была распущена камфора. На одинъ штофъ этой воды употреблено три золотника камфоры. Тюльпаны, находившіеся въ обыкновенной водѣ, вскорѣ начали увядать, между тѣмъ какъ цвѣтокъ, стоявшій рядомъ съ ними и подвергнутый дѣйствию камфоры, распустился болѣе прежняго, развернулъ листики и красовался во всей свѣжести. Тремя днями онъ пережилъ своихъ сверстниковъ.

Для другаго опыта камфора была употреблена въ видѣ удобрения подъ растеніе изъ породы кактусовъ.

Растеніе находилось въ болѣзненномъ состояніи и въ послѣдніе два года едва росло, видимо погибая. Его вынули изъ горшка, очистили отъ земли, не трогая корней, и пересадили въ другой горшокъ, наполненный землею, которая была пересыпана камфорнымъ порошкомъ. Потомъ поливали растеніе тепловатымъ камфорнымъ водянымъ растворомъ, и чрезъ три недѣли оно пустило два новые стебля, а прежніе стебли и листья не только оживились, но и начали расти очень сильно.

Такъ какъ камфора едва распускается въ водѣ, то видно, что и самая малая ея часть оказываетъ возбудительное дѣйствіе на растенія.

**Разведеніе олеандровъ.** — Олеандры разводятся очень легко. Срѣзавъ черенокъ, надобно опустить его въ стеклянку съ водою: всего лучше для черенка въ четверть аршина длиною употреблять стеклянки, вмѣщающія фунтъ воды; вообще нужно, чтобы черенокъ покрывался водою на  $1\frac{1}{2}$  или 2 вершка и чтобы на  $\frac{1}{2}$  вершка не доставалъ до дна. Облѣпивъ черенокъ воскомъ, въ томъ мѣстѣ, которое будетъ приходиться у горла стеклянки, закупорить ее воскомъ же, чтобы не проходилъ воздухъ, и поставить на окно, къ свѣту. Тогда, смотря по силѣ черенка, иногда въ двѣ недѣли, а иногда въ мѣсяцъ, образуются бѣлые корни; потомъ черенокъ олеандра сажается въ горшокъ съ землею и даетъ къ осени побѣгъ, втрое болѣе своей первона-



чальной длины. Въ особенности олеандры хорошо растутъ, если горшки лѣтомъ стояли въ саду на воздухѣ, до приближенія морозовъ.

**Простое средство довести гортензій до совершенства.** — Въ концѣ лѣта, въ весьма короткое время, листы на гортензяхъ желтѣютъ и потомъ опадаютъ. Чаще всего это происходитъ отъ тонцей земли. Дабы сохранить гортензій въ роскошной зелени, должно пересаживать ихъ всегда весною, а на дно горшка класть на полтора вершка корья изъ нарниковъ. При этомъ наблюдать, чтобы корье, до употребленія въ горшки, вылежалось на воздухѣ. Растеніе должно сажать на корье и засыпать землю, лучше всего вересковою, смѣшанною съ небольшимъ количествомъ грядной. Отъ употребленія этого простаго удобрения, ежегодно возобновляемаго, и отъ содержанія притомъ гортензій въ тѣни, онѣ будутъ постоянно находиться въ полной силѣ и весьма обильно цвѣсти.

**Средство способствовать цвѣту гіацинтовъ и тюльпановъ зимою въ комнатахъ.** — У приставленныхъ гіацинтовъ и тюльпановъ цвѣтокъ выходитъ иногда вмѣстѣ съ листьями, и, въ такомъ случаѣ, луковица не выгоняетъ цвѣтнаго стебля: верхніе два или четыре цвѣтка разцвѣтаютъ, а нижніе пропадають. Такое явленіе происходитъ отъ того, что луковицы бывають поздно насажены и приставляются прежде нежели успѣли укорениться. Луковица долж-

на, по меньшей мѣрѣ, послѣ посадки, простоять недѣль шесть въ тѣнистомъ мѣстѣ на воздухѣ или въ оранжереѣ, прежде чѣмъ будетъ приставлена. Въ продолженіи этого времени она хорошо укоренится и по пристановкѣ дастъ хорошиі цвѣтной стебель и будетъ цвѣсть превосходно. Для того, чтобы ускорить, улучшить и увеличить цвѣты, надобно, наливъ бутылку дождевою или снѣговою водою, распуститъ въ ней 8 лотовъ селитры, 6 лотовъ поваренной соли и 5 лотовъ поташа. При поливкѣ луковицъ кладется этого раствора по чайной ложкѣ на бутылку воды: вода наливается въ поддонки, въ которые становятся горшки. Трудно повѣрить, какъ это ускоряетъ ростъ. Какъ скоро цвѣты начнутъ приближаться къ распусканію, должно прекратить прибавленіе раствора въ воду; въ противномъ случаѣ луковицы очень скоро отцвѣтутъ. Эта же самая поливка очень полезна и въ пристаповкѣ другихъ цвѣтовъ.

**Разведеніе махровыхъ ночныхъ фіолей.** — Махровыя ночныя фіолы, съ красивыми бѣлыми и синими цвѣтами, довольно рѣдки въ садахъ. Кто не умѣетъ обходиться съ этимъ цвѣткомъ, у того все кусты его вскорѣ пропадутъ. Когда фіолы совершенно отцвѣтутъ, надобно кусты вынуть изъ земли и немного обрѣзать, или, если нужно ихъ размножить, то раздѣлить на нѣсколько стеблей. При этомъ осмотрѣть мясистые корни, не окажется ли тамъ бѣлаго червя,

который по большей части губить этотъ цвѣтокъ. Вообще хорошо мясистую часть корня обрѣзывать. Раздѣленные стебли посадить въ свѣже-приготовленную гряду, которой не надобно удобрять свѣжимъ навозомъ: на ней фіоли будутъ расти и куститься до осени. На зиму, если она очень холодна и безснѣжна, прикрыть фіоли сухою соломой или верескомъ; подъ это прикрытіе положить какіе нибудь древесные сучья или палки, чтобы подъ соломой фіоли не сопрѣли. При началѣ весны эту покрывку снять. Лучше всего ночныя фіоли любятъ тучный песокъ, гдѣ растутъ почти безъ всякаго ухода, если только ихъ разсаживать. На песчаномъ суглинкѣ также онѣ бываютъ хороши и даже лучше, чѣмъ на тучной, черной садовой землѣ.

**Осенью цвѣтуція розы.** — Чтобы вполнѣ насладиться долгоцвѣтущею розою, не надобно допускать ее до цвѣта въ обыкновенную пору розъ. Розы въ это время до того обыкновенны, что теряютъ цѣнность; но будучи въ цвѣту съ половины лѣта до ноября, высоко цѣнятся. Въ совершенствѣ достигаютъ этого, поступая слѣдующимъ образомъ. Какъ только становится примѣтною разцвѣтающая почка, что происходитъ отъ половины мая до половины іюня, ее немедленно отрываютъ; это сберегаетъ силу растенія для будущаго цвѣта. Такіе кусты розъ цвѣтутъ въ іюль, августъ, сентябръ и октябръ мѣсяцахъ превосходно.

**Размноженіе розовыхъ кустовъ.**—Съ весны, когда уже сокъ въ растеніяхъ пришелъ въ движеніе, выкопать въ саду, на мѣстѣ подверженномъ вліянію солнца, ровъ глубиною фута въ полтора, положить туда сильнаго навоза и прикрыть его черноземомъ, по крайней мѣрѣ на  $\frac{1}{4}$  аршина. Потомъ выкопать цѣлый розовый кустъ и, нрѣзавъ корни и вѣтви на кусочки, величиною съ налецъ, положить ихъ въ ровъ, на землю, разстояніемъ одинъ отъ другаго четверти на полторы, и засыпать землею. Отъ поверхности земли до этихъ кусковъ должно быть не болѣе двухъ вершковъ, чтобы солнце могло сильно дѣйствовать на нихъ. Поливать должно сильно каждое утро и вечеръ. Изъ каждаго отрѣзка пойдуть ростки и будутъ имѣть столько розовыхъ кустовъ, сколько бросили въ землю отрѣзковъ. На другой годъ можно уже пересаживать кусты.

**Какъ заставить лиліи цвѣсти два раза въ годъ.**— Опытъ удастся лучше съ лиліями, посаженными въ ящикахъ или горнкахъ, чѣмъ съ посаженными въ грунтъ. Если лилія отцвѣла въ маѣ, надобно около 10-го іюля оборвать на ней всѣ листья, зеленые и желтые, такъ чтобы ни одного изъ нихъ не оставалось на стволѣ. Въ теченіе августа явятся новые отпрыски и вскорѣ за тѣмъ новые листья и цвѣты, такіе же пахучіе и прекрасные, какіе были въ маѣ.

**Причина опаданія почекъ цвѣтовъ.** — Если на розанѣ покажутся цвѣточныя почки съ той сторо-

ны, которая болѣе обращена къ свѣту, то многіе садовники торопятся повернуть розанъ къ свѣту другою стороною, полагая тѣмъ самымъ способствовать улучшенію растенія. Но это ошибка, которой дурныя послѣдствія не всегда бываютъ замѣчаемы. Цвѣточныя почки, перемѣщенныя изъ свѣта въ тѣнь, будутъ продолжать свое развитіе очень медленно и мало по малу опадуть, не произведя цвѣтка. Горшокъ, въ которомъ растеніе оказало почки и готовность къ цвѣтенію, долженъ оставаться неподвижнымъ до тѣхъ поръ, пока цвѣтокъ достигнетъ по крайней мѣрѣ до половины своего развитія; тогда можно выставить его поближе къ солнцу, но не иначе, какъ въ томъ же положеніи относительно свѣта, какое растеніе занимало на прежнемъ мѣстѣ.

**Сохраненіе георгинъ зимою.**— Вынимая георгинныя клубни изъ земли, не надобно очищать ихъ или смывать съ нихъ присохшую землю; пусть она по времени спадетъ сама собою; это будетъ лучшій признакъ, что корни совершенно высохли. Тогда надобно перенести клубни въ сухое, доступное воздуху мѣсто и оставить ихъ тамъ до появленія перваго холода. Въ это время сажать ихъ въ горшки, наполненныя совершенно сухою, просѣянною сквозь сито землею, и содержать безъ поливки, при трехъ градусахъ теплоты. Весною перенести эти горшки на мѣсто, освѣщаемое солнцемъ и имѣющее постоянную тем-

пературу 10 — 12 градусо́въ тепла, и начать поливать.

**Разведеніе тюльпановъ.** — Тюльпаны растутъ на всякой землѣ, но лучше на приготовленной съ коровьимъ навозомъ и перегнившими древесными листьями съ подбавкою песка. Они растутъ всего лучше на открытомъ мѣстѣ. Мѣсто для тюльпановъ готовится слѣдующимъ образомъ. Вырываютъ яму глубиною четверти въ три; на дно ея насыпается слой хорошей огородной или дерновой земли вершка въ четыре. Этотъ слой покрывается на четверть совершенно перегнившимъ коровьимъ навозомъ, смѣшаннымъ пополамъ съ дерновою или хорошею огородною землею, въ которой бы не было конскаго навоза, а сверху насыпается показанная выше земля, т. е. составленная изъ коровьяго навоза, песка и лисгвы такъ, чтобы гряда по посадкѣ луковиць была вершка на два или на три выше земли. Если прежде посадки луковиць пойдутъ сильные дожди, то надо накрыть гряды; въ противномъ случаѣ корни посаженныхъ въ нее луковиць не будутъ въ состояніи входить въ землю, очень плотно сѣвшуюся.

При наступленіи времени садить луковицы, надобно грядѣ хорошо взбороновать граблями и сдѣлать середину ея нѣсколько выше, а по обѣ стороны скать, чтобы излишняя вода могла свободно стекать. Луковицы обыкновенно сажаютъ рядами, на четверть раз-

стояніемъ одинъ отъ другаго и на столько же луковицу отъ луковицы, которыя должны быть покрыты землею на два или на три вершка. Подъ луковицы должно подсыпнуть песку и покрыть ихъ песчаною землею, которую онѣ очень любятъ. Сажая луковицы, не должно вдавливать ихъ въ землю, но только слегка засыпать ею, чтобы онѣ не сгнили. Самыя сильныя луковицы должно садить въ средину гряды, а тѣ, которыя послабѣе, по бокамъ. На зиму грядъ не нужно покрывать очень толсто, потому что тюльпаны не боятся морозовъ: довольно, если гряды будутъ покрыты листомъ на четверть аршина или вершковъ на шесть. Но если весною, когда онѣ тронутся въ ростъ, наступитъ ненастная погода, или по ночамъ сдѣлаются морозы, то должно закрыть ихъ, какъ и во время цвѣта. Поливать грядъ не нужно. Чтобы цвѣточные стебли не приклонялись къ землѣ, привязываютъ ихъ къ палочкамъ, или протягиваютъ по всему ряду подъ самыми цвѣтками шнурокъ, который по краямъ и въ нѣсколькихъ мѣстахъ на грядѣ привязываютъ къ палочкамъ, а къ нему уже привязываютъ стебли. Когда цвѣтныя листки опадутъ, то сѣменные шишки срѣзаютъ подлѣ самаго стебля, потому что онѣ не даютъ луковицамъ хорошо вызрѣть и очень ослабляютъ ихъ.

Когда листья на тюльпанахъ сдѣлаются желтоватыми или бурыми, а концы стеблей засохнутъ и покраснѣютъ, тогда луковицы слѣдуетъ вынимать, но не

ранѣе, чтобы онѣ не сдѣлались слабыми и позрѣватыми. Съ другой стороны, не слѣдуетъ и откладывать далѣе; иначе сокъ въ луковицахъ очень сгустится, отъ чего краски цвѣтовъ линяютъ и становятся хуже.

Вынувъ луковицы изъ земли, вносятъ ихъ въ воздушную, на сѣверъ лежащую комнату, и раскладываютъ на столахъ и полкахъ, такъ чтобы солнце не свѣтило на нихъ. Такимъ образомъ оставляютъ ихъ, не трогая до сентября, а тогда снимаютъ отъ нихъ засохшую кожу, корни и маленькія побочныя луковицы; но не должно также и слишкомъ обнажать луковицъ. Последняя бурая кожа должна оставаться на нихъ до того времени, когда станутъ сажать ихъ въ землю. Тогда только снимаютъ ее и луковица остается совершенно нагою; однакожь это должно дѣлать чрезвычайно осторожно, чтобы не повредить луковицъ, особливо внизу, гдѣ выходятъ корни. Отнятыя маленькія луковицы зарываются въ сухой песокъ, гдѣ и оставляются до садки. Если нѣтъ для нихъ особой гряды, можно садить ихъ и между большими луковицами, но не такъ глубоко. У большихъ луковицъ зараженныя мѣста вырѣзываются осторожно острымъ ножомъ при нервомъ осмотрѣ ихъ, чтобы онѣ могли до посадки совершенно засохнуть.

**Разведеніе левкоевъ.** — Въ послѣднихъ числахъ февраля или отъ 1 до 10 марта сѣютъ сѣмена левкоевъ въ ящички, длиною въ  $\frac{3}{4}$  аршина, вышиною около



2 вершковъ и шириною отъ 4 до 5 вершковъ. Сѣять ихъ можно не очень часто. Землю на дно ящика насыпаютъ какая попадется подъ руку, сверху же на полвершка навозную, легкую, смѣшанную съ пескомъ и малымъ количествомъ дерновой земли (лучше всего навозную землю взять со спаржевой грядки, на коей земля эта образуется изъ совершенно остывшаго навоза). Передъ посѣвомъ насыпанную землю спрыскиваютъ изъ лейки съ самою мелкою сѣткою, и въ эту землю сѣютъ не очень часто, засыпая такъ, чтобы сѣмена чуть-чуть были прикрыты. Ящики нужно ставить какъ можно ближе къ свѣту, и какъ скоро изъ сѣменодольныхъ листочковъ начнутъ показываться первые два листика растенія, сейчасъ пересаживать левкои въ 3-хъ вершковые горшки, наполненные снизу до одной трети остатками отъ просѣянной навозной земли, а остальные двѣ трети горшка насыпаютъ легкой землею или остаткомъ отъ просѣянной навозной земли. Въ каждомъ горшкѣ не должно быть болѣе 4 ростковъ. Горшки ставятъ отъ 3 до 5 дней на окна, обращенныя на сѣверную сторону, чтобы солнце на нихъ не свѣтило: чрезъ 5 дней растенія видимо начнутъ прибавляться въ ростъ и тогда ставятъ ихъ на солнечную сторону, гдѣ они растутъ, при достаточной поливкѣ, чрезвычайно быстро. Многіе садовники разсаживаютъ молодые левкойныя высадки въ ящики, но это чрезвычайно неудобно при пересадкѣ ихъ въ

грунтъ, ибо корни ихъ повреждаются такъ, что левкои долго въ грунтѣ не принимаются, въ особенности если случатся ясные и жаркіе дни. Изъ горшковъ же чрезвычайно удобно ихъ разсаживать, потому что корни растенія оплетаютъ края горшка и земля не осыпается, даже при разрѣзываніи ножемъ, для раздѣленія сидящихъ въ горшкѣ высадковъ. Разрѣзъ наружныхъ корней мало вредитъ высадкамъ, ибо главный корень съ маленькими вновь приготовляемыми мочками плотно обложенъ землею, а при высадкѣ изъ ящичковъ почти вся земля отстаетъ отъ корней.

Около половины мая показавшіяся почки уже очень ясно позволяютъ различать простыя отъ махровыхъ: тогда простыя, за оставленіемъ сколько нужно на сѣмена, выдергиваютъ изъ горшковъ, прижимая пальцами землю около выдергиваемаго растенія, такъ что корни сосѣднихъ ни мало не повреждаются и не производятъ никакой остановки въ ростѣ. Различеніе простыхъ почек отъ махровыхъ возможно уже тогда, когда опѣ еще немного болѣе булавоочной головки, потому что въ почкѣ простаго цвѣтка прежде всего развиваются тычинки, и при разрывѣ булавкою почки опѣ сейчасъ видны; а махровая почка, когда она еще очень мала, при разрывѣ булавкою почти совершенно пуста, такъ что на днѣ ея едва замѣтны будущіе лепестки цвѣтка, между тѣмъ какъ въ простой маленькой почкѣ тычинки наполняютъ ее, а лепестки очень малы. Вы-

дергиваніе простыхъ левкоевъ изъ горшковъ необходимо, чтобы доставить болѣе простора махровымъ. За полчаса до высадки левкоевъ въ грунтъ поливають сидяція въ горшкахъ растенія, чтобы земля съ нихъ не осыпалась, и высаживаютъ ихъ вечеромъ, выбирая для этого пасмурный день. Совершенно принимаются пересаженные растенія чрезъ пять дней, и послѣ того заготовленныя цвѣточныя почки быстро начинаютъ развѣваться, такъ что около половины іюня онѣ цвѣтутъ во всей красѣ. Пересаженные левкои нужно хорошенько полить и повторить обильную поливку черезъ два дня, а въ жаркую погоду — на другой день вечеромъ. Весь ассортиментъ левкостей обыкновенно сажаютъ на одну клумбу, стараясь перемѣшать цвѣта какъ можно разнообразіе; но первоначально каждый цвѣтъ сѣютъ отдѣльно.

**Совѣты любительницамъ цвѣтовъ.** — Ежели зимою желаютъ украсить цвѣтами и зеленью комнаты, то надобно имѣть хоть маленькій садикъ, чтобы, проведши зиму въ комнатахъ, растенія могли въ теченіе лѣта отдохнуть и собраться съ силами на воздухѣ. Кромѣ того для растеній надобно отдѣлать особую комнату, ибо они очень неохотно живутъ въ тѣхъ покояхъ, въ которыхъ спятъ люди, гдѣ курятъ табакъ, гдѣ мало свѣжаго воздуха, гдѣ держать высокую степень тепла, и т. п. Если можно отдѣлить растеніямъ особую комнату, вынося изъ нея по нѣскольку

горшковъ въ другія, для украшенія оконъ и т. п., и перемѣняя ихъ по временамъ другими горшками, то уходъ за растеніями чрезвычайно облегчается; комната эта будетъ какъ бы оранжереєю; держать ее должно посвѣжѣе жилыхъ, между 8—12° тепла, или по крайней мѣрѣ не выше 14° Реомюра. Большая часть растений будетъ превосходно произростать тутъ на полкахъ, устроенныхъ во всю комнату, при чемъ растенія, не требующія много свѣта, могутъ помѣщаться противъ простѣнковъ, а любящія свѣтъ и солнце противъ оконъ. Приготовившіяся къ цвѣту растенія можно переносить въ жилыя комнаты, и по отцвѣтѣ ихъ замѣнять другими. Удобнѣе всего могутъ цвѣсти въ комнатахъ луковичныя растенія, съ половины ноября, не перемежаясь, до половины апрѣля и даже до мая. Выдерживать луковицы очень легко, если только у желающаго имѣть ихъ есть небольшая комнатка или кладовая, которую можно держать не теплѣе 5°, или хорошій подвалъ, или сухой погребъ, изъ которыхъ можно вносить по нѣскольку хорошо-укоренившихся растений въ жилые покои для пристановки. Главное правило при содержаніи растений въ комнатахъ есть предохраненіе ихъ отъ пыли и умѣренность въ поливкѣ. Садающую на стебли и листья пыль можно очищать мягкой щеткою, а въ ясную погоду опрыскивать и обливать водою тѣ растенія, которымъ это не вредно, помня, что многія не терпятъ зимою воды на стебляхъ

и листьяхъ. Тѣ, которымъ это не вредно, всего лучше, положивъ на бокъ, обливать изъ лейки съ самымъ легкимъ сырскомъ со всѣхъ сторонъ и дать полежать, пока вода стечетъ; такимъ образомъ не понадетъ она на корни и не произведетъ въ землѣ вредной для этихъ растений сырости. Поливать растенія зимою должно очень умѣренно, особливо находящіяся въ состояніи отдыха, и всегда помнить правило, что лучше нѣсколько не долить, нежели перелить. Пересаживать растенія всего лучше весною, и пересаживая закрывать находящееся на днѣ горшка отверстіе небольшоимъ черенкомъ, а потомъ насыпать еще на дно слой мелко избитыхъ черенковъ. Когда поверхность земли затвердѣетъ, должно ее взрыхливать, не допуская выростать на ней сорной травѣ или моху. Поливать растенія зимою несравненно лучше снизу, т. е. наливая воду въ поддонокъ; а чтобы не полить слишкомъ много, то можно въ каждый горшокъ воткнуть у стѣнки палочку, и когда влажность дойдетъ до половины горшка, то выставить его изъ поддонка. Этотъ способъ поливанія гораздо безопаснѣе, потому что можно прекращать поливку по произволу. Многія растенія не терпятъ зимою влажности около ствола или корневища, и наливая ихъ сверху, должно лить только около стѣнокъ горшка.

Комнаты зимою наиболѣе украшаются луковичными растеніями — гіацинтами, тацетами, нарциссами,

жонкилями и ранними тюльпанами. Приводить ихъ къ цвѣту очень легко. Посады луковицы въ октябрѣ или въ ноябрѣ въ горшки, въ легкую свѣжую землю, такъ чтобы верхъ луковицы не былъ закрытъ землею, должно полить немного около стѣночекъ горшка, остерегаясь, чтобы вода не попала на луковицу, потому что капля проникнувшая между кожицами луковицы, производитъ гнилость. Подливъ горшки, должно поставить ихъ въ прохладную комнату, въ подвалъ или въ сухой погребъ, гдѣ бы не хватило ихъ морозомъ; а чтобы луковицы не были повреждены мышами, накрыть каждую стаканомъ или маленькимъ горшочкомъ, и когда земля просохнетъ, поливать по немногу снизу. Какъ скоро луковицы хорошо укоренятся, вносить каждыя двѣ недѣли по нѣскольку горшковъ въ жилыя комнаты и, поставя на окна, хотя бы и на сѣверъ обращенныя, поливать снизу такъ, чтобы влажность оказалась и на поверхности земли: тогда луковицы зацвѣтутъ очень скоро. Если же луковицы будутъ внесены прежде, чѣмъ онѣ укоренились, то у гяцинтовъ и тюльпановъ цвѣтъ заглохнетъ въ листьяхъ; у нарцисовъ же, тацетовъ и жонкилей не будетъ имѣть силы разорвать покрывающей его оболочки и замреть въ ней. По отцвѣтѣ ставятъ луковицы куда-нибудь къ сторонѣ и поливаютъ очень мало, а весною высаживаютъ на гряды.

**Выращиваніе ананасовъ въ водѣ.** — Въ Ан-

глии употребляютъ слѣдующій способъ для произра- щенія ананасовъ. Вдоль задней стѣны теплицы, раз- стояніемъ отъ стѣны на поларшина, а отъ стекло, вверху, на 12 или 14 вершковъ, подвѣшивается, на желѣзныхъ костыляхъ, доска, на которую становятся ананасы въ томъ положеніи, какъ они растутъ въ гор- шкахъ. Подъ каждымъ горшкомъ помѣщается особая посуда, или, еще удобнѣе, можно сдѣлать для этой цѣли длинный ящикъ изъ сухаго дерева, устройвъ его такъ, чтобы онъ не пропускалъ воды. Въ этотъ ящикъ или посуду ставятъ ананасы въ горшкахъ, наполнивъ ящикъ водою и наблюдая при томъ, чтобы по крайней мѣрѣ треть вышины горшковъ постоянно находилась въ водѣ. Верхины ананасовъ не должны касаться верх- нихъ стекло теплицы. Можно подвѣсить два или три ряда такихъ досокъ съ ананасами. Растенія эти съ фруктами и молодыя, такимъ образомъ въ водѣ въ гор- шкахъ посаженныя, очень хорошо растутъ, и самые плоды выходятъ величиною болѣе и вкуснѣе, чѣмъ взращенные въ земляныхъ ящикахъ съ дубовою ко- рою. Вода, которою нужно добавлять ящикъ или по- суду, должна находиться въ теплицѣ по крайней мѣрѣ сутки. Число печей въ теплицѣ надобно соображать съ величиною ея. Теплица длиною въ 9 сажень, ши- риною въ 1½ сажени, вышиною, въ передней сторо- нѣ, въ одну сажень, а въ задней—въ 1½ сажени, тре- буетъ двухъ тонокъ. Устройство печей обыкновенно

въ родѣ борововъ; но отъ каждой печи, поставленной у задней стѣнки, въ противоположныхъ углахъ, боровъ идетъ, въ видѣ трубы, къ верху и потомъ, поворотивъ подъ прямымъ угломъ въ срединѣ теплицы на встрѣчу другому борову, опускается опять къ низу до земли; между боровами поставлена, на своемъ фундаментѣ, труба, въ которую оба дыма, не доходя до земли на поларшина, входятъ. Немного выше устроены въ боровахъ вьюшки; въ трубѣ же между обоими дымами нужно устроить раздѣлку. Поперечные борова надлежитъ утвердить на надежныхъ стойкахъ, а подъ ними — каменныя основанія, чтобы стойки, въ нижнихъ концахъ, не могли гнить. Поверхность поперечныхъ борововъ должна отстоять отъ висящей доски, на которой стоятъ ананасы, на 8 вершковъ. Температура въ теплицѣ должна быть около 25° Реом., а при солнцѣ можетъ доходить до 35° Реом. Вообще, лучше держать большую степень теплоты, нежели меньшую. Ананасы выдерживаютъ очень высокую температуру, охлаждаясь постоянно водою, въ которой стоятъ горшки; они растутъ такъ сильно, что корни ихъ выходятъ изъ нижнихъ отверстій горшковъ въ воду; но этому, для свободнаго прохода корней, необходимо ставить горшки въ водѣ на небольшія подкладки, не закрывая нижняго отверстія у горшка.

**Новое средство къ улучшенію ананасовъ.**—  
Отъ ананасовъ, которые предположено сберечь въ



прокъ, надобно выкручивать крону, или тѣ листья, которые сидятъ на верхушкѣ плода. Водяныя части ананасовъ могутъ лучше испаряться чрезъ то мѣсто, гдѣ была крона, и ананасы чрезъ то сдѣлаются слаще и вкуснѣе.

**Выращиванье отличныхъ дынь.** — 1) Обыкновенно, по снятіи дынь, оставляютъ вѣтви ихъ въ парникахъ безъ всякаго вниманія, или даже выбрасываютъ: но нѣкоторые молодые побѣги отъ вѣтвей, съ которыхъ сняты дыни, имѣютъ завязавшійся плодъ, который можетъ быть доведенъ до надлежащаго развитія слѣдующимъ образомъ. Начиная отъ макушки, подлѣ самаго втораго колѣнца вѣтви, отрѣзать весь побѣгъ, листья отнять прочь и всякій ростокъ, имѣющій на себѣ завязавшійся плодъ и приготовленный такимъ образомъ, посадить въ обыкновенныя цвѣточные горшки, въ каждый по два черенка, помѣстивъ ихъ подлѣ самой стѣнки горшка, наполненнаго самою хорошею садовою землею, которую не утаптывать и не убивать, но оставить сколь возможно рыхлою. Поливъ горшки осторожно, поставивъ ихъ въ теплицѣ противъ окна, въ ящики съ землею. Въ ящики насыпать земли отъ 8 до 10 дюймовъ толщиною, и ставить въ нее горшки по самый верхній ихъ край. Окно, подъ которымъ стоятъ горшки съ черенками, не открывать до тѣхъ поръ, пока молоденькіе дынные побѣги пустятъ корни. Въ жаркіе дни, особенно отъ 12 до 5 часовъ

полудни, закрывать окно отъ солнечныхъ лучей щитомъ и держать горшки въ тѣнѣ. При такомъ уходѣ молодые посадки въ теченіе недѣли пустятъ корни и дадутъ ростъ. Между тѣмъ приготовить новое мѣсто для высадки выводковъ. Взять землю изъ-подъ корней старыхъ дынныхъ вѣтвей, отъ которыхъ молодые отводки отрѣзаны, и насыпать ее въ тепличныя ящики вышиною до 12 дюймовъ, а старый навозъ, находившійся въ ящикахъ, замѣнить свѣжимъ. Спустя десять дней послѣ посадки отводковъ, высадить ихъ изъ цвѣтныхъ горшковъ въ приготовленную землю, размѣстивъ въ ящикахъ такъ, что подъ окномъ, состоящимъ изъ трехъ стеколъ, посадить по два, а подъ большими окнами по четыре отводка. Вѣтви молодыхъ отводковъ, принявшись, быстро растутъ. Въ это время у каждой молодой вѣтви срываютъ макушки, дабы вѣтка пустила больше побѣговъ. Плодъ, который былъ примѣтенъ на нѣкоторыхъ побѣгахъ старыхъ вѣтвей и находившійся на отводкѣ, послѣ вторичной пересадки замѣтно начнетъ увеличиваться въ объемѣ и созрѣвать. Съ новыхъ выводковъ можно снять иногда зрѣлыя дыни вѣсомъ отъ 7 до 8 фунтовъ.

2) Англійскій садовникъ Айткинсъ набиваетъ землю въ ящики (гдѣ должны расти дыни) какъ можно крѣпче. Послѣ посѣва онъ поливаетъ дыни не прежде, чѣмъ онѣ достигнутъ значительной величины. Онъ даетъ вѣтвямъ вырости до того, что онѣ покроютъ все

пространство, и тогда отрѣзываетъ плети ихъ до женскихъ цвѣтковь. Лучшіе изъ этихъ цвѣтковь онъ оплодотворяетъ искусственно, вводя пыльники въ оплодотворяемый цвѣтокъ, придерживая его одною рукою, а другою въ то же время покрывая совершенно сухою землею, какъ оплодотворяютъ огурцы нѣкоторые изъ московскихъ огородниковъ. Только по достиженіи выращиваемою дынею величины съ апельсинъ онъ открываетъ плоды и кладетъ ихъ на кирпичи.

**Разведеніе дынь на грядахъ.**— Въ мѣстѣ, обращенномъ на полдень, вырыть четырехъ-угольную яму въ 2 аршина ширины и въ 1 аршинъ глубины; накласть въ эту яму теплаго конскаго навоза и насыпать сверхъ навоза хорошей огородной земли слоемъ толщиною въ 8 дюймовъ. Земля должна быть насыпана по срединѣ въ видѣ конуса и возвышена на 12 дюймовъ; основаніе же конуса должно быть въ 1 аршинъ. На срединѣ этого возвышенія посадить, около 20 апрѣля и не позже 15 мая, нѣсколько зернышекъ дынь ранняго сорта; когда же эти сѣмена взойдутъ, то растеньица самыя крѣпкія оставить, а остальные слабыя вырвать.

Кто имѣетъ парникъ, то гораздо лучше вырастить растеньица подъ рамами, и потомъ уже достаточно подросшія пересадить на помянутыя выше конусообразныя кучи, потому что такимъ образомъ можно по-

лучить зрѣлые плоды гораздо раньше, чѣмъ отъ разводимыхъ прямо изъ сѣменъ.

На серединѣ возвышенія, гдѣ должно быть посажено растеніе, сдѣлать ямку и насыпать въ нее хорошо перегнившаго и обращеннаго въ землистый видъ коровьяго помета. Посаженное растеніе, для предохраненія его отъ холода, равно какъ и для сильнѣйшаго первоначальнаго побужденія къ росту, накрыть стекляннымъ колпакомъ, или же приготовленнымъ изъ просвѣчивающей бумаги (просвѣчивающая бумага готовится посредствомъ пропитыванія бумаги масломъ). Если бы случились холодныя ночи, то колпаки эти прикрывать еще соломенными. Когда молодое растеніе начнетъ выпускать побѣги и наполнить весь колпакъ, то приподнять его нѣсколько, подставляя подъ него кирпичныя или деревянныя подставки; потомъ побѣги хорошо разложить, колпакъ прикрѣпить къ тремъ колышкамъ, чтобы его не сорвалъ вѣтеръ, и земляную кучу обложить кругомъ теплымъ навозомъ, вышиною на 4 дюйма. Какъ только побѣги дыни вполне разовьются, то начинаютъ появляться на нихъ цвѣты, прежде мужскіе, а потомъ женскіе съ завязью, и это продолжается шесть и болѣе недѣль. Если бы кустъ далъ слишкомъ много побѣговъ, то слабѣйшіе изъ нихъ можно отрѣзать; только должно беречься, чтобы не ранить слишкомъ растенія, потому что это послѣднее обстоятельство замедляетъ образованіе и созрѣваніе

плодовъ. Вообще не должно позволять развѣтвляться растенію очень широко, такъ, что если побѣги начнутъ удаляться отъ колпака болѣе чѣмъ на 1½ арш., то необходимо отрѣзать кончики ихъ острыми ножницами. Не допускать также зарастанія кучи около куста дыни сорными травами, а вокругъ куста удерживать землю въ рыхломъ состояніи, потому что корни дыни иногда развѣтвляются до 3 аршинъ. Во время засухъ необходимо кругомъ кустовъ поливать утромъ, только не холодною водою. Однакожъ безъ видимой нужды производить поливку не должно, развѣ тогда, когда начнутъ увядать листья. Ни что такъ не вредитъ дынямъ, какъ чрезмѣрная влага, и по этому нужно защищать ихъ отъ продолжительнаго дождя. На одномъ кустѣ, такимъ образомъ воспитанномъ, можно получить до 6 штукъ отличныхъ дынь, а изъ меньшаго сорта даже до 10 штукъ.

Кто устраиваетъ нѣсколько описанныхъ возвышеній для разведенія дынь, тотъ не долженъ засаживать ихъ всѣхъ въ одно время, но всякую кучу спустя недѣлю. Этимъ созрѣваніе плодовъ продолжится долѣе, и можно будетъ имѣть долгое время постоянно свѣжія дыни.

Если бы пожелали ускорить созрѣваніе плода, то всякую дыню нужно покрыть стекляннымъ колпакомъ. Сѣмена отъ такихъ дынь будутъ несравненно лучше, чѣмъ отъ парниковыхъ.

Равнымъ образомъ можно разводить парниковые

огурцы и арбузы, съ тою только разницею, что послѣдніе не сносятъ обрѣзыванія побѣговъ и требуютъ больше влаги.

**Наставленіе для сбора вишенъ.** — Вишневья деревья сильно страдаютъ, если сборъ съ нихъ плодовъ производится незначительными людьми, ломающими много вѣтокъ и сучьевъ. За сборщиками должно смотрѣть очень прилежно и не оставлять ихъ безъ надзора. Лѣстницы должны быть достаточно высоки, узки и легки. Для низкихъ деревъ или для нижнихъ вѣтвей должно употреблять не лѣстницы, а козелки или скамеечки. Обыкновенныя садовыя лѣстницы не должны быть опираемы на вѣтви дерева, но должны имѣть свои собственныя подпорки, привинченныя къ нимъ на петляхъ или подставныя, снабженныя на этотъ конецъ вверху желѣзными развилками, подхватывающими подъ ступень лѣстницы. При отъемныхъ подпоркахъ собирающій плоды не долженъ никогда всходить по лѣстницѣ выше той ступени, въ которую упираются развилки, въ противномъ случаѣ онъ легко можетъ опрокинуться вмѣстѣ съ лѣстницею. Сборщикъ ягодъ долженъ осторожно прислонять лѣстницу къ дереву, съемъ начинатъ съ нижнихъ вѣтвей и постепенно восходить къ верхнимъ. Плодовые черешки должны быть осторожно срываемы ногтями указательнаго и большаго пальца, дабы не повредить листьевъ и плодовыхъ глазковъ. Отнюдь не должно

отрывать черешковъ, что, къ сожалѣнiю, дѣлается большею частiю. Собранныхъ вишенъ не должно давить или нажимать въ коробкѣ, не должно также отрывать ихъ отъ черешковъ. При сѣмѣ на выборъ должно особенное обращать вниманiе на то, чтобы не класть виненъ разной снѣлости вмѣстѣ; недоснѣлыхъ ягодъ вовсе снимать не должно. Вишни созрѣваютъ ранѣе, если ихъ прилежно собираютъ. Ягоды, назначенныя въ продажу свѣжими, лучше всего собирать утромъ или вечеромъ. Если вишни сидятъ густо, то ловкiй сѣмщикъ можетъ снять ихъ въ день три четверика при сплошномъ сѣмѣ, и два четверика при сѣмѣ на выборъ.

**Способъ выращивать тыквы необычайной величины.** — Каждую породу тыквы, но въ особенности такъ называемую дынную тыкву (*cucurbita melopepo reticulata*) можно выростить необычайной величины, поступая слѣдующимъ образомъ. Сѣмена должно посадить какъ можно ранѣе, т. е. въ началѣ марта. Для этого должно вырѣзать продолговатый пласть хорошаго, жирнаго, густо заросшаго дерна, длина котораго должна соотвѣтствовать числу сажаемыхъ зеренъ, а ширина составлять отъ 5 до 6 дюймовъ. Дернъ, вывороченный корнями вверхъ, кладутъ въ приготовленный для того ящикъ, сколоченный изъ досокъ, касающийся стѣнками своими дерна и имѣющiй въ днѣ нѣсколько насверленныхъ отверстiй для стока воды (но можно также положить его и въ парникъ). Вдоль

(теперь уже) верхней стороны дерна (корневой) дѣлають пожесть вѣзъ, глубиною въ два дюйма, и въ этотъ расщепъ кладуть, смотря по величинѣ сорта тыквъ, дюйма на два или на три другъ отъ друга, тыквенныя зерна, обращая ихъ остриемъ вверхъ, потомъ сжимають расщепъ, пересыпавъ слегка нѣжною землею. Въ тепломъ мѣстѣ зерна взойдутъ очень скоро; тогда дернъ должно положить въ парникъ, и къ тому времени, когда уже прекратятся холодныя ночи (къ половинѣ маѣ), выгнать ихъ теплотою и полвкою до футоваго или полторафутоваго роста. Тогда отрѣзають отъ дерна часть съ находящимся въ немъ однимъ растеніемъ, стараясь какъ можно менѣе повредить корни, и пересаживають его вмѣстѣ съ отрѣзаннымъ дерпомъ въ открытый грунтъ, удобренный свѣжимъ навозомъ, и притомъ на солнечное мѣсто. Когда замѣчено будетъ, что растеніе укоренилось, то должно укрѣпить какой либо водяной сосудъ, наприм. старую лейку или что нибудь подобное, постоянно наполненное водою, вблизи растенія такимъ образомъ, чтобы постоянно, но медленно, канала вода на корни вблизи главнаго ствола. Какъ скоро означенный сосудъ опустѣетъ, то должно его снова налить водою \*).

**Разведеніе земляники.** — Земляника требуетъ

---

\*) По этой методѣ можно разводить, съ большимъ успѣхомъ, дыни, арбузы и огурцы и получать плоды необыкновенныхъ размеровъ.



мѣста солнечнаго, открытаго, но защищеннаго отъ суровыхъ вѣтровъ; лучшимъ грунтомъ для нея считается песчано-глинистый и чѣмъ темнѣе, тѣмъ лучше. Корни земляники сажаютъ на вершокъ глубиною. При посадкѣ земляники на новое мѣсто должно избранную для того землю перекопать на поларшина глубиною, что необходимо нужно, потому что она пускаетъ иногда въ одно лѣто корни длиннѣе того; потомъ, смѣшивая равныя части желтой глины, перегниваема и прудоваго ила, накладываютъ изъ этой смѣси на приготовленную землю слой толщиною въ полтора вершка. Гряды должно дѣлать шириною въ два аршина, оставляя между ими борозды шириною въ три четверти аршина. Побѣги лучшихъ сортовъ разсаживаютъ на девять вершковъ другъ отъ друга, и на такомъ же разстояніи дѣлаютъ и самые ряды. Розовую и красную землянику можно сажать на вершокъ ближе, а ряды пускать одинъ отъ другаго на семь вершковъ. Лучшею земляникою почитаются ананасная, даунтонъ, матенкестль, гаутбой, гудзонская, красная, вильмотъ, царская и хили. Всѣ эти сорта должно держать въ землѣ одинъ только годъ, а потому, собравъ всѣ ягоды въ августъ мѣсяцъ, землю снова перекапываютъ и также удобряютъ сверху. Для успѣшной посадки должно выбирать самые толстые и болѣе окоренившіеся побѣги старыхъ кустовъ. Если погода будетъ слишкомъ тепла, а земля суха, то должно

выжидать дождя для посадки. Земляника, посаженная такимъ образомъ, даетъ всегда самый крупный плодъ отличнаго вкуса.

Впрочемъ розовая и ананасная земляника рождаются лучше на твердой, но легкой почвѣ; однакожъ ее должно садить всегда на открытомъ мѣстѣ, а не въ тѣни.

Земляника, посаженная въ маѣ мѣсяцѣ, даетъ плодъ въ томъ же году; нѣкоторые сорта еще ранѣе саженой—въ обыкновенное время. Розовая же, вильмотлетскерлетъ и каммонскерлетъ, посаженные въ это же время, дадутъ плодъ свой тогда, когда кончится плодоношеніе всѣхъ прочихъ.

**Способъ выводить чрезвычайно крупную и нѣжную спаржу.** — Весною, какъ скоро только покажется спаржа, должно выбрать въ каждомъ куствѣ по одному сильному побѣгу, который только-что хочетъ показаться изъ земли, и накрыть его круглою бутылкою темнозеленаго стекла, впуская показавшійся ростокъ въ горлышко, которое и втыкается для сего пальца на два въ землю. Бутылка удерживается надъ нимъ къ верху дномъ, посредствомъ четырехъ воткнутыхъ палочекъ, къ которымъ она и привязывается. Лишенный такимъ образомъ воздуха и солнца, спаржевый побѣгъ вырастаетъ очень скоро до дна бутылки, потомъ оборачивается внизъ и, доросши до шейки, растетъ опять вверхъ, потомъ опять внизъ и, такимъ образомъ наполнивъ всю пустоту бутылки, поднимаетъ

ее на себѣ вверхъ. Въ это время спаржу срѣзываютъ и, разбивъ бутылку, вынимаютъ странной фигуры овощъ, вѣсомъ отъ одного до полутора фунта. Такая спаржа бываетъ притомъ отмѣнно нѣжна и вкусна.

**Средство имѣть спаржу во всю зиму.** — Должно имѣть хорошій запасъ спаржевыхъ грядъ, чтобы всегда можно было ихъ мѣнять. Надъ ними дѣлаются ящики изъ досокъ, обкладываются самымъ свѣжимъ навозомъ, и какъ скоро навозъ простынетъ, тотчасъ перемѣняется; также иногда ставятся туда и печи, какъ то дѣлаютъ торгующіе спаржею. Огородники кладутъ множество свѣжаго навоза на тѣ гряды, которыя хотятъ приставлять, и снимаютъ его всякій разъ, когда надобно срѣзывать спаржу. Этотъ способъ конечно дешевле, но такимъ образомъ много спаржи бываетъ поломано и гряды портятся.

**Выращиваніе отличной капусты.** — 1) Посѣять сѣмена капусты, на разсаду, въ послѣднихъ дняхъ іюля мѣсяца или въ первыхъ числахъ августа. Когда растеньица получатъ отъ 4 до 5 листовъ, пересадить ихъ на гряды. Посадку произвести въ канавкахъ, глубиною дюймовъ въ шесть, сдѣланныхъ покато, чтобы легко стекала съ нихъ вода; ибо, въ противномъ случаѣ, въ мокрую осень всѣ сажанцы погніютъ. Когда земля уже замерзнетъ, сажанцы въ канавкахъ прикрыть сухими листьями, а для бѣльшей безопасности, сверху еще прикрыть соломой и придавить жердями,

чтобы не сносилъ вѣтеръ. Хотя капуста въ кочняхъ не выдерживаетъ сильныхъ морозовъ, однакожъ молодая растеньица ея очень хорошо переносятъ холодъ. Весною, отнявъ покрывку, оставлять сажанцы на мѣстѣ, или же пересадить ихъ на другія, хорошо приготовленные гряды, и во время сухой погоды поливать. Такимъ образомъ можно имѣть кочни капусты уже въ июль мѣсяцѣ. Для полученія большихъ кочней необходимо обсыпать всякій кочень землею.

2) Обыкновенная русская кочанная капуста достигаетъ чрезвычайно большаго роста и объема, если корни и стволъ ея, при началѣ прозябанія, осыпать порошкомъ древеснаго угля. Отдѣльно отъ нижнихъ листьевъ образуется второй вѣнокъ новыхъ листьевъ, окружающихъ стволъ такъ тѣсно, что кочень представляетъ въ послѣдствіи видъ плотнаго большаго шара.

3) Надобно сдѣлать изъ пережженой глины квадратную плиту, величиною около одного фута, и по срединѣ ея пробить дыру, въ которую могъ бы пройти самый толстый стебель капусты. Эту плиту покрыть капустное растеніе, просунувъ стебель его въ дыру, отъ чего корню всегда будетъ достаточно сыро. На поверхности такой глиняной плиты кочень достигаетъ значительной величины. То же самое дѣйствіе произойдетъ, если вмѣсто глиняной плиты употребить старыя барочныя доски, и, расколовъ ихъ на двое, обложить

ими кочни капусты. Это простое, ничего не стоящее и опытом оправданное средство, особенно полезно во время засухи.

**Разведеніе цвѣтной капусты.** — Цвѣтную капусту можно имѣть большую половину года и, смотря потому, послѣвъ ея производится ранѣе или позднѣе. Въ первый разъ цвѣтная капуста сѣется въ парникѣ очень рано, на примѣръ въ февралѣ мѣсяцѣ и даже прежде; послѣ того въ апрѣлѣ, во второй разъ, въ парникѣ не очень горячемъ; далѣе въ іюлѣ, въ холодномъ парникѣ, для зимняго употребленія; наконецъ, въ сентябрѣ, тамъ гдѣ пересадки могутъ быть производимы ранѣе марта.

Для избавленія разсады отъ земляныхъ блохъ, между грядами сѣется редисъ или крессъ-салатъ, на которые блохи сперва нападаютъ. Передъ посадкою въ гряды землю нащупутъ и боронуютъ; при небольшой же плантаціи глубоко разрыхляютъ заступами. Такимъ образомъ подготовленную землю удобряютъ не очень свѣжимъ навозомъ, который вреденъ для капусты, но достаточно переиhrѣлымъ. Сдѣлавъ послѣ этого гряды, разсаду сажаютъ одну отъ другой вершковъ на двѣнадцать, по линіямъ, притомъ въ сырую погоду или послѣ дождя; а если погода стоитъ сухая, то поливаютъ каждый день, для поддержанія въ землѣ влажности, до тѣхъ поръ, пока разсада не укоренится. При посадкѣ разсады необходимо наблюдать, чтобы

земля покрывала ее до первыхъ листьевъ: этимъ дается возможность къ развитію новыхъ корней изъ стебля. Первая работа послѣ того какъ рассада примется, состоитъ въ подбиваніи и уравниваніи земли. Семь или восемь дней спустя вновь подбиваютъ землю съ обѣихъ сторонъ линий, по которымъ посажена рассада, такъ, чтобы между ними была нѣсколько углубленная полоса, для стока излишней воды, при поливкѣ или во время дождя.

Для успѣшнаго роста капусты необходимо полоть ее каждыя двѣ или три недѣли, наблюдая при этомъ, чтобы земля около корней была въ особенности хорошо разрыхлена. Вторая необходимая для той же цѣли работа состоитъ въ поливкѣ растеній, что слѣдуетъ производить каждую недѣлю (нѣсколько чаще или рѣже, смотря по состоянію погоды). Последнее условіе очень важно для успѣшнаго произрастанія капусты, и отъ несоблюденія его она будетъ тоща, слаба и не дастъ хорошихъ урожаевъ. Еще есть одно обстоятельство, которое не слѣдуетъ упускать изъ виду. Если замѣчено будетъ, что который нибудь изъ кустовъ пропадетъ отъ засухи или отъ истребленія насѣкомыми, необходимо тотчасъ оборвать у него всѣ листья: этимъ способомъ можно возбудить развитіе новаго ростка, или новаго побѣга отъ стебля.

Для того, чтобы цвѣтная капуста могла хорошо расти лѣтомъ отъ второй рассады, надобно, чтобы земля

не была слишкомъ легка, иначе солнечные лучи высушатъ растеніе. При поливкѣ въ жаркое лѣто необходимо также соблюдать предосторожность: для этого лучше употреблять лейку, съ насаженнымъ на носкѣ ситомъ, дабы вода капала на растенія въ видѣ дождя. Третій посѣвъ, въ іюль мѣсяцѣ, долженъ быть произведенъ въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ солнечныхъ лучей, то есть, по возможности, въ тѣни. Весь успѣхъ произрастанія, если только земля хорошо для того подготовлена и достаточно удобрена, зависитъ отъ частой поливки, которая чѣмъ болѣе производится, тѣмъ лучше для капусты, въ особенности въ сухое время. Когда рассада достаточно укрѣпится, ее тотчасъ пересаживаютъ въ землю. Если послѣ этого за плантаціею былъ хорошій уходъ, то капуста поснѣваетъ, при теплой осени, въ октябрѣ. Срѣзанная въ сухую погоду, она можетъ быть сохраняема даже до февраля.

Мы замѣтили выше, что тамъ, гдѣ рассада можетъ быть пересаживаема въ землю до марта мѣсяца, послѣдній посѣвъ производится осенью въ сентябрѣ и даже въ октябрѣ мѣсяцѣ. Такимъ образомъ, если не цѣлый годъ, то по крайней мѣрѣ большую часть года можно имѣть постоянно свѣжую цвѣтную капусту.

Скажемъ нѣсколько словъ о предлагаемомъ еще одномъ способѣ ея разведенія.

Извѣстно, что въ жаркое время цвѣтная капуста растетъ очень скоро, легко идетъ въ цвѣтъ и потому

обыкновенно бывает не такъ хороша, между тѣмъ какъ посѣянная въ погоду не такъ жаркую растеть гораздо лучше. Поэтому совѣтуютъ готовить съ осени гряды на землѣ совершенно неудобренной, и весной сѣять сѣмена цвѣтной капусты на паровой грядѣ, которую поливаютъ обильно, а на ночь закрываютъ соломеннымъ щитомъ. Когда молодые растенія выростутъ въ налецъ величиною, тогда на заготовленныхъ съ осени грядкахъ подѣлать крупныя ямки, глубиною вершковъ въ пять, а шириною въ два, разстояніемъ одна отъ другой, какъ было сказано выше, вершковъ на двѣнадцать, и наливаютъ въ нихъ воды по два раза сряду, чтобы влажность долѣе держалась въ землѣ. Когда вся вода вберется, насыпать каждую ямку до-верху свѣжимъ овечьимъ навозомъ; потомъ, вышувъ вечеромъ молодые капустныя растенія небольшою лопаточкою, чтобы земля не отстала отъ корней, и насыпавъ въ каждую ямочку сверху навоза немного земли, садить по одному кустику и, обжавъ съ обѣихъ сторонъ руками, чтобы растеніе сидѣло твердо, полить каждое изъ нихъ такъ сильно, чтобы земля вокругъ сдѣлалась грязью. Посаженныя такимъ образомъ растенія, получая обильный притокъ питательныхъ частицъ отъ овечьяго навоза, укореняются скоро и начинаютъ расти очень хорошо. Дальнѣйшая обработка, т. е. окучиваніе, а равно поливка, производится обыкновеннымъ способомъ. Когда наступитъ время показываться



цвѣту и какъ только онъ начнетъ выходить, то надобно пригибать нѣсколько листьевъ въ середину, надламывая ихъ немного, чтобы показывающіеся цвѣты были закрыты отъ воздуха и солнца.

Отъ этого способа воздѣлыванія капуста дастъ крупныя, красивыя и сочныя кочни.

**Выращиванье самой крупной рѣдьки.**—Когда рѣдька достигнетъ величины яйца, то выдергавъ излишнюю, чтобы не слишкомъ часто сидѣла, у оставшихся въ землѣ проткнуть лучиною между самыхъ сердечныхъ листочковъ дырочку, но не насквозь рѣдьки, и положить въ нее свѣжее сѣмечко; потомъ дырочку заткнуть землею.

**Быстрое выращиванье редиса во всякое время года.**— Сѣмена редиса размачиваютъ около сутокъ въ водѣ, и въ мѣшечкѣ кладутъ на солнце или въ теплое мѣсто. Черезъ сутки сѣмена начнутъ проростать. Затѣмъ сажаютъ ихъ въ навозную землю, находящуюся въ ящикѣ, и по временамъ поливаютъ теплою водою. Въ нѣсколько дней редисы дѣлаются величиною въ мелкій лукъ и бываютъ весьма вкусны. Чтобы имѣть редисъ зимой, въ самые сильные морозы, совѣтуютъ распилить бочку пополамъ, одну половину наполнить хорошей землей и постыть въ нее сѣмена; потомъ, накрывъ другой половинкой, отнести въ погребъ, и тамъ поливать ежедневно теплою водою. Черезъ пять или шесть дней редисы будутъ годны для

пищи. Само собою разумѣется, что вмѣсто означенныхъ двухъ половинокъ распиленной бочки, можно взять двѣ кадочки одинаковой величины въ діаметрѣ.

**Средство имѣть лукъ крупноголовый.** — Чѣмъ суше посѣвной лукъ, тѣмъ онъ лучше. Должно держать цѣлую зиму лукъ, назначенный на посѣвъ, за печью, чтобы луковицы совершенно высохли, и на весну сажать ихъ въ гряды. Правда, этотъ лукъ не дастъ стебля, но за то луковицы будутъ огромныя. Такимъ средствомъ вырациваютъ луковицы вѣсомъ около фунта.

**Вкусные огурцы.** — Чтобы придать сколько можно болѣе вкуса огурцамъ, должно прежде мочить сѣмена 24 часа въ молокѣ. Ямки, въ которыя садятъ сѣмена, засыпать до половины мякиной или мелкой соломенной рѣзкой, а потомъ уже поверхъ насыпать землю. Этимъ растеніе сохраняется отъ излишней сырости при поливкѣ. Кромѣ того нужно постоянно обрѣзывать концы плетей, отъ чего огурцы дѣлаются крупнѣе и ароматнѣе.

**Разведеніе шампиньоновъ.** — Должно сперва шампиньоны изрубить вмѣстѣ съ кореньями не слишкомъ мелко, и посѣять на грядкахъ, покрывъ свѣрху слоемъ земли, почти въ три пальца толщиною. Черноземъ для этихъ грядъ есть лучшая земля. По прошествіи трехъ недѣль, на поверхности грядъ будетъ подниматься земля маленькими кучками. Это признакъ,

что грибы вырастаютъ. Въ скоромъ времени между трещинами на грядахъ будутъ видны бѣлыя верхушки грибовъ, и тогда стоитъ только ихъ вынимать изъ земли. Получаемые такимъ образомъ шампиньоны несравненно лучше растущихъ на всякомъ другомъ мѣстѣ. Они имѣютъ то еще достоинство, что никогда не бываютъ испорчены червями. Заведя такую грядку одинъ разъ, можно долго имѣть хорошіе шампиньоны; а чтобъ они не истощились, стоитъ только, изрѣзавъ корешки снятыхъ грибовъ, бросать ихъ на грядку, присыная землю. Во время засухи не худо поливать гряды подъ вечеръ.

**Разведеніе сморчковъ.** — Эти вкусные грибы обыкновенно появляются весною; но ихъ можно также размножать и въ садахъ. Осенью надобно фунта два сухихъ сморчковъ, кой-гдѣ между деревьями, насыпать въ землю, глубиною вершка на два, и отъ этого весною выростетъ множество сморчковъ.

**Разведеніе дерна.** — Въ Германіи, для образованія дерна, большею частію употребляютъ травы: англійскій рейграсъ (*lolium perenne*) и тимopheева трава (*phleum pratense*). Но, по многократнымъ опытамъ, оказалось, что гораздо выгоднѣе употреблять для этой цѣли вику луговую (*rosa pratensis*). Эта трава растетъ низко, густо и даетъ прекрасный пѣжный дернъ, который имѣетъ то преимущество, что, во время зимы, морозъ никогда не повреждаетъ его. Хотя эта трава

(*poa pratensis*) въ дикомъ видѣ произрастаетъ, болѣею частію, на влажныхъ лугахъ; однакожъ, при хорошей обработкѣ и старательномъ уходѣ, она вполне хорошо удается и на тощихъ почвахъ, и даже лучше чѣмъ *lolium perenne* и *phleum pratense*.

При застѣваніи вики не должно унустать изъ виду слѣдующее: иногда всходы этой травы появляются неравномѣрно, или послѣ оказываются большія прогалины; поэтому необходимо сейчасъ подстѣвать обнаженные отъ травы мѣста; часто нужно очищать дернъ, потому что, при всѣхъ стараніяхъ, не всегда удается сохранить сѣмена совершенно чистыми и свободными отъ примѣси сѣменъ другихъ травъ. Очень понятно, что въ противномъ случаѣ сорная трава слишкомъ распространится между ростками *poa pratensis*, чрезъ что не вышолнится цѣль посѣва; ибо дернъ уже не будетъ составлять однообразнаго пѣжно-зеленаго покрывала, но, перемѣшавшись съ сортами многихъ другихъ травъ, потеряетъ очень много своихъ хорошихъ качествъ.

Если желательно получить въ скоромъ времени густой дернъ, то не нужно жалѣть сѣменъ. Эти сѣмена весьма мелки и, при застѣваніи, уносятся малѣйшимъ вѣтеркомъ; поэтому лучше всего примѣшивать къ сѣменамъ нѣсколько земли (на 1 часть сѣменъ—2 части земли). А для того, чтобы сѣмена заняли надлежащую равномѣрную глубину въ землѣ (чего достиг-

нуть весьма трудно), покрываютъ ихъ свободною отъ сорныхъ травъ землею, слоемъ въ одинъ дюймъ толщиною.

Самое лучшее время для посѣва *poa pratensis* — вторая половина апрѣля и первая половина мая. Если же засѣять ее раньше, когда погода еще дурна, то сѣмя остается долгое время въ землѣ, не пуская ростковъ; отъ того и всходы бывають очень плохи и неравномѣрны.

Укатываніе дерна очень важно и должно быть произведено сейчасъ послѣ посѣва.

Надлежащее увлажненіе земли есть одна изъ важнѣйшихъ потребностей при разведеніи дерна. Если оно не совершается дождемъ, то необходимо прибѣгнуть къ искусственному поливанію, и это особенно необходимо на песчаномъ грунтѣ.

Не менѣе важно, для поддержанія въ хорошемъ видѣ дерна, равномерное скашиваніе травы; чрезъ это сохраняется чистота дерна. Скашиваніе, при отлично-роскошной растительности, должно производиться чрезъ каждые шесть дней. Для правильнаго поддержанія въ хорошемъ видѣ дерна не должно скашивать травы ни слишкомъ низко, ни очень высоко. Всего лучше для дерна, когда трава не слишкомъ запускается въ ростъ; она не должна быть выше нѣсколькихъ дюймовъ, такъ что, не смотря на сухую погоду, все-таки нужно траву скашивать во-время: тогда и густота дер-

на будетъ равномѣрна и зеленый цвѣтъ его будетъ под-держиваться въ хорошемъ видѣ.

Само собою разумѣется, что трава, какъ и всякое другое растеніе, не можетъ расти нѣсколько лѣтъ сряду на одномъ мѣстѣ одинаково успѣшно, если почва не будетъ подкрѣпляема навозомъ. Унавоживаютъ обыкновенно осенью хлѣвнымъ навозомъ, но лучше всего удабривать травники посредствомъ поливанія ихъ навозною жижею. Поливка производится во время полного роста растеній; ибо въ это время корни ихъ очень легко усвоиваютъ себѣ питательныя начала.

Гораздо скорѣе и вѣрнѣе достигается желаемая цѣль тогда, когда травники поливаются довольно часто. Лучше всего употреблять для поливки разжиженное удобреніе, но поливая чаще, чѣмъ производить поливку рѣдко, густымъ удобреніемъ.

**Средство предупредить вымираніе хмѣля.** — Успѣшному прозябанію этого растенія весьма много вредитъ, если его, въ первый годъ послѣ посадки, допускаютъ сильно тянуться вверхъ. Непремѣннымъ слѣдствіемъ этого всегда бываетъ вымираніе его; поэтому и должно, при разведеніи хмѣлевыхъ плантацій, въ особенности заботиться о томъ, чтобы молодыя растенія не пускали слишкомъ длинныхъ побѣговъ вверхъ. Для снонѣшествованія обильнѣйшему образованію корней у молодыхъ хмѣлевыхъ растеній весьма полезно, въ первый годъ послѣ посадки ихъ на мѣ-

сто, вовсе не ставить подлѣ нихъ тычинокъ, или ставить только весьма небольшія; такимъ образомъ побѣги, не имѣя возможности виться вверхъ, не даютъ цвѣта, а производительные соки ихъ обращаются исключительно на образованіе корней и даютъ симъ послѣднимъ время надлежащимъ образомъ развиться. Изъ опыта извѣстно, что при соблюденіи этого правила, и при надлежащемъ уходѣ, хмѣль можетъ простоять до 20 лѣтъ.

**Новый способъ сохранять хмѣль.** — Собранный хмѣль должно раздѣлить на небольшія партіи, разложить каждую тонкимъ слоемъ и дать хмѣлю, въ этомъ состояніи, нѣсколько провянуть; потомъ посыпать его обыкновенною поваренною солью и углекислымъ натромъ (содою), уложить, какъ можно плотнѣе, въ пузыри и развѣсить ихъ въ сухомъ мѣстѣ. Хмѣль, заключенный въ пузыряхъ, сохраняетъ, въ продолженіе цѣлаго года, пріятный запахъ и цвѣтъ и потому отличается лучшими качествами, чѣмъ сохраняемый обыкновеннымъ образомъ.

**Удвоенный сборъ русскихъ бобовъ.** — Какъ скоро бобъ разцвѣтетъ, сосчитать верхушку стебля, чтобы не дать ему итти въ верхъ, и тогда же надломить до половины стебель близъ корня. Ниже надлома появляются новыя вѣтви, которыя принесутъ второй сборъ бобовъ въ сентябрѣ, хотя поздній, но оный изобильный. Эту операцію, имѣющую цѣлью вызвать

новыя плодоносныя вѣтви, можно приложить съ выгодой и къ другимъ растеніямъ.

**Какъ узнавать спѣлость арбузовъ.** — Спѣлость арбузовъ узнается тѣмъ, что при ударѣ они издають такой звукъ, какъ будто они пусты; притомъ, въ это время, ихъ наружная кожа дѣлается очень твердою, а усъ, бывающій у того черенка, на коемъ вышель арбузь, засыхаетъ. Многіе считаютъ спѣлыми тѣ арбузы, которые, будучи подавлены крѣпко руками, трещать; этотъ признакъ однакожъ не всегда вѣренъ.

**Какъ имѣть зимою свѣжіе листья черной смородины.** — Листья черной смородины часто употребляются въ домашнемъ хозяйствѣ. Чтобы имѣть ихъ зимою, нужно, послѣ нѣсколькихъ осеннихъ порядочныхъ морозовъ, нарѣзать побѣговъ черной смородины и поставить ихъ въ сосудъ съ водою, которую перемѣнять только тогда, когда она начнетъ издавать непріятный запахъ. Черезъ нѣсколько недѣль эти побѣги покроются прекрасными ароматическими листиками.

Точно такъ же распускается зимою черемуха и нерѣдко даетъ цвѣтъ, конечно не столь сильный, какъ на корнѣ, но весьма съ пріятнымъ запахомъ.

**Сохраненіе овощныхъ корней на зиму.** — Для этого надобно выкопать ровъ (разумѣется въ грунтѣ неболотистомъ), аршина въ два шириною и въ полтора глубиною: въ этомъ ровѣ, отступая отъ стѣнъ съ обѣихъ сторонъ по  $\frac{1}{4}$  аршина, вырыть еще ровъ въ



полтора аршина ширины и одинъ аршинъ глубины, такъ что образуются, на высотѣ аршина отъ дна нижняго рва, плеча въ четыре вершка ширины. Убравъ корни во рву обыкновеннымъ образомъ въ песокъ, надобно переложить концами на плеча нижняго рва полѣнья или доски въ два аршина длины и насыпать на нихъ полный ровъ землю. Такимъ образомъ корни перезимовываютъ очень хорошо, и несравненно лучше чѣмъ въ обыкновенномъ подвалѣ. Главное при этомъ условіе — сухость и плотность почвы.

---

# **ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.**

**ДОМАШНІЯ ЖИВОТНЫЯ.**

**Откармливаніе дворовыхъ птицъ въ Европѣ.** — Во Франціи откармливаютъ дворовыхъ птицъ не иначе, какъ сажая ихъ въ четырехугольныя клѣтки, около  $\frac{3}{4}$  аршина въ квадратъ, или, еще чаще, въ старыя бочки, съ выбитымъ дномъ, наполненныя до половины соломою; эти бочки прикрываются рѣшеткою, сверху которой кладется соломенная плетѣнка для того, чтобы въ бочкѣ было темно. Въ каждую такую бочку или клѣтку сажается по четыре цыпленка. Кормятъ ихъ три раза въ сутки: въ 6 часовъ утра, въ 1 часъ по полудни и въ 8 часовъ вечера. Кормъ составляется изъ взболтанныхъ вмѣстѣ: 33 золотниковъ ячменной муки и 3 чарокъ (какихъ въ русскомъ штофѣ десять) теплаго молока. Этого количества достаточно на три суточные дачи; причѣмъ каждый разъ такой кормъ подогревается, ибо, для усиѣшнаго выкормленія, необходимо, чтобы молоко было тепло какъ парное. Способъ задавать этотъ кормъ птицамъ очень оригиналенъ и повидимому хлопотливъ, но, не смотря на то, онъ употребляется во Франціи повсемѣстно, даже въ небольшихъ хозяйствахъ. Надобно имѣть во-

ропку съ кривою трубкою; птицу вынимаютъ изъ бочки, берутъ въ лѣвую руку, ставятъ на тряпку разостланную на землѣ и наступаютъ лѣвою ногою на лапки (нога должна быть разутая, дабы не причинить птицѣ боли); большимъ и указательнымъ пальцами раскрываютъ ей клювъ, вставляютъ туда трубочку воронки, а правою рукою выливаютъ въ воронку назначенную порцію корма. Послѣ того сажаютъ птицу въ бочку, стоящую рядомъ съ тою, въ которой она сидѣла и въ которой необходимо переменить запачканную солому; для этого, сколько бы ни откармливалось птицъ, всегда имѣютъ въ запасѣ одну лишнюю бочку, для сажанія въ нее птицы по мѣрѣ задачи корма. Чтобы накормить такимъ образомъ одну птицу, достаточно двухъ минутъ; люди привычные накармливаютъ до 50 птицъ въ часъ. Слѣдуетъ однако же замѣтить, что въ первый день даютъ не болѣе половины порціи, на другой день двѣ трети и на третій день уже полную порцію. Но попадаются такіе цыплята, для которыхъ обыкновенной порціи мало, и тогда ее нѣсколько увеличиваютъ. Сыты ли птицы, узнается оцупываніемъ зоба, который, въ случаѣ сытости, бываетъ полонъ. Откармливаніе продолжается отъ 15 до 20, а среднимъ числомъ 18 дней. Птицъ при этомъ содержатъ въ теплѣ, особенно зимою. Въ иныхъ мѣстахъ Франціи молоко замѣняютъ свинымъ саломъ, разведеннымъ въ теплой водѣ. Хотя птицы, откармливаемые такимъ образомъ,

скорѣе жирѣютъ и хороши на вкусъ, но мясо ихъ не совѣмъ бѣло.

У насъ, въ Россіи, откармливаютъ дворовыхъ птицъ, но большей части, овсомъ. Способъ этотъ хорошъ и употребляется также и въ чужихъ краяхъ. Городъ Мансъ, во Франціи, особенно славится пулярдами, которыхъ откармливаютъ исключительно овсомъ. Нѣкоторые хозяева утверждаютъ, что для всякой птицы нѣтъ лучше корма, какъ овесъ; но, откармливая имъ, непременно должно держать птицу въ тѣсномъ и темномъ мѣстѣ. Дѣйствительно, чѣмъ менѣе птица имѣетъ движенія, тѣмъ болѣе она жирѣетъ; находясь въ темнотѣ, она думаетъ, что это ночь, спитъ почти все время и просыпается только для одной ѣды; за то она ѣстъ ночью такъ же хорошо, какъ и днемъ. Увидя свѣтъ, птица приходитъ въ движеніе, а не видя его, сидитъ неподвижно.

Съ іюля начинаютъ откармливать молодыхъ утокъ. Такъ какъ эти птицы очень прожорливы, то и нѣтъ необходимости держать ихъ въ заперти. Для успѣшнаго откармливанія достаточно давать имъ набѣдаться до-сыта и не позволять плавать въ открытой водѣ, т. е. въ рѣкѣ, озерѣ или прудѣ. Для нихъ одинаково хороши: вареный картофель, хлѣбныя корки, мякина и отруби смоченныя водою. Откармливаніе обыкновенно продолжается до 15 дней, особенно если въ послѣднюю недѣлю прибавлять къ ихъ корму немного

зерноваго хлѣба. Кукуруза скорѣе всего придаетъ ихъ мясу отличный вкусъ. Разъ въ день даютъ имъ поло- скаться въ водѣ, налитой въ корыто, разболтавъ въ ней небольшое количество хлѣбныхъ зеренъ или муки, дабы утки могли удовлетворять инстинкту отыскиваніемъ себѣ корма въ водѣ. Въ южныхъ краяхъ откармливаютъ всякую дворовую птицу кукурузою, которая чрезвычайно для нихъ питательна. Давая ее цыплятамъ, глядятъ горло, дабы они не подавились. Впрочемъ кукурузу совершенно замѣняютъ шарики, скатанные изъ картофеля, свареннаго въ молоко.

Для откармливанія индѣекъ даютъ имъ глотать цѣль- ные грецкіе орѣхи: въ первый день одинъ, во второй два и такъ далѣе до 21 орѣха, т. е. увеличивая съ каждымъ днемъ порцію однимъ орѣхомъ, въ продол- женіе трехъ недѣль. Орѣхи для этого выбираются свѣжіе, не лежалые, ядромъ бѣлые и полные; передъ дачею слегка натираютъ ихъ прованскимъ или ко- ровьимъ масломъ и помогаютъ глотанію растираніемъ рукою горла. Откармливаемую такимъ образомъ индѣй- ку надобно держать въ заперти и въ темномъ мѣстѣ, давая ей притомъ, особенно въ первые дни, и другаго приличнаго корма въ достаточномъ количествѣ, а на 22-й день можно колоть.

Цыпленокъ куриный обыкновенно имѣетъ вѣсу при началѣ откармливанія около полутора фунта, а по про- шествіи 18 дней кормленія около трехъ фунтовъ. Въ

этотъ періодъ времени онъ употребить въ пищу: ячменной муки  $6\frac{1}{2}$  фунтовъ и молока около 15 фунтовъ, всего же слишкомъ 21 фунтъ. Слѣдовательно каждый фунтъ корма производитъ въ немъ около 7 золотниковъ мяса и жира.

Молодая птица всегда вкуснѣе старой; мясо шестимѣсячнаго цыпленка почти равняется куриному, а мясо трехмѣсячнаго считается самымъ лакомымъ, и притомъ такой цыпленокъ стѣить гораздо дешевле перваго. По этому расчетливыя хозяйки начинаютъ откармливать птицъ съ ранняго возраста, именно шестинедѣльныхъ. Только канлуны и пулярды годятся для откармливанія позже и изъ нихъ вкуснѣе прочихъ откормленные шестимѣсячные.

**Откармливаніе дворовыхъ птицъ въ Америкѣ.** — Взявъ фунтъ топленаго коровьяго масла, раздѣлить его на три равныя части; потомъ отвѣснвъ  $\frac{1}{2}$  фунта гречневой муки на каждую означенную часть масла, замѣсить сдобное, съ молокомъ, тѣсто, такъ, чтобы оно было не жидко, а какъ можно круче. Это тѣсто, наръзанное и скатанное въ шарики, давать птицѣ, хотя бы и насильно, утромъ, вечеромъ и въ полдень, при чемъ безирестанно поить свѣжимъ молокомъ, ставя его въ черенкѣ передъ каждой птицей. На одиннадцать куръ дѣлается длинная и узкая рѣшетчатая клѣтка, съ одиннадцатью отдѣленіями, такъ, чтобы курица не могла ходить, а сидѣла на одномъ мѣ-

стѣ. Каждое отдѣленіе имѣеть, на верху, задвижную крышку, отодвинувъ которую, кормятъ и ставятъ птицѣ питье. Эту клѣтку отнюдь не должно ставить близъ печи, потому что, отъ сильнаго тепла, жирная птица можетъ околѣть. Чтобы птица, съ непривычки, не билась въ клѣткѣ, сначала, во время дня, закрываютъ всю клѣтку холстомъ, отъ чего птица, не видя свѣта, сидитъ смирно. Потомъ, когда она привыкнетъ къ клѣткѣ, открываютъ ее съ той стороны, гдѣ ставятъ питье. На одиннадцатъ куръ идетъ, ежедневно, вышеозначенное количество корма, которое должно раздѣлять курицамъ поровну, приготовляя кормъ съ вечера. Откармливаніе производятъ въ продолженіе пятнадцати дней, но отнюдь не долѣе, потому что по истеченіи этого срока птица начнетъ худѣть.

Такъ откармливаются въ Америкѣ не одни пулярды и кашлуны, но и вообще всѣ дворовыя птицы; только ежедневная порція одиннадцати куръ дается шести индѣйкамъ, или десяти уткамъ, или пяти гусямъ.

**Откармливаніе гусей на убой во Франціи и въ Англии.** — Молодые гуси скорѣе и болѣе отъѣдаются, нежели старые. Гусей откармливаютъ или совершенно взрослыхъ или гусенятъ: для откармливанія гусенятъ довольно 15 дней, а для взрослыхъ гусей нужно мѣсяць времени. Если гусей кормить на волю, то они никогда не достигнутъ до значительной степени тучности. Искусственное откармливаніе дѣлаеть гу-



сей необыкновенно жирными; для этого оцинывают гусей подь брюхомъ, сажаютъ ихъ въ теплое, темное, тѣсное и спокойное мѣсто, въ которомъ они не слышали бы крика другихъ гусей, ходящихъ на волѣ, и даютъ имъ какъ можно болѣе корма — овса, ячменя, гороха, вареной моркови и картофеля съ ячменною мукою. Можно также откармливать гусей ячменною мукою, разваренною въ молокѣ, и овсомъ, развареннымъ вмѣстѣ съ солодомъ. Вообще при откармливаніи гусей надобно наблюдать чистоту и смотрѣть, чтобы они не имѣли недостатка въ водѣ.

Есть нѣсколько способовъ откармливанія, посредствомъ которыхъ можно гусей довести до такой тучности, что они вѣсомъ будутъ въ 20 и болѣе фунтовъ.

1) Гусей сажаютъ въ тѣсный ящикъ, снабженный отверстіями, сквозь которыя гуся просовываютъ свои длиннѣйшыя головы для принятія корма. Имъ даютъ глотать ланшу, сдѣланную изъ ячменной муки, кукурузы или, за неимѣніемъ ея, гречихи, молока и варенаго картофеля. Можно также посадить гуся въ глиняный горшокъ, такой величины, чтобы гусь не могъ тамъ свободно ворочаться; въ горшкѣ дѣлается отверстіе, чтобы пометъ гусинный не падалъ вонъ. Если кормить здѣсь гуся упомянутою ланшею, то чрезъ 15 дней онъ сдѣлается такъ жиренъ, что надобно разбить горшокъ, чтобы вынуть оттуда птицу.

2) Въ Англіи откармливаютъ гусей турнепсомъ,

который рѣжутъ въ небольшіе жеребейки и бросаютъ въ корыто съ водою; чрезъ три недѣли гуси, вѣсившіе не болѣе 9 фунтовъ, будутъ вѣсомъ въ полпуда.

3) Гуся сажаютъ въ небольшой тѣсный сосновый ящикъ; дно ящика задѣлано рѣшеткою изъ брусочковъ, для выхода помета, а спереди сдѣлано отверстіе для головы; передъ ящикомъ ставятъ корыто съ водою, въ которое бросаютъ нѣсколько кусочковъ древеснаго угля. Гусей при этомъ кормятъ кукурузою. Съ 22-го дня къ кукурузѣ надобно примѣшивать по нѣсколько ложекъ маковаго масла. Къ концу мѣсяца подъ каждымъ крыломъ нарастаетъ по комку жира и гусь съ трудностію дышетъ. Въ это время надобно его убить, а не то онъ задохнется отъ жира. Печень такого гуся бываетъ вѣсомъ отъ одного до двухъ фунтовъ и употребляется въ начинку знаменитыхъ стразбургскихъ пироговъ, составляющихъ лакомство гастрономовъ. Мясо откормленнаго такимъ образомъ гуся чрезвычайно вкусно и даетъ отъ трехъ до пяти фунтовъ жира.

Битыхъ гусей можно долго сберегать. Для этого вынимаютъ изъ нихъ внутренности, отрѣзываютъ ляшки и голени, увариваютъ до половины въ соленой водѣ, укладываютъ въ глиняный горшокъ, заливаютъ растопленнымъ гусинымъ жиромъ и берегутъ въ прохладномъ мѣстѣ.

**Дешевое и скорое откармливаніе гусей и утокъ.** — Взять простаго гороха и намочить его въ

солонатовой водѣ, чтобы онъ совершенно разбухъ. Когда горохъ хорошо разбухнетъ, то, взявъ на руки птицу, давать ей по одной горошинѣ, хотя бы и насильно, до тѣхъ поръ, пока зобъ ея наполнится; а какъ только зобъ опустѣетъ, повторить тоже самое. Кормленные такимъ образомъ гуси, утки и другія птицы жирѣютъ скоро и бываютъ очень вкусны, при чемъ нечень у нихъ увеличивается въ объемъ. Нужно только при этомъ, чтобы у птицъ всегда было вдоволь воды.

**Американскій способъ откармливанія сви-ней.** — Онъ состоитъ въ откармливаніи свиной варенымъ лошадинымъ мясомъ. Свины ѣдятъ это мясо съ жадностію и отъѣдаются быстро, а мясо ихъ не только не утрачиваетъ отъ этого корма своихъ достоинствъ, но приобрѣтаетъ удивительный вкусъ. Для этой цѣли употребляютъ лошадей, назначенныхъ въ живодерню. Этотъ вѣрный и дешевый способъ откармливанія употребителенъ во многихъ мѣстахъ Соединенныхъ-Штатовъ и даже въ Европѣ.

**Американское воспитаніе молодыхъ индюшатъ.** — Какъ скоро цыплята выведутся, то ихъ переносятъ въ самое теплое и сухое мѣсто и держатъ тамъ до тѣхъ поръ, пока они подрастутъ и укрѣпятся. Съ насѣдкою выпускаютъ ихъ только въ то время, когда погода теплая и тихая. Въ первые 10 или 12 дней даютъ имъ слѣдующій кормъ: разваривъ фунтъ крапивныхъ листьевъ, изрубить ихъ вмѣстѣ съ

четырьмя яичными желтками и прибавить горсть пшееничныхъ отрубей. Чрезъ 12 дней надобно давать цыплятамъ особенное лекарство, которое приготовляется изъ четырехъ горстей крапивныхъ листьевъ, двухъ горстей укропа, развареннаго въ водѣ, мелкоизрубленнаго съ пятью яичными желтками и смѣшаннаго съ тремя горстями отрубей, 12 золотниками ружейнаго пороха и четырьмя золотниками сѣрныхъ цвѣтовъ, или толченой очищенной сѣры. Лекарство это, предохраняющее цыплятъ отъ простуды и красноты подъ шею, надобно давать на тощакъ въ теченіе 8-ми или 9-ти дней.

**Шведскій способъ выкармливанія цыплятъ и индѣекъ.** — Какъ только индѣйскіе цыплята вылупятся изъ яицъ, даютъ имъ проглотить по одному или по два зерна перца, и пускаютъ ихъ къ матери; потомъ кормятъ ихъ хлѣбнымъ мякишемъ, размоченнымъ въ молокѣ, съ листьями щавеля, изрубленнаго очень мелко и смѣшаннаго съ свѣжею сывороткою. Цыплятъ держать въ тепломъ мѣстѣ, берегутъ ихъ отъ дождя и не даютъ много бѣгать. Для нихъ чрезвычайно полезенъ садовый крессъ-салатъ, который они ѣдятъ съ чрезвычайною жадностью. Муравьиныя яйца, когда ихъ можно достать, составляютъ самую лакомую для нихъ пищу.

**Откармливанье пулярдъ и каплуновъ.** — Для откармливанья берутся пяти и шестимѣсячныя

куры, которыя еще не неслись; вышедшихъ изъ яицъ въ июнѣ и июлѣ надобно начинать откармливать съ ноября, а тѣхъ, которыя вышли на свѣтъ въ августѣ, надобно оставлять до января; въ этомъ возрастѣ онѣ быстро откармливаются, ихъ жиръ и мясо получаютъ особенно бѣлый цвѣтъ, и мясо дѣлается чрезвычайно нѣжнымъ.

При выборѣ куръ надобно обращать вниманіе на цвѣтъ ногъ: изъ куръ съ черными ногами выходятъ лучшія пулярды, нежели изъ тѣхъ, у которыхъ ноги желтыя. Старыя куры никогда не получаютъ такого нѣжнаго мяса, какъ молодыя, которыхъ поэтому надобно предпочитать старымъ, если птица назначается для откармливанья. Молодые пѣтухи получаютъ, при откармливаніи, мясо очень пріятное на вкусъ, хотя и не столь нѣжное, какъ у пулярды. Для этого пѣтуховъ должно, начиная съ шестипедѣльнаго возраста, держать отдѣльно отъ куръ, чтобы не допустить случки. Впрочемъ откармливаніе ихъ производится точно такъ же, какъ и откармливаніе куръ.

Назначенныхъ для откармливанія куръ сажаютъ въ клѣтку со многими отдѣленіями, такой ширины, чтобы птицы не могли въ нихъ вертѣться; дно клѣтки дѣлается рѣшетчатое изъ драницъ, для того, чтобы нечистота могла проваливаться; каждое отдѣленіе должно имѣть особую дверь для выниманія птицы, когда нужно ее кормить. Клѣтка должна стоять въ тепломъ и

темномъ мѣстѣ, а когда такого мѣста нѣтъ, надобно накрывать клѣтку сукномъ; къ ней подносятъ только слабо свѣтящій фонарь, когда нужно кормить птицу. На свободѣ ходящихъ птицъ не слѣдуетъ допускать къ клѣткѣ, чтобы онѣ не возбуждали въ заключенныхъ желанія выйти на воздухъ. Надобно удалять все, что можетъ беспокоить откармливаемыхъ птицъ; лучше всего держать ихъ въ постоянномъ усыпленіи. Куръ никогда не должно держать въ одной клѣткѣ съ нѣтухами. Лучшимъ кормомъ считаютъ грубую муку изъ ячменя, маиса, гречихи, проса и овса. Изъ этой муки замѣшиваютъ тѣсто какъ для хлѣба, но безъ прибавки кислаго тѣста и безъ дрожжей; это тѣсто не должно подвергаться броженію и потому надобно каждый день готовить свѣжее. Изъ теплаго тѣста дѣлаютъ катышки, величиною въ бобъ. Птицу кормятъ два раза въ день, въ промежутки двѣнадцати часовъ. Катышки размягчаются въ молокѣ, которое наливаютъ въ плоскій сосудъ на столько, чтобы катышки были совершенно погружены въ молоко. Если же гдѣ трудно достать молока, то замѣняютъ его похлебкой изъ воды съ масломъ, свинымъ жиромъ или саломъ. Жидкость должна быть нѣсколько нагрѣта.

Откармливающій беретъ сосудъ съ катышками и, сѣвъ противъ клѣтки, вынимаетъ птицу, сажаетъ ее на колѣни, держа лѣвою рукою такъ, чтобы она не могла шевелить ногами и крыльями, раскрываетъ ей

клювъ большимъ и указательнымъ пальцами на столько, чтобы можно было вложить катышекъ и подвинуть его пальцемъ до горла; птица дѣлаетъ тогда горломъ усилие, чтобы проглотить катышекъ. Катышковъ дается столько, сколько ихъ помѣщается въ зобѣ. Случается иногда, что слишкомъ толстый или дурно сдѣланный катышекъ останавливается въ горлѣ; тогда надобно, не медля, пропихнуть его пальцемъ до зоба и дать птицѣ заить. Бываютъ такія куры, которыя рѣшительно не хотятъ глотать катышковъ; такихъ принуждаютъ къ тому, пропихивая имъ катышки пальцами въ зобъ. Случается также, что птица сначала дней семь или восемь ѣсть охотно, а потомъ перестаетъ глотать, вѣроятно по причинѣ утоленія горловыхъ мускуловъ: тутъ надобно употребить тѣ же принудительныя средства.

Прежде кормленія птицы надобно освидѣтельствовать ея зобъ; если онъ пустъ и въ немъ нѣтъ катышковъ, то значить, что вся данная пища перешла въ желудокъ и можно дать опять столько же катышковъ, сколько и въ послѣдній разъ; въ противномъ случаѣ дачу надобно уменьшить. Дачу корма уменьшаютъ также по мѣрѣ приближенія къ концу откармливанія, потому что у птицы прожорство возрастаетъ по мѣрѣ того, какъ она тучнѣетъ.

Въ двѣ и никакъ не болѣе, какъ въ три недѣли, а иногда и ранѣе, птица достигаетъ наибольшей степени

тучности. Можно передержать птицу на той же пище дня два или три долѣе срока, но не болѣе; иначе она начнетъ худѣть и даже можетъ околѣть.

**Зимній уходъ за курами.**— Чтобы куры неслись зимою, надобенъ для нихъ сухой и теплый курятникъ, недоступный холоднымъ вѣтрамъ и къ тому же стоящій на солнечномъ припѣкѣ. Курятникъ должно содержать чисто и все остатки корма выкидывать; его насыпаютъ пескомъ, который должно часто перемѣнять или перерывать. Необходимо ставить курамъ постоянно свѣжую воду и здоровую пищу: онѣ охотницы до пшеницы, ячменя, овса, гречихи, ржи, риса, проса и варенаго картофеля. Обыкновенно ихъ кормятъ самыми дешевыми крупами и рожью, отъ которой они быстро поправляются. Теплый вареный картофель съ мукою или пшеничными отрубями превосходная пища въ холодную погоду и сильно способствуетъ несенію яицъ. Перемѣна корма весьма выгодна: куры любятъ разнообразіе. Зимой и лѣтомъ курамъ можно давать и животную пищу: остатки мяса и рыбы, сырые или вареные, также и толченныя кости доставляютъ имъ не только пищу, но и матеріаль для яичной скорлупы.

**Сажаніе дворовыхъ птицъ на яйца.**— Во Франціи куръ начинаютъ сажать на яйца съ 1 января и продолжаютъ изъ мѣсяца въ мѣсяць до исхода сентября, полагая подъ каждую курицу по 15 яицъ, а подъ индѣйку по 25 куриныхъ же яицъ. Молодая ку-



рица несетъ яиць въ первый годъ отъ 100 до 120, во второй годъ отъ 80 до 100, въ третій годъ менѣе 100; такимъ образомъ число снесенныхъ ею яиць уменьшается по мѣрѣ того, какъ она старѣетъ; по этому не слѣдуетъ держать курицы долѣе четырехъ лѣтъ. Такъ какъ нельзя безошибочно отличать молодой курицы отъ старой, то французскіе хозяева придумали для этого очень простой способъ, который во Франціи весьма давно употребляется. Надѣваютъ курицамъ на лапки небольшія шерстяныя или нитяныя мѣтки: въ первый годъ надѣваютъ мѣтку на одну правую лапку, на второй годъ надѣваютъ и на лѣвую, а на третій снимаютъ мѣтки съ обѣихъ лапокъ и назначаютъ курицу на убой.

### **Способы узнавать степень носкости куръ.—**

Изъ многочисленныхъ и многолѣтнихъ опытовъ по этому предмету выводятся слѣдующія заключенія:

1) Курица-наседка, для успешнаго высиживанія, требуетъ особеннаго кормленія и ухода.

2) Она можетъ приносить яйца въ теченіе 8 мѣсяцевъ ежегодно.

3) Ежегодно курица несется 4 раза, принося разное число яиць, составляющее итогъ отъ 90 до 120 яиць.

4) Хорошая ноская курица, содержимая для полученія отъ нея яиць, не можетъ, въ тоже время, годиться для откармливанія.

5) Курица, которой болѣе 4 лѣтъ, теряетъ способность къ носкѣ. Исключенія весьма рѣдки.

У куриныхъ породъ гребень, борода, кружокъ ушка, вихрець и части его окружающія измѣняются вмѣстѣ съ опуханіемъ и возбужденіемъ производительныхъ органовъ, когда время носки наступило. Въ этихъ органахъ происходятъ измѣненія съ той минуты, когда производительная способность начала свои дѣйствія. Хорошая ноская курица имѣетъ слѣдующіе признаки: а) гребень краснопунцоваго, чрезвычайно яркаго цвѣта; б) бородаки того же цвѣта, в) ушко блѣднаго бѣлаго цвѣта; г) перья вокругъ вихреца пучкообразныя, развернутыя подобно артишоку. Когда курица снесла уже нѣсколько яицъ, гребень теряетъ свою твердость и опухоль его уменьшается. У куриць, имѣющихъ широкій, объемистый гребень, послѣ носки, онъ становится слабымъ и отвислымъ. Между блѣднымъ, грязнымъ и неопредѣленнымъ краснымъ цвѣтомъ—во время зимы, цвѣтомъ чистокраснымъ—при наступленіи періода носки, и затѣмъ яркопунцовымъ — въ продолженіе носки, замѣчается большая разница. Во время отдыховъ, отдѣляющихъ одну кладку яицъ отъ другой, красный цвѣтъ теряетъ свою чистоту и не такъ рѣзко выступаетъ; снова же появляется онъ съ приближеніемъ новой кладки. Вообще можно сказать, что курица носка, когда ея гребень правильно образованъ, широкъ и совершенно развитъ,

простой или двойной (съ фестонами или зубчиками), лишь бы, во время самой носки, имѣлъ онъ нѣкоторую твердость и упругость и цвѣтъ рѣшительно красный. Разсматривая его въ отношеніи къ цвѣту, можно бы совершенно вѣрно различить разныхъ куръ одного стада по приблизительному возрасту каждой изъ нихъ. Это легко понять: стоить только вспомнить, что на второмъ году куры очень носки и что способность ихъ къ оплодотворенію исчезаетъ съ окончаніемъ 4 года. По мѣрѣ того, какъ жизненность и энергія яичника дѣлаются слабѣе, гребень упадаетъ, уменьшается въ объемъ и постепенно теряетъ свой красный, яркій цвѣтъ. Обращеніе жизненныхъ соковъ производится съ гораздо бѣльшею дѣятельностію въ гребнѣ курицы, въ слѣдствіе возбужденія, соответствующаго послѣдовательнымъ кладкамъ яицъ. Такъ, на примѣръ, въ началѣ третьяго года, около весны, этотъ органъ увеличивается въ объемъ; послѣ первой кладки онъ измѣняется весьма мало. Въ началѣ четвертаго года проявляется новое и послѣднее увеличеніе гребня, но, во всякомъ случаѣ, менѣе замѣтное и чувствительное, чѣмъ въ первые два года. Затѣмъ объемистые гребни низпадаютъ, висятъ, то съ одной, то съ другой стороны головы, морщатся, старѣютъ и теряютъ цвѣтъ въ той степени, какъ увеличивается возрастъ животнаго. Впрочемъ куры, въ этомъ отношеніи, представляютъ нѣкоторыя исключенія. Имѣющія объемистые гребни,

въ продолженіе перваго года подвергаются иногда, съ приближеніемъ времени первой носки, столь сильно-му опуханію гребня, что отъ большой прибыли крови гребень опускается то на одну, то на другую сторону, и послѣ того уже болѣе не приподымается, но, въ этомъ видѣ, подвергается всѣмъ другимъ вышеописаннымъ измѣненіямъ, съ тою разницею, что каждая перемѣна продолжается долѣе и не столь рѣзко отличается отъ другой. Двѣ бородки, находящіяся подъ горломъ, болѣе или менѣе развитыя, смотря по породѣ и по качеству курницы, подлежатъ тѣмъ же условіямъ, какъ и гребень. Красный цвѣтъ бородакъ переходитъ въ одинаковые съ гребнемъ оттѣнки, начиная съ красноблѣднаго и грязнаго цвѣта до самаго ярко-карминаваго. Покровъ птицы, смотря по его цвѣту, придаетъ бородакамъ болѣе или менѣе выступающій цвѣтъ. У бѣлыхъ куръ бородки носкиихъ птицъ, во время наибольшей производительности яицъ, могутъ служить тиномъ самаго опредѣленнаго цвѣта, явнаго признака изобильной носки яицъ. Гребень и бородки иногда бываютъ закрыты болѣе или менѣе густыми перьями, которыя образуютъ пучки и пояски вокругъ бородакъ. Присутствіе этихъ перьевъ нисколько не измѣняетъ значенія признаковъ, проявляющихся на гребнѣ и бородакахъ, которые, въ этомъ случаѣ, менѣе развиты. Нельзя согласиться съ мнѣніемъ, что хохлатыя куры очень носки, и что присутствіе хохла озна-

часть отличныя ихъ въ этомъ отношеніи качества. Кружокъ за глазомъ, иначе называемый ушкомъ, находится у отверстія прохода ви́шняго уха, къ задней и средней части этого отверстія. Онъ представляетъ болѣе или менѣе широкую площадь, смотря по породамъ. Ви́шний видъ отверстія обыкновенно овальный или эллиптическій. У очень молодыхъ куръ ушная поверхность не образуетъ возвышенія надъ поверхностью кожи; въ послѣдствіи же, когда курица полнѣетъ и хорошо кормится, ушная площадь образуетъ выступающую поверхность, обыкновенно покрытую полостями верхней кожи. Толщина этихъ полостей измѣняется, смотря по тому, занята ли курица кладкой яицъ, носка ли она, отдыхаетъ ли въ продолженіе интервала, отдѣляющаго одну носку отъ другой, и въ какое время года, такъ какъ зимою половые органы подвержены бездѣйствію и онѣмнѣнію. Слѣдуетъ также обращать особенное вниманіе на измѣненіе цвѣтовъ ушнаго диска или кружка. Въ теченіе того времени, когда гребень и бородка совершенно красны, этотъ дискъ совершенно бѣлъ, и тѣмъ болѣе блѣднаго цвѣта, чѣмъ краснота этихъ органовъ рѣзче и опредѣленнѣе. Когда гребень и бородка блѣднѣютъ и получаютъ видъ поблеклый, ушко теряетъ бѣлый цвѣтъ и становится красноватымъ, а иногда даже нуцовойкраснымъ. Весною животныя получаютъ новый покровъ, болѣе рѣзкій: у нѣкоторыхъ куръ перья становятся щеголева-

тыми, блестящими, яркими, и части, составленные изъ кожи, образованныя и сокрытыя ею, полнѣютъ. На ушкѣ образуется скопленіе накожныхъ полостей въ тѣмъ бѣльшей степени, чѣмъ сильнѣе возбужденіе производимое половыми органами. Самая же бѣльшая степень возбужденія достигается во время носки: тогда у хорошихъ носкихъ куръ выступаетъ ушко и рѣзко отдѣляется, покрытое бѣлымъ цвѣтомъ. Ушко имѣетъ поверхность плоскую, однообразную, которая впрочемъ иногда становится какъ смятою; даже можно видѣть на ней довольно рѣзкія морщины. Во всякомъ случаѣ эти частныя условія ни мало не препятствуютъ образованію накожныхъ полостей у хорошихъ носкихъ куръ, и у нихъ ушко—гладкое ли, смятое ли, морщиноватое ли—всегда будетъ чисто-бѣлаго, но не яркаго цвѣта. Впрочемъ, какъ морщины на ушкѣ находятся только у старыхъ куръ, то бѣлый цвѣтъ составляетъ исключеніе изъ правила. Въ позднѣйшее время, когда курица перестанетъ нестись и кожа ея не будетъ уже въ такой степени возбуждаема, то накожные полости также перестанутъ полнѣть и обратятся въ тонкіе слои, которые, будучи лишены прибыли жизненныхъ соковъ, повиснутъ въ бездѣйствіи.

У всѣхъ носкихъ куръ вихрець задняго прохода и его окружность снабжены маленькими мягкими и густыми перьями, расположенными въ видѣ листьевъ артишока. У этихъ куръ задняя часть брюха, обычно-

венно очень выступающая, находится всегда близко от земли, такимъ образомъ, что пучекъ артишока у куръ съ короткими ногами марается пылью и грязью. Въ продолженіе главнаго періода носки артишоковъ чрезвычайно развитъ и очень похожъ на кисти изъ лебединого пушка, употребляемыя парикмахерами для пудренья. Когда кладка яицъ становится менѣе изобильною, этотъ пучекъ перьевъ занимаетъ меньшую площадь, становится болѣе плоскимъ, а перья другъ къ другу приближаются.

Перейдемъ теперь къ примѣтамъ менѣе важнымъ, но также служащимъ къ распознаванію хорошей ноской курицы. Если кожа, окружающая вѣки, ярко-красная, то можно заключить, что курица носка. Если ушко у нѣкоторыхъ куриныхъ породъ встрѣчается покрытымъ мягкимъ волосомъ или грязными перьями и притомъ занимаетъ маленькую площадь, то краснота вѣкъ, соединенная съ краснотою гребня и съ расположеніемъ перьевъ вихреца въ видѣ артишока, составляетъ убѣдительный признакъ носкости курицы. У нѣкоторыхъ иностранныхъ куриныхъ породъ этотъ второстепенный признакъ очень важенъ и имѣетъ большое значеніе, потому что у этихъ породъ, даже во время самой кладки, ушко бываетъ красное, а не бѣлое, какъ это замѣчаемъ у обыкновенныхъ куръ. Впрочемъ это только частный случай, въ одной какойнибудь породѣ; но фактъ все-таки существуетъ, и бѣ-

лизна ушка у большаго числа куриныхъ породъ обозначаетъ способность ихъ нестись.

Куры съ синеватыми лапками отличаются нѣжнымъ мясомъ и почти всегда легко откармливаются. Напротивъ, желтизна лапокъ и ногъ соединена съ большою твердостью мяснаго волокна. Такія куры обжорливы, а между тѣмъ не дѣлаются тучными.

Есть и другіе внѣшніе признаки, которые, сверхъ вышесказанныхъ, также весьма важны при выборѣ курицы. Замѣчено, что куры средняго роста даютъ самыя крупныя яйца; необходимо однако, чтобы обыкновенная курица имѣла не слишкомъ короткія ноги и держала себя высоко, чтобы корпусъ ея былъ объемистъ, спина широкая, крылья посредственно развитыя, брюхо круглое и выступающее, перья густыя и правильно расположенныя.

Изверженія курицы могутъ служить также признакомъ способности нестись. Во время спокойнаго состоянія курицы они бѣлы и содержатъ много известковыхъ частицъ. Когда курица несется, изверженія ея принимаютъ соотвѣтствующій ея корму цвѣтъ.

Хорошій пѣтухъ долженъ быть молодъ, силенъ, имѣть чистый сильный голосъ, перья блестящія, гордую осанку, высокія ноги, правильно образованный корпусъ, живые глаза, двойной вполнѣ развитый зубчатый красный гребень, бородки висячія и широкія, ноги синеватыя, шпоры вдающіяся внутрь, хвостъ



объемистый и полный. Нужно чтобы пѣтухъ не боялся приближающагося къ нему соперника, чтобы онъ былъ горячъ въ бою и не обжорливъ, потому что, въ послѣднемъ случаѣ, онъ безноконтъ куръ, отгоняя ихъ отъ пищи и мѣшая имъ достаточно наѣдаться. Какъ бы ни былъ красивъ пѣтухъ, никогда не должно считать его хорошимъ, если гребень его тонокъ, отвисъ и безъ фестоновъ. Въ птицахъ, происшедшихъ отъ скрещенныхъ породъ, такой гребень означаетъ утрату породы. Между обыкновенными пѣтухами имѣющіе двойной гребень — лучшіе. Впрочемъ встрѣчаются иногда хорошіе и съ одиночнымъ гребнемъ.

Изъ всего сказаннаго можно вывести слѣдующее:

Признаковъ, по которымъ можно узнать носкую курицу, шесть, именно: а) гребень, б) ушко, в) бородки, г) окружность вѣкъ, д) пучекъ на вихрецѣ, е) качество изверженій. При началѣ втораго года, когда курица начинаетъ нестись, она обнаруживаетъ всѣ эти признаки. Также должно соображаться съ общимъ ея видомъ и формами тѣла. Тщательное обозрѣніе и изслѣдованіе этихъ признаковъ покажетъ степень носкости курицы. Хорошая ноская курица, въ главный періодъ кладки яицъ, имѣетъ гребень и бородки краснаго цвѣта, ушко рѣзко отдѣляющееся по матовой своей бѣлизнѣ, пучекъ густой, чубообразный и развернутый, вѣки красныя, изверженія бѣловатыя, тѣло вполне развитое и перья блестящія.

**Какъ отличать молодыхъ индѣекъ отъ старыхъ.** — Если чешуистая кожа на ногахъ индѣйки мягка, нѣсколько влажна и сѣробѣлаго цвѣта, то нѣтъ сомнѣнія, что она еще молода; напротивъ, красноватая, жесткія и какъ бы просвѣчивающія по краямъ или роговидныя ноги служатъ признакомъ старости этихъ куръ.

**Средство увеличить число цыплятъ безъ увеличенія числа насѣдокъ.** — Яйца обыкновенныхъ куръ кладутъ подъ индѣекъ, которыя очень любятъ высидывать цыплятъ и которыя, по большому объему своего тѣла, могутъ насидывать вдвое бѣльшее число яицъ, чѣмъ обыкновенныя куры.

**Средство увеличить число пѣтуховъ или куръ, по желанію.** — Секретъ, какъ увѣряютъ, заключается въ искусствѣ различать глазомъ, находится ли въ яйцѣ зародышъ того или другаго пола.

Для этого зажигаютъ свѣчу и ставятъ ее въ темномъ мѣстѣ; потомъ правою рукою берутъ яйцо, которое хотятъ изслѣдовать, и приближаются къ огню, но такъ чтобы оно было нѣсколько правѣе свѣтящейся линіи проходящей отъ огня къ глазу. Потомъ направляютъ яйцо такимъ образомъ, чтобы сторона его, обращенная къ свѣчѣ, освѣщалась прямыми лучами, а та, которая обращена къ наблюдателю — косвенными. После этого поворачиваютъ яйцо кругомъ и наблюдаютъ на его вершинѣ темное пятно, образуемое пустымъ

пространствомъ. Если это пятно находится на самой вершинѣ тунаго конца, то это доказываетъ присутствіе зародыша мужскаго пола; если же темное пятно находится нѣсколько на сторонѣ, то значить, что въ немъ находится зародышъ женскій.

Этотъ способъ довольно простъ; но едва ли онъ дѣйствителенъ. Мы привели его здѣсь только потому, что онъ рекомендуется многими домоводами. Можно попробовать.

**Качество и плодородность яицъ.** — Многими замѣчена разность въ качествѣ яицъ, снесенныхъ въ одинъ и тотъ же день разными курами, кормленными однимъ и тѣмъ же кормомъ: одни яйца высиживаются раньше, другія позже; изъ однихъ цыплята выходятъ очень слабые и хилые, а изъ другихъ здоровые и крѣпкіе, и наконецъ, при одинаковомъ способѣ храненія, одни яйца сберегаются лучше, другія хуже. Главная причина всѣхъ этихъ разностей заключается въ продолжительности времени лежанія яицъ въ гнѣздѣ.

Извѣстно, что для побужденія куръ нестись оставляютъ въ гнѣздѣ одно или нѣсколько яицъ. Но эта предосторожность совершенно лишняя, ибо когда курамъ наступаетъ дѣйствительная пора нестись, тогда онѣ сами стремятся сѣсть на гнѣздо, которое другъ у друга перебиваютъ, и ожидаютъ пока одна снесетъ яйцо, чтобъ сѣсть другой. Если мы предположимъ

теперь, что двѣнадцать куръ сносятъ яйца въ одно гнѣздо и что каждая изъ нихъ употребляетъ на это часть времени, то ясно, что первое снесенное яйцо въ теченіе шести часовъ будетъ нѣсколько насижено, что можно замѣтить на свѣчку и на вкусъ. Неудивительно послѣ этого, что яйца портятся и цыплята выводятся не совершенно, потому что яйца, оставаясь долго въ гнѣздѣ, теряютъ свои качества. Вмѣсто того, чтобы класть яйца въ гнѣзда для приманки куръ, гораздо лучше вынимать изъ нихъ снесенныя яйца раза два въ день.

**Откармливанье животныхъ по американскимъ способамъ.** — 1) Берутъ  $\frac{1}{2}$  фунта льняной муки и  $\frac{1}{3}$  фунта гороховой, или бобовой, или кукурузной или ржаной муки и варятъ изъ этого кашницу, которою потомъ обливаютъ рубленый зеленый или сухой кормъ и даютъ его скоту. Во время обливанія корма надобно его тщательно перемѣшивать. Приготовленный такимъ образомъ кормъ долженъ оставаться не болѣе 8 часовъ, дабы онъ не пришелъ въ броженіе. Его даютъ животнымъ два раза въ день, въ тепломъ видѣ. Кромѣ того нужно давать животнымъ кожицу картофеля, рѣпы, и даже солому. Увѣряютъ, что отъ такого способа кормленія животныхъ скотоводство много выиграетъ и навозъ будетъ лучшаго качества.

2) Заготавливаютъ муку изъ льнянаго сѣмени, для чего это сѣмя сушатъ въ пекарной печи и потомъ ме-

лють на обыкновенной мельницѣ. На 4 ведра воды обыкновенно берутъ 4 фунта льняной муки, кладутъ въ котель, ставятъ на огонь и смѣшиваютъ при первомъ закипаніи воды. Котель оставляется на огнѣ, пока мука не превратится въ жидкій слизистый взваръ, въ который всыпаютъ мало по малу муки гороховой или бобовой (можно употреблять также ячменную или ржаную), и между тѣмъ, какъ одинъ человекъ ее подбавляетъ, другой долженъ размѣшивать, пока мѣсиво сдѣлается довольно густо. Тогда выложить его изъ котла и остудить въ глиняныхъ формахъ, или просто смять шаровидными комьями какой угодно величины, и въ этомъ видѣ хранить до употребленія. Кто имѣетъ достаточное количество картофеля, тотъ, вмѣсто чистой ячменной муки, можетъ взять ее на половину, а остальное добавить варенымъ или паренымъ картофелемъ. Смѣсь эту также должно высушивать. Опытъ доказалъ, что она, будучи растворена въ водѣ съ льнянымъ сѣменемъ или хлѣбною мякиною, при недостаткѣ другаго корма, можетъ служить превосходнѣйшимъ средствомъ для откармливанья какъ дворовыхъ птицъ, такъ и вообще всякаго рода домашняго скота. Въ Америкѣ готовятъ нынѣ слизистый взваръ изъ 10 ведеръ воды и 10 фунтовъ льняной муки, который, по присоединеніи къ нему отъ 4 до 5 пудовъ муки изъ кормоваго горошка, ячменя или ржи, высушивается. Тамъ берутъ около 4 фунтовъ этого состава,

растворяютъ ихъ въ теплой водѣ и, смѣшавъ съ мякиною, кормятъ этимъ составомъ рабочихъ лошадей, давая имъ по двѣ такія порціи въ день, съ прибавленіемъ въ недѣлю отъ 15 до 20 фунтовъ сѣна. Лошади дѣлаются сильнѣе, значительно добрѣютъ и работаютъ какъ нельзя лучше. Чѣмъ большее количество взято льняной муки для взвара и чѣмъ значительнѣе вѣсъ или мѣра дачи такого корма, употребляемаго смотря по величинѣ или породѣ животныхъ, тѣмъ скорѣе обнаруживается дѣйствіе корма на возрастаніе силъ, утучненіе и увеличеніе вѣса животнаго. Этотъ кормъ даютъ сперва въ маломъ количествѣ, а потомъ съ каждымъ днемъ увеличиваютъ дачу, сообразно съ возрастомъ и силами животнаго и съ количествомъ другаго подбавляемаго корма. Можно давать на первый разъ отъ 5 до 10 фунтовъ на каждую скотину и ежедневно увеличивать дачу.

Кормъ этотъ, годный для лошадей, свиней и однолѣтныхъ телятъ, равнымъ образомъ для домашнихъ птицъ, можно весьма легко заготовлять и на всю зиму; только должно хранить его въ сухомъ состояніи и перемолотымъ въ муку. Если мѣсиво, смятое комьями, высохнетъ не до такой степени, что можно его размалывать, то, послѣ нѣкоторой просушки на воздухѣ, лучше всего комья эти раскласть на току въ ригахъ: въ одну ночь они высохнутъ такъ, что безъ опасенія могутъ сохраняться для своего назначенія.

При кормленіи птицъ крупной породы, даютъ имъ по  $\frac{1}{4}$  фунта въ сутки означеннаго состава на каждую, мелкимъ же только по  $\frac{1}{8}$  фунта. Растворивъ составъ въ водѣ и смѣшавъ его съ мякиною, дѣлятъ его на двѣ равныя части, изъ которыхъ одна служитъ для утренней дачи, другая для вечерней. Вышеозначенный кормъ представляетъ несомнѣнныя выгоды, въ особенности по скорости своего дѣйствія.

Для бѣльшей удобности и экономіи должно приготавливать кормъ сообразно величинѣ тѣхъ животныхъ, которымъ онъ назначается. Такъ, напримѣръ, на 5 лошадей полагается пять комовъ, каждый въ 3 или 4 фунта, для двухъ телятъ одинъ комъ въ 3 фунта, или по  $1\frac{1}{2}$  фунта каждому. Для откармливанья свиней надобно давать ежедневно каждой по 2 фунта, смѣшанныхъ съ мякиною. При исполненіи этого условія, выдаваемое количество корма на сутки будетъ употребляемо безъ остатка, а слѣдовательно и безъ потери.

**Какъ доводить коровъ до высшей степени дойности.** — Довести корову до высшей степени удоя молока можно только строгимъ соблюденіемъ слѣдующихъ правилъ содержанія и кормленія, оправданныхъ опытами многихъ скотоводовъ.

1) Хлѣвъъ или сарай, гдѣ помѣщаются коровы, долженъ быть чистъ, тепелъ, свѣтелъ и имѣть плотно выстланный полъ, съ небольшою покатостію къ задней стѣнѣ, дабы моча могла свободно стекать чрезъ не-

большія отверстія въ приготовленный для того жолобъ или трубу и сконплятся въ ямѣ, находящейся внѣ самаго хлѣва или сарая.

2) Подъ каждую коровую должно находиться достаточное количество сухой соломы, которая ежедневно и даже нѣсколько разъ въ день очищается отъ помета.

3) Подъ хлѣвомъ или сараемъ, гдѣ коровы имѣютъ даже временное помѣщеніе, никогда не должно устраивать сѣноваловъ или какихъ бы то ни было кладовыхъ. Не говоря уже о вредѣ, происходящемъ отъ просариванья сѣна и проч. на животныхъ сквозь потолокъ и на непріятное сосѣдство насѣкомыхъ, гнѣздящихся въ сѣнѣ и другихъ запасахъ, самыя испаренія, отдѣляющіяся отъ коровъ, значительно портятъ какъ сѣно, такъ и всѣ принасы, находящіяся въ одной связи со скотными дворами.

4) На потолокъ каждаго хлѣва, смотря по его пространству, непременно должно быть сдѣлано отверстіе въ видѣ трубы, для выхода испареній и для притока чистаго воздуха. Это отверстіе должно быть устроено такимъ образомъ, чтобы могло, по мѣрѣ надобности, открываться и закрываться.

5) Коровъ ежедневно обмывать тепловатою водою и обтирать до-суха соломкою. Добрые хозяева не затрудняются даже чистить ихъ по разу или по два въ недѣлю щеткою. Особенно вымя коровъ должно содержать въ совершенной чистотѣ и опрятности.



6) Пища коровъ преимущественно должна состоять изъ свѣжаго корма и свѣжаго питья.

Всякому извѣстно, что, во время лѣта, всего лучше пасти коровъ на такъ называемыхъ привольныхъ мѣстахъ, гдѣ травы отличаются ростомъ, густотою и свѣжестію. Но не всеъ обращаютъ должное вниманіе на выборъ этихъ мѣстъ. Нерѣдко случается, что лучший по-видимому лугъ, покрытый яркою зеленью, есть ничто иное какъ болото, скрытое подъ растеніями. Такія мѣста могутъ быть опасны для настбища рогатаго скота, который хотя и любитъ мѣста низменныя, но не такія, на которыхъ трава постоянно бываетъ влажная. Травы слишкомъ водянистыя производятъ у коровъ поносъ, вѣтры и колики. Вообще возвышенныя и сухія настбища образуютъ у коровъ и прочихъ животныхъ молоко густое, жирное, изобильное сливками или маслянистыми частицами, а настбища низменныя, увеличивая самое количество удоя молока, портятъ его доброту. Эти обстоятельства необходимо имѣть въ виду, какъ при выборѣ естественныхъ луговъ, такъ и при выборѣ мѣстъ для искусственнаго травосѣянія. Относительно дѣйствія зеленыхъ кормовъ надобно не забывать, что зелень умножаетъ молоко только въ тотъ періодъ своего произрастанія, пока еще она молода и нѣжна, а сдѣлавшись зрѣлою и жесткою, она уже не оказываетъ такого благотворнаго дѣйствія.

Зимою лучший кормъ для коровъ составляетъ не-

крупное сѣно, смѣшанное съ рубленную соломою, пшеничною, овсяною или ячменною, осыпанное пшеничными отрубями и небольшимъ количествомъ поваренной соли. Въ Англїи на зимній кормъ коровъ преимущественно употребляютъ дробину, получаемую изъ пивоварень. Эту дробину запасаютъ на цѣлый годъ, сберегая ее въ ямахъ, вырытыхъ въ землѣ и обложенныхъ со всѣхъ сторонъ кирпичемъ. Сухая дробина просто сваливается въ эти ямы и сверху покрывается дерномъ, на который насыпаютъ толстый слой земли, въ видѣ кучи, а для предохраненія отъ дѣйствія сильнаго мороза кучу уколачиваютъ.

У насъ мало гдѣ употребляютъ соль въ кормъ рогатаго скота. Между тѣмъ давно уже признано, что соль служитъ для скота такую же необходимою приправою, какъ и для людей; по этому должно примѣшивать ее къ корму всякаго рода, полагая среднимъ числомъ одинъ фунтъ соли на четырнадцать головъ, или около семи золотниковъ на большую скотину въ сутки.

Исполняя изложенныя правила, можно въ короткое время удостовѣриться, какую они произведутъ перемѣну на скотномъ дворѣ. Коровы не только примутъ болѣе красивый видъ, но станутъ постоянно давать превосходное молоко и сливки.

**Средство замѣнять молоко, при откармливанїи телятъ.** — Въ большомъ глиняномъ горшкѣ

или въ чугуниикѣ сварить въ водѣ хорошаго сѣна, набивъ имъ туго горшокъ и накрывъ его крышей. Черезъ нѣсколько часовъ вода приметъ цвѣтъ крѣпкаго чайнато настоя. Этотъ взваръ зимою можно хранить въ продолженіе нѣсколькихъ дней. Если онъ варился въ чугуниикѣ, то должно сливать его въ другую посуду, а если въ глиняномъ горшкѣ, то можно держать въ немъ же самомъ. Когда теленка надобно отлучить отъ груди (что можно дѣлать на шестой или седьмой день), тогда должно приготовить для него пойло изъ трехъ частей молока и одной части сѣннаго отвара и давать пойло теплымъ, согрѣвая его въ небольшомъ горшкѣ. Потомъ, въ теченіе мѣсяца, надобно ежедневно и постепенно убавлять въ пойлѣ молока, прибавляя сѣннаго отвара, и давать пойло теплымъ, согрѣвая его въ небольшомъ горшкѣ. Такимъ образомъ продолжать до тѣхъ поръ, пока теленокъ не укрѣпится въ силахъ. Черезъ мѣсяць, а много черезъ шесть недѣль, молоко можно перестать давать, замѣнивъ его сывороткой.

**Средство для узнанія стельности коровы.**— Тому, кто хотя нѣсколько занимался скотоводствомъ, извѣстно, что если корова въ яру или въ ломкѣ, то она не стельна, и что, на оборотъ, если она стельна, то не можетъ быть въ яру. И такъ, когда есть корова, о случкѣ которой положительно не извѣстно, то дать ей выщипъ полштофа молока отъ такой коровы, которая

находится въ яру: чрезъ двадцать четыре часа она будетъ тоже въ яру, если она не стельна; въ противномъ случаѣ молоко не произведетъ никакого дѣйствія. Въ сомнительныхъ случаяхъ можно повторить это средство чрезъ промежутокъ нѣсколькихъ дней. Не ручаемся за дѣйствительность этого средства, хотя онъ рекомендуется во многихъ книгахъ.

Есть еще два способа узнавать стельность коровы:

1) Стельность телки узнается посредствомъ излеченія изъ ся вымени находящейся въ ней жидкости, которую должно растереть на рукѣ. Если жидкость эта густа, липка и какъ бы смолиста, то это служить вѣрнымъ признакомъ стельности, и чѣмъ жидкость гуще, тѣмъ болѣе прошло времени отъ начала стельности животнаго.

2) Для изслѣдованія стельности коровы опускаютъ нѣсколько капель только-что выдоеннаго молока въ стаканъ чистой воды. Если это молоко, не опускаясь на дно стакана, принимаетъ тотчасъ видъ капель, то корову можно считать стельною; въ противномъ же случаѣ она не стельна.

Первый изъ этихъ способовъ узнавать стельность коровы совершенно вѣренъ; но второй еще подлежитъ нѣкоторому сомнѣнью. Весьма желательно, чтобы произведено было еще болѣе опытовъ надъ этимъ предметомъ, для объясненія дѣла, въ которомъ нередко ошибаются опытиѣйшіе хозяева.

**Средство возстановить остановившееся отдѣленіе молока у коровъ.**— Часто случается, особенно въ большихъ хозяйствахъ, что дойныя коровы, во всѣхъ отношеніяхъ прекрасныя, перестаютъ давать молоко однимъ или нѣсколькими сосками и отъ того количество удоя уменьшается; иногда же молоко совсѣмъ пропадаетъ. Это происходитъ, бѣльшею частью, отъ недостатка осторожности или отъ небрежнаго доенія коровъ, когда вытягиваютъ изъ сосковъ только то молоко, которое накопилось въ вымени, а то, которое находится выше въ молочныхъ сосудахъ, остается въ нихъ. Если такое невыдаиваніе коровы продолжается нѣсколько дней сряду, то она теряетъ способность давать молоко тѣми сосками, изъ которыхъ оно не вполне выдавлено. Если корова перестала давать молоко которымъ нибудь соскомъ, то надобно, въ теченіе трехъ послѣднихъ недѣль передъ теленіемъ ея, раза по четыре или по пяти въ день, сжимать нѣсколько и вытягивать страдающій сосокъ, такъ точно, какъ это дѣлается при доеніи; послѣ отела онъ будетъ давать молоко такъ же какъ и другіе, хотя количество молока, выдаиваемое изъ сказаннаго соска, будетъ всегда меньше того, которое получается изъ другихъ, вполне здоровыхъ сосковъ.

Но могутъ быть и другія причины отсутствія молока въ соскахъ; напримѣръ: скудный кормъ, важныя болѣзни предшествовавшія теленію, употребленіе ко-

ровы въ работу, слабость или раздражительность ея послѣ теленія. Ветеринары предлагаютъ разныя средства для леченія такихъ коровъ; на примѣръ: втираніе спирта въ соски для возбужденія ихъ дѣятельности, сухое растираніе молочныхъ жилъ, обильную лучшую нищу и даже, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, кровопусканія. Вотъ еще одно средство, которое, какъ говорятъ, дѣйствительнѣе прочихъ. Коровѣ даютъ настой изъ  $\frac{1}{4}$  фунта укромнаго сѣмени въ штофъ питейнаго меда. Медъ можно замѣнить теплымъ молокомъ. Лекарство это дается животному на-тощакъ и повторяется черезъ двое сутокъ, если съ разу не произвело желаемаго дѣйствія.

### Продолжительность беременности домашнихъ животныхъ.

Породы.	Сроки.								
	Кратчайшій.			Обыкновенный.			Должайшій.		
	Мѣся- цм.	Дней.	Всего дней.	Мѣся- цм.	Дней.	Всего дней.	Мѣся- цм.	Дней.	Всего дней.
Кобыла . .	9	19	289	11	—	330	13	29	419
Ослица . .	12	—	360	12	20	380	13	1	391
Корова . .	8	—	240	9	—	270	10	21	321
Овца . . .	4	26	146	5	—	150	5	11	161
Коза . . .	4	20	140	5	—	150	5	10	160
Сука . . .	1	25	55	2	—	60	2	3	63
Кошка . .	1	18	48	1	20	50	1	26	56
Зайчиха .	—	—	20	—	—	28	1	5	35

Подобныя же эпохи замѣчены и во времени выпкиванія яицъ домашними птицами.

Породы.	Сроки.		
	Кратчайшій.	Обыкновенный.	Должайшій.
Индѣйка, си- } куриныхъ .	17 дней.	24 дня.	28 дней.
дящая на } индѣчныхъ	24 »	26 »	30 »
яицахъ } утиныхъ . .	24 »	27 »	30 »
Курица на } куриныхъ . . .	19 »	21 »	24 »
яицахъ } утиныхъ . . .	26 »	30 »	34 »
Утка . . . . .	28 »	30 »	32 »
Гусыня . . . . .	27 »	30 »	33 »
Голубка . . . . .	16 »	18 »	20 »

**Средство пріучать чужихъ животныхъ къ домашнимъ.** — Извѣстно, что вновь купленная или чужая скотина, пущенная въ стадо, не совсѣмъ ласково принимается этимъ стадомъ, подвергается нападеніямъ и, если она слаба, то отталкивается совершенно отъ корма. Въ избѣжаніе такого неудобства нужно голову и шею такой новой скотины вымыть водою: другія тотчасъ окружать ее, начнутъ лизать и прекратятъ всякое враждебное расположеніе къ новому пришельцу.

**Средство упрямыхъ быковъ пріучать къ упряжи.** — Тамъ, гдѣ быки замѣняютъ лошадей для

перевозки тяжестей, для пахання земли, а иногда и для обыкновенныхъ переѣздовъ (какъ у насъ въ Малороссіи), упрямый и непривычный къ упряжи быкъ очень тягостенъ для хозяина. Побой тутъ мало помогаютъ. Но есть средство, которое, въ самомъ скоромъ времени, пріучитъ упрямое животное къ упряжи и къ перенесенію тяжестей.

Къ яслямъ, у которыхъ стоитъ быкъ, надобно придѣлать небольшой блокъ, а другой побольше у задней стѣны коровника; соединивъ ихъ канатомъ, къ заднему концу привѣсить двѣ-три гири, или большой камень (пуда въ 3), на переднемъ же блокѣ повѣсить небольшую тяжесть, для того только, чтобы канатъ вытянулся и не выскакивалъ изъ ясличнаго блока. Потомъ, запрячь упрямаго быка и прикрѣпить упряжь къ канату, такъ чтобы тяжесть заднихъ гирь или камней лежала на полу. Въ этомъ положеніи оставить быка. Когда онъ захочетъ ѣсть, то потянется къ яслямъ и вмѣстѣ съ тѣмъ, по неволѣ, долженъ будетъ приподнять и тащить по блоку заднія гири; когда же онъ наѣстся, то возвратится въ прежнее положеніе. Такимъ образомъ голодъ пріучитъ его гаскать тяжесть и упрямяство его пройдетъ само собою.

**Выгоды отъ убиванія скота въ вечернее время.** — Мясо животного, убитаго въ полночь, сохраняется лучше, чѣмъ убитаго въ другое время. По этому промышленники, торгующіе большимъ количе-



ствомъ солощины, бьютъ скоть только ночью. Вечеромъ животная теплота слабѣе, дыханіе несравненно медленнѣе и весь жизненный процесъ въ мало-возбужденномъ состояніи. Давно извѣстно, что мясо животныхъ, убитыхъ тотчасъ послѣ дальней дороги, скоро портится.

### **Солодовый сиропъ для кормленія пчелъ.**

— Взять 3 фунта провѣтреннаго на воздухѣ немолодаго солода, высушить его на печи въ избѣ, очистить отъ ростковъ сѣянiемъ и растираніемъ, потомъ истолочь въ большой чугунной пготи, либо смолоть на ручной мельницѣ въ крупноватый порошокъ, который всыпать въ чистый сосновый ушатъ и, замѣсивъ небольшимъ количествомъ теплой воды, облить 6 или 8 штофами кипятка, сильно размѣшивая массу во время обдаванія кипяткомъ, а послѣ того мѣнать ее еще полчаса. Окончивъ размѣшиваніе, закрыть ушатъ плотнѣе и оставить его въ снокойномъ положеніи на 1 часъ или долѣе, чтобы весь солодъ сѣлъ на дно. Освѣтлившуюся жидкость перелить въ чистое ведро, отсѣдъ же процѣдить сквозь толстое сукно, чтобы нисколько не утратилось жидкости. Оставшуюся гущу можно давать въ кормъ домашнему скоту. Къ освѣтлившейся жидкости прибавить полную горсть крупно-столченнаго угля, который сперва нужно очистить сѣянiемъ, чтобы онъ не придалъ сиропу чернаго цвѣта. Уголь отниметъ у жидкости мучной вкусъ, и она веко-

рѣ сдѣлается очень сладкою. Очищенную такимъ образомъ жидкость кипятить съ углемъ около  $\frac{1}{4}$  часа, потомъ процѣдить сквозь сукно или войлочную цѣдилку и наконецъ, перелить въ хорошо вылуженный мѣдный котель, уварить до густоты меда.

Кормить пчелъ такимъ сиропомъ должно точно такъ же, какъ и разведеннымъ водою медомъ: онѣ очень укрѣпляются отъ этой нищи. Впрочемъ, солодовой сиропъ годенъ и для другаго домашняго употребленія и обходится весьма дешево.

Солодъ для выварки сиропа готовится очень просто: промывши на-чисто ячмень либо пшеницу, размачиваютъ зерна въ водѣ въ теченіе 12 часовъ; въ холодную же погоду потребуется на то не менѣе 18 часовъ. Первую воду слить и налить на зерна свѣжей воды, продолжая вымочку, покуда зерна до того размякнуть, что будутъ гнуться при надавливаніи ногтемъ. Размокшія зерна свалить на чердакъ, слоемъ въ  $\frac{3}{4}$  аршина толщиною, и дать имъ лежать часовъ 12; по прошествіи этого времени всю кучу перевернуть и разгрести, чтобы она была не болѣе 6 вершковъ вышиною. Разгребаніе и переворачиваніе зеренъ повторять, сперва чрезъ каждые 12 часовъ, потомъ чрезъ 6 и наконецъ чрезъ 4 часа, придавая кучѣ постепенно меньшую вышину, покуда на зернахъ появятся ростки: тогда ихъ надобно тотчасъ перенести

на сушило и предохранять отъ кошекъ, которыя очень любятъ пакостить солодъ.

Весна есть самое лучшее время для приготовления солода. Пшеничный солодъ даетъ болѣе сиропа, нежели ячменный.

### **Сбереженіе пѣвицъ въ домашнемъ быту.**

— Весь секретъ сбереженія пѣвицъ въ банкахъ состоитъ только въ томъ, чтобы положить въ большую банку слой песка \*), налить ее водою и очень рѣдко перемѣнять эту воду, а только дополнять банку свѣжею, вмѣсто испарившейся, но отнюдь не рѣчною весеннею, во время разлитія рѣкъ.

Во время ночи пѣвицы сиятъ, съезживаясь въ полудугу и ложась на спинку, такъ что чуть прикасаются выпуклостію хребта къ песку. Въ этомъ состояніи онѣ кажутся мертвыми и пробуждаются ночью только при довольно сильномъ иотрясеніи банки. Всю зиму пѣвицы лежатъ на днѣ банки, зарывшись въ тину и песокъ, но не цѣпенѣютъ. Предъ наступленіемъ ненастной погоды онѣ поднимаются вверхъ, собираются въ кучи и, прильнувъ къ верхнимъ частямъ стѣнокъ банки, остаются безъ движенія. Въ ясную погоду онѣ или лежатъ спокойно на днѣ банки, или сно-

---

\*) Песокъ весьма полезенъ для пѣвицъ: онѣ съ удовольвіемъ по немъ ползаютъ, стирая съ себя тинистую слизь: это можно тотчасъ замѣтить, если всыпать песка въ банку съ пѣвицами, въ которой прежде его не было.

койно плавають въ жидкости. Предъ наступленіемъ грозы или бури онѣ дѣлаются безокойными, поднимаются со дна банки и, плавая въ жидкости, дѣлають быстрые неправильные круги, изгибаясь различно. Воздушное электричество примѣтно имѣеть на нихъ сильное вліяніе, ибо во время грозы онѣ съеживаются и дѣлаются какъ бы мертвыми, засыная глубокимъ сномъ.

**Испытанный способъ долго сохранять пѣявки.** — Взять нѣсколько свѣже-перекаленныхъ древесныхъ углей, размелчить ихъ въ порошокъ и, перемывъ водою, палить на угольный порошокъ не слишкомъ холодной чистой воды, растворивъ въ ней предварительно нѣсколько гранъ молочнаго сахара; потомъ перелить все это въ стеклянную банку и впустить въ приготовленную жидкость назначенныя для сохраненія пѣявки. Стеклянную банку съ пѣявками нужно поставить и содержать въ мѣстѣ, гдѣ температура колеблется между  $8^{\circ}$  и  $10^{\circ}$  по Реомюру. Вода въ банкѣ можетъ быть перемѣняема одинъ разъ въ мѣсяць, и всякій разъ въ воду должно прежде положить молочнаго сахара. Для лучшаго успѣха въ этомъ дѣлѣ необходимо не употреблять для пѣявокъ слишкомъ холодной воды, не безокойть ихъ частымъ передвиженіемъ банки и предохранять ихъ отъ вліянія быстрой и рѣзкой перемѣны температуры.

---

# **ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.**

**ИСТРЕБЛЕНІЕ ВРЕДНЫХЪ ЖИВОТНЫХЪ.**

**Средства охранять сады, огороды и поля отъ нападенія воробьевъ.** — Вредъ, причиняемый воробьями въ садахъ и поляхъ, бываетъ иногда очень значителенъ, почему, для сбереженія отъ нихъ плодовъ, придумано много средствъ, изъ которыхъ мы уномянемъ только о главныхъ :

1) Обтягиваютъ слегка деревья и кусты нѣсколькими нитками свѣтлой шерстяной пряжи, особливо синей. Это средство испытано съ удивительнымъ успѣхомъ. Можно сберегать отъ воробьевъ горохъ, протягивая съ каждой стороны засѣянной бороздки шерстяную нитку синяго цвѣта, такъ, чтобы нитки были натянуты параллельно одна противъ другой, и параллельно противъ засѣянной-бороздки. Чтобы нитки не опускались отъ погоды къ землѣ, втыкаютъ въ гряду небольшія палочки, аршина на два разстоянiемъ одну отъ другой, и привязываютъ къ нимъ нитки. Нитки должно натягивать такъ, чтобы между ними и землею было разстоянiя пальца на два или на три, а между нитками, протянутыми по обѣимъ сторонамъ бороздки, оставалось мѣста пальца на три или на четыре. Когда

нити патянуты очень высоко, то воробьи подбѣгаютъ подъ нихъ и достаютъ горохъ; поэтому должно натягивать ихъ такъ, чтобы воробьи не могли подойти къ гороху, не тронувши нитокъ.

2) Разрѣзавъ пополамъ головку чеснока, привѣсить половинки въ середину дерева, коего плоды хотятъ сберечь отъ воробьевъ. Эти птички и близко не подлетаютъ къ такому талисману: вѣроятно запахъ чеснока противенъ воробьямъ. Чеснокъ и на воздухъ долго не теряетъ своего запаха, а между тѣмъ плоды успѣютъ созрѣть и быть снятыми. Впрочемъ такъ какъ чеснокъ не дорогъ, то можно и перемѣнять его. Этимъ средствомъ легко можно сберечь отъ воробьевъ и засѣянные горохомъ поля, навѣсивъ на палочки нѣсколько разрѣзанныхъ пополамъ чесночныхъ головокъ и воткнувъ ихъ въ разстояніи не очень далекомъ одну отъ другой.

3) Въ Англіи, во многихъ мѣстностяхъ, горохъ сохраняютъ отъ воробьевъ, натянувъ чрезъ засѣянные имъ поля, крестообразно, нѣсколько шерстяныхъ нитокъ, обмоченныхъ въ вонючее деревянное масло, смѣшанное съ порошкомъ. Воробьи такъ боятся этого запаха, что десятка два нитокъ достаточны для сохраненія цѣлой десятины.

**Средства истреблять мышей.** — 1) По вынутіи хлѣба изъ печи, положить въ нее на доскѣ двѣ горсти травы цикуты (*cicuta virosa*) и оставить на цѣлыя

сутки, закрывъ печь заслонкою; когда же трава высохнетъ, то столочь ее въ порошокъ. На шесть столовыхъ ложекъ этого порошка положить около одного золотника челибухи (*pux vomica*) и шесть ложекъ толченаго бутылочнаго стекла. Замѣсить все эти вещества въ тѣсто, на парномъ молокѣ и салѣ, и накидать тѣсто кусочками по мѣстамъ, гдѣ водятся мыши. Онѣ съ жадностію будутъ ѣсть этотъ ядовитый составъ и вскорѣ потомъ околѣютъ.

2) Взять осьмую часть четверика мелкаго солода, фунтъ чихательнаго корня (*achillea ptarmica*) и четыре унца мелко-изрѣзанной вишовой травы (*delphinium staphysagria*), все это смѣшавъ вмѣстѣ, просѣять сквозь сито и на молокѣ съ медомъ замѣсить въ тѣсто. Когда оно высохнетъ, должно поставить его въ черенкѣ туда, гдѣ водятся мыши.

3) Пятнадцать золотниковъ челибухи (*pux vomica*) стереть на теркѣ въ самый мелкій порошокъ. Потомъ взять крупичатой муки втрое болѣе противу вѣса челибухи и смѣшать вмѣстѣ. Затѣмъ, распутивши фунтъ свиного сала на огнѣ, всыпать въ него смѣшанную съ челибухою муку и мѣшать деревянною лопаточкою, пока сало застынетъ. (Всыпавъ муку въ сало, не должно уже болѣе ставить его на огонь). Когда это тѣсто застынетъ, положить его кусочками, въ орѣхъ величиною, въ тѣ мѣста, куда мыши ходятъ. Онѣ жадно ѣдятъ его и почти тотчасъ же умираютъ.



4) При кладкѣ хлѣба въ скирды надобно сперва настлатъ на то мѣсто, гдѣ ставить скидру, полыни; можно эту траву сверхъ того класть и въ самую скидру, между снопами. Въ иныхъ мѣстахъ, вмѣсто полыни, берутъ *мяту*, либо корень *чемерицы*, а также и ольховыя вѣтви съ листьями.

5) Вырыть по межамъ хлѣбныхъ полей ямы, поставить въ нихъ муравленые глиняные горшки, налитые до двухъ третей водою, и обсыпать землю такъ, чтобы мыши удобно могли къ нимъ подходить. На всякой горшокъ положить деревянный валикъ, имѣющій въ срединѣ двѣ крестообразно придѣланные досчечки, на подобіе крыльевъ у вѣтренныхъ мельницъ. Валикъ кладется на горшокъ такъ, чтобы оба его конца лежали на краяхъ его и чтобы онъ могъ легко оборачиваться, не зацѣпляя крыльями за края сосуда. Крылья валика намазывать всякій вечеръ жаренымъ старымъ свинымъ саломъ; но можно привязывать и куски сала къ крыльямъ валика. Когда мыши услышатъ запахъ столь пріятной для нихъ приманки, то сбѣгутся во множествѣ къ горшкамъ и, наступая на крылья валиковъ, переверотятъ ихъ и потонуть въ водѣ. Такимъ образомъ случалось истреблять по нѣскольکو сотъ мышей въ одну ночь.

Это же самое средство можно употреблять въ садахъ, домахъ, около хлѣбныхъ скирдъ, въ хлѣбныхъ анбарахъ и проч. Можно такіе горшки съ водою и просто

зарывать въ землю до самыхъ верхнихъ краевъ, не употребляя валиковъ; но съ валиками и приманкою дѣло удастся лучше.

6) На полфунта муки взять полфунта свиного сала и одну луковицу. Перемяшавъ это между собою, поджарить на сковородѣ, держа ее надъ легкимъ огнемъ, и прибавить къ смѣси  $\frac{1}{4}$  фунта негашеной извести,  $\frac{1}{4}$  фунта порошка корня черного эллебора (*helleborus niger*), 2 лота сахара, 4 лота стеклянного порошка, 1 лоть челибухи и столько сала, чтобы, смѣшавъ все вмѣстѣ, получить густое тѣсто, изъ котораго надѣлать пилюли, величиною съ горошину. Эти шарики разбросать въ сухую погоду по нивамъ или въ садахъ. Мыши, наѣвшись этой приманки, умираютъ.

**Средства для истребленія крысъ.**—1) Разваривъ въ водѣ фасоль или турецкіе бобы такъ, чтобы они совершенно разбухли и начали растрескиваться, слить воду, и когда бобы остынутъ и обсохнутъ, зажарить ихъ жирно въ коровьемъ маслѣ съ челибухою, чтобы они совершенно потемнѣли. Эти бобы надобно разбрасывать въ тѣхъ мѣстахъ, куда бѣгаютъ крысы.

2) Для истребленія крысъ употребляютъ нерѣдко мышьякъ, смѣшанный съ мукою; но мышьякъ, какъ сильный ядъ, можетъ иногда причинить много бѣды. Вмѣсто мышьяка можно употреблять порошокъ рвотнаго камня, наполняя имъ изюмины, до которыхъ кры-

сы большія охотницы, и разбрасывать эти изюмны близъ крысыныхъ норъ. вмѣсто мышьяка употребляютъ также и челибуху, стертую въ порошокъ; но такъ какъ челибуха очень горька, то эту приманку нужно смѣшивать съ патокою, медомъ или сахаромъ, вмѣстѣ съ свѣчнымъ саломъ.

3) Порошокъ негашеной извести смѣшать съ равнымъ количествомъ муки и толченаго сахара, и насыпать тамъ, гдѣ много крысъ. Эти животныя съ жадностію будутъ ѣсть эту приманку и вскорѣ издохнутъ, что случится еще скорѣе, если животное напьется воды, для чего и должно недалеко отъ приманки поставить воду.

4) Два лота грецкой губки нарѣзать кусками, величиною въ горошину, и съ 3 яйцами и 3 полными ложками муки замѣсить въ тѣсто. За тѣмъ, разогрѣвъ на сковородѣ 3 лота масла, изжарить въ немъ сказанное тѣсто. Это тѣсто, безопасное для людей, можно класть куда угодно; только нужно не вдалекѣ отъ него поставить воду, чтобы крысы или мыши могли пить ее. У крысъ отъ этого средства появляется жажда и наѣвшаяся крыса, послѣ питья, вскорѣ околѣваетъ.

5) Развести въ деревянномъ сосудѣ 1 фунтъ крахмала въ 1 штофѣ кипятка, чтобы составить родъ жидкаго клейстера, и, пока онъ еще горячъ, бросить въ него 12 золотниковъ фосфора, закрыть смѣсь крышкой и, спустя нѣсколько времени, размѣшать. Послѣ

охлажденія смѣси можно къ ней прибавить нѣсколько валеріаны или аниса въ видѣ порошка; эта прибавка вредитъ прочности смѣси, но привлекаетъ мышей и крысъ, которыя очень любятъ запахъ этихъ веществъ. Тѣсто раскладывается потомъ въ горшечки, но такъ, чтобы можно было прибавить еще нѣсколько свѣжей муки передъ употребленіемъ. Горшки закрываются холстомъ, напитаннымъ смѣсью изъ 3 частей канифоли и 1 части терпентина, и сохраняются въ холодномъ мѣстѣ; впрочемъ горшки, которые пойдутъ въ дѣло раньше, можно закрыть просто масляной бумагой. Это тѣсто есть одинъ изъ лучшихъ составовъ для истребленія мышей, крысъ и кротовъ. Горшки надобно ставить около дыръ, сквозь которыя выходятъ мыши и крысы; онѣ, впрочемъ, не трогаютъ этого тѣста, если найдутъ по близости что нибудь лучше; въ такомъ случаѣ можно мазать сало на хлѣбъ, напитанный этимъ составомъ.

6) Другое фосфорное тѣсто готовится слѣдующимъ образомъ:

Взять два золотника фосфора, положить въ фарфоровую ступку, содержащую въ себѣ стаканъ кипятка, и мѣшать до тѣхъ поръ, пока фосфоръ совершенно сплавится; тогда прибавить полфунта муки и, тщательно размѣшавъ въ тѣсто, прилить мало по малу  $\frac{1}{2}$  фунта орѣховаго масла, и когда все хорошо соединится, то еще прибавить  $\frac{1}{4}$  фунта сахарнаго песка и размѣ-

шивать это до тѣхъ поръ, пока масса слѣдается совершенно однородною. При этомъ ступка должна стоять въ теплой водѣ, чтобы облегчить мѣшаніе и тѣмъ способствовать равномерному раздѣленію фосфора по всей массѣ. Полученное такимъ образомъ тѣсто намазывается просто на ломтики хлѣба, которые кладутся въ то мѣсто, гдѣ находятся мыши или крысы. Человѣку и домашнимъ животнымъ эта смѣсь такъ противна, что никто ее ѣсть не станетъ.

7) Извѣстный парижскій химикъ Пайенъ совѣтуетъ готовить фосфорную отраву для мышей слѣдующимъ образомъ: 1 золотникъ фосфора расплавить въ 15 золотн. горячей воды, въ этой жидкости разболтать около золотника муки, полученную массу смѣшать съ 10 золотниками свиного сала, 2 фунтами муки, 10 золотниками сахара и съ такимъ количествомъ воды, чтобы образовалось густое тѣсто, которое раскатать затѣмъ въ шарики и обвалить мукою.

**Средство удалять отъ жилыхъ мѣстъ хорьковъ, лисицъ, куницъ, крысъ и проч.** — Увѣряютъ, что для этого нужно вскипятить свиныя кости и поставить ихъ при входѣ въ курятникъ, голубятникъ и т. п., или опрыскать стѣны этимъ бульономъ.

**Средства для истребленія мухъ.** — 1) Отваръ дерева квасіи совершенно безвреденъ для людей, но для мухъ составляетъ сильный ядъ. Его наливаютъ на плоскія блюда и ставятъ ихъ по разнымъ мѣстамъ

въ комнатѣ. На блюда кладутъ пропускную бумагу такъ, чтобы она вся была мокрою, а на краяхъ блюдцевъ, для приманки мухъ, насыпаютъ немного сахара въ порошокъ или подливаютъ патоки въ отваръ.

2) Грибъ мухоморъ намазать сметаною, сверху посыпать сахаромъ, запечь въ печи въ вольномъ духу и положить на окошко. Мухи чрезвычайно любятъ эту приманку, паѣдятся — и тутъ же передохнуть.

3) Употребляютъ для истребленія мухъ орлиный напоротникъ, или обыкновенной орлякъ (*pteris aquilina*). Нарѣзавъ листьевъ его, связываютъ ихъ пучками и вѣшаютъ на потолокъ кухни или другой комнаты, гдѣ много мухъ. Мухи садятся въ вѣнички стадами и вечеромъ ихъ бросаютъ вмѣстѣ съ вѣничками въ огонь.

4) Если сухими тыквенными листьями накурить въ горницѣ, то всѣ мухи быстро помрутъ, буде окна и двери будутъ закрыты; если же открыть окна, то всѣ немедленно вылетятъ.

5) Молоко настоящее перцомъ умерщвляетъ мухъ.

6) Стекланную небольшую банку, въ какихъ обыкновенно хранятъ варенья, налить до  $\frac{2}{3}$  ея вышины мыльною водою, но такъ, чтобы на ней не было пѣны; верхнюю часть или отверстие банки прикрыть плотно кускомъ ржаного хлѣба, въ срединѣ котораго должно сдѣлать отверстие, величиною въ мизинецъ, и около его на той сторонѣ хлѣба, которая обращена будетъ внутрь банки, намазать медомъ или патокою. Мухи,

почувствовавъ присутствіе сласти, будутъ тѣсниться въ отверстіе на перерывъ одна предъ другою; находящіяся въ нижней части его будутъ падать въ воду или, влѣзши внутрь банки и не находя изъ нея выхода, будутъ бродить по краямъ ея (которые должны быть нѣсколько смочены), и наконецъ также попадаютъ въ воду. Для опрятности должно банки ежедневно очищать отъ мухъ, и не мѣшаетъ также чрезъ день или два вновь смазывать хлѣбъ патокою.

**Способъ охраненія домашнихъ животныхъ отъ мухъ и оводовъ во время лѣтнихъ жаровъ.** — Въ Англіи и Франціи моютъ лошадей водою, въ которой выварены листья орѣховаго дерева. Приготовленная такимъ образомъ вода, напитавшись сокомъ издающимъ сильный запахъ, несносна для оводовъ, такъ что они не бросаются на животныхъ, обмытыхъ этою водою. Точно также могутъ быть обмываемы волы, коровы, телята и собаки. У насъ нѣтъ недостатка въ орѣховыхъ листьяхъ и каждый можетъ убѣдиться собственнымъ опытомъ въ дѣйствительности этого средства.

**Способы избавляться отъ комаровъ.**—1) Завторивъ окна за нѣсколько часовъ до сна, поставить зажженную свѣчку въ стеклянномъ фонарѣ, который снаружи вымазать медомъ, раствореннымъ въ водкѣ; свѣтъ и медъ привлекаютъ къ себѣ комаровъ, и они, приставши къ меду, не могутъ уже освободиться.

2) На горячую желѣзную плитку насыпать толченой камфоры, которой дымъ не только прогоняетъ комаровъ, но и умерщвляетъ ихъ. Людямъ этотъ дымъ не очень вреденъ и не портитъ находящихся въ комнатахъ вещей.

**Средство унимать боль отъ ужаленія комаровъ.** — Надобно укушенное комаромъ мѣсто тотчасъ потереть летучимъ нашатырнымъ (нюхательнымъ) спиртомъ.

**Средства для истребленія клоповъ.** — 1) Надобно взять по 1 фунту крѣпкаго виннаго и терпентиннаго спиртовъ и прибавить къ нимъ полунца камфоры, которая въ этой смѣси легко распустится. Взболтавъ хорошенько смѣсь, намочить ею губку или кисть, и вымазать кровати и мебели, гдѣ водятся клопы. Они непременно отъ этого пропадутъ и даже ихъ яйца истребятся.

2) Растеніе чернобыльникъ, растущее во всѣхъ мѣстахъ Россіи, истребляетъ клоповъ и блохъ; стоитъ только держать его подъ тюфякомъ и подушками, и эти насекомыя никогда не заведутся въ кровати. Можно также положить подъ постель и свѣжую полынь: отъ ней блохи немедленно исчезнутъ.

3) Свѣжихъ вѣтвей черемухи съ листьями и цвѣтами натывать по стѣнамъ комнатъ и вездѣ, гдѣ водятся клопы. Отъ запаха этого растенія клопы бѣгутъ.



4. Нарѣзать конопли, со стеблемъ, листьями и сѣменами, и этимъ коноплянникомъ обложить всю комнату, или разостлатъ его по полу, въ свѣжемъ видѣ, тотчасъ послѣ того, какъ конопля будетъ нарѣзана; затѣмъ двери и окна плотно притворить на нѣсколько дней, въ самую комнату не входить и отнюдь не спать въ ней. Черезъ нѣсколько дней блохи и клопы всѣ пронадутъ изъ комнаты.

**Средства истреблять таракановъ и клоповъ.** — 1) Въ густую смѣсь сженой извести съ водою нужно прибавить такое же количество бычачьей желчи и этимъ составомъ мазать вездѣ, гдѣ водятся клопы или тараканы; отъ этого они скоро околѣваютъ. Въ предупрежденіе разведенія этихъ насѣкомыхъ, смѣшавъ желчь съ жидкимъ растворомъ извести, обмазывать этою смѣсью стѣны, которыя должны быть обклеены бумагой или обоями.

2) По истопленіи печи выгрести оттуда начисто весь жаръ и золу, на горячій подъ насыпать конопляной мякины и запереть на сутки комнату. Тараканы всѣ передохнутъ.

**Средства противъ моли.** — 1) Скоро и вѣрно убиваетъ моль уксусный паръ. Для этого горячій кирпичъ или камень кладутъ подъ ту вещь, гдѣ эти насѣкомыя находятся, и поливаютъ его крѣпкимъ виннымъ уксусомъ. Поднимающіеся уксусные пары убиваютъ моль. Но такъ какъ это средство не умерщвляетъ

зародышей моли, то операцію должно повторять, какъ скоро покажется новая моль.

2) Взять по одному золотнику камфоры, лаврового, тернентиннаго, бергамотнаго и гвоздичнаго масла, три золотника искрошеннаго стручковаго перца и полбутылки хорошаго виннаго спирта: смѣшавъ все и разболтавъ хорошенько, поставить смѣсь дней на 8 или на 10 въ теплое мѣсто и потомъ процѣдить. Приготовленный такимъ образомъ составъ бываетъ почти безцвѣтенъ, не вредитъ краскамъ и не дѣлаетъ пятенъ. Этою жидкостью должно spryskivatsya отъ моли вещи чрезъ каждыя двѣ недѣли; она имѣетъ довольно пріятный запахъ, который скоро исчезаетъ.

3) Полфунта казачьяго можжевельника (*juniperus sabina*) варить въ штофѣ воды, пока укипитъ на треть; потомъ остудить, пропустить сквозь холстину и влить въ отваръ стаканъ спирта, въ которомъ распущено 3 грана мускуса. Нѣсколько капель этой смѣси достаточно пустить на мѣхъ или положить между платьемъ: запахъ отвара уничтожаетъ моль.

### **Средства противъ земляныхъ блохъ. —**

1) Истолченнымъ въ порошокъ гипсомъ посыпать по всходамъ растеній, послѣ дождя, или на росѣ, когда листья еще мокры. Количество порошка на посыпку по полю, или въ огородѣ, надобно употреблять вдвое противъ того, въ какомъ разбрасывается рожь во время посѣва. Отъ этого пропадутъ не только земляныя

блохи, но и многія другія насѣкомыя; даже полевыя мыши не заводятся на томъ полѣ, гдѣ разсыпанъ гинсѣ. Къ тому же гинсѣ служить порядочнымъ удобреніемъ земли.

2) Поставить на каждую гряду, смотря по ея длинѣ, три — четыре блюдечка или тарелки съ небольшимъ количествомъ деревяннаго или маковаго масла. На бѣлую посуду блохи скорѣе нападаютъ: въ однѣ сутки все дно тарелокъ будетъ ими покрыто и онѣ отъ масла подохнуть.

3) Надобно засадить по длинѣ гряды одну полосу садовою жерухою (*Lepidium sativum*). Растеніе это весьма любимо земляными блохами, которыя, особенно въ дождливое время, сидятъ на немъ въ огромномъ количествѣ. Питаясь жерухою, блохи не дотрогиваются до другихъ, на грядѣ находящихся растеній.

4) Приготовленныя для сѣмянъ гряды оставить 2 или 3 дня въ покоѣ, потомъ посыпать пометомъ и слегка перемишать его съ землею, такъ чтобы пометъ нѣсколько былъ накрытъ ею. Всего лучше для этого употреблять свѣжій пометъ лошадиный, овечій или козій. Тогда можно сѣять сѣмена и быть въ безопасности отъ блохъ. Такъ какъ землянымъ блохамъ эти пометы противны, то если при пересадкѣ канусты и другихъ растеній присыпать ихъ малымъ количествомъ помета, растенія останутся безопасными отъ блохъ.

5) Облить свѣжую или сухую полынь кипяткомъ и дать настаиваться отъ 10 до 12 часовъ; потомъ, сдѣлавъ изъ соломы кисть, кропить настоемъ молодыя растенія. Если же вскорѣ послѣдуетъ сильный дождь, который смоесть полынный настой, то кропленіе нужно повторить. Этимъ настоемъ сообщается растеніямъ горечь, столь противная землянымъ блохамъ, что онѣ не осмѣливаются нападать на нихъ. Когда же будутъ опасаться, чтобы земляныя блохи не повредили молодыхъ растеній при пересадкѣ, тогда должно растенія окунуть въ настой, по самый ихъ корешокъ, и затѣмъ поставить въ прохладное мѣсто; по кореньевъ опускать въ настой не нужно. После того, какъ постоятъ они въ этомъ положеніи нѣсколько часовъ, должно ихъ вынуть изъ настоя и посадить въ землю. Тогда не нападутъ на нихъ земляныя блохи, развѣ только сильный дождь смоесть настой, въ который они были обмокнуты; но въ такомъ случаѣ въ ясную погоду можно ихъ опять окропить настоемъ посредствомъ соломенной кисти.

6) вмѣсто полыни употребляютъ иногда табачные листья.

7) Садовники многократными опытами удостовѣрились въ хорошемъ дѣйствіи скотской мочи противъ земляныхъ блохъ. Они сильно поливаютъ мѣста, назначенныя для посѣва и посадки капусты, рѣпы и рѣдьки, которыя, какъ извѣстно, болѣе всѣхъ прочихъ

овощей подвержены опустошеніямъ отъ земляныхъ блохъ, и потомъ перекапываютъ землю очень тщательно. На грядкахъ, такимъ образомъ обработанныхъ, не оказывается этихъ пастькомыхъ, и посѣянные или посаженные овощи растутъ отлично, тогда какъ на сосѣднихъ, унавоженныхъ обыкновеннымъ образомъ грядкахъ, земляныя блохи истребляютъ весь посѣвъ. Нынѣ поливка скотскою мочеою введена въ очень многихъ огородахъ въ Германіи и почти вездѣ оказывается очень полезною.

8) Въ Америкѣ, для сбереженія капусты и рѣпы, смѣшиваютъ около четырехъ фунтовъ сѣменъ съ осмью золотниками сѣрнаго цвѣта и смѣсь плотно закупориваютъ. Спустя сутки прибавляютъ во второй разъ еще столько же сѣрнаго цвѣта, и черезъ сутки кладутъ въ третій разъ такую же порцію, послѣ чего смѣсь сѣютъ.

9) Одинъ саксонскій огородникъ, для ускоренія всходовъ своей капусты, вздумалъ смочить сѣмя въ соленой водѣ и потомъ посѣять. Его капуста взошла и росла скорѣе и лучше, нежели обыкновенно; сверхъ того на ней не было ни одной земляной блохи, тогда какъ у сосѣдей капуста была покрыта и изъѣдена ими. Занявшись изслѣдованіемъ этого явленія, онъ открылъ, что въ кожурѣ самага сѣмени капусты находятся мельчайшія яички блохъ, которыя послѣ посѣва развиваются въ землѣ; смачиваніемъ же сѣмени въ соленой водѣ яички истребляются.

10) Еще вѣрнѣе соленой воды дѣйствуетъ легкій щелокъ: помочивъ въ него на одинъ часъ сѣмя, надобно его осушить и потомъ посеять. Говорятъ, что это средство введено въ Германіи у многихъ садовниковъ и вездѣ оказывается успѣшнымъ.

**Способъ истреблять насѣкомыхъ на ананасахъ.**—Фунтъ сѣрныхъ цвѣтовъ разболтать въ ведрѣ воды и въ этотъ составъ положить зараженныя насѣкомыми растенія на 24 часа; а чтобы они были совершенно погружены въ воду, можно, положи ихъ на дно сосуда, покрыть досечкою и наложить на нее какую нибудь небольшую тяжесть. По прошествіи сутокъ, вынувъ растенія, поставить ихъ корнемъ вверхъ и оставить въ этомъ положеніи, пока вода вся стечетъ и они совершенно высохнутъ, а тогда посадить въ горшки и содержать какъ и прочія здоровыя растенія.

Горшковъ съ ананасами, вновь посаженными, не должно ставить близко къ зараженнымъ; а когда всѣ ананасы будутъ очищены, то всю кору изъ парника должно выбросить и набить его новою.

Сѣрной воды можно сдѣлать разомъ побольше, ибо она не скоро теряетъ свою силу, и, вынувъ одни растенія, можно въ ту же воду класть другія. Зимой вода должна быть тепловата, для чего вносятъ ее заблаговременно въ теплицу. Если растенія обмачивать этою водою лѣтомъ, то она способствуетъ еще ихъ

росту. Само собою разумѣется, что ананасныхъ растеній съ плодами нельзя очищать этимъ способомъ.

**Средства истреблять муравьевъ.** — 1) Кучи, гдѣ они водятся, весной и осенью въ мокрое время прибывать къ землѣ колотушками, и это повторять вновь, какъ только муравьи вновь покажутся.

2) Во время холодной погоды, но когда въ муравьиныхъ кучахъ находятся уже яйца, надобно пригнать стадо цыплятъ къ кучѣ и разгрести ее; цыплята не только поклюютъ яйца, но и самихъ муравьевъ.

3) Изготовить крѣпкій отваръ изъ листьевъ грецкаго орѣшника и, раскопавъ кучи, гдѣ водятся муравьи, налить въ ямки этого отвара и растоптать кучу. Буде за одинъ разъ не удастся истребить всѣхъ муравьевъ, надобно операцію повторить въ другой разъ.

4) Разрывъ муравейную кучу, положить въ нее нѣсколько негашеной извести и полить водою. Можно известью насыпать кучи и при наступленіи дождя, чтобы не поливать водою.

5) Если въ муравейникъ зарыть мертвую рыбу, то муравьи вскорѣ все уйдутъ съ прежняго мѣста на другое.

6) У корня деревьевъ, осаждаемыхъ муравьями, насыпать довольно толстый слой древесной золы или печной сажки, либо поливать землю солянымъ растворомъ.

**Средство не допускать муравьевъ вспазывать на плодовые деревья.** — Взять дегтя и сдѣлать имъ на стволѣ вокругъ всего дерева кольцо, палеца на 4 шириною; чрезъ него муравьи никакъ не перелѣзутъ къ вѣтвямъ. Но какъ деготь скоро высыхаетъ, то надобно это смазываніе часто повторять.

**Средства не допускать муравьевъ въ пчелиные ульи.**—1) Усыпать землю подъ ульями золою или сажею.

2) Обвязывать ульи внизу бѣлою овечьею шерстью, либо соломенною веревкою.

3) Обвязывать внизу ульи лоскутками старыхъ рыболовныхъ сѣтей. Духъ рыбій такъ противенъ муравьямъ, что они не только не могутъ переползати черезъ эту преграду, но тотчасъ по приближеніи къ ней ворочаются назадъ. Эти лоскутья можно прежде обмакивать въ помой, гдѣ есть рыбы шелуха и внутренности. Этими же лоскутьями, обмоченными въ рыбы помой и высушенными на солнцѣ, весьма хорошо обвязывать снизу деревья, для воспрепятствованія муравьямъ вползати на нихъ.

**Способъ уничтожить осъ.**—Взять пустой улей и вымазать его внутри до половины медовою сытою; сверху замазать для свѣта стекло, въ ладонь величину; летокъ же замазать глиною, сквозь которую вставить тростяную трубку, вершка въ 3 длиною, чтобы доставала до середины улья. Приготовленный такимъ



образомъ улей надобно поставить на мѣстѣ пчелинаго, на который ожидается нападѣнія ось, и осыпать снизу землю, чтобы нигдѣ не оставалось отверстій. Снятый же съ пчелами улей отнести въ сторону. Осы летятъ на медовой запахъ, вползаютъ по трубочкѣ въ улей и, не найдши обратно выхода, скопляются и бьются у окошечка вверху улья. Можно такимъ образомъ заразъ изловить тысячи осъ. Когда замѣтятъ, что ось вобралось много, то, обложивъ улей соломой, зажигають ее и приподымають слегка улей: всѣ осы погибнуть въ дыму. Трупы осъ надобно оставлять гнить тутъ же на насѣлкѣ: это ужасаетъ и удаляетъ прочихъ осъ.

### **Способы истреблять ночныхъ бабочекъ. —**

1) Иногда вдругъ въ садахъ показывается чрезвычайное множество бабочекъ: въ такомъ случаѣ предъ тѣми деревьями, которыя служатъ имъ убѣжищемъ, должно ставить ночью зажженные факелы, на пламя которыхъ бабочки налетѣвъ, обжигаются и умирають; деревья же, близъ которыхъ ставятся факелы, должно трясти. Средство это въ особенности можетъ быть полезно въ то время, когда бабочки кладутъ свои яички.

Небольшіе яркіе огни, безъ сильнаго дыма, зажигаемые на возвышеніяхъ, въ поляхъ и садахъ, спустя часъ по захожденіи солнца, производятъ то же дѣйствіе.

2) Посѣять въ саду, въ разныхъ мѣстахъ, кавалерскихъ шпоръ (*delphinium consolida et ajacis*), и притомъ въ разное время, такъ чтобы нѣкоторые изъ нихъ могли цвѣсть и осенью. Бабочки чрезвычайно любятъ эти цвѣты, вечеромъ прилетаютъ къ нимъ во множествѣ и кучами садятся на эти растенія, такъ что на одномъ стеблѣ часто можно ихъ найти по пятидесяти. Если ночью, особливо же во время кладки бабочками яицъ, пойти съ фонаремъ, то можно около сказанныхъ растеній истребить ихъ тысячи, и тѣмъ отвратить опустошеніе, которое причинили бы гусеницы, выходящія изъ положенныхъ бабочками яицъ.

**Средства къ истребленію ржаного червя.—**

Г. Фелькерзамъ, основываясь на томъ, что всѣ насекомыя по инстинкту кладутъ свои яйца въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ они могутъ быть согрѣваемы солнцемъ и гдѣ потомъ дѣтеныши всего легче находятъ себѣ пищу, остановился на мысли, что эти мѣста должны быть рвы, полевые межи и низменности, оставшіяся среди поля необработанными. Такъ какъ всѣ насекомыя и многія животныя не терпятъ запаха мадіи, то г. Фелькерзамъ посѣялъ мадію во рвахъ, на межахъ и на другихъ незанятыхъ хлѣбныхъ мѣстахъ въ полѣ, и тѣмъ совершенно воспрепятствовалъ завестись червю. Противный запахъ этого растенія заставилъ червя удалиться и рожь осталась въ цѣлости. Попробовавъ посѣять рожь вмѣстѣ съ мадіей, убѣдились, что всѣ

такимъ образомъ засѣянные мѣста остались неприкосновенными, тогда какъ на сосѣдственныхъ мѣстахъ червь и гусеница все испортили.

Но если червь уже успѣлъ поселиться въ полѣ, то вотъ простое и вѣрное противъ него средство. Съ разсвѣтомъ дня надобно разсѣять по полю ячменные отруби; почувствовавъ ихъ присутствіе, червь начинаетъ извиваться и метаться, и околѣваетъ въ нѣсколько дней. То же самое дѣйствіе производятъ и мучныя высѣвки, которыя притомъ, будучи разсѣяны по ржаному полю, способствуютъ урожаю ржи.

Совѣтуемъ нашимъ читателямъ повѣрить истину увѣреній г. Фелькерзама.

**Средства противъ хлѣбнаго червя въ амбарахъ.**— 1) Какъ опытами дознанное средство противъ хлѣбнаго червя, предлагаютъ употребленіе листьевъ бузины (*sambucus nigra*). Связываютъ ихъ пучками, которые размѣщаютъ въ хлѣбныхъ амбарахъ, по угламъ, въ щеляхъ половъ и въ другихъ удобныхъ мѣстахъ и перемѣняютъ эти пучки ежедневно съ надлежащею осторожностью, потому что подъ ними собираются черви, которыхъ тотчасъ же раздавливаютъ. Если продолжать такимъ образомъ въ теченіе одной или двухъ недѣль, то хлѣбные амбары могутъ совершенно очиститься отъ этихъ вредныхъ гостей.

2) Собравъ въ мѣшокъ муравьиное гнѣздо, какъ оно есть — съ муравьями и ихъ яйцами, осыпавъ имъ тѣ

мѣста въ амбарѣ, гдѣ нѣтъ надобности ходить: муравьи до тѣхъ норъ не оставляютъ амбара, пока не истребятъ всѣхъ находящихся въ немъ червей.

**Средство истреблять червей на капустѣ.** — Какъ только первые черви покажутся на капустѣ, взять ихъ горсть и варить въ водѣ, пока разварятся, а потомъ этимъ остуженнымъ наваромъ опрыскивать капусту: она очистится отъ червей и начнетъ хорошо расти. Это можно также дѣлать съ брюквою, рѣпкою и турнепсомъ.

**Истребленіе гусеницъ.**— 1) Надежный способъ сгонять гусеницъ съ большихъ деревьевъ состоитъ въ пробурываніи въ деревѣ, до самой сердцевины, дыры, величиною въ мизинецъ, если дерево будетъ толщиною отъ трехъ до шести вершковъ. Величина дыры увеличивается или уменьшается, сообразно толщинѣ дерева. Просверленную дыру наноляютъ толченою сѣрою и заколачиваютъ плотно деревяннымъ гвоздемъ. По прошествіи нѣсколькихъ дней гусеницы и другія насѣкомыя покинутъ дерево.

2) Если по разнымъ кустарникамъ и деревьямъ набросать кусочковъ разныхъ шерстяныхъ матерій, то ночью гусеницы во множествѣ набираются въ нихъ, и по утрамъ можно собирать эти куски и побросать ихъ въ воду, гдѣ гусеницы умрутъ, а куски опять годятся для употребленія.

3) Изъ зеленой скорлупы и листьевъ грецкихъ орѣ-

ховъ варять густой отваръ и разводятъ мочею, которая должна быть не старѣе трехъ дней. Процедивъ смѣсь сквозь грубую холстину, прибавляютъ къ ней гашеной извести, до густоты такой жижи, которую удобно можно наводить кистью. Потомъ разводятъ въ теплой водѣ нѣсколько печной сажи, примѣшиваютъ къ ней бычачьей желчи и немного сѣрнаго порошка, и смѣшиваютъ обѣ жидкости вмѣстѣ. Весною или осенью, когда на фруктовыхъ деревьяхъ нѣтъ листьевъ, мажутъ этою жидкостью стволы и вѣтви до высоты одной сажени. Ни бабочка, ни гусеница не приблизятся къ такому дереву. Обмазка эта способствуетъ кромѣ того росту и здоровью дерева.

4) Часть металлической ртути съ шестью частями свиного сала стирать въ каменной ступкѣ, пока вовсе не будетъ примѣтно металлическихъ шариковъ и вся смѣсь сдѣлается однообразною сѣрою массою. Этою массою надобно смазать толстую нитку, шнурокъ или старую тесьму и ею обвязать два раза дерево, на высотѣ полуаршина отъ земли: ни одна гусеница и ни одно насѣкомое не воспользуютъ съ земли на дерево и не будутъ поѣдать его листьевъ или на вѣтвяхъ его дѣлать паутину. Большая часть гусеницъ обыкновенно выходитъ изъ земли осенью и воспользуется на деревья, почему и слѣдуетъ около октября мѣсяца очищать древесные стволы посредствомъ жесткой щетки, обмакиваемой въ растворъ извести. чтобы истребить гусе-

ницъ, которыя могли спрятаться подъ древесною корою. Послѣ тотчасъ обвязать дерево шнуркомъ, намазаннымъ ртутною мазью.

5) Увѣряють, что если между капустою и другими овощами разсадить мѣстами коноплю, то ея сильный запахъ не допускаетъ гусеницъ нападать на овощи.

6) Въ послѣднихъ числахъ сентября или въ первыхъ октября надобно листомъ писчей бумаги обернуть стволъ дерева, подъ самую крону, или въ томъ мѣстѣ, гдѣ изъ ствола начинаютъ выходить вѣтви. Буде одинъ листъ бумаги не можетъ обхватить всего дерева, то должно склеить два-три листа и обернуть дерево такъ, чтобы края бумаги другъ друга закрыли. Листъ привязывать къ дереву сверху ниткою или тесьмою, а внизу тонкою соломенною веревочкою; можно также верхній и нижній край обвязывать мочалкою. Верхнюю часть листа вымазать дегтемъ, шириною въ ладонь, и повторять это, дня черезъ три, въ теченіе пяти или шести недѣль.

Обыкновенно нѣкоторыя бабочки кладутъ свои яйца осенью въ почки будущихъ листьевъ и цвѣтовъ и даже въ поросты, которыми обростають деревья. Яйца сіи такъ малы, что простымъ глазомъ едва видны, но они находятся въ безчисленномъ множествѣ, и изъ нихъ вышедшія весною гусеницы поѣдаютъ почки, листья и цвѣты. Самки нѣкоторыхъ бабочекъ не летаютъ, но вспалзываютъ на деревья, и потому если вымазать ихъ

дегтемъ, то бабочки не могутъ чрезъ него перелѣзть, но къ нему прилипаютъ и умираютъ; а потому надобно часто повторять обмазываніе, чтобы деготь не потерялъ своей клейкости. Чтобы узнать, пора ли и нужно ли обмазывать деревья дегтемъ, можно, во избѣжаніе напраснаго труда и издержекъ, въ концѣ сентября или въ началѣ октября вымазать дерева два и на другой день посмотрѣть, есть ли на дегтѣ приставшія самки бабочекъ; если найдутся, то это означаетъ, что нужно и другія деревья такимъ же образомъ обмазывать. Одинъ работникъ можетъ обмазать болѣе ста деревьевъ въ день.

**Вода, истребляющая всякаго рода насѣкомыхъ и ихъ гусеницъ.** — Взять чернаго или дегтярнаго мыла 2 фунта съ половиною, столько же сѣрнаго цвѣта,  $1\frac{1}{2}$  фунта свѣжихъ грибовъ, какихъ бы то ни было, хотя и самыхъ негодныхъ,  $\frac{3}{4}$  фунта челибухи (пух vomica) и воды дождевой или рѣчной четыре ведра. Раздѣливъ воду на двѣ равныя части, налить половину въ пятиведерный боченокъ, и распустя въ ней мыло, положить туда же размятые грибы. Въ другую половину воды, вскипятивъ ее въ котлѣ, положить сѣрный цвѣтъ и истертую на теркѣ челибуху, завязавъ ихъ въ рѣденькую тряпочку и привязавъ къ ней маленькой камень, чтобы она лежала на днѣ котла. Потомъ воду кипятить еще полчасы и, въ теченіе сего времени, палочкою мѣшать и давить тряпочку съ смѣсью. Если

количество сказанныхъ веществъ будетъ болѣе, то дѣйствіе воды будетъ еще быстрѣе и сильнѣе. Кипятокъ вылить также въ боченокъ и, хорошенько перемѣшавъ съ первою водою, заткнуть плотно, и каждый день болтать, пока вода станетъ сильно пахнуть. Этою водою опрыскивать деревья и растенія, на которыхъ завелись насѣкомыя или ихъ гусеницы: они непремѣнно отъ того передохнутъ. Вода эта ни растеніямъ, ни плодамъ не причиняетъ ни малѣйшаго вреда.

**Средство противъ садовыхъ улитокъ.** — Щелочи составляютъ лучшее средство противъ маленькихъ сѣрыхъ улитокъ, которыя такъ вредны въ садахъ. Выжженная известь, разбросанная по саду, хотя уничтожаетъ этихъ улитокъ, однако менѣе дѣйствительна, чѣмъ слабый щелокъ изъ поташа или древесной золы, или разведенный водою нашатырный спиртъ. Чайная ложечка нашатырнаго спирта или крѣпкаго поташнаго щелока, смѣшанная съ штофомъ воды, составляетъ уже довольно сильное средство для умерщвленія слизней, на которыхъ попадетъ. Также можно употреблять щелокъ, остающійся послѣ бѣленія полотень, прибавляя къ нему ѣдкой извести и разбавивъ водою. Средство это вѣрно и безопасно.

**Персидскій порошокъ противъ насѣкомыхъ.** — Самое дѣйствительное изъ всѣхъ средствъ, предложенныхъ для истребленія вредныхъ или безпokoйныхъ насѣкомыхъ, есть такъ называемый *персид-*



*скій* порошокъ, или смолотые въ порошокъ, высушенные цвѣты и листья *красной* (кавказской) *роматки* (*pyrethrum rosaeum*). Посыпать этого порошка (имѣющаго довольно пріятный запахъ) на тюфякъ или перину, подъ простыню, и смѣло можно спать, не опасаясь ни блохъ, ни клоповъ. Онъ истребляетъ также таракановъ, вшей на растеніяхъ, земляныхъ блохъ, мухъ и др. под. Смертельный ядъ для насѣкомыхъ, онъ совершенно безвреденъ для человека.

Дѣйствительность персидскаго порошка подтверждена тысячами самыхъ успѣшныхъ опытовъ. Только противъ однихъ, такъ называемыхъ *черныхъ* таракановъ (*blatta orientalis*) этотъ порошокъ оказывался изрѣдка недѣйствительнымъ. Для истребленія этого рода таракановъ можно употреблять хорошо-истертую смѣсь изъ  $\frac{1}{2}$  фунта пшеничной муки,  $\frac{1}{8}$  фунта сахарнаго песка и  $\frac{1}{12}$  фунта буры.

Персидскій порошокъ нужно держать въ хорошо закупоренныхъ стеклянкахъ или въ плотно завязанныхъ пузыряхъ, чтобъ онъ не выдыхался.

---

# О Г Л А В Л Е Н І Е

## ВТОРАГО ТОМА

### ДОМАШНЕЙ СПРАВОЧНОЙ КНИГИ.

—

#### ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

*Приготовленіе разныхъ напитковъ домашнимъ образомъ.*

	СТРАН.
Квасы, меды и пива . . . . .	7
Квасъ красный . . . . .	—
» бѣлый . . . . .	8
» константиновскій . . . . .	—
» Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища . . . . .	9
» верховой . . . . .	11
Константиновскія кислыя щи . . . . .	12
Бѣлыя кислыя щи . . . . .	—
Сахарныя кислыя щи . . . . .	13
Петровскія кислыя щи . . . . .	15

	СТРАН.
Домашнія кислыя щи . . . . .	15
Московскія кислыя щи . . . . .	16
Питейный медъ . . . . .	17
Приготовление заводскаго продажнаго ординарнаго меда	18
Двойной медъ бѣлый . . . . .	20
»    розовый . . . . .	21
Рублевый медъ . . . . .	—
Кандитерскій медъ . . . . .	22
Инбирный медъ . . . . .	—
Медъ крѣпкій (2 статьи). . . . .	23
»    англійскій (2 статьи). . . . .	24
»    апельсинный бѣлый . . . . .	—
Балбузанъ, или крѣпкій медъ астраханскихъ татаръ. .	25
Медъ изъ бѣрезоваго сока . . . . .	26
»    зеленый. . . . .	—
»    изюмный (2 статьи) . . . . .	—
»    клюковный (2 статьи) . . . . .	27
»    коричневый . . . . .	29
»    липовый. . . . .	—
»    малиновый. . . . .	30
»    нѣмецкій . . . . .	—
»    сахарный бѣлый . . . . .	31
»    »    розовый . . . . .	—
»    виноподобный (2 статьи) . . . . .	—
»    деревенскій . . . . .	33
Античный липецъ . . . . .	—
Предательскій медъ . . . . .	36
Медъ вишнякъ (2 статьи) . . . . .	37
Англійское пиво, приготовляемое въ Россіи . . . . .	39

	СТРАН.
Русское бѣлое пиво на англійскій манеръ . . . . .	40
Пиво изъ патоки . . . . .	41
Дешевое столовое пиво . . . . .	—
Дешевое, но вкусное крестьянское пиво . . . . .	42
Домашнее померанцовое пиво . . . . .	45
Сахарное пиво . . . . .	—
Самоварное пиво . . . . .	46
Картофельное пиво . . . . .	—
Пиво безъ солода (2 статьи) . . . . .	47
Портеръ изъ пива . . . . .	48
Пиво изъ гороховыхъ стручковъ . . . . .	49
Апельсинное, померанцовое и лимонное пиво . . . . .	50
Пиво кишнецовое . . . . .	51
» вишневое и сливяное . . . . .	52
» инбирное . . . . .	—
» столовое хмѣльное . . . . .	—
Предохраненіе пива отъ окисанія . . . . .	53
Средство для освѣтленія пива . . . . .	—
Слабому пиву придать крѣпость, имъ потерянную . . . . .	54
Молодому пиву придать вкусъ стараго . . . . .	55
Поправлять пиво, которое пахнетъ бочкою . . . . .	—
Средство поправлять замерзшее пиво . . . . .	—
Прохладительные напитки . . . . .	56
Эгъ-ногъ . . . . .	—
Мороженый пуншъ . . . . .	57
Кальте-шале изъ апельсиновъ . . . . .	—
»       » персиковъ . . . . .	—
»       » вишень (2 статьи) . . . . .	58
»       » чернослива . . . . .	—

Калте-шале изъ пива . . . . .	59
» » земляники . . . . .	—
» » малины . . . . .	—
Прохладительный напитокъ для больныхъ . . . . .	—
Овсяная вода для больныхъ . . . . .	60
Ячменная вода для больныхъ . . . . .	—
Сладкая сыворотка . . . . .	—
Кислая сыворотка . . . . .	61
Фруктовая сыворотка . . . . .	—
Винная сыворотка . . . . .	—
Арбузный морсъ . . . . .	—
Клюковные выморозки (2 статьи) . . . . .	62
Сиропъ лимонный (2 статьи) . . . . .	63
» смородинный . . . . .	64
» вишневый . . . . .	—
» грушевый . . . . .	—
» коричный . . . . .	65
» кофейный . . . . .	—
» изъ тыквы . . . . .	66
Сокъ красной смородины . . . . .	—
» брусничный . . . . .	67
» вишневый (2 статьи) . . . . .	—
» земляничный . . . . .	68
» барбарисный (2 статьи) . . . . .	—
» изъ крыжовника . . . . .	69
» яблочный . . . . .	—
» малиновый, для сбереженія на нѣсколько лѣтъ . . . . .	—
Лимонадный порошокъ (3 статьи) . . . . .	70
Барбарисно-лимонадный порошокъ . . . . .	71

	СТРАН.
Лимондъ по-португальски . . . . .	71
Оржадъ королевскій . . . . .	72
Шипучій лимонадъ (2 статьи) . . . . .	—
Оранжедъ . . . . .	73
Оржадное тѣсто . . . . .	—
Оржадъ . . . . .	74
Оржадный сиропъ . . . . .	—
Сухой оржадъ. . . . .	—
Содовый порошокъ. . . . .	75
Изюмная вода. . . . .	—
Померанцовая водянка . . . . .	—
Инбирная вода (2 статьи) . . . . .	76
Земляничная и малиновая вода . . . . .	77
Смородинная вода . . . . .	—
Крыжовничная вода . . . . .	78
Брусничная вода . . . . .	—
Вишневая вода . . . . .	79
Рябиновая вода . . . . .	—
Грушевая вода . . . . .	—
Яблочная вода (2 статьи) . . . . .	80
Водица (2 статьи) . . . . .	81
Апогаре . . . . .	—
Шипучій бергобзонъ . . . . .	82
Шербетъ абрикосный. . . . .	—
» барбарисный . . . . .	83
» вишневый . . . . .	—
» виноградный . . . . .	—
» земляничный . . . . .	—
» лимонный . . . . .	84

	СТРАН.
Шербетъ изъ малины . . . . .	84
» персиковый . . . . .	—
» померанцовый . . . . .	85
» розовый . . . . .	—
Сидръ или яблочное вино. . . . .	—
Яблочное вино со вкусомъ рейнвейна . . . . .	91
Грушевое вино изъ варенаго сидра. . . . .	92
Вино апельсинное. . . . .	—
» бузинное (2 статьи) . . . . .	93
» вишневое (2 статьи) . . . . .	—
» изъ вишень, безъ броженія . . . . .	94
» грушевое (2 статьи) . . . . .	95
» изъ ежевики и черники . . . . .	96
» земляничное . . . . .	—
» картофельное . . . . .	97
» изъ крыжовника (3 статьи). . . . .	98
» лимонно-апельсинное . . . . .	99
Искусственная мадера изъ сидра. . . . .	100
Вино изъ малины. . . . .	—
» изъ персиковъ. . . . .	101
» рѣпное. . . . .	—
» изъ сливъ (2 статьи) . . . . .	102
» изъ смородины, на подобіе винограднаго (9 ст.) . . . . .	—
» изъ тыквы . . . . .	107
» изъ четырехъ плодовъ. . . . .	—
» изъ шелковичныхъ ягодъ . . . . .	108
Искусственное вино, вошедшее нынѣ въ употребле- ніе во Франціи. . . . .	—
Вино американское . . . . .	109

	СТРАН.
Вино олимпійское . . . . .	110
Березовый сокъ (2 статьи) . . . . .	—
Сокъ изъ клена . . . . .	113
Вино изъ кленоваго сока . . . . .	—
Искусственное аликантское вино . . . . .	—
Вино изюмное . . . . .	114
Искусственный канарскій сектъ . . . . .	115
Искусственное кипрское вино . . . . .	116
Искусственное лакрима-христи . . . . .	—
Искусственная малага . . . . .	—
Искусственное капское вино . . . . .	117
Искусственный мускатъ (2 статьи) . . . . .	—
Полынное вино . . . . .	118
Искусственный рейнвейнъ . . . . .	—
Искусственное токайское вино (2 статьи) . . . . .	—
Искусственный фронтиньякъ, на манеръ пригото- вляемаго въ Англіи . . . . .	120
Шампанское изъ ягодъ (2 статьи) . . . . .	121
Отличный бншофъ . . . . .	122
Наливки, водки, ратафіи и ликеры . . . . .	—
Ягодная наливка . . . . .	—
Наливка изъ ягоднаго варенья . . . . .	123
Абрикосовая и персиковая наливки . . . . .	124
Вишневый экстрактъ въ запасъ . . . . .	—
Вишневка (2 статьи) . . . . .	—
Наливка земляничная и клубничная . . . . .	125
Сливянка . . . . .	—
Дулевка . . . . .	126
Дулевка и яблоновка . . . . .	—



	СТРАН.
Черемушникъ . . . . .	126
Рябиновка. . . . .	127
Розоновка . . . . .	—
Калиновка. . . . .	—
Малиновка. . . . .	—
Наливка изъ винныхъ ягодъ. . . . .	128
Смородиновка (3 статьи) . . . . .	—
Терновка . . . . .	129
Малороссійскія наливки (2 статьи) . . . . .	130
Яблонька и грушовка . . . . .	133
Малиновка, черносмородиновка и клубниковка. . . . .	—
Сиропъ для подслащиванья наливокъ и водокъ . . . . .	—
Подцвѣчиваніе водокъ (7 статей). . . . .	—
Водка алкермесная . . . . .	135
» анисовая (2 статьи) . . . . .	—
Бѣлая желудочная водка (2 статьи) . . . . .	136
Желудочный эликсиръ . . . . .	137
Вишенная водка или киршвассеръ . . . . .	—
Гвоздичная водка (2 статьи). . . . .	138
Водка дягильная (3 статьи) . . . . .	—
» девясило-анисовая . . . . .	139
Малороссійская запеканка (2 статьи) . . . . .	—
Горькая эссенція Галле. . . . .	140
Ганноверскій горькій шнапсъ . . . . .	141
Нюренбергскій горькій шнапсъ . . . . .	—
Горькій клаусталеръ . . . . .	—
Англійскій горькій шнапсъ . . . . .	—
Водка коричная . . . . .	—
» кардинальская. . . . .	142

	СТРАН.
Водка изъ ягодъ, оставшихся послѣ наливокъ . . . . .	142
» лимонная . . . . .	—
» миндальная . . . . .	143
» мятная . . . . .	—
» персиковая (2 статьи) . . . . .	—
» полынная (2 статьи) . . . . .	144
» померанцовая (3 статьи) . . . . .	—
» розовая . . . . .	145
Венгерскій сливовицъ . . . . .	—
Водка сосновая . . . . .	—
Тминная водка или кюммель . . . . .	146
Двойная тминная водка, или доппель-кюммель . . . . .	—
Зеленая сборная водка . . . . .	—
Водка изъ рябиновыхъ ягодъ . . . . .	147
Джинъ (2 статьи) . . . . .	—
Отличная настойка . . . . .	148
Ратафія изъ айвы . . . . .	—
» апельсинная . . . . .	149
» изъ какао . . . . .	—
» кофейная . . . . .	150
» королевская . . . . .	—
» китайская . . . . .	—
» кюрасо . . . . .	—
» изъ липовыхъ цвѣтовъ . . . . .	151
» ягодная . . . . .	—
» сборная . . . . .	152
» изъ сливъ . . . . .	—
» изъ черной смородины . . . . .	153
Домашній рѣмъ (2 статьи) . . . . .	—

	СТРАН.
Подкрашиваніе ликеровъ (6 статей) . . . . .	154
Абрикосовый ликеръ. . . . .	155
Королевскій ликеръ . . . . .	—
Ликеръ парфеть-амуръ . . . . .	156
» венерино-масло . . . . .	—
» коричневый (2 статьи). . . . .	—
» кофейный . . . . .	157
» лимонный . . . . .	—
» изъ грецкихъ орѣховъ. . . . .	—
» померанцовый . . . . .	158
Данцигскій желудочно-крѣпительный ликеръ . . . . .	—
Ликеръ кюрасо. . . . .	—
» розовый . . . . .	—
Розовый ликеръ-скороспѣлка . . . . .	159
Ликеръ изъ семи сѣмень . . . . .	—
» изъ какао. . . . .	—
» чайный. . . . .	—
Италіянскій ликеръ весперто . . . . .	160
Пунши и другіе тому подобные напитки. . . . .	—
Холодный шампанскій пуншъ . . . . .	—
Пряное вино ипокрась. . . . .	—
Холодный римскій пуншъ . . . . .	161
Ананасный кардиналъ . . . . .	—
Королевскій пуншъ . . . . .	162
Холодный яичный пуншъ или гогель-могель . . . . .	—
Ванилевый пуншъ . . . . .	163
Англійскій пуншъ . . . . .	—
Холодный персиковый пуншъ . . . . .	—
Ананасный пуншъ . . . . .	164

	СТРАН.
Пуншевой сиропъ . . . . .	164
Пуншевая эссенція (2 статьи) . . . . .	—
Пуншъ изъ вишневаго сока . . . . .	165
Англійскій чай. . . . .	—
Силлебубъ . . . . .	—
Глювейнъ или глентвейнъ 2 статьи) . . . . .	166
Французское грѣтое вино (2 статьи) . . . . .	—
Маврокордато . . . . .	167
Баваруазъ . . . . .	—
Шодо (2 статьи) . . . . .	—
Сабайонъ . . . . .	168
Нектаръ . . . . .	—
Миндалинъ . . . . .	—
Вистъ . . . . .	169
Пивной нектаръ . . . . .	—
Грѣтое польское пиво. . . . .	—
Сбитень (3 статьи) . . . . .	170
Кофей изъ дубовыхъ желудей . . . . .	—
» » можжевеловыхъ ягодъ . . . . .	161
» свекловичный . . . . .	—
Кофейная эссенція (2 статьи). . . . .	172
Приготовленіе кофея . . . . .	173
Турецкій способъ варить кофея . . . . .	174
Лучшій способъ приготовленія чая . . . . .	—
Напитокъ изъ солодкаваго корня . . . . .	175
Простой и дешевый способъ полученія крѣпкаго виннаго спирта . . . . .	176

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

*Предметы, относящіяся къ домашней промышленности.*

	СТРАН.
Средство дѣлать коноплю похожею на ленъ . . . . .	179
Бѣленіе льна . . . . .	—
Простой способъ бѣленія пеньки и пакли . . . . .	180
Дубленіе полотна, парусовъ и рыболовныхъ сѣтей . . . . .	183
Пряжа изъ крапивы . . . . .	184
Способъ выбѣливать простую шерсть на подобіе испанской. . . . .	—
Крашеніе писчей бумаги въ различные цвѣта (3 статьи)	186
» нитяной пряжи для домашнихъ тканей (4 ст.)	187
» шерсти (3 статьи). . . . .	188
Крашеніе хлопчато-бумажныхъ тканей въ синій и зеленый цвѣта . . . . .	189
Крашеніе матерій барбарисомъ . . . . .	—
Несгораемая бумага для крышъ, перегородокъ и стѣнъ	190
Домашній способъ отливать прекрасныя сальныя свѣчи	194
Простой способъ приготовленія превосходныхъ точилъ	195
Приготовленіе клеенки . . . . .	196
Китайскій способъ дубленія овчинъ съ сохраненіемъ отмѣнной бѣлизны шерсти . . . . .	202
Обработываніе воска для свѣчей . . . . .	206
Кожевенная краска и крашеніе кожъ . . . . .	209

ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

*Предметы, относящіяся къ саду и огороду.*

	СТРАН.
Пересадка деревьевъ (2 статьи) . . . . .	213
Способъ пересаживанія фруктовыхъ деревьевъ на дру- гя мѣста, и сохраненіе ихъ отъ мышей и зайцевъ . . . . .	214
Способъ разводить плодовыея деревья разсадкою че- ренковъ . . . . .	216
Способъ размноженія плодовыхъ деревьевъ кореш- ками . . . . .	—
Способъ скоро разводить плодовыея деревья . . . . .	218
» размножать плодовыея деревья безъ прививокъ . . . . .	—
Средства, ускоряющія ростъ молодыхъ деревьевъ (2 статьи) . . . . .	219
Сбереженіе деревьевъ отъ весеннихъ и ночныхъ мо- розовъ (2 статьи) . . . . .	220
Средство заставить деревья приносить цвѣты и плоды . . . . .	—
Леченіе на деревьяхъ антонова огня или рака . . . . .	222
» бѣли на персиковыхъ деревьяхъ . . . . .	223
Средство противъ мховъ и поростовъ вырастающихъ на деревьяхъ (3 статьи) . . . . .	224
Форзитова мазь для плодовыхъ деревьевъ . . . . .	225
Древесный варъ для слабыхъ деревьевъ . . . . .	227
Средство противу выступающаго изъ плодовыхъ де- реьевъ клея . . . . .	—
Мазь для заживленія порубовъ и порѣзовъ на деревьяхъ . . . . .	228
Предохраненіе деревьевъ отъ насѣкомыхъ . . . . .	229
» корней деревъ и кустовъ отъ засыханія . . . . .	230
Китайское средство размноженія деревьевъ . . . . .	231

Лучшій способъ пересылать, для прививки, черенки фруктовыхъ деревьевъ . . . . .	232
Предохраненіе фруктовыхъ деревьевъ отъ воробьевъ	—
» цвѣточныхъ грядъ отъ насѣкомыхъ .	233
» растений отъ порчи, причиняемой слизнями . . . . .	—
Общія правила улучшения фруктовыхъ деревьевъ, по- терявшихъ плодотворную силу . . . . .	233
Предохраненіе молодыхъ фруктовыхъ деревьевъ отъ на- паденія зайцевъ и кроликовъ и отъ обрастанія мхомъ	237
Разведеніе малины, смородины и крыжовника . . .	239
Выгоднѣйшіе способы разведенія смородины и кры- жовника . . . . .	240
Способъ сохранить смородину до осени на кустахъ .	248
Уходъ за старыми кустами смородины и крыжовника	249
Посадка малины . . . . .	—
Разведеніе смородины . . . . .	250
Защищеніе георгинъ отъ улитокъ и червей . . . .	251
Возбудительное средство для увядающихъ растений .	252
Разведеніе олеандровъ . . . . .	253
Простое средство довести гортензии до совершенства	254
Средство способствовать цвѣту гіацинтовъ и тюльпа- новъ зимою въ комнатахъ . . . . .	—
Разведеніе махровыхъ ночныхъ фіолей . . . . .	255
Осенью цвѣтуція розы . . . . .	256
Размноженіе розовыхъ кустовъ . . . . .	257
Какъ заставить лиліи цвѣсти два раза въ годъ . . .	—
Причина опаданія почекъ цвѣтовъ . . . . .	—
Сохраненіе георгинъ зимою . . . . .	258

	СТРАН
Разведение тюльпановъ . . . . .	259
» левкоевъ . . . . .	261
Советы любительницамъ цвѣтовъ . . . . .	264
Выращиваніе ананасовъ въ водѣ . . . . .	267
Новое средство къ улучшенію ананасовъ . . . . .	269
Выращиванье отличныхъ дынь . . . . .	270
Разведение дынь на грядахъ . . . . .	272
Наставленіе для сбора вишенъ . . . . .	275
Способъ выращивать тыквы необычайной величины	276
Разведение земляники . . . . .	277
Способъ выводить чрезвычайно крупную и нѣжную спаржу . . . . .	279
Средство имѣть спаржу во всю зиму . . . . .	280
Выращиваніе отличной капусты . . . . .	—
Разведение цвѣтной капусты . . . . .	282
Выращиванье самой крупной рѣдьки . . . . .	286
Быстрое выращиванье редиса во всякое время года	—
Средство имѣть лукъ крупноголовый . . . . .	287
Вкусные огурцы . . . . .	—
Разведение шампиньоновъ . . . . .	—
» сморчковъ . . . . .	288
» дерна . . . . .	—
Средство предупредить вымираніе хмѣля . . . . .	291
Новый способъ сохранять хмѣль . . . . .	292
Удвоенный сборъ русскихъ бобовъ . . . . .	—
Какъ узнавать спѣлость арбузовъ . . . . .	293
» имѣть зимою свѣжіе листья черной смородины	—
Сохраненіе овощныхъ корней на зиму . . . . .	—



ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.

*Домашнія животныя.*

	СТРАН.
Откармливаніе дворовыхъ птицъ въ Европѣ . . . . .	297
»           »           »           » Америкѣ . . . . .	301
»           гусей на убой во Франціи и въ Англіи	302
Дешевое и скорое откармливаніе гусей и утокъ . . .	304
Американскій способъ откармливанія свиней. . . . .	305
Американское воспитаніе молодыхъ индюшатъ . . . .	—
Шведскій способъ выкармливанія цыплятъ и индѣекъ	306
Откармливанье пулярдъ и каплуновъ. . . . .	—
Зимній уходъ за курами . . . . .	310
Сажаніе дворовыхъ птицъ на яйца . . . . .	—
Способы узнавать степень носкости куръ . . . . .	311
Какъ отличать молодыхъ индѣекъ отъ старыхъ . . . .	320
Средство увеличить число цыплятъ безъ увеличенія числа насѣдокъ . . . . .	—
Средство увеличить число пѣтуховъ или куръ, по же- ланію . . . . .	—
Откармливанье животныхъ по американскимъ спосо- бамъ (2 статьи) . . . . .	322
Какъ доводить коровъ до высшей степени дойности .	325
Средство замѣнять молоко, при откармливаніи телятъ	328
»       для узнанія стельности коровы . . . . .	329
»       возстановить остановившееся отдѣленіе мо- лока у коровъ . . . . .	331
Продолжительность беременности домашнихъ живот- ныхъ . . . . .	332
Средство приучать чужихъ животныхъ къ домашнимъ	333

Средство упрямыхъ быковъ приучать къ упряжи . . .	333
Выгода отъ убиванія скота въ вечернее время . . .	334
Солодовый сиропъ для кормленія пчель . . . . .	335
Сбереженіе пиввицъ въ домашнемъ быту . . . . .	337
Испытанный способъ долго сохранять пивки . . . . .	338

ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.

*Истребленіе вредныхъ животныхъ.*

Средства охранять сады, огороды и поля отъ нападенія воробьевъ (3 статьи) , . . . . .	341
Средства истреблять мышей (6 статей) . . . . .	342
» для истребленія крысь (7 статей) . . . . .	345
Средство удалять отъ жилыхъ мѣстъ хорьковъ, лисицъ, куницъ, крысь и проч. . . . .	348
Средства для истребленія мухъ (6 статей) . . . . .	—
Способъ охраненія домашнихъ животныхъ отъ мухъ и оводовъ во время лѣтнихъ жаровъ . . . . .	350
Способы избавляться отъ комаровъ (2 статьи) . . . . .	—
Средство унимать боль отъ ужаленія комаровъ . . . . .	351
Средства для истребленія клоповъ (4 статьи). . . . .	—
» истреблять таракановъ и клоповъ (2 статьи) . . . . .	352
» противъ моли (3 статьи) . . . . .	—
» » земляныхъ блохъ (10 статей). . . . .	353
Способъ истреблять насѣкомыхъ на ананасахъ . . . . .	357
Средства истреблять муравьевъ (6 статей) . . . . .	358
Средство не допускать муравьевъ вспазывать на плодовые деревья . . . . .	359

Средства не допускать муравьевъ въ пчелиныя ульи (3 статьи) . . . . .	359
Способъ уничтожать осъ . . . . .	—
Способы истреблять ночныхъ бабочекъ (2 статьи) . .	360
Средства къ истребленію ржаного червя . . . . .	361
» противъ хлѣбнаго червя въ амбарахъ (2 статьи)	362
Средство истреблять червей на капустѣ . . . . .	363
Истребленіе гусеницъ (6 статей) . . . . .	—
Вода, истребляющая всякаго рода насѣкомыхъ и ихъ гусеницъ . . . . .	366
Средство противъ садовыхъ улитокъ . . . . .	367
Персидскій порошокъ противъ насѣкомыхъ . . . . .	—

КОНЕЦЪ ВТОРАГО ТОМА.