

ДОМОСТРОЙ.



ДОМОСТРОЙ

ИЛИ СОБРАНИЕ

ОБЩЕПОНЯТНЫХЪ И ОБЩЕДОСТУПНЫХЪ

СВѢДЕНІЙ И ЗНАНІЙ,

КАСАТЕЛЬНО ДОМОВОДСТВА, НАРОДНАГО ВРАЧЕ-
ВАНІЯ, ПРЕДОХРАНЕНІЯ И СБЕРЕЖЕНІЯ ЗДОРОВЬЯ,
ЭКОНОМИИ, СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА, ОГОРОДНИЧЕ-
СТВА, САДОВОДСТВА, БОЛѢЗНЕЙ ЖИВОТНЫХЪ И
РАСТЕНІЙ, ПОВАРЕННАГО ИСКУССТВА И ПРОЧИХЪ
ПРАКТИЧЕСКИХЪ ЗНАНІЙ, НЕОБХОДИМЫХЪ ДЛЯ
КАЖДАГО ВЪ ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ.

П О Л Н О Е

И НА ПОСЛѢДНЯХЪ ВЫВОДАХЪ НАУКИ И УСПѢХАХЪ ОБЩЕЖИТІЯ ОСНО-
ВАННОЕ РУКОВОДСТВО СЕЛЬСКИМЪ И ГОРОДСКИМЪ ХОЗЯЕВАМЪ И ХОЗЯЙ-
КАМЪ, СЕЛЬСКИМЪ СВЯЩЕННИКАМЪ, ДОМОПРАВИТЕЛЯМЪ, УПРАВЛЯЮЩИМЪ
ИМѢНІЯМИ И ПРОЧИХЪ ОБЯЗАННОСТЕЙ ЛЮДЯМЪ ВЪ ИХЪ СОБСТВЕННОЙ,
ДОМАШНЕЙ, ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ЖИЗНИ И ПО ОТНОШЕНІЮ КЪ БЛАГОСО-
СТОЯНІЮ И ЗДОРОВЬЮ ЛИЦЪ ИМЪ ПОДЧИНЕННЫХЪ ИЛИ ИХЪ ОКРУЖАЮЩИХЪ.

СОБРАНО И СОСТАВЛЕНО

Я. Ѳ. Батюшковымъ.

МОСКВА.

ТИПОГРАФІЯ С. ОРЛОВА.

1865.



Дозволено Цензурой. Москва, 2 Октября 1864 года.

14023-0



2007115284

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

Имѣя въ виду предложить нашимъ читателямъ необходимѣйшія свѣдѣнія, клонящіяся къ благосостоянію, какъ цѣлаго общества, такъ и отдѣльныхъ лицъ, мы тѣмъ самымъ принимаемъ на себя трудъ изложить общедоступно, для всякаго понятною рѣчью, все то, что жизнь и наука выработала для пользованія всякому. Заданная нами самимъ себѣ задача обширна и возможна только въ извѣстныхъ предѣлахъ; поэтому мы предложимъ только то, что для всякаго *необходимо* знать и потому естественно начнемъ съ ученія о сохраненіи здоровья человѣка, съ такъ называемой въ медицинѣ частной гигиены.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

ГИГИЕНИЧЕСКІЯ УСЛОВІЯ ДОМАШНЯГО ХОЗЯЙСТВА.

Гигиена, то есть, ученіе о томъ, какъ предохранить себя отъ болѣзней и слѣдовательно продолжить свое существованіе, сохраняя здоровье, составляетъ знаніе необходимое, возможное и доступное для всякаго, кто лишь только съумѣетъ и захочетъ подчинить себя съ предписаніямъ.

Въ самомъ дѣлѣ, всѣ правила гигиены въ сущности сводятся лишь къ тому, чтобы наблюдать умѣренность

въ своихъ страстяхъ и желаніяхъ, блюсти свою нравственную чистоту, упражнять равномерно и не излишне свой духъ и тѣло и сохранять, на сколько возможно, спокойствіе и трезвость духа.

Въ послѣдующихъ главахъ мы выскажемъ все то главное, что составляетъ необходимое условіе къ выполнению вышесказанныхъ главныхъ и общихъ гигиеническихъ правилъ.

Такимъ образомъ въ главахъ, озаглавленныхъ словами: *воздухъ, жаръ, холодъ, сырость, зловоніе, эпидемія, жилище, нездоровое жилище* и пр. мы укажемъ и выяснимъ, какую роль играетъ въ отношеніи здоровья человѣка воздухъ—этотъ главный элементъ всякой жизни.

Въ главахъ подъ названіями: *пища, питье, мясо, овощи, рыба, дичь, плоды, пищевареніе, діета, пища по отношенію къ образу жизни* и пр. мы выскажемъ все, что нужно знать въ отношеніи питанія вообще.

Въ гигиеническомъ отношеніи касательно одежды послѣдуютъ главы *о одеждѣ, обуви, непроницаемости тканей*.

По отношенію упражненій тѣлесныхъ послѣдуютъ главы: *о ходьбѣ, бѣганіи, гимнастикѣ, танцованіи, верховой ѣздѣ* и пр.

За тѣмъ скажемъ о *снѣ, кушаньяхъ* и пр. При этомъ замѣтимъ, что все высказанное въ послѣдующихъ главахъ относится по преимуществу ко взрослымъ и городскимъ жителямъ.

Въ главахъ же, о *поворожденныхъ, кормленіи грудью и дѣтствѣ* мы изложимъ начала дѣтской гигиены.

Въ главахъ: *женщина, беременность, кормилица*, излагается гигиена женщины.

Въ главѣ: *о старости*—гигиена старчества.

Въ настоящемъ же случаѣ укажемъ на нѣкоторыя отличительныя черты *жиены для сельскихъ жителей.*

Отличительныя черты жиены для сельскихъ жителей. Приливы крови къ головѣ отъ дѣйствія солнечныхъ лучей и воспаленіе мозговыхъ оболочекъ бывають всего чаще удѣломъ землепашцевъ, занятыхъ по цѣлымъ днямъ, въ продолженіе лѣта, или уборкою сѣна или обработкою и уборкою сѣва. Землекопы и огородники, имѣющіе дѣло то съ сухою, то влажною землею, и въ теплое и въ холодное время года, часто жалуются на прекращеніе испарины, болѣзнь почекъ, воспаленіе легкихъ, желудка, кишекъ.

Весною острые ревматизмы, осенью поносы, перемежающіяся лихорадки и слѣдствіемъ ихъ болѣзни печени; зимою простуды и жабы—вотъ болѣзни, которыя обыкновенно гнетуть сельскихъ жителей. Полевые работники, батраки, почти всѣ имѣють болѣе или менѣе тяжкія грыжи: обыкновенною тому причиною, или привычка въ дѣтствѣ громко кричать, или чрезмѣрныя усилія при подниманіи или переноскѣ тяжестей, или чрезмѣрное утомленіе отъ трудовъ. Рѣдкая смѣна бѣлья, нечистота тѣла и жилищъ развивають весьма часто различныя накожныя болѣзни, столь обыкновенно распространенныя у крестьянъ.

Большая часть изъ перечисленныхъ нами болѣзней легко могли бы быть устранены при нѣкоторомъ къ себѣ вниманіи и чистотѣ. Такъ, тѣ изъ поселянъ, которые должны пробывать цѣлые дни на солнцѣ, могли бы укрываться отъ его палящихъ лучей широкими, легкими и мало цѣнными соломенными шляпами, которыя въ иныхъ деревняхъ уже и введены въ употребленіе и за 5 копѣекъ серебра съ охотою плетутся обыкновенно пастухами. Онѣ даже весьма нарядны.

Когда отъ усиленнаго труда и просека солнца развивается сильная, палящая жажда, можно легко и даже лучше удовлетворить ее, но только не холодною ключевою водою, а водою, къ которой прилито нѣсколь- ко уксуса и которую всего лучше сохранять въ глиняномъ немуравленномъ горшкѣ или кувшинѣ, поставленномъ или въ прохладномъ мѣстѣ, или на вѣтру. Распотѣвшіе, они должны избѣгать быстрого перехода отъ тепла къ холоду, такъ напримѣръ, не ложиться отдыхать въ очень прохладномъ мѣстѣ, не становиться на сквозномъ вѣтру, не садиться на холодный камень; эта предосторожность предохранитъ отъ ревматизмовъ, простудъ, коликъ, которымъ поселяне такъ бываютъ подвержены. Предохранить себя отъ грыжъ они могутъ, не поднимая чрезъ силу тяжестей и, въ особенности, не похваляясь своею силою, что весьма часто между ними бываетъ и при чемъ они дѣлаютъ наибезполезнѣйшее напряженіе силъ. По окончаніи дневной работы, имъ хорошо обмывать свои руки холодною водою и затѣмъ немедленно обтирать ихъ до суха. Утромъ обливаніе водою всего тѣла, и въ особенности шеи, плечъ и груди составляетъ превосходное средство, чтобъ оживить обращеніе крови и сдѣлать свое тѣло менѣ чувствительнымъ къ воздушнымъ вліаніямъ.

Безъ сомнѣнія, нѣтъ надобности прибавлять, что сельскіе жители, точно также какъ и городскіе, должны пользоваться здоровою пищею и при томъ довольно разнообразною. Ихъ желудокъ вообще крѣпкій и ихъ дѣятельная жизнь правда дозволяютъ почти всякую тяжелую пищу; но что наноситъ вредъ ихъ хорошему пищеваренію—это то, что имъ иногда приходится цѣлый день голодать и потомъ, разомъ, весьма много съѣдать. Съ другой стороны больной крестьянинъ врагъ всякой діеты, между тѣмъ какъ она первое условіе

скорого выздоравливанія. Не отъ обилія пищи возста- новляются силы выздоравливающаго, а отъ такого лишь ея количества, которое по силамъ ослабленнаго бо- лѣзнію желудка.

Если случаются въ мѣстности повальныя или зара- зительныя болѣзни, а также во время большаго разви- тія лихорадокъ, земледѣльцы должны по утрамъ вы- пивать или маленькую рюмку настоя хинной корки, или настоя васильковъ или имъ подобнаго горькаго растенія. Также на это время должно остерегаться, скапливать навозъ очень близко отъ жилья или мочить вблизи селенія коноплю, чтобы не портить зловоніями свѣжаго и здороваго деревенскаго воздуха

Особыя гигиеническія условія образа жизни лю- дей ученыхъ или проводящихъ сидячую жизнь. Люди, проводящіе жизнь сидячую, въ своихъ кабинетахъ, должны жить не такъ, какъ люди, которыхъ трудъ совершается на открытомъ воздухѣ и состоитъ въ движеніи и напряженіи мускуловъ тѣла. Бездѣйствіе мускуловъ ведетъ всегда за собою разстройство и ослабленіе пищеваренія; аппетитъ пропадаетъ и пища дурно переваривается; сидячее положеніе производитъ притокъ и застой крови въ нижнихъ оконечностяхъ. отсюда геморои, болѣзни мочеваго пузыря и пр.; глаза, направленные на мелкіе предметы, особенно при искусственномъ освѣщеніи, скоро утомляются и вос- паляются. Въ слѣдствіе большихъ умственныхъ ра- ботъ кровь приливаетъ къ мозгу, что, само собою ра- зумѣется, влечетъ за собою весьма серьезныя болѣзни и даже иногда апоплексію.

Чтобы вознаградить и уравнять, причиняющія такія болѣзни, условія сидячей жизни, ученымъ хорошо бы жить нѣкоторое время въ деревнѣ или всегда, въ го- родахъ, въ мѣстахъ съ чистымъ и здоровымъ возду- хомъ. Рабочая комната должна быть въ верхнихъ

этажахъ, высокая, свѣтлая и хорошо отапливаемая зимою. Кромѣ обыкновеннаго стола хорошо имѣть высокій письменный столъ, за которымъ можно было бы работать, стоя; такая перемѣна положенія тѣла необходима. Время отъ времени, хорошо прохаживаться по комнатѣ, оставляя свои занятія, что впрочемъ не только не вредитъ теченію мыслей, но даже облегчаетъ его. Въ отношеніи же часовъ дня, назначаемыхъ для работы, всякій поступаетъ по своему желанію, но все-таки надобно замѣтить, что утро для сего во многихъ отношеніяхъ выгоднѣе: днемъ—естественный свѣтъ, при утренней работѣ приходится раньше вставать и раньше ложиться, а то и другое въ гигиеническомъ отношеніи полезно.

Пища должна быть легкая и разнообразная, состоящая изъ мяса и овощей. Употребленіе исключительно мяса, цѣльнаго вина и водокъ совершенно не должно быть допущено. Легкіе возбуждающіе напитки, какъ-то: чай и кофе имѣютъ мѣсто, если только ихъ употребляютъ не въ излишкѣ.

Наконецъ пѣшкомъ или на лодкѣ съ весломъ въ рукахъ, гимнастика, плаваніе, верховая ѣзда—для человека сидячей жизни необходимы. Кромѣ того для человека, проводящаго время въ серьезныхъ занятіяхъ время отъ времени необходимы пріятныя разсѣянія: легкій разговоръ, музыка, зрѣлища, биллиардъ.

Наконецъ, если тѣло утомлено и нервная система весьма возбуждена, то полезно обратиться къ какому-либо ручнымъ занятіямъ, напримѣръ, къ садовничеству; иногда бываетъ нужно прибѣгать даже къ путешествіямъ, къ минеральнымъ водамъ; выборъ и употребленіе которыхъ, впрочемъ, долженъ быть назначаемъ врачомъ.

Гигіена животныхъ.—У животныхъ, какъ и у человека, гораздо легче предупредить болѣзнь, чѣмъ вы-

лечить ее. Съ другой стороны, самая дорогія лекарства еще не всегда самая хорошія и притомъ если издержки на леченія могутъ произойти стоимость животнаго, то выгоднѣе потерять животное, чѣмъ его вылечить, а то еще можно рисковать и затратить деньги и потерять животное.

Одно изъ самыхъ вѣрныхъ средствъ предотвратить болѣзни скота, это давать имъ здоровое помѣщеніе, довольно просторное и содержимое въ строгой чистотѣ; въ главахъ: *помѣщеніе для животныхъ, конюшня, стойло, скотный дворъ*, мы будемъ говорить объ этомъ предметѣ подробно. Пища для животныхъ должна быть постоянною заботою для ихъ владельцевъ.

Не только лошади, но и рогатый скотъ требуютъ чистки и холенья; при такомъ уходѣ ихъ кожа смягчается, поры раскрываются, дыханіе и обращеніе крови облегчается; коровы, содержимыя въ чистотѣ, даютъ больше молока и лучшаго качества. Объ этомъ мы скажемъ въ главѣ: *чищенье животныхъ скребницей*. Также для здоровья животныхъ необходимо движеніе; бездѣйствіе поражаетъ у нихъ столько же болѣзней, какъ и утомленіе и избытокъ труда.

На случай нездоровья животнаго есть простыя и безопасныя лекарства, которыя можно употреблять во множествѣ случаевъ. Таковы: 1) *мучная вода*, то-есть, смѣсь муки съ водою: она прекрасно прохладяетъ животное, находящееся на діэтѣ; ее можно употреблять рѣшительно всегда въ болѣзни; 2) *кислая вода*, то-есть, смѣшанная съ малымъ количествомъ хорошаго уксуса: питье весьма прохладяющее; 3) *вода*, въ которой распущены медъ, но безъ помощи нагрѣванія: питье—овлажающее и умягчающее; 4) *купанье*, ничто такъ хорошо не подкрѣпляетъ животныхъ; онѣ играютъ, выходя изъ воды; 5) *соль*: всѣ

животныя весьма ее любятъ; она укрѣпляетъ ослабѣвшіе органы пищеваренія. Лучшій способъ давать ее скоту, это распуścić соль въ водѣ и облить ею поверхность корма.

Кромѣ этихъ общихъ лекарствъ есть другія болѣе исключительныя, но которыя сподручны для всѣхъ; это кровопусканіе во время, заволоки, сухія банки, мази, примочки и пр. Но ими пользоваться должно осмотрительно и надѣяться больше на натуру животного, чѣмъ на лекарства, непрестанно помня, что злоупотребленіе лекарствами лишь усиливаетъ болѣзнь.

ГЛАВА I.

В О З Д У Х Ъ.

Извѣстно, что при процессѣ дыханія производится два вредныхъ дѣйствія: во первыхъ уменьшается количество жизнедѣятельнаго газа (кислорода) и во вторыхъ примѣшивается къ воздуху удушающій газъ (углекислота). Извѣстно также, что горѣніе веществъ, назначаемыхъ для согрѣванія или для освѣщенія тоже разлагаетъ воздухъ, потому что это горѣніе и поддерживается только посредствомъ кислорода. Отсюда можетъ быть понятно, почему испытывается болѣе затрудненное дыханіе въ комнатѣ, на примѣръ, въ которой много народа; дыханіе затрудняется еще болѣе и можетъ доходить до начала задушенія, если эта комната освѣщена большимъ количествомъ свѣчей, лампъ, газа и пр.

Когда такое состояніе временное, то можетъ случаться лишь стѣсненіе въ груди, шумъ въ ушахъ,

обморокъ. Но если оно долго продолжается, или часто повторяется, то можетъ серьезно разстроить здоровье. Отсюда та блѣдность, вялость, нервичные припадки, столь часто замѣчаемые у свѣтскихъ людей, проводящихъ жизнь въ покояхъ, недоступныхъ для притока свѣжаго воздуха. Въ многочисленныхъ собраніяхъ и пр. при чемъ недостатокъ, хотя и небольшой, но постоянный, въ здоровомъ воздухѣ, производитъ вышесказанныя болѣзненные явленія. Итакъ, непремѣнно въ домахъ надобно давать протекать воздуху, чтобы онъ возобновлялся свѣжимъ и здоровымъ.

Возобновленіе воздуха въ особенности необходимо въ больницахъ, спальняхъ, мастерскихъ, конюшняхъ, скотныхъ дворахъ, погребахъ и во всѣхъ мѣстахъ, гдѣ отдѣляются вредныя для дыханія газы. Чистота мебели, бѣлья, одежды хорошая тяга въ дымовыхъ трубахъ, выметаніе пыли и пр. весьма вліяютъ на поддержаніе въ покояхъ чистаго воздуха. Въ комнатахъ, гдѣ новорожденные, больные или старики, должна быть умѣренная и притомъ въ продолженіи всѣхъ сутокъ ровная температура. И зимой нечего бояться возобновлять воздухъ, хотя бы и остудились на время комнаты. Холодъ вреденъ людямъ и животнымъ лишь тогда, когда онъ чрезмѣренъ, и напротивъ тепло причиняетъ иногда болѣзни. Поэтому нечего при малѣйшемъ холодѣ закрывать окна какъ въ комнатахъ, такъ и помѣщеніяхъ для животныхъ

Когда воздухъ испорченъ на столько, что вовсе не годенъ для дыханія, тогда нужно прибѣгнуть къ хлору или окуриванію соляной кислотой.

Для залы въ 100 кубическихъ аршинъ надобно взять $\frac{1}{4}$ фунта хлористаго калия въ порошокъ, $\frac{3}{8}$ фунта чернаго марганца, $\frac{1}{8}$ фунта сѣрной кислоты и столько же воды. Сначала надобно смѣшать въ стеклянномъ сосудѣ хлористый калий и марганецъ и на-

лить ихъ водою, за тѣмъ прибавить сѣрной кислоты; тотчасъ начнутъ отдѣляться желтозеленоватыя пары. Помѣщеніе, въ которомъ хотятъ очистить воздухъ, должно быть хотя на полчаса совершенно закрыто. Затѣмъ двери и окна должны быть открыты до тѣхъ поръ, пока не останется ни малѣйшаго запаха.

Хлорная вода готовится изъ сухой хлористой извести и воды, именно на 10 фунтовъ воды надобно положить $\frac{1}{4}$ фунта хлористой извести. Сначала надобно налить небольшое количество воды на хлористую известь, чтобы привести ее въ тѣсто и потомъ его разбавить сказаннымъ количествомъ воды. Полученную жидкость процѣдить чрезъ холстъ и сохранять въ стеклянномъ сосудѣ. Эта вода годится также для отхожихъ мѣстъ, погребовъ и колодцевъ съ испорченнымъ воздухомъ, для уничтоженія запаха отъ протухшей рыбы, остатковъ животныхъ, для бѣлья больныхъ, зараженнаго запахомъ и пр. Бѣлье прополаскивается въ ней и потомъ отмывается въ обыкновенной водѣ. Не менѣе полезна она для отмывки гниющихъ, зловонныхъ ранъ и пр. Получившія отъ чего либо дурной запахъ овощи, мясо и пр. отмываются въ ней, промываются свѣжею водою и затѣмъ могутъ быть употребляемы.

ГЛАВА II.

Т Е П Л О.

Тепло, которое незначительно и не сопровождается сыростию, болѣе благоприятно, чѣмъ вредно для поддержанія здоровья. Среднимъ числомъ теплота тѣла у дѣтей 39° , а у взрослыхъ 27° . Человѣческое тѣло въ

атмосферѣ сухой и гдѣ воздухъ возобновляется можетъ выносить жаръ отъ 60° до 100° . Сухое тепло рѣдко даетъ поводъ къ какимъ либо болѣзнямъ организма, если только не очень долго человекъ ему подвергается. При высокой температурѣ, долго сносимой, появляются головныя боли, угрожающія воспаленіемъ мозговой оболочки. Въ особенности, во время сильныхъ жаровъ можетъ быть вредно охлажденіе тѣла и задержка въ испаринѣ. Этотъ переходъ отъ жара хотя и къ умѣренному теплу все-таки можетъ быть вреденъ и повлечь за собою—простуду, такъ это опасно для кузнецовъ, хлѣбопековъ и пр.—Когда же жаръ сопровождается сыростію, то онъ всегда вреденъ, потому что въ такой атмосферѣ, вмѣстѣ и жаркой и сырой, испарина, уравнивающая избытокъ жара, становится невозможною.

Извѣстно, что лихорадки свирѣпствуютъ въ особенности при вліяніи влажнаго жара. Во время лѣта сыраго и вмѣстѣ съ тѣмъ жаркаго надобно воздерживаться отъ холоднаго питья и мороженаго и противиться искушенію воспользоваться свѣжестью утра и вечера. Тотъ же самый совѣтъ можетъ служить и тѣмъ, которые живутъ постоянно въ атмосферѣ влажной и жаркой, такъ напр. красильщикамъ, дестилляторамъ и пр.—Между 15° и 16° человекъ не чувствуетъ ни тепла, ни холода; эта температура самая для него благоприятная.

ГЛАВА III.

Х О Л О Д Ъ.

Мы уже упоминали, какое вліяніе имѣетъ холодъ на здоровье человека; въ настоящей же главѣ ска-

жемъ лишь о замерзаніи человѣка о отмороживаніи членовъ и о средствахъ помочь въ такихъ несчастныхъ случаяхъ.

Когда членъ отмороженъ или только парализованъ холодомъ, то должно его тотчасъ опустить въ холодную колодезную воду, потомъ увеличивать мало по малу тепло. Весьма легко избѣжать дѣйствія холода; для этого стоитъ только или потирать, или намазать саломъ или помадою мѣста тѣла, которыя, напримѣръ, въ дорогѣ, могутъ быть подвержены холоду.

Если же случится имѣть дѣло съ замерзнувшимъ человѣкомъ, то должно:

1. Сдѣлать ему холодную ванну при температурѣ нуля.

2 Въ самой ваннѣ терѣть все тѣло льдомъ или снѣгомъ и въ особенности полость сердца.

3. Лить на голову и позвоночный столбъ весьма холодную воду.

4. Приблизить къ носу больного нашатыря и покрыть тѣло холодными горчичниками.

Когда возбудится жизнь, дать больному тепловатаго чаю съ виномъ. Тогда можно перенести больного въ болѣе теплую комнату, въ которой градусовъ 10 и 12 по Реомюру: положить его на немного согрѣтую постель, потомъ давать ему по немногу горячія потогонныя, съ небольшимъ количествомъ водки или рома. Самая легкая пища можетъ быть дозволена лишь чрезъ шесть часовъ, по крайней мѣрѣ, послѣ полного возвращенія кровообращенія въ оконечностяхъ членовъ.

Вообще же никакъ не должно замерзшаго приближать къ огню и вносить въ теплое мѣсто, или класть въ навозъ, какъ это дѣлаютъ въ деревняхъ.

Надобно замѣтить притомъ, что жизнь можетъ быть возвращена чрезъ 12 или 15 часовъ послѣ видимой смерти.

ГЛАВА IV.

С Ы Р О С Т Ь.

Излишекъ сырости или влажности всегда причиняетъ нездоровье, происходитъ ли эта сырость отъ самаго воздуха, или отъ стѣнъ жилья, или отъ сыраго и мокраго платья. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ всего важнѣе наблюдать у дѣтей и у стариковъ, чтобъ бѣлье отнюдь не было влажное, еще не просохшее. Они должны мѣнять чулки и обувь всякій разъ, какъ случится ее промочить. Влажность въ особенности вредна на головѣ и на ногахъ, поэтому извѣстенъ совѣтъ врачей салернской школы—рѣдко мыть ноги и никогда не мыть голову. Разумѣется, это преувеличеніе, но дѣйствительно вредно послѣ мытья или купанья оставлять на долгое время мокрыми волосы на головѣ и ноги.—Сырость стѣнъ влечетъ за собою ревматическія болѣзни, въ особенности, когда постель стоитъ близъ сырой стѣны.

Ничто такъ не вредно для здоровья, какъ перемѣна жаркаго и сухаго климата, къ которому человѣкъ привыкъ, на сырой. Обитающіе въ болотистыхъ мѣстностяхъ бываютъ чрезмѣру дородны; цвѣтъ лица у нихъ блѣдный и скорѣе желтоватый, голосъ хриплый. Въ своихъ движеніяхъ они медленны, вялы и мало способны къ дѣятельности.

Разстройство здоровья, причиняемое избыткомъ влажности, условливаетъ разстройство пищеваренія и болѣзни кожи. Во всѣхъ также случаяхъ выздоровленія, когда болѣзнь видимо должна кончиться, полное выздоровленіе замедляется часто влажностью или воздуха

или помѣщенія; поэтому стариковъ и трудно выздоравливающихъ необходимо изъ сырыхъ мѣстъ и влажнаго климата должно переносить въ мѣста сухія; отъ этого часто зависитъ продолженіе ихъ существованія. Въ нѣкоторыхъ же болѣзняхъ, напротивъ, опасно дышать сухимъ и острымъ воздухомъ; горловыя болѣзни, легочныя и нервныя требуютъ болѣе мягкаго, влажнаго воздуха. Горячій и вмѣстѣ съ тѣмъ влажный воздухъ вѣсьма благопріятенъ облегченію чахотокъ. За этими исключеніями, всякій, переселяющійся изъ сухаго и теплаго климата въ влажный, долженъ принять предосторожности, чтобы избѣжать болѣзней. Самымъ лучшимъ въ этомъ случаѣ предохраненіемъ служить употребленіе плотной и толстой одежды, умѣренное питаніе и умѣренное употребленіе спиртныхъ напитковъ.

ГЛАВА V.

Ж И Л И Щ Е.

Рѣдко бываетъ, что выборъ жилища и мѣстопробыванія зависитъ непосредственно отъ насъ; всего чаще наши дѣла заставляютъ насъ жить въ городѣ или въ деревнѣ и именно въ томъ или другомъ мѣстѣ. Тѣмъ не менѣе нѣсколько совѣтовъ о выборѣ мѣста жительства могутъ быть не бесполезны.

Въ городѣ при выборѣ мѣста жительства надобно стараться выбрать его на широкой улицѣ, въ части города съ лучшимъ воздухомъ и лучше въ верхнихъ этажахъ, чѣмъ въ нижнихъ. Точно также наблюденіе показало, что въ большей части въ большихъ городахъ болѣе здоровыя части города суть тѣ, которыя

лежать къ западу. Это зависитъ отъ направленія вѣтровъ, господствующихъ на нашемъ полушаріи.

Въ слѣдствіе этой причины при постройкѣ дома какъ въ городахъ, такъ и въ селахъ кухни и всѣ тѣ пристройки, въ которыхъ могутъ быть зловонія, надобно обращать на востокъ.—Въ деревнѣ лучше жить въ уединенномъ домѣ, окруженномъ деревьями, расположенномъ на склонѣ возвышенности, чѣмъ среди деревни; крайняя близость воды, особенно стоячей и болотистой, всегда болѣе или менѣе вредна. Южный воздухъ, хотя и весьма здоровый, самъ по себѣ, все-таки очень остеръ для непривыкшихъ къ нему; поэтому лучше выбирать мѣстожительствомъ равнину или нижній склонъ горы.

Внутреннее расположеніе жилища, разумѣется, должно согласоваться съ числомъ и зажиточностію лицъ, составляющихъ семью. Чистота въ жилищѣ составляетъ первое и необходимое условіе сохраненія здоровья въ немъ живущихъ.

ГЛАВА VI.

ПОВАЛЬНЫЯ БОЛѢЗНИ (ЭПИДЕМІЯ).

Предосторожности, предпринимаемыя во время эпидеміи, могутъ быть двояки: однѣ, общія, относящіяся ко всѣмъ эпидемическимъ болѣзнямъ безъ исключенія; другія, особыя для каждой эпидеміи.—Когда эпидемія уже присутствуетъ въ мѣстности, или когда ее можно ожидать, надобно, особенно заботясь о чистотѣ своего жилища и одежды, ничего не измѣнять въ своемъ обычномъ образѣ жизни и не допускать до себя чувство страха и мнительность; страхъ и мнительность столько

же пагубны, какъ и самая болѣзнь. Дѣятельная жизнь, но не доводимая до излишней усталости, можетъ быть совѣтуема какъ молодымъ людямъ, такъ и достигшимъ зрѣлаго возраста; тѣже, которые ведутъ сидячую жизнь, не должны ее мѣнять. Употребленіе веществъ, уничтожающихъ зловоніе, какъ напр. хлористый кальцій, можетъ быть весьма полезно, въ особенности, если имѣемъ часто дѣло съ больными, подверженными свирѣпствующей болѣзни. Во время сильной эпидеміи всегда встрѣтятся рядомъ съ самоотверженіемъ поступки, обличающіе гнусный эгоизмъ, порождаемые страхомъ; ихъ было бы меньше, еслибъ всѣ были убѣждены, въ чемъ согласны всѣ медики, что на 10 эпидемическихъ болѣзней, считаемыхъ заразительными 9 на самомъ дѣлѣ не таковы, и что возможность заболѣть одинакова, какъ человѣку, живущему въ общеніи съ людьми, такъ и живущему въ уединеніи.

Каждая эпидемическая болѣзнь вмѣстѣ съ тѣмъ требуетъ и ей свойственныхъ предосторожностей. Если эпидемія имѣетъ характеръ воспалительно-лихорадочный, какъ, напримѣръ, *эпидемическій тифъ*, весьма полезно употребленіе горькихъ крѣпительныхъ, тоническихъ, питей и вина съ хиною. Если эпидемическая болѣзнь поражаетъ нервную систему, какъ, напримѣръ, *холера* или только *холерина*, хорошее предохранительное средство — 1 или 2 чашки теплаго настоя шалфея или англійской мяты. Лѣтомъ на дѣтяхъ бываетъ эпидемически *корь*; настой богородичной травы можетъ быть съ пользою употребляемъ въ видахъ предохраненія; зимою встрѣчаются простудныя болѣзни горла, извѣстныя подъ именемъ *гриппа*, возможность ихъ отдалается употребленіемъ настоя груднаго цвѣта, причѣмъ особенно надобно принимать предосторожность не простудиться, для чего нужно быть достаточно тепло одѣту и не разгорячать тѣло на ходу.

Когда уже присутствуетъ опасная эпидемія, всего не благоразумнѣе уѣзжать изъ боязни изъ тѣхъ мѣстъ, въ особенности изъ города въ деревню, гдѣ трудно найти медицинскую помощь. Такое бѣгство можетъ быть необходимою лишь подъ тропиками, гдѣ эпидемически свирѣпствуетъ *желтая лихорадка*, которая, напр. не переходитъ извѣстныхъ предѣловъ. Но въ Европѣ, гдѣ въ городѣ вездѣ надежнѣе медицинская помощь, чѣмъ въ деревнѣ, уѣзжать изъ города, гдѣ есть эпидемія, всего чаще значить подвергать себя гибели. Впрочемъ изъ мѣстностей, гдѣ появились злокачественный крупъ или жаба, благоразумно, если это возможно, удалять дѣтей.

ГЛАВА VII.

ОВЩІЯ ПОНЯТІЯ О ПИТАТЕЛЬНЫХЪ ВЕЩЕСТВАХЪ.

Всѣ главнѣйшія питательныя вещества могутъ быть раздѣлены по степени своей питательности на слѣдующіе классы: къ первому будутъ относиться—молоко, яйца, мясо, живность, дичь; ко второму—рыба; къ третьему—овощи собственно; къ четвертому и послѣднему—зеленые овощи и плоды. Если эти же вещества распредѣлить по степени ихъ удобоваримости въ желудкѣ, то первымъ будетъ молоко, за нимъ яйца въ сметку, зрѣлые плоды или въ видѣ компота, зеленые овощи, вареные, нежирная рыба, живность, жареная говядина, баранина и телятина, хлѣбъ, черствый больше, чѣмъ мягкій, картофель и затѣмъ сухіе овощи.

Молоко представляетъ собою питательное вещество, соединяющее въ себѣ питательныя свойства многихъ

веществъ, посему оно одно въ состояніи поддержи-
вать въ человѣкѣ жизнь, по крайней мѣрѣ всегда у
малыхъ дѣтей и у больныхъ, которымъ предписана
молочная діета. Коровье молоко всего больше нахо-
дится въ употребленіи. Взрослые не всегда такъ легко,
какъ дѣти, выносятъ употребленіе молока; оно у нихъ
часто причиняетъ поносы или запоры. Въ такихъ слу-
чаяхъ всего лучше перестать на нѣкоторое время упо-
треблять его; иногда же, можно удержать поносъ,
прибавляя на каждую чашку молока по $\frac{1}{5}$ золотника
двууглекислаго натра или чайную ложку известковой
воды; запоръ же можно разрѣшить прибавляя къ мо-
локу малое количество пшеничной муки.

Молоко съ чаемъ или кофе весьма полезное питье.
Шоколадъ же настолько питателенъ, что даже мно-
гіе желудки не могутъ его выносить. Въ этомъ слу-
чаѣ можно употреблять его лишь съ большимъ коли-
чествомъ молока.

Масло и сыръ весьма питательны. Свѣжее масло
легче переваривается, чѣмъ просоленное. Яйца состав-
ляютъ пищу столько же питательную, какъ и говядина.
Въ отношеніи удобоваримости яйца въ смятку всего
легче варятся желудкомъ. Мяса тѣмъ болѣе питательны
и тѣмъ болѣе удобоваримы, чѣмъ взрослѣе и жирнѣе
животное. Мясо молодыхъ животныхъ, какъ напр. те-
ленка или ягненка, студенисто и мало питательно,
мясо старыхъ животныхъ твердо и трудно варится.
Говядина и баранина самое лучшее и питательное
мясо, въ особенности жареное. Вареное же мясо пе-
реваривается хуже и меньше питательно.

Мяса соленья и копченья весьма дурно перевари-
ваются и теряютъ большую часть своей питательности.

Свинина весьма питательна, но тяжела для желудка, слѣдовательно трудно переваривается.

Живностью называется мясо куръ, индѣекъ, утокъ и гусей. Хорошо откормленная курица и молодая индюшка представляютъ собою болѣе здоровую и легкую пищу, чѣмъ утка и гусь. Какъ тѣхъ, такъ и другихъ всего лучше жарить на вертелѣ.

Мясо дичи весьма, такъ сказать, существенно, но и весьма остро, для постоянного употребленія; для слабыхъ желудковъ оно не годится. Впрочемъ, мясо молодой куропатки весьма удобоваримо. Во всякомъ случаѣ лучший способъ его приготовленія — жареніе.

Рыба вообще считается менѣе питательною, чѣмъ говядина, дичь и живность. Вареная рыба лучше переваривается жареной. Жирная рыба и икра трудно варятся. Свѣжія, живыя устрицы представляютъ собою весьма здоровую и легкую пищу; варенныя, онѣ трудноваримы.

Сухіе овощи, горохъ, чечевица, бобы, такъ повсемѣстно употребляемые легче варимы, когда они служатъ лишь приправою къ говядинѣ. Еще лучше перевариваются, когда безъ верхней кожицы и притомъ измельчены. Какъ картофель, такъ и рисъ имѣютъ питательное значеніе, когда употреблены, какъ приправа къ говядинѣ; одни, сами по себѣ, составляютъ недостаточную пищу.

Свѣжіе овощи, сваренные въ водѣ, гораздо менѣе питательны, чѣмъ сухіе овощи, но за то они какъ бы освѣжаютъ желудокъ и годятся для всѣхъ тѣдосложеній. При говядинѣ они весьма полезны для здоровья. Спаржа, артишоки, зеленый горохъ и бобы суть пища легкая и здоровая; шпинатъ дѣйствуетъ возбуждительно на желудокъ и въ небольшомъ количе-

ствѣ полезенъ выздоравливающимъ. Капуста не очень удобоварима. Салатъ въ особенности полезенъ жителямъ умѣренныхъ или жаркихъ странъ, но по своей недозрѣлости онъ не для всѣхъ желудковъ годится.

Зрѣлые плоды, потребляемые умѣренно, производятъ благотѣльное вліяніе на здоровье. Злоупотребленіе же плодовъ и въ особенности неспѣлыхъ весьма ослабляетъ пищеварительные органы и бываетъ поводомъ къ поносамъ и даже кровавымъ. Вишни, спѣлый крыжовникъ и хорошій виноградъ—плоды весьма здоровые и слегка послабляющіе; малина и клубника менѣе удобоваримы.

Сладкія груши и персики весьма здоровы и легко перевариваются желудкомъ. Труднѣе перевариваются сливы, еще труднѣе дыни и арбузы. Вареные плоды, въ видѣ мармелада или компотовъ, весьма питательны и здоровы.

ГЛАВА VIII.

Н А П И Т К И.

Напиткомъ называется всякая жидкость, способная утолить жажду, увлажить и смягчить пищу и придать крови и сокамъ имъ необходимую воду. Многочисленный рядъ напитковъ, потребляемыхъ человекомъ, начинается съ воды и кончается спиртами, охмѣляющими болѣе всѣхъ другихъ напитковъ.

Исключительное употребленіе чистой воды, какъ напитка, встрѣчается, даже между медиками, множество приверженцевъ; это мнѣніе основывается на

томъ, что вода есть напитокъ, предлагаемый природою, что животныя въ дикомъ состояніи кромѣ воды не знаютъ инаго напитка и что при такомъ утоленіи жажды онѣ пользуются крѣпкимъ здоровьемъ. Но общественная наша жизнь производитъ въ нашихъ организмахъ такія уклоненія, что бродильные напитки становятся спасительными для поддержанія крѣпости и силъ тѣла, доказательствомъ тому тѣ болѣзни и немощи, которымъ подвергаются люди, обреченные бѣдностію на лишенія. Если же вода, по необходимости или по нездоровью, должна быть единственнымъ напиткомъ, то въ такомъ случаѣ все-таки она должна быть чиста и хорошаго вкуса; въ особенности надобно избѣгать воды съ избыткомъ извести, именно такой, которая проходитъ чрезъ известковыя наслоенія.

Вообще, та вода хороша, въ которой хорошо варятся овощи и въ которой легко растворяется мыло. Чтобы исправить известковую воду, надобно ее прокипятить, дать ей отстояться, слить ее и профильтровать. Воду дурнаго вкуса хорошо процѣдить чрезъ крупно истолченный древесный уголь. Во время лѣтнихъ жаровъ хорошо прибавлять къ чистой водѣ на стаканъ нѣсколько капель уксуса.

Самые употребительные изъ бродильныхъ напитковъ суть вино и пиво. Не столько полезно даже употреблять ихъ въ мѣру, какъ вредно ими злоупотреблять. Обыкновенно говорятъ, что вино питательно, потому что кто пьетъ вино, ѣстъ меньше того, кто его не пьетъ. Но это зависитъ отъ того, что дѣйствуетъ возбуждающимъ образомъ, какъ тоническое средство, то есть дѣлаетъ пищевареніе болѣе совершеннымъ и позволяетъ желудку извлекать изъ пищи болѣе питательнаго сока. Пиво же не имѣетъ такого свойства и имѣетъ характеръ питательный; злоупотребленіе имъ менѣе замѣтно, но также вредно, какъ и виномъ.

ГЛАВА IX.

П И Щ Е В А Р Е Н І Е.

Большая часть немощей и даже болѣзней происходятъ отъ разстройства и несовершенства отправленій пищеварительныхъ органовъ. Людямъ, ведущимъ правильную жизнь, тѣмъ, которые вѣдятъ въ опредѣленные часы и именно то, что, какъ они по опыту узнали, сообразно съ ихъ темпераментомъ, легко образовать у себя пищевареніе правильнымъ и приучить желудокъ исполнять его отправленія въ опредѣленное время. Вообще же надобно избѣгать послѣ принятія пищи всякаго тѣлеснаго и умственнаго утомленія, чтобы не помѣшать первому началу пищеваренія. Работники и всѣ тѣ, которые не могутъ въ продолженіе дня покинуть на нѣсколько часовъ работу, лучше должны принимать пищу вечеромъ, то есть, по окончаніи работъ. Тѣмъ, которые исполняютъ работу сидячимъ образомъ, хорошо за обѣдомъ для облегченія пищеваренія пить вино съ водою или немного пива. Растительная пища въ мѣстахъ, гдѣ воздухъ остеръ и свѣжъ, и большее количество мясной пищи въ городахъ, весьма способствуютъ хорошему пищеваренію. Весьма вредно, какъ поступаютъ нѣкоторые, начинать день съ рюмки водки или вина. Эти напитки натошакъ возбуждаютъ бесполезно пищеварительные органы, которымъ нечего переваривать. Злоупотребленіе крѣпкими напитками у простонародья всего болѣе разстроиваетъ пищеварительные органы. Тоже производитъ у зажиточныхъ классовъ людей обжорство, а у дѣтей лакомство — Все то, что заставляетъ притекать кровь къ оконечностямъ,

какъ на примѣръ купанье, баня, тѣлесныя упражненія, должно быть избѣгаемо во время пищеваренія. Напротивъ ему помогаютъ нѣкоторыя слегка возбуждательныя напитки, какъ-то чай и кофе.

Время, въ которое совершается пищевареніе, различно для каждаго лица; возвращеніе аппетита, начало голода, указываютъ на его окончаніе. Поэтому во времени принятія пищи всякій долженъ согласоваться съ этими указаніями и по нимъ назначать часы обѣда и ужина. Нѣтъ ничего вреднѣе, какъ отягчать желудокъ, то есть не давать ему окончить пищевареніе и принимать еще пищу; также вредно голодать, то есть лишь чрезъ долгое время по совершеніи пищеваренія принимать пищу.

ГЛАВА X.

Д І Э Т А.

Діета, то есть большее или меньшее лишеніе себя пищи весьма часто лучшее, а иногда и единственное средство и помощь въ нѣкоторыхъ болѣзняхъ, особливо до прибытія врага. Когда же врачъ самъ предпишетъ строгую діету, то для больнаго должно быть непремѣнною обязанностію ее исполнять и окружающимъ его наблюдать за ея исполненіемъ. Часто думаютъ, что не важность позволить себѣ уклониться отъ этой строгости, но эта неважность часто ведетъ къ горестнымъ послѣдствіямъ. Послѣ болѣзни пищу надобно употреблять съ большею осторожностію, въ особенности, если діета была продолжительна и строга, потому что желудокъ не можетъ скоро вступить въ прежнюю силу и возможность своихъ отравленій.

Вообще, надобно ждать совершеннаго улучшенія въ состоянїи выздоравливающаго больнаго; чтобы прошло совершенно лихорадочное состоянїе, чтобы прекратилась жажда, признакъ болѣзненности и чтобы больной почувствовалъ желанїе принять нѣсколько пищи. Выборъ пищи требуетъ также серьезнаго вниманія. Въ этомъ случаѣ весьма часто безвредно употребленіе куринаго бульона, за тѣмъ можно перейти къ говяжьему, и уже потомъ къ легкимъ жаркимъ, соблюдая постепенность и въ качествѣ и въ количествѣ пищи. Эти гигиеническія предписанія могутъ измѣняться сообразно возрастамъ и тѣлосложеніямъ лицъ, но эти измѣненія могутъ быть указаны лишь медикомъ.

На языкѣ медицины *мясною діэтою* называется исключительное употребленіе пищи изъ царства животнаго: *растительная діэта*—пища изъ царства растительнаго, *молочная діэта*—пища приготовленная изъ молока. Но какая діэта какому больному прилична, предписать можетъ только врачъ.

Діэта здороваго человѣка, или правила, какую принимать пищу и въ какомъ количествѣ, разнообразна для отдѣльныхъ личностей и познаніе ея путемъ опыта необходимо. Еще Гиппократъ сказалъ, что опредѣленная діэта предотвратитъ девять болѣзней изъ десяти. Общимъ правиломъ относительно этого предмета можетъ быть наблюденіе, что всякая рѣзкая перемѣна качества пищи положительно вредна. Затѣмъ каждый долженъ стараться познать требованія своего темперамента и сообразно съ ними усвоить себѣ правила діэты, не лучшія безотносительно, что рѣдко и возможно, но лучшія въ отношеніи условій его образа жизни. Для людей, которыхъ обязанности ясно вредны для здоровья, нужны строгія правила діэты, которая даже лучше лекарствъ подѣйствуетъ на поддержаніе здоровья. Тѣ, которые живутъ въ мѣстностяхъ, куда

проникла эпидемія или какая заразительная болѣзнь, должны помнить, что перемѣна обычныхъ правилъ діеты, при иныхъ обстоятельствахъ и благотворная, на это время можетъ повести къ горестнымъ слѣдствіямъ.

ГЛАВА XI.

О Д Е Ж Д А.

Покрой, качество и расположеніе одежды можетъ быть разнообразенъ сообразно возрасту, полу и общественнымъ обязанностямъ человѣка. Но во всѣхъ случаяхъ, такъ какъ назначеніе одежды защищать тѣло отъ вліяній атмосферическаго холода или жара, то ее должно соображать съ климатомъ и предписаніями гигиеническими. По несчастію, это не всегда такъ бываетъ, по милости капризовъ моды и фантазіи, которыя рѣдко согласуются съ разсудкомъ и здравымъ смысломъ. При выборѣ тканей, способныхъ защищать отъ непогоды, нужно помнить, что воздухъ худой проводникъ тепла, поэтому ткани, которыя могутъ въ себѣ заключать большой слой воздуха, больше не дозволяютъ теряться теплотѣ тѣла и служатъ преградой доступу внѣшняго воздуха. Такая же ткань послужитъ защитой отъ жаркихъ солнечныхъ лучей, которымъ помѣшаетъ проникать. Съ этой точки зрѣнія, по степени такъ называемой теплоты тканей, первое мѣсто занимаютъ мѣха, шерсть, за ними шелкъ, сукно и наконецъ полотно, пенька. Изъ этого слѣдуетъ, что ткань тѣмъ теплѣе, чѣмъ она рыхлѣе, то есть содержитъ въ себѣ больше воздуха. Поэтому толсто сот-

канное сукно теплѣ тонкаго и плотнаго и урсовыя ткани теплѣ гладкихъ.

Цвѣтъ тканей также имѣеть значеніе и опытъ подтвердилъ, что черные и темные цвѣта проникаются жаромъ легче, чѣмъ свѣтлые цвѣта и въ особенности бѣлый. Изъ этого слѣдуетъ, что черное одѣяніе холоднѣе зимою и теплѣе лѣтомъ, чѣмъ бѣлое. Опытъ точно также показалъ, что бѣлый цвѣтъ вбираетъ въ ткань запахи и испаренія всякаго рода гораздо труднѣе, чѣмъ черный цвѣтъ; качество драгоцѣнное въ мѣстностяхъ съ злокачественными испареніями. Тѣ ткани, которыя всего легче впитываютъ въ себя влажность, суть самыя холодныя. Волокна полотняныхъ и пеньковыхъ тканей легко проникаются влажностію, сукно труднѣе, шелкъ еще труднѣе; всего труднѣе шерсть: но за то эти послѣднія и требуютъ большаго времени для высушенія. Не бесполезно замѣтить, что бѣлый цвѣтъ поглощаетъ всего меньше влажности.

Касательно покроя и расположенія одежды не можемъ пройти молчаніемъ одѣжду женщинъ, замѣчательную по вредному ея вліянію на здоровье. Узкій корсетъ сдавливаетъ туловище у самаго его начала, у влечь, и препятствуетъ кровообращенію и питанію. Открывая верхъ груди, онъ дозволяетъ проникать холодному и влажному воздуху, не защищенная верхняя часть спины, особливо на балахъ, концертахъ и пр. простуживается, что влечетъ за собою воспаленія легкихъ. Широкіе рукава при нашей измѣнчивой погодѣ благоприятствуютъ ревматизмамъ и болѣзнямъ горла. Широкия юбки позволяютъ холодному воздуху проникать свободно до самыхъ нижнихъ частей тѣла, которыя должны быть непремѣнно защищены. Отсюда множество важныхъ болѣзней, которыя можно предотвратить обязательнымъ употребленіемъ кальсоновъ. Лучшимъ изъ нововведеній по части женской одежды, это шубки

и бурнусы изъ толстаго драпа зимою и изъ тонкаго и легкаго лѣтомъ.

ГЛАВА XII.

О Б У В Ъ.

Можно быть красиво и чисто обутымъ и не испытывать той пытки, которой подвергаютъ себя носящие узкую обувь, отъ которой весьма часто развиваются многія иногда серьезныя болѣзни. Еще касательно обуви мы считаемъ не лишнимъ указать на способы сдѣлать обувь непромокаемою. 1-е Смѣшайте и растопите, помѣшивая смѣсь, три четверти фунта бычьяго сала, $\frac{1}{5}$ фунта свиного сала и по $\frac{1}{10}$ фунта слѣдующихъ веществъ: скипидарнаго масла, желтаго воску и деревяннаго масла. Обувь просушите весьма тщательно и даже понагрѣйте ее и промажьте нѣсколько разъ кожу и швы этимъ составомъ и за тѣмъ вотрите его хорошенько, чтобы онъ впитался въ кожу, которая отъ сего сдѣлается непромокаемою и мягкою. Этотъ составъ сохраняется, не портясь; передъ употребленіемъ его надобно всякій разъ растапливать, такъ какъ онъ отъ холоду твердѣетъ; онъ главнымъ образомъ годится смазывать охотничьи сапоги. 2-е Слѣдующій составъ годится для всякой обуви, для грубой и для тонкой, для мужской, женской и дѣтской: растопите въ муравленомъ горшкѣ, поставленномъ возлѣ огня, нѣкоторое количество хорошаго сапожнаго вара, прибавляя къ нему немного гуммиэластика нарѣзаннаго узенькими полосками и предварительно размяченнаго на парахъ кипящей воды. Смѣсь мѣшать деревянною ложкой и когда гумми совершенно распустится нама-

зываютъ эту смѣсь еще горячую кисточкой сперва по швамъ, а потомъ по всему верху и подошвѣ, обувъ въ это время держите не подалеку отъ огня; эту операцію повторяйте до тѣхъ поръ, пока не образуется слой толщиною въ двѣ игральныя карты. Затѣмъ остается только высушить.

ГЛАВА XIII.

НЕПРОМОКАЕМОСТЬ ТКАНЕЙ.

Весьма простое средство сдѣлать всякую ткань непромокаемою состоитъ въ томъ, чтобы растворить $2\frac{1}{2}$ фунта квасцовъ въ 2 пудахъ воды; кромѣ того растворить $2\frac{1}{2}$ фунта свинцоваго сахару тоже въ 2 пудахъ воды; обѣ жидкости смѣшать и получится осадокъ въ видѣ порошка, который есть уксуснокислый глиноземъ. Слейте жидкость, въ которой уксуснокислый глиноземъ находится въ растворѣ и погрузите въ нее ткань, которую хотите сдѣлать непроницаемою. Пополощите ее нѣсколько минутъ и затѣмъ дайте высохнуть на воздухѣ.—Обувъ и одежда изъ каучука въ отношеніи непромокаемости превосходны: ихъ употребленіе въ настоящее время сдѣлалось всеобщимъ. Но въ гигиеническомъ отношеніи замѣчаютъ, что онѣ задерживаютъ свободное испареніе и подвергаютъ особъ, постоянно ихъ носящихъ, простудѣ. Это непременно надобно имѣть въ виду всѣмъ носящимъ такую обувъ и одежду и принимать противъ сего предосторожности. Плащи и пальто, пропитанные растворомъ каучука, весьма нагрѣваютъ тѣло, когда ихъ надѣваютъ лѣтомъ отъ дождя, и тѣмъ тоже подвергаютъ тѣло быстрому охлажденію. Вообще употреб-

леніе такихъ тканей требуетъ нѣкоторыхъ предосторожностей, которыми пренебрегать отнюдь не слѣдуетъ.

ГЛАВА XIV.

ХОДЬБА И БѢГАНЬЕ.

Ходьба есть самое простое и самое естественное изъ всѣхъ тѣлесныхъ упражненій и, собственно говоря, не требуетъ въ практикѣ никакого наученія. Но правила гимнастической ходьбы, которыя должны быть преподаны дѣтямъ, могутъ имѣть самое счастливое вліяніе на положеніе и постановку тѣла. — Въ этомъ послѣдовательномъ движеніи нижнихъ оконечностей, составляющихъ правильную ходьбу, носокъ ноги долженъ быть слегка опущенъ къ низу и нѣсколько завороченъ во внѣшнюю сторону, икры должны вытягиваться не туго, тѣло неподвижно и верхняя его часть нѣсколько наклоняется впередъ; руки лежатъ естественно безъ напряженія мускуловъ, правая рука повинуется движенію лѣвой ноги, то есть вмѣстѣ съ нею относится впередъ, точно также лѣвая рука съ правой ногой. Въ правильной ходьбѣ шаги должны быть равны и по длинѣ и по скорости: въ отношеніи скорости шаги можно доводить отъ 70 до 120 въ минуту. Чтобы ходить задомъ, надобно слегка наклонить назадъ верхнюю часть тѣла, сохраняя неподвижность плечъ и головы. Въ то время, какъ лѣвая нога поддерживаетъ тяжесть тѣла, правая подымается, относится назадъ и касается носкомъ земли или пола. Тоже самое за тѣмъ совершаетъ лѣвая нога. При этомъ не надобно сгибать ногъ.

Собственно гимнастическая ходьба требуетъ больше силы и развитія мускуловъ, чѣмъ обыкновенная ходьба. Ее исполняютъ, поднимая ногу и ляжку такъ, чтобы ляжка была въ совершенно горизонтальномъ положеніи, нога въ вертикальномъ и носокъ ноги опущенъ на сколько можно ниже. Гимнастическій шагъ труденъ вначалѣ, но современемъ онъ дѣлается гораздо менѣе утомительнымъ и весьма развиваетъ мускулы. Поэтому гимнастическій шагъ, исполняемый на одномъ и томъ же мѣстѣ, самое лучшее средство для развитія и укрѣпленія мускуловъ и для образованія хорошей посадки тѣла.

При ходьбѣ по покатымъ поверхностямъ, напряженіе мускуловъ гораздо значительнѣе, чѣмъ по плоскости горизонтальной. При восхожденіи, производится усиліе противиться естественному дѣйствію тяжести на тѣло, въ слѣдствіе котораго тѣло сгибается, верхняя часть туловища наклоняется впередъ, напряженіе мускуловъ ногъ усиливается, и вскорѣ отъ напряженія мускуловъ ускоряется обращеніе крови и дыханіе. При нисхожденіи, напротивъ, усиліе состоитъ въ поддержаніи естественно падающаго тѣла, поэтому колѣна немного натягиваются, пятки упираются о землю и шаги укорачиваются; нужно, однимъ словомъ, сократить всѣ мускулы нижнихъ конечностей и уподобить, такъ сказать, ноги тѣмъ палкамъ, которыя употребляются путешественниками въ гористыхъ мѣстностяхъ. Ходьба дѣйствуетъ не только на развитіе мускуловъ, но и благопріятно вліяетъ на всѣ органы и отправленія тѣла. Поэтому на сколько умѣренная ходьба здорова, на столько усиленная ходьба утомительна и вредна. Послѣ долгой ходьбы, истощившей силы, отдохновеніе и сонъ необходимы. Если утомленіе довело до судорогъ, нужно сдѣлать теплую ванну и выпить теплаго чаю.

Бѣганье, какъ тѣлесное упражненіе, можетъ быть сначала исполняемо на одномъ и томъ же мѣстѣ. Руки складываются немного, сжимаются кулаки и вытягиваются немного впередъ, поднимаютъ лѣвую ногу такъ, чтобы верхняя ея часть была немного впередъ, а нижняя немного назадъ, потомъ, только что достигнувъ такого положенія, снова опускаютъ ногу, касаясь носкомъ до земли и въ тоже время производятъ такое же поднятіе правой ноги. Эти послѣдовательныя движенія ускоряютъ до 200 разъ въ минуту, и при этомъ тѣло держится прямо и грудь свободно и открыто.—Бѣганье впередъ производится на тѣхъ же основаніяхъ. Оно менѣе утомляетъ, чѣмъ бѣганье на мѣстѣ, по крайней мѣрѣ, если оно умѣренно. Тѣло должно быть немного наклонено впередъ, голову должно держать прямо. Запястья рукъ и кулаки слегка и послѣдовательно относятся впередъ, такъ чтобы правая рука совершала свое движеніе съ лѣвою ногою и лѣвая рука съ правою ногою. Пятки должны едва касаться земли для того, чтобы шаги имѣли нужную легкость и упругость.

При бѣганіи утомляетъ всего болѣе не движеніе ногъ: съ перваго усилія бѣжать тѣло само стремится впередъ и ноги только поддерживаютъ тѣло въ равновѣсіи. Трудно бываетъ пріучить грудь выносить напряженіе, которое она испытываетъ въ это время. При бѣганьи, къ легкимъ постоянно притекаетъ новый воздухъ, кровь обращается скорѣе, дыханіе становится чаще, быстро развивается теплота въ тѣлѣ, потъ немедленно орошаетъ тѣло и указываетъ на утомленіе и истощеніе силъ. Безъ сомнѣнія упражненіемъ можно пріучить себя къ этому обилію притока воздуха и чрезъ нѣкоторое время сжатія груди и желудка при бѣганьи почти совсѣмъ не бываетъ. Но при всемъ этомъ нельзя отвергать, что это упражненіе

весьма вліяетъ на легкія и сердце: дѣтямъ отнюдь не должно позволять его безъ мѣры, не зная на сколько можетъ дитя выносить его безъ усталости: объ этомъ родители или воспитатели ихъ должны помнить. Вмѣстѣ съ тѣмъ надобно замѣтить, что бѣганье можетъ быть дозволено не иначе, какъ по крайней мѣрѣ чрезъ три часа послѣ обѣда и не въ очень жаркую и не въ очень холодную погоду.

ГЛАВА XV.

Т А Н Ц Ы.

Танцы съ точки зрѣнія гигиенической составляютъ весьма здоровое тѣлесное упражненіе для дѣтей и юношества: оно прямо вліяетъ на правильное развитіе формъ и физическое воспитаніе мальчиковъ и дѣвочекъ; поэтому оно заслуживаетъ быть первымъ между гимнастическими упражненіями. Но, чтобы танцы были дѣйствительно благотѣльны развитію силъ, нужно, чтобы ихъ продолжительность была пропорціональна силамъ и возрасту особъ, ими пользующихся. Иначе они могутъ быть пагубны для здоровья. Танцы бывають часто причиною болѣзней груди у молодыхъ особъ, которыя предаются имъ безъ мѣры, со страстію, въ удушливой атмосферѣ бальныхъ залъ, въ ущербъ сна, зашнурованныя на туго въ корсеты. — Какъ гимнастическое упражненіе, танцы исправляютъ неловкія и неуклюжія тѣлодвиженія и въ особенности для молодыхъ дѣвушекъ танцы предпочтительнѣе собственно гимнастики, которая не всегда имъ по силамъ. — Чтобы выучиться танцевать, нужно по-

слѣдовательно изучить *позиціи, упражненія, па и фигуры.*

Позицій числомъ пять: въ 1-ой позиціи пятки складываются вмѣстѣ и ступни ногъ становятся въ одной линіи; во 2-ой ступни ногъ въ той же линіи, но пятки немного отдаются другъ отъ друга; въ 3-ей пятка правой ноги приставляется къ срединѣ ступни подѣ угломъ; во 4-ой тоже самое, только ноги мѣняются своими мѣстами; въ 5-ой пятки складываются и ступни ногъ подѣ угломъ.

Когда ученикъ привыкаетъ свободно стоять въ этихъ позиціяхъ, онъ переходитъ къ упражненіямъ. Онъ становится въ третью позицію и исполняетъ *батманы*, которые состоятъ въ томъ, чтобы двигать скользь ногою въ то время, какъ другая стоитъ неподвижно и поддерживаетъ все тѣло; въ *большихъ батманахъ* поднимаютъ ногу на нѣкоторую высоту и становятся ногою послѣдовательно въ 3-ей позиціи впереди и сзади ноги, которая стоитъ неподвижно; въ *мелкихъ батманахъ* ногу держатъ носкомъ внизъ, выгнувъ подъемъ, и переставливаютъ ее, то впередъ, то взадъ другой ноги. За тѣмъ слѣдуютъ *обороты ногой и пліэ*: для оборотовъ ногой ученикъ становится въ 1-ую позицію и описываетъ одною ногою полный кругъ; пліэ исполняются, присядая и поднимаясь на носкахъ, во всѣхъ позиціяхъ послѣдовательно. Послѣ этихъ упражненій ученикъ можетъ приступить къ *па*. Онъ дѣлаетъ: 1 *ассамбле*, ставитъ ноги въ 3-ю позицію, мѣняя послѣдовательно ноги и такимъ образомъ выступаетъ на половину длины ступни, въ тоже время подгибаетъ нѣсколько колѣна, чтобы придать своимъ движеніямъ гибкость и непринужденность; 2 *жете*, дѣлается также, но производится на носкахъ, какъ бы наступая одною ногою на другую; 3-е *глицсады* также какъ ассамбле, но при этомъ ноги попере-

мѣнно какъ бы скользятъ и движеніе впередъ быстрѣе; 4-е *шассе*, дѣлая глиссаду два шага впередъ одною ногою и за тѣмъ два шага другою; глиссады и шассе дѣлаются какъ впередъ такъ и назадъ.—Какъ упражненія, такъ и па исполняются всегда подъ звуки инструмента, скрипки, фортепіано и даже напѣванія голоса, для того чтобы ученикъ привыкъ къ кадансу. Сначала кадансъ долженъ быть медленъ, чтобы не затруднить ученика въ перемѣнѣ движенія, за тѣмъ онъ ускоряется по мѣрѣ того, какъ учащійся привыкаетъ къ па; всѣ эти упражненія имѣютъ цѣлю придать членамъ развязность, гибкость, увѣренность и грацію въ движеніяхъ.

Различныя па, объясненныя выше, могутъ имѣть мѣсто во всѣхъ *фигурахъ* танцевъ; но въ настоящее время смѣшно ихъ отчетливо исполнять въ залѣ, въ особенности во французской кадрили. Но только тѣ молодые люди, которые учились основаніямъ танцевъ, умѣютъ держаться приличной середины между простымъ хожденіемъ въ танцахъ и изысканнымъ исполненіемъ, которое уже не въ модѣ. Они также могутъ безъ труда научиться новымъ танцамъ, которыхъ каждая зима намъ приноситъ.

ГЛАВА XVI.

Г И М Н А С Т И К А.

Всѣ физическія игры, которымъ предаются дѣти, мальчики и дѣвочки, могутъ считаться за гимнастическія упражненія. Но гимнастика, собственно такъ

называемая, которая введена въ общественныхъ заведеніяхъ и въ настоящее время занявшая ей собственное мѣсто въ воспитаніи юношества, представляетъ собою практическое изученіе особыхъ упражненій, способныхъ развить силу и гибкость тѣла. Кромѣ благотельнаго вліянія, которое эти упражненія производятъ на здоровье молодыхъ людей и дѣвицъ, онѣ внушаютъ имъ самоувѣренность въ затруднительныхъ физическихъ и, пожалуй, нравственныхъ случаяхъ жизни. вселяя въ нихъ сознаніе своихъ собственныхъ силъ и помогая выбраться изъ опасности или принести помощь ближнему.

Всѣ упражненія, которыя требуютъ крайней напряженности силъ и безразсудной смѣлости, не должны имѣть мѣста въ практической школьной гимнастикѣ. Онѣ опасны, безразсудны и не ведутъ ни къ какимъ полезнымъ результатамъ. Дѣтямъ же, прежде всего, нужно привить привычку управлять мускулами въ самыхъ простыхъ гимнастическихъ упражненіяхъ. Поэтому онѣ должны выучиться сперва держать твердо свое тѣло въ томъ положеніи, которое предшествуетъ всякому роду упражненій, а именно: ступни ногъ на одной линіи пятками другъ къ другу, ноги слабо вытянуты, тѣло легко покоится на ногахъ, плечи опущены, руки висятъ свободно, голова прямо, глаза смотрятъ покойно передъ собою. Когда такое положеніе тѣла станетъ легкимъ, тогда надобно исполнять нѣкоторыя первоначальныя движенія, таковы движенія головы вправо или влѣво, движеніе попеременное головы то вправо, то влѣво, закидываніе головы впередъ и назадъ, все это пріучаетъ мало по малу мозгъ къ толчкамъ, безъ чего ему трудно выносить потрясенія.

Есть множество упражненій, которыя могутъ быть исполняемы на одномъ и томъ же мѣстѣ, безъ посо-

бія инструментовъ, и которыя главнѣйшимъ образомъ имѣють цѣлю сдѣлать гибкими ноги и руки. Такимъ образомъ для упражненія ногъ могутъ послужить гимнастическія шаги, о которыхъ мы уже сказали (см. ходьба и бѣганье). Для движенія рукъ начинаютъ съ вытягиванія послѣдовательно рукъ вправо и влево, чтобы притомъ внутренняя часть руки была напередъ и потомъ поднимаютъ ихъ вытянутыми къверху, чтобы большіе пальцы сошлись надъ головою, затѣмъ ихъ опускаютъ, сгибая локти и толчкомъ доводятъ до ногъ: эти движенія повторяютъ сначала съ умѣренной скоростью, потомъ быстрѣе, но всегда правильно, плавно, безъ срыва. Кромѣ описанныхъ упражненій есть много такихъ, которыя могутъ быть производимы безъ пособія инструментовъ; описаніе ихъ принадлежитъ *комнатной гимнастикѣ*: гораздо большее число гимнастическихъ упражненій требуетъ особыхъ инструментовъ, совокупность которыхъ составляетъ *гимнастическій залъ*.

Каковы не были бы гимнастическія упражненія, все таки при нихъ нужно наблюдать нѣкоторыя гигиеническія правила и принимать извѣстныя предосторожности. Самые удобные часы для гимнастическихъ упражненій суть первая или вторая половина дня, то есть передъ завтракомъ и передъ обѣдомъ. Вслѣдъ за принятіемъ пищи онѣ мѣшаютъ пищеваренію. Вечеромъ, передъ тѣмъ какъ ложиться спать, гимнастика можетъ помѣшать сну. Иногда нужно остерегаться много заниматься гимнастикой, а иногда мало. Самый лучший указатель мѣры упражненій, которыя можно позволить дѣтямъ, это аппетитъ. Если аппетитъ хорошъ, пищевареніе правильно, упражненія не чрезъ мѣру. Но если аппетитъ уменьшается, надобно умѣрить упражненія; это доказательство, что онѣ уто-

нительны. Другое не менѣе важное правило, приложимое ко всему гимнастическому занятію и къ каждому упражненію отдѣльно, состоитъ въ томъ, чтобы никогда не употреблять всей своей силы при началѣ и при концѣ упражненій. Надобно начинать слегка, потомъ мало по малу напрягать силы до полного ихъ дѣйствія и за тѣмъ снова умѣрять ихъ и кончать съ такимъ же напряженіемъ, съ какимъ упражненія были начаты. Эта предосторожность точно также полезна для избѣжанія быстрого охлажденія. Въ срединѣ урока нечего бояться вспотѣть, само упражненіе не допустить до простуды, но надобно избѣгать пота въ концѣ урока, и еслибы онъ воспослѣдовалъ, то необходимо переменить бѣлье, что въ особенности надобно наблюдать при упражненіяхъ дѣтей.

Одежда, въ которой дѣлаютъ упражненія, должна быть просторна и легка; она не должна затруднять движеній. Не должно также въ карманахъ имѣть ножи, ножницы и вообще вещи, которыя могли бы поранить. Поясъ часто полезенъ; онъ сдерживаетъ желудокъ и предохраняетъ отъ неловкихъ, вредныхъ движеній и неправильныхъ положеній, которыя могли бы придтись во время упражненій. Какъ во время, такъ и послѣ упражненій, надобно остерегаться ложиться на землю, обмывать лицо, и въ особенности пить холодную воду. Наконецъ, не должно забывать, что по окончаніи упражненій не должно оставаться въ покоѣ, но крайней мѣрѣ, если не находишься въ тепломъ мѣстѣ, и не на вѣтру. Пренебрегая этими простыми предосторожностями, можно подвергнуть себя тяжкимъ болѣзнямъ.

ГЛАВА XVII.

С О Н Ъ.

Сонъ—одна изъ важнѣйшихъ потребностей человѣка. Это возстановляющее средство по превосходству, при помощи котораго природа возобновляетъ и поддерживаетъ силы человѣка. Школа салернскихъ врачей говорила, что шести часовъ сна достаточно, какъ для юношей, такъ и для стариковъ, семь часовъ сна—это лѣньность и восемь часовъ никто не долженъ себя позволять спать. Такое опредѣленіе времени сна слишкомъ строго. Количество необходимаго для каждаго сна измѣняется сообразно возрасту, полу, занятіямъ, климату и множеству другихъ различныхъ обстоятельствъ. Вообще же дитя имѣетъ большую потребность во снѣ, чѣмъ юноша, и юноша болѣе, чѣмъ старикъ. Дѣйствительно, молодые люди, проводя жизнь болѣе дѣятельную, имѣютъ большую нужду во снѣ, между тѣмъ какъ старики, которыхъ жизнь проходитъ въ покоѣ, не имѣютъ такой нужды во снѣ, если только они здоровы. Человѣкъ, преданный исключительно умственнымъ занятіямъ, можетъ безопасно отдаваться на нѣсколько часовъ сну. Каждый впрочемъ долженъ изучить въ этомъ отношеніи свои нужды и посвящать сну лишь то время, которое требуетъ природа для сохраненія его здоровья. Нѣкоторые встаютъ весьма рано круглый годъ, удѣляютъ сну не болѣе 5 или 6 часовъ въ сутки, и остаются совершенно здоровыми. Когда человѣкъ привыкъ къ опредѣленному числу часовъ сна и ему случайно придется спать меньше, онъ чувствуетъ нѣкоторое утомленіе, которое впро-

чемъ не поведетъ ни къ чему болѣзненному, если только во всѣхъ другихъ обстоятельствахъ онъ не испытываетъ лишеній; но если по лѣности онъ значительно увеличить продолжительность своего сна, то его правильный ходъ пищеваренія будетъ нарушенъ и общее состояніе здоровья измѣнится къ худшему.

Потребность во снѣ одна и таже во всѣ времена года при одномъ и томъ же климатѣ. Ночь есть настоящее время для сна: люди, имѣющіе дурную привычку ложиться очень поздно и оставаться долго утромъ въ постели, поступаютъ весьма дурно: этотъ сонъ никогда такъ не возстановляетъ силъ, какъ сонъ ночью. Въ климатѣ умѣренномъ сонъ посрединѣ дня, безъ особенной необходимости, всегда вреденъ. Въ странахъ южныхъ дневной отдыхъ напротивъ необходимъ. Старики и дѣти могутъ немного уснуть послѣ обѣда; у взрослыхъ же настоящая потребность уснуть послѣ обѣда указываетъ на полнокровіе часто опасное по послѣдствіямъ.

Послѣ нѣсколькихъ ночей безъ сна, проведенныхъ на балахъ или въ путешествіи, весьма продолжительный сонъ прерываемый лишь потребностію принять пищу, не указываетъ на разстройство здоровья. Напротивъ же, сонъ, не вызванный потребностію возстановленія силъ, предвѣстникъ апоплексіи или какой другой важной болѣзни того же рода, обыкновенно онъ служитъ указателемъ потребности въ кровопусканіи.

Нѣтъ ничего опаснѣе, какъ стараться побѣдить бессонницу, употребленіемъ наркотическихъ средствъ, безъ вѣдома и совѣта врача, въ особенности, если бессонница зависитъ отъ моральныхъ причинъ. Въ случаѣ нервныхъ страданій зубовъ и головы одна или двѣ чашки настоя салата съ ложечкой флеръ д'оранжевой воды, принятая на ночь, можетъ служить един-

ственнымъ успокоивающимъ средствомъ, которое можно допустить въ отсутствіе врача, чтобы вызвать искусственно сонъ.

ГЛАВА XVIII.

Б О Л Ъ З Н И.

За исключеніемъ нѣкоторыхъ болѣзней, поражающихъ внезапно, какъ напримѣръ: солнечный ударъ, апоплексія или эпилепсія, большая часть острыхъ или воспалительныхъ болѣзней являютъ себя болѣе или менѣе замѣтнымъ предвозвѣстіемъ. Этимъ бываетъ упадокъ силъ, головная боль, отсутствіе аппетита и даже отвращеніе отъ пищи. За этими первыми симптомами слѣдуетъ обыкновенно ознобъ, тоска и недовольство, расстройство пищеваренія, измѣненіе въ количествѣ и цвѣтѣ урины, лихорадка. Всѣ эти явленія обнаруживаются въ пространствѣ времени отъ 24 до 48 часовъ. Первою заботою для больного въ этомъ случаѣ должно быть защитить отъ вѣтра и холоду не только свою комнату, но и кровать, впрочемъ сохраняя свѣжій, не спертый воздухъ, который только можетъ увеличить лихорадочное состояніе, истощить силы и predispose желудокъ къ несваренію пищи. Въ тоже время надобно стараться сохранять спокойное расположеніе духа. Если симптомы уменьшатся и наконецъ исчезнутъ мало по малу вовсе, больной можетъ обойтись безъ пособія врача: діета, болѣе или менѣе строгая, сонъ и нѣсколько дней покоя достаточны для возврата здоровья. Если же, напротивъ, замѣчается, что припадки принимаютъ болѣе серьезный

характеръ, то надобно поспѣшить позвать врача и потомъ наблюдать съ точностію всѣ его предписанія. Больной долженъ лежать въ просторной комнатѣ, воздухъ которой долженъ быть чистъ, на сколько возможно, температура умѣренна; надобно удалить дѣтей, посѣтителей и всякаго рода шумъ. Въ отношеніи особѣхъ попеченій и наблюденій при каждой болѣзни мы далѣе будемъ говорить особо.

ГЛАВА XIX.

Л Е К А Р С Т В А .

Всякій разъ, когда болѣзнь на столько серьезна, что требуетъ вмѣшательства врача, тѣ, которые окружаютъ больного, должны строго заботиться, чтобы предписанныя имъ лекарства были лучшаго качества и тщательно приготовлены; большая отвѣтственность лежитъ на тѣхъ, которые въ подобныхъ случаяхъ ищутъ лекарствъ подешевле, а не обращаются въ аптеки. Точно также надобно не довѣрять такъ называемымъ секретнымъ лекарствамъ.

Глава семьи, живущей въ деревнѣ, гдѣ трудно найти помощь врача, можетъ имѣть всегда у себя нѣкоторыя изъ лекарствъ, которыя не могутъ приносить вреда и которыми можно располагать до прибытія врача. Таковы для наружнаго употребленія, камфарный спиртъ, свинцовый сахаръ жидкій, жидкій амміакъ (нашатырный спиртъ), тинктура бензойна, бальзамъ, оподелдокъ, и для внутренняго употребленія сѣрно-кислый эфиръ, гофманскія капли, сиропъ изъ ревеня и въ небольшомъ количествѣ хину, ремень, сѣрно-кислую магнезію и жженую магнезію.

Докторъ Жоза предлагаетъ нижеслѣдующій списокъ медицинскихъ пособій, которыя каждая семья должна имѣть для своего употребленія и для врача.

Трутѣ,	Горчица,
Квасцы,	Льняное семя,
Повязки,	Липовый цвѣтъ,
Компрессы,	Фіалковый цвѣтъ,
Корпія,	Алтейный цвѣтъ,
Эфиръ,	Аравійская камедь,
Камфарный спиртъ,	Деревянное масло,
Вода померанцеваго цвѣта,	Орѣховое масло,
Миндальное масло,	Лауданумъ Синенгама,
Медъ,	Рушеный ячмень,
Поваренная соль,	Липкій пластырь,
Шпринцовка,	Англійская тафта,
Чай,	Уксусъ.

ГЛАВА XX.

В Ы З Д О Р О В Л Е Н І Е.

Попеченіе и внимательный уходъ, въ которомъ больной часто очень долго нуждается при выздоравливаніи, также необходимъ для полнаго выздоровленія, какъ и медицинская помощь для прекращенія собственно болѣзни. Возвраты болѣзни, всегда пагубныя, всего чаще случаются отъ неосторожностей, сдѣланныхъ во время выздоравливанія. Послѣ тяжелой болѣзни выздоравливающій долженъ выходить изъ своей комнаты на свободный воздухъ даже въ хорошее время года лишь съ крайнею осмотрительностію и постепенностію. Зимой онъ можетъ лишь 2 или 3 раза въ день выходить изъ своей комнаты въ другую, въ ко-

торой таже температура, и въ это время воздухъ въ его комнатѣ долженъ быть очищенъ и возобновленъ. Если состояніе выздоравливающаго позволяетъ ему выдти на свободный воздухъ, то все таки и лѣтомъ онъ можетъ выдти въ средннѣ дня и гулять въ тѣнистомъ мѣстѣ.

Въ отношеніи пищи долженъ быть сохраненъ самый точнѣйшій надзоръ. Когда рождается аппетитъ, почти всегда бываетъ, что желаемая выздоравливающими та или другая пища всегда совпадаетъ съ указаніями природы. Что же касается до количества пищи, которую можно давать выздоравливающему, то при этомъ нужно обращать вниманіе болѣе на общее состояніе здоровья, чѣмъ на аппетитъ больнаго. Если напр. онъ чувствуетъ голодъ и при этомъ его силы не поправляются, это значитъ, что онъ принимаетъ пищи больше, чѣмъ его желудокъ можетъ переварить; поэтому нужно убавить количество пищи, чтобы возстановить его силы. Всѣ бульоны, обыкновенно даваемые больнымъ, должны быть лишены жиру и сала; точно также бульонъ не долженъ быть горячъ. Вообще же, и въ особенности при исходѣ болѣзни въ отношеніи діеты надобно слѣдовать предписаніямъ врача.

ГЛАВА XXI.

УХОДЪ ЗА НОВОРОЖДЕННЫМИ.

Обыкновенно надобно прилагать самый тщательный и внимательный уходъ за ребенкомъ въ первыя минуты за его рожденіемъ. Тотчасъ же надобно увѣриться; дышетъ ли новорожденный, не случился ли съ нимъ случай апоплексіи или задушенія. Если въ моментъ

рожденія кожа ребенка красна по всей своей поверхности, это значитъ, что обращеніе крови правильно: нечего бояться задушенія. Если же ребенокъ не красный, а бѣлый, холодень, сухъ, и удары сердца его медленны и неправильны, то ему разомъ угрожаютъ и удушеніе и конвульсіи. Если его видъ фіолетовый, если онъ лишенъ движенія, если онъ не кричитъ, можно ожидать апоплексіи. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ, нужно по обрѣзаніи пупка не перевязывать его и дать вытечь количеству крови, достаточному для исчезновенія прилива крови къ мозгу и легкимъ, которое можетъ причинить несчастный случай. Въ случаѣ же удушенія, на оборотъ надобно тотъ часъ перевязать пупокъ, стараясь не дать течь крови. Ребенка надо помѣстить, обернувъ его въ теплыя пеленки, лѣтомъ, передъ открытымъ окномъ, такъ чтобы только грудь и голова прямо принимали на себя воздухъ. Грудь надобно натирать мягкою фланелью или холстомъ, намоченною въ водѣ съ уксусомъ: употребленіе водки или камфарнаго спирта причиняетъ затверденіе кожистой оболочки, что причиняетъ тоже удушье или судороги.

При этомъ надо приготовить теплую ванну, въ которую и погружаютъ ребенка тотчасъ, какъ онъ начнетъ нѣсколько дышать. Такъ поступать надобно часъ или два; если же указанные средства не помогаютъ, то надо прибѣгнуть къ вдуванію воздуха, именно: надобно приложить свой ротъ ко рту ребенка и нѣсколько разъ вдувать воздухъ въ его грудь; при каждомъ вдуваніи надобно зажимать носъ ребенка. Вдуваніе надобно производить не слишкомъ долго, не слишкомъ сильно, и надобно, вдунувъ немного воздуха, слегка сжать грудь, чтобы выгнать введенный воздухъ и, такъ сказать, подражать дыханію. Такое вдуваніе, чтобы

оно имѣло успѣхъ, надобно продолжать значительное время.

Когда новорожденный не требуетъ ни одного изъ вышесказанныхъ попеченій, то надо тотъ часъ же его очистить. Тѣло ребенка покрыто слоемъ жирнаго вещества, довольно толстымъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ. Его снимаютъ чѣмъ либо жирнымъ, деревяннымъ масломъ, жирнымъ спускомъ или коровьимъ масломъ. Но всего лучше въ этомъ случаѣ употребленіе яичнаго желтка: потомъ ребенка обмываютъ теплою водою и легко обтираютъ тонкимъ бѣльемъ, послѣ чего на нѣкоторое время обертываютъ теплыми пеленками, чтобы высушить окончательно кожу. Когда голова ребенка останавливалась, въ проходѣ, то часто бываетъ, что она удлиняется и дѣлается немного безобразною. Нѣкоторыя бабки въ этомъ случаѣ сжимаютъ ее, чтобы возвратитъ ей естественную форму; но это не должно быть никакъ допущено, потому что это можетъ повести къ горестнымъ послѣдствіямъ. Сама природа незамѣтно и безъ малѣйшей опасности для ребенка поправитъ это временное уклоненіе формы головы.

Когда ребенокъ осмотрѣнъ и обмытъ, его голову покрываютъ чепчикомъ изъ тонкаго холста и другимъ изъ легкой фланели, потомъ одѣваютъ въ мягкую рубашку изъ какой нибудь бумажной ткани. Со всѣми членами ребенка и въ особенности съ руками его, надобно обращаться осторожно, и деликатно. Вообще же надо замѣтить, во что бы не былъ одѣтъ ребенокъ, надобно наблюдать, чтобы его члены не были сжаты, чтобы движенія груди были свободны и ничто не мѣшало дыханію.

Что же касается до болѣзней новорожденнаго въ первые дни по его рожденіи, то надо замѣтить, что въ этомъ случаѣ надо давать, на сколько возможно,

лекарства не прямо ребенку, но через кормилицу и именно надобно сообщать извѣстныя медицинскія свойства и ея молоку. Такъ, противъ поноса ребенка, надобно давать кормилицѣ тоническіе, укрѣпляющіе средства, какъ напр: теплое сладкое вино, въ которомъ распущена мелко истолченная корица.

Во время первыхъ мѣсяцевъ надобно остерегаться смѣшивать воду, въ которой обмываютъ ребенка, съ какими либо спиртовыми жидкостями.

ГЛАВА XXII.

КОРМЛЕНИЕ РЕБЕНКА МОЛОКОМЪ.

Естественное кормленіе молокомъ; мать должна сама кормить своего ребенка. Отъ этой обязанности она можетъ отказаться лишь въ случаѣ самой крайней необходимости. Единственныя причины, которыя могутъ препятствовать кормленію молокомъ матери, суть: 1) крайняя слабость женщины; дознано же, что съ посредственнымъ тѣлосложеніемъ и даже по видимому нѣжнымъ мать все таки можетъ быть превосходною кормилицею безъ вреда своему собственному здоровью; 2) крайняя впечатлительность характера и весьма замѣтная воспримчивость, отъ которыхъ могутъ воспослѣдовать неблагопріятныя измѣненія въ молокѣ; 3) общественное положеніе, налагающее на женщину извѣстныя обязанности, заставляютъ ее уклоняться отъ материнскихъ обязанностей; 4) наконецъ нѣкоторыя недостатки тѣлосложенія, нѣкоторыя органическія уродства, нѣкоторыя наследственныя предрасположенія, которыхъ оцѣнка должна быть предоставлена врачу.—Когда же мать рѣшается кормить, вотъ

какъ надобно поступать. За исключеніемъ нѣкоторыхъ особенныхъ обстоятельствъ, о которыхъ можетъ судить только акушеръ, надобно давать грудь черезъ 4 или 5 часовъ послѣ родовъ. Чистый сосокъ кладется въ ротъ ребенка и если онъ не принимаетъ его, то мать, слабо нажимая на грудь, впрыскиваетъ немного молока въ ротъ ребенка. Когда новорожденный заснулъ послѣ своего рожденія и сонъ его продолжается около 4 или 5 часовъ, то надобно его разбудить и принять грудь какъ было сказано. Кромѣ того надобно удостовѣриться, сосетъ ли ребенокъ и хорошо ли глотаетъ молоко. Чтобы сдѣлать выходъ молока легкимъ и сосаніе менѣе утомительнымъ для ребенка, женщина должна слегка нажимать свою грудь и повторять это движеніе до тѣхъ поръ, пока ребенокъ не приучится хорошо сосать. Надо также избѣгать, чтобы ребенокъ во время сосанія не прикладывалъ своего лица къ груди такимъ образомъ, чтобы ноздри его были зажаты; потому что въ этомъ случаѣ, по невозможности дышать въ носъ, онъ откроетъ ротъ и оставитъ грудь. Продолженіе первыхъ 12 или 15 дней грудь надо давать чрезъ каждый часъ или черезъ каждые $1\frac{1}{2}$ часа. Послѣ двухъ недѣль грудь дается только черезъ 2 часа; черезъ 6 недѣль или 2 мѣсяца грудь дается, смотря впрочемъ по силамъ ребенка, черезъ промежутокъ 4 часовъ. Ночью надо приучить ребенка обходиться безъ груди, чтобы избавить мать отъ бесполезнаго томленія. Не надо давать грудь ребенку каждый разъ, какъ онъ кричитъ, потому что часто онъ кричитъ единственно только для того, чтобы *кричать*, т. е. чтобы упражнять свои легкія, точно такъ же какъ онъ барахтается, чтобы развивать свои мускулы,—въ первое время надобно весьма тщательно наблюдать за ребенкомъ и даже наблюдать за его вѣсомъ, чтобы при помощи

врача опредѣлить, достаточно ли питательно ему молоко. При частой рвотѣ горькимъ молокомъ, при зеленатомъ поносѣ съ коликою надобно посовѣтоваться съ врачомъ и если болѣзненность ребенка зависитъ отъ худаго питанія, то надо безъ замедленія перемѣнить молоко.—Эта перемѣна не имѣетъ вовсе вреднаго вліянія на ребенка, какъ обыкновенно объ этомъ думаютъ, и когда замѣняютъ худое молоко хорошимъ, то это всегда къ пользѣ ребенка. Къ 5 мѣсяцу, а иногда гораздо раньше можно начинать давать нѣсколько посторонней пищи, сначала одинъ или два раза въ день, состоящей изъ чего либо мучнаго съ сахаромъ. Потомъ молоко замѣняютъ бульономъ, сперва куринымъ, потомъ говяжьимъ и т. д.—Самая легкая первоначальная пища можетъ состоять изъ сухаго бѣлаго хлѣба истертаго въ порошокъ и смоченаго водою, къ которой прибавлено немного сахара. Къ искусственному кормленію молокомъ можно прибѣгнуть лишь въ случаѣ крайней необходимости, когда бѣдность родителей не позволяетъ имъ нанять кормилицу, или когда новорожденный подверженъ особой болѣзни, которая можетъ быть заразительною. Вредъ такого способа кормленія молокомъ состоитъ во 1) въ томъ, что молоко матери замѣняется молокомъ животнаго, которое не имѣетъ отношенія съ потребностями и особеннымъ родомъ питанія человѣческихъ существъ; во 2) ребенокъ лишается частаго соприкосновенія съ матерью и отъ того происходящей теплоты, въ которой онъ такъ нуждается: смертность при искусственномъ питаніи молокомъ и при естественномъ находится въ отношеніи 2 къ 1.—Въ деревнѣ можно давать ребенку прямо сосать молоко животнаго и въ этомъ случаѣ для этого надобно выбрать козу, потому что она весьма охотно принимаетъ на себя роль кормилицы. Такой способъ кормленія имѣетъ ту вы-

году, что молоко прямо изъ груди всегда принимается одинаково теплое и не измѣняется въ своихъ качествахъ. Въ городахъ же, гдѣ такое кормленіе не удобно, надобно обратиться къ рожку; черезъ него дается коровье молоко, если возможно изъ одной и той же коровы, нѣсколько тепловатое, но отнюдь не кипяченое, потому что оно въ этомъ случаѣ не удобосваримо. Первые 2 мѣсяца молоко разбавляется водою съ сахаромъ; чѣмъ больше ребенокъ, тѣмъ больше можно давать чистаго молока; къ 4 мѣсяцу молоко можно давать цѣльное. Рожокъ дается черезъ такое же время, какъ и грудь, и мать должна весьма часто держать ребенка на рукахъ, въ особенности когда онъ кушаетъ. Когда кормить сама мать, но молока у нея мало для полного питанія ребенка, то можно давать ему кромѣ груди и рожокъ. Въ особенности ночью, чтобы дать отдохнуть матери, прибѣгаютъ къ рожку. Такой способъ кормить молокомъ гораздо лучше, чѣмъ единственное кормленіе черезъ рожокъ; нѣкоторые врачи даже предпочитаютъ его кормленію молокомъ кормилицею.

Самый лучший возрастъ для кормилицы отъ 20 до 30 лѣтъ. Взять болѣе молодую кормилицу, значить вручить ребенка женщинѣ часто не опытной, въ особенности ежели кормилица съ первымъ молокомъ, невнимательна и разсѣянна. За 30 лѣтъ, за рѣдкимъ исключеніемъ, кормилица имѣетъ молоко уже не достаточно питательное. Кормилица должна имѣть хорошее здоровье, свѣжій цвѣтъ лица и хорошія зубы. Всѣ на-кожныя болѣзни, встрѣчающіяся у кормилицы, вліяютъ на доброкачественность молока.—Темнорусыя кормилицы лучше, чѣмъ свѣлорусыя; но иногда женщины очень черноволосыя имѣютъ ѣдкій и обильный потъ, которымъ молоко отзывается. Хорошая кормилица должна имѣть груди лучше не много отвислыя, чѣмъ

очень крѣпкія, чтобы не повредить росту носа ея питомца; притомъ слишкомъ твердая грудь съ трудомъ удерживаетъ молоко, и оно почти тотъ часъ же теряется, какъ скоро образуется; и ребенокъ находитъ его весьма мало, когда сосетъ.

Качество и количество выдѣляемаго молока не зависитъ отъ величины груди, но находится въ прямомъ отношеніи съ жизненностію женщины и съ ея пищеварительною системою; что и объясняетъ, почему маленькая женщина съ весьма умѣренными по величинѣ грудями даетъ гораздо больше молока и лучшаго качества, чѣмъ толстая и рослая женщина съ весьма большими грудями.

Молоко хорошей кормилицы должно быть безъ запаха, цвѣта слегка синеватаго, вкуса немного сахаристаго; налитое на тарелку, оно удерживается капельками, когда тарелка наклоняется. — Притомъ, чѣмъ оно старше, тѣмъ гуще и обильнѣе. Когда ищутъ кормилицу, то надо выбирать родившую недавно, хотя годится кормилица и со старымъ молокомъ, если она имѣетъ всѣ остальные хорошія качества. Молоко женщины, родившей болѣе 6 мѣсяцовъ назадъ, весьма густо для новорожденнаго. Всего лучше, если молоко кормилицы соответствуетъ возрасту ребенка. Образъ жизни и діета кормилицы имѣютъ весьма важныя вліянія на здоровье ребенка. Ей не надобно мѣнять своихъ привычекъ, если только онѣ не порочны. Деревенскія кормилицы, привыкнувшія быть на вольномъ воздухѣ, за работою, часто дѣлаются больными, потому что имъ даютъ слишкомъ питательную пищу и онѣ не имѣютъ достаточно физическаго упражненія. Всѣ пряности и возбуждающія явства и напитки должны быть кормилицѣ запрещены. Хорошо, когда кормилица весела, не вспыльчива и не сердита. Всякое сильное волненіе, испытываемое кормилицею, имѣетъ всегда не-

благопріятное вліяніе на отдѣленіе и качество молока и слѣдовательно на здоровье ребенка.

ГЛАВА XXIII.

ОБЩАЯ ГИГИЕНА ЖЕНЩИНЫ.

Самый существенный и вмѣстѣ пріятный родъ красоты есть тотъ, который соединенъ съ свѣжестью, служащею естественнымъ послѣдствіемъ хорошаго здоровья, и чаще всего зависящею отъ доброй воли женщины и тѣхъ гигиеническихъ заботъ, которыя она о себѣ прилагаетъ, а главное отъ тщанія, съ которымъ она избѣгаетъ всего, что можетъ ей вредить; другими словами, какъ она будетъ заботиться о сбереженіи своего здоровья.—Съ лѣтъ еще ранней молодости дѣвица, чтобы угодить капризамъ моды, заключаетъ свою талію въ корсетъ, который въ тоже время сжимаетъ грудь. Естественнымъ слѣдствіемъ такого, увеличивающагося съ лѣтами, сжатія бывають предрасположеніе къ болѣзнямъ сердца, и къ всевозможнымъ груднымъ болѣзнямъ, и неправильное пищевареніе, составляющее главное условіе здоровья въ экономіи дѣлаго организма. Первая обязанность родителей не допускать, чтобы молоденькая дѣвочка сжимала себѣ талію, и особенно въ критическую эпоху ея развитія. Въ послѣдствіи, когда молодыя женщины предоставлены въ этомъ отношеніи собственному произволу и распоряженію, онѣ не должны забывать, что всякая одежда черезъ-чуръ тѣсная и сдавливающая какой либо органъ производитъ существенно вредное вліяніе на здоровье. Выпуклости грудей, одинаково какъ у дѣвицъ, такъ и у замужнихъ женщинъ, подверженныя

разнаго рода опаснымъ толчкамъ и прижатіямъ, которыя могутъ послужить причиною многихъ опасныхъ болѣзней и между прочимъ рака, должны быть предметомъ тщательныхъ заботъ и осторожности. Какойнибудь ничтожный толчекъ, незначительное придавленіе, произведенное какоюнибудь тяжестью, тяжелою ношею, неловко наложенною, и результаты могутъ быть самые печальные.

Въ высшихъ слояхъ общества точно такое же сильное вліяніе на груди имѣетъ образъ жизни; такъ, многія молодыя матери, преданныя вихрю свѣта, баламъ, вечерамъ, проводящія бессонныя ночи среди праздности и удовольствій, не имѣютъ совершенно молока; онѣ даже, послѣ родовъ, не испытываютъ того, что называется молочной лихорадкою; а это есть вѣрный признакъ того, что груди потеряли всякую жизненность. Женщины, которыя сожалеютъ въ этомъ случаѣ объ томъ, что не въ состояніи сами вскормить своихъ дѣтей, не могутъ ни на кого за это жаловаться, кромѣ себя, потому что отъ нихъ вполне зависѣло избѣжать этого горя. Часто тѣже непріятные результаты происходятъ и отъ того, что юныя матери, во время беременности, боясь испортить слишкомъ свою талию, не вполне даютъ волю своему аппетиту, и кушаютъ недостаточно, а это во первыхъ вредитъ ребенку, а потомъ и самую мать ставитъ въ такое положеніе, что она не въ состояніи кормить свое дитя. Въ продолженіи кризиса, которымъ сопровождается у женщинъ переходъ отъ зрѣлаго возраста къ старости, кромѣ медицинскихъ пособій, которыя имъ во всякомъ случаѣ необходимы въ эту эпоху жизни, имъ нуженъ свѣжій и чистый воздухъ, пища здоровая, легкая, а такъ же должно избѣгать всякаго утомленія, всякихъ сильныхъ ощущеній, всякаго уклоненія отъ правильной и привычной жизни въ пищѣ, питьѣ,

въ распредѣленіи времени сна и пробужденія. Темпераментъ женщины требуетъ во всякое время года и во все время ихъ жизни постояннаго употребленія обмываній, какъ мѣстныхъ, такъ и всего тѣла. Сидячая жизнь нездорова для женщины точно также, какъ и для мужчины. Можно быть увѣрену, что только одними правильными діететическими средствами женщины могутъ избѣгать или предупредить большую часть болѣзней, которымъ обыкновенно онѣ подвергаются.

ГЛАВА XXIV.

С Т А Р Ч Е С Т В О .

Какъ въ дѣтскомъ возрастѣ, такъ и въ старческомъ челоѣкъ требуетъ самыхъ тщательныхъ гигиеническихъ заботъ. Если средства позволяютъ челоѣку въ преклонномъ возрастѣ выбрать для своего мѣстопробыванія такое мѣсто, которое сообразно съ его темпераментомъ и привычками, то это должно быть первымъ условіемъ его здоровья. Опасно во всякомъ возрастѣ, а въ старости въ особенности, дѣлать рѣзкій переходъ изъ одного климата въ другой; старикъ же во всякомъ случаѣ при такой перемѣнѣ долженъ стараться переходить на югъ, а не на сѣверъ. Если онъ долго жилъ въ горной странѣ, то ему еще не опасно переселиться въ равнины, напротивъ обратный случай можетъ имѣть гибельное вліяніе на его здоровье.

Пищу старика преимущественно должны составлять супы не жирные, мясо жареное, яйца и хорошаго качества овощи; однимъ словомъ, пища должна быть легкая, удобосваримая и питательная. Умѣренность въ пищѣ должна быть закономъ и во всякомъ воз-

растѣ, въ старости же она необходима; потому-то пища должна быть питательна, хотя и въ небольшомъ объемѣ. Несваренія въ желудкѣ для старика опасны. Вина въ этомъ возрастѣ можно употреблять съ умѣренностію; рекомендую бордосское. Теплота необходима старику въ такой же мѣрѣ, какъ и дитяти;—теплая одежда и теплая постель никогда не повредятъ ему. Старики, касательно своего костюма, отнюдь не должны соображаться съ модою; имъ нужна такая одежда, которая не беспокоила бы ихъ и не была бы холодна для ихъ возраста. Если волосы уже потеряны, надобно носить парикъ, но не какъ украшеніе, а какъ предохранительное средство противъ простуды головы. Теплая баня, два или три раза въ мѣсяць, очень полезна; она умягчаетъ кожу и способствуетъ отдѣленію пота, удаляя причины накожныхъ болѣзней, столь свойственныхъ старикамъ; но употребленіе холодныхъ обливаній и купаній весьма вредно; онѣ предрасполагаютъ къ апоплексіи и даже къ окостенѣнію артерій, разстроивая кровообращеніе.

Въ отношеніи же тѣлесныхъ и умственныхъ упражненій, старики ни въ чемъ не должны измѣнять своихъ привычекъ. Большая же часть стариковъ, вопреки этому правилу, проводятъ время въ бездѣйствіи, какъ бы отдыхая отъ своей молодой тревожной жизни, но имъ приходится въ этомъ раскаиваться: непривычное бездѣйствіе скоро разстроиваетъ отправленія пищеваренія. Старикъ, привыкшій къ дѣятельной жизни, долженъ продолжать быть дѣятельнымъ сообразно своимъ силамъ. Старый кавалеристъ не долженъ забывать лошадь и привыкшій къ умственной дѣятельности долженъ продолжать работать головою; умственное бездѣйствіе также вредно старикамъ, привыкшимъ къ умственной работѣ, какъ и физическое.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

СЕЛЬСКО-ХОЗЯЙСТВЕННОЕ СТРОИТЕЛЬНОЕ ИСКУССТВО.

То, что разумѣется подъ названіемъ Сельской Архитектуры, *составляетъ производство* сельско-хозяйственныхъ построекъ вообще, при ограниченныхъ средствахъ, возможно выгодно и удобно, — и безъ помощи Архитектора.

Нельзя ожидать отъ хозяина, чтобы онъ кромѣ многоразличныхъ сельско-хозяйственныхъ познаній— зналъ основательно и Сельскую Архитектуру; во всякомъ же случаѣ, онъ необходимо долженъ имѣть первоначальныя свѣдѣнія объ этой наукѣ, Сельско-хозяйственная Архитектура имѣетъ предметомъ постройки, находящіяся въ деревняхъ, частію и въ предмѣстьяхъ городовъ. Поэтому бросимъ взглядъ на сельскія и городскія (въ предмѣстьяхъ) постройки вообще, и сельско-хозяйственныя въ особенности; а вмѣстѣ съ тѣмъ напередъ скажемъ нѣсколько словъ о строительныхъ матеріалахъ.

СТРОИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРІАЛЫ.

Первое мѣсто между ними по прочности занимаетъ камень.

Чтобъ узнать свойство и доброту камня, употребляютъ различные способы, но болѣе вѣрные суть слѣдующіе: ударяютъ молоткомъ, или киркою по камню; если камень хорошаго качества, то онъ издаетъ чистый, не глухой и дребезжащій звукъ; при разбитіи не отдѣляется слоями, и не легко ломается, въ изломѣ представляетъ массу плотную, мелкозернистую, но не хрящеватую и слоистую.

Для пробы, камень кладутъ на нѣсколько дней въ воду, и если онъ не сдѣлается тяжелѣе, т. е. не размокнетъ, то считается годнымъ къ употребленію.

Также кладутъ его въ огонь и когда онъ сильно раскалится, поливаютъ водой, и если при этомъ вѣсъ его не увеличится и онъ не растрескается отъ поливки, то годенъ въ дѣло.

1) Плита (известнякъ) употребляется на цоколь, ступени, корнизы, полы и проч.

Доброта этого камня состоитъ въ томъ, чтобы онъ былъ не слишкомъ мягокъ, сухъ и крупнозернистъ; мягкій и сухой, въ случаѣ переменъ погоды, лопается и распадается. Самую лучшею плитою считается Тосненская Мячковская. Изъ этого камня выжигается известь.

2) Булыжникъ и дикій камень, находятся большею частію на берегахъ рѣкъ и въ горахъ; употребляется въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ на забутку плотинъ, фундаментъ и цоколь, иногда и на отдѣльныя постройки. Этого камня особенно много даже на поляхъ въ Новгородской и Смоленской губерніяхъ.

3) Песчаникъ, ему легко можно дать какую угодно форму; изъ него можно строить всякаго рода зданія, но не выгодно и не прочно, потому что на него разрушительно дѣйствуетъ переменна погоды и особенно сырость.

4) Хорошая глина должна быть жирна, вязка, мягка, и песчана. Она бываетъ разныхъ цвѣтовъ: бѣлая, жел-

тая, сѣрая, красная и т. д. Глина употребляется для дѣланія кирпича, черепицы, разной посуды и проч. Лучшею глиною для кирпича считается та, которая послѣ небольшого дождя пристаеъ къ ногамъ и трудно разминается руками. Глину должно выкапывать рано весной, или осенью и, давъ полежать нѣсколько времени на открытомъ воздухѣ, поливать водою, отъ чего она, размельчаясь, дѣлается гораздо доброкачественнѣе. Для кирпича и черепицы въ жирную глину необходимо прибавлять песку.

5) *Кирпичъ*, искусственный камень, дѣлаемый изъ смѣси глины и песка и обжигаемый въ огнѣ. Прочность его зависитъ отъ свойства глины и способа обжиганія. Кирпичъ дѣлится на нѣсколько сортовъ, и именно:

- 1) Желѣзнякъ, — (синеваго цвѣта).
- 2) Полужелѣзнякъ (темно-краснаго).
- 3) Красный—обыкновенный кирпичъ (красно-желтаго).
- 4) Алый.

Хорошій кирпичъ при ударѣ издаетъ частый и ровный звукъ; впрочемъ самое лучшее средство узнать доброту кирпича выставить его на солнцѣ въ продолженіи года, на открытомъ воздухѣ, и наблюдать, какое будетъ имѣть на него вліяніе атмосфера; лучшимъ считается тотъ, который при этомъ не измѣняется.

Желѣзнякъ употребляется преимущественно на фундаментъ и цоколь—какъ непринимаящій сырость.

Полужелѣзнякъ и обыкновенный кирпичъ употребляется на кладку стѣнъ и простѣнки; алый на кладку печей и очаговъ.

Кирпичъ, выдѣлываемый на заводахъ, обыкновенно имѣетъ форму параллелепипеда, длиною 6, шириною 3 и высотой $1\frac{1}{2}$ вершка.

6) *Известь*, есть одинъ изъ необходимѣйшихъ вяжущихъ матеріаловъ, при каменныхъ постройкахъ. Она выжигается изъ камня известняка, который для этого складывается въ печи, имѣющія форму полого усѣченного конуса, обращеннаго основаніемъ внизъ. Полое пространство наполняется горючимъ матеріаломъ и зажигается; жженіе известки, смотря по ея качеству, бываетъ болѣе или менѣе продолжительно, вообще же 15—20 часовъ. Болѣе возвышенная температура ускоряетъ отдѣленіе угольной кислоты. Долголежалая известь въ дѣло не годится—не вяжетъ.

Известь лучшая та, которая при поливаніи водою вскипаетъ и разсыпается въ мелкій порошокъ.

Для приготовленія раствора берется известь и песокъ, ссыпается послойно въ яму (творило), наливается водою такъ, чтобы вся смѣсь промокла, затѣмъ ее перемѣшиваютъ и оставляютъ на однѣ сутки.

Доброту приготовленнаго раствора или цемента испытываютъ: поливая имъ семь кирпичей, кладутъ ихъ одинъ на другой, даютъ имъ нѣсколько часовъ просохнуть и потомъ приподнимаютъ за верхній кирпичъ; если при этомъ поднимутся всѣ кирпичи, то известь хороша; вообще, чѣмъ больше поднимается кирпичей, тѣмъ цементъ лучше и на оборотъ.

7) Песокъ, употребляемый въ известковый растворъ, долженъ быть безъ постороннихъ примѣсей и равнозернистый, лучшимъ считается рѣчный.

Въ случаѣ недостатка или труднаго добыванія хорошаго песка, можно употреблять для составленія цемента отески песчанника.

8) Алебастръ, отъ извести отличается тѣмъ, что, для превращенія его изъ порошка въ твердое тѣло, не нужно никакой посторонней примѣси,—смоченный водою онъ, самъ по себѣ, очень скоро твердѣетъ. Онъ способенъ къ полировкѣ, употребляется на штукатур-

ныя и другія работы. Алебастръ, гдѣ нѣтъ извести, можетъ быть употребленъ какъ ея суррогатъ; но растворъ изъ него приготовленный нужно сейчасъ же употреблять въ дѣло, иначе онъ скоро отвердѣваетъ.

9) Дерево, подручный и самый употребительный материалъ въ сельскихъ постройкахъ; лѣсъ дѣлится на твердый и мягкій; къ первымъ принадлежитъ: дубъ, вязъ, кленъ, ясень, букъ и др., ко вторымъ — береза, сосна, пихта, ель, лиственница, ива, осина, ольха, липа и др.

а) Дубъ имѣетъ древесину самую плотную и твердую, въ водѣ еще болѣе твердѣетъ и не скоро гниетъ; растетъ весьма медленно, стволъ имѣлъ рѣдко прямой, большею частію кривой. Твердость древесины дуба зависитъ отъ свойства почвы; у дуба, растущаго на глинистой и гористой почвѣ, она мягче и сердцевина большею частію выгниваетъ. Дубъ въ строеніе не употребляется, но по своей твердости и тяжести употребляется на подводныя укрѣпленія, преимущественно же въ столярныхъ работахъ. Известно, что дубъ до срубки за годъ или за два облупленный на корнѣ, даетъ превосходную, тяжеловѣсную, хорошо подирующуюся древесину.

б) Вязъ, сравнительно съ дубомъ, растетъ быстрѣе, но за то и древесина его нѣсколько мягче, впрочемъ вязъ очень рѣдко встрѣчается у насъ сплошными массами — роцями, онъ растетъ большею частію единично вмѣстѣ съ другими лѣсными породами.

в) Ясень, имѣетъ очень красивую жилистую и плотную древесину, но также какъ и вязъ встрѣчается рѣдко, употребляется только въ столярныхъ работахъ.

д) Кленъ, по твердости и вѣсу, не уступаетъ дубу, но не достигаетъ такого объема, какъ дубъ, стволъ имѣетъ прямой лучисто-коленчатый; сравнительно съ другими лѣсными болѣе распространенными у насъ породами — растетъ въ незначительномъ количествѣ и

то на югѣ, тоже хорошо полируется и употребляется въ столярныхъ работахъ и на нѣкоторыя другія подѣлки.

е) Букъ, растеть только на югѣ и то въ незначительномъ количествѣ, имѣеть плотную, однородную, одноцвѣтную древесину, идетъ на разныя подѣлки. Вообще, изъ лиственныхъ породъ, почти ни одно, за исключеніемъ осины, не доставляетъ строительнаго матеріала.

г) Береза, въ строеніяхъ не употребляется совершенно, идетъ на нѣкоторыя столярныя и другія подѣлки и доставляетъ хорошій горючій матеріаль.

г) Сосна, одна изъ хвойныхъ породъ имѣеть стволъ иногда кривой, особенно если насажденіе рѣдко, она гораздо плотнѣй и смолистѣй остальныхъ хвойныхъ породъ, поэтому гораздо прочнѣе ихъ, доставляетъ отличный строевой матеріаль; также хорошо сохраняется подъ водою, употребляется на лежни, доски для половъ и проч.

д) Пихта и ель, имѣють весьма хорошую, твердую древесину и совершенно прямой и ровный стволъ; но качество древесины зависитъ, также какъ и у другихъ породъ, отъ свойства почвы, на почвѣ влажной и болотистой ель и пихта имѣеть древесину рыхлую, иногда сердцевину гнилую, что видно по заеохшимъ, или поблекшимъ вершинамъ дерева. Пихта, равно какъ и ель, имѣющая съ ней совершенно сходныя качества, доставляютъ прекрасный особенно употребительный строительный матеріаль; кромѣ строеній пихта и ель употребляются на столярныя и другія подѣлки.

е) Лиственница, она гораздо тверже изъ всѣхъ хвойныхъ породъ, растеть только въ Сибири; стволъ имѣеть прямой, достигаетъ значительной величины; замѣчательно, что лиственница имѣеть очень малые, слабо-

прикрѣпленные сучья; — употребляется на постройки и другія подѣлки.

к) Ива, въ сельско-строительномъ искусствѣ не употребляется, идетъ на разныя подѣлки.

л) Осина, имѣетъ очень мягкую древесину, стволъ, большею частію, прямой, доставляетъ строительный средняго качества матеріалъ; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ изъ нея дѣлаютъ посуду.

м) Ольха, какъ и ива неупотребительна.

н) Липа, имѣетъ весьма мягкую древесину, на югѣ достигаетъ большаго объема; употребляется для рѣзныхъ работъ, также для посуды, но въ строительствѣ не употребляется.

Качество дерева зависитъ вообще отъ свойства почвы, на которой оно росло, и времени, въ которое рублено. Лѣсъ, произрастающій на почвѣ болотистой, имѣетъ древесину крайне слабую, а потому при постройкахъ его слѣдуетъ по возможности избѣгать.

Лучшимъ временемъ для рубки лѣса вообще считается осень и зима. Снявъ съ срубленаго лѣса кору, должно сложить его подъ навѣсъ, или другое, защищенное отъ солнечнаго зноя и дождя, мѣсто такъ, чтобы воздухъ могъ проникать, и лѣсъ могъ бы свободно просыхать; обыкновенно лѣсъ складывается на подкладыны, чтобы не касался земли.

1) Желѣзо, если безъ пленокъ и трещинъ, въ изломѣ мелкозернисто и однородно, цвѣтомъ темносѣрое, отъ удара молоткомъ раздается, считается, лучшимъ. Вообще желѣзо хорошее шведское и англійское, мягко и не слоисто, употребляется въ различныхъ видахъ и въ большомъ количествѣ.

2) Чугунъ, имѣетъ черно-сѣрый цвѣтъ, хрупокъ и нековокъ, употребляется на балконныя рѣшетки, лѣстницы, трубы, плиты и проч.

3) Сталь, имѣетъ большую твердость,ковка отличается бѣлымъ блескомъ и мелко зернистымъ изломомъ, употребляется для наварки разныхъ земледѣльческихъ, плотничныхъ и др. орудій и инструментовъ. Хорошая сталь, при ударѣ о кремень, даетъ много искръ.

4) Благородные металлы, употребляются въ незначительномъ количествѣ и то очень рѣдко; для украшенія церквей и помѣщичьихъ домовъ.

5) Краски, при сельскихъ постройкахъ, кромѣ помѣщичьихъ усадебъ, почти неупотребительны.

Онѣ бываютъ:

1) Вохра—желтаго цвѣта.

2) Мумія и сурикъ—красноватаго.

3) Венеціанская ярь мѣдянка—зеленаго.

4) Горная или Берлинская лазурь—синяго.

5) Бѣлила свинцовыя, по своей дороговизнѣ въ сельскихъ постройкахъ рѣдко употребляются, и то для окраски дверей, рамъ, подоконниковъ и проч.

6) Краска для окрашиванія толевыхъ крышъ—сѣро-темнаго свѣта. Чтобы получить сѣрый или другой какой нибудь цвѣтъ, различныхъ тѣней, обыкновенно прибавляютъ другой какой нибудь краски. Чтобы получить сѣрую краску, въ бѣлила прибавляютъ Голландской сажи. Для зеленой берутъ одинъ фунтъ яри мѣдянки, три фунта бѣлилъ и пять фунтовъ масла вараенаго.

Бѣлила въ смѣси съ другими красками даютъ много разныхъ цвѣтовъ:

съ Берлинскою лазурью темно и свѣтло-синюю и свѣтло-голубую,

съ вохрою—свѣтло-желтую,

съ пережженною умброю — темно-желтую или темную,

съ ярю—зеленоватую.

Для окрашиванія въ красный и красноватый цвѣтъ употребляется киноварь, или боканъ.

Окрашенное дерево пріобрѣтаетъ значительную прочность, особенно если для этого была употреблена масляная краска.

Стекло, въ сельскихъ постройкахъ преимущественно употребляется зеленое, и очень рѣдко бѣлое.

Кромѣ описанныхъ матеріаловъ въ сельскомъ строительномъ искусствѣ употребляются:

1) *Мохъ*, онъ растетъ на почвахъ сырыхъ-болотистыхъ-неплодородныхъ; лучшимъ почитается сѣроватый и длинный, употребляется для проконопачиванія строеній. Нерѣдко мохъ замѣняетъ паклю.

2) *Тростникъ*, растетъ на прудахъ, озерахъ и болотистыхъ рѣчкахъ; употребляется для крышъ сельскихъ построекъ; онъ гораздо длиннѣе ржаной соломы, не такъ быстро подвергается гніенію; особенно, если онъ скошенъ совершенно спѣлымъ и сухимъ. Тростникъ предназначенный на крышу не слѣдуетъ оставлять долго въ кучахъ.

3) *Солома*, и преимущественно ржаная, составляетъ главный кровельный матеріалъ въ селеніяхъ. Длинная и сухая солома только употребляется на кровли, короткая же идетъ на подстилку и глиносоломенные постройки; въ нуждѣ, употребляютъ и *мякину*, но очень рѣдко. Старая, долго лежалая, солома совершенно негодна какъ на кровли, такъ и для глиносоломенныхъ построекъ.

Предъ началомъ постройки, лучше предварительно испытать мѣсто, на которомъ предполагается возвести зданіе, и приблизительно опредѣлить силу тяжести возводимого зданія.

Обыкновенно, чтобы убѣдиться, на сколько тверда почва, на которой предполагается строить, и какъ глубоко лежитъ материкъ, ее испытываютъ слѣдую-

щимъ образомъ: забиваютъ сваю и по ходу ея заключаютъ о твердости почвы, или посредствомъ (землянаго) бурава и т. д.

Предъ началомъ производства построекъ, хозяинъ долженъ озаботиться—приготовить необходимое количество потребныхъ матеріаловъ; количество это можно опредѣлить и опредѣляется чрезъ составленіе *проекта смѣты*, на постройку, а главное должно заботиться о достоинствѣ матеріала, изъ котораго предполагается строить.

Чтобы предполагаемая постройка вполнѣ соотвѣтствовала своему назначенію, и чтобы можно было съ возможною точностію опредѣлить количество потребныхъ на постройку матеріаловъ—предполагаемое строеніе изображается въ чертежахъ на бумагѣ; чертежи постройку представляютъ въ разныхъ видахъ.

Планъ, представляетъ строеніе въ горизонтальномъ сѣченіи, — показываетъ длину, ширину и толщину внутреннихъ и наружныхъ стѣнъ, ширину и расположеніе оконъ и дверей, длину и ширину печей, стойлъ вообще, внутреннее расположеніе всѣхъ частей строенія.

Профиль (разрѣзъ), представляетъ строеніе въ вертикальномъ сѣченіи; на немъ видна высота и толщина внутреннихъ и наружныхъ стѣнъ, оконъ, дверей и другихъ частей, а также высота кровли, трубъ и т. д.

Фасадъ, представляетъ наружный видъ зданія; на немъ видна высота зданія, высота и ширина оконъ, дверей и наружныхъ украшеній и т. д.

Хозяинъ, имѣя составленный на основаніи *данныхъ* проектъ въ чертежахъ, можетъ по нему опредѣлить количество и родъ потребныхъ на постройку матеріаловъ и вообще цѣнность всего строенія.

Удобное расположеніе, прочность сооруженія зданія тутъ уже зависитъ отъ самаго строителя-хозяина.

Вообще, при составленіи проэкта на постройку, сельскій строитель долженъ обращать вниманіе на то, чтобы было какъ можно меньше ломанныхъ линій, острыхъ угловъ, излишнихъ выступовъ и впадинъ, это не экономично и не красиво; для сельско-хозяйственныхъ построекъ не красота зданій, а прочность, удобное и правильное расположеніе не дорого стоящихъ и не безобразныхъ зданій—составляютъ главную цѣль.

Хозяинъ, имѣя въ виду значительность постройки и соображаясь съ качествомъ мѣстной почвы, можетъ легко и безъ предварительныхъ испытаній надъ нею, избѣгать тѣхъ ошибокъ, которыя дѣлаются при производствѣ въ первый разъ значительныхъ построекъ, людьми незнающими мѣстной почвы, и безъ предварительнаго испытанія.

Мѣсто, на которомъ предполагаютъ строить, смотря по значительности зданія и свойству грунта, должно быть испытано, по сказанному способу, и приготовлено надлежащимъ образомъ; слабый слой должно вынуть до твердаго грунта, а этотъ выровнять, совершенно горизонтально, по ватерпасу, когда весь верхній слой вынимается—это называется *роютъ сыромъ*, такъ мѣсто готовится подъ значительный построй; подъ боѣе же легкой *роютъ рвами*, т. е. вынимаютъ землю только подъ столбы, на которыхъ основывается зданіе; вообще сыромъ или рвами должно рыть *ниже линіи замерзанія*; слабый же грунтъ укрѣпляютъ фашинами, бутомъ, сваями и т. д.

С Т Ъ Н Ы.

Чтобы стѣны имѣли надлежащую прочность надобно во 1-хъ, чтобы матеріалъ предполагаемый на по-

стройку быть доброкачественный; во 2хъ, чтобы толщина была пропорціональна высотѣ зданія. Въ нашемъ климатѣ наружныя кирпичныя стѣны должны быть не тоньше одного *аршина*, иначе онѣ будутъ промерзать зимою.

Внутреннія же стѣны, не поддерживающія значительныхъ тяжестей, и въ которыхъ нѣтъ дымовыхъ трубъ, могутъ быть тоньше наружныхъ 2 и 3 вершками.

Такъ, гдѣ кирпичъ дорогъ, можно употреблять дикій и булыжный камень, но его нужно обтесывать въ правильныя связи, связывать желѣзомъ и заливать хорошимъ цементомъ, внутри стѣны обмазывать и оштукатуривать.

Толщина деревянныхъ наружныхъ стѣнъ должна быть не менѣе 7—10 вершковъ съ обивкою снаружи; а внутреннихъ 4—5 вершковъ; чтобы деревянные стѣны имѣли красивый и правильный видъ; ихъ должно тесать по шнуру, и наружную сторону часто строгать. Дабы соединеніе пазовъ было плотно и неподвижно, пазы слѣдуетъ вынимать глубже, шире и ровнѣе.

На наружныя стѣны должно выбирать лѣсъ преимущественно прямой (хвойныхъ породъ); между тѣмъ какъ въ простѣнки можно употреблять осину.

Для большей устойчивости, кирпичныя и др. не-деревянныя стѣны должны имѣть внизу небольшой выступъ.

Въ наружныхъ стѣнахъ, выступъ этотъ обдѣляется такими матеріалами, на которые перемѣна погоды не имѣетъ разрушительнаго вліянія, обдѣлка эта наз. *цоколемъ*. Цоколь долженъ имѣть не менѣе одного аршина въ вышину.

Во внутреннихъ же стѣнахъ выступъ этотъ называется *плинтусомъ*, или *панелью*. Вообще надобно

замѣтить, что выступы эти, для сообщенія имъ прочности, хорошо окрашивать масляными красками.

Вверху стѣнъ также дѣлаются выступы—карнизы, имѣющіе тоже назначеніе какъ и цоколь.

Стѣны, по свойству матеріаловъ, бываютъ различны:

Кирпичныя, возводятся только при значительныхъ постройкахъ, или тамъ, гдѣ дѣло равноцѣненъ съ кирпичемъ; для фундамента и его цоколя употребляется обыкновенно самый твердый кирпичъ желѣзнякъ или полужелѣзнякъ. Но если грунтъ весьма слабъ, то, большею частію, фундаментъ выводится изъ булыжнаго или известковаго камня, на гидравлическомъ цементѣ, предохраняющемъ отъ сырости.

Кирпичныя стѣны, смотря потому, какое имѣютъ назначеніе, кладутся различной толщины, и чѣмъ зданіе громаднѣе и выше, тѣмъ стѣны въ основаніи должны быть толще.

Но кирпичъ, въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ, употребляется весьма рѣдко.

Стѣны изъ плитняка, булыжника и т. д. можно класть тоньше кирпичныхъ; камни, для сего употребляемые, обыкновенно неправильной формы, употребляются въ дѣло безъ предварительной обдѣлки; но если стѣны возводятся изъ обломковъ и весьма дробныхъ частей, то онѣ должны быть немного шире ~~кирпичныхъ~~. Цементъ для такихъ стѣнъ можетъ быть употребленъ различный, смотря по свойству почвы и климату; чѣмъ почва и климатъ суше, тѣмъ болѣе представляется возможности употреблять глину, и на оборотъ, чѣмъ влажнѣй, тѣмъ болѣе настоятъ нужда въ известковомъ и гидравлическомъ цементѣ.

Глиносоломенные стѣны выводятся не такъ, какъ кирпичныя по отвѣсу, но всегда сбиваются отъ середины къ бокамъ, чтобы середина всегда была выше или горбиною; ихъ также, какъ и кирпичныя стѣны

не слѣдуетъ вдругъ выводить высоко, дабы онѣ легко могли просыхать и осѣдать безъ поврежденія.

Вообще для глиносоломенныхъ стѣнъ короткая солома и жирная глина почитаются лучшими, и между собою смѣшиваются въ пропорціи 20 пудъ глины на 24 фунга соломы. Чѣмъ больше глины, тѣмъ большую будетъ имѣть связь смѣсь и на оборотъ.

Для приготовленія этой смѣси, глину тщательно разминаютъ, смачиваютъ водою, кладутъ слой соломы, тщательно перемѣшиваютъ и потомъ употребляютъ въ дѣло.

Пять хорошихъ работниковъ могутъ въ одинъ день вывести около пятнадцати кубическихъ сажень.

При высыханіи глиносоломенная стѣна въ своемъ вѣсѣ теряетъ $\frac{1}{14}$ а кирпичная $\frac{1}{16}$ долю. Вышина же понижается не болѣе какъ на $\frac{1}{150}$. Впрочемъ это зависитъ отъ качества глины и употребленной смѣси.

Извѣстно, что глина, поглощая влагу, не скоро сохнетъ; чтобы предотвратить это, нужно крыши или навѣсы дѣлать гораздо ниже, чтобы они защищали отъ дождя; но лучшею защитою отъ сырости служить обмазываніе стѣнъ известковымъ растворомъ.

Плетневые стѣны: плетется плетень, особенно вѣтвистый, обмазывается густымъ слоемъ смѣси изъ глины соломы и песка; сравнительно съ глиносоломенными стѣнами эти гораздо прочнѣе.

Глиносоломенные и плетневые постройки, по своей простотѣ, дешевизнѣ и прочности предъ другими, въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ играютъ весьма важную роль.

Деревянные стѣны, самая употребительная у насъ въ Россіи, особенно въ сельскихъ постройкахъ, дѣлается для построекъ употребляемый—преимущественно хвойный.

Но значительныя зданія очень рѣдко возводятся деревянные.

Эти стѣны, обыкновенно при незначительныхъ сельскихъ постройкахъ, ставятся на деревянныхъ столбахъ. Столбы эти, для большой прочности постройки, слѣдуетъ обжигать, или осмаливать; основныя первыя бревна на столбы слѣдуетъ класть въ снопъ, дѣсь при употребленіи въ дѣло очищать тщательно отъ заболони, производящей преждевременную порчу и гниль.

Но гораздо прочнѣе основывать деревянные стѣны на кирпичномъ или каменномъ фундаментѣ, углубляя его ниже линіи просушиванія, такое строеніе всегда сухо и тепло.

При рубкѣ стѣны нужно, чтобы бревна пазами плотно приходились одно къ другому, въ углахъ связывались въ зубъ, клались на сухой мохъ и деревья были по возможности одинаково толсты.

При возведеніи значительныхъ кирпичныхъ зданій, употребляютъ подъ слабыя мѣста своды такъ-назыв. подгрузныя арки; въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ это встрѣчается рѣдко, только при постройкѣ помѣщичьихъ домовъ, техническихъ и другихъ зданій.

Своды, обыкновенно дѣлаются по деревяннымъ кружаламъ, имѣющимъ форму полуокружности и т. д.

Такъ называемые: готическіе, крестовые, поясные и др. своды въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ почти не употребляются.

Въ сельскихъ постройкахъ своды дѣлаются только для подваловъ глубже фундамента, всегда почти имѣютъ форму полуокружности, и очень рѣдко дуга значительнаго діаметра.

Кирпичныя стѣны кладутся преимущественно на хорошемъ известковомъ растворѣ, совершенно отвѣсно, иначе строеніе будетъ не прочно; по совершеніи ихъ, если зданіе велико, слѣдуетъ оставлять на

нѣсколько времени, чаще всего въ продолженіи всей зимы, не оштукатуренными, чтобы онѣ осѣли, на другой же годъ штукатурять.

Каменные и глиносоломенные стѣны, какъ только выведены, не должно оставлять открытыми, чтобы не размывало дождемъ. Глиносоломенные, чтобы скорѣе высохали, совѣтуютъ просушивать, искусственно раскладывая внутри строения огонь; трещины, образующіяся отъ жара, тутъ же замазывать.

Кирпичныя, каменные и глиносоломенные стѣны ни въ какомъ случаѣ не должно возводить поздно осенью, и особенно зимой; при значительности зданій кладутъ стѣны не спѣша, чтобы онѣ могли осѣдать и провѣтриваться.

Наружныя стѣны плетневыхъ и рѣшетчатыхъ построекъ слѣдуетъ обмазывать сырыя, потому что онѣ лучше окрѣпнуть и не скоро потребуютъ починки; внутреннія же стѣны непременно оставлять на зиму необмазанными.

Кирпичныя стѣны старыя, долго стоявшія необдѣланными, должно при оштукатуркѣ опрыскать водою, обить по швамъ старую известь и пометъ дѣлать хорошо перемѣшанною новою известью.

Наружная оштукатурка составляется изъ извести и песка (иногда примѣшивается толченый кирпичъ), а внутренняя изъ извести, песку и мелкаго алебастра, тщательно перемѣшанныхъ.

Если приходится штукатурить (деревянное) строеніе, то слѣдуетъ балки и поддуги подшить колотыми дюймовыми досками, а по нимъ прибить дражки шириною въ одинъ, толщиною въ $\frac{1}{4}$ дюйма, разстояніемъ одна отъ другой около дюйма, на этотъ рядъ набивается точно также другой рядъ поперегъ, на подобіе рѣшотки.

Кромѣ описанныхъ стѣнъ бываютъ еще *кирпичныя* системы Герарда.

Это двѣ тонкія стѣнки каждая не толще 5—6 вершковъ; онѣ кладутся одна отъ другой вершка 3—5 и связываются желѣзомъ при отверстіи и углахъ, сплошная кладка только у дверей оконъ.

Пустое пространство засыпается углемъ, пескомъ и другими веществами, но только сухими, иначе сырость перейдетъ и въ кирпичныя стѣнки.

Такія стѣны тамъ, гдѣ кирпичъ и вообще строительный матеріалъ дорогъ, можно употреблять съ выгодою.

Стѣны эти, если хорошо сложены, правильно связаны и промежутки ихъ засыпаны сухимъ, не пропускающимъ влагу матеріаломъ, бываютъ очень прочны и, нерѣдко, служатъ для значительныхъ построекъ.

Стѣны эти передъ прочими имѣютъ огромное преимущество въ прочности и стоимости ихъ постройки; въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ, рѣдко достигающихъ значительныхъ размѣровъ, ихъ слѣдуетъ предпочитать.

Всѣ вообще стѣны недеревянныя, если не окончены до зимы, или по какой нибудь причинѣ кладка ихъ приостановлена, должно непременно сверху покрывать, иначе дождевая вода размываетъ ихъ и проходя внутрь ослабляетъ, уничтожая связность засыхающаго известковаго или глинянаго раствора особенно вредна сырость для стѣнъ Герардовыхъ.

К Р Ы Ш И.

По возведеніи стѣнъ зданія, чтобы защитить его отъ вліянія погоды, дѣлаются крыши, которыя бываютъ

односкатныя (навѣсы), двухъ-скатныя, трехъ-скатныя, четырехъ-скатныя и выпуклыя или круглыя (купола церквей).

По роду употребляемыхъ матеріаловъ онѣ бываютъ металлическія, деревянныя и др.

Въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ кровельные болѣе употребительные матеріалы: дерево и солома, но давно сталъ входить въ употребленіе весьма хорошій кровельный матеріалъ толь-компактъ-американскій; такую кровлю окрашиваютъ графитнымъ составомъ, сообщающимъ крышѣ значительную прочность. Толевыя крыши хороши еще тѣмъ, что не горятъ.

Высота и форма крышъ зависитъ отъ многихъ причинъ; *низкія или плоскія* крыши требуютъ меньше матеріала, слѣдовательно для строителя выгодны, но за то на нихъ удерживается снѣгъ, и тяжестью своею значительно повреждаетъ ихъ.

Высокія или крутыя крыши, на оборотъ, не повреждаются отъ снѣга, который не можетъ на нихъ удержаться—скатывается, но требуютъ много матеріала.

Вообще подъемъ, или высота крыши, зависитъ отъ величины зданія и кровельнаго матеріала; тѣмъ кровельный матеріалъ тяжелѣе и дороже, тѣмъ должны быть ниже крыши; на небольшихъ постройкахъ можно употреблять и плоскія; самая высокая крыша не должна быть выше $\frac{2}{3}$ балки, служащей основаніемъ стропиль.

Въ сельскихъ постройкахъ цѣнные кровельные матеріалы не употребляются или употребляются, но очень рѣдко (таковы: желѣзо, цинкъ, мѣдь и пр.). Болѣе употребительные матеріалы—дерево, солома и др.

Тяжесть крышъ поддерживается *стропилами*, деревянными брусьями, вверху связанными; онѣ для большей устойчивости еще на половинѣ высоты, иногда и ниже связываются поперечнымъ брусомъ, и другимъ къ

нему вертикальнымъ, упирающимся въ вершину угла, образуемаго стропильными ногами или *рипеломъ*. При значительной ширинѣ зданія, стропильныя ноги дѣлаются длиннѣй и требуютъ большаго числа опорныхъ точекъ; съ этою цѣлью ставятъ вертикально подставки называемыя *бабками*, нижній конецъ которыхъ для прочнаго соединенія вершины стропиль, особенно грузныхъ и сложныхъ, не долженъ касаться связи иначе онъ будетъ ее гнуть, особенно при осадкѣ стропиль. Подобныя стропила получаютъ названіе по числу употребленныхъ въ систему сооруженія бабокъ.

При большихъ разстояніяхъ, до 15 и болѣе сажень, стропильныя ноги и связи дѣлаются составныя; такія стропила, въ соединеніяхъ и слабыхъ мѣстахъ, слѣдуетъ укрѣплять желѣзными скобами и такъ называемыми *холутами*.

Стропильныя ноги слѣдуетъ обрѣсечивать болѣе или менѣе часто, смотря потому, для какого кровельнаго матеріала приготавливаются.

1) Деревянные—тесовыя кровли дѣлаются преимущественно на жилыхъ строеніяхъ; по рѣшетнику настилается береста, и очень рѣдко—дрань, но первая предпочитается, (кровли выложенныя берестой по рѣшетнику значительно прочнѣй высланныхъ дранью, и не пропускаютъ воду); по берестѣ кладется не плотно рядъ досокъ, преимущественно еловыхъ, шириною не болѣе $\frac{1}{4}$ и толщиною $\frac{1}{20}$ вершка, на этотъ рядъ кладется другой рядъ досокъ, но гораздо плотнѣй и прибивается гвоздями; у досокъ на обоихъ краяхъ дѣлаются конавки; вверху углы тоже обиваются узенькими досками, но лучше для этого употреблять, особенно при двуснасныхъ крышахъ, брусья, имѣющіе во всю свою длину углубленіе, которое бы плотно приходилось и закрывало смыкающіеся концы досокъ, вверху; внизу подобный же брусъ, но болѣе выдол-

бленный и замѣняющій въ тоже время водосточный желобъ и закрѣпку теса, на срединѣ ската класть широкой стороной плоскій брусъ и тогда не нужно гвоздей.

2) Драничныя кровли уступаютъ хорошимъ соломеннымъ, особливо если по рѣшетнику не положено бересты; эти крыши слѣдуетъ сильнѣй закрѣплять, иначе дрань легко подымается и уносится вѣтромъ, самое лучшее закрѣпить по скату три и болѣе бруса. Крыши эти и непрочны и не соотвѣтствуютъ своему назначенію, въ сильные дожди промокаютъ; впрочемъ употребляются рѣдко для жилыхъ строеній.

По своей легкости и дешевизнѣ крыши эти съ пользою употребляются для кирпичныхъ и другихъ, имѣющихъ высокія стропилы, заводовъ.

Соломенные кровли для сельскихъ построекъ самыя лучшія, особенно въ хлѣбородныхъ мѣстахъ, гдѣ хорошая длинная солома почти не имѣетъ никакой цѣнности.

Подъ соломѣ рѣшетить слѣдуетъ не очень часто, также какъ и подъ тесовую кровлю, разстояніемъ не болѣе 6—8 вершковъ, по которому кладется мелкій хворостъ такъ, чтобы онъ не поднимался и не торчалъ, по хворосту кладутъ соломѣ рядами, правильно, колосомъ внизъ, не очень толстымъ слоемъ и заливаютъ растворомъ извести и глины, такъ идутъ постепенно до самого конька; когда кровля нѣсколько просохнетъ, ее нужно облить такимъ же, но болѣе густымъ, растворомъ, который имѣетъ свойства гидравлическаго цемента. Такая крыша, если она покрыта соломой и полита растворомъ, стоитъ болѣе 20 лѣтъ; этимъ способомъ хорошо крыть скотные дворы, конные заводы, риги, винокурни, хлѣбные амбары и другія, но преимущественно нежилыя строенія.

Такія соломенные крыши не принимаютъ въ себя сырость, дешевле и гораздо лучше деревянныхъ—тесовыхъ, драничныхъ и черепичныхъ крышъ.

Тростниковыя кровли имѣютъ нѣкоторое преимущество предъ соломенными; тростникъ долѣе соломы сопротивляется гніенію и, если очень много полить известково-глинистымъ растворомъ, сильно сопротивляется горѣнію. Подъ тростниковыя кровли слѣдуетъ рѣшетить не болѣе, какъ на 10 вершковъ; тростникомъ слѣдуетъ крыть также, какъ и соломой, съ той разницей, что тростницы необходимо класть въ два слоя; чтобы тростникъ легче могъ пропитаться растворомъ; когда наложенъ первый слой, также поливаютъ растворомъ, какъ и при наложеніи втораго слоя; растворъ для поливки тростниковыхъ крышъ долженъ быть гораздо жиже, чѣмъ для соломенныхъ.

Такая кровля, при ежегодной починкѣ, при незначительныхъ поврежденіяхъ, въ двое прочнѣй соломенной, и при хорошемъ присмотрѣ можетъ простоять не менѣе 50 лѣтъ. Эти кровли совершенно не задерживаютъ и пропускаютъ сквозь себя сырость.

Но когда она исплѣветъ и уже пропускаетъ сырость, тогда она доставляетъ хозяину богатый удобрительный матеріалъ.

Кромѣ этого хорошо *покрывать дерномъ*, и если пласты его успѣютъ сростись, то такія кровли могутъ простоять долго; но онѣ не представляютъ тѣхъ выгодъ и удобствъ, какъ кровли соломенные и тростниковыя.

Бываютъ еще *гонтовыя* кровли, которыя въ Россіи совершенно неизвѣстны и неупотребительны; крыши эти гонтовыми называются потому, что стропилы по рѣшетнику покрываются небольшими, преимущественно дубовыми дощечками, называемыми *гонтомъ*.

Гонтовыя крыши обходятся почти не дешевле же-

лѣзныхъ, которымъ уступаютъ весьма во многомъ, особенно въ прочности.

Черепичныя кровли очень мало употребительны; подъ черепичную кровлю по рѣшетнику настиляется тонкій тесъ, а не дрань (какъ прежде), на которой черепичныя ряды ложатся не плотно и горбами; но гораздо лучше для настилки употреблять тесъ, хотя не широкій, но толстый, и непременно сухой, чтобы не коробился; на тесницы кладутся черепицы рядами, такъ чтобы нижній конецъ черепицы лежалъ на верхнемъ концѣ второй черепицы и т. д.

СРАВНЕНІЕ МЕЖДУ СОБОЮ ОПИСАННЫХЪ РОДОВЪ КРЫШЪ.

Черепичныя кровли стоятъ дорого, какъ бы близко кирпичные заводы ни были, не защищаютъ совершенно отъ сырости, во время сильнаго дождя съ вѣтромъ даютъ течь; требуютъ каждый годъ починокъ, которыя иногда обходятся не дешевле новой крыши; лѣтомъ сильно нагрѣваются, и если подъ такими кровлями сохраняется зерновой хлѣбъ, то онъ сильно можетъ быть поврежденъ; зимою, на оборотъ, черепицы отъ холода часто трескаются и распадаются въ куски.

Тесовыя и *гоштыевыя* кровли хотя не такъ дорого стоятъ, какъ черепичныя, но непрочны, часто даютъ течь и во время пожара быстро загораются.

Соломенные и *тростниковыя кровли*, матеріаль для которыхъ всегда подъ руками, обходятся весьма недорого, прочны, и, если хорошо пропитаны растворомъ, никогда не даютъ течи и не такъ скоро загораются, какъ деревянные. Поэтому ихъ слѣдуетъ предпочитать деревяннымъ и особенно дорогимъ черепичнымъ кровлямъ.

а) ПЛОТНИЧНЫЯ РАБОТЫ.

Какъ самая рубка стѣнъ деревянныхъ строеній, такъ и внутренняя отдѣлка деревянныхъ частей (дверныхъ и оконныхъ косяковъ, половъ, потолоковъ, стропиль и т. д.) всякаго строенія исполняютъ плотники

По выемкѣ земли подѣ фундаментъ, кладутъ *лежни*, изъ толстыхъ сосновыхъ бревенъ, не менѣе 6 или 8 вершковъ въ діаметрѣ. Лежни должно класть по ватерпасу подѣ всѣ стѣны и простѣнки, наблюдая при томъ, чтобы разстояніе между ними было не болѣе, какъ вершка на четыре или пять. Лежни перевязываютъ поперечниками, или шпонками черезъ одну сажень; концы лежней между собою не на тыкаютъ, но дѣлаютъ накладку лапою, такъ чтобы смычка одного ряда не приходилась противъ смычки другаго рода; прежде же фундаментной работы лежни должно непременно забутить, съ вывѣркою по ватерпасу, дабы строеніе не имѣло неровной осадки.

Для кладки кирпичныхъ сводовъ, изъ толстыхъ досокъ дѣлаются такъ называемыя *кружала*, впрочемъ соображаясь въ величину и тяжестью сводовъ. Кружала *опалубливаютъ* толщиною при кирпичныхъ сводахъ отъ одного до полутора дюйма, а при сводахъ изъ тесанаго камня въ два съ половиною дюйма толщиною.

Палубныя доски, прибываемыя на кружала, должно настилать ровно и горизонтально; кружала же должно ставить нѣсколько выше, потому что когда сложенный сводъ осядетъ, то онѣ должны сохранить опредѣленную высоту.

Разстояніе одного кружала отъ другаго полагать не болѣе двухъ футовъ; стойку подѣ пяты, замокъ

свода и подъ каждую смышку досокъ, составляющихъ кружала, ставить изъ бревень.

Ежели строеніе не болѣе пяти сажень въ ширину, тогда разстояніе стропиль отъ одного центра до другаго должно быть въ три аршина; если же ширина больше, то разстояніе полагать на два съ половиною аршина.

Когда по стропиламъ прибываютъ рѣшетины и если подъ желѣзо, то нужно ихъ ставить одну отъ другой чаще, нежели когда рѣшетится подъ тесъ или другой какой кровельный матеріалъ.

Если рѣшетятъ подъ желѣзо, то должно по карнизу и отъ него по стропиламъ класть въ три ряда доски, толщиною въ два вершка; также и чрезъ каждые три ряда брусковъ (рѣшетинъ) и на концѣ крыши класть такія же доски, но только въ одинъ рядъ.

На рѣшетины употребляются сосновые и еловые бруски, разной длины, толщиною не болѣе двухъ съ половиною вершковъ глиной.

Балки слѣдуетъ всегда обтесывать брусомъ, такъ чтобы ширина его относилась къ толщинѣ какъ 7—5 и на стѣны класть узкою стороною, что наз. на ребро.

Въ стѣну ихъ должно закладывать не менѣе, какъ на 6 или 7 вершковъ, концы осмолить, обернуть войлокомъ или берестой; ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ заливать и обмазывать балки известью, по близости трубъ можно выложить глиной.

Балки класть брусъ отъ бруса разстояніемъ на одинъ аршинъ, или немного болѣе, и если около нихъ будутъ проходить дымовыя трубы, то непременно нужно врубать балки въ *ригель* и отставлять отъ трубъ не менѣе, какъ вершковъ на девять, и для большей безопасности обкладывать ригели и концы балокъ войлокомъ.

Полы бывают черные и чистые или бѣлые; черный полъ настиляется тремя способами:

1) Вырубають въ бревнѣ верхнюю четверть, а иногда въ срединѣ съ обѣихъ сторонъ вынимаются пазы и въ нихъ подбирается черный полъ.

2) Къ балкамъ прибиваютъ съ боковъ бруски и по нимъ подбираютъ черный полъ, изъ получистыхъ досокъ.

3) По балкамъ дѣлають прямо настилку изъ получистыхъ досокъ; этотъ способъ обыкновенно употребляется при настилкѣ черного потолка подъ кровлю.

Чистые полы бываютъ обвязные, простые, наборные или штучные и другіе. (Настиляются на черные или на накатникъ).

Обвязные полы, обкладываютъ по стѣнамъ въ одну, двѣ, четыре, а иногда и болѣе чистыхъ досокъ, склеивая по двѣ доски вмѣстѣ; концы связываютъ въ углахъ; средину же забираютъ клинными досками, концы въ пазокъ, края на шипахъ.

Простые чистые полы настиляются изъ чистыхъ досокъ безъ клейки на шипахъ и постѣнной обвязки; полы эти по своей простотѣ преимущественно употребляются въ сельскихъ постройкахъ.

Доски для чистыхъ половъ должны быть мелкослойныя, безъ сучковъ, сухія и чисто выстроганныя; настилать слѣдуетъ по ватерпасу, плотно прибывая досками гвоздями къ перекладинамъ, перекладины же къ чернымъ поламъ, противъ балокъ.

Чтобы сообщить полу красивый видъ и, особенно придать прочность, загрунтовавъ его хорошенько льнянымъ масломъ, покрываютъ два раза масляной краской и преимущественно желтой охрой.

Паркетные полы, неупотребительны въ сельскихъ постройкахъ.

Если же строеніе состоитъ изъ нѣсколькихъ эта-

жей, то для среднихъ половъ съ потолкаи кладутся толстыя съ двухъ сторонъ тесанныя балки, врубая ихъ въ стѣну сковороднемъ; разстояніемъ одна отъ другой не шире 4—5 четвертей, смотря по величинѣ строенія. Очень длинныя въ 20—25 аршинъ, и тонкія балки выгибаются и повреждаютъ стѣны; чтобы этого избѣгать, слѣдуетъ вмѣсто одного класть два бревна, связанныя желѣзными обручами, предварительно вытесаавъ ихъ такъ ровно, чтобы ихъ можно было сложить плотно и потомъ забрать ихъ по срединѣ досками въ закрой.

Слѣдуетъ избѣгать подшивать потолки досками подъ штукатурку, онѣ скорѣе дранья отрываются.

Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ засыпать землю промежутки чернаго и чистаго половъ, особенно при сырѣмъ грунтѣ, отъ этого обыкновенно полъ дѣлается сырѣ и скоро гніеть, лучше засыпать сухимъ иломъ.

Двери и окна; косяки для нихъ въ кирпичныхъ и другихъ недеревянныхъ постройкахъ вставляются при самой кладкѣ или обивкѣ стѣнъ; на косяки нужно употреблять особенно не въ деревянныхъ строеніяхъ сухой и преимущественно сосновый лѣсъ.

Косяки какъ оконные такъ и дверные съ обѣихъ сторонъ обиваются деревянными наличниками, которые бываютъ шириною не болѣе $\frac{1}{6}$ ширины двери или окна.

Въ косякахъ вынимаютъ пазы откосомъ.

Внутреннія двери дѣлаются обыкновенно *двустворчатыя*, впрочемъ въ болѣе простыхъ строеніяхъ *одностворчатыя*, гораздо тоньше наружныхъ; послѣднія дѣлаются изъ толстыхъ половыхъ, чистыхъ досокъ. Плотники дѣлаютъ двери, оконные переплеты и рамы для слуховыхъ оконъ—только простыя.

Ширина дверей и оконъ вполне зависитъ отъ желанія хозяина; впрочемъ слѣдуетъ считать за правило, что высота должна относиться къ ширинѣ какъ 2 къ 1. Разстояніе оконъ отъ полу не менѣе 12, а отъ потолка 10—12 вершковъ.

Разстояніе между оконъ, смотря по роду постройки, можетъ быть весьма различно; *слуховыя окна* должны быть непременно у всякаго строенія, особенно деревяннаго, величина этихъ оконъ зависитъ отъ величины строенія.

Не нужно никогда дѣлать слуховыхъ оконъ съ двускатными крышками; длинные выпуски дѣлать только тогда, когда крыша окна примыкаетъ или къ стѣнѣ, или къ кровлѣ; слѣдуетъ предпочитать плоскія кровли, чтобы не очень плоско приходились къ главной кровлѣ; окна дѣлаютъ ниже и шире, такъ, чтобы окно приходилось между стропиль, чтобы крылья его примыкали къ брусьямъ.

Въ хлѣбныхъ магазинахъ, слуховыя окна нужно дѣлать двойныя подъ самую кровлю, и внизу, недалеко отъ полу. Такія окна замѣняютъ собою винтиляторы, и предохраняютъ хлѣбъ отъ порчи; необходимо къ этимъ окнамъ дѣлать (проволочныя рѣшотки) деревянные задвижки, чтобы ихъ можно было въ сырую погоду закрывать.

Внутреннія стѣнки (перегородки) въ болѣе простыхъ постройкахъ дѣлаются въ обвязку внизу и вверху изъ полустылыхъ досокъ, до потолка не доводятся; въ чистыхъ же забираются тоже въ обвязку брусками—подъ штукатурку, и досками въ пазъ и на шпонкахъ—подъ оклейку.

Лѣстницы бываютъ наружныя и внутреннія. Наружныя называются *крыльцами* и бываютъ *одностороннія*, двустороннія, трестороннія, и круглыя.

Внутреннія лѣстницы бываютъ прямыя, съ поворотами, съ забѣжными ступенями и круглыя.

Ступени бываютъ обивныя (опушенныя) и простыя.

Лѣстницы въ жилыхъ строеніяхъ слѣдуетъ дѣлать непременно съ обивными ступенями, стараться по возможности избѣгать оборотовъ; если лѣстница длинна, то дѣлать площадки чрезъ восемь ступеней.

Площадки должны быть не менѣе 2 квадратныхъ аршинъ, и ограждать перилами.

Лѣсъ для брусевъ къ длиннымъ лѣстницамъ выбирать твердый, пригонять лѣстницы такъ, чтобы основанія ихъ примыкали къ стѣнѣ.

Для чистыхъ только лѣстницъ на *проступи* (широта ступени и (*подступеньки*) высота) употребляютъ слѣдуетъ доски; но для наружныхъ крылецъ, гдѣ лѣсъ не дорогъ, лучше съ этой цѣлью употреблять цѣльные, хорошо вытесанные брусья, — это гораздо прочнѣе.

Такъ называемыя переносныя лѣстницы почти всегда дѣлаются изъ брусевъ.

Ворота обыкновенныя самыя простыя состоятъ изъ деревянныхъ верей, или просто толстыхъ дубовыхъ или сосновыхъ столбовъ, сверху связываются брусомъ, на которомъ утверждается рама; она укрѣпляется распорками.

На этой рамѣ по ея длинѣ ставятъ небольшія стропила, которыя покрываются обыкновенно тесомъ.

Ворота бываютъ *двустворчатыя*; чтобы онѣ были не тяжелы, дѣлаются изъ тонкаго, но хорошаго лѣса; вставляютъ въ вереву два бруса съ пятками; на нихъ ходятъ притворы; эти брусья укрѣпляются переплетомъ, который обивается снаружи тесомъ.

Но, вмѣсто выдалбливанія верей для пятокъ брусевъ, лучше гораздо створы вѣшать на желѣзныхъ петляхъ или крыльяхъ; въ крестьянскихъ постройкахъ первый способъ болѣе употребителенъ.

в) СТОЛЯРНЫЯ РАБОТЫ.

Всѣ чистыя деревянныя подѣлки производятся столярами: паркетные полы, двери, оконные переплеты наличники и плинтусы.

Паркетные полы состояются изъ дубовыхъ и др. штукъ, которымъ даютъ разную форму, и склеиваютъ къ квадраты. Полы эти весьма рѣдко употребляются въ сельскихъ строеніяхъ. А если употребляются въ домахъ помѣщиковъ, то квадраты паркета покупаются готовыми, на мѣстѣ ихъ приходится только настилать. Подъ нихъ дѣлается рѣшетникъ изъ брусковъ такъ, чтобы онѣ образовали квадраты равныя величинѣ паркетнаго квадрата; рѣшетятъ обыкновенно плотники.

Двери внутреннія преимущественно дѣлаются филенчатыя.

На одну дверь, которая въ свѣту шириною одинъ три четверти, а вышиною три съ половиною аршина, полагается на закладную или прислонную раму два сосновыхъ бруса длиною три сажени и въ семь дюймовъ толщиною.

На створчатую дверь съ тремя филенками, къ готовой рамѣ полагается три чистыя сосновыя доски въ три сажени длиною, не тоньше двухъ съ половиною дюймовъ.

Изъ одной чистой трех-саженной доски, нарѣзается плинтусовъ шесть погонныхъ сажень.

Изъ такой же доски нарѣзается столько же наличниковъ.

На такія окна и двери полагается ревелскаго клею для оконнаго переплета одна четверть фунта, а на филенчатую дверь—полфунта.

На одну квадратную сажень столярнаго (обвязнаго) пола идетъ полфунта клею.

Столярныя работы въ сельскихъ постройкахъ встрѣчаются весьма рѣдко, потому что строятся больше простыя зданія, и то, что долженъ бы дѣлать столяръ—дѣлаетъ, хотя не такъ чисто—плотникъ.

с) КАМЕННЫЯ И ШТУКАТУРНЫЯ РАБОТЫ.

Изъ всѣхъ способовъ въ (кирпичной) кладкѣ стѣнъ у насъ въ Россіи употребителенъ одинъ, извѣстный каждому.

Когда разбито строеніе (по плану), выведенъ и выравненъ фундаментъ, первый рядъ кирпичей кладется съ густой известкой, растворъ, по шнуру, вывѣряется ватерпасомъ, на него кладется другой рядъ и т. д. При этомъ слѣдуетъ соблюдать, чтобы стѣны имѣли вертикальное положеніе,—въ самыя сырыя мѣста внизъ клался желѣзнякъ, *полужелѣзнякъ*—на наружныя стѣны и своды, *алый*—на внутреннія (которыя кладутся тоньше наружныхъ).

Въ кладку стѣны въ одинъ кирпичъ, на одну квадратную сажень идетъ 480 кирпичей; въ два съ половиною 1200 и т. д.

Въ кубическую сажень идетъ 3840 штукъ кирпичей; когда вычисленъ, по плану, объемъ стѣнъ зданія, то не трудно опредѣлить, какое количество кирпича нужно на постройки; къ этому количеству прибавляется $\frac{1}{10}$ на изломъ.

Впрочемъ я не буду много распространяться о кладкѣ стѣнъ, весьма рѣдко употребляемыхъ въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ, да объ нихъ уже было говорено.

Гораздо чаще каменщикамъ приходится выстилать полы: кирпичемъ, — плитой, крыльца, кладка фундаментовъ, цоколя и др.

Полы кирпичемъ выстилаются только въ сырыхъ мѣстахъ, заводахъ, кухняхъ и пр.

Такіе полы мостятся въ елку (тычекъ) по землѣ, съ подсыпкою пескомъ на полтора вершка, въ квадратную сажень идетъ 256 кирпичей, а песку на тридцать квадратныхъ сажень 1 куб. саж.

Если же подсыпка песку будетъ на полфута, тогда на четырнадцать квадратныхъ сажень идетъ одна кубическая сажень песку. На выстилку кирпичнымъ ломомъ черныхъ половъ идетъ на тридцать квадратныхъ сажень одна кубическая сажень кирпичнаго лома; иногда впрочемъ очень рѣдко кирпичные полы поливаются слоемъ известковаго раствора.

Известковой плитой полы выстилаются также съ подсыпкою песка, тщательно выравниваются по ватерпасу. На эти полы слѣдуетъ выбирать плиту болѣе твердую и безъ слоевъ.

Крыльца изъ плитъ дѣлаются только невысокія, плита притесывается и пригоняется одна къ другой плотно, связывается между собой скобами; плиты только кладутся на площадкѣ, на все же остальное идетъ крупный известковый камень, правильно отесанный.

Высокія крыльца кладутся на кирпичныхъ круглыхъ сводахъ, и плитой покрываютъ только верхнія части.

О фундаментѣ и цоколѣ было сказано, при описаніи кирпичныхъ и другихъ стѣнъ подробно; фундаментъ или вмѣстѣ съ цоколемъ или только до него кладется изъ прочнаго кирпича, обыкновеннымъ способомъ на извести, или изъ булыжника и изъ крупнаго известняка на извести и глинь. На одну кубическую сажень известняка или булыжника идетъ съ-

рой извести семь двадцати-пудовыхъ бочекъ, если же известнякъ, или булыжникъ мелокъ, то восемь бочекъ.

Если цоколь выводится на фундаментъ, изъ дикаго притесаннаго камня, то его слѣдуетъ класть такъ, чтобы швы нижнихъ рядовъ были противъ середины камня верхняго ряда; иначе связь будетъ не прочна; толщина этихъ плитъ въ постелѣ бываетъ до 12 вершковъ, въ боковыхъ заусенкахъ отъ $4\frac{1}{2}$ —4 вершковъ.

Цоколь изъ известняковой плиты кладется точно также, плита эта бываетъ въ постелѣ отъ 8—12 вершковъ и 1—3 вершковъ въ заусенкахъ.

Въ цоколѣ слѣдуетъ дѣлать отверстія, для свободнаго движенія воздуха; на зиму ихъ закрываютъ.

При кладкѣ кирпичныхъ стѣнъ по 1000 кирпичей полагается извести до сорока пудовъ, если строеніе вышиною до трехъ сажень; если же до шести сажень, то полагается на десять тысячъ кирпичей одна кубическая сажень (480 пудовъ) извести; если же строеніе выше шести сажень, нужно на каждую 1000 кирпичей двѣ съ половиною бочки, потому что чѣмъ выше известь носятъ каменщики, тѣмъ больше бываетъ потери.

На заливку кирпичныхъ черныхъ половъ на двѣсти квадратныхъ сажень полагается одна кубическая сажень извести.

Оштукатуривать кирпичныя стѣны, особенно внутри, слѣдуетъ на лѣто по выстройкѣ.

Для наружныхъ стѣнъ употребляется смѣсь извести, песка и иногда толченаго кирпича, для внутреннихъ изъ извести, песка и мелкаго алебаstra.

Обмазка, или оштукатурка кирпичныхъ и др. неде-ревянныхъ стѣнъ производится прямо по кирпичу, безъ всякой подшивки и обрѣшечиванія.

Деревянные же стѣны подъ штукатурку подшиваются полу-чистыми досками и обрѣшечиваются дранью; для

прибивки досокъ на потолоки подъ штукатурку употребляется четырехъ-дюймовые гвозди; на каждую доску идетъ примѣрно не менѣе 10 гвоздей; доски должны быть длиною въ три сажени, толщиною въ одинъ дюймъ и даже тоньше, до подшивки ихъ должно раскалывать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы онѣ послѣ не трескались и не портили штукатурки.

На обрѣшечиваніе потолоковъ и стѣнъ по доскамъ дранью, которая бываетъ длиною въ одну сажень, на квадратную сажень ея идетъ сорокъ штукъ.

На прибивку драни, на одну квадратную сажень гвоздей идетъ 900 штукъ, къ этому прибавляется на изломъ одна десятая часть.

Для штукатурки нужна сильная и доброкачественная известь; а на вытяжку карнизовъ—алебастръ.

На штукатурку деревянныхъ потолоковъ и стѣнъ на одну квадратную сажень, идетъ сѣрой извести шесть пудовъ, или на восемьдесятъ квадратныхъ сажень—одна кубическая сажень извести.

На штукатурку же кирпичныхъ стѣнъ идетъ почти одной третью меньше, на четыре квадратныхъ сажени семнадцать пудовъ, или на сто десять квадратныхъ сажень—одна кубическая сажень.

Когда потолокъ подшитъ голотыми досками и по нимъ обрѣшеченъ дранью, тогда штукатуръ, взявъ обмочки (смѣси изъ просѣянной извести, мелкаго песка и четырехъ долей алебастра, разведеннаго водою) подметываетъ такъ, чтобы она охватывала хорошо дрань, потомъ углаживаетъ деревянной теркой; наметъ на дрань не должно дѣлать тоньше дюйма.

d) ПЕЧНЫЯ РАБОТЫ.

Въ каждомъ жиломъ строеніи дѣлаются нагрѣвательные приборы — имѣющіе различныя назначенія и наименованія.

1) Русскія печи, употребительныя въ сельскихъ простыхъ жилыхъ строеніяхъ; въ одно и тоже время служатъ для нагрѣванія воздуха и приготовленія пищи; слѣдуетъ ставить преимущественно въ углахъ, не много отступя; мѣсто подъ нихъ слѣдуетъ бутить также, какъ и фундаментъ, выровнивъ его по ватерпасу, начинаютъ кладку; которая отъ стѣнной отличается очень мало, кирпичъ кладется на глинь; положивъ первый рядъ кирпичей сплошь, второй рядъ кладется отступя отъ середины въ каждую сторону на 6—8 вершковъ, такъ чтобы середина оставалась незаложенной, это пустое пространство называется *подпечкою*. Когда кладка поднимется вершковъ на 10—12—*подпечка*, надъ нею идетъ снова сплошмя кладка, потомъ на высотѣ $1\frac{1}{2}$ —2 аршинъ, отступя отъ середины въ правую и лѣвую сторону 10—12 вершковъ, и, поднявшись еще на 5 или 7 вершковъ, дѣлаютъ очелочный сводъ, образуемое стѣнками и покрытое сводомъ, пространство, составляетъ существенную часть печи, дно его называется *подомъ*; на продолженіи пода съ передней стороны въ отверстіи печи кладется чугунная плита называемая *шесткомъ*, надъ нимъ стѣнки (продолженія стѣнокъ, надъ которыми сдѣланъ сводъ) выводятся параллельно на 8—10 вершковъ, потомъ идутъ наклонно и образуютъ часть очелка. На соединеніи шестка съ подомъ кладется, въ одинъ кирпичъ, сводъ поддерживаемый обыкновенно желѣзною дугою, надъ нимъ потомъ на желѣзной перекладинѣ, лежащей на первыхъ двухъ стѣнкахъ, выводятся другія двѣ стѣнки, соединяющіяся съ прежними и образуютъ очелокъ; надъ подовымъ сводомъ кладка оканчивается горизонтально чрезъ 3 кирпича.

При кладкѣ русскихъ печей слѣдуетъ имѣть въ виду, что:

1) Когда подовой сводъ у печи широкъ и низокъ, печь даетъ больше жару.

2) Когда у печи *отверстіе*—очелокъ (сводъ на соединеніи пода съ плитой) пропорціонально—вообще не велико, печь требуетъ немного дровъ, быстро нагрѣвается и не зажигаетъ сажи въ трубѣ—*не выкидываетъ*.

3) Когда труба длинна, не широка и съ значительными оборотами, печь дольше удерживаетъ въ себѣ жаръ.

4) Когда подъ толстъ; высланъ кирпичомъ на ребро, и съ малыми швами, печь долго держитъ жаръ въ поду.

Когда сложена печь и выведена труба до потолка, на чердакѣ она должна класться ровною, горизонтально, съ нѣсколькими оборотами, лучше всего въ два оборота и потомъ выводится изъ подъ кровли, гдѣ она должна оканчиваться.

На трубу нужно употреблять хорошій огнеупорный кирпичъ, класть его на глинѣ, надъ кровлею труба должна имѣть въ вышину не болѣе $1\frac{1}{2}$ $1\frac{3}{4}$ аршина.

Надъ отверстиями трубъ слѣдуетъ ставить желѣзные или глиняные колпаки.

Ни въ какомъ случаѣ не должно трубъ выводить отъ самой печи, камина или очага вдругъ.

Рижныя печи, назначаемыя для сушки немолоченаго хлѣба, бываютъ весьма различны; кладка ихъ начинается на значительной глубинѣ въ землѣ, прямо на материкѣ выводятся двѣ параллельныя и третья во днѣ стѣны, надъ ними, на высотѣ $1\frac{3}{4}$ $2\frac{1}{2}$, дѣлается *очелочной сводъ*, надъ нимъ дѣлаются обороты и кладка оканчивается сверхъ свода горизонтально, почти въ уровень съ землею, гдѣ дѣлаются печурки; назначеніе ихъ проводить въ ригу тепло.

Вообще, трудно опредѣлить размѣръ для этихъ ро-

довъ печей; величина и самое устройство ихъ зависятъ отъ мѣстныхъ и другихъ обстоятельствъ.

Голландскія печи, не смотря на ихъ многосложность, самыя употребительныя у насъ—для нагрѣванія воздуха въ комнатахъ, распространены, впрочемъ, только въ городахъ.

Обыкновенно онѣ ставятся въ углахъ внутреннихъ стѣнъ строенія, такъ чтобы могли нагрѣвать вдругъ двѣ или три комнаты; удаленныя отъ наружныхъ стѣнъ, не скоро охлаждаются и не образуютъ безобразной вышуклости.

Кладутся различной величины и формы, и въ сѣченіи представляютъ квадратъ, треугольникъ и т. д.

Отверстіе четырехугольное квадратное, но гораздо менѣе топки въ разрѣзѣ; въ такихъ печахъ дѣлаются дымообороты, какъ въ самыхъ стѣнкахъ, такъ и при основаніи трубы.

Даютъ много тепла, особенно хорошо сложенные.

Печи эти хороши тѣмъ, что для нагрѣванія ихъ можно употреблять, гдѣ дороги дрова, каменный уголь, торфъ и даже гречневую лузгу; для этого въ обыкновенной голландской печи стоитъ только сдѣлать поддувало.

Очаги, дѣлаются для приготовленія кушаній.

Ихъ слѣдуетъ ставить далеко отъ стѣны, такъ чтобы кругомъ его можно было ходить; кладутся четверугольные съ отверстіемъ для топки, покрываются плитою, имѣющею нѣсколько отверстій, далѣе очагъ примыкаетъ къ *шкафу*, который дѣлается выше его, и отверстіе имѣетъ большее, въ немъ сосредотчивается сильный жаръ; при очагѣ же, въ отдѣленіи трубы, дѣлаются такъ называется *коптильни*.

Лежанки, образуютъ выступы голландскихъ, а иногда и русскихъ печей, имѣютъ отдѣльныя топки.

Камины, очищаютъ въ комнатахъ воздухъ и въ тоже время служатъ украшеніемъ; отверстіе имѣютъ открытое съ рѣшоткой, на которой дрова сажигаются стоймя.

Размѣръ и форма, также какъ и голландскихъ печей, не всегда одинаковы: если камень поставленъ въ углу, то въ сѣченіи представляетъ треугольникъ, приставленный къ одной стѣнѣ—четыреугольникъ.

Камины требуютъ много топлива, но воздухъ въ комнатахъ почти не нагрѣваютъ; ставятся всегда на видномъ мѣстѣ.

На облицовку печей, преимущественно голландскихъ, и каминовъ употребляются изразцы, или кафли; въ каминахъ иногда отверстія топки дѣлаются чугуныя.

На внутреннія связи въ печахъ разныхъ частей, изразцы и т. д. употребляется проволока, костыли, полосное и другое желѣзо и т. д.

На одну голландскую печь идетъ:

Гвоздей шести дюймовыхъ, для укрѣпленія изразцовъ—сто штукъ.

Проволоки, три аршина которой вѣсятъ около одиннадцати золотниковъ—пять фунтовъ.

Вьюшка, съ крышкою и дверцами; къ дымовой трубѣ, одна пара.

Къ отверстию—топкѣ, дверцы съ рамками однѣ.

На русскую печь:

Чугуныя вьюшки съ крышкою и желѣзными дверцами, къ дымовой трубѣ, одна пара.

Къ устью печи, одна желѣзная заслонка.

Двѣ желѣзныя полосы, для скрѣпленія печи и поддерживанія очелка, полосы кладутъ на ребро.

Для очага съ колпакомъ:

Три полосы желѣзныя, положенныя на ребро для скрѣпленія очага и поддержанія колпака; всего на одинъ очагъ желѣза около 6 пудовъ.

е) МАЛЯРНЫЯ РАБОТЫ.

Крыши, стѣны, полы, двери и т. д. вообще окрашиваются съ двойкою цѣлюю:

1) Чтобы придать крышѣ и всему зданію вообще красоту; это больше дѣлается въ городскихъ постройкахъ, помѣщичьихъ домахъ, церквахъ и т. д.

2) Чтобы, соблюдая строгую экономію, придать всему строенію вообще и въ частности значительную прочность, это соблюдается при возведеніи сельско-хозяйственныхъ построекъ.

Самое—лучшее соединять повозможности то и другое, что впрочемъ не всегда легко, потому что краска, употребляемая въ первомъ случаѣ, гораздо дороже употребляемыхъ въ сельско-хозяйственныхъ постройкахъ.

Строенія, назначаемыя подь окраску, предварительно грунтуются, т. е. покрываются или олифой или другимъ составомъ.

Олифой грунтуются преимущественно желѣзныя и очень рѣдко деревянныя крыши.

Масляными и клеевыми составами грунтуются внутреннія и наружныя стѣны.

Масляныя краски растираются на каменной плитѣ, на сыромъ постномъ маслѣ; а когда употребляются въ дѣло, къ нимъ нужно прибавлять олифы; отъ этого краски скорѣй засыхаютъ.

Для приготовления олифы, берутъ одинъ пудъ постнаго масла, одинъ фунтъ сурику, одинъ фунтъ зильберглету и одну четверть фунта умбры и все это, тщательно смѣшавъ, варятъ.

На внутреннюю окраску стѣнъ и потолоковъ слѣдуетъ употреблять известь и мѣль, на цоколь сажу

вмѣстѣ съ мѣломъ или известью, что и не дорого и красиво.

Для отбѣлки стѣнъ и потолоковъ бѣлою известью, на три квадратныхъ сажени идетъ одинъ пудъ. Если стѣнамъ хотятъ дать какой нибудь цвѣтъ, то по за-грунтовкѣ одинъ разъ бѣлою известью, другой разъ окрашиваютъ краской желаемаго цвѣта, и кладутъ ея столько же, сколько было положено на загрунтовку извести; такая смѣсь дастъ пріятный цвѣтъ всей краскѣ.

При бѣленіи стѣнъ мѣломъ, красить нужно непре-мѣнно два раза, чтобы не было пятенъ. Клею идетъ на пятнадцать квадратныхъ сажень два фунта.

Для окраски оконъ и дверей бѣлилами на маслѣ, на одну квадратную сажень идетъ: на грунтовку масла постнаго полтора фунта, мѣлу три четверти фунта, бѣлилъ четверть фунта; по огрунтовкѣ слѣдуетъ красить начисто.

Для окраски половъ масляною краскою на одну квадратную сажень идетъ масла два съ половиною фунта, охры одинъ фунтъ; если красить приходится по старымъ доскамъ, то пропорція эта удваивается.

На грунтовку и окраску стѣнъ и потолоковъ по оштукатуркѣ на клею простыми красками два раза; на десять квадратныхъ сажень на одну грунтовку подъ всѣ колера мѣлу плавленнаго полтора пуда, клею полтора фунта.

Для окраски кровли за два раза чернядью, полагая красить по новымъ желѣзнымъ листамъ, на одну квадратную сажень: масла два фунта съ половиною, шведской муміи или черняди одинъ фунтъ.

На окраску деревянной крыши за два раза зеленою краскою, на одну квадратную сажень нужно сибирки одинъ фунтъ, бѣлилъ одинъ фунтъ и масла три фунта; или яри мѣдянки одинъ фунтъ, бѣлилъ три фун-

та, масла постнаго пять фунтовъ;—этой пропорціей можно выкрасить двѣ квадратныхъ сажени, этими красками можно красить и желѣзныя кровли, первымъ составомъ можно окрасить одну съ четвертью, а вторымъ—двѣ съ половиною кв. сажени.

Для окраски сажею на клею по грунтовкѣ за два раза на десять квадратныхъ сажень полагается сажи голландской четыре фунта и клею два съ половиною фунта.

На окрашеніе мѣломъ десяти квадратныхъ сажень въ *перловый цвѣтъ* идетъ: мѣлу плавленаго два пуда, крутику четверть фунта и клею восемь фунтовъ. Также пропорція плавленаго мѣлу и клею, съ прибавкой другой какой нибудь краски, назначается также и для слѣдующихъ колеровъ:

Желтаго, прибавляя въ ту же пропорцію охры четыре фунта,

Зеленаго: прозелени шесть фунтовъ, •

Розоваго: черняди шесть фунтовъ.

На огрунтовку десяти квадратныхъ сажень за два раза подъ хорошія краски:

Мѣлу плавленаго полтора пуда, клею два съ половиной фунта и молока четыре штофа.

На окрашеніе этой грунтовки, (десяти кв. саж.) хорошими красками:

Въ голубой цвѣтъ: голубца пятнадцать фунтовъ, или брауншвейгу двадцать фунтовъ, крахмалу десять фунтовъ, клею восемь фунтовъ.

Въ желтый: англійской желчи (кронгельбу) пятнадцать фунтовъ, клею восемь фунтовъ.

Въ зеленый: сибирки пятнадцать фунтовъ, клею восемь фунтовъ.

Крыши простыхъ построекъ лучше всего осмаливать, что недорого стоитъ и сообщаетъ значительную прочность.

f) СТЕКОЛЬНЫЯ РАБОТЫ.

Употребительно въ сельскихъ постройкахъ простое зеленое; въ церквахъ и помѣщичьихъ домахъ иногда употребляется бѣлое и цвѣтное.

Замазка, употребляемая стекольщиками, дѣлается на олифѣ; изъ одного пуда плавленаго мѣлу и одиннадцати фунтовъ олифы выходитъ одинъ пудъ одиннадцать фунтовъ хорошей замазки; однимъ фунтомъ замазки можно замазать стекло пять погонныхъ сажень, и на укрѣпленія стекло (на пять же саж.) идетъ шесть лотовъ стекольной проволоки.

Для приготовления замазки слѣдуетъ мелко истолченный мѣлъ просѣвать въ сито.

g) КУЗНЕЧНЫЯ И СЛЕСАРНЫЯ РАБОТЫ.

Ограничиваются при сельскихъ постройкахъ оковкою воротъ и дверей задвижками, крючками, запорами и т. под.

На всѣ эти подѣлки желѣзо должно употреблять мягкое, ковкое и не сухое.

Воротныя петли лучше дѣлать такъ, чтобы прикрѣплять можно было винтами.

Замки къ дверямъ слѣдуетъ дѣлать закрытые; они не такъ скоро портятся, какъ открытые, которые отъ сырости ржавѣютъ и набиваются пылью.

Для предохраненія отъ ржавчины тѣ и другія непремѣнно нужно смазывать внутри масломъ.

Изъ висячихъ замковъ по своей прочности лучшими считаются такъ называемые *шведскіе*.

По всячіе замки при хозяйственныхъ строеніяхъ, особенно хлѣбныхъ магазинахъ, кладовыхъ и пр., слѣдуетъ замѣнять внутренними; ихъ нельзя такъ легко и скоро сломать, какъ всячіе.*

Большая часть мелкихъ желѣзныхъ приборовъ покупается готовыми; потому что дѣлать на мѣстѣ обходится очень дорого, если у кузнеца или слесаря нѣтъ другой работы.

ОТДѢЛЬНОЕ И ОБЩЕЕ РАСПОЛОЖЕНІЕ СЕЛЬСКО-ХОЗЯЙСТВЕННЫХЪ ПОСТРОЕКЪ, ИХЪ ВЕЛИЧИНА, ФОРМА И НАЗНАЧЕНІЕ.

Хозяинъ, предъ началомъ производства построекъ, долженъ опредѣлить:

1) Какъ велика вся его дача вообще?—сколько въ ней пашенной, луговой, лѣсной и др. земли?—какого она качества?—какъ великъ даетъ ежегодный урожай?—не существуетъ ли какой особой промышленности?

2) Соображаясь съ количествомъ запашки, луговъ и другими обстоятельствами, сколько онъ долженъ и какихъ сортовъ содержать скота?

3) Для обработки земли и вообще для производства всѣхъ хозяйственныхъ работъ, долженъ ли онъ имѣть постоянныхъ или поденныхъ работниковъ, и сколько?

4) Сельско-хозяйственныя произведенія, получаемыя въ сыромъ видѣ, если перерабатываются у него, то въ какомъ размѣрѣ?

Опредѣливъ все это, хозяинъ не затрудняясь можетъ опредѣлять размѣръ и расположеніе каждой постройки.

Такъ, по величинѣ урожая, опредѣляется размѣръ хлѣбныхъ магазиновъ, ригъ и сараевъ.

По количеству и сортамъ скота—размѣръ и расположение скотныхъ дворовъ, хлѣбовъ и пр.

По числу работниковъ постоянныхъ или поденныхъ—размѣръ рабочихъ избъ.

По качеству и количеству передѣлываемыхъ сырыхъ произведеній—размѣръ винокуреннаго, пивовареннаго, сахарнаго и др. заводовъ.

Вообще, сельскія хозяйственныя постройки слѣдуетъ располагать въ центрѣ полей, что значительно облегчаетъ производство всѣхъ хозяйственныхъ полевыхъ работъ, особенно уборку хлѣбовъ, вывозку на поле удобреній и пр.

1) ЖИЛЫЯ СТРОЕНІЯ.

а) Помѣщеніе для управляющихъ, конторщиковъ и конторъ должно быть общее, раздѣленное внутри на двѣ половины: одна для управляющаго, а другая для конторы; въ послѣдней половинѣ дѣлать отдѣленіе и для конторщика.

Помѣщенія эти должно ставить въ центрѣ всѣхъ хозяйственныхъ строеній, или ближе къ главнымъ изъ нихъ.

б) Помѣщеніе для служащихъ и рабочихъ при винокуренныхъ и другихъ заводахъ строить должно около нихъ, дѣлая въ нѣсколько отдѣленій.

Если на заводѣ употребляются лошади, то онѣ должны и помѣщаться при немъ.

с) Помѣщеніе же для рабочихъ постоянныхъ, употребляемыхъ преимущественно на земледѣльческія и другія хозяйственныя работы, должно ставить ближе къ конторѣ и главнымъ хозяйственнымъ заведеніямъ.

Для рабочихъ большею частію строятся обыкновенныя русскія избы съ русскою печью, въ которую вмазывается котель.

Сзади рабочихъ избъ должно ставить въ одну линію: 1) строеніе для храненія земледѣльческихъ и другихъ орудій, 2) конюшни рабочихъ лошадей и скота, 3) навѣсъ съ пожарными инструментами.

2) НЕЖИЛЫЯ—ХОЛОСТЫЯ СТРОЕНІЯ.

а) *Хлѣбные магазины*, ставятся на видномъ мѣстѣ, преимущественно деревянные, на высокомъ фундаментѣ или столбахъ; для свободнаго движенія воздуха дѣлаются вентиляторы.

Строенія эти большею частію лучше ставить продолговатыя; съ двухъ противоположныхъ узкихъ сторонъ дѣлать двери съ крыльцами, или ворота съ въѣздомъ.

Внутри къ обѣимъ сторонамъ забираютъ досчатые *закрома или сусеки*, такъ чтобъ доски можно было свободно вынимать.

Лѣсъ для магазиновъ нужно употреблять сухой и преимущественно еловый, пихтовый или лиственный—прямой лѣсъ, и наружная сторона стѣнъ обмазывается, чтобы сырость не проходила внутрь. Эти строенія кроются тесомъ на берестѣ, и осмаливаются, или соломой съ заливкою известковымъ растворомъ.

б) *Экспанзные сараи* слѣдуетъ ставить ближе къ конюшнямъ, а если возможно даже примыкать къ стѣнѣ.

Сараи эти ставятся преимущественно деревянные на деревянныхъ столбахъ, рубятся или въ уголь или въ присѣкъ.

с) *Конюшни*, слѣдуетъ ставить на твердомъ же

грунтъ и непременно на сухомъ; сырость для лошадей чрезвычайно вредна; воздухъ въ нихъ очищаютъ вентиляторами.

Большую частію конюшни строятся деревянные или съ каменными столбами и забранныя деревомъ, внутри раздѣляются на стойла, чуланы для сбруи и недѣльной порціи овса; потолокъ дѣлается изъ горбылей или изъ цѣльныхъ заборинъ, полъ также; стойло забирается досками.

Самыя лучшія, выгодныя и удобныя конюшни тѣ, которыя на потолкѣ имѣютъ помѣщеніе, названное *сѣнникомъ*.

Такія конюшни у насъ дѣлаются впрочемъ только для ѣзжалыхъ лошадей; рабочія же лошади содержатся почти также дурно, какъ и скотъ въ конюшняхъ безъ половъ и стойлъ, часто подъ однимъ навѣсомъ.

Окна въ конюшняхъ дѣлаются широкія, но не высокія, такъ чтобы лошадь до нихъ не могла достать, съ двойными зимними рамами. Двери лучше дѣлать двустворныя на петляхъ, двойныя, съ окномъ вверху.

Хорошо, если почва, по своей твердости, представляетъ возможность обойтись безъ полу, потому что лошадь, стоя на твердомъ полу, (на которомъ обыкновенно очень мало кладется подстилки) портитъ ноги; особенно вреденъ жесткій полъ для жеребятъ; у нихъ дѣлаются на ногахъ желваки, наросты, шпаты, а иногда подрываются сухія жилы. Вообще, стоя на твердыхъ полахъ, лошади портятъ ноги, жеребята не развиваются, болѣютъ и бываютъ очень плохія лошади, малосильныя и безъ рыси.

При конюшняхъ дѣлается жилая изба для конюховъ съ русскою печью, такъ чтобы изъ нея была дверь

въ корридоръ конюшни; конюшня и изба кроются подъ одну общую кровлю.

д) *Сараи для храненія сѣна, соломы, мякны и пр.* дѣлаются, гдѣ лѣсъ дорогъ, плетневые, въ сырыхъ мѣстахъ съ поломъ и кроются соломой; ихъ слѣдуетъ ставить недалеко отъ риги и скотнаго двора.

е) *Скотные дворы*, устройство ихъ особенно важно у насъ въ Россіи; отъ холодной и суровой зимы скотъ чрезвычайно страдаетъ и изнуряется. Большая часть прежнихъ дворовъ очень дурны и неудобны, скотъ ходилъ всякаго возраста и пола вмѣстѣ, почти подъ открытомъ небомъ, въ плетневыхъ стѣнахъ съ небольшимъ навѣсомъ.

Содержащійся скотъ на такихъ дворахъ страдаетъ, развиваясь, даетъ ничтожный удой.—особенно сильно страдаетъ молодой мелкій скотъ. Кромѣ этого, скотъ на холодѣ гораздо больше сѣдаетъ корму и удобреніе доставляетъ дурнаго качества.

Дурное устройство скотныхъ дворовъ, а еще болѣе дурное содержаніе скота составляютъ до сихъ поръ препятствіе къ улучшенію породъ скота и хорошей обработкѣ полей.

Главная существенная потребность хорошаго скотнаго двора—свободное теченіе воздуха, чтобы было тепло, и не сыро. Для прохода свѣжаго воздуха на дворъ, слѣдуетъ дѣлать въ стѣнахъ отверстіе внизу, и для выхода испареннаго вверху въ потолокъ, каждое не больше 10—15 вершковъ, надъ нимъ ставить, збитыя изъ тесницъ, трубы. Двери для входа и выхода скота дѣлать просторныя. Полъ выстилать наклонно къ заду, тогда будетъ удобно стекать моча.

Г) *Овчарни*, преимущественно предъ всѣми строеніями, служащими для содержанія скота, должно ставить на сухомъ мѣстѣ; сырость для овецъ всего вреднѣе.

Вышина овчарни до потолка должна быть не меньше 3—3½ аршинъ, потому навозъ въ продолженіи зимы накапливается иногда на цѣлый аршинъ; поэтому, если сдѣлать овчарню низкую, ѣдкія испаренія овечьяго помета, не подымаясь къ верху, будутъ разрушительно дѣйствовать на здоровье овецъ. Вотъ почему въ низкихъ овчарняхъ бываетъ большая смертность.

Стѣны овчарень дѣлаются болѣе съ кирпичными или деревянными столбами въ заборку; лучше же гораздо дѣлать плетневые, или глиносоломенные.

Стѣны внутри, снизу, аршина на полтора слѣдуетъ обивать гладко выстроганнымъ тесомъ, чтобы овцы (особенно мериносы и другія хорошія породы) не портили шерсти.

Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ, если перекладыны забраны одними жердями, класть туда сѣно; потому что когда берутъ сѣно сквозь жерди, сыпится разный мелкій соръ и пыль прямо на овецъ; для этого нужно настилать по перекладинамъ доски плотно въ закрой.

Въ овчарняхъ для очищенія воздуха, который скоро сильно портится отъ помета, дѣлать высокія изъ тесницъ трубы; верхъ у нихъ слѣдуетъ покрывать маленькой двускатной крышкой, оставляя отверстія съ боковъ, чтобы воздухъ свободно выходилъ изъ подъ крышки.

Внутри, овчарни дѣлятся на нѣсколько отдѣленій для больныхъ, и молодыхъ ягнятъ.

Ворота, двери и окна должно стараться дѣлать съ сѣвера и запада, чтобы входилъ свѣжій воздухъ, когда поятъ овецъ.

Окна должно дѣлать подъ самымъ потолкомъ, но не высокія.

Въ большихъ овчарняхъ дѣлають широкія ворота, чтобы можно было ввозить подстилку и вывозить навозъ; въ меньшихъ же овчарняхъ достаточно двухъ дверей, но чтобы онѣ были не уже двухъ аршинъ, и непременно двустворчатая, чтобы овцы входя не тѣснились.

г) *Риги или молотильные сараи*, слѣдуетъ ставить ближе къ хлѣбнымъ магазинамъ и рабочей избѣ, на возвышенномъ мѣстѣ, выбирая почву твердую.

Онѣ строятся большею частію деревянныя и очень рѣдко кирпичныя, и то только та часть, въ которой кладется печь. Такія т. е. деревянныя риги нерѣдко сгорають, причиняя значительный убытокъ и вредъ хозяину, особенно если рига сгоритъ при началѣ зимы, когда строить новую поздно.

Самыя лучшія и недорогія риги плетневыя (обмазанная глиной) съ соломенной хорошей крышей.

Плетневая стѣна сарая и той части, гдѣ ставится печь, возводятся обыкновеннымъ способомъ: вбивается рядъ толстыхъ столбовъ, одинъ отъ другаго не далѣе шести или семи аршинъ, между ними вбиваются колья и заплетаются частымъ плетнемъ, плетень обмазывается глиной; на столбы кладутся перекладыны, а на нихъ ставятся стропила, которыя обрѣшечиваются и кроются соломой такъ, какъ уже было сказано. Сараи имѣють, большею частію, продолговатую форму, въ одномъ концѣ кладется печь, которая отдѣляется отъ остальной части сарая стѣною; это и называется сушильня—рига; въ ригѣ надъ печью не очень высоко на столбахъ кладутся перекладыны, а на нихъ нетолстыя прямыя жерди—колосники, на которыя *насаживаются* (накладываются) снопы для сушки; рига дѣлается съ потолкомъ и деревянными трубами для выхода дыма; въ стѣнѣ, раздѣляющей

ригу отъ сарая, дѣлается отверстіе, въ которое высушіе снопы выкидываются въ молотильный сарай.

Иногда риги строятъ отдѣльно отъ молотильныхъ сараевъ, для предохраненія, въ случаѣ пожаровъ, прочихъ строеній, но это не удобно для молотѣбы.

Если молотѣба производится машинами, то при сараяхъ дѣлаются особыя выдающіяся наружу помѣщенія для конныхъ приводовъ; молотильные сараи съ ригами, хотя и нужно ставить близко къ хлѣбнымъ магазинамъ и кормовымъ сараямъ, но, ни въ какомъ случаѣ, не рядомъ, такъ точно и всѣ постройки, по возможности, избѣгать ставить рядомъ. Въ случаѣ пожара такое расположеніе представляетъ большую опасность.

Въ стѣнахъ молотильныхъ сараевъ оконъ не дѣлается, но надъ воротами; ворота же дѣлаютъ на срединѣ широкой стѣны и на противоположной ригѣ, вышиною во всю стѣну до переклада, двустворныя.

h) *Подвалы*, устроиваются большею частію при помѣщичьихъ домахъ и заводахъ.

Въ первомъ случаѣ, подвалы дѣлаютъ чаще подъ домомъ; поэтому при постройкѣ, когда роется мѣсто для фундамента, на назначенномъ мѣстѣ тутъ же роется глубокая яма, и, смотря по твердости и качеству грунта, въ ней стѣны кладутся кирпичныя и такой же выстилается полъ; или деревянныя съ поломъ, или безъ пола; для окна и двери прорѣзается мѣсто;— когда сложены стѣны, надъ ними выводится кирпичный сводъ, или деревянный потолокъ.

При заводахъ же, подвалы строятся совершенно отъ нихъ отдѣльно.

Для этого выбирается сухое и твердое мѣсто, преимущественно въ горѣ; роется значительное въ ней углубленіе, въ которомъ также дѣлаются кирпичныя, или деревянныя стѣны, со сводомъ или потолокомъ;

дверь дѣлается съ высокимъ порогомъ, и стѣны, около нея продолжаясь, оканчиваются на скатѣ горы откосомъ, чтобы весенняя и дождевая вода не попадала въ погребъ.

Двери и окна дѣлаются двойныя, иногда однѣ желѣзныя; окно дѣлается надъ дверью.

Окна и двери слѣдуетъ обкладывать известковымъ, или другимъ болѣе твердымъ камнемъ, затворы двойныя, первую дверь одностворную, желѣзную—рѣшетчатую, а вторую двустворчатую, деревянную,—не тяжелую и цѣльную; такіе же точно дѣлать и оконные затворы; въ небольшихъ подвалахъ, строящихся отдѣльно, гдѣ окна дѣлаются надъ дверью,—непремѣнно нужно дѣлать вентиляторы; въ подвалахъ же, устраиваемыхъ подъ домами, этого не нужно; тамъ окно можно дѣлать и не надъ дверью,—смотря по величинѣ подвала даже и не одно.

Подвалы при винокуренныхъ и сыроваренныхъ заводахъ, хотя и слѣдуетъ строить въ землѣ, но такъ, чтобы треть стѣны оставалась наружѣ, гдѣ дѣлается съ обѣихъ сторонъ рядъ не высокихъ, но широкихъ оконъ; стѣны кладутся продолговатымъ четырехъ-угольникомъ; на узкой сторонѣ его дѣлается одна широкая двустворчатая дверь; подвалъ внутри раздѣляется на нѣсколько отдѣленій.

Ступени для схода дѣлать во всѣхъ подвалахъ каменные и преимущественно изъ твердаго известняка, предъ входомъ въ подвалъ дѣлать небольшую площадку.

і) *Погреба или ледники*, устраиваются при помѣщицкихъ домахъ, скотныхъ дворахъ и др. жилыхъ строеніяхъ для сохраненія мяса, молока и многихъ другихъ припасовъ.

Для погреба роется четырехъ-угольная яма, глубиною въ $3\frac{1}{2}$ и 4 аршина, шириною и длиною 5—6 аршинъ; стѣны дѣлаются изъ плитнаго, дикаго и бу-

лыжного камня, а иногда, но очень рѣдко, изъ дерева; кладутся балки на стѣны, если онѣ каменные, а когда деревянные, то для балокъ ставятся столбы; на балки плотно настиляется бревенчатый потолокъ, который сверху засыпается вершка на 4 или 5 землею; въ потолокъ дѣлается отверстіе (западня) съ двойною дверью, въ которой ставится для схода въ погребную яму деревянная лѣстница. Надъ этой ямой ставится деревянная, изъ распиленныхъ пополамъ бревенъ, связь, съ маленькимъ окномъ и дверью; иногда настиляется по переводамъ потолокъ, въ которомъ также дѣлается западня и къ ней приставная съ перилами лѣстница. Хорошо погреба дѣлать такъ, чтобы они были и кладовыми, для этого и деревянные стѣны надъ ямой нужно дѣлать выше и переводы класть въ стѣны на $\frac{2}{5}$ ихъ высоты, чтобы надъ потолокомъ стѣны возвышались еще на 2—2 $\frac{1}{2}$ аршина; стропила ставить гораздо круче обыкновеннаго, какъ для четырехскатной кровли, крыть можно соломой, но гораздо лучше тесомъ. Верхній этажъ и будетъ кладовой, тамъ дѣлать два маленькія, съ желѣзными и проволочными рѣшотками, окна съ противоположныхъ сторонъ, которыя лѣтомъ въ сухую погоду открывать.

1) *Колодцы*, составляютъ существенную потребность почти вездѣ и особенно въ степныхъ мѣстахъ, гдѣ рѣдки рѣчки и ручьи, слѣдовательно нѣтъ возможности имѣть даже плохой прудовой воды.

Колодцы копаютъ обыкновенно поздно осенью и даже зимой; у насъ въ Россіи почти повсемѣстно ихъ роютъ подрядчики, которые несвѣдущихъ обманываютъ тѣмъ, что дотянувъ дѣло до весны (особенно если они нанимаются на готовомъ хлѣбѣ) и весеннюю воду, собирающуюся въ колодезь, выдаютъ за добытую копкой.

Для срубовъ въ колодцы нужно употреблять дубо-

вый или сосновый лѣсъ, и связь сруба класть выше земли по крайней мѣрѣ на полтора аршина; для закрыванія его нужно дѣлать крышку на петляхъ, чтобы зимой не замерзалъ, а лѣтомъ не попадали туда пыль и другія нечистоты.

т) *Заборы или изгороди* бываютъ, по своему устройству и назначенію, различны:

Около усадебъ дѣлаются для того, чтобы домашній скотъ не заходилъ въ сады, огороды, поля и т. д.

Легкія загородки ставятся въ усадьбахъ около дома, садовъ, цвѣтниковъ, полисадниковъ и проч. болѣе какъ украшенія.

Наконецъ изгороди для защиты полей отъ скота, сильныхъ сѣверныхъ вѣтровъ и т. д.

Вообще изгороди бываютъ:

- 1) Живыя,
- 2) Подвижныя и
- 3) Мертвыя.

Живыя изгороди имѣютъ огромное преимущество предъ прочими; хозяинъ только одинъ разъ расходуетъ на ихъ устройство, и чѣмъ дольше онѣ существуютъ, тѣмъ дѣлаются лучше, и тѣмъ большую приносятъ пользу; устройство ихъ просто и недорого: по канавѣ или на ровномъ мѣстѣ, прямыми линіями, или какъ будетъ назначено, сажаютъ или сѣютъ акацію, или боярышникъ, которыя, вырастая, образуютъ плотную стѣну; изгороди эти прочны, красивы и приносятъ дѣйствительную пользу, особенно на поляхъ, когда достигнутъ значительнаго роста, и если стоятъ близко одна къ другой.

Для живыхъ изгородей, чтобы онѣ росли одинаково и не было промежутковъ, акацію или боярышникъ слѣдуетъ садить, а не сѣять; выращивая немного акацію или боярышникъ для высадки на изгороди въ питомникахъ.

Подвижные изгороди, заборы и загородки, хотя и неудобны, но самыя употребительныя у насъ въ Россіи; въ лѣсныхъ мѣстахъ при усадьбахъ дѣлаются изъ цѣльныхъ бревенъ, (заборника), или изъ половинъ въ столбы сплошная заборка, отчего и изгороди эти называются заборами.

Мертвыми изгородями называются каменные стѣны, валы, канавы съ высокими отвалами. У насъ въ Россіи почти не употребляются. Изъ нихъ канавы съ отвалами принесли бы значительную пользу хозяевамъ въ степныхъ безлѣсныхъ губерніяхъ.

О СЕЛЬСКО-ПРОМЫШЛЕННЫХЪ, ТЕХНИЧЕСКИХЪ И ДРУГИХЪ ЗАВЕДЕНІЯХЪ.

Прежде нежели хозяинъ-строитель рѣшится строить какой-либо заводъ, или переходить отъ одной промышленности къ другой, онъ долженъ рѣшить слѣдующій весьма важный вопросъ: «при какихъ условіяхъ и обстоятельствахъ (разумѣется мѣстныхъ) можно выгодно техническія и другія производства соединить съ сельскимъ хозяйствомъ?» т. е.

1) Представляетъ ли устройство какого-либо завода средства къ улучшенію сельскаго хозяйства и его отраслей?

2) Имѣетъ ли строитель-хозяинъ необходимый на постройку завода капиталъ?

3) Дѣйствительно ли сбытъ произведеній возможенъ въ такомъ количествѣ, какое предполагается производить, и выгоднѣе ли, чѣмъ въ сыромъ видѣ?

4) Соответствуютъ ли этому мѣстныя климатическія и другія условія, а также и свойства почвы?

Только, рѣшивъ эти важные вопросы, можно приступать къ постройкѣ какого-либо завода и приступать къ производству.

Постройка хозяина-строителя уже не затруднить; онъ долженъ выбирать мѣсто для заведеній *вододѣйствующихъ*—на берегу рѣки или дѣлать искусственное скопленіе воды, соображаясь съ тѣмъ, какое количество ея потребно для приведенія въ дѣйствіе завода. Для прочихъ заводовъ онъ можетъ назначать мѣсто не стѣняясь, лишь бы былъ твердъ грунтъ, особенно если зданіе завода значительно.

Матеріалы также, изъ которыхъ нужно строить заводы, опредѣляются такъ: для значительныхъ и огнедѣйствующихъ заводовъ непременно каменные или кирпичные, для прочихъ же незначительныхъ—деревянные; вообще же слѣдуетъ предпочитать во всѣхъ, кромѣ незначительныхъ, сельско-хозяйственно-техническихъ промышленныхъ, заведенійхъ дереву—камень.

Величина всякаго завода можетъ быть опредѣлена хозяиномъ-строителемъ на мѣстѣ, соображаясь съ обстоятельствами; самая же постройка производится на основаніи общихъ правилъ, объясненныхъ для возведенія каменныхъ, кирпичныхъ, деревянныхъ, составныхъ и другихъ стѣнъ, фундаментовъ и т. д., которыя соединяются между собою, на основаніи составленнаго заранѣе проекта постройки.

Самую важную и существенную часть всякаго завода составляютъ машины, аппараты и т. д., которыя всегда покупаются готовыми.

Вообще при всѣхъ вододѣйствующихъ сельско-хозяйственныхъ промышленныхъ заведеніяхъ должны быть устраиваемы искусственныя скопленія водъ; для этого дѣлаются *шлюзы*, *плотины* и т. д.

Шлюзы дѣлаются на большихъ рѣкахъ для значительныхъ заводовъ и фабрикъ, не имѣющихъ почти

связи съ сельско-хозяйственною промышленностію; для одного сельскаго хозяйства шлюзы по значительнымъ издѣржкамъ которыхъ, они требуютъ, не могутъ быть устроиваемы.

Плотины дѣлаютъ на небольшихъ рѣчкахъ для мельницъ, винокуренныхъ, поташныхъ, лѣсопильныхъ и другихъ заводовъ, и большею частію устроиваются слѣдующимъ образомъ:

Для плотины прежде всего выбираютъ по рѣчкѣ удобное мѣсто; такимъ почитаются крутые повороты рѣчекъ (луки), гдѣ рѣчка не очень глубока и грунтъ твердъ, особенно берега, которые не должны быть очень низки.

Плотины дѣлать на изгибахъ или поворотахъ хорошо потому, что вода прямолинейно ударяясь въ этомъ мѣстѣ въ берегъ, и дѣлая крутой поворотъ, теряетъ прибрѣтенную ею скорость вовремя теченія, и уже не съ такой быстротой течетъ въ поворотъ, поэтому плотину устроенную на такомъ мѣстѣ не будетъ разбивать такъ, какъ бы ее разбивало прямолинейнымъ теченіемъ рѣчки.

Когда выбрано для плотины мѣсто, приступаютъ къ ея постройкѣ; въ назначенномъ направленіи бьютъ копромъ (*) сваи до материка т. е. до тѣхъ поръ, когда свая больше уже не идетъ; между сваями

(*) Копромъ называется снарядъ, употребляемый для бойки свай; устройство его слѣдующее: связываются толстые брусья треугольникомъ, такъ, чтобы они могли стоять твердо, выдерживая значительную тяжесть; вверху этихъ брусьевъ укрѣпляется блокъ, на которомъ лежитъ канатъ, прикрѣпленный къ желѣзной *бабкѣ*, (желѣзная, или чугунная, имѣющая форму прямоугольнаго параллелепипеда; на одномъ концѣ ея сдѣлано ухо, за которое привязывается канатъ), къ другому концу каната привязывается нѣсколько веревокъ съ лямками, за которыя рабочіе поднимаютъ и опускаютъ бабку на сваю вдругъ, чтобы ударъ былъ сильнѣе; чтобы свая не кололась и не разбивалась отъ ударовъ бабкой, на конецъ ея надѣваютъ плотно желѣзное кольцо называемое *бугель*.

кладутъ фашины (*) засыпая ихъ землею, а иногда вмѣсто фашинъ, употребляютъ камень и землю, считая это лучшимъ и болѣе прочнымъ. Дѣйствительно, на сторонѣ плотины, обращенной противъ теченія, нужно класть на фашины и землю—бутъ, который, дѣлая прудку плотнѣе, не даетъ водѣ поднимать фашины и размывать плотину. Прудка эта начинается отъ краевъ къ срединѣ, которую оставляютъ пока незаложенной и незабученною. При забуткѣ свай непременно нужно отъ нихъ къ рѣкѣ до самого верха выводить фашинникъ и преимущественно бутъ откосно, а не вертикально, чтобы вода не напирала сильно на плотину. Чѣмъ выше поднимается плотина, тѣмъ больше нужно сыпать земли, класть фашинника и буту, чтобы они, надавливая своею тяжестью, скорѣй осаждали плотину. Когда запрудка отъ краевъ до оставленнаго мѣста на срединѣ, называемаго вершнемъ, который служитъ для спуска лишней воды, окончена, тогда приступаютъ къ оправкѣ вершника: за свай заводятся лежни, которыя бутятъ на такую высоту, на какой нужно имѣть воду; когда дойдутъ до этого мѣста, кладутъ со связями лежни, заводя и укрѣпляя ихъ съ прежними; на нихъ дѣлаютъ *слань* или обшивку, (по которой спускаютъ весеннюю и лишнюю воду). Когда это сдѣлано, часть вершника обращеннаго къ теченію бутятъ откосно, даже немного выше слани; въ вершникѣ дѣлаютъ *ворота* или *ставни*, которыя бы можно было поднимать и опускать, какъ обыкновенно говорятъ *запирать и отпирать воду*.

Чтобы плотину не разбивало, около края вбиваются свай почти сплошь, а впереди плотины бьютъ свай

(*) Фашинами называется хворостъ, связанный въ пучки. А малкій хворостъ, употребляемый при устройствѣ плотины называется *фашинникъ*.

также, какъ и при укрѣпленіи мостовъ, (гдѣ объ этомъ и сказано).

Если плотина дѣлается для мельницы, то на одномъ краю выкапывается канава (непремѣнно прямая), глубиною не много ниже уровня воды въ прудѣ; ширина и глубина ея впрочемъ зависитъ отъ того, во сколько поставовъ строится мельница; канава выстилается камнемъ, или обивается досками, что гораздо лучше; потому что вода, не встрѣчая сопротивленія, съ большею силою стремясь, ударяетъ въ лопатки колесъ; такая канава называется каузомъ.

Впрочемъ устройство этихъ канавъ бываетъ не одинаково, смотря потому, съ какими колесами представляется удобнѣе устроить мельницу, съ *подливными* или *наливными*.

Плотины строятъ иногда каменные; такія плотины хотя и весьма прочны, но стоятъ чрезвычайно дорого; особеннаго въ постройкѣ каменныхъ плотинъ противъ описанныхъ ничего нѣтъ, кладка идетъ по извѣстному способу, вершникъ, или спускъ, также дѣлается.

На всѣхъ почти плотинахъ дѣлаютъ надъ вершикомъ мосты, по краямъ плотины деревянные перилы.

Иногда, при сильной водѣ, но очень рѣдко; мельницы строятъ на обоихъ берегахъ.

Вообще, при выборѣ мѣста подъ какое бы то ни было зданіе, нужно руководствоваться правилами объ этомъ вышеннеложенными; но, главное, строитель долженъ при производствѣ всякой постройки соображаться и примѣняться къ существующимъ мѣстнымъ обстоятельствамъ, которыхъ нельзя всегда предвидѣть; да и притомъ много есть такихъ случаевъ, которые трудно или вовсе нельзя подчинять правиламъ.

Вообще же строитель никогда не долженъ приступать къ постройкамъ, особенно значительныхъ зданій, не составивъ предварительно проекта на постройку.

Для руководства при составленіи смѣтъ служить: «урочное положеніе на производство архитектурныхъ работъ».

З Е М Л Е Д Ъ Л І Е.

Почвы по своимъ физическимъ и химическимъ свойствамъ бываютъ различны, и дѣлятся на *легкія*, *среднія* и *тяжелыя*.

Къ первымъ принадлежатъ: черноземныя, которыя дѣлятся на нѣсколько классовъ.

Ко вторымъ *песчаныя*, супесчаныя и нѣкоторыя другія.

Къ третьимъ *глинистыя*, которыя дѣлятся на нѣсколько другихъ.

Почва обрабатывается и готовится не подо всѣ растенія одинаково.

Главнѣйшіе способы обработки и приготовления почвы:

- 1) Паръ.
- 2) Взметъ.
- 3) Двоеніе.
- 4) Троеніе.
- 5) Паханіе подъ посѣвъ.
- 6) Бороньба.
- 7) Укатываніе.

1) *Паръ*, обработка эта состоитъ въ томъ, что почва, въ продолженіе весны и лѣта, удабривается, панится, боронится, и потомъ въ концѣ того же лѣта засѣвается озимымъ хлѣбомъ; такая обработка называется *лѣтнимъ паромъ*; если же обработка поля

начинается съ осени, то тогда называется *чернымъ паромъ*.

Паръ не на всѣхъ почвахъ обрабатывается одинаково.

2) *Взметомъ* называется первое паханіе послѣ снятія хлѣбовъ; онъ иногда производится осенью, а иногда весной.

3) *Двоеніе*—это второе паханіе пашни; цѣль этого паханія не дать укорениться въ почвѣ сорнымъ травамъ и по возможности разрыхлить ее.

4) *Троеніе*, или мешень, состоитъ въ томъ, что вспаханное поле, пашутъ еще поперегъ, или на крестъ по прежнему паханью, съ цѣлью тоже рыхлить почву.

5) *Паханіе подъ посѣвъ*, послѣдняя работа за которою уже слѣдуетъ сѣвъ.

6) *Бороньбою* земля размельчается и уравнивается; коренья сорныхъ травъ выдираются наружу; и наконецъ закрываются сѣмяна.

7) *Укатываніе* предпринимается для того, чтобы слишкомъ легкія почвы сдѣлать плотнѣй, оставшіяся глыбы раздавить и оставшіяся на поверхности почвы сѣмяна придавить къ землѣ.

Удобреніе почвъ, съ этою цѣлью употребляются различныя вещества извѣстныя подъ названіемъ *туковъ*; они бываютъ:

- 1) Растительные.
- 2) Животные
- 3) Минеральные.

Чтобы употреблять удобрительныя вещества, или *туки*, правильно, слѣдуетъ принимать въ соображеніе а) свойства почвы и удобрения; б) растенія, подъ которыя почва удобряется в) время, въ которое удобряется почва и д) мѣра самаго удобрения.

а) *Свойства почвы и удобрения*, при употребленіи удобрения кромѣ его тучности слѣдуетъ принимать

во вниманіе и то, какъ оно дѣйствуетъ на почву. Слѣдовательно различнымъ почвамъ и различныя удобрения свойственны.

б) *Растенія*: подъ которыя почва удобряется, всѣ хозяйственныя растенія выносятъ разложившійся навозъ; напротивъ, сырой—неперепрѣвшій навозъ можетъ употребляться только подъ горохъ, бобы, коноплю, кормовой горошекъ и нѣкоторыя другія; для лучшаго произрастанія растеній, гораздо лучше удобрять всегда почву мелкимъ, перепрѣвшимъ уже навозомъ.

в) *Время*, въ которое удобряется почва, почти вездѣ въ Іюнѣ мѣсяцѣ; чтобы вполне пользоваться удобрениемъ, по вывозкѣ на поля, навозъ сейчасъ же разбрасывать и запахивать, чтобы онъ, оставаясь на открытомъ воздухѣ отъ солнца и дождя не терялъ своей силы.

г) *Мѣра самаго удобрения*, опредѣляется качествомъ и отчасти количествомъ навоза, а также качествомъ почвы и свойствомъ растенія, подъ которое удобрение кладется.

Сильнымъ удобрениемъ считается то, если на хозяйственную десятину (3200 кв. саж.) кладется не менѣе 160 возовъ, каждый въ 1 куб. арш. или 20 пудовъ разложившагося уже отчасти навоза.

Среднее удобрение то, когда на ту же десятину кладется 100 или 120 такихъ же возовъ.

Слабое—64 или 88 возовъ.

Кромѣ этого существуетъ еще *зеленое удобрение*, которое состоитъ въ томъ: сѣютъ какое либо скоро-растущее растеніе, и не давая ему дозрѣть запахиваютъ.

РАЗВЕДЕНІЕ ПОЛЕВЫХЪ РАСТЕНІЙ ВООБЩЕ.

Всѣ полевыя работы предпринимаются съ тою цѣлью, чтобы почву сдѣлать способною производить растенія.

Поэтому почва должна, не только давать растенію возможность укрѣплять свои корни, но и самую пищу.

Полевья растенія между собою въ своихъ корняхъ, стебляхъ, листьяхъ и плодахъ весьма различны; слѣдовательно и условія къ произведенію этихъ растеній должны быть также различны. Растенія съ тонкими или мелкими корнями требуютъ почвы рыхлой; съ толстыми и не мелкими корнями—на оборотъ; если послѣднія, по той же причинѣ, выносятся свѣжей сырой навозъ, то для первыхъ нуженъ уже разложившійся. Если растенія съ тонкими корешками отъ излишней тучности почвы ложатся; то съ толстыми корнями этому сопротивляются.

Растенія извлекаютъ изъ почвы пищу корешками, и чѣмъ растенія стоятъ на почвѣ чаще, тѣмъ и почва истощается сильнѣе и на оборотъ. Колосовыя хлѣбныя растенія болѣе другихъ истощаютъ почву.

Растенія скоро растущія препятствуютъ развитію сорныхъ травъ, тогда какъ медленно растущія травами заглушаются;—сорныя травы быстрѣй развиваются между колосовыми и медленѣй въ широколиственныхъ и другихъ растеніяхъ.

Изъ этого слѣдуетъ то, что чѣмъ менѣе растеніе способно препятствовать развитію сорныхъ травъ, тѣмъ тщательнѣе подъ него должна приготовляться почва.

Приведенныя замѣчанія относятся къ разведенію всѣхъ полевыхъ растеній вообще.

Хозяину слѣдуетъ обращать особенное вниманіе на (обстоятельство весьма важное для благонадежности урожая) качество посѣвныхъ семянъ. Хорошія сѣмяна должны быть 1) *всхожими* т. е. чтобы всходили не менѣе 80%, 2) здоровыя тяжелыя и натуральнаго цвѣта, 3) безъ всякихъ постороннихъ примѣсей.

На произрастаніе растеній имѣетъ сильное вліяніе

погода; иногда дождь приноситъ пользу, а иногда вредъ; также точно тепло и холодъ и др. дѣтели природы. Впрочемъ объ этомъ будетъ сказано при описанномъ способѣ воздѣлыванія каждаго растенія отдѣльно.

Въ земледѣліи существуетъ порядокъ дѣлить всѣ полевые растенія, частію по ихъ виду, употребленію, по мѣсту образованія плода и т. д. Дѣленіе это, впрочемъ, не вездѣ одинаково и для опытнаго полеводства не составляетъ особенной важности.

I.

КОЛОСОВЫЕ ХЛѢБА.

1) ПШЕНИЦА.

Она воздѣлывается озимая и преимущественно яровая; послѣдней существуетъ нѣсколько сортовъ: обыкновенная, польская, португальская, многоплодная и др.

а) Озимая пшеница дѣлится на нѣсколько сортовъ. Она хорошо и вѣрнѣе родится на почвахъ, содержащихъ значительную часть глины; она не любитъ, въ сѣверныхъ мѣстахъ, мягкихъ суглинистыхъ, а въ южныхъ мѣстахъ, тяжелыхъ среднихъ почвъ. Кромѣ того почва должна быть хорошо само по себѣ или должна быть приготовлена, заблаговременнымъ удобреніемъ потому что свѣжее удобреніе не доставляетъ пшеницѣ должнаго питанія. Чѣмъ почва теплѣе отъ положенія ли, или отъ своего состава, тѣмъ она надежнѣе для пшеницы, особенно для бѣлой, которая любитъ теплую почву; напротивъ, красная пшеница болѣе другихъ выноситъ холодъ и сырость почвы.

Для пшеницы въ нашемъ климатѣ рыхлыя почвы не пригодны, особенно потому, что онѣ не удерживаютъ въ себѣ необходимой влаги и теплоты; оттого пшеница на такихъ почвахъ страдаетъ лѣтомъ отъ засухи, а зимой отъ холоду. Гдѣ же мѣсто бываетъ сырое, а зима не слишкомъ холодная, или очень снѣжная, тамъ и на легкихъ, но тучныхъ почвахъ пшеница родится очень хорошо.

Приготовленіе почвы подъ пшеницу должно быть самое тщательное. Почву нужно очистить сколько возможно отъ сорныхъ травъ, потому что пшеница весной растетъ медленно и сорныя травы ее могутъ заглушать. Почва должна быть хорошо разрыхлена, чтобы корешки пшеницы могли въ растительномъ слоѣ укрѣпляться, чтобы перегной, при свободномъ доступѣ воздуха въ почву, могъ, разлагаясь, доставлять пищу растенію.

Пшеницѣ должно предшествовать какое либо изъ широколистныхъ растений, лучше всего для этого однолѣтнія корневыя: гречиха, горохъ, конопля, рѣпа и др.

Очень часто пшеницу сѣютъ послѣ краснаго клевера. На почвахъ не очень тяжелыхъ, послѣ роскошно росшаго клевера — почва подъ пшеницу почти уже готова; но на тяжелыхъ совсѣмъ другое дѣло, почва хотя и разрыхлена, но далеко еще не приготовлена.

Сѣмена для пшеницы также должны быть, какъ и для всѣхъ хлѣбовъ вообще, здоровы и не стары; тощія, мягкія, незозрѣлыя и старыя сѣмена или почти не всходятъ, или производятъ слабое растеніе.

Время посѣва вполне зависитъ отъ мѣстнаго климата и состоянія погоды. Вообще можно принять за правило, чтобы посѣвъ производился за 3 или 4 недѣли до морозовъ, въ сырую погоду, ровно; на десятинахъ нужно дѣлать водосточныя борозды.

Весною сухая погода дѣлаетъ пашню твердою; въ такомъ случаѣ хорошо проборанивать, острою бороною производя работу эту по сухой пашнѣ.

Пшеница, какъ и всѣ колосовые хлѣба, во время своего произрастанія подвергается различнымъ болѣзнямъ; это зависитъ отъ дурной обработки, несвоевременнаго сѣва, плохихъ сѣмянъ и т. под. Уборку пшеницы должно начинать *впрозелень*, когда зерно еще не жестко; убираютъ ее косами и серпами; работа косами идетъ скорѣй и кромѣ этого имѣетъ значительное преимущество предъ серпомъ.

Яровая пшеница отличается отъ озимой, сравнительно, мелкимъ и легкимъ зерномъ. Главные сорты ея: бѣлотурка, кубанка, арнаутка, разводится на тучныхъ степяхъ новороссійскаго края и нѣкоторыхъ велико-русскихъ губерній. Она не любитъ связныхъ глинистыхъ почвъ, какъ озимая; лучшими для нея считаются мягкія и теплыя, суглинистыя и сильныя среднія почвы. Свѣжаго удобрения не любитъ. Время сѣва зависитъ отъ ранней весны; вообще сѣять слѣдуетъ тотчасъ, какъ только просохнетъ почва. Отъ поздняго посѣва, бывающаго иногда въ Маѣ, пшеница не только опаздываетъ созрѣваніемъ, но даже и урожай дѣлается ненадежнымъ.

Она подвержена тѣмъ же болѣзнямъ какъ и озимая; причина въ обоихъ случаяхъ одна и таже—неудачный выборъ почвъ.

Уборка ея наступаетъ позже озимой, производится точно также, какъ озимая.

П О Л Б А.

Полба есть тоже пшеница; бываетъ бѣлая и красная, не такъ легко выдерживаетъ холодъ, какъ пше-

ница; почва для нея нужна такая же, какъ и для пшеницы. Она родится хорошо даже на сухой и рыхлой почвѣ, если только почва довольно тучна; сѣять ее нужно недѣли за 4—6, чтобы она могла взойти и укрѣпиться въ почвѣ до морозовъ. Весною при образованіи на почвѣ отъ засухи коры, поступать также, какъ съ пшеницей.

Болѣзнямъ полба подвержена, менѣе пшеницы особенно если она разводится въ южныхъ мѣстахъ.

Ее сѣютъ озимую и яровою, послѣдняя сѣется весною, какъ и пшеница, но она родится бѣднѣй ея, поэтому и сѣется рѣдко; ячмень предънею имѣетъ преимущество, потому что на такой же почвѣ онъ родится надежнѣе и изобильнѣе.

2) Р О Ж Ъ .

Сѣется преимущественно озимую, принадлежитъ къ важнѣйшимъ и болѣе распространеннымъ изъ хлѣбныхъ растений.

Озимой ржи нѣсколько сортовъ; почва подъ озимую рожь можетъ быть вѣсьма различна, только не была бы слишкомъ сыра и холодна; она не выноситъ сырости, на холодныхъ почвахъ родится скудно; ее можно сѣять на мягкихъ и тяжелыхъ почвахъ; впрочемъ она лучше всего родится на среднихъ теплыхъ почвахъ.

Она любитъ почву рыхлую, удобренную; что готовится паромъ. На сѣмена необчахлая рожь хуже.

Если сѣмена перемѣняются, то нужно имѣть въ виду, что сѣмена, съ теплой почвы, можно сѣять только на теплой же, а иначе перемѣна бесполезна.

Сѣять слѣдуетъ въ совершенно рыхлую и не сухую почву; сѣмена заборонить хорошенько, и также провести водосточныя борозды.

Весною всходы ржи, обыкновенно, густо покрывают почву и тѣмъ препятствуютъ ей затвердѣнію; но когда почва глиниста, отъ зимы сляжется, то ее нужно боронить, тогда, какъ она просохнетъ.

Рожь поражаютъ *медвяная роса* и *спорынья*, первое происходитъ отъ быстрого перехода тепла къ холоду и на оборотъ.

На очень сильныхъ почвахъ рожь полегаеетъ, и даетъ весьма тощее зерно; въ этомъ случаѣ полезно осенью и весною, когда земля замерзаетъ, выпускать на всходы скотъ.

Вообще посѣвъ ржи производить густо не слѣдуетъ и пашню подъ рожь прямо не удобрять.

Рожь убирать слѣдуетъ, когда зерна отвердѣютъ, солома слѣдается блѣдноватою. Ее снимаютъ болѣе серпомъ. Срѣзывать хлѣбъ выше гораздо лучше, потому что онъ, лежа на высококомъ жнивѣ, удобнѣе просыхаетъ.

Яровая рожь или ярица родится на всякой почвѣ, однако лучше на легкихъ и теплыхъ; но вообще на почвахъ разрыхленныхъ и очищенныхъ отъ сорныхъ травъ. Сѣять ее раннею весною, тотчасъ, какъ только земля послѣ морозовъ прочахнетъ. Зерно даетъ мелкое, хуже озимой, убирается также, какъ и озимая, но преимущественно косой.

3) я ч м е н ь .

Почву любить связную и болѣе тяжелую, хотя родится и на легкихъ почвахъ, но хорошо только послѣ картофеля. Кроме того надобно, чтобы почва была тучна отъ природы или отъ удобрения; холодныхъ и сырыхъ почвъ ячмень не любитъ.

Почва подъ него разрыхляется или посѣвомъ корнеплодныхъ растений, или взметомъ, или даже двоеніемъ.

Посѣвъ производить весной не поздно, не далѣе половины Мая, а гдѣ погода и утренники не препятствуютъ, лучше въ Апрѣлѣ, около половины; сѣмяна также слѣдуетъ заборанивать и на пашнѣ дѣлать водосточныя борозды.

Если, по всходѣ ячменя, случатся утренники и сильныя инеи, то, хотя бы верхушки и позябли у молодыхъ всходовъ, отъ этого ячменю большаго вреда не будетъ; потому что на сильной почвѣ онъ растетъ быстро, и въ ростѣ не остановится; въ сырую и холодную погоду ячмень желтѣетъ и часто даже пропадаетъ.

Если, по посѣвѣ ячменя, послѣ дождя, почва сильно затвердѣетъ, то легкою бороною пробораниваютъ, только въ одну сторону, но если дождь и засуха взаимно смѣняются, тогда боронить не нужно.

Ячмень нужно пропалывать; между его всходами много растетъ дикой горчицы, которая быстро осѣмняетъ почву и вредитъ росту ячменя.

Ячмень также подверженъ различнымъ болѣзнямъ, особенно разлетной или сажной головнѣ, производящей вмѣсто муки въ зернахъ черную пыль, которая отъ вѣтра разлетается, и стебли остаются безъ колосьевъ. Этотъ вредъ происходитъ отъ измѣненій погоды.

Уборку ячменя производить слѣдуетъ, когда зерно становится твердо. Если же перестоится, то колосья обламываются. Потому лучше убирать впрозелень и дать дозрѣть уже срѣзанному.

Въ скирды класть ячмень нужно сухой, иначе онъ скоро портится, солома плесневѣетъ и дѣлается негодною.

Въ сухую погоду ячмень убирать лучше по утрамъ и вечерамъ, когда колосья дѣлаются отъ росы гибки и не ломаются.

Ячмень разводится въ двухъ видахъ: яровой и озимой; лучший крупный яровой.

4) О В Е С Ъ.

Бываетъ различныхъ сортовъ; повсемѣстно разводится яровой. Онъ родится на всѣхъ почти почвахъ, хорошо обработанныхъ, кромѣ песчаной; даже на холодныхъ сырыхъ онъ родится надежнѣе другихъ хлѣбовъ.

На сильныхъ глинистыхъ почвахъ, онъ даетъ обильный урожай; также и по пласту, поднятому изъ-подъ выгона, онъ родится хорошо.

Почву готовить также, какъ подъ ячмень, но для овса рѣдко предпринимзють столько работы, а обыкновенно взметываютъ пашню съ осени, весною боронятъ и тотчасъ вспахиваютъ подъ посѣвъ.

Послѣ унавоженныхъ корнеплодныхъ растений, почва пригодна для овса, что весною можно прямо запахивать подъ посѣвъ.

Старое пастбище, клеверную атаву и новъ взметывать загонами съ осени, весною боронить, посѣять овсомъ и тщательно заборонить.

На тяжелыхъ глинистыхъ почвахъ, можно также почву готовить подъ овесъ съ успѣхомъ.

Если нужно овесъ удобрить, то для него очень хорошо и вообще полезно удобреніе раскидывать по посѣву.

Посѣвъ слѣдуетъ производить весною, какъ только почва нѣсколько просохнетъ, вообще ранній сѣвъ слѣдуетъ предпочитать. Поздній сѣвъ даетъ много соломы, но зерно тощее и мелкое; на песчаныхъ почвахъ посѣвъ полезно укатывать каткомъ.

Послѣ посява, отъ сильнаго дождя и наступившей за тѣмъ засухи, нерѣдко почва сильно затвердѣваетъ, молодыя ростки едва-едва, пробиваются. Тогда нужно поступать по извѣстному способу.

При продолжительной сырой и суровой погодѣ, овесъ сохнетъ и желтѣетъ; однако долго выдерживаетъ это безвременье, и, если настанетъ вскорѣ благоприятная погода, онъ скоро поправляется и быстро растетъ.

Овесъ также подверженъ болѣзнямъ, но менѣе другихъ; чаще всего сажной головнѣ, которая превращаетъ зерна его въ черную пыль, которую разноситъ вѣтромъ.

Уборку овса начинаютъ какъ только въ колосьяхъ, или граняхъ, покажутся первыя спѣлыя твердыя зерна. Онъ созрѣваетъ неровно, и еслибъ дожидаться, когда созрѣютъ послѣднія зерна, то большая часть зеренъ переспѣла бы и высыпалась при уборкѣ.

При уборкѣ его слѣдуетъ предпочитать косу серику, особенно если косцы опытные.

Скошенный овесъ, если онъ сырой, нужно оставлять просохнуть и тогда уже свозить на гумно.

5) П Р О С О .

Просо представляетъ два главныхъ вида: *обыкновенное просо* или *просо съ кистями*, и *боръ*, или *птичье просо*. Оба вида разводятся одинаково.

Почву просо любитъ не сырую особенно, и теплую; при этихъ условіяхъ она хорошо родится даже на легкихъ среднихъ, и мягкихъ суглинистыхъ почвахъ. Если почва для ячменя или овса слишкомъ песчана, то просо и на ней хорошо родится; особенно, если почва хорошо обработана и удобрена.

Подъ просо почву слѣдуетъ глубоко разрыхлять, хорошо удобрять и перемѣшивать съ навозомъ. Навозъ запахивать съ осени; весною двоить, и потомъ въ Маѣ, когда почва хорошо прогрѣется, запахать подъ посѣвъ.

Передъ посѣвомъ и послѣ посѣва, почву слѣдуетъ боронить тщательно.

Засуха, холодъ и мокрая погода, отдѣльно каждое или вмѣстѣ, сильно вредятъ посѣянному просо. Особенно сорныя травы, которыя слѣдуетъ вымалывать.

Во время сѣва и дослѣванія проса, птицы, особенно воробьи, много наносятъ хозяину уцербъ.

Уборка проса должна начинаться, когда большая часть кистей будетъ имѣть спѣлыя зерна. Зерна проса легко осыпаются, поэтому его убирать нужно осторожно серпомъ. Если во время уборки стоитъ благоприятная погода, то стараться просо въ тотъ же день и вымолотить.

II.

ШИРОКОЛИСТНЫЕ ЗЕРНОВЫЕ ХЛѢБА.

1) Г О Р О Х Ъ.

Онъ бываетъ разныхъ видовъ; болѣе разводимые виды слѣдующіе:

а) Крупный, съ темно-коричневыми крапинками на зернѣ, и пестрыми цвѣтками.

б) Сѣрый мелкій, съ сѣрыми крапинками на зернахъ и цвѣткахъ.

в) Бѣлый, съ бѣлыми зернами и цвѣтками; онъ принадлежитъ къ скоро-поспѣвающимъ.

г) Зеленый, съ зелеными зернами и бѣлыми цвѣтками.

Каждый изъ этихъ видовъ любитъ различную почву, такъ: первый глинистую, или суглинистую.

Второй—растетъ на холодныхъ и тощихъ, только не на песчаныхъ почвахъ.

Третій—средняя и суглинистая почвы, если онѣ не холодныя и не сырыя.

Четвертый—требуетъ суглинистую почву, но сильную.

Вообще, очень тучныя почвы для гороха негодны, потому что онѣ тогда растутъ въ стебель, зеренъ производитъ мало и слишкомъ поздно созрѣваетъ.

Подъ горохъ почву не нужно слишкомъ разрыхлять, достаточно одной вспашки, особенно для крупнаго и сѣраго; землю готовить подъ посѣвъ, когда она еще не совсемъ просохнетъ, послѣ весенней воды. Бѣлый же и зеленый любятъ болѣе разрыхленную почву, потому пашню подъ нихъ нужно взметывать съ осени, и весной вспахать и заборонить къ посѣву.

Горохъ не любитъ свѣжаго удобренія; но довольно сильно растетъ на третій годъ послѣ удобренія, при этомъ истощаетъ почву.

Горохъ сѣется обыкновенно по пашнѣ, которую послѣ боронятъ не болѣе двухъ разъ.

Во время своего произрастанія горохи подвергаются сильнымъ поврежденіямъ отъ холодной и мокрой погоды, способствующей умноженію сорныхъ травъ; но если въ Маѣ и Іюнѣ устанавливается хорошая погода, то онѣ быстро поднимаются.

Продолжительная засуха гораздо вреднѣе для гороха и нерѣдко истребляетъ весь посѣвъ.

Уборку начинаютъ, когда уже зерна созрѣли, если нѣкоторые стручья и зелены, не нужно дожидаться, когда они созрѣютъ, иначе большая часть стручковъ переспѣетъ и высыпится. Горохъ убираютъ косою.

Мокрая погода, во время уборки, для гороха очень вредна, особенно если проглядывает солнце. Тогда стручки оскаливают и высыпают зерна; въ это время нужно заботиться убрать скорѣе горохъ съ поля.

3) КОРМОВЫЙ ГОРОШЕКЪ.

Разводится или на свѣжій кормъ и на сѣно, или для зерна; здѣсь говорится о немъ только въ послѣднемъ случаѣ.

Почва для него можетъ быть всякая, только не песчаная, сухая, и была бы хорошо приготовлена; на одномъ кисломъ черноземѣ онъ даетъ плохой урожай зеренъ.

Подъ него почву готовятъ также, какъ и для гороха; нужно замѣтить, что кормовой горошекъ терпливѣе гороха, и даже на малосильной даетъ порядочный урожай.

Погода на него имѣетъ такое же вліяніе, какъ и на горохъ.

При уборкѣ его тоже наблюдается, что и при уборкѣ гороха.

4) ГРЕЧИХА.

Любитъ теплую почву и погоду; при этихъ условіяхъ она родится отлично на сухихъ песчаныхъ, вересковыхъ, а всего лучше на сильныхъ среднихъ почвахъ.

Почва подъ гречиху должна быть хорошо разрыхлена. На сильныхъ земляхъ изъ подъ выгона, и на свѣжепашныхъ новяхъ она родится очень хорошо и послѣ одной всаженн и бороньбы, если только благоприятствуетъ погода; на песчаныхъ почвахъ тоже

достаточно бороньбы. По среднія почвы нужно подь гречиху готовить, какъ подь ячень.

Гречиху можно сѣять по свѣжему удобренію, и между вторымъ и третьимъ сѣвомъ; въ первомъ случаѣ нужно, чтобы навозъ хорошо перепрѣлъ и перемѣшался съ почвою; для этого хорошо запахивать его въ землю.

Посѣвъ ея производить только при наступленіи теплой погоды, когда уже не бываетъ холодовъ.

По крупнотѣ своего зерна, гречиха требуетъ, чтобы сѣмена ея были покрыты нѣсколько глубже обыкновеннаго, поэтому на песчаныхъ, болотистыхъ и влажныхъ почвахъ ее слѣдуетъ запахивать, а на вязкихъ сѣять по небороненой землѣ и заборанивать послѣ.

Если со времени посѣва стоитъ теплая погода безъ засухи, то гречиха растетъ быстро и скоро зацвѣтаетъ. Когда во время цвѣтенія бываютъ грозы, то бываетъ много пустоцвѣта, безъ зеренъ, и урожай бываетъ плохъ. Но при благоприятной погодѣ, гречиха даетъ такіе обильные урожаи, какихъ прочіе зерновые хлѣба не даютъ при самыхъ благоприятныхъ условіяхъ.

Гречиха не подвержена никакимъ болѣзнямъ; она дѣлаетъ почву чистою и рыхлою.

Уборку гречихи начинаютъ, когда большая часть зеренъ отвердѣетъ, и всегда косою; скошенную ее, смотря по состоянію погоды, долго оставляютъ въ валахъ. Если она высока, то скошенная, когда просохнетъ, связывается, какъ ячень, въ снопы; малорослая же прямо сгребается и свозится.

5) Ч Е Ч Е В И Ц А.

Разводится въ значительномъ количествѣ, хотя и доставляетъ хорошую пищу для человѣка, и кормъ для скота.

Она любитъ почву рыхлую, теплую и не тощую; на тощей она даетъ очень мелкія зерна. Она любитъ свѣжее удобреніе, только бы навозъ былъ хорошо перепрѣвшій, и перемѣшался бы съ землею.

При обработываніи подъ чечевицу почвы, стараться хорошенъко ее разрыхлить и очистить отъ сорныхъ травъ; поэтому, послѣ унавоженныхъ корнеплодныхъ овощей, она родится превосходно.

Ш.

КОРНЕПЛОДНЫЯ РАСТЕНІЯ.

1) КАРТОФЕЛЬ.

Почву любитъ не вязкую, рыхлую, преимущественно супесчаную; онъ хорошо растетъ, начиная отъ сухихъ песчаныхъ до легкихъ суглинистыхъ, только бы первая были не слишкомъ сухи. Глубокая почва, богатая перегноемъ, очень хороша подъ картофель.

Подъ картофель почву должно глубоко разрыхлить и очистить отъ сорныхъ травъ. Если картофель долженъ идти по свѣжему удобренію, то навозъ лучше класть съ осени и запахивать. Весною, пашню заборонить, сдвоить и опять заборонить, и такъ оставить до посадки картофеля.

Если же подъ картофель назначается старое пастбище, или новъ, или клеверное поле, или поле послѣ зерноваго хлѣба, въ этомъ случаѣ если почва не слишкомъ тоща отъ природы, картофель и безъ удобренія хорошо родится. Въ этомъ случаѣ, нужно взметать съ осени, весною заборонить, сдвоить и еще разъ заборонить, а потомъ сдѣлать борозды для посадки.

Картофель можно сажать какъ цѣльный, такъ и рѣзанный; мелкій и рѣзанный можно сажать въ рыхлую, а крупный въ связную почву.

Картофель, перенесенный съ одной почвы на другую, имѣющую несходныя качества, скоро перерождается.

Садить картофель надо тогда, какъ земля уже отъ солнца провянетъ и прогреется.

Скоро вырастающій, такъ называемый ранній, картофель, можно сажать вездѣ, даже въ началѣ Юня, и при всемъ томъ онъ поспѣваетъ въ время.

Способы для посадки картофеля весьма различны, впрочемъ въ большомъ мѣрѣ, на поляхъ, садится картофель подъ плугъ, или соху.

Частая или рѣдкая садка картофеля зависитъ отъ качества почвы и сорта картофеля.

Одинъ картофельный кустъ не долженъ имѣть болѣе шести стеблей, иначе образованіе корней затруднительно. Изъ картофеля средней величины, выходитъ отъ 4—6 стеблей, слѣдовательно на одно мѣсто не слѣдуетъ садить болѣе одной картофелины или двухъ, если мелки.

На песчаной почвѣ кусты картофельные должны стоять чаще, чтобъ, осѣняя почву, препятствовали ея скорому высыханію; на такой почвѣ картофельные ряды дѣлать одинъ отъ другаго не болѣе $\frac{1}{2}$ аршина.

На тяжелыхъ почвахъ, не такъ скоро высыхающихъ, ряды можно дѣлать вершковъ на 10. На почвахъ болѣе тучныхъ, тоже не скоро высыхающихъ, ряды можно дѣлать еще рѣже.

Во время его произрастанія нужно заботиться о томъ, чтобы почва была рыхла и не было сорныхъ травъ, которыя гораздо рѣже бываютъ при частой садкѣ картофеля.

Созрѣваніе картофеля узнается потому, что трава и стебли его станутъ засыхать, а молодая картофе-

лины будутъ легко отдѣляться отъ стебля и сдѣлаются мучнисты. Поздніе сорты иногда такъ долго не вызрѣваютъ, что морозъ побиваетъ траву; тутъ нечего уже медлить и дожидаться, когда созрѣетъ картофель.

Уборка картофеля производится или выпахиваніемъ плугомъ и сохой, или выкапываніемъ заступами, смотря какъ много его разводится.

На зиму для храненія онъ убирается различно; всего лучше сберегать его въ кучахъ и въ пескѣ.

Замерзшій картофель можно отъ дальнѣйшей порчи предохранить слѣдующимъ образомъ: разсыпать его въ одинъ рядъ на вольномъ воздухѣ и оставить лежать въ покоѣ. Морозы и оттепели, а потомъ весенній воздухъ высушиваютъ картофель совершенно, оставляя въ немъ только мучнистыя части; высушивъ его можно употреблять послѣ въ кормъ скоту, онъ также идетъ и на винокуреніе.

2) СУРЕПИЦА.

Воздѣлывается какъ озимое и яровое растеніе; преимущественно же яровая.

Воздѣлываніе озимой сурепицы отъ рапса очень мало отличается.

Она любитъ почву менѣе глинистую, но также теплую и тучную, и хорошо обработанную. Удобреніе необходимо.

Посѣвъ ея можно производить позже рапсоваго недѣлями 2-мя, почему ее сѣять прямо по жниву.

Она скорѣе рапса вызрѣваетъ и созрѣваетъ.

Яровая сурепица почву любитъ такую же какъ и озимая, но можетъ родиться и на нѣсколько слабой. Почву подъ нея нужно обработать также, какъ и подъ ячмень; свѣжаго удобрения она не любитъ.

Посѣвъ производится какъ только земля станетъ просыхать и не предвидится болѣе морозовъ; сѣется, обыкновенно, въ разбросъ.

Лѣтомъ на нее нападаетъ земляная блоха и ее иногда сильно изрѣжаетъ; — она позднее поспѣваетъ озимой.

3) М А К Ъ.

Воздѣлывается изъ всѣхъ сортовъ преимущественно сѣрый макъ съ закрытыми маковицами.

Почву любитъ мягкую, тучную и теплую, даже на песчаной теплой почвѣ получаютъ хорошіе урожаи, если она не слишкомъ суха и хорошо удобрена.

Обработка почвы подъ макъ состоитъ въ хорошемъ удобреніи и глубокомъ разрыхленіи, которое должно быть произведено не иначе, какъ съ осени, потому что макъ сѣется рано весною. Свѣжаго удобренія не любить.

Макъ всходитъ густо; поэтому полезно, когда покажется вершка по полтора, проборанивать; этимъ не только истребляются сорныя травы, но и всходы прорѣживаются, отчего оставшіяся всходы пойдутъ гораздо сильнѣе. Онъ поспѣваетъ въ Августъ и Сентябрь; при уборкѣ, его лучше выдергивать и связывать въ пучки, разставляя пучки по парно по полю, рядами, чтобы лучше просыхалъ и дозрѣвалъ. При хорошей погодѣ, дозрѣваніе совершается въ недѣлю; очищеніе отъ шелухи производится машиною, очищенное зерно разсыпать на веретяхъ тонкимъ слоемъ, часто мѣшать, чтобы оно совершенно просохло. Для храненія его хорошо ссыпать въ бочки, потому что на него нападаютъ мыши.

Макъ не подверженъ, какъ прочія растенія, болѣз-

нямъ, вреду отъ насѣкомыхъ, погоды и т. д. поэтому его гораздо выгоднѣе воздѣлывать, чѣмъ рапсъ и сурепицу, особенно въ небольшихъ хозяйствахъ.

4) л е н ь .

Почву любитъ влажную и не тощую, съ запасомъ чернозема; природная мягкость почвы благоприятствуетъ его росту, сырая и сильная почвы, также и суглинистыя лучше другихъ пригодны подъ ленъ.

Обработка почвы состоитъ въ разрыхленіи и очищеніи отъ сорныхъ травъ, также почти какъ и подъ ячмень, но тщательнѣе; свѣжаго удобрения не любитъ; сѣвъ его бываетъ ранній и поздній; первый производится сейчасъ, какъ только земля растаетъ и обсохнетъ; второй можетъ быть продолженъ до конца Мая.

Молодые всходы льна, особенно въ началѣ, не рѣдко терпятъ вредъ отъ земляныхъ блохъ, сорныхъ травъ и погоды. Для успѣшнаго разведенія льна, нужно не только сѣять его въ чистую отъ сорныхъ травъ почву, но и всходы пропалывать.

Если ленъ разводится для полученія хорошаго сѣмени, снимать его какъ только головки почернѣютъ, и сѣмя въ нихъ сдѣлается свѣтлобурымъ, блестящимъ и довольно твердымъ. Если же для полученія тонкаго волокна; то его снимаютъ тогда, когда онъ отцвѣтетъ и мелкія листья начнутъ желтѣть; въ это время волокно имѣетъ полную зрѣлость. Обыкновенно ленъ *берутъ* (дергаютъ съ корнемъ) и вяжутъ въ пучки (жуклы), которыя ставятъ на полъ, чтобы сѣмя нѣсколько дозрѣло; потомъ обрываютъ головки.

Обработка льна для полученія волокна, состоитъ въ моченіи его или разстилкѣ по жниву; отъ чего деревянистая часть стебля или *костера* размягчается

и отдѣляется; собранный и высушенный ленъ мнуть, чтобы деревянистая часть отдѣлилась, потомъ треплютъ, а для окончательной очистки чешутъ. Ленъ бываетъ нѣсколькихъ видовъ.

5) конопля.

Любитъ сильную черноземную почву, не мокрую и не холодную. Теплая суглинистая — жирныя почвы, сырыя, жирныя, среднія, почвы, тучныя, луговыя и прудовыя мѣста и нови, если онѣ не кислы и не обуглены, даютъ богатые урожаи конопли. Свѣжаго удобрения конопля не любитъ.

Нужно, чтобы верхній слой конопляника имѣлъ по крайней мѣрѣ 3—4 вершка въ глубину. Обработка почвы подъ конопляникъ состоитъ въ своевременномъ удобреніи хорошимъ навозомъ и тщательномъ разрыхленіи. Лошадиный и овечій навозъ для этого почитаются лучшими.

Посѣвъ производится весною, какъ только почва прогреется; вообще чѣмъ раньше сѣять коноплю, тѣмъ лучше, хотя поздній сѣвъ, отложенный до Мая, и даетъ иногда хорошій урожай, но сѣмя рѣдко успѣваетъ вызрѣть.

Послѣ посѣва конопля не требуетъ почти никакого ухода во время своего произрастанія; при теплой и сырой погодѣ она растетъ быстро и, отѣняя почву, препятствуетъ расти сорнымъ травамъ.

Кусты конопли бываютъ или мужскіе или женскіе; отличаются между собою тѣмъ, что (посконь) мужскіе плоды не даютъ; чтобы лучше получать коноплю, полезно, какъ только мужская конопля станетъ отцвѣтать, ее выдергивать, вязать въ пучки и стлать.

Посконь даетъ тоньше волокно, чѣмъ женская ко-

нопля, оставленная въ ростѣ до созрѣванія сѣмени. Такая выборка, хотя и трудна, но она вознаграждается не только тонкимъ волокномъ, а еще и тѣмъ, что остающаяся на пашнѣ женская конопля будетъ тамъ свободнѣе пользоваться воздухомъ, и приметъ хорошее сѣмя; но у насъ рѣдко такъ дѣлаютъ, болѣе всего поступаютъ такъ:

Коноплю выдергиваютъ, вяжутъ въ пучки, ставятъ въ копенки, чтобы сѣмя созрѣло, потомъ перевозятъ на гумно и вымолачиваютъ или выбиваютъ сѣмя, и очищаютъ отъ мякины.

Отдѣленная отъ сѣмянъ, конопля мочится дни 3—4 въ водѣ, потомъ стелится на лугахъ; собираютъ и мнутъ также, какъ и ленъ.

V.

КОРМОВЫЯ ТРАВЫ.

1) КЛЕВЕРЪ КРАСНЫЙ.

Любитъ глинистую или суглинистую почву, также хорошо растетъ на среднихъ почвахъ, и чѣмъ лучше, чѣмъ больше въ нихъ чернозема.

Обработка почвы подъ колосовые хлѣба бываетъ приготовленіемъ подъ клеверъ. Его можно съ усиліемъ сѣять по овсу, еслибы почва подъ овесъ удобрялась и обрабатывалась хорошо. Одинъ клеверъ сѣять невыгодно, онъ всходитъ и растетъ медленно, отъ этого сочныя травы его заглушаютъ; въ первый годъ онъ даетъ ничтожный сборъ, полный сборъ онъ даетъ только на второмъ году.

Посѣвъ его почти всегда производится по посѣянному колосовому хлѣбу весной, съ Апрѣля до Юня,

по озимому клеверъ можно сѣять сейчасъ, какъ только сойдегъ снѣгъ; на пшеничномъ полѣ его забораниваютъ; по ячменю высѣваютъ клеверъ тогда, когда уже ячмень посѣянъ и забороненъ, который послѣ посѣва клевера снова заборонить.

Клеверъ снимается на сѣно, когда цвѣтки совершенно выйдутъ; въ это время его скашиваютъ и оставляютъ дня на два, потомъ переворачиваютъ и когда онъ провянетъ, собираютъ и складываютъ, но не плотно въ кошны; въ нихъ онъ окончательно досушивается и свозится въ кормовой сарай, или другое какое помѣщеніе.

На свѣжій, или зеленый кормъ, клеверъ скашивается раньше, какъ только можно его захватить косою. Раннее сниманіе клевера выгодно потому, что срѣзанный клеверъ скорѣе и сильнѣе поспѣваетъ ко второму укосу.

На сѣмена можно оставлять клеверъ и перваго и втораго укосовъ. Для этого его срѣзываютъ, когда онъ окончательно созрѣетъ, сушатъ и молотятъ.

Весной молодой клеверъ хорошо посыпать мелкимъ пшеничнымъ гипсомъ; такое посыпаніе, особенно на вязкой и холодной почвѣ, способствуетъ хорошему росту клевера.

2) Л Ю Ц Е Р Н А.

Послѣ краснаго клевера она считается въ полеводствѣ важнѣйшею кормовою травою, только ее неудобно вводить въ сѣвооборотъ: ее нужно сѣять на отдельной полосѣ, на которой она можетъ родиться нѣсколько лѣтъ сряду.

Люцерна любитъ почву жирную, рыхлую и теплую съ хорошею подпочвою. Корни у нея идутъ глубоко

въ землю, и если почва не глубока, то она не можетъ хорошо расти. Лучше всего люцерну сѣять также, какъ и клеверъ, по колосовому хлѣбу.

Когда хлѣбъ скашивается или снимается, люцерна открывается; но ее въ это время снимать не слѣдуетъ, чтобы она лучше выдержала зиму.

На слѣдующій годъ она дастъ еще слабый сборъ корма; но ее можно употреблять уже, какъ клеверъ, *зеленою*. Чѣмъ раньше ее снимаютъ, тѣмъ гуще она растетъ, и тѣмъ лучший даетъ кормъ.

Если люцерна посеяна на пригодной для нея почвѣ, и чрезъ каждые два года удобряется навозною жижею, или мелкимъ переирѣвшимъ навозомъ, и когда пашня суха боронится, то она даетъ хорошій урожай въ продолженіи 10—12 лѣтъ. На дурной же почвѣ она скоро рѣдетъ и заглушается сорными травами.

3) Э С П А Р С Е Т Ъ.

Также многолѣтнее кормовое растеніе и разводится на отдѣльной полосѣ, а не въ сѣвооборотѣ.

Чтобы онъ долго и хорошо родился, подъ него нужно почву, содержащую значительное количество извести, при хорошей подпочвѣ. При этомъ почва должна быть жирная, мягкая и теплая.

Обрабатывать почву подъ него нужно также, какъ и подъ ячмень, съ которымъ эспарсетъ и засѣваютъ; его можно сѣять и по другимъ хлѣбамъ, напр. по яровой пшеницѣ, яровой ржи и овсу, если только почва для него пригодна и хорошо обработана.

Посѣвъ производится вмѣстѣ съ тѣмъ яровымъ хлѣбомъ, который для этого выбрать; сѣмена забораниваются. На первое лѣто, когда хлѣбъ снятъ, эспарсетъ не слѣдуетъ косить, чтобы онъ, укрѣпившись, луч-

ше могъ перенести зиму. Его при началѣ всхода нужно бороньбой очищать отъ сорныхъ травъ; и удобрять сверху черезъ годъ.

Эспарсетъ также, снимается: какъ клеверъ и люцер-на, чѣмъ болѣе, до цвѣтенія его снимаютъ, тѣмъ онъ лучше и роскошнѣе растеть; уборка его производится также, какъ и уборка клевера.

4) КОРМОВОЙ ГОРОШЕКЪ.

О воздѣльваніи его для зерна, было уже сказано при описаніи способа воздѣльванія широколистныхъ растений.

Почва обрабатывается тщательнѣе подъ горошекъ на кормъ, чѣмъ для полученія зерна; онъ родится на тѣхъ почвахъ, какъ было сказано; ихъ тщательно удобряютъ и разрыхляютъ. Такая обработка приготовляетъ почву (послѣ горошка) подъ посѣвъ колосовыхъ озимыхъ хлѣбовъ; посѣвъ тотъ же, какъ описано.

Уборка горошка производится также, какъ уборка клевера. Кормовой горошекъ доставляетъ отличный зеленой питательный кормъ. Его можно разводить въ видѣ побочнаго, вспомогательнаго корма, или какъ паровое растеніе предъ озимымъ хлѣбомъ.

5) Т О Р И Ц А (шпергель).

Почву любить не очень мокрую, теплую и удобренную; при этихъ условіяхъ она растеть на всякой почвѣ. Всего лучше ее разводить на такихъ почвахъ, которыя для клевера и др. травъ сухи, или песчаны.

Торица не требуетъ особенно тщательной обработки почвы; ее можно сѣять послѣ одной вспашки.

Посѣвъ производить можно, какъ только кончатся морозы и до половины Юля; ее снимаютъ, когда она зацвѣтетъ; если ее выдергивать, сборъ будетъ двойной. На сѣно ее сушатъ въ небольшихъ копнахъ, которыя чрезъ нѣсколько времени переворачиваютъ. Она доставляетъ отличный кормъ, который очень охотно ѣстъ рогатый скотъ.

6) В Ъ Л Ы Й К Л Е В Е Р Ъ.

Подъ него можно назначать почву нѣсколько хуже той, какую любитъ красный клеверъ; онъ рѣдко вырастаетъ высокъ, поэтому онъ пригоденъ преимущественно для пастбищнаго корма; его сѣютъ весною вмѣстѣ съ колосовыми хлѣбами, также какъ и красный.

Чтобы пастбищный кормъ былъ обильный и лучше, хорошо вмѣстѣ съ бѣлымъ клеверомъ сѣять другія полевые травы, дикорастущія по лугамъ.

7) Т И М О Ф Е В А Т Р А В А.

Растетъ на всякой низменной почвѣ, содержащей черноземъ и не мокрой; особенно хорошо растетъ она на осушенныхъ болотныхъ и торфяныхъ мѣстахъ.

Она принадлежитъ также къ многолѣтнимъ растеніямъ; если почва для нея пригодна, то она можетъ расти 7—9 лѣтъ сряду.

Почву обрабатываютъ подъ нея также, какъ подъ ячмень; сѣютъ какъ клеверъ по колосовымъ хлѣбамъ.

Ж А Т В А.

Тогда только вполне вознаграждаетъ земледѣльца за его труды, когда этому благоприятствуетъ погода и

онъ совершенно къ работѣ готовъ; т. е. когда онъ въ хорошую погоду можетъ вдругъ употребить значительныя рабочія силы, для своевременной уборки хлѣба; и, въ случаѣ переменъ погоды, тѣ же силы можетъ съ пользою употребить и на другое дѣло; когда у него исправлены и очищены сараи, мѣста для скирдовъ и одоньевъ.

Хлѣбъ снимается косою и серпомъ, но не вездѣ; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ предпочитаютъ серпъ, а въ другихъ косу; но коса начинаетъ болѣе и болѣе входить въ употребленіе, вѣроятно потому, что многіе сознаютъ ея явное преимущество предъ серпомъ.

Косою косятъ рожь почти всегда *въ привалъ*, а яровые хлѣба *въ отвалъ*; оба эти способа кошенія хорошо извѣстны каждому хозяину также, какъ и уборка серпомъ—весьма дорогая и невыгодная, у насъ въ Россіи, при недостаткѣ рабочихъ рукъ.

Снятый хлѣбъ косою или серпомъ вяжется въ снопы, если сухъ, тутъ же, или оставляется, чтобы просохъ; снопы ставятся въ *крестцы*, изъ которыхъ составляются *копны*, а въ иныхъ мѣстахъ *тепльи*, изъ которыхъ перевозится и складывается въ *скирды*, *адонья*, а иногда и въ сараи.

Уборка гороха производится иначе: его косятъ тогда только, когда почва была укатана каткомъ, но болѣе всего его *теребятъ*; но какъ бы уборка не производилась, это все равно, главное дѣло въ томъ, чтобы онъ былъ убранъ во время и свезенъ въ скирды; а иногда его молотятъ прямо въ полѣ.

Объ уборкѣ прочихъ растений было уже сказано при описаніи ихъ воздѣлыванія.

О ЗАМОЛОТѢ.

По уборкѣ хлѣба съ поля, въ большей части помѣщичьихъ имѣній, гдѣ хозяйствомъ завѣдываютъ наемныя *управляющіе*, *приглащеники*, старосты и т. д.

дѣлаются такъ называемые *пробные замолоты*, для повѣрки дѣйствій завѣдывающаго, а также и для смѣты на будущее, чтобы опредѣлить количество хлѣба, а болѣе всего дѣлается это такъ потому, «*что всѣ такъ дѣлаютъ*». Въ сущности же замолоты бесполезны, они никогда не могутъ быть вѣрны; впрочемъ объ этомъ представимъ обсудить читателямъ, и объяснимъ въ чемъ состоитъ *замолотъ*. Изъ каждой телѣги или копны берутъ по одному снопу, наприм. пусть будетъ урожай ржи 520 копень, каждая копна въ 52 снопа. Изъ этихъ 520 копень берется 520 сноповъ и обмолачивается; положимъ что эти снопы дадутъ зерна 50 четвериковъ, что придется по 5 четвериковъ на каждую копну; тогда $520 \times 5 \text{ ч.} = 2600$ четверикамъ, это и опредѣлитъ весь предполагаемый урожай.

О КОЛИЧЕСТВѢ ВЫСѢВАЕМЫХЪ СѢМЯНЪ НА ОДНУ ХОЗЯЙСТВЕННУЮ ДЕСЯТИНУ.

1) Пшеницы.....	отъ 8 до 12	четвериковъ
2) Овса англійскаго.....	16—24	
3) — Русскаго.....	28—32	
4) Полбы... ..	17—20	
5) Ржи.....	10—16	
6) Ячменя.....	10—12	
7) Проса.....	2— 2 $\frac{1}{2}$	
8) Кукурузы.....	5— 6	
9) Маку.....	$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$	
10) Конопли.....	11—12	
11) Гороху.....	7— 8	
12) Льна.....	5— 8	
13) Сурепицы.....	1— 2	
14) Подсолнечниковъ.....	2— 3	
15) Гречихи.....	10—11	

16) Чечевицы.....	7—8	
17) Картофеля.....	6—16	} крупнаго больше } мелкаго меньше.
18) Клевера краснаго.....	50—60	
19) — бѣлаго.....	15—25	
20) Люцерны.....	55—70	
21) Эспорсета.....	около 3	четвертей.
22) Тимофѣевой травы.....	30—45	ф

МОЛОТЪБА.

Первою работою по уборкѣ хлѣба бываетъ молотба, особенно, если стоитъ хорошая погода, но это во все не расчетливо, потому что въ это время еще есть много разныхъ хозяйственныхъ работъ какъ-то: расчистка покосовъ, подъемъ перелоговъ и другихъ мѣсть, назначаемыхъ подъ посѣвъ въ слѣдующемъ году яровыхъ хлѣбовъ.

Молотба по употребляемымъ въ разныхъ мѣстахъ способамъ бываетъ:

- 1) Ручная.
- 2) Конная.
- 3) Машинная.

Изъ нихъ самая употребительная ручная; впрочемъ въ настоящее время молотба машинная быстро входитъ въ большую часть хозяйствъ.

Для ручной или цѣпной молотбы недостаточно сараи съ хорошимъ токомъ, нужно еще риги или овинъ, для сушки колосоваго хлѣба въ снопахъ.

Лучшимъ овиномъ считается тотъ, который не много требуетъ топлива; рабочихъ рукъ, много и скоро сушить, не смотря ни на какую погоду. Всякая мѣстность имѣетъ свои овинны, считающіеся за лучшіе. (Объ устройствѣ молотильныхъ сараевъ и ригъ смотри сельское строительное искусство).

цѣпами очень скоро она употребляется въ небольшихъ хозяйствахъ, гдѣ содержаніе лошадей, покупка машины и процентъ на капиталъ поглощаютъ все выгоды, доставляемыя машинной молотбой.

Не входя въ подробное описаніе весьма известной ручной молотбы, обратимся прямо къ машинной потому что конная молотба употребляется въ крайностяхъ. При молотбѣ машинами, солома часто перебивается; это хорошо съ одной стороны, если она вся идетъ въ кормъ скоту, но худо, если ее нужно на крышу и пр. употребленіе. Молотба на машинахъ часто останавливается, если между цилиндрами или валами попадетъ какое нибудь твердое тѣло, или если ржаная солома очень длинна, что обвивается вокругъ этихъ валовъ; все это сопряжено съ поврежденіемъ машины, потерю времени, трудными починками и издержками.

Для многоземельныхъ мѣстъ упрощенныя молотильныя машины, не только для помѣщичьихъ, но и для крестьянскихъ хозяйствъ, составляютъ въ настоящее время насущную потребность; тѣмъ болѣе, что въ этихъ мѣстахъ молотба цѣпами тянется почти всю зиму. Сколько тутъ потерь хлѣба, времени и труда?

Машинная молотба особенно важна для пшеницы и ячменя. Известно, какъ трудно молотится пшеница и особенно освобожденіе зерна отъ шелухи, которое при машинной молотбѣ получается совершенно чистымъ. Головня также перебивается и откидывается машиною.

Машинами легко молотится хлѣбъ сырой, чего нельзя почти ожидать при ручной молотбѣ.

Молотильныя машины бываютъ: *переносныя* и *постоянныя*. Онѣ приводятся въ движеніе, паромъ, во-

дою и лошадьми; у насъ пока употребительна послѣдняя, т. е. *конная*. Много значить при машинной молотьбѣ, чтобы лошади были ровносильны и приучены нѣсколько къ этой работѣ, иначе будутъ частыя остановки и напрасная трата времени; нужно, чтобы лошади ходили въ кругу не слишкомъ тѣсно, и чтобы приводъ машины имѣлъ прорѣзъ, покрайней мѣрѣ, 15—17 аршинъ, и чтобы лошадь шагала не болѣе полутора, а волъ—одного аршина.

Большая часть машинъ портится потому, что 1) ихъ сразу ставятъ неправильно, 2) иногда не смазываютъ, 3) приставляютъ къ нимъ неопытныхъ и безпечныхъ работниковъ, которые, что бы ни случилось, все сваливаютъ на то, что машина нехороша, особенно это дѣлаютъ крестьяне, нанявшіеся къ помещику работать; потому что машина отбиваетъ у нихъ работу.

Кромѣ этого для молотьбы употребляются *молотильные катки*; ими молотить весьма просто, но не всегда хорошо, для молотьбы ими тоже нужны лошади. Но этотъ способъ весьма дурень и нельзя желать, чтобы онъ болѣе гдѣ нибудь употреблялся.

СКОТОВОДСТВО.

Л О Ш А Д И.

Лошадивъ сельскомъ хозяйствѣ частію полезны, частію необходимы. Лошади содержатся въ большихъ и малыхъ хозяйствахъ; разница только въ томъ, что въ первыхъ онѣ разводятся въ большемъ количествѣ, нежели въ послѣднихъ и составляютъ нерѣдко отдѣльную отрасль; малыя хозяйства не всегда выращиваютъ лошадей.

Коневодство въ значительныхъ размѣрахъ не всегда, но бываетъ выгодно только при благоприятныхъ условіяхъ; но, въ небольшомъ объемѣ, оно даетъ скорѣе и гораздо болѣе дохода.

СЛУЧКА ЛОШАДЕЙ.

Племянныхъ лошадей выбирать совершенно развитыхъ, здоровыхъ, имѣющихъ всѣ желаемыя качества; ихъ нужно всегда содержать въ особомъ помѣщеніи и на хорошемъ корму, чтобы онѣ были крѣпки и нетоци. Особенно, жеребцы должны быть всегда въ хорошемъ состояніи, и не очень жирны; точно также и кобылы должны быть крѣпки и не толсты, а главное не жирны.

Не слѣдуетъ случать животныхъ, различныхъ по росту и крѣпости; потому что отъ этого рѣдко выходятъ хорошія жеребята; отъ случки большого и крѣпкаго жеребца съ нѣжносложенною кобылою, жеребенокъ выходитъ великъ, но слабъ. Величина животного не столько зависитъ отъ величины его родителей, сколько отъ хорошаго содержанія.

Припускъ жеребца къ кобылѣ возобновлять чрезъ 7—8 дней, пока она не станетъ его болѣе принимать.

Качества хорошей племянной лошади состоятъ въ слѣдующемъ:

1) Голова небольшая, пропорціональная всему туловищу животного, съ широкимъ лбомъ и выдавшимися височными мускулами.

2) Глаза большіе быстрые, и не очень впалые.

3) Ноздри большія, свободныя и съ острыми-краями.

4) Подщечины, или крылья щекъ, небольшія и не очень мускулистыя.

5) Шея тонкая, не жирная, чтобы шейные мускулы казались свободно на виду; также не выгнутая и не короткая.

6) Холка небольшая, исподволь спускаясь переходила въ спину.

7) Грудь не очень выдававшаяся, но болѣе или менѣе широкая, не висящая.

8) Брюхо не слишкомъ поднятое назад и неслишкомъ большое, не отвислое и не толстое.

9) Крестецъ широкъ и мускулистъ.

10) Ноги, переднія прямы и параллельны, не толсты; заднія же должны быть мускулисты, кромѣ нижней части; копыто круглое, гладкое и ровное.

СОДЕРЖАНІЕ СУЖЕРЕБЫХЪ И КОРМЯЩИХЪ КОБЫЛЬ.

Сужеребыхъ кобыль содержать такъ, чтобы онѣ не ослабѣвали и не тощали, и были всегда въ силѣ; по нѣскольку недѣль до жеребеня, и послѣ, оставлять въ покоѣ, не употребляя ни на какую ѣзду. Умѣренная тяга, и легкій не утомляющій бѣгъ полезны сужеребой кобылѣ и ея жеребенку; при употребленіи кобылы въ работу, нужно кормить питательнымъ кормомъ, ставить особо отъ другихъ лошадей такъ чтобы она могла ложиться свободно.

При наступленіи жеребеня, которое бываетъ послѣ случки спустя 336 — 340 дней, нужно за кобылой особенно наблюдать, хорошо кормить, не поить холодной водой и въ стойлѣ мягко постилать.

Послѣ жеребеня, кобылу для укрѣпленія кормить яшною мукою и другимъ питательнымъ кормомъ, чтобы поддерживать у нея молоко въ достаточномъ количествѣ для жеребенка.

При изобильномъ кормѣ и умѣренной работѣ, кобылу можно, послѣ жеребеня вскорѣ, опять случать, но лучше, если она дѣлается сужеребою послѣ года.

СОДЕРЖАНІЕ ЖЕРЕБЯТЪ ДО 4-ХЪ ЛѢТЪ.

Самая естественная и лучшая пища для жеребенка, въ первые 6 мѣсяцевъ—молоко его матери; но чрезъ 3 мѣсяца его уже можно кормить овсомъ.

Послѣ 6 мѣсяцевъ жеребенка нужно отнимать отъ матери, потому что долѣе продолжающееся сосаніе сильно изнуряетъ кобылу и жеребенокъ въ этомъ возрастѣ не можетъ быть сытъ тѣмъ же количествомъ молока. Такого жеребенка поставить одного, или вмѣстѣ съ другими, и кормить овсомъ и сѣномъ до сыта; чтобы переходъ отъ молока къ сухому корму для жеребятъ былъ не такъ труденъ, на первое время кормить сѣномъ, посыпаннымъ солодомъ или мукой.

Во вторую зиму, кормятъ жеребятъ хорошимъ луговымъ сѣномъ и овсомъ; перваго давать 10—14 ф. а втораго 5—6 ф.

На третью зиму, жеребята, если кормлены были хорошо въ прежніе два года, могутъ переходить на общій кормъ со старыми лошадьми; въ это время не слѣдуетъ жеребятъ кормить корнеплодными овощами, клевернымъ сѣномъ, жидкимъ кормомъ, а также и кормовымъ горошкомъ; отъ такого кормленія хотя и выходятъ крупныя лошади, но большею частію бываютъ слабы, толсты и неповоротливы.

На четвертую зиму, жеребенокъ долженъ содержаться до употребленія въ ѣзду, почти на одномъ сѣнѣ, хорошей яровой солодѣ и амбарныхъ *сметкахъ*.

Во всѣ четыре года, жеребенка слѣдуетъ держать, хотя и на стойлѣ, но свободно, такъ чтобы онъ могъ

всегда свободно лежать и валяться, нужно, чтобы у него было всегда достаточно сухой и мягкой подстилки.

Очень полезно съ 3 — 4 года приучать жеребятъ, мало по малу, но безъ утомленія, къ будущей службѣ.

Такимъ образомъ, жеребенку, предназначаемому къ верховой ѣздѣ, въ первые года давать бѣгать и скакать свободно, на третій годъ пускать бѣгать съ небольшимъ грузомъ на спинѣ.

Жеребенка же, назначаемаго для возовой, тяжелой службы, по немногу приучать къ возкѣ небольшихъ тяжестей, въ запряжкѣ съ другими лошадьми, но чтобы онъ не утомлялся.

Такими упражненіями можно легко развивать лошадь требуемыхъ качествъ; отъ бѣганья и скаканья у жеребятъ развивается быстрая и плавная рысь; отъ упражненія же съ небольшими тяжестями—ровный и крупный шагъ, а главное—сила.

Но чтобы выростить лошадь благороднаго племени, то ее нужно содержать иначе: послѣ материнаго молока, кормить хорошимъ овсомъ, и мелкимъ—хорошимъ сѣномъ, въ слѣдующей пропорціи:

<i>1 годъ.</i>		
Овса. . . .	4—5	ф.
Сѣна. . . .	3—4	—
<i>2 годъ.</i>		
Овса. . . .	6—8	—
Сѣна. . . .	5—6	—
<i>3 годъ.</i>		
Овса. . . .	10—12	—
Сѣна. . . .	6—7	—

При такомъ кормленіи, нужно также чтобы, жеребенокъ упражнялся сообразно цѣли.

СОДЕРЖАНИЕ ВЗРОСЛЫХЪ ЛОШАДЕЙ.

Въ полную работу, лошадь можно употреблять, безъ вреда ей только по достиженіи совершеннаго возраста и не прежде полнаго развитія силъ; совершеннымъ возрастомъ считается 5 лѣтъ, лошадь же благороднаго племени продолжаетъ расти до 6 лѣтъ; легкая служба, на которую эти лошади употребляются, не препятствуетъ имъ расти.

Всякую лошадь нужно кормить тѣмъ сытнѣе, чѣмъ больше она работаетъ; на кормъ лошадямъ можно употреблять: сѣно, зерновой хлѣбъ и даже нѣкоторые корнеплодные овощи.

Дачу корма производить какъ можно правильнѣе три раза въ день, утромъ, въ полдень, и вечеромъ и часть сѣна на ночь; для питья давать хорошую чистую воду.

Въ предохраненіе лошадей отъ болѣзней.

1) Не давать лошадямъ худаго и испорченнаго корма и воды.

2) При трудной работѣ давать небольшіе отдыхи, для возобновленія силъ.

3) Разгоряченныхъ лошадей, послѣ сильнаго бѣга, не ставить на сквозномъ вѣтрѣ, не поить и не кормить сейчасъ же.

5) Не допускать никакихъ такъ называемыхъ «*предохранительныхъ леченій*».

5) Не дѣлать быстрыхъ переходовъ отъ слабаго кормленія къ сильному; отъ сухаго къ зеленому—водянистому и т. д.

Всѣ эти правила непременно нужно исполнять въ точности при употребленіи сужеребыхъ кобылъ.

Р О Г А Т Ы Й С К О Т Ъ .

По значительной пользѣ, доставляемой рогатымъ скотомъ, въ сельскомъ хозяйствѣ, онъ считается основою земледѣлія. Во многихъ мѣстахъ онъ доставляетъ не только необходимое удобреніе но и составляетъ главнѣйшую доходную отрасль.

Въ хозяйствахъ чисто земледѣльческихъ количество содержанія скота опредѣляется количествомъ необходимаго для полей удобренія.

Рогатый скотъ дѣлится на нѣсколько племенъ или породъ; каждое племя или порода отличается отъ другой какими либо особыми качествами, полезными въ хозяйствѣ. Такое различіе скота произошло отъ различія въ его содержаніи; всякую породу можно улучшить хорошимъ содержаніемъ и правильною случкою. Если хотятъ улучшить какую нибудь породу и придать ей такія качества, которыхъ она не имѣетъ то берутъ быка, имѣющаго желаемыя качества и лучшую корову изъ своего стада и случаютъ; родившійся отъ этой случки, теленокъ будетъ уже имѣть половину желаемыхъ качествъ, если эту *истель* случить послѣ опять съ быкомъ отцовской породы, то родившійся ублюдокъ этой генерации будетъ имѣть уже $\frac{3}{4}$ желаемыхъ качествъ. Продолжая такимъ образомъ смѣшеніе, можно одно племя переродить въ другое, или произвести новое племя, которое будетъ имѣть качество двухъ племенъ, отъ которыхъ произошло.

Существуетъ три способа размноженія или улучшенія скота: или стадо размножается и улучшается *само въ себя*; или посредствомъ *помеси* или *прибавкою частей крови*.

Размноженіе или улучшеніе скота самого въ себѣ, дѣлается случкою самыхъ лучшихъ въ стадѣ быковъ и коровъ; этотъ способъ слѣдуетъ предпочитать въ такомъ только случаѣ, если уже стадо достигло желаемого совершенства, и утратило наслѣдственныя пороки.

Если же требуемыхъ качествъ стадо еще не достигло, то хозяинъ долженъ употребить другой способъ для улучшенія: *смѣшеніе* (скрещиваніе) т. е. случать своихъ коровъ съ быками другого стада, имѣющаго всѣ желаемыя качества, и уже совершенно развитаго; отъ хозяина зависитъ, сколько времени продолжать смѣшеніе. Дѣтей, полученныхъ отъ этой случки, уже случаютъ между собою.

Прибавка чистой крови употребляется, какъ въ старыхъ, такъ и вновь образованныхъ смѣшанныхъ породахъ скота, которыя уже размножаются *сами въ себя*; но она бываетъ дѣйствительно въ то время, когда порода, вслѣдствіе различныхъ обстоятельствъ, прямо будетъ измѣняться къ худшему.

Вообще рогатый скотъ имѣетъ троякое назначеніе и потому дѣлится на *дойный, мясной* (убойный) и *рабочій*.

I.

РАЗВЕДЕНІЕ И СОДЕРЖАНІЕ ДОЙНАГО СКОТА.

Для разведенія хорошаго стада (дойныхъ) коровъ, нужно на племя употреблять тирольскій, швейцарскій, англійскій, голландскій и холмогорскій скотъ, разводимый въ некоторыхъ мѣстахъ Россіи; у этихъ породъ кормъ не столько превращается въ мясо, сколько въ молоко. Принадлежности хорошаго, молочнаго скота всѣхъ породъ: небольшая голова, тонкая шея, тонкія ноги;

тонкій хвостъ, нѣжная мягкая, кожа, широкое быкообразное брюхо, большое вымя и толстыя молочныя жилы, идущія по низу брюха; эти коровы бываютъ всегда тощи. Такія коровы рѣдко встрѣчаются; отъ нихъ брать телокъ на племя. Тѣми же правилами руководствоваться и при выборѣ племенныхъ быковъ; брать изъ нихъ къ припуску такихъ, которые происходятъ отъ хорошихъ молочныхъ коровъ; не слѣдуетъ случать крупныхъ животныхъ съ мелкими и на оборотъ, и чтобы свойство коровы и быка были близко сходны.

СОДЕРЖАНІЕ СТЕЛЬНЫХЪ КОРОВЪ.

Стельныхъ коровъ нужно кормить хорошимъ и питательнымъ кормомъ, отъ этого зависитъ развитіе теленка и его хорошихъ качествъ, шибко ее не гонять, не ставить зимой на холодъ.

ВОСПИТАНІЕ ТЕЛЯТЪ.

Телятъ поить молокомъ не менѣе 6—7 недѣль и потомъ постепенно переходить къ обыкновенному кормленію, употребляя имъ въ кормъ отруби, картофель, масляную избойну, овсяную муку и сѣно; отъ хорошаго воспитанія телятъ зависитъ улучшеніе всякой породы; телку не слѣдуетъ спѣшить случать, особенно, если предшествовавшее кормленіе было слабо, иначе выходитъ плохая и слабая корова, тогда уже нельзя ничѣмъ ее поправить.

Если же телка поступитъ позднѣе въ случку, то она, сдѣлавшись крупнѣе и сильнѣе, будетъ давать много молока.

ЛѢТНЕЕ КОРМЛЕНИЕ.

Для получения отъ коровъ хорошаго и въ значительномъ количествѣ молока, лѣтомъ ихъ слѣдуетъ выгонять на низменные, но не болотистыя пастбища; а дома кормить ботвой отъ огородныхъ растений и другими питательными остатками. Вообще, чтобы корова давала больше молока, ее нужно кормить покрайней мѣрѣ 3 раза въ день: утромъ, въ полдень и вечеромъ, каждый разъ до сыта.

ЗИМНЕЕ КОРМЛЕНИЕ.

Зимою скотъ кормить хорошимъ луговымъ сѣномъ, клеверомъ, кормовымъ горошкомъ, и т. д. но гдѣ этихъ кормовъ нѣтъ, или мало, то можно употреблять въ видѣ *слычки* солому, посыпать гороховою или овсяною мукою, также можно кормить корнеплодными овощами, но не мерзлыми и не въ большомъ количествѣ, употребляя ихъ вмѣстѣ съ сухимъ кормомъ. Барду можно давать въ кормъ только хлѣбную и то при надлежащемъ кормленіи сухимъ кормомъ.

Всегда должно содержать столько коровъ, сколько возможно хорошо прокормить зимою; отъ хорошаго кормленія зависитъ количество и качество молока, а не отъ количества содержамаго скота; и потому чѣмъ болѣе содержится скота сверхъ необходимаго корма, тѣмъ дороже обходится хозяйству молоко.

Тоже самое слѣдуетъ соблюдать и въ отношеніи величины и роста скота: если крупная корова съѣдаетъ корма болѣе мелкой, нужно, чтобы она и молока давала больше, противъ мелкой; иначе хозяйству убыточно ее кормить.

П О Е Н І Е.

Для поенія скота также нужно, чтобы вода была хорошаго качества, не испорченная и не застоявшаяся; иначе это можетъ быть причиной болѣзней, а пожалуй и падежа всего стада; не слѣдуетъ зимою стельныхъ коровъ поить холодной водою.

Д О Е Н І Е.

При содержаніи молочнаго скота, нужно обращать вниманіе на доеніе молока и собираніе скоповъ, отчего иногда зависитъ весь доходъ. При доеніи коровы нужно соблюдать строгую чистоту и опрятность, обращаться съ коровою ласково и кротко, и выдаивать ее дочиста; потому что послѣдняя часть молока особенно жирна; а если не выдаивать, то корова постепенно привыкаетъ отдѣлять молока меньше и меньше. Уменьшеніе молока происходитъ также и отъ рѣдкаго доенія; всегда слѣдуетъ доить чаще, раза 3 въ день; частое доеніе производитъ въ молочныхъ сосудахъ болѣе дѣятельности, такъ что, чрезъ частое доеніе, отъ коровы рѣшительно больше получается молока. Если корова вновь сдѣлается стельною и зайдетъ за половину, при этомъ молоко у нея значительно уменьшается; тогда нужно ее доить рѣже и рѣже, но всегда до чиста. Не слѣдуетъ употреблять для доенія скота, такъ называемыя, *доильныя трубочки*, дѣлаемыя изъ кости и олова; для доенія ихъ, обыкновенно, вставляютъ въ соски коровъ; такое доеніе коровамъ непріятно, и онѣ удерживаютъ въ себѣ часть молока; а у старыхъ коровъ можетъ отъ этого произойти онѣменіе, и молоко будетъ вытекать само собою, безъ доенія. Лучше и безвреднѣе доеніе руками.

II.

РАЗВЕДЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ МЯСНАГО, ИЛИ БОЙНАГО СКОТА.

Способнымъ къ откармливанію на убой считается скоть, имѣющій тяжелую широкую кость, низкую грудь, короткія ноги и толстый крестецъ. Поэтому, гдѣ хотятъ разводить скоть на мясо, то нужно, племянныхъ быковъ и коровъ выбирать сильно развитыхъ, съ описанными качествами, и не употреблять молодыхъ быковъ въ работу, до пяти-лѣтняго возраста.

Къ откармливанію способенъ только совершенно здоровый, не измученный и не старый, но и не особенно молодой скоть. Для полученія сала откармливаютъ 12—13 лѣтній скоть и преимущественно коровъ, дававшихъ въ молодости много молока; коровы же, мало дававшія молока, могутъ откармливаться на мясо.

На откармливаніе скота годится всякій кормъ, не исключая и соломы. Хлѣбная мука и хлѣбная барда лучше всего.

Послѣ этого скоть скоро откармливается на низменныхъ и тучныхъ пастбищахъ лѣтомъ; этотъ способъ самый выгодный, гдѣ есть хорошія пастбища.

Всѣ же прочія кормовыя средства очень медленно способствуютъ къ откармливанію.

При откармливаніи скота нужно соблюдать тоже, что и при содержаніи дойнаго скота. И особенно слѣдующее:

1) Чтобы скоть зимою стоялъ въ теплѣ; холодъ препятствуетъ образованію мяса; на хорошей и чистой подстилкѣ; ежедневно обтирать все тѣло скотины соломой; и чтобы одна скотина не беспокоила другую.

2) Теплый кормъ, и особенно барда, сильнѣе способствуетъ откармливанію; также и поило давать теплое.

3) Откармливаніе начинать худшимъ изъ имѣющихся корма и потомъ, постепенно, давать кормъ лучше и лучше; потому что жирный скотъ ѣсть кормъ уже не такъ охотно, какъ тощій.

4) Сначала кормить скотъ до-сыта, чтобы онъ скорѣе тучнѣлъ; долгое откармливаніе издерживаетъ больше корма; и тогда часть корма идетъ только на поддержаніе жизни, а не на образованіе мяса.

5) Мокрый и сухой кормъ нужно смѣшивать, или давать попеременно; а то онъ одинъ не скоро переваривается и мало питаетъ.

При откармливаніи на пастбищѣ, отводить мѣста сначала похуже, а на лучшія пускать при окончаніи откармливанія; также полезно, если можно, перемѣнять пастбищныя мѣста, такъ чтобы, недѣли черезъ двѣ, скотъ могъ переходить съ одного мѣста на другое, которымъ могъ бы пользоваться столько же времени. Если пастбище можно раздѣлить только на двое, то скотъ пасты по двѣ недѣли, то въ одномъ, то въ другомъ отдѣленіи. Нужно, чтобы скотъ, во время пастбы ходилъ свободно на водоной. Продолжительная мокрая и суровая погода препятствуетъ откармливанію; въ такомъ случаѣ, скотъ загонять, хоть только на ночь, подъ кровлю. Скотъ можетъ кормиться на пастбищѣ до Октября.

Въ хлѣвахъ скотъ откармливается осенью и зимою. Корнеплодные овощи нужно для кормленія мелко рѣзать корнерѣзкой, и, часовъ за 12 до дачи, смѣшивать съ тройнымъ количествомъ сѣна, или соломенной рѣзки. Этотъ кормъ давать скоту три раза въ день. На ночь, давать по нѣскольку фунтовъ хорошаго сѣна.

Въ сутки корова можетъ съѣдать отъ 28 до 34 фунт. а крупный быкъ 50—60 фунтовъ картофеля, свекловицы или брюквы; и при этомъ въ 3 или 4 мѣсяца откармливаются совершенно.

При сочномъ кормѣ, скотъ пьетъ мало, достаточно поить въ это время два раза, поутру и вечеромъ.

Винную барду можно употреблять вмѣстѣ съ хорошимъ сухимъ кормомъ: съ клевернымъ или горошковымъ сѣномъ, мякиной и проч. и давать этотъ кормъ также, какъ ржаный и картофельный; или одну барду употреблять, какъ пойло. Если, при откармливаніи бардою, идетъ вмѣстѣ хорошее луговое сѣно; то утромъ въ полдень и вечеромъ сѣно давать изъ рѣшотокъ; а вмѣстѣ съ нимъ барду въ ящикѣ, а потомъ бардою поить; скотъ очень охотно ѣстъ сѣно вмѣстѣ съ бардою. На одну скотину нужно барды, ежедневно то количество ея, какое выходитъ изъ $1\frac{1}{2}$ четверика ржи, или изъ 3 четвериковъ картофеля. Изъ масляный избоины и муки дѣлается съ водою пойло, которое даютъ вмѣстѣ съ рѣзкою и сѣномъ, также, какъ сказано о бардѣ.

Ржаную муку лучше всего употреблять при окончаніи откармливанія; скотъ ее ѣстъ весьма охотно, но и мясо у него при этомъ образуется зернистѣе и жирнѣе.

III.

РАЗВЕДЕНІЕ И СОДЕРЖАНІЕ РАБОЧАГО СКОТА.

Рабочій скотъ долженъ имѣть совсѣмъ другія качества, нежели молочный и мясной; онъ долженъ имѣть широкую, открытую грудь; лопатки правильныя и крѣпко утвержденныя, ноги не длинныя и не корот-

кія, жилистыя и гибкія; долженъ быть твердь на ноги. На развитіе этихъ качествъ при разведеніи такого скота и нужно обращать главное вниманіе.

Рабочій быкъ не долженъ быть слишкомъ тяжелъ, и толстъ но долженъ быть живаго сложенія, чтобы могъ работать не вяло.

Для этой цѣли особенно пригоденъ скотъ *украинскій* и *бѣлорусскій*.

Телятъ, для выращиванія рабочихъ быковъ, слѣдуетъ выбирать отъ такихъ коровъ, которыя имѣють болѣе необходимыхъ для этого качествъ.

Въ первыя 8 или 12 недѣль жизни, бычковъ воспитываютъ также, какъ и телятъ, воспитываемыхъ для образованія молочнаго скота; холостить бычковъ слѣдуетъ въ то время, когда они уже начинаютъ ѣсть кормъ.

Бычковъ $1\frac{1}{2}$ или 2 годовыхъ слѣдуетъ постепенно раннимъ упражненіемъ по немногу приучать къ будущей службѣ, но ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ утомлять. Такое упражненіе, скорѣе развиваетъ молодое животное, только его въ это время нужно хорошенько кормить, и не допускать до напряженія силъ; такъ постепенно приучая быка, при окончаніи ему 4 года, его уже можно употреблять въ дѣйствительную работу.

СОДЕРЖАНІЕ РАБОЧАГО СКОТА.

Необходимо рабочихъ быковъ кормить такъ, чтобы они при работѣ не теряли силъ.

Если на быкахъ зимою не работаютъ, (какъ и бываетъ), то ихъ кормить одною соломой.

Весною, недѣли за 3—4 до начала работъ, нужно уже кормить сѣномъ, чтобы быки собрались съ силами.

Во время же лѣтнихъ полевыхъ и другихъ работъ, нужно каждый день кормить три раза хорошенько, свѣжимъ луговымъ сѣномъ, зеленымъ скошеннымъ кормомъ и пускать на хорошее пастбище.

При такомъ содержаніи, быки гораздо медленнѣе работаютъ противъ лошади, которая кормится зерновымъ хлѣбомъ; если пара валовъ вспашетъ четверть десятины, то лошадь вспашетъ полъ-десятины. Но если быкамъ давать хорошій питательный кормъ, то они будутъ гораздо скорѣе работать. За то быки долѣе лошадей выдерживаютъ работу.

Иногда употребляютъ въ работу и коровъ, но этого дѣлать не слѣдуетъ, потому что коровы, при усиленной работѣ, утомляясь, не даютъ почти молока, а также утомленіе можетъ быть весьма вредно, особенно огулявшимся.

О В Ц Ы.

Овцы бываютъ весьма различныхъ породъ, по своимъ качествамъ рѣзко одна отъ другой отличающихся. Поэтому и разводятся въ хозяйствахъ съ различными цѣлями; ихъ разводятъ: 1) для полученія хорошей шерсти (тонкорунное овцеводство), 2) для полученія хорошихъ овчинъ (романовскія и другіе) или 3) для сала (ордынскія овцы). Но у насъ, большею частію, внутри Россіи, овцы не составляютъ отдѣльной отрасли хозяйства, и содержатся въ незначительномъ количествѣ; тонкорунное же овцеводство существуетъ въ значительныхъ размѣрахъ въ южныхъ губерніяхъ, гдѣ климатическія, мѣстныя и другія условія этому вполне благоприятствуютъ.

При разведеніи овецъ, съ какою бы то ни было цѣлью, нужно главное вниманіе обращать на климатъ,

мѣстное положеніе почвы и многія другія весьма важныя условія, также на выборъ пастбищъ, чтобы онѣ не были сыры; сырость не рѣдко бываетъ причиною ужасныхъ падежей въ стадѣ.

Овцы, какъ и всѣ животныя вообще, улучшаются тѣмъ же путемъ, какъ было уже сказано, объ улучшеніи крупнаго рогатаго скота; но улучшеніе ихъ можетъ совершиться скорѣе.

Случка овецъ бываетъ между 20 Октября и 20 Ноября, а ягненье приходится въ Апрѣль и Маѣ; матки, въ это время, для подкрѣпленія себя къ кормленію ягнятъ, пасутся уже на подножномъ корму. Для здоровья же ягнятъ, это время рожденья не вовсе благопріятно, до наступленія тепла ихъ лучше съ матками не гонять на пастбища.

Въ небольшихъ хозяйствахъ гораздо лучше, если случка будетъ производиться въ Іюнѣ. Для случки не слѣдуетъ припускать барановъ моложе $2\frac{1}{2}$ —3 лѣтъ, и также точно ярокъ моложе 2 лѣтъ; хорошій баранъ можетъ въ продолженіи одной случки оплодотворить 30—40 штукъ овецъ. Не нужно, также, допускать къ случкѣ очень старыхъ съ молодыми.

ЯГНЕНЬЕ И ВОСПИТАНІЕ ЯГНЯТЪ.

При ягненьѣ рѣдко бываетъ нужна помощь, большею частію оно совершается само собою благополучно; но изъ этого не слѣдуетъ, чтобы на ягненье не обращали вниманіе; напротивъ, нужно наблюдать, и сейчасъ же оказывать помощь въ случаѣ нужды.

Молодыхъ ягнятъ оставлять сосать матку до тѣхъ поръ, пока матка будетъ допускать; потомъ постепенно давать имъ хорошее мелкое сѣно; а при выгонѣ на пастбища, утромъ кормить сѣномъ, чтобы они голодные не наѣлись вредныхъ травъ.

Въ первое лѣто, гонять ягнятъ только на ближнія, высокія мѣста, чтобы они кормились до сыта, здоровыми травами.

Если же хотятъ ихъ въ эту пору кормить въ хлѣвахъ, то не слѣдуетъ давать имъ жирное клеверное, или горошковое сѣно, отъ этого они хотя и толстѣютъ, но дѣлаются слабы.

На слѣдующую же весну, когда ягнята будутъ уже годовиками; съ ними обходятся, какъ со взрослыми овцами.

КОРМЛЕНІЕ ОВЕЦЪ.

Зимнее. Кормъ давать въ сутки три раза, но въ такомъ количествѣ, чтобы на каждую овцу приходилось не менѣе $2\frac{1}{2}$ —3 фунтовъ хорошаго, но не сыраго, корма.

Воду для питья, гораздо лучше, всегда имѣть въ хлѣвѣ или овчарнѣ готовую и свѣжую, чтобы овцы могли пить, когда захотятъ; при сухой пищѣ особенно не должно быть недостатка въ питьѣ; овца лучше отъ этого ѣсть, и лучше перевариваетъ пищу.

Крупныя овцы, съ низменныхъ мѣстъ, сѣдаютъ гораздо больше корма, почти вдвое и втрое противъ другихъ породъ.

На кормъ овцамъ можно употреблять картофель, рѣпу, масляную избоину, отруби, (преимущественно для суягныхъ матокъ), сѣно и яровую солому; овцы весьма охотно ѣдятъ липовые распаренные листья.

Лѣтнее. Состоитъ почти изъ того же корма, который давался зимою. Зелень составляетъ, впрочемъ, главный кормъ; при употребленіи этого корма необходимо соблюдать слѣдующія правила:

1) Въ началѣ кормленія зеленью, въ продолженіе

3—4 дней, давать на половину сухаго корма—попеременно.

2) Брать траву на зеленый кормъ съ такихъ мѣстъ, которые имѣютъ склонъ къ югу, юговостоку и западу.

3) Траву для кормленія косить и употреблять уже тогда, когда на ней просохнетъ роса. Это особенно важно въ сырые годы.

4) Кормовыхъ травъ до цвѣтенія не употреблять въ кормъ, отъ этого овцы страдаютъ раздутіемъ брюха.

5) Также, давать овцамъ зелень, сколько возможно, свѣжую, пока она еще не успѣла завянуть.

6) При зеленомъ кормленіи, овцы хотя и не такъ много пьютъ, но все-таки слѣдуетъ имѣть въ хлѣвѣ, или овчарнѣ, достаточно хорошей воды.

7) Нужно, чтобы овцы имѣли достаточно сухой подстилки, иначе сырыя изверженія, если овцы ложатся, къ нимъ прилипаютъ, отчего шерсть сваливается.

П А С Т Ь Б И Щ А.

Гдѣ овцы въ продолженіи всего лѣта кормятся на пастбищѣ, то слѣдуетъ также соблюдать слѣдующія правила:

1) Не назначать для пастбищъ сырыхъ и болотистыхъ мѣстъ.

2) Назначать для пастбы мѣста высокія и гористыя, освѣщаемыя солнцемъ, особенно хороши и здоровы для пастбы овецъ мѣста, имѣющія песчаную, не сырую почву.

3) Пасты по лѣсамъ только въ такомъ случаѣ, если насажденіе лѣса не частое и не кустарное; и если въ лѣсу нѣтъ моховинъ и болотныхъ мѣстъ.

4) На паровыхъ и другихъ поляхъ можно пасты только тогда, когда земля суха.

5) Пастьба по жививу хороша при тѣхъ же условіяхъ, но гораздо лучше для откармливаемаго, нежели для племяннаго скота; особенно, если на полѣ много осталось колосьевъ съ зерномъ, которыя выпали и взорши, что для племяннаго скота можетъ быть вредно.

6) На низменныхъ луговыхъ мѣстахъ можно съ пользою пастить крупныхъ овецъ (низменныхъ породъ), а также и откармливаемыхъ на убой.

7) Весною выгонять овецъ на пастбища не прежде, какъ земля уже просохнетъ; очень хорошо также пастить скотъ попеременно, то на одномъ, то на другомъ мѣстѣ, также какъ и рогатый скотъ.

8) Утромъ не выгонять овецъ по росѣ, а дожидаться, когда она просохнетъ. Летомъ въ сильные жары загонять въ тѣнистое мѣсто.

9) Въ продолжительное дождливое и суровое время, гораздо лучше овецъ вовсе не гонять на пастбище;— пастьба въ это время можетъ быть весьма вредна для здоровья овецъ;—тогда гораздо лучше держать ихъ въ хлѣвѣ.

10) Матокъ и ягнятъ гонять на ближайшія, и возможно лучшія, мѣста.

11) Никогда не слѣдуетъ выгонять овецъ на пастбища вмѣстѣ съ крупнымъ скотомъ и особенно со свиньями.

МЫТЬЕ И СТРИЖКА ОВЕЦЪ.

Для мытья овецъ, вода должна быть чистая и лучше всего проточная; дно пруда, рѣчки или другаго какого водохранилища нужно чтобы было твердое.

Наканунѣ мытья, руно овцы смачиваютъ, перегоняя овецъ черезъ воду; по утру начинается мытье; для этого, овцамъ даютъ сначала перецлыть черезъ воду, потомъ каждую овцу, по одиночкѣ, ставятъ въ

воду и всё загрязненные мѣста наружѣ отжимаютъ руками, чтобы грязь отполоскалась, потомъ еще разъ перегоняютъ овецъ вплавь черезъ чистую воду. Обсушивать овецъ не должно на солнцѣ, а загонять ихъ въ тѣнь, на хорошую подстилку.

Овецъ стригутъ черезъ 3 или 4 дня послѣ мытья; къ этому времени шерсть нѣсколько пропитается потомъ и сдѣлается мягкой.

Стрижка должна производиться на чистомъ мѣстѣ, лучше на молотильномъ току, съ соблюденіемъ возможныхъ предосторожностей, чтобы шерсть не загрязнилась. Это особенно нужно наблюдать при стрижкѣ тонкорунныхъ овецъ.

Удобнѣе и чище всего стричь овецъ связанныхъ на невысокомъ столѣ.

Нужно стричь плотно и ровно, чтобы шерсти оставалось крайнѣ мало не дѣлать животному ранъ на кожѣ.

Остриженную шерсть укладывать такъ, чтобы отрѣзанные концы шерсти одного клона приходились на наружные концы другаго клона; сложенная такимъ образомъ шерсть плотно связывается.

Сборъ шерсти бываетъ самый большой съ барана, потомъ съ волуха и съ овцы.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, но очень рѣдко, овецъ доятъ.

С В И Н Ь И.

Свинья, безспорно, принадлежитъ къ самымъ полезнымъ домашнимъ животнымъ; ее легко содержать, она не такъ подвержена опаснымъ болѣзнямъ, если

о ней прилагать хорошее попеченіе, Свиное мясо, сало и щетина имѣютъ всегда хорошій сбытъ.

На племя нужно выбирать свиней длинныхъ и коротконогихъ, и матокъ плодородныхъ; не выбирать никогда свиней по ихъ величинѣ.

Свиньи весьма скоро и хорошо вознаграждаютъ хозяина за кормъ, но только содержимыя при благоприятныхъ обстоятельствахъ и не въ большомъ количествѣ, когда ихъ можно прокормить разными кормовыми, непродаемимися, остатками т. е. помоями, мякиной, желудями и проч. и гдѣ есть лѣсныя и кочкарныя пастбища.

СЛУЧКИ СВИНЕЙ.

Боровъ 1—1½ годовой способенъ къ оплодотворенію 20 свиней въ годъ, два раза. Даже и моложе этого возраста боровья бываютъ способны къ случкѣ, но этого допускать не слѣдуетъ, потому что взрослый боровъ производить приплодъ болѣе крупный. Тоже слѣдуетъ имѣть въ виду и относительно матокъ. При случкѣ свиней слѣдуетъ поступать также, какъ поступаютъ при случкѣ свиней вообще.

Свинья носитъ 16 недѣль и поросится на 17-й при хорошемъ содержаніи; она можетъ пороситься по два раза въ годъ постоянно, и приносить 15—20 и болѣе поросятъ.

При поросеньѣ, наблюдать, чтобы свинья не съѣла родильнаго мѣста или послѣда, это можетъ приучить ее съѣдать и поросятъ.

СОДЕРЖАНІЕ ПОРОСЯТЪ.

Поросята на 4 — 5 недѣль послѣ рожденья начинаютъ уже бѣсть; и тогда кормить ихъ отрубями и ухвостнымъ зерномъ, отъ этого они скорѣе растутъ,

и легче откармливаются; а потомъ постепенно переходить къ обыкновенному кормленію, вмѣстѣ съ большими свиньями

ОТКАРМЛИВАНІЕ СВИНЕЙ.

Боровья, назначаемые къ откармливанію, должны быть выложены, иначе производительная потребность будетъ препятствовать образованію сала.

Неплемянныхъ боровковъ выкладывать слѣдуетъ 7—8 недѣльныхъ, или при началѣ откармливанія.

Откармливаніе начинать съ худшаго корма, постепенно переходя къ лучшему. Кормленіе производить правильно, утромъ, въ полдень и вечеромъ; свиней содержать въ опрятности. Зимой охранять отъ холода, иначе трудно откормить самымъ хорошимъ кормомъ.

Для откармливанія хотя и употребляютъ: картофель, брюква, избоина, отруби и барда; но не съ такою пользою, какъ зерновой хлѣбъ и желудки; изъ хлѣбовъ скорѣе всего свиньи откармливаются горохомъ. Вообще, чѣмъ сильнѣе и питательнѣе кормъ, тѣмъ болѣе нужно остерегаться, чтобы онъ животному не опротивѣлъ; для этого, нужно, въ каждую дачу такого корму давать по немногу, и чаще возобновлять дачи.

Свинью можно хорошо откормить, смотря по питательности корма; для сала въ 10 — 12 недѣль; для одного мяса 4—6 недѣль.

П Т И Ц А.

Содержится въ хозяйствахъ, въ незначительномъ количествѣ, — большею частію, что называется, «для себя», а не съ цѣлью полученія дохода; но птицевод-

ство при благоприятныхъ условіяхъ можетъ приносить вѣрный и, смотря по его обширности, значительный доходъ.

Обыкновенно въ хозяйствахъ чаще всего содержатся:

1) Куры русскія, которыя составляютъ весьма полезныхъ домашнихъ птицъ; содержаніе ихъ въ хозяйствѣ почти ничего не стоитъ, особенно лѣтомъ, когда куры сыты около скирдовъ, амбаровъ и ригъ.

Хорошія куры несутся почти весь годъ, (исключая линіяи, продолжающагося 6 — 7 недѣль); особенно, если зимою можно держать ихъ въ теплѣ.

Для выводки, или высиживанія, брать яйца только отъ тѣхъ куръ, которыя живутъ съ пѣтухомъ, иначе яйца ихъ бываютъ не оплодотворены и не высиживаются. И притомъ брать не испорченныя яйца, снесенныя годовальными или двухгодовальными курами.

Курятникъ, въ которомъ сажаются насѣдки, долженъ быть плотенъ и частъ, чтобы крысы и мыши не могли въ него лазить.

Лучшее время для высиживанія—весна и лѣто; тогда цыплята лучше и надежнѣе выкармливаются.

Насѣдка сидитъ три недѣли, и только изрѣдка вылушается иногда и то одинъ цыцленокъ на 19-й или 20-й день.

Если, вскорѣ послѣ начала сидѣнья, нѣкоторыя изъ яицъ остаются еще свѣтлыми, то ихъ вынимать прочь.

Вылупившихся цыплятъ, какъ только они въ гнѣздѣ обсохнутъ, выносить въ теплое мѣсто, чтобы они не мѣшались вылупаться прочимъ.

Молодыхъ цыплятъ кормить творогомъ, яшною, гречневою и овсяною кашею, въ хорошую погоду пускать съ насѣдкою на дворъ; нѣкоторыя насѣдки не любятъ водиться съ цыплятами; поэтому цыплятъ можно пускать къ такой насѣдкѣ, которая хорошо водится.

Черезъ 3 — 4 недѣли хорошія насѣдки начинаютъ нестись, а черезъ 5 — 6 недѣль цыплята сами покидаютъ мать. Куры доставляютъ много яицъ, хорошее мясо и пухъ.

Индѣйки доставляютъ хорошую прибыль, если водить ихъ въ значительномъ количествѣ. Издержки на содержаніе этой птицы также не велики, и слишкомъ покрываются доставляемымъ ими доходомъ, если за ними хорошо смотреть. Дѣло въ томъ, — присмотрѣ за 150 не труднѣе присмотра за 300 индѣйскихъ цыплятъ; въ обоихъ случаяхъ можетъ присматривать одинъ человекъ.

Пѣтуховъ можно съ перваго же года припускать къ курамъ. На одного пѣтуха можно полагать 8—10 куръ. Пѣтухи 2—3-лѣтніе могутъ сильнѣй и больше оплодотворять куръ.

Индѣйки также выводятся или высиживаются, какъ и куры.

Сидѣнье индѣйки продолжается 26—29 дней и по большей части цыплята вылупаются на 27—28 день.

Молодыхъ вылупившихся цыплятъ кормить кашею, смѣшанною съ лукомъ или крапивою, и черезъ двѣ недѣли можно кормить гороховою размазною.

Въ первое время цыплятъ нужно охранять отъ сырости, холода и сильнаго жара; ко всему этому они очень чувствительны; особенное попеченіе объ нихъ нужно имѣть недѣли 4—5.

Когда цыплята станутъ оперяться, ихъ уже можно пускать вездѣ, вмѣстѣ съ старыми индѣйками.

Осенью индѣекъ откармливаютъ зерновымъ хлѣбомъ, горохомъ, варенымъ картофелемъ, потому подобнымъ при этомъ нужно ихъ держать въ теплѣ.

Индѣйки доставляютъ хорошее вкусное мясо, перья и пухъ.

Цесарки, такъ называется особая порода индѣйскихъ куръ, но только нѣсколько меньшаго роста. Эта птица любитъ сидѣть на деревьяхъ.

Содержатся точно также, какъ индѣйки и русскія куры. Онѣ гораздо легче переносятъ перемѣну погоды, чѣмъ индѣйки.

Самка кладетъ до 25 яицъ, которыя высиживаетъ въ 22—25 дней.

Цесарки доставляютъ отличное, вкусное мясо, яйца и пухъ.

Гуси, ихъ нужно содержать тамъ, гдѣ близъ проточныхъ или стоячихъ водъ есть лужайки, которыя моглибъ до тѣхъ поръ, пока не снимется съ полей хлѣбъ, служить для гусей пастбищемъ.

Выгоды отъ содержанія гусей бывають тѣмъ больше, чѣмъ многочисленнѣе стадо содержится.

Въ Февралѣ мѣсяцѣ, гуси понимаются; теплая погода пониманіе особенно ускоряетъ. Гусакъ можетъ покрывать 5—7 гусынь. Гуси охотнѣе всего понимаются во время плаванія на водѣ.

Гусыня начинаетъ въ Февралѣ, а иногда только въ Мартѣ. Хорошая племянная гусыня кладетъ до 20 яицъ. Когда гусыня хочетъ класть яйца, то сама устраиваетъ гнѣздо; хорошо, если можно дать въ томъ же гнѣздѣ высиживать цыплятъ; иначе, нужно устроить постоянныя гнѣзда, на которыя приучить ихъ садиться.

Гнѣздо слѣдуетъ ставить въ покойномъ мѣстѣ, чтобы гусыню ни что не могло тревожить; около гнѣзда всегда ставить кормъ и воду.

Гусыня сидитъ 30—32 дня; послѣ этого начинаютъ вымупливаться гусенята; въ первыя сутки ихъ оставлять еще въ гнѣздѣ, чтобы, какъ говорятъ, они «дозрѣли», потомъ въ первые дни кормить ихъ творогомъ, смѣшаннымъ съ яшною мукою, потомъ мож-

но выпускать съ гусынею на лужайку, но въ холодную и суровую погоду загонять въ хлѣвъ.

Когда гусенятамъ будетъ 5—7 недѣль, ихъ уже можно безопасно выгонять со старыми гусями на воду и на сжатые поля, гдѣ находятъ достаточно хорошаго корму, въ осыпавшихся зернахъ.

Чтобы получить хорошій пухъ и перья отъ гусей, ихъ во время жатвы хлѣба щиплютъ, но такъ, что не оголяютъ тѣла совершенно, но оставляютъ часть пуха и перьевъ.

Послѣ щипанья, въ эту пору, до продажи гусей держать на корму, чтобы выщипанныя мѣста заровнялись.

Старыхъ гусей щипать и въ Юнѣ и осенью, иначе перья у нихъ вылиняють.

Гуси откармливаются или на убой по зимѣ, или на продажу живыми; для откармливанія лучше всего зерновой хлѣбъ, горохъ, вареные корнеплодные овощи, смѣшанные съ мукою. Въ это время гусей надо держать въ тепломъ и сухомъ хлѣвѣ, и даютъ имъ столько корма, сколько они съѣдятъ; точно также начинаютъ съ плохаго и доходятъ до лучшаго корма.

При откармливаніи, гусей изъ хлѣвовъ не выпускаютъ, а держатъ ихъ тамъ въ чистотѣ; только передъ тѣмъ, какъ уже ихъ нужно колоть, выпускаютъ на воду, чтобы они хорошенько выполоскались.

Гуси доставляютъ прекрасный пухъ, перья (писчія) и хорошее мясо.

Утки, содержать ихъ часто выгоднѣе, нежели гусей. Для пуха и перьевъ содержать большею частію бѣлыхъ утокъ.

Утки понимаются въ Февралѣ, Мартѣ и Апрѣлѣ. Одною селезня можно пускать на 10—12 утокъ.

Утки кладутъ яйца въ Мартѣ, при наступленіи хорошей погоды. Одна утка наноситъ 50—60 яицъ; онѣ высиживаютъ точно также, какъ и гуси.

Утки сидятъ на яйцахъ 28—32 дня; вылушившихся утятъ, какъ только обсохнутъ, тотчасъ же можно пускать на воду; выращиваніе молодыхъ утятъ почти не стоитъ никакихъ хлопотъ, въ продолженіи почти всего лѣта онѣ остаются на попеченіи матери—природы.

Откармливаніе утокъ на убой точно также производится, какъ и гусей, только для первыхъ нужно мелкаго корму и онѣ скорѣй откармливаются.

Утки доставляютъ отличный пухъ и перья, а также очень вкусное мясо.

ПЧЕЛОВОДСТВО.

Заслуживаетъ особеннаго вниманія и попеченія хозяина потому, что, заведенное одинъ разъ, оно мало требуетъ послѣ издержекъ, а доходъ даетъ постоянный, смотря потому, при какихъ условіяхъ существуетъ. Даже въ неблагопріятные годы оно не бываетъ безъ пользы.

При устройствѣ пчельника нужно обращать вниманіе на климатическія и многія другія мѣстные условія; долгое и теплое недождливое лѣто и не очень сухое для размноженія пчелъ, и ихъ сбора, благопріятствуютъ; а также, лѣса, въ которыхъ много липы, клена, ивы и др. сильно цвѣтущихъ деревьевъ, и роскошные и плодоносные луга съ цвѣтущими травами.

Хотя всѣ эти условія вмѣстѣ почти не существуютъ, но каждое отдѣльно встрѣчается не рѣдко.

ПОНЯТІЕ О ВИДАХЪ И СВОЙСТВАХЪ ПЧЕЛЪ.

Чтобы водить пчель, необходимо имѣть понятіе о ихъ свойствахъ.

1) *Матка*, отъ прочихъ пчелъ отличается величиною, видомъ и цвѣтомъ. Она толще рабочихъ пчелъ и длиннѣе трутней; крылья у нея кажутся короче, чѣмъ у рабочихъ пчелъ, потому что оканчиваются у 3-го кольца ея задней части; тѣло матки длинно и оканчивается остриемъ, составляющимъ ея отличительный признакъ. Маткою она называется потому, что она женскаго рода, и что она кладетъ яйца, изъ которыхъ образуются пчелы.

2) *Рабочія пчелы* меньше матки и трутней, назначеніе ихъ работать; онѣ хотя и женскаго рода, но не производятъ себѣ подобныхъ.

3) *Трутни* бываютъ $\frac{1}{3}$ длиннѣе и толще рабочихъ пчелъ; тѣло ихъ покрыто волосами, жала у нихъ нѣтъ, летаютъ съ шумомъ, назначеніе ихъ выводить яйца. Въ исходѣ Августа рабочія пчелы ихъ убиваютъ.

ПЧЕЛЬНИКЪ И УЛЬЯ.

Мѣсто для пчельника должно выбирать такое, которое, по возможности, соответствовало бы сказаннымъ условіямъ, требуемымъ пчелами для благопріятнаго размноженія, т. е. чтобы приличное мѣстоположеніе соединялось съ роскошною растительностію, теплотою и сухостію, но не совершенно безводное.

Самыми лучшими для пчелъ ульями почитаются ульи гг. Црокоповича—Антонскаго и Витвицкаго.

ОЧИЩЕНІЕ И ОСМОТРЪ УЛЬЕВЪ ПРИ ВЫСТАВКѢ.

Весною при выставкѣ, въ Февралѣ, Мартѣ и Апрѣлѣ производится очистка ульевъ и сотовъ самими пчелами; онѣ очищаютъ улей отъ мертвыхъ пчелъ, а ячейки отъ сора. Въ очищеніи пчеламъ слѣдуетъ помогать, утромъ и вечеромъ гусинымъ крыломъ выметая изъ улья мертвыхъ пчелъ и соръ.

Въ каждомъ ульѣ различаются три вида пчелъ:

- 1) Пчелиная матка.
- 2) Рабочія пчелы.
- 3) Трутни.

При этомъ нужно стараться замѣтить, жива ли матка; если же умерла, то ее замѣнить другою, или осиротѣвшій рой соединить съ другимъ.

Если при этомъ въ ульѣ окажется крупчатый или зернистый медъ, что происходитъ отъ недостатка патоки; тутъ нужно доставить хорошаго меда, иначе рой пострадаетъ и уменьшится.

ПОТЕРЯ МАТКИ ВЪ УЛЬѢ.

Величайшее зло для роя, когда у него погибнетъ матка; матка умираетъ отъ холоду и отъ старости, а въ Маѣ часто рой самъ мѣняетъ ее; поэтому при всякомъ удобномъ случаѣ стараться узнавать, жива ли матка?

Когда матки въ ульѣ нѣтъ, это можно узнать по полету пчелъ; онѣ летаютъ лѣнливо и не такъ дѣятельно работаютъ, какъ при маткѣ.

Когда трутни въ Августѣ остаются и живутъ въ ульѣ, это значитъ, что матки тамъ нѣтъ.

Если матку въ улей нельзя доставить, или пчелы сами этого не допускаютъ, то улей изводится: пчелы покидаютъ его, а медъ таскаютъ вонъ.

Если при очищеніи ульевъ, какойнибудь изъ нихъ окажется не въ надлежащемъ видѣ;—что пчелы въ немъ унылы и не держится вмѣстѣ,—то хорошо въ него поставить изъ другаго улья соты съ яйцами;—пчелы сейчасъ же насадутъ на нихъ и вскорѣ выведутъ какъ простыхъ пчелъ, такъ и матку; но если

рой уже ослабѣлъ, то средство это не удается, тогда его лучше соединить съ другимъ роємъ.

Если при позднемъ роеньѣ старый рой теряетъ матку, въ этомъ случаѣ, всего лучше, присоединить къ нему молодой рой; этимъ поправляется разстройство роя.

СОЕДИНЕНІЕ РОЕВЪ.

Бываетъ полезно, когда слабый и неимѣющій рой матки нужно усилить другимъ роємъ; или когда нужно изъ улья вынуть весь медъ.

Соединяють рои въ такое время, когда у пчелъ еще продолжается носка, чтобы пчелы могли заpastись кормомъ.

Соединеніе роевъ производится слѣдующимъ образомъ: ставятъ два улья такъ, чтобы они соединялись только летками, и чтобы пчелы изъ улья въ улей другаго хода не имѣли, а сверху покрываютъ веретнемъ, чтобы пчелы не могли уходить; потомъ стучать по улью, изъ котораго выпускають пчелъ, отъ этого онѣ переходятъ въ другой; потомъ закрываютъ летокъ, чтобы пчелы не могли уходить; въ ночь пчелы *свыкнутся* и убьютъ лишнюю матку. Соединять рои лучше всего вечеромъ.

Усиленіе слабого роя сильнымъ можно производить иначе: переставляютъ слабый улей на мѣсто сильного, вечеромъ пчелы, обыкновенно, прилетаютъ на старыя мѣста, и тогда много пчелъ изъ сильного улья присоединится къ слабому.

ХИЩНЫЯ ПЧЕЛЫ.

Такъ называются пчелы, летающія въ чужіе ульи своего или чужаго пчельника, и таскають оттуда медъ.

Имъ удается это только у слабыхъ роевъ, которые не могутъ обороняться, и которые сами послѣ сдружиаются съ ними, и вмѣстѣ летаютъ на добычу.

Посѣщеніе хищными пчелами пчельника узнается по сильному движенію пчелъ; ярость и волненіе продолжается во время нападенія; хищныя пчелы нападаютъ кучами со свистомъ, при оборонѣ бываетъ много убитыхъ.

Чтобы узнать хищныхъ пчелъ, стоитъ только, при отлетѣ, бросить въ нихъ мѣломъ; и тогда въ ульяхъ ихъ можно видѣть.

Отъ хищничества принимаются слѣдующія средства:

У слабыхъ ульевъ съуживаютъ летокъ, чтобы при нападеніи пчелы могли обороняться.

Если хищныя пчелы посѣщаютъ пчельникъ весною, то ихъ ловятъ; на мѣсто нападаемаго улья ставятъ пустой, и когда хищныя въ него наберутся, ихъ запираютъ; и если туда поставить соты съ яйцами, онѣ выведутъ себѣ матку и образуютъ хорошій рой и забудутъ свой вредный промыселъ.

На мѣсто обкрадываемаго улья, ставятъ обкрадывающій, отъ этого пчелы оставляютъ хищничество.

Также, если у ворующаго подрѣзать часть его сотовъ, то онъ самъ принимается за работу.

РОЕНІЕ ПЧЕЛЪ И ПОИМКА РОЕВЪ.

Роеніе пчелъ состоитъ въ томъ, что молодые рои отдѣляются отъ старыхъ, отъ которыхъ они вывелись.

Будетъ ли рой роится, узнается весною по быстрому увеличенію пчелъ въ ульѣ.

Если пчелы положили яйца въ маточную ячейку, и насиваютъ ее, — знакъ, что пчелы намѣреваются роиться.

Роильный полетъ пчель отличается тѣмъ, что онѣ летаютъ кругомъ, въ срединѣ котораго находится матка; если она пропадетъ, незамѣтно потеряется въ кустахъ, то роенье сейчасъ же и кончится.

Но, чтобы матка не могла такъ теряться, мѣсто передъ пчельникомъ нужно имѣть всегда чистымъ и усыпаннымъ пескомъ, чтобы упавшую матку можно было найти; если ее найти и посадить въ пустой улей, за нею вскорѣ послѣдуетъ весь рой.

Рой, обыкновенно, вылетаетъ утромъ въ теплый и ясный день; если пчелы при этомъ полетятъ въ стороны, то ихъ удерживаютъ, опрыскивая водою; онѣ вскорѣ садятся на дѣрево или кустъ и собираются въ кучу; тогда ихъ прямо сметаютъ въ роевникъ или корзину, и потомъ сажаютъ въ улей.

Останутся ли пчелы въ ульѣ, узнаютъ потому, что пчелы скоро принимаются очищать улей.

В Ы Н И М А Н І Е М Е Д А.

Медъ вынимаютъ по прекращеніи взятки; подрѣзатъ сперва старые соты, употребляя при этомъ острый ножъ, чтобы не нанести вреда пчеламъ.

Если нѣкоторые ульи очень слабы, то изъ нихъ медъ вынуть весь, а рой соединить; но ни въ какомъ случаѣ не убивать, какъ это дѣлаютъ многія, употребляя для этого различныя убійственныя для пчель куренія.

Чтобы пчелы не умирали съ голоду, и чтобы избавиться кормленія, нужно при выниманіи меда оставлять его столько, сколько нужно для зимняго продовольствія роя.



ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМІЯ.

КЛАДОВЫЯ, ПОДВАЛЫ И ЧУЛАНЫ ДЛЯ СБЕРЕЖЕНІЯ СЪБЪСТНЫХЪ ПРИПАСОВЪ.

Хорошая кладовая для сбереженія събѣстныхъ припасовъ должна быть прохладная, слѣдовательно обращенная на сѣверъ и сухая; равнымъ образомъ и воздухъ долженъ возобновляться посредствомъ оконъ, находящихся, если возможность позволяетъ это, на противоположныхъ одна другой сторонахъ.

Если кладовая имѣетъ положеніе, освѣщаемое солнцемъ, то окна должны быть снабжены ставнями, которыя можно затворять на день, а къ вечеру опять отворять для доставленія свободнаго притеченія свѣжему воздуху.

Отъ мухъ и отъ прочихъ насѣкомыхъ предохраняютъ кладовыя и чуланы, вставляемыми въ окна рамами, обтянутыми газомъ или кисеею.

Шкафы съ отверстіями или безъ отверстій для прохода воздуха, крючки на крышкахъ и на стѣнахъ, равно какъ столъ, составляютъ необходимыя принадлежности кладовой, назначенной для сбереженія събѣстныхъ припасовъ.

Для сохраненія въ холодномъ видѣ мяса, рыбы, коровьяго масла и прочихъ съѣстныхъ припасовъ служитъ ледникъ, съ двѣяными деревянными стѣнками, образующими промежутъ шириною въ одинъ дюймъ. Промежутокъ этотъ наполняютъ толчеными угольями, ледъ лежитъ внизу, на днѣ ледника, надъ нимъ, находится подвижная рѣшетка для постановки на ней тѣхъ предметовъ, которые хотятъ сохранить въ холодномъ видѣ.—

Весь этотъ приборъ запирается деревянною доскою, и сверхъ того надобно ставить его на деревянные подножки или трубки, для того, чтобъ онъ не могъ привлекать къ себѣ теплоту изъ полу.

ПРАВИЛА ДЛЯ ПОКУПКИ И ДЛЯ СБЕРЕЖЕНІЯ ЖИЗНЕННЫХЪ ПРИПАСОВЪ.

Незнаніе признаковъ хорошаго или дурнаго свойства питательныхъ средствъ очень часто, со стороны хозяекъ дома, или людей, заступающихъ мѣсто ихъ, при управленіи домашнимъ хозяйствомъ, особенно же кухнею, или обязанныхъ только закупать жизненные потребности, подаетъ поводъ къ жалобамъ на дурное качество съѣстныхъ припасовъ, употребленіе которыхъ на кухнѣ, для приготовленія изъ нихъ различныхъ блюдъ для стола, не приноситъ хозяйкѣ дома ни чести, ни удовольствія, между тѣмъ какъ заботливая хозяйка должна обращать первое вниманіе на доброту и на экономическое сбереженіе закупаемыхъ ею припасовъ.

Покупка припасовъ дурнаго качества даже и въ экономическомъ отношеніи бываетъ сопряжена съ большими потерями.

Поэтому мы не считаемъ за излишнее, для наставленія тѣхъ изъ нашихъ читательницъ, которыя еще

нуждаются въ немъ, для самихъ ли себя, въ отноше-
ніи ли къ прислугѣ, употребляемой на кухнѣ и пре-
имущественно обязанной покупкою сѣстныхъ при-
пасовъ, представить здѣсь краткое обзорѣніе главныхъ
подраздѣленій на классы нашихъ питательныхъ средствъ,
съ обозначеніемъ признаковъ, служащихъ отличіемъ
хорошаго или дурнаго качества оныхъ, и съ присо-
вокупленіемъ указаній касательно прочности и сбере-
женія различныхъ видовъ мяса вообще.

ПРОЧНОСТЬ И СВЕРЕЖЕНІЕ ГЛАВНЫХЪ РОДОВЪ МЯСА.

Прочность мяса заключаетъ въ себѣ понятіе о вре-
мени, въ продолженіе котораго оно можетъ сохра-
няться, не подвергаясь гніенію.

Мясо, въ которомъ оказывается расположеніе къ
гніенію, теряетъ сперва свой пріятный красный цвѣтъ,
становится темнѣе, потомъ принимаетъ сѣроватый
цвѣтъ на подобіе золы; поверхность его дѣлается
влажною, сырою, грязною, наконецъ синегато-черною,
сухожилыныя растяженія кажутся зелеными, желтыми и
фіолетовыми; внутренность его представляется блѣд-
ною и мягкою и въ то же время развивается въ немъ
гнилой запахъ.

Прочность мяса невозможно подвести подъ общія
правила; она зависитъ отъ весьма многихъ обстоя-
тельствъ, а именно: отъ времени года, отъ погоды,
отъ мѣста, въ которомъ его сохраняютъ; отъ способа,
употребляемаго при его убиваніи, отъ времени, въ
которое убиваютъ животныхъ послѣ загона, и нако-
нецъ отъ рода мяса.

Вообще надлежитъ имѣть въ виду слѣдующія, ос-
нованныя на опытѣ, наблюденія:

1) Касательно прочности мяса, въ отношеніи къ различнымъ временамъ года, хотя и принимаютъ за правило, что всякое мясо зимою сохраняется лучше, нежели лѣтомъ; однакоже не всегда такъ бываетъ; если мясо, тотчасъ послѣ убоя скотины, когда оно еще не высохло, какъ слѣдуетъ, замораживаютъ и потомъ въ умѣренную погоду снова оттаиваютъ, то оно также скоро приходитъ въ гніеніе, какъ и лѣтомъ.

Если зима стоитъ сухая и холода не такъ велики, чтобъ мясо замерзало въ мѣстѣ его сбереженія, то въ это время года оно сохраняется всего продолжительнѣе.

По минованіи зимы, мясо всего продолжительнѣе сохраняется весною и осенью, и всего менѣе лѣтомъ.

2) Въ сырую погоду мясо не только не сохнетъ, но втягиваетъ въ себя еще болѣе сырости, дѣлается мягкимъ и гораздо раньше обыкновеннаго получаетъ расположеніе къ гніенію.

Всего скорѣе происходитъ это въ лѣтнее время при наступленіи грозы въ знойную погоду; тогда мясо, полученное отъ животныхъ, не задолго до того убитыхъ и еще неуспѣвшее хорошенько высохнуть, чрезъ двое сутокъ становится мягкимъ и синеватымъ, а чрезъ 72 часа развивается въ немъ гніеніе.

3) Въ мѣстахъ сбереженія, достаточно провѣваемыхъ воздухомъ, чистыхъ, прохладныхъ и сухихъ, мясо, даже въ самое жаркое лѣто, сохраняется въ продолженіе пяти или шести дней, не показывая ни малѣйшаго слѣда гніенія.

4) Что касается до способа, употребляемаго при убое животныхъ, въ отношеніи къ прочности мяса, то на опытѣ узнано, что чѣмъ совершеннѣе и скорѣе скотина истекаетъ кровью, тѣмъ чище можно рубать ее; поэтому нѣтъ никакой надобности вы-

мывать и выполаскивать мясо передъ продажею его, потому что оно сохраняется гораздо лучше.

5) Не малое вліяніе на прочность мяса имѣетъ также время, въ которое бьютъ скотину послѣ ея загона.

Мясо отъ скотины, выгоняемой на дальнія пастбища, разгорячающейся отъ гонки и убиваемой, прежде нежели она достаточно успокоится, не уваривается до мягка, бываетъ липко, безвкусно и не способно къ продолжительному сохраненію; ибо отъ соединеннаго съ выгонами напряженія, которое бываетъ особенно значительно въ крупной, на убой откармливаемой скотинѣ, кровь приходитъ въ сильнѣйшее движеніе, дыханіе весьма ускоряется, соки болѣе устремляются къ поверхности тѣла, волокна слабѣютъ, мясо дѣлается вязкимъ, болѣе изобилующимъ кровью и болѣе склоннымъ къ гніенію.

6) Касательно большей или меньшей прочности мяса различныхъ породъ животныхъ, дѣланы были особенные опыты, доставившіе слѣдующій результатъ.

Говядина и свиное мясо сохраняется:

Въ лѣтнее время.....	3 дня
Въ зимнее.....	6 дней

Баранина

Лѣтомъ.....	2 дня
Зимою.....	3 дня

Телятина

Лѣтомъ.....	2 дня
Зимою.....	4 дня

Мясо черной дичи.

Лѣтомъ.....	6 дней
Зимою.....	10 дней

Заячьё

Лѣтомъ.....	3 дня
Зимою.....	6 дней.

С Б Е Р Е Ж Е Н І Е.

Главное и общее правило, которое надлежит соблюдать при сбереженіи мяса, заключается въ слѣдующемъ:

Вѣшать его свободно такимъ образомъ, чтобъ оно не прикасалось ни къ другому мясу, ни къ стѣнѣ, а также не класть его на доску; ибо здѣсь оно подвергается давленію, равно и воздухъ, долженствующій притекать къ нему, встрѣчаетъ препятствіе.

Если же хотятъ или почитаютъ за нужное положить мясо, то должно класть его не на деревянную доску, которая можетъ всасывать въ себя вытекающій изъ него сокъ, а на оловянную, каменную или фарфоровую плиту; вмѣстѣ съ тѣмъ надобно ежедневно перемѣнять или очищать подставку и часто переворачивать положенное на нее мясо.

Мясо, изъ котораго вынуты всѣ кости, сберегается продолжительнѣе мяса, въ которомъ онѣ еще находятся.

Мы рекомендуемъ въ особенности слѣдующіе способы для сбереженія всякаго рода мяса безъ различія:

Въ лѣтнее время кладутъ мясо въ салфетку, смоченную сывороткою или уксусомъ, и оно сохраняется въ свѣжемъ видѣ въ продолженіе нѣсколькихъ дней.

Кладутъ мясо въ снятое кислое молоко, возобновляюгъ на первый день дважды, потомъ ежедневно по одному разу, такимъ образомъ, даже въ жаркое лѣтнее время, не только сохраняется оно отъ восьми до четырнадцати дней, но дѣлается еще мягче и нѣжнѣе, еще болѣе когда оно уже нѣсколько попортилось, то снова приобретаетъ свое первоначальное хорошее качество, если положить его на ночь въ такое молоко.

Нѣкоторые думаютъ, что для сохраненія мяса достаточно обыкновеннаго молока и что нѣтъ надобности возобновлять его; молоко свертывается отъ мяса само по себѣ, и изъ этого свернушагося молока должно вынимать мясо, когда хотятъ употреблять его въ пищу; послѣ чего надобно вымывать мясо свѣжею водою, прежде чѣмъ стануть варить его или жарить.

На свѣжее мясо, взятое отъ недавно убитой скотины, наливаютъ винныхъ дрожжей на одинъ или на два дюйма и ставятъ въ холодное мѣсто, въ которомъ сберегается оно, не только въ теченіе долгаго времени, но и принимаетъ хорошій вкусъ.

Завертываютъ мясо въ большую полотняную тряпку и кладутъ его въ хлѣбную кучу, гдѣ оно весьма хорошо сберегается въ продолженіи, по крайней мѣрѣ, нѣсколькихъ недѣль, и вмѣстѣ съ тѣмъ при стряпаніи бываетъ особенно мягко; или

Кладутъ мясо въ ящикъ, который ставятъ въ сухое, провѣваемое воздухомъ и прохладное мѣсто, и наполняютъ просѣянную буковою золою; или

Кладутъ въ ящикъ, наполненный отрубями.

Во всякомъ случаѣ однакоже надобно сберегать мясо иначе, какъ въ такомъ мѣстѣ, которое достаточно освѣжается воздухомъ.

Зайцы; кролики и куропатки, залитые въ Январѣ или Февралѣ мѣсяцѣ, сохраняются въ свѣжемъ видѣ до Мая мѣсяца, если до того времени, не вынимая изъ нихъ внутренности и не общипывая мяса, зарываютъ ихъ, глубиною на двѣнадцать дюймовъ, въ хлѣбную кучу такъ, чтобъ они не доставали до дна ея.

Нѣкоторые же хотя не ощищаютъ ихъ, но потрошатъ, начиняютъ хлѣбомъ, зашиваютъ брюхо и зарываютъ въ хлѣбныя кучи, какъ это выше показано было.

Битыхъ птицъ потрошать, но не оципываютъ, и вѣшаютъ въ большую и просторную стеклянную банку, закрытую пузыремъ такъ, чтобъ посредствомъ табачной трубки можно было впускать въ банку дымъ отъ куренія душистыми травами; послѣ того и это послѣднее отверстіе завязываютъ пузыремъ.

При употребленіи описаннаго способа сохраненія, птицы сберегаются въ надлежащемъ видѣ въ продолженіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ и при хорошемъ выборѣ травъ нисколько не отзываются дымомъ.

М У К А.

Хорошая мука должна приставать къ пальцамъ; когда сжимаютъ ее въ рукѣ, свертываться въ комокъ, не проскользая сквозь пальцы и не теряя въ скоромъ времени напечатлѣнія формы ручной оболочки; быть нѣжною на осязаніе, но вмѣстѣ съ тѣмъ нѣсколько зернистою и въ скоромъ времени приходитъ въ твердое состояніе, когда вмѣстѣ съ водою замѣшиваются изъ нея тѣсто.

Когда берутъ полную горсть муки, сжимаютъ ее и кладутъ потомъ на столъ, то образовавшійся изъ нея комокъ не долженъ распадаться; если же онъ тотчасъ распадется, то это будетъ служить признакомъ, что въ мукѣ находится подмѣсь.

Ржаная мука должна отличаться прекраснымъ бѣлымъ цвѣтомъ. Мука желтая или сѣрая, сѣдающая въ комки, затхлая, покрытая плѣсенью, гнилая, червивая, и отличающаяся особеннымъ неприятнымъ запахомъ и горькимъ вкусомъ.

Крахмалъ есть лучший сортъ пшеничной муки; онъ долженъ отличаться ослѣпительною бѣлизною, хрустѣть, когда растираютъ его въ рукѣ; растворяться

въ восьми частяхъ теплой воды, превращать послѣднюю въ бѣлую молочную жидкость и не оставлять на поверхности этого раствора шелушистыхъ или какихъ либо другаго рода постороннихъ частей. Если найдется онъ въ кускахъ, то они должны быть большіе и легкіе, мягкіе на осязаніе; не имѣть ни запаха, ни вкуса; легко разламываться и показывать чистый, снѣжно-бѣлый изломъ; дурнымъ крахмаломъ почитается тотъ, котораго комки, будучи разломаны, бываютъ покрыты желтыми или сѣрыми пятнами и плѣсенью, и имѣютъ кислый или затхлый запахъ, и такой же вкусъ.

Обыкновенная пшеничная мука должна быть нѣжнаго желтаго цвѣта; приставать къ пальцамъ; въ рукѣ превращаться къ комки; не имѣть никакого запаха; но отличаться вкусомъ свѣжаго клея.

Мука, въ плотно закрытыхъ и непроницаемыхъ для воздуха сосудахъ, сохраняется весьма долгое время, особенно если кладутъ ее туда въ сухомъ состояніи; она сберегается въ неиспорченномъ видѣ тѣмъ долѣе, чѣмъ старательнѣе очищена отъ отрубей и чѣмъ лучше смолота.

Х Л Ъ Б Ъ .

Признаки хорошаго хлѣба суть слѣдующіе:

Хорошій хлѣбъ долженъ имѣть прекрасно округленную, сводообразную поверхность, темнаго цвѣта; но нерастреснувшуюся и не пригорѣлую корку и издавать нѣсколько звонкій, но не глухой звукъ, когда ударяютъ по его нижней коркѣ.

Мякоть въ разрѣзанномъ хлѣбѣ не должна крошиться или быть слишкомъ липкою; не должна имѣть слишкомъ много большихъ скважинъ; напротивъ того, скважинки сіи должны имѣть умѣренную, почти ров-

ную величину; какъ упругое тѣло, она не должна удерживать въ себѣ напечатлѣніе пальцевъ, но приходитъ въ прежнее свое положеніе. Вкусъ ея долженъ быть не кислый и не вяжущій.

Дурнымъ и нездоровымъ почитается недовольно перебродившій или непропекшійся, слишкомъ плотный, крѣпкій, сырой, жесткій, липкій, тѣстообразный, раскрошивающійся, смѣшанный съ сырыми мучнистыми комками, легко покрывающійся плѣсенью, неприятнымъ запахомъ, слишкомъ сладковатымъ или кислымъ, острымъ или горькимъ вкусомъ отзывающійся хлѣбъ, съ растреснувшеюся или пригорѣлою коркою.

Хлѣбъ испеченный изъ различныхъ сортовъ муки, какъ-то: ячменной, овсяной и проч. обнаруживаетъ себя тѣмъ, что имѣетъ грубый, жесткій, сухой или слишкомъ сырой, черноватаго цвѣта, мякишъ, отличающійся неприятнымъ горьковатымъ вкусомъ.

Отъ примѣси картофеля, особенно если примѣсь эта довольно значительна, хлѣбъ дѣлается сырымъ, сальнымъ, мягкимъ и менѣе упругимъ.

Хлѣбъ съ подмѣсю картофеля можно сберегать только въ продолженіе короткаго времени, потому что онъ весьма скоро и весьма много покрывается зеленоватою плесенью.

КОРОВАЕ МАСЛО.

Отличительныя качества хорошаго короваго масла суть: оно должно быть густое, мягкое, съ виду желтоватое, имѣть пріятный запахъ и вкусъ, и не отзываться какимъ либо постороннимъ вкусомъ.

Дурнымъ почитается блѣдное, раскрошивающееся на куѣчки, тощее и отзывающееся какъ бы вкусомъ соломы; далѣе, то масло, изъ котораго еще ка-

паегъ паханье и которое отъ этого тѣмъ скорѣе дѣлается прогорклымъ; потомъ, масло, которое тянется и превращается въ слизь; наконецъ старое, прогорклое и слишкомъ пересоленное; а также всякое масло, содержащее въ себѣ какую либо подмѣсь или нечистоту.

Для приданія коровьему маслу болѣе значительнаго вѣса нерѣдко подмѣшиваютъ въ него большое количество грубой поваренной соли; такое масло должно почитать подмѣшаннымъ, если въ одномъ фунтѣ его содержится болѣе половины лота соли.

Масло, содержащее въ себѣ большую примѣсь поваренной соли, покрывается будто полосами, отзывается соленымъ вкусомъ и хруститъ, когда его разрѣзываютъ.

Подмѣсь песку въ коровье масло узнается потому, что оно дѣлается какъ бы зернистымъ и хруститъ на зубахъ.

Примѣсь сала сыраго или топленнаго обнаруживается салнымъ вкусомъ; равнымъ образомъ, масло съ такою примѣсью имѣетъ темныя, полупрозрачныя полосы и пятна, и вскорѣ получаетъ непріятный запахъ.

Коровье масло можно сдѣлать способнымъ къ продолжительному сбереженію не только посредствомъ подмѣси въ него сухаго и растертаго хлѣба, уксуса и виннаго спирта, но также и пряныхъ веществъ, преимущественно же шафрана, горчицы и поджареннаго кофе.

Коровье масло промываютъ или мѣсятъ въ холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока стекающая съ него вода сдѣлается совершенно свѣтлою, и во время этого промыванія или мѣшанія подсыпаютъ въ него потребное количество весьма сухой, и всего лучше, раскаленной соли; послѣ чего кладутъ масло для сохраненія

въ плотно закрываемые сосуды, въ которые воздухъ не можетъ проникнуть.

Для предохраненія масла, особенно въ лѣтнее время, отъ прогорклости, солятъ его надлежащимъ образомъ или завертываютъ въ холстину, которая предварительно была достаточно смочена щелокомъ изъ буковой золы или растворомъ въ водѣ чистаго поташа.

Коровье масло, которое уже прогоркло, можно улучшать слѣдующимъ образомъ.

На каждый фунтъ коровьяго масла берутъ:

2 лота раскаленнаго, крупно растолченнаго древеснаго угля,

$\frac{1}{2}$ лота растертаго мѣла,

1 полную столовую ложку меда,
нѣсколько ломтиковъ желтой моркови.

Съ прибавкою половиннаго, противу вѣса, количества воды, все это варятъ на умѣренномъ огнѣ около 20 минутъ и потомъ процеживаютъ сквозь двойной слой соломы.

Такимъ образомъ, посредствомъ этого способа, отнимаютъ у масла всякій неприятный запахъ и вкусъ. Въ настоящее время рекокомендуютъ для этого, какъ испытанное средство, простую примѣсь углекислой соды, въ количествѣ $2\frac{1}{8}$ драхмъ на 3 фунта коровьяго масла.

М О Л О К О .

Хорошее молоко должно быть бѣлое, съ слабымъ синеватымъ отливомъ и нѣсколько жирное на осязаніе; отличаться пріятнымъ, нѣсколько сладковатымъ животнымъ вкусомъ и запахомъ и, по удѣльному вѣсу своему, превосходить удѣльный вѣсъ воды, а потому, будучи налито въ сію послѣднюю, опускаться въ ней

на дно; если можно соединять въ себѣ всѣ выше-означенныя качества, то капля его, налитая на ноготь, не должна растекаться, а образовать округленную форму. Если же капля растекается, то это служитъ признакомъ, что въ молокѣ находится примѣсь воды. Для того, чтобъ нельзя было открыть обмана посредствомъ этой простой пробы, нерѣдко смѣшиваютъ молоко съ жидкимъ крахмальнымъ клистиромъ или съ отваромъ овсяной крупы; однако же и эту послѣднюю подмѣсь весьма не трудно узнать, потому что нѣсколько капель содоваго раствора сообщаютъ такому молоку синій цвѣтъ.

П О Г Р Е Б Ъ .

Самое лучшее положеніе для погреба есть обращенное на сѣверъ, потому что оно доставляетъ ему равномерную температуру.

Равнымъ образомъ погребъ долженъ быть довольно глубокъ, ибо въ противномъ случаѣ, онъ подвергается вліянію перемѣнъ года; поэтому—то, какъ во время сильнаго холода, такъ и во время сильнаго жара, закрываютъ въ погребъ отдушины.

Погребъ, въ которомъ скопилась въ большомъ количествѣ угольная кислота, такъ что люди, спускающіеся въ него, могутъ подвергаться опасности лишиться жизни, можно очищать и дѣлать доступнымъ, опуская въ него положенные, въ какой либо приличный сосудъ, а всего лучше въ проволочную корзину, раскаленные уголья. Хотя уголья вскорѣ потухаютъ, но за то въ продолженіе 24-хъ часовъ они поглощаютъ тридцать пятую, противу ихъ объема, долю угольной кислоты.

Если, по прошествіи часа, помѣщеніе это еще не прекратилось, то снова опускаютъ горячіе уголья, пока воздухъ не очистится совершенно.

Угольная кислота развивается преимущественно въ такихъ погребахъ, въ которыхъ подвергаются броженію жидкости.

СПОСОБЫ КЪ СВЕРЕЖЕНІЮ ПЛОДОВЪ.

У кого нѣтъ кладовой для сохраненія плодовъ, тѣ могутъ употреблять съ этою цѣлью особенный покой, въ которомъ бы они не могли промерзнуть. Въ такихъ покояхъ можно держать ихъ въ ящикахъ, устлавъ дно и стѣны ящика мягкой бумагою; на бумагу положить слои плодовъ и накрыть его тою же бумагою; потомъ накласть еще слои плодовъ, опять накрыть бумагою, и такъ далѣе, пока ящикъ не наполнится до верху; тогда накрыть его въ три или въ четыре листа сѣрою мягкой бумагою.

Каждога рода плоды должно класть въ особый ящикъ, съ надписью рода плодовъ, какіе въ какомъ ящикѣ положены.

Всего лучше сохранять плоды въ большихъ глиняныхъ, внутри вымуравленныхъ горшкахъ. Каждое яблоко или грушу должно завернуть особливо въ мягкую бумагу; на дно горшка насыпать немного сухой мякины, на нее положить слои плодовъ, потомъ еще больше мякины, опять слой плодовъ и такъ продолжать, пока горшокъ не наполнится; послѣ чего горшокъ должно слегка потрясти, чтобъ мякина плотнѣе насыпалась между плодами; наконецъ верхъ горшка засыпать взрѣзъ мякиною, а устье завязать пузыремъ, чтобъ воздухъ не имѣлъ доступа и наложить крышку. Такіе горшки должно содержать въ комнатѣ, которая бы не промерзала.

Плоды очень хорошо берегаются въ сѣнныхъ стогахъ, когда, при складываніи сѣна, кладутъ ихъ въ срединѣ стога, перестилая по-слоино сѣномъ; но для этого сѣно должно быть очень хорошо высушенное.

Въ полной свѣжести берегаютъ плоды въ боченкахъ, которые крѣпко закупориваютъ и опускаютъ съ камнемъ въ колодезь.

Можно еще инымъ образомъ берегать плоды до появленія новыхъ, а именно: снявъ ихъ осторожно съ дерева, уложить въ ящики и тотчасъ вкопать до половины въ ледъ въ такомъ ледникѣ, въ которомъ онъ лежитъ прочно и не таетъ.

Для береженія костковыхъ плодовъ, даже фигъ, мы можемъ откомендовать слѣдующій способъ:

Снявъ плоды съ дерева, прямо положить ихъ въ муравленые глиняные горшки, наполненные сытдю, состоящею изъ равныхъ частей меду и воды, и горшки тотчасъ же завязать. При употребленіи, плоды, вынувъ изъ сыты, должно продержать немного въ холодной водѣ.

Замерзшіе плоды не должно отогрѣвать, ибо тогда они утратятъ весь свой вкусъ; напротивъ, надобно класть ихъ въ холодную воду; отъ этого покроются они ледяною корою, означающею, что вода извлекаетъ мерзлость изъ плодовъ; эта кора, обтаявъ, свалится, и плоды останутся въ прежней своей добротѣ.

СУШЕНІЕ ПЛОДОВЪ КЪ ЗАПАСЕНІЮ ВЪ ПРОКЪ.

В И Ш Н И.

Для береженія въ прокъ, вишни должно отбирать самыя спѣлыя, крупныя и неиспортившіяся. Не очищая отъ косточекъ и стебельковъ, надобно положить ихъ на рѣшета рядомъ въ одинъ слой, а не насыпать

кучею; поставить въ хлѣбную печь умѣренно горячую т. е. по вынутіи изъ нея хлѣба, и держать въ печи, пока она остынетъ. Вынувши изъ печи, переверотить на другой бокъ, перемѣнивши мѣсто, чтобъ равномерно со всѣхъ сторонъ просохли. Протопить печь еще слегка, поставить въ нее вишни и повторять это до тѣхъ поръ, пока не окажется, что вишни довольно просохли. Тогда вынуть ихъ, дать имъ остынуть, связать за стебельки пучками и скласть въ ящики, устланные бѣлою бумагою. Въ большихъ садахъ для сушенія плодовъ устраиваютъ особенную сушильню, имѣющую внутри обыкновенную печь съ трубою; печь эту окружаетъ другая стѣна со сводомъ, по стѣнамъ дѣлаются полки, на которыя кладутъ предназначенные для сушенія плоды, а въ печи открываютъ душники, сообщающіе теплоту. Для входа въ сушильню, устроивается плотная дверь. Во время топленья печи, душники надлежитъ плотно закрывать, чтобъ дымъ отнюдь не могъ проникать въ сушильню; потому что онъ сообщаетъ плодамъ непріятный вкусъ.

С Л И В Ы.

Сливы, предназначенныя для сушенія, должно снимать самыя спѣлыя, т. е. готовыя спадать съ дерева.

Сливы сушатъ точно такимъ же способомъ, какъ и вишни.

П Е Р С И К И.

Персики надлежитъ брать также очень спѣлые. Сами собой опадающіе не годятся, потому что побиваются, на мѣстахъ побитыхъ не могутъ засыхать и отъ того получаютъ непріятный вкусъ. Не вынимая еще ко-

сточекъ, ставятъ ихъ въ сушильню, чтобъ провялить; послѣ чего, сдѣлавъ надрѣзъ ножичкомъ, осторожно вынимаютъ косточки, сплющиваютъ персики и довершаютъ сушеніе по вышесказанному способу. Вынувъ изъ сушильни въ послѣдній разъ, оправляютъ каждый, сплющиваютъ еще горячіе и, остудивши, складываютъ въ ящики.

Г Р У Ш И.

Къ сушенію надлежитъ выбирать такъ называемыя леденцовыя груши, то есть, такія, которыхъ тѣло на зубахъ откалывается, а притомъ и самыя крупныя; очищать съ нихъ осторожно кожу, оставляя стебельки, и очищенныя класть въ холодную воду. Очистки кожи класть туда же, приставлять на огонь и варить, пока груши сдѣлаются мягкими. Тогда выбирать ихъ изъ воды на рѣшета и сушить, какъ вишни.

Или, очистивъ съ грушъ кожу, разрѣзать, если онѣ велики, по поламъ или на четвертинки, вынувъ сѣмечки, скласть груши въ глиняную чашу, закрыть очистками кожи, наложить крышку и, обмазавъ тѣстомъ, поставить въ печь провяливаться. Послѣ того выкласть груши на жестяные листы, посыпать слегка сахаромъ и досушить въ вольномъ духу.

Я Б Л О К И.

Яблоки сушатъ, не очищая кожи. Должно каждое разрѣзать по поламъ и вынуть сѣмечки; но когда хотятъ придать яблокамъ болѣе вкуса, то выварить изъ другихъ яблокъ густой отваръ, намочить въ немъ половинки, назначенныя къ сушенію, потомъ поста-

вить въ печь или въ сушильню на рѣшетахъ, или желѣзныхъ листахъ; и поступать по тѣмъ же способамъ, которые употребляются и для другихъ плодовъ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КВАСА И КИСЛЫХЪ ЩЕЙ.

Изъ 15 фунтовъ ржаного солода и 19-ти фунтовъ ржаной муки замѣсить, на холодной водѣ, тѣсто не слишкомъ густое и не слишкомъ жидкое. Поставить это тѣсто въ чугуна утромъ въ печьку на цѣлыя сутки; на другое утро, пока печь топится, отставить чугуна, не давая ему остынуть; а когда печь истопится, опять поставить его въ печь на сутки. На слѣдующій 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 слѣдующимъ образомъ: взять три ложки дрожжей, развести ихъ съ однимъ фунтомъ ржаной муки и вылить въ боченокъ съ сусломъ, когда опара поднялась; потомъ взять полтора фунта патоки и, разведя ее тѣмъ же самымъ сусломъ, выложить въ тотъ же боченокъ. Къ слѣдующему утру квасъ закиснетъ и отстоится, тогда разлить его по бутылкамъ, закупорить и отнести въ погребъ. Изъ означенной пропорціи солода и проч. выходитъ 100 бутылокъ превосходнаго квасу. Между тѣмъ изъ оставшагося въ боченкѣ сусла готовится квасъ втораго сорта, для служителей: боченокъ сусла дополняется холодною водою, старательно перемѣшивается и оставляется въ тепломъ мѣстѣ въ покоѣ на сутки, въ теченіи которыхъ квасъ закисаетъ самъ собою, а по прошествіи сутокъ относится на погребъ, гдѣ квасъ отстаивается цѣлыя сутки; потомъ уже можно нацѣживать его для употребленія.

Лучшія кислыя щи приготавливаются такъ: $2\frac{1}{2}$ фунта пшеничной муки, столько же ржаного солода и $1\frac{1}{2}$ фунта гречневой муки, просѣявъ сквозь сито, всыпать въ кадочку и налить столько воды, чтобы, по размѣшаніи, вышло не густое тѣсто, которое и оставить на два часа въ покоѣ. Потомъ влить туда же три ведра кипятку, размѣшать и дать отстояться; а когда отстоится, слить въ другую кадочку, прибавить $2\frac{1}{2}$ фунта патоки или меду и полстакана хорошихъ дрожжей. Когда на заквашенныхъ такимъ образомъ щяхъ покажется пѣна, жидкость слить въ бутылки, хорошенько закупорить и отнести на погребъ, а по прошествіи трехъ дней,—не ранѣе, употреблять.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ВЪ ПРОКЪ.

СОЛЕННЫЕ И МОЧЕННЫЕ ОВОЩИ И ПЛОДЫ.

Для всѣхъ соленьевъ надобно выбирать крѣпкіе дубовые боченки, или банки; парить ихъ душистыми травами, и когда будешь класть въ нихъ плоды, пересыпать эстрагономъ; въ разсолъ тоже класть эстрагонъ, а за неимѣніемъ его корицу и гвоздику. Когда приготавлиаешь соленье въ боченкахъ, то выпнуть съ одной стороны дно, наложить ягодъ, или яблокъ, потомъ закупорить, во втулку влить разсолъ и хорошенько закупорить. Если солишь въ банкахъ, то закупорить и обвязать пузыремъ. Для соленья лучше употреблять патоку, нежели медъ, потому что медовое соленье скорѣе окисаетъ; всего же лучше употреблять сахаръ, особливо для нѣжныхъ плодовъ. Сахару должно класть больше, нежели меду или патоки. Уксусъ употреблять спѣлый и крѣпкій, и, смотря по крѣпости уксуса, можно класть меньшую пропорцію сахару; меду или патоки положить можно и болѣе

вышеписанной пропорціи, ибо чѣмъ больше положишь меду или патоки, тѣмъ соленье прочнѣе. Разсолъ, приготовляемый съ медомъ, надобно больше уварить, нежели приготовляемый съ сахаромъ или патокой. Сначала ставить соленье въ ледъ, а потомъ, вначалѣ зимы, переносить въ сухой погребъ.

М О Ч К А Я Б Л О К Ъ .

Для моченья годятся всякія яблоки, только съ тою разницею, что скороспѣлыя не могутъ долго стоять, а на зиму должно заготовлять изъ хорошихъ сортовъ: титовскія, антоновскія, лимонныя, арабскія, стеклянные. Перебравъ яблоки, вымыть, сложить въ кадку, или боченокъ, и пересыпать эстрагономъ. Взять эстрагону и базилику (есть особый родъ базилики, употребляемый для соленья и моченья; его называютъ также васильками), положить въ разсолъ, приготовленный для яблокъ, и вскипятить ключемъ раза три. На ведро воды положить четверть фунта соли, простудить, налить яблоки, закупорить, поставить въ ледъ, а зимой въ сухой погребъ. Яблоки мочатъ еще *другимъ манеромъ*: вымывъ ихъ, класть въ кадку, перекладывая каждый разъ свѣжей ржаной соломой; приготовить сусло, какъ обыкновенно дѣлается для квасу, только его не заквашивать, положить соли, налить яблоки и сверху положить эстрагону и васильковъ. Если хочешь имѣть отличныя моченыя яблоки, приготовь слѣдующій разсолъ: на ведро воды положи два фунта меду, или сахарной патоки, четверть фунта соли, эстрагону и васильковъ, дай кипѣть полчаса, простуди и вылей на яблоки.

ВИШНИ И КРЫЖОВНИКЪ.

Перебрать, чтобы не было битыхъ и порченыхъ, обрѣзать до половины вѣточки, положить въ банки,

или въ боченки, пересыпать эстрагономъ; на ведро воды положить четыре фунта меду, или патоки, четверть фунта соли и уксусу (смотря по тому, какъ онъ крѣпокъ), двѣ или три бутылки, сварить, остудить, налить вишни, закупорить, поставить сначала въ ледъ, а потомъ въ погребъ. Съ крыжовникомъ поступать такъ же: перебрать, обрѣзать засохшіе цвѣты, но такъ, чтобы ягода была цѣла, вымыть, положить въ банки, или боченки, и налить разсолемъ. Для соленьи хорошъ бѣлый виноградный крыжовникъ.

М О Ч К А Б Р У С Н И К И.

Перебрать, выполоскать и положить бруснику въ чистую кадку. На ведро воды положить два фунта сахара, патоки или меду, двѣ столовыя ложки соли, гвоздики, корицы и эстрагону, потомъ вскипятить, простудить и налить бруснику. Такимъ образомъ готовится брусника для салата. Можно наливать бруснику простой водой, но тогда она не бываетъ такъ вкусна; водой наливаютъ ее для того, чтобы она не портилась; но можно сберечь и другимъ манеромъ: поставить въ сухой погребъ, а при началѣ зимы рассыпать на лотки, заморозить и держать до весны въ холодномъ мѣстѣ. *Клюкву* сохраняютъ точно такъ же.

О Г У Р Ц Ы.

Солятъ огурцы разными манерами. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ рождаются они въ изобиліи и составляютъ одинъ изъ главныхъ зимнихъ запасовъ. Если много готовятъ огурцовъ, то надобно разобрать ихъ по сортамъ, чистые и зеленые отдѣльно отъ желтыхъ и съ пятнами. Разобравъ, перемыть, положить въ чистыя кадки или боченки, пересыпать разными душистыми

травами: укропомъ, эстрагономъ, чабромъ, листьями черной смородины, мѣшая все вмѣстѣ или выбирая по своему вкусу. Наложивъ кадку, поставить въ ледъ, приготовить рассоль (на ведро воды положить фунтъ соли), вскипятить, простудить и налить огурцы. Наливаютъ огурцы и неваренымъ рассоломъ, а иногда кипяткомъ. Кто любитъ, то кладутъ чеснокъ и хрѣнъ. Для этого чеснокъ вычистить, истолочь, или нетолченый положить въ рассоль; хрѣнъ настругать и пересыпать имъ вмѣстѣ съ травами. Когда кладутъ чеснокъ, то хрѣну класть не нужно; а если кто хочетъ положить того и другаго, то надобно класть огурцы въ разныя посудыны. Прочность огурцовъ много зависитъ отъ хорошаго погреба. Надобно смотрѣть, когда солить огурцы, чтобы посуда была хорошо вымыта и выпарена; огуречныя кадки не должно занимать ничѣмъ другимъ, особливо не наливать въ нихъ щелоку. Парить ихъ чистой водой съ укропомъ, чабромъ и другими душистыми травами. Если огурцы посолены въ боченкахъ, то ихъ обыкновенно закупориваютъ, а если въ кадкахъ, то кладутъ плотныя круги и сверху небольшой камень.

О Г У Р Ц Ы В Ъ У К С У С Ъ.

Отобравъ небольшихъ огурцовъ, положить въ банки или боченки, пересыпая эстрагономъ и укропомъ, прибавя въ нихъ зеленыхъ стручковъ и астраханскаго перцу; потомъ взять уксусу полведра, воды полведра, соли полфунта, три или четыре стручка краснаго перцу, эстрагону, укропу, кипятить полчаса, простудить и вылить на огурцы. Самые маленькіе огурчики солить такимъ же образомъ.

Р Ы Ж И К И.

Разбери рыжики на два или на три сорта: большіе и средніе; вымой, дай стечь водѣ, приготовь чистыя кадочки, положи на дно укропу, посыпь немного солью, наложи ряда два рыжиковъ, опять посыпь солью, и когда будетъ половина кадки, положи укропу, а потомъ опять продолжай накладывать, пока будетъ кадка полна, пересыпая черезъ каждыя два ряда солью; сверху положи укропу, накрой кружкомъ, наложи камни, поставь въ теплое мѣсто на нѣсколько дней, а потомъ отнеси въ погребъ.

М Е Л К І Е Р Ы Ж И К И.

Отбравъ самыя мелкіе рыжики, перемыть, положить въ легкій разсолъ, варить полчаса, откинуть на сито; потомъ смѣшать пополамъ уксусъ съ водою, положить соли, лавроваго листу, гвоздики, укропу, эстрагону; дать кипѣть полчаса, простудить, сложить рыжики въ банки, налить разсоломъ; если не будешь скоро употреблять, налей сверху прованскаго масла, закупорь и поставь въ погребъ.

Г Р У З Д И.

Разобравъ на сорта грузди, перемой, налей чистою, холодною водою, дай стоять сутки, а вынувъ изъ воды, разложи на рѣшето и дай стечь водѣ. Возьми чистую кадку, положи на дно укропу, потомъ ряда два груздей, посыпь солью и продолжай такимъ образомъ, пока кадка будетъ полна; а сверху положи укропу, накрой кружкомъ, на кружокъ положи въ камень; поставь на нѣсколько сутокъ въ тепло, а потомъ въ погребъ.

О Б В А Р Н Ы Е Г Р И Б Ы .

Обыкновенно обвариваютъ бѣлые грибы, или, какъ ихъ называютъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, *боровики*, *березовики*, *подъосинники*, *масляники* и *опенки*. Перемывъ, вари въ соленой водѣ, положи укропу и эстрагону, откинь на сито, смѣшай уксусъ, если онъ крѣпокъ, пополамъ съ водой, а если слабъ, то воды положи третью часть. Возьми укропу, эстрагону, гвоздики, лавроваго листу, перцу зернистаго, соли по вкусу, вскипяти, грибы положи въ банки, налей рассоломъ, банки закупорь, завяжи пузыремъ и поставь въ погребъ.

Р А З Н Ы Е Г Р И Б Ы .

Волвянки, бѣлянки, сухіе грузди, или, какъ называютъ ихъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, *подъоръшники*, и сыроѣшки, солятъ такъ же, какъ сказано о груздяхъ и рыжикахъ; но въ нѣкоторыхъ мѣстахъ грибы отвариваютъ въ водѣ, откидываютъ на рѣшето, а потомъ, сложивъ въ кадку, пересыпаютъ укропомъ, эстрагономъ, листомъ черной смородины, наливаютъ соленой водой и накладываютъ кругъ и камень.

К И С Л Ы Е Б У Р А К И .

Оскреби свеклу ножемъ, а если свекла крупна, разрѣжь на двое, а мелкую не разрѣзывай; сложи въ чистую кадку, положи еще ломтя два ржанаго хлѣба, ~~налей~~ водой (вода должна быть не теплѣе парнаго молока), поставь въ сухомъ погребѣ, гдѣ свекла сама по себѣ закиснетъ; сверху положи кружокъ и небольшой камень.

КАПУСТА.

Когда капусту рубягъ, то сначала раздѣляютъ ее на сорта: бѣлую и сѣрую; верхніе листы и маленькіе кочаны кладутъ въ сѣрую. Изрубивъ мелко капусту, посолить по вкусу, положить анису, тмину, или укропнаго сѣмени; также кладутъ чернушку, называемую иначе *чернымъ тминомъ*; нѣкоторые кладутъ крошенный лукъ. Вымѣшавъ хорошенько капусту, приготовить чистую кадку, замѣсивъ изъ ржаной муки крутое тѣсто, вымазать кадку; потомъ, вычистивъ двѣ или три свеклы, нарѣзать ломтями; положить на дно кадки капустныхъ листьевъ, два ломтя чернаго хлѣба, разложить свеклу, а послѣ накладывать капусту, уминать нарочно сдѣланною толкушкою, и, наложивъ полную кадку, покрыть капустными листьями, положить кругъ, а на него камень. Если погода стоитъ теплая, то капусту поставить въ сухомъ погребѣ, а если позднее время и на дворѣ холодно, то оставить на нѣсколько дней въ тепломъ покоѣ: иначе она окиснетъ и будетъ горька; когда же она довольно укиснетъ, то отнести ее въ погребъ.

ПЛАСТАНАЯ КАПУСТА.

1) Пластаную капусту готовятъ разными манерами. Выбравъ крѣпкіе кочаны, разрѣзать ихъ надвое, взять чистую кадушку, обмазать поутру тѣстомъ изъ ржаной муки, положить капусту, пересыпать тминомъ, укропомъ или анисомъ. Сдѣлай слѣдующій рассоль: начистить кочерыжекъ и нѣсколько свеклы, положить въ котель, уварить, потомъ положить соли, дать разъ вскипѣть, вылить горячій рассоль сквозь сито на капусту, наложить кружокъ и

камень, оставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы капуста окисла, а потомъ вынести въ погребъ.

2) Другимъ манеромъ пластаную капусту готовятъ такъ: взять кочаны, положить ихъ на ночь въ печь, поутру вынуть изъ печи, разрѣзать надвое, положить рядами въ кадку, пересыпать анисомъ и солью, накрыть кружкомъ, а сверху положить камень. На дно кадушки должно всегда класть ломтя два чернаго хлѣба. Если капуста мало даетъ изъ себя соку, то сдѣлай рассоль, какъ сказано выше; налей, дай окиснуть и отнеси въ погребъ.

ШИНКОВАННАЯ КАПУСТА.

Для шинкованья отбираютъ тугіе кочаны; шинковать лучше машинкой, ибо ею одинъ человекъ въ день можетъ сдѣлать столько, сколько два или три человека въ нѣсколько дней руками. Спустивъ капусту съ кочерыжекъ, вырѣзать у листьевъ средину и шинковать. Чистую кадку вымазать поутру тѣстомъ, уложить дно капустными листками, положить ломтя два хлѣба и свеклы, нарѣзанной кружками. Капусту посолить по вкусу и перетереть руками, чтобы дала рассоль. Приправу въ капусту кладетъ всякій по своему вкусу: анисъ, тминъ, чернушку, англійскій перецъ, гвоздику, но болѣе дѣлаютъ съ однимъ анисомъ или тминомъ. Иногда въ шинкованную капусту кладутъ рядами яблоки, пересыпаютъ брусникой или клюквой. Положивъ капусту въ кадку, придавить, положить кружокъ и камень, дать постоять нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ, чтобы закисла, а потомъ вынести въ погребъ. Обыкновенно шинкованную капусту готовятъ прежде рубленой. Всѣ остатки отъ шинкованной кладутъ въ рубленую, и всегда приготавливаютъ такъ, что сегодня шинкуютъ, а на другой день рубятъ капусту.

С Ы Р А Я К А П У С Т А .

Въ Сибири готовятъ ее особеннымъ образомъ: изрубивъ мелко, пересыпаютъ просѣянную сквозь частое сито ржаною мукою такъ, чтобы на ведро капусты приходился фунтъ муки. Потомъ, вымѣшавъ хорошенько весломъ, сложить капусту въ кадку, черезъ сутки налить холодной воды (на кадку въ 20 ведеръ капусты влить два ведра холодной воды), вымѣшавъ, и пока капуста окиснетъ, мѣшавъ всякій день; когда она будетъ готова, закрыть кружкомъ, наложить камень и отнести въ погребъ. Сваренная изъ этой капусты щи заправлять мукой не надобно. Сибиряки любятъ щи изъ сѣрой капусты; это національное ихъ кушанье, какъ въ богатыхъ, такъ и въ бѣдныхъ домахъ, и ихъ называютъ *сырыя щи*. Въ мясоѣдъ варятъ ихъ съ говядиной, заправляя ячменной крупой, а въ постъ только ячменными крупами, и подаютъ къ нимъ рубленный лукъ, или толченый чеснокъ.

СОЛЕНАЯ И КОПЧЕНАЯ МЯСА И РЫБА.

СОЛОННА.

Говядину обыкновенно заготавливаютъ съ осени. Разрубить тушу на части, приготовить чистую кадку; на дно посыпать лаврового листу, перцу и можжевельныхъ ягодъ; на пудъ соли положить четверть фунта селитры, перемѣшавъ и приготовить разсолъ; отдѣливъ соли съ селитрой фунтовъ пять, сварить съ двумя фунтами воды. Потомъ, каждый кусокъ говядины, обмакнувъ въ разсолъ, класть въ кадку и, когда наложишь рядъ, посыпать солью, продолжая такимъ образомъ, пока наложишь половину кадки. Тогда пересыпъ

лавровымъ листомъ, перцомъ, можжевеловыми ягодами; доложи кадку до полна; положи перцу, можжевеловыхъ ягодъ, лавроваго листу; накрой кругомъ и сверху наложи тяжелый камень. Если солонина мало даетъ изъ себя соку, влей рассолу, и поставь въ погребъ. Приготавливаютъ солонину и просто безъ духовъ: возьми чистую кадку и уложи плотно, пересыпая каждый рядъ солью.

В Е Т Ч И Н А.

Возьми окорока и лопатки, положи въ чистую кадку и пересыпь солью съ селитрою, какъ сказано о солонинѣ; потомъ накрой кругомъ, положи тяжелый камень, черезъ три дня переложи окорока: нижніе вверхъ, а верхніе внизъ, и перетри рассоломъ, который дала изъ себя ветчина. Солить должно не очень круто, а лучше дать дольше солиться, поставя въ прохладномъ мѣстѣ; когда ветчина просолится, вынуть, оскрести и повѣсить на чердакъ, гдѣ продуваетъ вѣтеръ. Для лучшаго сбереженія, должно коптить. Солить надобно въ Мартъ или Октябръ, когда нѣтъ морозовъ.

ГУСИНЫЕ ПОЛОТКИ И ДИЧЬ.

Когда отъ зимняго запаса останутся гуси и утки, разрѣзать ихъ надвое, просолить, вынуть изъ соли, повѣсить на чердакъ, чтобы немного провялились, а потомъ прокоптить. Если есть *дичина*, то ее можно просолить или маринировать. *Мясо дикихъ козъ*, просоливши, коптить. *Перепелокъ* соленыхъ въ началѣ весны должно положить въ муравленные горшки и залить масломъ. *Рябчиковъ* нашиковать, жарить, положить въ муравленные горшки, или банки, и залить растопленнымъ масломъ; такимъ образомъ они долго могутъ сохраняться.

П Р О В Ъ С Н Ы Е Я З Ы К И.

Взять коровьи языки, посолить въ муравленомъ горшкѣ, накрыть кружкомъ, наложить камень, поставить въ прохладномъ мѣстѣ, дать стоять сутокъ трое, а потомъ сдѣлать легкій разсолъ, вскипятить и горячимъ облить языки.

С О Л Е Н Ы Е С У Д А К И.

Кромѣ осетрины, бѣлуги и севрюги, другой рыбы мыть не должно, а только распластать, оскрести кровь, положить рыбу въ чистую кадку, пересыпать каждый рядъ ея солью, покрыть кружкомъ, наложить камень, поставить въ холодномъ мѣстѣ, или въ погребѣ, гдѣ она сама по себѣ просолится; лѣтомъ соленую рыбу ставить на ледъ.

Б А Л Ы К И.

Для осетровыхъ балыковъ вырѣзываютъ толстыя мѣста изъ спины, въ длину. Нарѣзавъ, положи въ корыто, пересыпь солью, смѣшанною съ селитрою (на фунтъ соли золотникъ селитры), накрой, положи камень, дня черезъ три переложи верхніе куски внизъ, а нижніе вверхъ, и перетри разсоломъ, который дали изъ себя балыки. Чтобы узнать просолились ли балыки, надрѣжь ножемъ; когда готовы, вынь, повѣсь въ такомъ мѣстѣ, гдѣ проходитъ воздухъ, дай нѣсколько провянуть и прокопти.

П Р О В Ъ С Н А Я Г О В Я Д И Н А.

Нарѣзать мясо, отъ мягкихъ мѣстъ, продолговатыми кусками, положить въ чистую корчагу, сдѣлать разсолъ; на ведро воды положивъ полфунта соли, вскипятить и вылить горячій на говядину; поставить

въ прохладномъ мѣстѣ на сутки; на другой день вынуть изъ рассола, дать обтечь, перевязать или вздѣть на веревочки, повѣсить въ открытомъ мѣстѣ, и оставить до тѣхъ поръ, пока высохнуть, а тогда снять и положить въ кладовую. Провѣсная говядина подается на завтракъ, и когда хорошо приготовлена, то очень вкусна.

СОЛЕНАЯ ОСЕТРИНА И БЪЛУГА.

Осетрину или бѣлугу распластать, разрѣзать на части, вымыть, положить въ чистую кадку, пересыпать каждый рядъ солью, головы посолить особо; накрыть кружкомъ и наложить камень. Если въ рыбѣ мало рассола, возьми соли, разведи водой, вскипяти и вылей на рыбу.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ И СБЕРЕЖЕНІЕ КОФЕ И ЧАЮ.

К О Ф Е.

Самый лучший кофе есть, какъ извѣстно, такъ называемый моккскій, получаемый изъ Аравіи, потомъ слѣдуютъ сорта, получаемые изъ Леванта, и съ острововъ Явы, Бурбона и Мартиники.

ПРИЗНАКИ ЛУЧШАГО КОФЕ.

Признаки настоящаго, лучшей доброты, кофе суть слѣдующіе:

Бобки должны имѣть по возможности одинакую величину, отличаться одинаково свѣжестью цвѣта, тонуть въ водѣ и если положить ихъ на ночь въ воду, то сообщать ей лимонно-желтый цвѣтъ и китайскому чаю подобный вкусъ. Съ цвѣтомъ этой насыщенной воды большая или меньшая доброта кофе находится

въ обратномъ отношеніи. Если варять, на примѣръ, 12 лотовъ кофе съ $1\frac{1}{2}$ фунтами воды на 1 фунтъ, и если отваръ этотъ, еще въ горячемъ видѣ, кажется на воздухѣ коричневымъ и слизистымъ, а по охлажденіи, будучи вылитъ на блюдо, по прошествіи нѣкотораго времени принимаетъ зеленый цвѣтъ, то кофе хорошъ; въ противномъ же случаѣ онъ долженъ быть или очень слабъ, или вообще имѣть дурное достоинство.

Хорошіе, только что поджаренные, кофейные бобки, должны отличаться прекраснымъ темно-каштановымъ цвѣтомъ, быть довольно жесткими и хрупкими при молотыи на кофейной мельницѣ, имѣть нѣжный измоль, распространять отъ себя сильный, дышащій свѣжестью благовонный запахъ и даже, при продолжительномъ сохраненіи въ надлежащемъ мѣстѣ, удерживать пріятный вкусъ.

Хорошій кофе, растертый въ порошокъ, долженъ имѣть отливъ желтовато-темнаго цвѣта; а когда размочатъ его въ горячей водѣ и потомъ медленно высушатъ на воздухѣ, принимать зеленый цвѣтъ; при жареніи или при сожиганіи, онъ долженъ распространять чистый и сильный благовонный запахъ.

Касательно сбереженія кофе должно замѣтить, что нежженный кофе можно сохранять безъ наблюденія особенныхъ предосторожностей.

Напротивъ того, жженный кофе теряетъ на воздухѣ, особенно въ теплую погоду, большую часть своего летучаго масла; въ устраненіе подобнаго неудобства, надлежитъ наполнять его, какъ только онъ охладится послѣ жаренія, въ жестяныя коробочки или въ стеклянныя банки, плотно затыкаемые для воздуха.

Равнымъ образомъ къ жженому кофе можно примѣшивать немного овсяной муки, или покрывать ею поверхность его. Въ такомъ случаѣ, овсяная му-

ка принимаетъ въ себя довольное количество благовонныхъ частей, которыя иначе утратились бы.

Если мы желаемъ въ скоромъ времени освѣтлить кофе, то надобно бросить въ него рыбаго клею, величиною съ чечевичное зерно, или взять деревянную тарелку, насыпать на нее обыкновенной поваренной соли и на эту соль поставить кофейникъ или вообще какой бы то ни было сосудъ, въ которомъ находится кофе, послѣ чего всѣ мутныя части осядутъ на дно.

Кофе надлежитъ перестать поджаривать, когда получилъ онъ темножелтый цвѣтъ и потерялъ 12 процентовъ своего вѣсу; будучи поджариваемъ до полученія темно-каштановаго цвѣта, онъ теряетъ въ вѣсѣ 18 процентовъ; а когда поджариваютъ его до того, что онъ почернѣетъ, то въ вѣсѣ его утрачивается 24 процента, и онъ дѣлается негоднымъ къ употребленію.

Что касается до того, какое количество кофе надлежитъ употреблять, то на этотъ счетъ нельзя сказать ничего опредѣлительнаго; потому что здѣсь каждый поступаетъ по своему произволу и вкусу. Кофе почитается уже очень крѣпкимъ, когда берутъ три чашки на одинъ лотъ; будучи же приготовленъ еще крѣпче этого, онъ имѣетъ вредное вліяніе на здоровье.

Ч А Й.

Вообще различаютъ два главные сорта чаю, черный и зеленый.

Первый приготовляютъ посредствомъ скорого высушенія предварительно распаренныхъ листьевъ въ искусственной теплотѣ, послѣдній посредствомъ подобной же обработки листьевъ, высушенныхъ на воздухѣ.

СБЕРЕЖЕНИЕ ЧАЯ.

Сбережение чая не требуетъ особенныхъ предосторожностей, потому что чай, хорошо высушенный, бываетъ очень проченъ, и требуетъ одного только, именно, чтобъ сберегали его въ плотно закупориваемой посудѣ, дабы летучія части его не отдѣлялись. Обыкновенно чай сберегаютъ въ ящикахъ, щели которыхъ изнутри и снаружи заклеены бумагою въ жестянкахъ и проч.

СРЕДСТВА, СЛУЖАЩІЯ ЗАМѢНОЮ ЧАЯ.

Лучшими средствами, замѣняющими чай, почитаются тѣ, которыя для здоровья безвреднѣе китайскаго чая и между тѣмъ не уступаютъ ему вкусомъ; открытію сихъ средствъ и всеобщему ихъ распространенію долженъ каждый благопріятствовать всевозможными мѣрами.

Хорошими и вкусными суррогатами (замѣняющими средствами) чайныхъ листьевъ могутъ служить.

Еще неразвернувшіеся листья земляники.

Первая потребность при изготовленіи чая, равно какъ и кофе, заключается въ мягкой водѣ; тамъ же, гдѣ такой не имѣется, вода покрайней мѣрѣ, должна быть во всякомъ случаѣ свѣжая; сверхъ того надобно въ самоскорѣйшее время доводить ее до точки кипѣнія. Чайникъ (*) долженъ быть небольшой и имѣть по возможности низменную форму, для того, чтобъ ароматическія частицы чая лучше въ немъ сосредоточивались; сверхъ того, каждый день послѣ употребленія надлежитъ давать ему хорошенько про-

(*) У насъ употребляются фарфоровые или фаянсовые чайники но гораздо лучше употреблять металлическій чайникъ, потому что чай бываетъ въ немъ гораздо горячѣе.

сыхать; потому что всё подобнаго рода мелочи, будучи упускаемы изъ виду, могутъ портить хорошій вкусъ чая.

Когда вода въ самоварѣ вскипитъ, какъ слѣдуетъ, — что необходимо соблюдать должно, если мы желаемъ имѣть хорошій чай, — наливають его въ небольшомъ количествѣ въ чайникъ, который ставятъ на самоваръ, чтобъ нагрѣть его. Кипятокъ этотъ выливаютъ изъ чайника и кладутъ въ него чай (считая по одной полной чайной ложкѣ на каждую персону), состоящей изъ одной части зеленого и 4—5 частей черного; однакоже, если хотять пить крѣпкій чай, то не должно слишкомъ скупиться на него; послѣ того обдають чай, много если одною чашкою воды, какъ можно скорѣе, чтобъ не отнять у чая его ароматности. Чрезъ нѣсколько времени наливають на него еще нѣсколько кипятку, такъ что чай представляется въ видѣ гущи; потомъ, для извлеченія изъ него ароматическихъ частей, опять ставятъ его на самоваръ, потому что теплота производитъ въ этомъ случаѣ главное дѣйствіе. Самоваръ, для поставки на него чайника, долженъ быть снабженъ камфоркою.

Когда хотять пить его, то разжижаютъ экстрактъ кипяткомъ; для этого, или разводятъ чай въ самомъ чайникѣ, или лучше, наливають его только до половины, и уже тогда, когда густой чай налить въ чашки, сообщаютъ ему желаемую крѣпость посредствомъ соотвѣтственнаго прибавленія въ него воды.

Сахаръ должно класть въ чашку всегда прежде налитія въ нее чая; ибо въ противномъ случаѣ онъ не распускается надлежащимъ образомъ и вмѣстѣ съ тѣмъ уменьшаетъ хорошее достоинство чая.

ЛИМОНАДЪ ВЪ ПОРОШКѢ.

4) Сотри на сахаръ съ двѣнадцати лимоновъ цедру, а сокъ изъ нихъ выжми сквозь салфетку, смѣшай

вмѣстѣ сокъ и цедру, прибавь толченаго сахару, чтобъ сокъ былъ густъ; потомъ поставь на умѣренный огонь, мѣшай ложкой, пока весь сахаръ распустится. Наконецъ выложи въ бумажныя коробочки, высуши хорошенько, истолки въ порошокъ, положи въ банку, или ящикъ обложенный бумагою. На стаканъ воды довольно положить двѣ чайныя ложки порошка.

Л И М О Н А Д Ъ.

2) Возьми десять лимоновъ, сотри съ нихъ на сахаръ цедру, выжми сокъ, а корку лимонную положи въ кастрюлю, налей по пропорціи водой, повари нѣсколько времени, процѣди; потомъ вылей этой воды три чайныя чашки на сахаръ съ цедрой, прибавь еще четыре фунта сахару, вари какъ обыкновенный сиропъ. Когда лимонадъ будетъ готовъ, простуди и слей въ бутылку.

О Р Ш А Д Ъ.

1) Возьми четверть фунта сладкаго миндаля, миндалинъ десять горькаго, осьмушку тыквенныхъ или дынныхъ сѣмянъ и двѣ бутылки воды. Истолки миндаль вмѣстѣ съ сѣменами мягко, подливая по немногу воды, чтобъ онъ не замаслился; потомъ разведи одной бутылкой воды, процѣди сквозь салфетку и выжми; выжатый миндаль перетолки еще два раза, разводя остальною бутылкою воды и процѣживая; потомъ подсласти, по вкусу, сахаромъ, прибавь ложку воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, разлей въ бутылки и поставь на ледъ.

2) Фунтъ сладкаго и осьмушку горькаго миндаля очисти отъ верхней кожицы и истолки въ ступкѣ, подбавляя понемногу холодной воды и сахару. На оз-

значенную пропорцію миндаля надобно воды четыре бутылки и сахару одинъ фунтъ. Потомъ прибавь нѣсколько капель померанцевой воды и процѣди сквозь волосяное сито.

К У Х Н Я.

У П Р А В Л Е Н І Е К У Х Н Е Ю.

Для хозяйки дома, одна изъ важнѣйшихъ и почетнѣйшихъ обязанностей въ жизни заключается еще и въ томъ, чтобъ она съ достоинствомъ распорядилась и внутреннимъ хозяйствомъ; поэтому она должна имѣть бдительный надзоръ также надъ кухнею и управлять ею, сообразно доходамъ и состоянію хозяина дома.

Мы нисколько не требуемъ, чтобъ женщины и дѣвицы образованныхъ и высшихъ состояній оставляли свое умственное образованіе, по причинѣ занятій въ кухнѣ и по хозяйству. Напротивъ того, сообразно современнымъ общественнымъ требованіямъ, ничто не должно препятствовать духовному и умственному образованію юнаго женскаго поколѣнія. Однако же съ другой стороны не совсѣмъ несправедливо мнѣніе, что степень образованія какого либо народа познается по разуму и понятію, которые проявляетъ онъ при выборѣ и приготовленіи яствъ, имъ употребляемыхъ.

С О С Т О Я Н І Е К У Х Н И.

Во всякомъ благоустроенномъ хозяйствѣ назначается опредѣленная сумма для разныхъ выдачей по кухнѣ и по управленію домомъ въ продолженіе извѣстнаго времени. Это именно бываетъ въ посредственныхъ и небольшихъ хозяйствахъ, гдѣ хозяйкѣ дома, ключницѣ

или кухаркѣ выдается опредѣленная сумма, которую она должна истрачивать въ предписанное время, не рассчитывая на то, чтобъ по поводу какихъ либо не совсѣмъ необыкновенныхъ случаевъ сдѣлано ей было значительное прибавленіе. Поэтому весьма необходимо сдѣлать предварительное распредѣленіе выдачъ и стараться бережно употреблять и благоразумно раздѣлять данную сумму до истеченія назначеннаго срока. Само собой разумѣется, что здѣсь надлежитъ обращать вниманіе на то, какимъ образомъ ведется хозяйство въ домѣ, сколько расходуется на столъ, касательно числа блюдъ, а равно и на то, часто ли бываютъ въ домѣ обѣды, ужины, балы или вечеринки, и въ какомъ объемѣ и блескѣ обыкновенно происходитъ это.

Далѣе должно принимать въ соображеніе—какъ содержится ежедневный столъ, какія кушанья подаются къ столу, наконецъ, какъ велико семейство и какъ велика прислуга, пользующаяся ежедневнымъ столомъ.

ПОКУПКА СЪѢСТНЫХЪ ПРИПАСОВЪ.

Каждая хозяйка дома, или ключница должна стараться запасать, смотря по надобности, съѣстные припасы, не подвергающіеся скорой порчѣ; сверхъ того, если домашнія отношенія и денежные средства, равно какъ обстоятельства позволяютъ это, закупать ихъ изъ первыхъ рукъ, особенно же когда мѣсто жительства находится въ небольшихъ городахъ, въ бѣдныхъ провинціяхъ, въ странахъ малопроизводительныхъ и низменныхъ; отъ этого проистекаетъ существенная выгода, преимущественно для большихъ хозяйствъ; напротивъ того, въ экономическомъ отношеніи большой убытокъ, когда принуждены бываютъ покупать, особенно матеріальные и колоніальные товары по малымъ количествамъ.

Покупка рыбы, мяса и дичины, которая скоро портится, естественно опредѣляется временемъ года, а количество и величина предметовъ обширностію хозяйства касательно числа лицъ, пользующихся ежедневнымъ столомъ. Однако надлежитъ остерегаться покупать дурнаго качества мясо, дичину, рыбу и т. д. Мясо и дичина, а также и рыба дурнаго качества, теряютъ при ихъ приготовленіи по сравненію съ хорошими съѣстными припасами 33 $\frac{1}{3}$ процента, то есть, въ четырехъ фунтахъ хорошаго мяса содержится столько же питательнаго вещества, сколько въ шести фунтахъ дурнаго, что въ особенности бываетъ очевидно при изготовленіи мяснаго бульона.

Эта потеря оказывается еще ощутительнѣе при изготовленіи дичины дурнаго качества.

Что касается до съѣстныхъ припасовъ изъ растительнаго царства, то покупка оныхъ зависитъ преимущественно отъ мѣстности.

Въ большихъ городахъ, гдѣ въ продолженіе круглаго года можно имѣть въ произвольномъ количествѣ свѣжіе овощи, мы не совѣтуемъ дѣлать большіе запасы этихъ предметовъ.

Другое дѣло въ томъ случаѣ, когда невозможно рассчитывать на подобные источники и когда жительство находится въ такомъ мѣстѣ, гдѣ даже ощущается недостатокъ въ съѣстныхъ припасахъ. Тогда, особенно къ осени, надлежитъ сберегать запасы въ погребахъ и въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ морозовъ, а также и выбирать такіе продукты, которые не портятся при ихъ сохраненіи въ теченіе извѣстнаго времени. Или для достиженія цѣли сей прибѣгать къ весьма различнымъ способамъ сбереженія, какъ-то: посредствомъ сахара, соли, кислотъ, паровой бани, жирныхъ веществъ, сушенія и проч. Методы сіи пре-

имущественно употребляются для съѣстныхъ припасовъ изъ царства растительнаго.

Въ большихъ хозяйствахъ, гдѣ кошелекъ хозяина или опредѣленная въ извѣстное время выдача денегъ, позволяетъ дѣлать большіе запасы, не должно опасаться случающагося иногда повышенія цѣнъ; притомъ же можно пользоваться временемъ и случаемъ къ покупкѣ съѣстныхъ припасовъ по выгоднымъ цѣнамъ, съ которыми должны быть коротко знакомы хозяйка дома, ключница, кухарка, и т. д. Имъ должно быть хорошо извѣстно въ какое время года можно получать тѣ или другіе съѣстные припасы лучшаго достоинства, и какія обстоятельства могутъ имѣть вліяніе на дороговизну и недостатокъ продуктовъ.

Запасаться потребными количествами надобно и для того также, чтобъ при оказавшемся недостаткѣ, или при внезапной потребности оныхъ, избѣгать потери времени и многихъ другихъ затрудненій, сопряженныхъ иногда съ большимъ безпокойствомъ и съ большими хлопотами; само собой разумѣется, что въ такихъ случаяхъ не должно быть недостатка въ мѣстахъ, удобныхъ для сохраненія припасовъ.

УПОТРЕБЛЕНІЕ ВЪ ПОЛЬЗУ ОСТАТКОВЪ ОТЪ СЪѢСТНЫХЪ ПРИПАСОВЪ.

Равнымъ образомъ, всякая хозяйка дома должна заботиться о томъ, чтобъ пользоваться каждымъ еще годнымъ къ употребленію остаткомъ, между тѣмъ какъ во многихъ хозяйствахъ подобные остатки просто выбрасываютъ. Остатки отъ мяса и рыбы (мясныя и рыбьи кости) можно употреблять для бульоновъ всякаго рода; другіе, чистые остатки отъ нихъ же идутъ для начинокъ, клецекъ и т. д.; остатки отъ свиного жира и окороковъ для фаршей, мясныхъ сыровъ кол-

басъ и т. д.; снятыя жирныя части для тѣхъ же яствъ, чтобъ сдѣлать ихъ рыхлѣе, равнымъ образомъ для варенія овощей, особенно разныхъ породъ капусты; наконецъ различные остатки отъ стола могутъ быть съ пользою употреблены для рагу, гаши и многихъ другихъ яствъ.

Заботливая хозяйка дома обязана также тѣ съѣстные припасы, которые остаются отъ обѣда сырыми или неприготовленными, какъ слѣдуетъ, снова употреблять въ приличное время; равнымъ образомъ она должна часто осматривать запасы, дабы возможно было пользоваться ими въ надлежащее время, прежде чѣмъ они подвергнутся порчѣ. Такой осмотръ не должно упускать изъ виду даже и въ отношеніи къ продуктамъ, сохраняемымъ въ сахарѣ, соли, уксусѣ и проч., особенно при наступленіи весны, когда они пролежали всю зиму.

При соблюденіи такой экономической системы сбереженія, какую мы показали здѣсь, касса, опредѣленная на покупку съѣстныхъ припасовъ, можетъ приобрести значительную выгоду.

Однако, при покупкѣ съѣстныхъ продуктовъ у однихъ и тѣхъ же торговцевъ, должно вести аккуратные счета, откладывая платежъ еслижъ не можетъ быть учиненъ тотчасъ же, на опредѣленный, не слишкомъ продолжительный срокъ, а при покупкѣ обращать вниманіе на доброту и годность къ употребленію продуктовъ, а равно и вѣсъ ихъ, чрезъ что какъ кухонная касса, такъ равно и самое хозяйство, приобретутъ очень большую выгоду.

ПОРЯДОКЪ И ЧИСТОТА.

Мы едва почитаемъ за нужное напомнить о томъ, что въ духнѣ надлежитъ соблюдать наивозможную

чистоту. Само собой разумѣется, что кухня не должна имѣть видъ уборной комнаты. Кухню надобно не только выметать и приводить въ порядокъ по окончаніи работы и послѣ каждаго обѣденнаго стола, но она, и въ продолженіе работы, должна имѣть такой видъ, чтобъ даже при одномъ только взглядѣ на нее возбуждался аппетитъ къ тѣмъ кушаньямъ, которыя въ ней приготовляются. Однако, къ сожалѣнію, много есть такихъ кухонь, заглянувъ въ которыя, можно на долгое время потерять весь аппетитъ.

Всѣ предметы, находящіеся въ кухнѣ, должны занимать каждый опредѣленное ему мѣсто, и хозяйка дома или ключница должна обращать строгое и неослабное вниманіе на соблюденіе этого порядка; вслѣдствіе чего, посуду, всякій разъ послѣ ея употребленія, надлежитъ вымывать, чистить и ставить на приличное мѣсто.

ДЕРЕВЯННАЯ ПОСУДА.

Хотя деревянная посуда, если содержать ее въ надлежащей чистотѣ, не оказываетъ по видимому ни какого вреда, однако въ отношеніи къ ней должно замѣтить слѣдующее:

Нѣкоторыя древесныя породы заключаютъ въ себѣ вяжущее, дубильнымъ началомъ питанное, вещество, которое при извѣстныхъ обстоятельствахъ можетъ оказывать неблагопріятное дѣйствіе на приготовляемыя или сохраняемыя въ подобныхъ сосудахъ яства, и въ особенности дубовыхъ, ольховыхъ и орѣховыхъ.

Другія древесныя породы, напр. клень, береза и ясень содержатъ въ себѣ весною сахаристый сокъ, который, если срубаютъ деревья въ это время, остается еще на нѣкоторое время въ деревѣ, раство-

ряется, можетъ сообщаться веществамъ, находящимся въ такой посудѣ, и способствовать порчѣ оныхъ.

О посудѣ, приготовленной изъ мягкаго дерева, содержащаго въ себѣ смолистыя части, должно замѣтить, что онѣ сообщаютъ яствамъ весьма непріятный вкусъ.

Всякаго рода деревянная посуда, хотя бы приготовленная изъ самаго крѣпкаго дерева, всасываетъ въ себя содержащіяся въ ней жидкости, отъ чего происходитъ двоякій вредъ.

Во первыхъ, приготовляемыя или сохраняемыя въ деревянной посудѣ другія вещества, болѣе или менѣе получаютъ вкусъ тѣхъ, которыя находились въ такой посудѣ прежде (по этой причинѣ вино низшаго сорта наливаютъ въ бочки, содержащія въ себѣ прежде вино высшаго сорта, которое такимъ образомъ сообщаетъ первому лучшій вкусъ), и въ слѣдствіе этого легко подвергаются гніенію и покрываются плесенью, чрезъ что весьма легко портятся съѣстные припасы, сохраняемые потомъ въ такой посудѣ, если она не очищена, какъ слѣдуетъ.

Изъ вышепоказанныхъ вредныхъ дѣйствій проистекаютъ слѣдующія правила, которыя надлежитъ соблюдать при изготовленіи и употребленіи деревянной посуды.

Деревянную посуду надлежитъ дѣлать не иначе, какъ изъ стараго, плотнаго и хорошо высушеннаго дерева.

Всякаго рода деревянную посуду, еще прежде употребленія оной, должно хорошенько выполоскать, выщелочить, ошпарить и выварить, для отвращенія свойственнаго ей вкуса и запаха.

Чтобъ удалить изъ посуды смолистыя составныя части, заключающіяся въ ней, вывариваютъ ее въ горячемъ крѣпкомъ щелокѣ, который всего лучше растворяетъ смолу. Это вывариваніе продолжаютъ до

тѣхъ поръ, пока чистая вода не перестанетъ принимать въ себя отъ посуды никакого посторонняго запаха и вкуса; посредствомъ выполаскиванья горячею водою очищаютъ наконецъ посуду отъ щелока, иногда остающагося въ ней.

Для отвращенія гнилаго запаха и плѣсени, которые деревянная посуда очень легко принимаетъ въ себя, самымъ лучшимъ средствомъ служатъ нагрѣтая водка и разжиженный уксусъ.

Послѣ отвращенія гнилаго запаха, вымываютъ посуду крѣпкимъ отваромъ дубовой коры или дубовыхъ опилокъ, чрезъ что предохраняется она отъ дальнѣйшаго образованія въ ней гнили; однакоже послѣ сказаннаго вымыванія должно подвергать посуду на нѣкоторое время дѣйствию воздуха и солнечныхъ лучей.

Другое средство, для предохраненія деревянной посуды отъ производимыхъ ею вредныхъ дѣйствій, состоитъ въ обмазываніи смолою и обугливаніи внутренней поверхности ея.

Послѣдній способъ можно употреблять для всякаго рода деревянной посуды, не предназначенной для сохраненія такихъ жидкостей, цвѣтъ которыхъ могъ бы измѣняться отъ обугливанья; впрочемъ уголь этотъ не растворяетъ ни одного изъ нашихъ питательныхъ средствъ и не сообщаетъ ему своего цвѣта, если обугленную посуду до употребленія оной въ дѣло, вымываютъ какъ слѣдуетъ и потомъ наливаютъ въ нее самую чистую воду до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается она совершенно безцвѣтною.

Намазываніе внутренней поверхности деревянной посуды масляною краскою съ свинцовыми бѣлилами, употребляемое въ нѣкоторыхъ мѣстахъ для избѣжанія частаго очищенія посуды — безъ всякаго сомнѣнія очень вредно. Особенно дѣлаютъ это на скотныхъ

дворахъ съ посудю, употребляемою для сохраненія молока; если скиснувшееся молоко находится въ продолженіи нѣсколькихъ дней въ соприкосновеніи съ этою краскою, то оно растворяется и получаетъ ядовитое свойство.

ПОВАРЕННОЕ ИСКУССТВО.

ПИРОЖКИ КЪ ГОРЯЧИМЪ КУШАНЫЯМЪ, ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ, ПИШТЕТЫ.

ОБЪ ОПАРѢ И ТѢСТѢ ВООБЩЕ.

Чтобы умѣть приготовить хорошіе *пирожки*, *пирог*, *кулебяки* и *паштеты*, непременно нужно знать, какъ готовить всякаго рода *тѣсто*; а чтобы умѣть дѣлать хорошее тѣсто, должно имѣть познаніе о томъ, какъ ставить *опару*.—Впрочемъ тѣсто, приготовляемое на-скоро, можетъ быть дѣлаемо и безъ опары. Подъ именемъ *опары* разумѣютъ собственно растворъ небольшого количества муки въ тепловатой, какъ *парное* молоко, водѣ съ прибавленіемъ пивныхъ дрожжей.—Опару обыкновенно дѣлаютъ съ вечера наканунѣ того дня, когда хотятъ готовить желаемое кушанье; однако же опару можно дѣлать на водѣ и утромъ въ тотъ же день, съ тѣмъ только условіемъ, чтобы дрожжи для того были лучшаго достоинства.

Для приготовления опары, должно выбрать чистый горшокъ, налить въ него 6-ть чайныхъ чашекъ теплой воды и чашку чайную хорошихъ дрожжей (иногда, кому угодно, прибавляютъ и рюмку французской водки или рому, а въ недостаткѣ оныхъ вливаютъ столько же простаго очищеннаго чрезъ уголь хлѣбнаго вина),

подсыпать туда горсть или нѣсколько болѣе крупичатой либо пшеничной муки такъ, чтобы, при безпре- станномъ взбиваніи мѣлкой, вышелъ жидкій рас- творъ муки; за симъ завязать или накрыть горшокъ чистымъ полотномъ и поставить въ теплое мѣсто либо на теплую печь, подкладывая подъ дно горшка дощечку, чтобы не такъ сильно горячило отъ печи. Такимъ образомъ опару должно оставить стоять въ теплѣ нѣ- сколько часовъ, пока она поднимется. и тогда, про- цѣдивъ ее сквозь сито, бить опять мѣлкой, съ при- бавленіемъ муки и немного соли, чтобы вышелъ гу- стоватый тѣстообразный растворъ, и опять поставить на печь по прежнему, дабы еще взошла или поднялась опара — что и продолжаютъ до трехъ разъ. На утро, насыпавъ муки на пирожную доску, должно уровнять ее, вылить на нее густый растворъ и замѣсить мукою въ тѣсто.—Вотъ обыкновенный способъ пригото- вленія опары и тѣста (*).

Но, смотря по желанію каждаго, изъ какого тѣста кому угодно приготовить какого-рода пирожки, пироги, кулебяки и тому подобныя пирожныя, употребляютъ къ описанному нами выше способу разныя прибавле- нія приличныхъ веществъ или приправъ. — Такимъ образомъ готовятъ:

К И С Л О Е Т Ъ С Т О .

Оно готовится, какъ обыкновенно, по вышесказан- ному объ *опарѣ*, но только натирается болѣе мас- ломъ, особенно чухонскимъ, чтобы тѣсто было нѣ- сколько жирнѣе.—

(*) Для *кислой опары* къ особенностямъ должно взять стаканъ не- святаго молока и нѣсколько муки и сдѣлать негустое тѣсто; по- томъ прибавить къ этому полную ложку хорошихъ дрожжей, на- крыть плотно горшокъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось.

РЫХЛОЕ ИЛИ МЯГКОЕ ТѢСТО.

Насыпавъ на пирожную доску потребное количество хорошей муки, крупчатой или пшеничной (какая есть), на каждый фунтъ оной класть по полуфунту нѣсколько разъ промытаго въ водѣ коровьяго масла, нарѣзаннаго небольшими кусочками, и вымѣшать хорошенько вмѣстѣ; потомъ, образуя изъ сего видъ толстой лепешки, сдѣлать посрединѣ оной ямку, въ которую выпустить 3 или 4 сырыхъ свѣжихъ яйца и замѣсить въ тѣсто, подливая по немногу холодной воды, но столько, чтобы тѣсто было не очень жидко; наконецъ раскатать и сложить его.

С Д О В Н О Е Т Ъ С Т О .

Высыпавъ четверть фунта хорошей муки на пирожную доску, сдѣлай въ срединѣ муки ямку, въ которую положи немного соли и нарѣзаннаго небольшими кусочками промытаго коровьяго масла фунта полтора, прибавь туда же по разсмотрѣнію нѣсколько воды, чтобы тѣсто не вышло жидко, и вымѣшивай мало по малу тѣсто, соединяя муку съ масломъ и водою. Когда же мука напитается водою, переваливай, и мѣси тѣсто руками такъ, чтобы внутри онаго нигдѣ не осталось мучныхъ крупинокъ. Это тѣсто должно замѣшивать по крайней мѣрѣ часа за два до употребленія для того, чтобы дать ему время понастояться.

С Л О Е Н О Е Т Ъ С Т О .

Для сего должно взять 3 свѣжихъ сырыхъ яйца, изъ коихъ отъ двухъ отнять бѣлки, а третье положить все, взбить ихъ, прибавить стаканъ холодной

воды; рюмку французской водки или рому (въ недостатокѣ же можно ихъ замѣнить простымъ очищеннымъ чрезъ уголь хлѣбнымъ виномъ) и двѣ щепоти соли.—Смѣшавъ все это хорошенько ложкою, замѣсить изъ крупчатой муки не крутое тѣсто, которое, умявъ хорошо руками, бить скалкою и мѣсить до тѣхъ поръ, прибавляя муки, пока оно не будетъ приставать къ столу или къ пирожной доскѣ; потомъ раскатать его, положить на рѣшето или сито и вынести лѣтомъ въ погребъ на ледъ, а зимою на дворъ.—Приготовивъ такимъ образомъ тѣсто, взять $1\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго несоленого чушонскаго масла, разбить его скалкою, чтобъ оно было мягко, и сдѣлать изъ него тоненькія лепешки; потомъ, раздѣливъ остылое тѣсто на пласты, наложить часть масла на одну половину пласта, закрыть его другою половиною и раскатать; послѣ того еще положить масла, какъ сказано, и опять раскатывать. Такимъ образомъ укладывать тѣсто масломъ, перегибать и раскатывать до тѣхъ поръ, пока покажутся въ ономъ тонкіе слои.

ПИРОЖКИ КЪ СУПУ.

Возьми стаканъ холодной воды, разбей съ однимъ яйцомъ, прибавь половину мускатнаго орѣшка, мелко натертаго или истолченнаго, кусочекъ масла съ грецкій орѣхъ, замѣси довольно крутое тѣсто, разомни его хорошенько, потомъ разсучи какъ можно тоньше (какъ на лапшу); положивъ на одинъ конецъ начинки, закрой, обрѣжь рѣзцомъ, обжарь въ маслѣ. Если начинка изъ говядины, то приготовь ее такимъ образомъ; изрубивъ филейной говядины, сколько потребно, обжарь въ маслѣ, потомъ еще поруби; когда же изъ моркови, то сваривъ морковь, изруби, положи изрубленныхъ лицъ и еще вмѣстѣ поруби; а если изъ

капусты, то капусту, обдавъ кипяткомъ, выжми, изруби, прибавь крутосваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ и немного масла.

Сдѣлай слоеное тѣсто, раскатай толщиною въ палецъ, нарѣжь стаканомъ кружковъ; положивъ на одинъ кружокъ начинки; накрой другимъ; передѣлавъ, положи на листъ, вымажь яйцами и посади въ печь. Можно изъ этого тѣста дѣлать маленькіе пирожки, т. е. кому какъ угодно. Лучшая начинка для этихъ пирожковъ слѣдующая: взявъ изъ филея говядины, изруби, поджарь въ маслѣ, потомъ смѣшай съ рубленными яйцами, посоли, посыпь перцу и мускатнаго орѣшка и поруби еще все вмѣстѣ.

Возьми одно или два яйца, сбей желтокъ съ бѣлкомъ, посоли, замѣси крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлають на лашу; потомъ положи кусокъ масла съ куриное яйцо, умни хорошенько, расучи и надѣлай небольшихъ пирожковъ съ какой угодно начинкой, вымажь яйцами и посади въ печь.

Напеки тоненькихъ молочныхъ блиновъ, обрѣжь обгорѣлые края ножницами; приготовь какую угодно начинку, положи на блинъ, загни съ четырехъ сторонъ, потомъ перегни на-двое, обваляй въ яйцахъ, посыпь сухарями и изжарь въ маслѣ.

На бутылку молока положить шесть яицъ, и на дрожжахъ замѣсить тѣсто, некрутое, такъ, чтобы можно было брать его ложкою. Бить мутовкой или весломъ, поставить въ теплое мѣсто; дать подняться раза три (бить послѣ каждаго раза весломъ). Начинку приготовить изъ говядины или изъ яицъ. Перетопленное коровье масло распустить въ кострюлѣ, дать закипѣть ключемъ, взять ложкою тѣста, положить на доску или на столъ, обсыпанный мукою, наложить начинку, защипать, опустить въ масло, потряхивая

кострюлку и переворачивая пироги, а вынимая, класть на сито.

Грѣнки изъ гречневой каши приготавливаются слѣдующимъ образомъ: сваривъ негустую гречневую кашу, застуди, выливъ въ глубокія тарелки; потомъ нарѣжь во всю длину ломтиковъ, въ два пальца толщиной, разрѣжь каждый ломоть на-двое и обжарь съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

Разваривъ рисъ въ бульонѣ до мягка, не очень круто, вылей на плоское блюдо; когда застынетъ, нарѣжь стаканомъ кружковъ, обваляй въ яйцахъ, посыпь толчеными сухарями и обжарь въ маслѣ.

П И Р О Г И .

ПИРОГИ СЪ НАЧИНКОЙ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Раскатавъ приготовленное для сего рыхлое тѣсто скалкой, должно поджарить мелко-изрубленную съ лукомъ говядину въ коровьемъ маслѣ, прибавить къ ней немного перцу, мушкатнаго орѣха (или безъ онаго) и по вкусу соли и выложить эту начинку на раскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, чтобы пирогъ получилъ видъ бѣлаго хлѣба французскаго, и посрединѣ защищать ёлкою края тѣста; потомъ, посадить въ печь и дать хорошенько пропечься; наконецъ, вынуть, обмазать коровьимъ масломъ и подавать.

ПИРОГЪ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Изрубивъ мелко вареную говядину, прибавь къ ней нѣсколько вареныхъ и размятыхъ картофелинъ,

также рубленныхъ поваренныхъ травъ, размоченнаго въ молокъ мякиша бѣлаго хлѣба и нѣскольکو яичныхъ желтковъ, смѣшай все это хорошенько вмѣстѣ; потомъ вымажь кострюлю внутри коровьимъ масломъ и наполни ее протертымъ сквозь рѣшето или сито мякишемъ бѣлаго хлѣба; на сей мякишъ наложи рубленой говядины, накрой кострюлю крышкою и обложи ее кругомъ (сверху, снизу и вокругъ) умѣреннымъ угольнымъ жаромъ; а когда пирогъ испечется и прилично зарумянится, выпрокинь его на блюдо и подавай.

ПИРОГЪ СЪ ТЕЛЯЧИМЪ ИЛИ БАРАНЬИМЪ ЛИВЕРОМЪ.

Раскатавъ приготовленное тѣсто скалкой въ видѣ лепешки желаемой толщины, должно сварить печенку, легкое и сердце, мелко изрубить съ крошенымъ лукомъ, поджарить въ коровьемъ маслѣ, приправить солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, и эту начинку выложить на раскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, посрединѣ зашпиговать ѣлкою, посадить въ печь, дать хорошенько пропечься, а при подачѣ къ столу обмазать топленнымъ коровьимъ масломъ.

ПИРОГЪ СЪ СВѢЖЕЮ КАПУСТОЮ И ЯЙЦАМИ.

Приготавливается точно такъ же, какъ и предъидущій; разница только состоитъ въ начинкѣ, которая здѣсь дѣлается такъ: очистивъ кочанъ свѣжей бѣлой капусты, мелко изрубить его (отдѣляя кочерыжки), посолить, дать немного постоять; потомъ выжать сокъ, положить въ начинку коровьяго масла и мелкорубленыхъ крутосвареныхъ яицъ; все это перемѣшать хорошенько и начинивать пирогъ.—За тѣмъ поступать, какъ сказано выше.

КУЛЕБЯКИ.

КУЛЕБЯКА СЪ ТЕЛЯЧЬИМЪ ИЛИ БАРАНЬИМЪ ЛИВЕРОМЪ.

Взявъ печенку, легкое и сердце, сварить, изрубить, подложить мелко-крошеного луку, поджарить въ коровьемъ маслѣ и приправить перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ.—За симъ, раскатавъ приготовленное тѣсто толщиною въ палець и въ такую величину, въ какую хотятъ сдѣлать кулебяку, положить его на намазанный коровьимъ масломъ желѣзный листъ или противень и начинать класть начинку; наконецъ, защипать кулебяку четверугольно, обмазать яичнымъ желткомъ, обсыпать толчеными сухарями или сайкой и посадить въ печь.—Когда тѣсто довольно зарумянится, только бы не подгорѣло, должно кулебяку вынуть изъ печи и подавать.

Примѣчаніе. Точно также приготовляются кулебяки съ говяжьей, капустной, морковной, картофельной, пшенной, рисовой крупяной, яичной начинками, прибавляя къ онимъ коровье мясо и рубленныя круто сваренныя яйца.

ПАШТЕТЫ.

Паштеты называются такіе пироги или пирожныя съ разнаго рода начинками (иногда съ рагу и соусами), у которыхъ изъ тѣста дѣлаются закраины или рамки, дно и верхняя крышка, иногда же и безъ крышки. Имъ по произволенію даютъ различную форму: круглую, треугольную, четверугольную, овальную,

сердцевидную. — Смотри по веществамъ, входящимъ въ составъ паштетовъ, готовится и тѣсто: такъ при молодыхъ и мелкихъ — рыхлое, мягкое или слоистое, при крупныхъ — мягкое или масляное сдобное. — Замѣтимъ вообще, что четвероногую крупную живность можно нарѣзывать въ паштеты крупными штукаами или толстенькими ломтиками, а если задняя четверть не совсѣмъ велика, можно даже класть и цѣлую; всякія домашнія птицы, какъ то: голуби, цыплята, каплуны, индѣйки, утки и проч. колятся заблаговременно, чтобы могли совершенно остынуть и быть мягки; рябчики, тетерева, дикія утки, дикіе голуби и т. п. полевья птицы, должны быть вогнуты, оправлены; зайцевъ рѣзать въ умѣренные кусочки и немного поджаривать; куликовъ, дроздовъ и жаворонковъ сперва потрошить, желчь у нихъ отъ печенокъ и пупки очистить и мелко изрубить съ чищенными кишками, коими и посыпать птицъ снизу и сверху. Что касается до телятины, ягнятины и т. п., то должно ихъ рубить въ посредственные кусочки, вымачивать начисто раза по два въ холодной, а потомъ окрѣпить въ горячей водѣ. Всякую же дичь шпиковать.

Заготовивъ все, какъ выше сказано, для паштетовъ берутъ потребное количество тѣста, сваливаютъ его кругло, а потомъ расчучиваютъ не очень тонко и не весьма толсто и образуютъ дно или нижнюю лепешку; послѣ того кладутъ на желѣзный листъ — листъ писчей бумаги, а на него нижнюю лепешку. За симъ, свалывъ еще тѣста, сучать его плоско, не тонко и не очень широко (пальца на два шириною), обравниваютъ съ обоихъ концовъ, обмазываютъ нижнюю лепешку яйцами и изъ плоско раскатанной полосы тѣста дѣлаютъ закраины, смотря по тому, какъ великъ долженъ быть паштетъ. Уложивъ въ такую форму начинку, для паштета приготовленную, взять еще кусокъ тѣста,

свалить кругло, рассучить на крышку или верхнюю лепешку, закраины обмазать хорошенько яйцами, прижать къ нимъ плотнѣе крышку, но такъ, чтобы закраины были выше середины, края верхней лепешки обрѣзать по закраинамъ, уровнять, чтобы паштетъ былъ ровень и имѣлъ хорошій видъ, изъ обрѣзковъ же убрать паштетъ разными фигурками; наконецъ вымазать его кругомъ яйцами и поставить въ печь.

Тѣсто для паштетныхъ формъ. Кромѣ показанныхъ уже въ началѣ сей главы родовъ тѣста предлагаемъ здѣсь составъ тѣста для паштетныхъ формъ въ особенности. Для сего должно на 6 фунтовъ муки прибавить $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла и во время мѣшанія подливать кипящей воды. Для узнанія хорошаго достоинства такого тѣста, стоитъ только приподнять вверхъ пальцами часть онаго и если оно будетъ стоять, то значить, что оно хорошо; тогда должно завернуть его въ салфетку, дать остынуть и дѣлать кокого угодно вида паштетныя формы.

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ.

ОБЩЕЕ НАСТАВЛЕНІЕ О МЯСНЫХЪ СУПАХЪ.

Пропорція для хорошаго бульона—на фунтъ говядины двѣ бутылки воды. Если угодно имѣть бульонъ наварнѣе, то оставить говядину въ супѣ до обѣда; въ такомъ случаѣ говядина совершенно выварится и не будетъ имѣть никакого вкуса, но бульонъ будетъ крѣпкій. Если же кто хочетъ соблюдать экономію, то, когда уварится говядина, можно вынуть ее и подавать подъ соусомъ. Когда поставишь бульонъ вариться, наверху его собирается пѣна; ее должно снимать до чиста. Потомъ бульонъ посолить, и дать кипѣть ров-

нымъ ключемъ, процѣдивши его, дать отстояться и потомъ опять сливать въ кастрюлю и класть коренья. Самая лучшая часть говядины для супа—грудина. Если супъ изъ курицы, то можно, когда она уварится, вынуть ее и подавать подъ соусомъ, или приготовить изъ нея плавъ. Когда дѣлаютъ котлеты, фаршъ, или начинку, всѣ кости и жилы класть въ бульонъ. Когда можно имѣть хорошій бульонъ изъ костей, то готовятъ супъ съ вермишелью, клецками, фаршемъ, или такъ называемый супъ буржуа. Для вкуса обыкновенно кладутъ въ супъ петрушку, сельдерей, пастернакъ, морковь, рѣпу, картофель, порей, лукъ, портулакъ, укропъ; всякій можетъ выбирать тѣ коренья, которые ему больше нравятся: портулакъ и другіе коренья класть за полчаса до обѣда и дать хорошенько кипѣть, а укропъ и петрушку, то-есть, зелень петрушки, мелко изрубя, класть передъ обѣдомъ, или когда подавать на столъ.

КРАСНЫЙ СУПЪ.

Надобно взять мягкой говядины безъ костей, жилокъ и перепонокъ фунта три; нарѣзать мясо ломтиками, толщиною въ полпальца, уложить въ кастрюлю достаточной величины, ломтикъ возлѣ ломтика; потомъ искрошить по два корня петрушки, пастернаку, моркови, двѣ луковицы, зелени петрушки, сельдерея, прибавить лавроваго листу, немного перцу и все это положить въ кастрюлю на говядину, накрыть, поставить на плиту или на таганъ, дать прѣть, пока говядина не вберетъ въ себя того сока, который она дала, и пока мясо довольно не потемнѣетъ и нѣсколько не пристанетъ къ кастрюлѣ. Во все это время должно держать кастрюлю на легкомъ жару; въ противномъ случаѣ мясо можетъ пригорѣть. Трогать и переворачи-

вать мясо отнюдь не должно, но дать лежать на одной сторонѣ, пока оно не потемнѣетъ. Послѣ этого налить бульону сколько потребно, чтобы супъ былъ темень, и дать еще повариться на вольномъ жару полчаса, а потомъ процѣдить сквозь частое сито. За четверть часа передъ подаваніемъ на столъ, положи въ супъ фаршъ, заранѣе приготовленный и сваренный, нарѣзать его ломтиками или небольшими квадратцами (*). Можно красный супъ дѣлать и проще, но тогда онъ не такъ вкусенъ; сваривъ крѣпкій, хорошій бульонъ, возьми двѣ луковицы, искроши; ложку масла сотри съ мукой, положи туда же лукъ, поджарь на сковородѣ до красна, опусти въ бульонъ и прокипяти.

СУПЪ ИЗЪ РАКОВЪ.

Вымой раковъ въ двухъ или трехъ водахъ, положи въ горшокъ или кастрюлю, налей холодною водою, накрой, поставь вариться, а когда будутъ готовы, откинь на сито, чтобъ бульонъ стекъ. Потомъ, очисти шейки и клешни, оставь сколько нужно черепковъ для начинки; остальные черепки и клешни истолки въ ступкѣ, брюшки съ ногами отбрось. Когда черепки истолчешь мелко, растопи въ кастрюлѣ ложки двѣ чухонскаго масла, или, смотря по количеству, сколько хочешь приготовить супу; положи въ масло толченныя раковыя скорлупы и дай имъ жариться, помѣшивая по временамъ; можно туда же въ кастрюлю положить двѣ цѣлыя луковицы, горсть зеленой искрошенной петрушки, а какъ все хорошо ужарится, то влей немного раковаго отвару и дай еще повариться; потомъ процѣди сквозь сито, гущу выдави ложкой, положи ложки двѣ муки, размѣшай хорошенько, чтобъ не было комковъ, прокипяти, непрерывно мѣшая. Нако-

(*) См. фаршъ для суповъ.

нець влей раковаго отвару, сколько должно быть супу, дай прокипѣть ключемъ, процѣди сквозь сито и послѣ этого кипятить бульонъ болѣе уже не должно, а держать его на краю плиты, чтобъ онъ былъ только горячъ,—тогда онъ будетъ имѣть хорошій, красный цвѣтъ; если же станешь кипятить, все раздѣлится и красное раковое масло всплыветъ на верхъ. Фаршъ дѣлать можно какой угодно, на примѣръ: если есть какая-нибудь рыба, сырая, вареная или жареная, то кости изъ нея должно выбрать; а если рыбы не случится, то возьми мяса или телятины отъ филея; также можно употреблять для этого фарша куриное сырое и вареное мясо. Изрубивъ мелко мясо или рыбу, вмѣстѣ съ раковыми шейками и клешнями, прибавить по пропорціи размоченнаго и выжатаго досуха бѣлаго хлѣба, масла, одно или два яйца, зеленой рубленной петрушки и еще все хорошенько порубить, чтобы было какъ тѣсто, и этимъ фаршемъ начинить раковые черепки и сварить ихъ въ раковомъ отварѣ. Или возьми часть приготовленнаго раковаго супу и свари въ немъ; когда будетъ готово, выложи въ приготовленный раковый бульонъ; также положи нечищенныхъ раковыхъ клешней, которыя покрупнѣе.

ЩИ.

ЩИ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ.

Вымывъ хорошенько говядину (сколько требуется), положивъ въ горшокъ или кострюлю, налить водою, посолить и поставить въ печку или на плиту, чтобы кипѣли, снимая притомъ чаще пѣну; потомъ, отжавъ кислую капусту, положить туда же и прибавить одну искрошенную луковицу. Когда капуста съ говядиною нѣсколько разъ прокипятъ, должно приправить щи

мукою, разведенною бульономъ самыхъ щей (*уполомъ*— по простонарѣчю), и дать болѣе прѣть, пока капуста уварится до мягка.

ЩИ ПЕЧНЫЕ ВЪ ГОРОШКѢ.

Разбивъ на части фунта 3 или 4 хорошей говядины отъ грудины, также очищенныя молодыя курицу и утку, вымыть ихъ на чисто и хорошенько вскипятить; потомъ, отжавъ потребное количество кислой капусты, положи въ горшокъ, подложи туда же крошенныхъ моркови и рѣпы, немного соли и по порціи муки; смѣшавъ все вмѣстѣ, накати сквозь сито тѣмъ самымъ бульономъ, въ которомъ варилось мясо и, положи ложку хорошей густой сметаны, размѣшай, накрой крышкою горшокъ, края котораго обмажь тѣстомъ и такимъ образомъ поставь въ печь, пока щи хорошо упрѣютъ, наблюдая однакоже, чтобы они не перепрѣли.

ЩИ ЛѢНІВЫЕ.

Изрѣзавъ кочанъ свѣжей капусты, перебрать его; потомъ скрошить туда же двѣ моркови, пару рѣпъ и одну луковицу, перемыть все на-чисто, выжать и варить въ водѣ съ нарѣзанною кусками говядиною и нѣсколькими кусочками ветчины до тѣхъ поръ, пока капуста уварится весьма мягко; послѣ того подправить щи мукою, разведенною бульономъ самыхъ щей или *уполомъ*, обсыпать рубленою зеленью укропа и подавать къ нимъ за столомъ хорошую сметану.

ЩИ ИЗЪ ЗЕЛЕННОЙ КАПУСТНОЙ РАЗСАДЫ.

Приготовивъ бульонъ изъ хорошей говядины по обыкновенію, взять зеленой капустной рассады, очи-

стить ее отъ корней и вялыхъ листьевъ, обдать кипяткомъ, накрыть кастрюлю крышкой и дать кипѣть; потомъ откинувъ рассадѣ на рѣшето, чтобъ отсекла, выжать остальную въ ней воду и опять положить ее съ искрошеною луковицею, въ другую кастрюлю, накатить бульономъ, дать хорошенько увариться, заправить (какъ обыкновенно) мукою съ масломъ, забѣлить сметаною и подавать.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ ИЗЪ КРАПИВЫ.

Очистивъ, перебравъ и хорошенько перемывъ свѣжую молодую крапиву, откинуть ее на рѣшето, отожми и изруби помельче; между тѣмъ, разбивъ на части фунтовъ 5 хорошей говядины отъ грудинки, обмой, положи въ кастрюлю, налей водою и дай кипѣть, снимая чаще пѣну. Въ то же время, положивъ въ особую кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, 1 фунтъ кусками нарѣзанной мягкой ветчины безъ кожи и 2 мелко искрошенные луковицы, обжарь все это немного, вложи туда же приготовленную крапиву и съ прибавленіемъ по пропорціи круничатой муки поджарь хорошенько.—Послѣ того, переложивъ въ эту же кастрюлю говядину, сквозь сито накати ее бульономъ, а когда щи будутъ поспѣвать, приквась кислыми щами, забѣли двумя ложками хорошей сметаны и прокипяти хорошенько. При отпускѣ къ столу, выливъ щи въ суповую чашку, посыпь ихъ рубленою зеленью петрушки и укропа и положи въ нихъ разрѣзанныхъ пополамъ или на четверо вареныхъ яицъ.

Б О Р Щ Ъ.

Нарѣзавъ говядину, нѣсколько ветчины и очищенную курицу нѣбольшими кусками; все это, перемывъ

налить водою и дать хорошенько увариться. Между тѣмъ, взявъ бураковъ или свеклы съ ея травою, искрошить тоненькими полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, налить мяснымъ отваромъ, положивъ туда и упомянутую мясную провизію, приправить по вкусу солью, укропомъ, лукомъ и все уварить хорошенько. — Къ борщу подаютъ по большей части хорошую сметану.

Б У Р А К И.

Должно на-мелко искрошить свекольные очищенные корни или свеклу и лукъ, обжарить ихъ въ маслѣ и, съ прибавленіемъ муки, перемѣшавъ все вмѣстѣ, налить хорошимъ бульономъ; потомъ, оправивъ говядину, баранину, свѣжую несоленую свинину или ветчину и очищенную молодую курицу (что есть, а большею частію говядину съ свининою или ветчиною), разбить на небольшіе куски, приквасить огуречнымъ рассоломъ, кислымъ квасомъ или кислыми щаами и дать кипѣть. Когда все вполонину поспѣетъ, подложить въ бураки поджаренныхъ сосисекъ и, подавая къ столу, забѣлить сметаною.

П О Х Л Е Б К И.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ПОХЛЕБКА.

Очистивъ, накропивъ и перемывъ картофель (сколько потребно), положи въ кострюлю, въ которую сложи также обмытую жирную говядину или баранину, кусокъ ветчины и накрошенныхъ корней моркови, петрушки и луку; наполнивъ кострюлю водою, чтобъ покрыла мясо съ кореньями, дай кипѣть хоро-

шенько, снимая пѣну.—Когда же мясо довольно уварится, то подиравъ похлебку мукою, прибавь туда же немного лавроваго листа и дай еще разъ хорошенько прокипѣть.

СОЛЯНКА.

Взять шинкованной бѣлой капусты, мелкоискрошеннаго луку, коровьяго масла, уксусу, перцу и кусочками нарѣзанной ветчины; положить все это на сковородку и поджарить.

ПОХЛЕБКА ИЗЪ ПОТРОХОВЪ.

Вычистивъ, обобравъ и обмывъ хорошенько гусиные или утиные потроха, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить водою, посолить и поставить въ печь.—Когда потроха довольно уварятся, прибавить очищенныхъ кореньевъ и перловыхъ или какихъ угодно крупъ (можно класть и чищенный картофель, и фаршъ изъ говядины); потомъ опять поставить въ печь, чтобы похлебка совершенно уварилась.

ЛАПША.

Лапша состоитъ изъ приготовленнаго тѣста, тонко раскатываемаго и разрѣзываемаго на тоненькія полоски. Для сего берутъ пшеничную или крупичатую муку, замѣшиваютъ на молоко (даже просто на водѣ) и яйцахъ въ крутое тѣсто, раскатываютъ въ тоненькіе листы, которые, пересынавъ мукою, складываютъ одни на другіе и крошатъ ножемъ въ полоски, въ видѣ нитей.—Накрошенную такимъ образомъ лапшу наливаютъ мяснымъ отваромъ и варятъ съ говядиною, бараниною или курицею, иногда же и безъ мяса.

ЧИСТЫЙ БУЛЬОНЪ.

Возьми часть говядины, смотря по количеству, сколько хочешь имѣть бульону; вымой хорошенько; разрѣжь на части; если случатся въ ней кости, а особливо мозговья, разбей ихъ обухомъ. Положивъ мясо въ кострюлю, налей на каждый фунтъ по двѣ бутылки воды, поставь на плиту и дай кипѣть ключемъ, снимая сверху пѣну. Когда довольно уварится, положи сельдерея, порею, петрушки, моркови, корня по два, посоли и дай еще кипѣть на легкомъ огнѣ; потомъ процѣди. Бульонъ этотъ можно подавать съ поджареннымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ, или положить фаршу; также можно приготовить его съ клецками.

БУЛЬОНЪ ДЛЯ ВЫЗДРАВЛИВАЮЩИХЪ.

Возьми два фунта мягкой говядины, два фунта телятины, старую курицу или каплуна; переломай въ немъ кости. Положи въ глиняный горшокъ, налей на это пять бутылокъ воды, прибавь три золотника мускатнаго цвѣта и, накрывъ крышкою, замажь и вари пять часовъ. Потомъ, вынувъ изъ печи, чистый бульонъ слей, а мясо истолки въ ступкѣ до-мягка и, смѣшавъ съ оставшимся въ горшкѣ бульономъ, прожми сквозь салфетку: бульоны эти сохранять до употребленія должно отдѣльно. Когда надобно будетъ употреблять, возьми, сколько нужно, перваго бульона, прибавь въ него втораго бульона или студени и вскипяти.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

ГАЛАНТИРЪ.

Возьми телячью голову и ноги, вымой хорошенько, отдѣли нижнюю челюсть, вырѣзавши языкъ; вы-

чисти, вымой его и положи все въ кастрюлю, поставь на огонь, увари домягка, процѣди въ другую кастрюлю; потомъ, кроши корня по два петрушки, сельдерея, моркови, луку, пастернаку и рѣпы, опусти въ бульонъ, прибавь лавроваго листу, горошчатого перцу, гвоздики, корицы и мускатнаго цвѣта или мускатнаго орѣшка, чайную чашку уксусу и кипяти часа полтора. Наконецъ, отдѣливъ отъ осьми яицъ бѣлки, вылей въ особую кастрюлю, взбей вѣничкомъ въ густую пѣну, влей въ кипящій галантиръ, и снизу вверхъ непрерывно подымай поварскою ложкою до тѣхъ поръ, пока бѣлокъ весь раздѣлится; потомъ, отнявъ отъ огня, влей стаканъ холодной воды, дай немного постоять; чтобы галантиръ очистился, пропусти два раза сквозь салфетку, дабы онъ былъ совершенно чистъ и свѣтелъ. Имъ можно заливать всякую живность, какъ то: дворовую и дикую птицу, поросятъ, языки, всякую рыбу, убирать холодныя блюда, выливая въ маленькія формы, или, накарбовавъ различными манерами, украшать винигреты.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ОКОРОКЪ.

Возьми ржаной муки, замѣси на водѣ крутое тѣсто, раскатай толщиною въ палець, зацпи въ это тѣсто окорокъ, поставь въ печь и дай хорошо ужариться. Когда ветчина поспѣетъ, сними тѣсто, очисти хорошенько, сдери кожу, подавай съ горчицею и уксусомъ, или сдѣлай подъ нее изъ горошку соусъ.

БУЖЕНИНА.

Взявъ окорокъ хорошей свѣжей свинины, вымой его, вытри салфеткою, истыкай концемъ поварскаго ножа и эти мѣста нашпикуй чеснокомъ, разрѣзавъ

каждый зубокъ пополамъ; по отрѣзу окорокъ натри чеснокомъ, мягко истолченнымъ, и положи на сутки въ квасъ. Потомъ, вынувъ изъ квасу, нарѣжь кожу клѣточками, посыпь солью, поставь въ печь, и, когда зарумянится съ одной стороны, переверни на другую. Подавай съ уксусомъ и горчицею или съ темнымъ соусомъ.

П О Р О С Е Н О К Ъ .

Свари поросенка въ соленой водѣ съ лукомъ, укропомъ и чабромъ, разними, уложи на блюдо, посыпь рубленною петрушкою и рубленными яйцами. Потомъ, возьми стаканъ сметаны, чайную чашку сливокъ и чайную чашку тертаго хрѣну, смѣшай все вмѣстѣ и подавай въ особомъ судочкѣ.

С О Л О Н И Н А .

Возьми часть солонины, свари въ водѣ до-мягка, и когда будетъ готова, вынь, очисти, положи на блюдо, посыпь зеленымъ рубленнымъ укропомъ или петрушкою. Потомъ возьми стакана полтора сметаны, чайную чашку тертаго хрѣну, смѣшай вмѣстѣ и облей солонину.

С Т У Д Е Н Ъ .

Возьми бычачьи ноги, хорошо вычищенные, положи въ горшокъ, налей столько воды, чтобы она покрыла ноги; положи горошчатого перцу, гвоздики и лавроваго листу, посоли, обвяжи горшокъ бумагою, накрой крышкою, поставь въ жарко-натоленную печь, дай стоять часовъ пять, чтобъ мясо отстало отъ костей и почти разварилось. Потомъ, вынувъ

изъ печи, выбери кости, бульонъ процѣди сквозь сито, а когда бульонъ стечетъ, то оставшееся мясо изруби мелко. За тѣмъ возьми хорошей формы чашку, соусникъ или форму, уложи дно вареною, нарѣзанною кружечками, морковью, круто сваренными, разрѣзанными пополамъ или нарѣзанными кружками яйцами, лимономъ, посыпь рубленною зеленью петрушки, влей сквозь салфетку бульону стакана два и застуди. Остальный бульонъ также процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ рубленною говядиною и, размѣшавъ, вылей на застуженный въ формахъ студень. Подавай съ горчицею и уксусомъ.

О К Р О Ш К А.

Возьми жареной дичины, телятины, говядины или курицу, что случится; нарѣжь маленькими сухариками; кости птичьи истолки въ ступкѣ; налей кислыми щами. Потомъ прибавь къ мясу крошенныхъ огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ, — рубленныхъ яицъ, рѣпчатого или зеленого луку и укропу; смѣшай все вмѣстѣ, положи въ миску, процѣди на это сквозь сито кислые щи, въ которыхъ намочены кости, по соли, разведи, по пропорціи, кислыми щами или квасомъ и заправь сметаной.

В И Н И Г Р Е Т Ъ.

Возьми живности, дичины, телятины, говядины или нѣсколько разныхъ мясъ, нарѣжь небольшими кусочками и положи горкой на блюдо; потомъ накроши сухариками варенаго картофелю, вареную свеклу и морковь, нарѣжь звѣздочками такимъ образомъ: сначала должно нарѣзать вдоль полоски три или четыре кругомъ, а послѣ нарѣзать кружечками; также нарѣжь кружками свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, лимону

четвертинками, свѣжихъ или моченыхъ яблокъ полосками; положи горсть капорцевъ и все вмѣстѣ хорошенько перемѣшай, обсыпь мясо и пригладь ножемъ. Наконецъ по этому убери такимъ манеромъ: разрѣзавъ свеклу вдоль надвое, нарѣжь полукружечками, не отдѣляя одинъ отъ другаго, потомъ возьми на ножъ, протяни по винигрету, чтобы толстый конецъ свеклы лежалъ на блюдѣ, а тонкій на верху винигрета; точно также нарѣжь морковь и огурцы и положи на винигретъ. Круто сваренныя яйца, пока онѣ еще горячія, очисти, изруби отдѣльно бѣлокъ и желтокъ, разровняй, придави ножикомъ и дай такъ остынуть. Убирая винигретъ, вырѣзывай изъ яицъ полоски шириною въ столовый ножъ и клади на винигретъ. Чтобъ винигретъ имѣлъ красивый видъ, убери такимъ образомъ: сначала положи полоску свеклы, возлѣ ней полоску яичнаго бѣлка, потомъ полоску моркови, за ней полоску огурцовъ, за огурцами полоску изъ яичнаго желтка; продолжай такимъ образомъ, пока обложишь винигретъ; низъ убери сливами, вишнями и оливками, вынувъ изъ нихъ косточки; верхушку также уложи вишнями и сливами по красивѣе. Наконецъ, возьми чайную чашку прованскаго масла, чайную чашку уксусу, столовую ложку горчицы и соли по вкусу, все вмѣстѣ смѣшай, сбивай вѣничкомъ, пока все соединится и сдѣлается густо, и тогда облей этимъ винигретъ.

Б О Т В И Н Ъ Е.

Возьми, какая случится, зелень: свекольникъ, щавель, шпинатъ, крапива или какая другая зелень, свари ее въ водѣ, перебравъ и вымывъ хорошенько; потомъ откинь на сито, выжми воду и изруби. Послѣ того прибавь крошенныхъ огурцовъ, свѣжихъ или соле-

подають свѣжую и соленую осетрину, соленую бѣлужину и свѣжую лососину.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

КОТЛЕТЫ.

Котлеты можно дѣлать изъ мяса разной живности, какъ-то: изъ говядины, телятины, баранины и свинины; а нѣкоторые приготавливаютъ ихъ даже изъ малосольной солонины. — Для сего, отдѣливъ мясо отъ костей, вырѣзавъ жилы, отнявъ перепонки, изрубить какъ можно мягче остриемъ ножа, прибавивъ къ мясу размоченнаго въ водѣ, бульонѣ или въ молокѣ бѣлаго хлѣба, выжатаго однакоже прежде до суха. Количество этого хлѣба полагается обыкновенно въ семь случаѣ полфунта на три фунта мяса. За симъ прибавить два сырыхъ яйца, немного соли и все это еще хорошенько порубить ножемъ, а потомъ и дѣлать котлеты, круглыя или продолговатыя (какъ кому угодно). — Наконецъ обсыпать котлеты толчеными сухарями и изжарить хорошенько на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. — Ихъ подаютъ къ столу съ соусомъ изъ зеленого горошка.

Примѣчаніе. Если котлеты готовятся изъ телятины или изъ баранины, то въ средину каждой котлетки вкладываютъ по косточкѣ отъ ребра, перерубленной на-двое.

БИТАЯ ГОВЯДИНА.

Приготовивъ изъ говядины котлеты, по вышесказанному, и обвалявъ ихъ въ мукѣ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, положить въ кострюлю съ прибавленіемъ разныхъ крошенныхъ кореньевъ, луку, лаврова-

вина, двѣ ложки уксусу и крѣпкаго бульона; потомъ, посоливъ немного, накрыть кастрюлю крышкою и поставить въ горячую печь, наблюдая, чтобы не пригорѣло. Между тѣмъ, изрубивъ чиненыхъ и обваренныхъ въ соленой водѣ шампиньоновъ, поджарить въ кастрюлѣ съ чухонскимъ масломъ, прибавить ложки три краснаго бульона и дать кипѣть.—Вслѣдъ за тѣмъ должно говядину выложить на блюдо, а говяжий сокъ, процѣдивъ въ шампиньоны, хорошенько прокипятить и облить говядину соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Изрубивъ мелко говядину, какъ для котлетъ, должно положить на 3 фунта оной 3 яйца, по вкусу соли и немного перцу, сдѣлать небольшія лепешечки, по желанію — круглыя или продолговатыя, и, обвалявъ ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. — Къ этимъ лепешечкамъ готовится слѣдующій соусъ: взявъ ложку крупчатой муки, поджарить до-красна въ маслѣ, развести бульономъ, прибавить 2 ложки уксусу, лавроваго листу, изрѣзанную ломтиками и поджаренную въ маслѣ луковичу и все это должно вскипятить раза два.—Предъ подачею къ столу, приготовленныя говяжьи лепешечки надобно опустить въ соусъ и поварить немного на легкомъ огнѣ.

СОУСЪ ИЗЪ ПОЧЕКЪ.

Очистивъ и обмывъ почки, должно сварить ихъ по обыкновенію и изрѣзать ломтиками или кружечками; потомъ, искрошивъ въ кастрюлю двѣ луковицы, поджарить въ коровьемъ маслѣ съ ложкою муки до-красна, развести мяснымъ бульономъ съ прибавленіемъ куса крѣпкаго бульона, подцвѣтить переж-

женымъ сахаромъ, прибавить обжареннаго въ маслѣ луку, лавроваго листа и немного уксусу; всему этому дать хорошенько укипѣть. — Наконецъ, положивъ и пригстовленные почки въ соусъ, дать повариться полчаса времени и подавать.

СОУСЪ ИЗЪ КИСЛОЙ ШИНКОВАННОЙ КАПУСТЫ.

Давъ прокипѣть кислой шинкованной капустѣ въ водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода; потомъ, положивъ въ кастрюлю коровьяго масла и немного муки, размѣшать хорошенько, развести бульономъ, положить туда же капусту, прибавить по вкусу уксусу и сахару и вскипятить.

Примѣчаніе. Соусъ сей подается съ сосисками, котлетами и соленымъ языкомъ.

КИСЛАЯ КАПУСТА СО СМЕТАНОЮ.

Сваривъ кислую капусту, какъ обыкновенно, и выжавъ, чтобы стекла вода, обжарить въ коровьемъ маслѣ. Когда же капуста поспѣетъ, то должно растереть въ кастрюлѣ свѣжей сметаны, нѣсколько яичныхъ желтковъ и, положивъ туда капусту, смѣшать хорошенько и прожарить.

Примѣчаніе. Съ этою капустою подаютъ сосиски, колбасы, копченые языки и тому подобное.

СОУСЪ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

У цвѣтной капусты прежде всего должно кругомъ хорошенько очистить твердую кору (кочерыгу) и листья, и дать ей немного полежать въ холодной водѣ; потомъ, вынувъ изъ той воды, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ и, подтруся немного солью, поставить на огонь и дать вариться, чтобъ поспѣла, наблюдая притомъ, дабы не разварилась. Когда же поспѣетъ,

откинуть на рѣшето для стеченія съ нея воды. За симъ, положивъ въ особую кюврюлку ложку чухонскаго масла, немного муки и нѣсколько мушкатнаго орѣшка, хорошенько перемѣшать, накатить мяснымъ бульономъ и, уложивъ осторожнѣе туда же цвѣтную капусту, дать прокипѣть, стараясь, чтобы не перепрѣла. Выложивъ на блюдо, подавать, по обыкновенію, вмѣстѣ съ соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ ШПИНАТА ИЛИ ЩАВЕЛЯ.

Перебравъ, перемывъ и сваривъ въ обыкновенной водѣ шпинатъ или щавель, должно протереть его сквозь рѣшето или сито, стараясь отдѣлять всѣ жилки; потомъ, стеревъ коровье или чухонское масло съ мукою, развести бульономъ.

Примѣчаніе. Соусъ сей подается съ обжаренными въ коровьемъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба или въ мѣшечекъ свареными яйцами.

СОУСЪ ИЗЪ МОРКОВИ.

Сваривъ морковь, нарѣзать ее продолговатыми кусочками и поджарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ, подцвѣтя какой-либо мясной бульонъ пережженнымъ сахаромъ, вылить къ моркови и дать вариться полчаса, пока все будетъ готово; наконецъ, выложивъ въ соусникъ и обложивъ поджаренными въ коровьемъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба, подавать къ столу.

ЖАРКІЯ.

ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА.

Возьми отъ филея часть говядины, вымой, положи на противень; подлей не много воды или квасу, по-

ложи варенаго, нарѣзаннаго картофеля и поставь въ печь. Когда говядина зарумянится съ одной стороны, перевероти ее на другую и облей сокомъ, который она дала изъ себя. Пережаривать говядину отнюдь не должно, а надобно изжарить такъ, чтобъ она была въ соку, что можно узнать, воткнувъ въ нее вилку: если говядина мягка и кровь изъ нея не течетъ, значитъ она готова. Подавая на столъ, выложи говядину на блюдо, облей сокомъ, который она дала изъ себя, и, сливъ сверху жиръ, обложи картофелемъ.

ЖАРЕНАЯ НАВАГА.

Снявши съ наваги кожу, выпотроши, вымой, вытри салфеткою и посоли: потомъ, обмакнувъ въ клеръ, (*) обваляй въ толченыхъ сухаряхъ и изжарь въ маслѣ.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА, НАЛИТАЯ ЯЙЦАМИ.

Возьми, сколько нужно, сырыхъ яицъ, выпусти и разболтай съ бѣлками. Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, курицу, отдѣли кожу отъ мяса, начиная съ шеи, налей яйцами и завяжи кожу у горла. Потомъ, положивъ въ оставшіяся яйца горсти двѣ рубленой петрушки и горсть укропу, налей внутренность курицы, зашей разрѣзъ, вымажь масломъ и изжарь въ печи.

ЖАРЕНЫЙ КАПЛУНЪ.

Очистивъ, выпотрошивъ и оправивъ каплуна, вымажь его масломъ, посыпь солью, положи на противень, подлея немного бульону и поставь въ печь, наблюдая, чтобъ онъ не пригорѣлъ, а только зарумянился.

(*) См. клеръ.

ЖАРЕНАЯ ЩУКА.

Очистивъ щуку отъ чешуи, выпотроши, вырѣжь позвонки, изрѣжь крупными звѣньями, надчеркай помельче ножемъ, посыпь солью и дай ей полежать съ часть, а потомъ вытри салфеткою. Сбей четыре яйца вѣнничкомъ и, обмакнувъ въ нихъ рыбу, обваляй въ сухаряхъ мелко-истолченныхъ, положи на сковороду и изжарь въ топленомъ коровьемъ маслѣ. Когда рыба поспѣетъ, то, вынувъ ее, уложи на блюдо звѣно къ звѣну, какъ будто бы она была цѣлая, поставь въ духовой шкафъ или близехонько въ печь, а между тѣмъ брось въ горячее масло горсти двѣ хорошо вымытой петрушечной травы и переворачивай ее мутовкою безпрестанно до тѣхъ поръ, пока она вся закудрявится и листочки ея свернутся; тогда тотчасъ выбери ее вонъ. Этою петрушкою убери кругомъ щуку, а между нею положи разрѣзанныхъ пополамъ или на четверо свѣжихъ лимоновъ.

ЖАРЕНАЯ УТКА.

Оцилавъ утку, опалить, выпотрошить, кошрылья и голову отрѣзать, хорошенько вымыть и, заправивъ шпилькою, посолить; поставивъ въ печь, жарить, смазывая почаще масломъ, и смотрѣть, чтобъ не пригорѣла.

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА.

Обдай кипяткомъ цыплятъ, остерегаясь однако, чтобъ не заварить; очисти, выпотроши и вымой ихъ хорошенько. Пупокъ очисти, сдери съ него кожу, а от печенки осторожно отдѣли желчь, вымой въ холодной водѣ, вложи въ оба крыла, у ногъ обрубь ногти заправь шпильками; голову заверни подъ крыло. Пс

томъ, положивъ на противень, вымажь масломъ, поставь въ печь или духовой шкафъ, дай хорошо зарумяниться, переворачивая на всѣ стороны и смазывая масломъ. При жареніи цыплятъ, должно наблюдать, чтобъ они не пережарились. Подавая на столъ разными каждаго цыпленка на четверо, или, если хочешь, подавай цѣлыми; уложивъ на блюдо, обсыпь зеленою рубленою петрушкою, а сокъ, который дали изъ себя цыплята, процѣди сквозь сито и вылей на блюдо.

И Н Д Ъ Й К А.

Ощипавъ индѣйку, выпотроши, опали, вымой, вытри пшеничными отрубями, намочи въ молоко и дай стоять сутки. Когда жарить, вынь изъ молока, вымой холодною водою, оправь, какъ слѣдуетъ, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ печь и дай зарумяниться, смазывая масломъ. Подавая на столъ, выложи на блюдо и облей сокомъ, который она дала изъ себя.

Г У С Ъ.

Ощипавъ гуся, выпотроши, опали, вымой хорошенько; потомъ возьми, сколько потребно будетъ, смотря по величинѣ гуся, кислыхъ яблокъ, очисти съ нихъ кожу, разрѣжь на-двое или на-четверо, вырѣжь сѣмена съ сердцевиною и начини гуся. Потомъ оправь такимъ манеромъ: возлѣ холки или голени сдѣлай съ обѣихъ сторонъ надрѣзы и воткни въ нихъ ноги; разрѣзь, въ который выпотрошенъ и начиненъ гусь, зашей. Наконецъ, уложивъ на противень, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться, поливая почаще сокомъ, который далъ изъ себя гусь, наблюдая, чтобъ онъ не пережарился. Когда будетъ готовъ, положи на блюдо, сокъ или подливку процѣди сквозь сито, сними жиръ и облей гуся.

Т Е Л Я Т И Н А .

Возьми заднюю четверть телятины, вымой въ холодной водѣ, вытри салфеткою, вымажь масломъ, посыпь солью, уложи на противень кверху почкою, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться; потомъ переверни на другую сторону, опять помажь масломъ, полей сокомъ, который дала изъ себя телятина, снова поставь въ печь, и когда зарумянится, вымажь масломъ, облей сокомъ, обсыпь мелкотолчеными сухарями и дожарь, не переворачивая уже болѣе. Къ жареной телятинѣ подаютъ англійскій соусъ.

Б И Ф С Т Е К С Ъ .

Возьми мякоти филея или сладкаго мяса, нарѣжь ломтиковъ пальца въ полтора толщиною, избежь хорошенько обухомъ поварскаго ножа, изжарь въ маслѣ на сильномъ огнѣ, но отнюдь не пережаривай, а чтобъ бифтексъ былъ въ соку. Къ бифтексу долженъ быть приготовленъ картофель слѣдующимъ образомъ: выбери мелкаго картофеля, свари до полуспѣла въ водѣ, очисти; потомъ, положи въ кострюлю масла, горсть зеленой мелкоизрубленной петрушки или укропу, туда же положи и картофель, обжаривай, мѣшая, чтобъ картофель зарумянился. Уложивъ бифтексъ на блюдо, вылей на него сквозь сито сокъ, который онъ изъ себя далъ при жареніи, а если соку мало, то влей воды на сковороду, на которой жарился бифтексъ, дай хорошо прокипѣть и соединиться съ масломъ и сокомъ, облей бифтексъ; обливъ сокомъ, обсыпь тонконаструганнымъ хрѣномъ, а кругомъ обложи картофелемъ. Бифтексъ должно жарить передъ самымъ обѣдомъ.

Р Я Б Ч И К И.

Ощипавъ, выпотрошивъ и вымывъ рябчиковъ, на-шпигуй ихъ мелкимъ шпекомъ, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ духовой шкафъ или въ печь и жарь, смазывая масломъ. Выложивъ на блюдо, облей сокомъ, который они изъ себя дали; подавай съ бѣлымъ шарлотовымъ соусомъ.

ЖАРЕННЫЙ ПОРОСЕНОКЪ.

Ошпаривъ поросенка, вычисти, выпотроши и вымой хорошенько. Фаршъ сдѣлай слѣдующій: почки, печенку и легкое изъ поросенка изруби, прибавь рубленой говядины, крутосвареныхъ и мелкоизрубленныхъ яицъ, рубленого луку и перцу; перемѣшавъ все вмѣстѣ, обжарь въ маслѣ потомъ еще поруби и, начинивъ этимъ поросенка, вымажь масломъ, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться, наблюдая, чтобъ онъ не пережарился.

М О З Г И.

Помочивъ часа два въ холодной водѣ, сними перепонку; потомъ, обмакнувъ въ яйца, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ и изжарь на сковородѣ въ маслѣ. Въ масло, въ которомъ жарились мозги, положи кусочка два сахару, подожги до-красна, прибавь бульону и вскипяти. Уложивъ на блюдо мозги, посыпь зеленою рубленою петрушкою и облей подливкою.

РАЗНЫЕ ПУДИНГИ ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЯ, ХЛѢБНЫЯ И
РАЗНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

ОБЫКНОВЕННЫЙ ПУДИНГЪ.

Смотря по величинѣ предполагаемаго пуддинга, должно взять отъ одного до 3 и болѣе бѣлыхъ хлѣ-

бовъ, нарѣзать ломтиками и поджарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, а потомъ, нарѣзавъ небольшими кусочками, смочить въ молокѣ. Послѣ того, смѣшавъ этотъ хлѣбъ съ $\frac{1}{2}$ фунта говяжьяго почечнаго сала или (еще лучше, если есть) говяжьяго мозгу изъ костей, а въ недостаткѣ того и другаго, такое же количество очищеннаго хорошаго коровьяго масла, изрубить помельче вмѣстѣ, прибавить къ тому изюму, коринки или кишнецу, хорошую горсть толченаго миндаля, полгорсти очищенныхъ фисташекъ, кардамону, мушкатнаго цвѣту, немного соли, двѣ столовыя ложки крупичатой муки и отъ 6 до 8 свѣжихъ сырыхъ яицъ; все это хорошенько перемѣшать и въ случаѣ густоты подлить немного молока. За симъ, положивъ всю смѣсь въ салфетку, обмазанную масломъ, но не завязывая крѣпко, опустить въ котель съ горячею водою и варить полчаса; или, выложивъ пудингъ въ обмазанную внутри и обсыпанную толчеными сухарями достаточной величины кострюлю или форму поставить на полчаса въ печь.

СЛИВОЧНЫЙ ПУДДИНГЪ.

Смѣшавъ хорошенько вмѣстѣ полштофа свѣжихъ густыхъ сливокъ, 8 яичныхъ желтковъ, четверть фунта мелкаго сахару, тертаго бѣлаго хлѣба, кардамонъ, мушкатнаго орѣха и тертой цедры отъ двухъ лимоновъ, взбить пѣну изъ бѣлковъ (отнятыхъ отъ желтковъ), прибавить въ пудингъ, и поставить въ печь.

ПУДДИНГЪ ИЗЪ ВАФЛЕЙ.

Напекши вафель изъ однихъ бѣлковъ со сливками и изрѣзавъ ихъ сухариками, должно положить ихъ въ кострюлю, подлить туда сливокъ, 8 яичныхъ желтковъ, прибавить сахару толченой корицы, цука

мелко крошеннаго кишнецу, изюму и взбитыхъ бѣлковъ; смѣшавъ все это хорошенько вмѣстѣ, выложить пуддингъ въ обмазанную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ форму или кострюлю, поставить въ печь, а когда поспѣетъ, подавать къ столу, обливъ сладкимъ соусомъ *Санбаленемъ*.

ПУДДИНГЪ ИЗЪ ХЛѢБА.

Смѣшавъ 12 яичныхъ желтковъ съ 2 чашками мелкаго сахару, прибавить нѣсколько кардамону, толченой корицы, мушкатнаго орѣха и 2 чайной чашки тертаго сухаго и просѣяннаго бѣлаго хлѣба, все это перемѣшавъ хорошенько, подложить туда же 12 взбитыхъ бѣлковъ и всю массу вылить на блюдо, обмазанное коровьимъ масломъ, которое поставить въ печь на часъ времени.

ПУДДИНГЪ СЪ КРУПОЮ.

Сваривъ въ молокѣ крупу, какая есть, пока каша будетъ горяча, подложить къ ней столовую ложку коровьяго масла; а какъ остынетъ, прибавить 8 цѣльныхъ яицъ, штофъ сливокъ, чайную чашку сахару, нѣсколько корицы, 2 полныя горсти тертаго бѣлаго хлѣба; все это промѣшавъ хорошенько, положить въ обмазанную масломъ форму или кострюлю и поставить на часъ времени въ печь.

МУЧНОЙ ПУДДИНГЪ.

Положивъ въ кострюлю по полунунту свѣжаго коровьяго масла и крупицатой муки, поставить на плиту, потомъ прибавить $1\frac{1}{2}$ штофа молока, дать вскипѣть и студить; послѣ того прибавить къ этому тѣсту 12 яичныхъ желтковъ съ кардамономъ, сахаромъ и наконецъ, взбивъ бѣлки (оставленные отъ желтковъ), смѣ-

шать со всею массою, вылить на блюдо, обмазанное масломъ и посыпанное толчеными сухарями, поставить на одинъ часъ въ печь.

СЛИВОЧНЫЙ ТОРТЪ.

Взбивъ 12 яичныхъ желтковъ съ чайною чашкою сахару, штофомъ густыхъ сливокъ, такимъ же количествомъ сладкаго винограднаго вина, 2 тертыми бѣлыми хлѣбами, сокомъ и цедрою отъ 4 лимоновъ и наконецъ, прибавивъ пѣны отъ 12 бѣлковъ, все это смѣшать хорошенько, влить въ форму и поставить въ печь.

САХАРНЫЙ ТОРТЪ.

Растерѣвъ $\frac{3}{4}$ фунта сливочнаго масла, выпуская притомъ постепенно желтки отъ 8 яицъ, прибавить $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара, цедры съ одного лимона и $\frac{3}{4}$ фунта хорошей крупчатой муки; все это смѣшавъ какъ можно тщательнѣе въ продолженіи одного часа времени, подлить рюмку рому и подложить пѣны отъ 8 взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, выложить всею массою въ форму, намазанную внутри масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, и запечь до готовности.

ТОРТЪ ИЗЪ КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКИ.

Взбивъ хорошенько желтки отъ 8 свѣжихъ яицъ, исподоволь подсыпая при безпрестанномъ мѣшаніи 1 фунтъ толченаго сахара; также прибавить столовую ложку розовой воды и нѣсколько кардамону и все это смѣшать хорошенько вмѣстѣ; потомъ, взбивъ 8 яичныхъ бѣлковъ, влить туда же и размѣшать; наконецъ всыпать туда полфунта мелко-истолченной и просѣян-

ной картофельной муки и промѣшать, а вскорѣ потомъ вылить въ наложенную внутри масломъ форму и испечь.

В И С К В И Т Н Ы Й Т О Р Т Ъ.

Смѣшавъ $\frac{2}{4}$ фунта толченаго съ ванилью сахару съ 8 желтками и 3 цѣльными яйцами, прибавить 10 лотовъ или 30 зол. лучшей крупчатой муки, мелко изрѣзанной обсахаренной померанцовой корки и пѣны отъ взбитыхъ 5 яичныхъ бѣлковъ; потомъ обмазавъ желѣзный противень масломъ, выложить въ него тѣстообразную смѣсь, гладко уровнять и испечь въ умѣренномъ жару печи. Послѣ того, намазавъ малиновымъ или смородиннымъ сокомъ, поставить въ печь, пока разрыхлѣеть, и тогда раскатать въ длину, поставить опять на 10 минутъ въ печь, вынуть, дать остыть, разрѣзать на толстыя полосы и такъ уложить на блюдѣ при подачѣ къ столу.

С Л О Е Н Ы Й П И Р О Г Ъ.

Сперва должно замѣсить на водѣ 3 фунта крупчатой муки, положить въ нее 2 свѣжихъ яйца, по вкусу соли и кусокъ хорошаго коровьяго масла, стереть и раскатать, чтобъ было не крутое тѣсто, потомъ, наложивъ на одну половину раскатаннаго тѣста, 2 фунта промытаго водахъ въ двухъ чухонскаго масла, закрыть другою половиною, обить края скалкою, раскатать потоньше, сложить концы съ концами и, перегнувъ на двое, еще раскатать, положить на листъ и поставить его на снѣгъ или на ледъ. Когда же тѣсто остынетъ, опять раскатывать и складывать, повторяя это раза 4, а въ 5-й разъ, раскатавъ, должно положить на тѣсто круглое блюдо, по краямъ коего обрѣзать лепешку и положить ее на листъ, а изъ обрѣз-

ковъ тѣста нарѣзать пластинокъ на подобіе ремешковъ въ 2 пальца шириною, коими и обложить кругомъ лепешки, смазавъ края яичными желтками. Послѣ того наложить въ середку лепешки густаго сахарнаго малиноваго (или какое есть) варенья, размазать его по ней ровнѣе и вновь нарѣзанными изъ тѣста пластинками переплестать сверхъ варенья крестъ на крестъ, пока все варенье закроется, концы по краямъ сихъ пластинокъ убрать какими-либо изъ тѣста фигурками и поставить въ печь, наблюдая, чтобы не сгорѣлъ. Когда пирогъ поспѣетъ, вынувъ его, вылить на него остающійся отъ варенья сиропъ, посыпать сахаромъ и подавать.

ТИРОЛЬСКІЙ ХЛѢБЪ.

Сперва должно замѣсить тѣсто изъ полфунта чухонскаго масла, 1 фунта муки, 5 желтковъ, 2-хъ цѣлыхъ яицъ, 6 столовыхъ ложекъ молока и 3-хъ ложекъ свѣжихъ дрожжей; потомъ, взбивъ 2 яйца и 4 желтка съ полфунтомъ сахару, прибавить мелкоизрѣзанной померанцовой корки и полфунта мелкоистолченаго миндаля, обмазать этимъ тѣсто, обложить обсахаренными лимонными корками и скатать все это вмѣстѣ. За симъ, сдѣлавъ по желанію какую-либо фигуру изъ того тѣста, положить на намазанный масломъ листъ, обмазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и испечь.

ПИРОГЪ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА.

Приготовивъ слоеное тѣсто, должно нагрѣть ножъ въ кипяткѣ и, обтерѣвъ его до суха, вырѣзать изъ тѣста по величинѣ блюда два пласта, раскатать ихъ, положить одинъ изъ нихъ на желѣзный листъ, наложить варенья какого угодно, накрыть другимъ пластомъ и

нагрѣтымъ же ножемъ вырѣзывать на верхнемъ пластѣ разныя фигуры по приготовленной прежде бумагѣ, какъ то: вензеля, буквы, цвѣты и проч., нагрѣвая притомъ безпрестанно ножъ, ибо холоднымъ можно испортить пирогъ. Наконецъ поставить въ горячую печь, чтобъ охватило жаромъ, отъ чего слойка будетъ и лучше и вкуснѣе.

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ.

САДОВОДСТВО.

Садоводство имѣеть двоякую цѣль; а потому и сады можно раздѣлить на *приносящіе пользу*, или *доходные*, и *увеселительные*.

Къ первымъ принадлежатъ: *ботаническіе—врачебные, плодовые огороды* (съ плодовыми деревьями) и др.

Послѣдніе главнымъ образомъ дѣлятся на *французскіе* и *англійскіе*; къ нимъ принадлежатъ: *дворцовые, публичные, частныя*.

Въ *ботаническихъ и врачебныхъ*, содержимыхъ правительствомъ, разводятся растенія всѣхъ странъ и климатовъ, служащія руководствомъ и живыми образцами для ботаниковъ и медиковъ.

Въ *плодовыхъ* разводятся плодовые деревья и кусты, производящіе фрукты, или на продажю или для себя.

Въ *огородахъ*—(съ плодовыми деревьями) иначе называемыхъ русскими садами, производится, какъ извѣстно зелень и плоды съ тою же цѣлью, какъ и въ плодовыхъ садахъ.

Французскіе сады отличаются своею геометрическою регулярностью, прямолинейными аллеями и симметрией.

Англійскіе сады—наоборотъ, неправильностью расположенія, вьющимися дорожками, разнообразіемъ и т. д.

Особеннаго вниманія хозяина заслуживаютъ сады *приносящiе пользу* или *доходные*, гдѣ можно иногда полезное соединить съ прiятнымъ; такое смѣшенiе называется, *смѣшаннымъ садомъ*.

Для разведенiя плодоваго сада, молодыя деревца или покупаютъ, или воспитываютъ въ питомникахъ.

Питомники особенно выгодно устроить тамъ, гдѣ садоводство значительно развито и стоитъ на высокой степени совершенства, иначе воспитывать деревья только для разведенiя своего сада, а не на продажу, не всегда выгодно. Питомники устроить слѣдуетъ только въ двухъ случаяхъ: 1) когда разводятъ весьма обширный садъ, 2) когда близко нельзя купить рассады.

Молодые деревца, или *дички*, можно воспитывать или выращивать гораздо проще слѣдующимъ образомъ:

Выбираютъ сѣмяна желаемыхъ плодовыхъ деревъ, и поздно осенью сажаютъ ихъ, обыкновенно, на грядку, рядами, зерно отъ зерна на вершокъ. Земля назначается средняго качества, иначе дички, привыкнувъ къ хорошей землѣ, при пересадкѣ въ другую худшую, плохо растутъ, или даже погибаютъ.

На слѣдующую весну, сѣмяна взойдутъ, нужно ихъ тогда поливать и сорныя травы выпалывать.

Осенью эти деревца вынимаются и пересаживаются на другое мѣсто, въ такую же, хорошо вскопанную землю, рядами, деревцо отъ деревца на полъ-аршина, для этой пересадки, дѣлаютъ ямы глубиною $\frac{1}{4}$ аршина, а шириною въ 1 аршинъ. На слѣдующее лѣто деревца примутся расти, ихъ нужно поливать, землю сверху выравнивать граблями.

Въ первый и послѣдующiй годъ, даже послѣ пересадки, у молодыхъ деревцевъ всѣ боковыя вѣтви и отпрыски обрѣзываютъ, оставляя только главный, чтобы дерево лучше росло вверхъ.

На новомъ мѣстѣ, при постоянномъ поливанiи и

выпалываніи, пересаженные деревца оставить до тѣхъ поръ, пока онѣ выростутъ въ палецъ толщиною. Тогда ихъ улучшить прививкою.

Прививкѣ дать расти къ верху года 3—4, потомъ пересадить на другое мѣсто, тоже рядами, одинъ отъ другаго аршина на два; ставя въ нихъ деревцо отъ деревца на аршинъ; здѣсь онѣ должны оставаться до пересадки въ садъ.

Мѣсто, гдѣ содержатся прививки, называется *разсадникомъ*; подъ него выбирается земля средняя, открытая дѣйствию солнечныхъ лучей, немного наклоненная къ югу или юго-западу. Его нужно вскопать на аршинъ глубиною осенью, предъ пересадкою туда молодыхъ деревцевъ. Для посадки, выкопать, какъ сказано, ямы въ 1 аршинъ шириною и въ $\frac{1}{2}$ аршина глубиною, въ нихъ на тѣ мѣста, гдѣ должны быть молодыя деревья, втыкаютъ гладкіе колья, толщиною верхка въ 2 и надъ поверхностью земли аршина 2— $2\frac{1}{2}$ вышиною. Молодыя деревца осторожно вынимаютъ, сберегая корневья мочки; длинные корни (веретенные) и боковые сучки на стволѣ обрѣзаютъ. Вынутыя деревца сажаютъ въ яму около поставленнаго кола, обсыпаютъ слегка землю, плотно приминая ее. Если пересаживаютъ весною, то, чтобы земля плотнѣе прилегала къ корнямъ, поливаютъ водою.

Стволъ привязываютъ къ колу, не слишкомъ нажимая кору.

Около пересаженнаго деревца, землю разрыхляютъ желѣзными граблями, очищая ее отъ сорныхъ травъ; всѣ боковые отпрыски обрѣзаютъ до тѣхъ поръ, пока стволъ поднимется аршина 2 — $2\frac{1}{2}$ отъ корней. По достиженіи этой высоты обрѣзываютъ вершину, оставляя боковыя вѣтви, чтобы образовалась *коронка* или *вѣнчикъ*.

Въ вѣнчикѣ также обрѣзаютъ тѣ сучья, которые слишкомъ плотно растутъ; боковыя вѣтви должны расти наискось къ верху, чтобы одна къ другой не приближалась.

Такъ содержать молодыя деревца, пока привитой у него стволъ не достигнетъ полувершка толщины; тогда можно его пересаживать въ садъ.

Въ этомъ разведеніи, считая отъ посѣва зерна, проходитъ 10—12 лѣтъ времени.

Поэтому, лучше покупать деревца для разведенія сада, въ надежномъ питомникѣ.

П Р И В И В К А.

По употребляемымъ способамъ бываетъ весьма различна.

Черенки для прививки не слѣдуетъ брать на *авось*; хорошіе черенки срѣзаются рано весной, когда уже морозы будутъ уменьшаться, и сохраняются въ землѣ. Вообще черенки запасаютъ тогда, когда почка уже начнетъ набираться.

Если же черенки перевозятся изъ отдаленныхъ мѣстъ, то въ дорогѣ отрѣзы ихъ нужно втыкать въ рѣпу, или въ яблоко, или въ глину; а привезенные на мѣсто положить на сутки въ воду, а потомъ поставить въ землю.

Черенки слѣдуетъ срѣзать только съ здоровыхъ, неповрежденныхъ деревъ, отличающихся своею производительностію и вкусомъ плодовъ; и съ той стороны дерева, которая обращено къ югу или востоку.

Также на черенки не должно брать молодыхъ (одногодныхъ) побѣговъ.

1) ПРИВИВКА ВЪ РАЩЕПЪ.

Время для прививки вообще опредѣлить трудно; это зависитъ отъ климата каждой мѣстности, вообще же,

можно сказать, лучше для этого время Февраль и Мартъ; черенки лучшее принимаются когда въ нихъ есть сокъ.

Когда дичекъ прививается вверху, и если пѣнекъ срѣзать высоко, дерево выдетъ кроною; а если срѣзать низко, то дерево выдетъ приземистое, коренастое. Гораздо лучше для всѣхъ плодовыхъ деревьевъ, срѣзывать пѣнекъ не очень высоко и не очень низко, особенно у высокоствольныхъ деревьевъ.

Черенокъ присаживать гораздо лучше съ южной или западной стороны; если пѣнекъ толстъ, то лучше его спилить садовою пилкою, а не срѣзать ножемъ; но чтобы не задрать кожи, толстые пѣньки срѣзать на искось, а тонкіе прямо.

Срѣзанный или спиленный пѣнекъ дичька, (назначенный къ прививкѣ) въ срединѣ раскалывается, (что наз. дѣлается ращепъ) на вершокъ, куда вставляется, обрѣзанный клинушкомъ черенокъ, плотно обвязывается и замазывается садовой мазью; кожу черенка нужно плотно приладить къ кожѣ дичька.

Прививаніе, вообще, должно производить въ сухую погоду, острымъ ножемъ, быстро и ловко.

2) ПРИВИВКА ВЪ КОРКУ ИЛИ ЗА КОЖУ.

Можетъ быть производима, какъ къ толстымъ, такъ и къ тонкимъ пѣнькамъ; первое называется *въ крону*, послѣднее *въ корку* молодыхъ пѣньковъ.

а) ПРИВИВАНІЕ ВЪ КРОНУ.

Черенки хранить въ холодныхъ погребахъ до Мая, чтобы на нихъ не набралась почка.

Когда въ деревѣ окажется полный сокъ, тогда вѣтвь или пѣнекъ срѣзываютъ, обвязываютъ мочаломъ то мѣсто, гдѣ черенки присаживаются, чтобъ неотставала кожа.

Черенокъ съ одной стороны обрѣзается уступомъ, который при вставляніи тонкаго конца черенка за кожу, долженъ плотно приходиться на срѣзъ.

Глазки черенка должны быть выше уступа; кожа для вставлянія черенка поднимается костяной лопаточкой, при этомъ нужно остерегаться, чтобы не задѣть древесины и не задрать кожи.

Къ одному пѣньку или вѣтви, смотря по величинѣ, вставляютъ по 2, 8, 4 и 5 черенковъ.

Вставленные черенки также обвязываются и обмазываются мазью.

в) ПРИВИВАНІЕ ВЪ КОРКУ МОЛОДЫХЪ ПѢНЬКОВЪ.

Черенокъ обрѣзывается острымъ клинушкомъ; на кожѣ пѣнька (предварительно срѣзанномъ) дѣлается надрѣзъ такъ, чтобы кожу можно было отворотить, въ этотъ разрѣзъ вставляется черенокъ, кожа опять отворачивается;—а потомъ также замазывается мазью и обвязывается, какъ было уже сказано.

3) ОКУЛИРОВКА, ИЛИ ПРИВИВКА ГЛАЗОМЪ.

Производится въ Мартѣ и Апрѣлѣ т. е. когда глазокъ растетъ; или въ Іюлѣ и Августѣ когда онъ спитъ.

Вообще, для окулировки лучшимъ временемъ считается то, когда пѣньки и вѣтви въ полномъ соку; и предпринимается предъ дождемъ въ холодный, но вѣтряный вечеръ.

Для окулировки кожа на пѣнькѣ, не высоко отъ земли разрѣзается на подобіе литтеры **T** изворотнo, осторожно и проворно; потомъ съ однолѣтняго побѣга срѣзывается колѣнцо съ глазкомъ, треугольникомъ величиною съ прорѣзъ на пѣнькѣ; прорѣзъ на кожѣ пѣнька осторожно отворачивается, туда вставляется колѣнцо, кожа снова заворачивается такъ, чтобы гла-

зокъ былъ на виду; послѣ чего замазывается мазью и обвязывается.

Когда дней чрезъ 10 — 14 колѣнцо приростетъ и глазокъ будетъ свѣжѣе, обвязку слѣдуетъ нѣсколько ослабить, чтобъ дать свободное движеніе соку.

Слѣдующею весною пѣнекъ и вѣтви слѣдуетъ обрѣзать до самаго привитаго глазка, и замазать мазью.

Еще есть особый родъ окулировки *дудкою* или *трубкою*: вмѣсто срѣзыванія съ черенка колѣнца съ глазкомъ, снимаютъ съ черенка кожу (*дудку*) имѣющую нѣсколько глазковъ; а на пѣнѣкъ снимаютъ также кожу; дудку плотно надѣваютъ на пѣнекъ, верхъ плотно обрѣзаютъ и замазываютъ мазью.

4) копулировка (прививка составная).

Дичокъ можно копулировать кроною на каждую вѣтвь, или къ одному пѣнѣку. Въ обоихъ случаяхъ слѣдуетъ прививать къ такому мѣсту дичка, которое выросло прошлаго года т. е. къ *прошлогоднему побѣгу*, а двулѣтній побѣгъ этого прививанія не приметъ; впрочемъ если пѣнекъ очень толстъ, можно употреблять черенки 2—3-лѣтніе.

Черенокъ, прививаемый къ дичку въ отрѣзѣ, долженъ быть съ нимъ одинаково толстъ, чтобы коронка съ коронкою плотно сошлись; черенокъ долженъ имѣть не меньше 3 почекъ. Слабые и очень тонкіе черенки для копулировки не годны.

Черенокъ и дичекъ срѣзаются откосно, съ выгибомъ такъ, чтобъ одинъ на другой приходились плотно; или оба срѣзаются выступами; верхній конецъ, а равно и кривой обмазываются мазью, а въ привоѣ обвязываютъ мочаломъ.

Когда черенокъ приростетъ и почки его начнутъ отпрыскивать, обрѣзаютъ узелъ обвязки, и оставляютъ

такъ, чтобы оно само мало по малу отвалилось. Обыкновенно, черенокъ съ пенькомъ сростаются въ семь или восемь недѣль.

Время для этого рода прививанія удобное съ половины Марта до половины Апрѣля, или позднѣе.

Отъ привитыхъ черенковъ на другой годъ срѣзываютъ глазки, оставляя у высокоствольныхъ по одному а у приземистыхъ, или низкоствольныхъ деревь по два глазка.

При разведеніи плодоваго сада, обращать вниманіе на мѣстоположеніе и свойство почвы.

Мѣстоположеніе для плодоваго сада, должно быть открыто, ровно или наклонно къ солнцу т. е. на югъ или востокъ, не очень низко, а еще менѣе сырое или болотистое.

Качество почвы рѣдко соотвѣтствуетъ вдругъ разведенію всякаго плодоваго дерева; для этого нужно, чтобы она была средняя, около $1\frac{1}{2}$ аршина глубиною, здоровая, черноземная, не очень суха и не сыра.

На почвѣ рыхлой, содержащей мергель, глину, и теплый хорошо растутъ всѣ плодовые деревья.

Но если нельзя найти почвы пригодной для разведенія всѣхъ плодовыхъ деревьевъ вообще, слѣдуетъ соображаться съ тѣмъ, какую почву любитъ каждое плодое дерево особо.

Подъ *яблоки*, нужна лучшая почва. На хорошей черноземной, сильной средней почвѣ растутъ онѣ правильнѣе; впрочемъ, яблони растутъ хорошо и на такихъ среднихъ почвахъ, которыя нѣсколько и потощѣе, только не были бы очень песчаны и не лежали бы на мокрой подпочвѣ. Изъ всѣхъ деревь яблонь не любитъ сидѣть глубоко, потому что ея корни идутъ подъ землю горизонтально,

Груша довольствуется уже почвою побѣднѣе, которая однако должна быть суха, тепла и глубока; мо-

крыя же, холодныя и глинистыя почвы, для груши не пригодны.

Слива растеть на такой же почвѣ, если она не слишкомъ мокра и не суха. Теплая почва, защищенная отъ дѣйствія сѣверныхъ вѣтровъ, считается для сливы лучшею. Слива хорошо разводится отъ сѣмянъ или отводками, не требуя улучшения прививкою.

Вишня любитъ почву сухую, имѣющую возвышенное положеніе и не песчаную; нѣкоторые сорта вишень впрочемъ растутъ и на супесчаныхъ.

Абрикосы—сухую, рыхлую, содержащую черноземъ, теплую, глубокую, лежащую не на мокрой подпочвѣ, защищенную отъ холода.

Персики выносятъ суглинистую почву, но требуютъ почвы теплой и не сырой, защищенной, также, отъ холода.

Орехи растутъ на суглинистыхъ почвахъ, и очень сырыхъ и плодородныхъ.

Каштаны любятъ сильную черноземную съ пескомъ, теплую, защищенную отъ холода.

Шелковица родится на плодородныхъ, рыхлыхъ и теплыхъ почвахъ, въ защитѣ отъ холода.

Обльпиха любитъ черноземныя и другія плодородныя, но не сырыя почвы.

Смородина, растеть на всякой почвѣ, но любитъ особенно сырыя и рыхлыя почвы.

Крижовникъ, какъ и смородина, растеть на всякой почвѣ, но лучше если почва содержитъ нѣсколько черноземъ.

Малина, любитъ почву рыхлую, черноземную, теплую и влажную.

Подпочва для всѣхъ плодовыхъ деревьевъ не должна быть камениста и сыра.

Если почва слишкомъ тоща, то ее слѣдуетъ поправить сильнымъ удобреніемъ и тщательною обработ-

кою, но не доводить до того, когда почва дѣлается какъ говорятъ *жирна*; на такихъ почвахъ деревья быстро растутъ, а плоды даютъ очень мало.

Ямы для посадки деревъ лучше всего выкапывать за полгода впередъ, чтобы вынутая земля отъ дѣйствія кислорода воздуха улучшилась, что особенно полезно глинистымъ вязкимъ почвамъ.

Ямы рыть, по крайней мѣрѣ, аршина въ 2-кв. чтобы на корни приходилось болѣе рыхлой земли.

Разстояніе садки деревъ, по различію плодовъ, бываетъ различно, и опредѣляется величиною древеснаго вѣнчика.

Яблони и груши сажаютъ сажени 3—4 дерево отъ дерева.

Вишнямъ и сливамъ достаточно половины этого разстоянія.

Самый удобный и лучший порядокъ садки плодовыхъ деревъ—шахматный, это даетъ саду правильный видъ, а вѣнчики и вѣтви свободно подвержены дѣйствію солнца и воздуха.

Мелкія породы плодовыхъ деревъ, всегда, слѣдуетъ располагать въ южной части сада, чтобы крупныя деревья ихъ не затѣняли.

Одинакіе сорта яблонь и грушъ садить всегда вмѣстѣ, чтобы одновременное созрѣваніе плодовъ облегчало сборъ и охраненіе.

Молодыя деревья при посадкѣ привязывать къ кольямъ, какъ было сказано при посадкѣ въ расадникъ.

Пересаживать деревья можно и поздно осенью и рано весною; пересадка для многихъ деревъ очень полезна; нужно наблюдать особенно за тѣмъ, чтобы при выниманіи изъ земли пересаживаемыхъ деревъ не вредить корневымъ мочекъ; только длинныя отростки корней нужно окорачивать.

При покупкѣ же молодыхъ деревьевъ изъ чужаго рассадника или питомника, наблюдать, чтобы онѣ не были изъ весьма тучной земли, или вообще изъ лучшей земли, нежели та земля, въ которую ихъ придется садить у себя въ саду.

Молодые деревья чахнутъ и не растутъ, когда бываютъ пересажены изъ лучшей земли въ худшую.

Дальнѣйшее попеченіе за молодыми деревьями состоитъ въ томъ, чтобы ихъ, пока не окрѣпнуть, держать при кольяхъ, лишніе боковые побѣги обрѣзывать, и землю около *жизненнаго узла* очищать аршина на два, зимою предохранять отъ морозовъ и зайцевъ, обмазывая ихъ глиной и обертывая соломой.

Содержаніе плодоваго сада требуетъ непрерывнаго попеченія, если желаютъ, чтобы онъ приносилъ плоды постоянно и изобильно.

Рано весною и даже въ Февралѣ, въ саду по деревьямъ и на землѣ истреблять гнѣзда гусеницъ, которыхъ уже послѣ нельзя будетъ уничтожить; вредъ, ими наносимый садамъ, хорошо извѣстенъ.

Деревья, пострадавшія зимою отъ мороза, можно поправить; для этого нужно обрѣзать лишніе сучья; замерзшія почки оборвать; на стволѣ сдѣлать не глубокіе косые надрѣзы; около корней вскопать землю, прибавить мелкаго, разложившагося навоза, и поливать навозною жижею.

Молодые же деревья хорошо въ этомъ случаѣ пересадить, на другое мѣсто; предварительно положивъ въ яму хорошей земли.

Если на деревѣ окажутся *черныя пятна*, означающія начало гніенія, то верхнюю корку, около пятна, нужно вскрыть. Если болѣзнь такъ усилится, что кора въ нѣсколькихъ мѣстахъ начнетъ растрескиваться, то ее нужно будетъ осторожно надрѣзать, не касаясь

ревесины. Надрѣзываніе это, обыкновенно, производятъ въ Апрѣлѣ.

Если древесина при надрѣзываніи окажется раздѣлена (болѣзнь эта у деревьевъ, производящихъ плодъ съ зернами называется *ракомъ*; а у деревьевъ производящихъ плодъ съ косточкою—смоляною течью), тогда лучше всего раздѣненное мѣсто (ракъ или смоляную течь) вырѣзать; вырѣзать нужно острымъ пожемъ до здороваго мѣста древесины, рану замазать садовой мазью. вмѣсто этой мази, рану можно замазать терпентиномъ или дегтемъ, потому что замазываютъ рану для того только, чтобы воздухъ не имѣлъ доступа до обнаженной здоровой части дерева.

На стволѣ мохъ и всѣ затвердѣлости, образующіяся преимущественно на сѣверной сторонѣ дерева, срѣзать или соскоблить; а также больные или сухіе сучья срѣзать и замазать мазью.

Поздніе, неожиданные утренники повреждаютъ, нерѣдко, распустившіеся цвѣтки. Отъ этого поврежденія можно охранять легко деревья и уменьшить вліяніе мороза, если утромъ, до солнечнаго восхода, тотчасъ послѣ той ночи, въ которую случился морозъ, цвѣтуція деревья опрыскать холодною водою изъ обыкновенной лейки, съ мелкою сѣткой; деревья, на которыя падаютъ первые лучи восходящаго солнца, нужно опрыскивать больше и сильнѣе.

ПРАВИЛА ДЛЯ РАЗВЕДЕНІЯ КАЖДАГО ПЛОДОВАГО ДЕРЕВА ИЛИ КУСТА ОТДѢЛЬНО.

Яблонь, при пересадкахъ, нужно стараться не повредить ея корнямъ, развѣтвляющимся горизонтально, и ямы для этого рыть какъ можно шире и глубже; если же почва, въ которую яблонь сажаютъ, для нея не пригодна, то въ яму можно насыпать другой хорошей земли.

Молодые яблони, если очень сильно цвѣтутъ, плодую почку нужно обрывать, это можетъ ихъ укрѣпить; а если оставить почки, то дерево скоро ослабнетъ, и не будетъ выносить самыхъ легкихъ зимъ.

Землю кругомъ ствола весною нужно перекапывать и въ продолженіи всего лѣта разрыхлять желѣзными граблями.

ГРУШЕВОЕ ДЕРЕВО.

При пересадкахъ и цвѣтеніи молодыхъ деревьевъ нужно соблюдать тоже что было сказано о яблонovýchъ деревьяхъ.

Чтобы грушевое дерево приносило красивые и вкусные плоды, его слѣдуетъ садить на мѣстѣ, освѣщенномъ кругомъ солнцемъ и не очень тѣсно. Скороспѣлые сорта грушъ сажаютъ съ западной стороны такъ, чтобы солнце освѣщало ихъ съ юга, иначе плоды будутъ невкусны.

Для высокоствольныхъ грушъ, нужно подкладывать хороший мелкій разложившійся навозъ, чрезъ 2—3 года, особенно къ старымъ деревьямъ.

Грушевое, а также и яблоневое дерево производятъ плоды весьма различнаго вкуса и формы.

СЛИВНОЕ ДЕРЕВО.

Простое или обыкновенное сливное дерево гораздо лучше разводить отъ косточекъ, (описаннымъ уже способомъ), а не отводками.

Но сливныя деревья въ нашемъ суровомъ климатѣ, на открытомъ воздухѣ, почти не могутъ расти, а большею частію разводятся и содержатся въ оранжереяхъ; а если и растутъ *воздушно*, то только въ южныхъ мѣстахъ.

Около сильныхъ деревъ нужно каждую осень землю вскапывать, и перемѣшивать съ мелкимъ, преимущественно конскимъ, навозомъ.

Или, класть навозъ только кругомъ ствола сверху.

На возвышенныхъ мѣстахъ сливное дерево, какъ и большая часть плодовыхъ деревъ, достигаетъ средней величины, приноситъ мало плода и бываетъ очень слабо; причина этого заключается въ томъ, что, на такихъ мѣстахъ, дерево подвергается дѣйствию сѣверныхъ и западныхъ вѣтровъ, обивающихъ цвѣтъ. Чтобы ихъ защитить съ сѣверной и западной стороны, сажаютъ шпалерой ильмовыя, липовыя и другія вѣтвистыя и скорораствующія деревья.

Сливное дерево производитъ также весьма различные сорта плодовъ, отличающихся цвѣтомъ, вкусомъ и формой; изъ нихъ главныя: *оршанскія, морокскія, испанскія, дамасскія, желтыя—скороспѣлыя, абрикосныя, Екатерининскія* и т. под.

ВИШНЕВОЕ ДЕРЕВО.

При сѣвѣ вишневыхъ косточекъ не слѣдуетъ мѣшать сладкій сортъ съ кислымъ, но сѣять каждый сортъ отдѣльно; потому что, къ пѣнку кислаго сорта, для прививки берется черенокъ съ сладкаго сорта, а къ сладкому сорту со сладкаго же.

Вишня кислаго сорта рѣдко принимаетъ черенокъ отъ сладкой, а если черенокъ и примется, то устоитъ не долго; сладкаго сорта пѣнекъ перерастаетъ въ толщинѣ пѣнекъ кислаго сорта.

Надежно прививаются только средними сортами вишень (между сладкихъ и кислыхъ) т. е. майскими и др.

Сладкое вишневое дерево отъ кислаго отличается тѣмъ, что стволъ имѣетъ бѣлосѣроватый, и листья

свѣтлозеленые, большіе, со складками, большею частію продолговатые, тонкіе и края пилообразные-зубчатые.

Кислое же дерево стволъ имѣетъ темно-сѣрый; листья небольшіе, гладкіе, толстые, темнозеленые, съ продольными зубцами.

Молодые вишневые всходы (какъ и всѣхъ вообще разводимыхъ отъ сѣмянъ плодовыхъ деревъ) нужно вечеромъ закрывать рогожами или соломенными щитами.

Чтобы вишня приносила плодъ крупнѣе, то, осенью, около ея корня, осторожно деревяннымъ коломъ сдѣлать нѣсколько дыръ, которыя наполнить навозною жижею; если же почва скоро пропускаетъ сквозь себя влагу, то, весной, это дѣйствіе нужно повторить.

При пересадкѣ и во время цвѣтенія соблюдается тоже, что съ яблонными и грушевыми деревьями.

Обрѣзываніе лишнихъ, особенно у высокихъ вишенъ, вѣтвей нужно производить весьма осторожно, иначе дерево можетъ подвергнуться истеканію клея и замреть; обрѣзать же осенью, по спаденіи листьевъ, когда сокъ уже въ слабомъ движеніи. Это важное правило нужно соблюдать со всѣми деревьями, испускающими клей. Отрѣзы вѣтвей дѣлать быстро, чисто и вкось; и сейчасъ же замазывать липкой мазью.

На вишни сильно нападаютъ воробьи, галки и многія другія птицы; противъ этого всего употребляются различныя средства, ставятся чучелы, протягиваются синія нитки, трещотки и т. под.

Вишни также производятъ различный плодъ; у насъ болѣе извѣстные сорта вишенъ слѣдующіе: *испанскія*, *владимірскія*, *русскія* и др.

ПЕРСИКОВОЕ ДЕРЕВО.

Для разведенія персиковыхъ деревьевъ, косточки нужно брать отъ плодовъ съ хорошаго сорта дерева,

которое уже акклиматизировалось у насъ, а не отъ тѣхъ, которыя привозятся изъ южныхъ странъ.

Лучше персиковыя плоды, съ хорошихъ сортовъ дерева, мясо имѣютъ плотное, сросшееся съ косточкою, сочное, но не въ излишество.

Плоды, косточки которыхъ назначаютъ на сѣмена, слѣдуетъ держать на деревѣ до тѣхъ поръ, пока они упадутъ сами.

Лучше всего сажать косточки сразу на мѣсто, чтобы всходы послѣ не пересаживать нѣсколько разъ, какъ это дѣлается съ прочими плодовыми деревьями, разводимыми отъ сѣмянъ.

Черезъ 4—6 лѣтъ выросшее отъ косточки дерево можетъ принести плодъ. Чтобы узнать, стоитъ ли оно того, чтобы его оставить, нужно разсмотрѣть принесшій имъ плодъ: если онъ соченъ вкусенъ и твердъ, то оставить; если же слабъ и не вкусенъ, то не слѣдуетъ.

Высокія нѣсколько засушенныя персиковыя деревья лучше выдерживаютъ нашу зиму, нежели приземистыя, но ихъ для этого нужно обвязать соломой и обвалить навозомъ; а чтобы не портили мыши и зайцы, предварительно обмазать глиной.

Къ прививанію персиковыхъ деревъ глазкомъ, лучше употреблять пѣньки сладкихъ сортовъ сливъ.

Черенки или вѣточки лучше брать со старыхъ, а не съ молодыхъ деревъ; старыя деревья приносятъ плоды вкуснѣе.

Не слѣдуетъ на черенки брать толстыхъ побѣговъ, но гораздо лучше такіе, на которыхъ почки расположены часто; *глазки* отъ такихъ вѣтвей на слѣдующій годъ хотя и даютъ побѣги очень не велики, но за то бываютъ плодovitѣе.

Когда, отъ привитаго къ пѣньку глазка, выбѣжитъ побѣгъ вершка въ два или въ два съ половиною, его

слѣдуетъ удерживать, сощипывая съ этою цѣлью верхній конецъ, чтобы онъ пустилъ боковыя вѣтви, которыя должны идти въ каждую сторону, на подобіе руки.

Но правильно растущія, внизъ, вѣтви слѣдуетъ отнимать, чтобы не истощили бесполезно главнаго ствола. Когда на одномъ мѣстѣ вдругъ отпрыснутъ двѣ или три почки, слѣдуетъ оставить изъ нихъ только лучшую, прочія отнять.

Если деревцо пуститъ побѣги только на одну сторону, то ихъ расправить, или обрѣзать, и молодымъ побѣгамъ дать правильное направленіе.

Чтобы персиковыя деревья вѣтви свои распространяли легко и правильно, для этого дѣлаются *шпалерныя*, *четыреугольныя* или *круглыя* рѣшотки, къ которымъ вѣтви привязываются, но не туго.

Персиковыя деревья приносятъ плоды на молодыхъ прошлогоднихъ побѣгахъ: поэтому и вѣтви должно содержать такъ, чтобы онѣ производили ежегодно новые побѣги. Поэтому, заблаговременно, въ Маѣ должно направлять побѣги осторожно срѣзывать и ощипывать; остающіеся же въ порядкѣ развязывать, чтобы каждый побѣгъ могъ свободно пользоваться воздухомъ и солнцемъ, — это необходимо для того, чтобы дерево было способно приносить плодъ въ слѣдующій годъ.

Развязываніе нужно производить сколько возможно ровню, чтобы листья, развернувшись, могли свободно расти, не осѣняя слишкомъ вѣтвей.

На слѣдующее лѣто также лишнюю почку, а равно и неправильно идущіе побѣги отнимать; около половины Іюня отросшія вѣтви опять пригибаютъ и привязываютъ.

Персиковыя деревья производятъ плоды нѣсколько сортовъ, главные слѣдующіе: *бѣлый персикъ*, *ранній*,

французскія, бѣлыя магдалины, красныя, пурпуровыя, королевскія, скороспѣлыя, и т. под.

Персиковыя деревья у насъ преимущественно разводятся и содержатся въ оранжереяхъ и теплицахъ.

НЕКТАРИНОВОЕ ДЕРЕВО.

Иначе называется *Брусквинъ*; плодъ отъ персикового отличается гладкою совершенно кожею; гораздо лучше персиковъ разводится отъ косточекъ.

Дерево это любитъ теплую, сухую, песчаную почву.

Предъ персиками плодъ имѣетъ то преимущество, что не изсыхаетъ, и его можно снимать раньше, пока еще твердо—сыро (т. е. незрѣло), потому что доходить послѣ.

Нектариновое дерево разводится, прививается и содержится точно также, какъ и персиковое.

Изъ многочисленныхъ его сортовъ, особенно замѣчательны слѣдующіе сорта: *негвинтоновы нектарины, золотыя, храмовыя, малороссійскій, вишневый персикъ* и т. под.

Каждый изъ этихъ сортовъ дерева производитъ плоды совершенно различные.

АБРИКОСОВОЕ ДЕРЕВО.

Разведеніе и содержаніе абрикосоваго дерева совершенно одинаково съ персиковымъ; впрочемъ абрикосовое дерево прививается преимущественно къ сливнымъ пѣнькамъ глазкомъ.

Абрикосовое дерево имѣетъ плодую почку не только на прошлогоднихъ побѣгахъ, но на концахъ и сучкахъ дву-лѣтнихъ, поэтому ихъ слѣдуетъ сберечь.

Высокія (голенастыя) абрикосовыя деревья требуютъ теплаго мѣста и защиты отъ холода.

Осенью сухія части дерева, а равно и крестообразно лежащія вѣтви слѣдуетъ срѣзать.

Плоды на немъ бываютъ мелки, но вкуснѣе, чѣмъ на шпалерномъ деревѣ.

Абрикосовое дерево бываетъ различныхъ сортовъ, особенно замѣчательны: *скоро-спѣлый абрикось*, *блѣтый*, *померанцовый* или *голландскій*, *большой*, *мореме*, и т. под.

Дикіе абрикосы, такъ называются выращенныя изъ косточекъ и не привитыя абрикосныя деревья, даютъ очень много плода, но очень мелкаго, и вкусъ имѣютъ гораздо худшій, чѣмъ привитыя.

Абрикосы, впрочемъ, можно у насъ разводить и содержать только въ оранжереяхъ и теплицахъ.

Абрикосовыя деревья имѣютъ свойство своими вѣтвями другъ у друга отнимать сокъ; потому, какъ только будетъ замѣчено, что листья на какой нибудь вѣтви желтѣютъ, ее нужно будетъ отрѣзать; а отнимавшую отъ нея сокъ вѣтвь, отклонить дальше. Чтобы абрикосовыя деревья давали плода больше, корни ихъ обкладываются навозомъ.

ГРЕЦКОЕ ОРѢХОВОЕ ДЕРЕВО.

Лучше всего ихъ разводить отъ орѣховъ, (какъ было уже сказано о воспитаніи молодыхъ плодовыхъ деревъ). На другой годъ деревцо можно уже пересаживать, при этомъ, сохраняя длинный *веретенный* корень; а чтобы корни, развѣтвляясь, шли горизонтально, подкладываютъ дикій плоскій камушекъ.

Обрѣзывать лишнія вѣтви у этого дерева не слѣдуетъ, отъ этого оно можетъ засохнуть.

Образованіе такихъ вѣтвей можетъ быть уничтожено еще въ зародышѣ, если срывать почки, отъ которыхъ моглибъ идти вѣтви неправильно.

Орѣховое дерево любитъ расти свободно; потому при посадкѣ его въ садахъ нужно обращать вниманіе, чтобы прочія плодовые деревья не близко къ нему сажались.

Поздніе весенніе морозы ему очень вредны, особенно когда оно посажено на тепломъ мѣстѣ.

ВОЛОШСКОЕ ОРѢХОВОЕ ДЕРЕВО.

Дерево это любитъ почву болѣе влажную, чѣмъ сухую; если же его приходится сажать въ сухую почву, то слѣдуетъ въ нее подбавлять глины, и мѣсто для посадки выбирать въ тѣни, около стѣнъ, заборовъ и т. д.

Дерево это разводится также, какъ и грѣцкаго орѣха дерево, отъ орѣховъ; впрочемъ можетъ быть разводимо и отводками или черенками, но не всегда удачно.

Обрѣзываніе вѣтвей у этого дерева тоже не безопасно, нужно его производить весьма осторожно.

Привитыя деревья, равно какъ и грѣцкаго орѣха, приносятъ плоды вкуснѣй и крупнѣй.

Когда дерево устарѣетъ и достигнетъ значительной толщины, то плодъ приноситъ мелкій, и очень не много; въ этомъ случаѣ необходимо 10 или 12-лѣтнее дерево въ Февралѣ и Мартѣ срубить, оставляя расти только молодые побѣги.

Ш Е Л К О В И Ц А.

Бываетъ двухъ родовъ: *черная* и *бѣлая*, при разведеніи и содержаніи, каждая изъ нихъ, имѣетъ свои особенности.

а) *Черная шелковица* разводится какъ отъ сѣмянъ, такъ и отводками; нѣкоторые утверждаютъ, что дерево, выросшее отъ сѣмянъ, приноситъ меньше плода, чѣмъ отводковое, но это совершенно несправедливо.

Это дерево привитое приноситъ плодъ гораздо лучшій; черенки для этого берутъ отъ хорошей прививной шелковицы.

Черное шелковичное дерево гораздо чувствительнѣе къ холоду; его слѣдуетъ садить въ мѣстахъ защищенныхъ съ сѣвера и запада.

На немъ не слѣдуетъ, какъ это дѣлается съ прочими плодовыми деревьями, первую плодовую почку обрывать; отъ этого дерево можетъ быть или совершенно безплодно, или будетъ приносить плода, но очень мало.

Шелковичныя деревья, поврежденные морозами, слѣдуетъ обрѣзать весною; да и всегда не давать ему расти вверхъ.

в) *Бѣлая шелковица*, иначе называемая *тутовымъ деревомъ*, разводится преимущественно для кормленія, листомъ его, шелковичныхъ червей.

Ее разводятъ, преимущественно, отъ сѣмянъ.

Изъ рассадника или питомника, молодыя деревца пересаживаютъ уже тогда, когда онѣ могутъ держаться безъ привязыванія къ колу.

БОРБАРИСОВОЕ ДЕРЕВО.

Бываетъ нѣсколькихъ видовъ, главные же *канадскій* и *сибирскій*, растутъ въ видѣ кустовъ на почвахъ среднихъ, выносить нашу зиму, особенно послѣдній т. е. сибирскій.

Разводится сѣмянами и отсадкой, т. е. дѣленіемъ куста на нѣсколько частей.

Содержаніе его требуетъ очень мало хлопотъ; весною около корня нужно перекапывать землю, а въ продолженіи лѣта, нѣсколько разъ, желѣзными граблями разрыхлять, чтобы не росли сорныя травы.

С М О Р О Д И Н А .

Производитъ плоды, различающіеся между собою цвѣтомъ и вкусомъ, но разведеніе всѣхъ родовъ смородинныхъ кустовъ совершенно одинаково.

Смородинные кусты можно разводить сѣмянами, отводками и дѣленіемъ кустовъ; послѣдній способъ, какъ самый вѣрный и скорый слѣдуетъ предпочитать.

Смородинные кусты, сидящіе единично, приносятъ плода и больше и вкуснѣй, нежели когда кусты садятся непрерывнымъ рядомъ.

Смородиновые кусты, особенно нужно обрывать и землю кругомъ ихъ разрыхлять. Не слѣдуетъ давать идти много молодымъ побѣгамъ, отъ этого мелчаетъ плодъ.

К Р И Ж О В Н И К Ъ .

Точно также, какъ и смородина, производитъ плоды различныхъ видовъ и цвѣта.

Разведеніе и содержаніе этихъ кустовъ совершенно тождественно съ смородинными кустами; но крижовниковые еще меньше прихотливы.

М А Л И Н А .

Разводится сѣмянами, но гораздо лучше отводками и корневыми отпрысками, выбирая для этого хорошую, тучную землю.

Малина также любитъ, какъ и всѣ кустарныя плодовые породы, рыхлую почву; не слѣдуетъ очень много допускать молодыхъ побѣговъ.

Содержаніе малиновыхъ кустовъ очень просто и каждому извѣстно,

Малина также по своимъ плодамъ бываетъ весьма различна.

ОГОРОДНИЧЕСТВО.

Въ большихъ размѣрахъ и при благопріятныхъ условіяхъ т. е. при хорошей, пригодной почвѣ, вблизи большихъ городовъ, даетъ значительный доходъ. Нельзя сказать, чтобы огородничество небольшое, цѣль котораго производить необходимые овощи для домашняго употребленія, было бы бесполезно, или не давало бы дохода; такое огородничество тоже выгодно, если оно производитъ только необходимое, а не излишекъ, который, иногда, бываетъ нѣкуда дѣвать.

Огородничество дѣлится на двѣ части: *промышленное* (въ большихъ размѣрахъ) и *домашнее* (малое) огородничество.

Въ первомъ случаѣ, хозяинъ воздѣлываетъ въ огородѣ всѣ безъ исключенія огородные овощи и растенія, имѣющія вѣрный сбытъ.

Въ послѣднемъ же воздѣлываются только такія огородные овощи и растенія, какія нужны для домашняго употребленія, и не болѣе того количества, какое потребно, но безъ излишка.

Для всякаго огорода нужно выбирать мѣсто ровное, или не много наклоненное къ югу или востоку, низкое, «*потное*», но не очень мокрое, вблизи рѣкъ, озеръ или прудовъ, съ почвою глубокою—черноземною; для того, чтобы лѣтомъ можно было поливать молодыя, и обмывать уже собранныя растенія, слѣдуетъ въ огородѣ, въ срединѣ, дѣлать небольшіе пруды.

Огороды нужно раздѣлять на нѣсколько отдѣленій, соображаясь съ свойствами воздѣлываемыхъ растеній; для капусты непременно назначать мѣста самыя сырыя въ огородѣ, для огурцовъ болѣе возвышенныя, точно также и для паровыхъ растеній.

Воздѣлываемые въ огородахъ овощи дѣлятся на *ранніе* и *поздніе*.

Ранніе или *паровые* овощи воздѣлываются въ парникахъ и на паровыхъ грядкахъ, почти искусственно, рано весной, когда растительность въ природѣ еще не пробудилась, или только начинаетъ пробуждаться.

Поздніе же овощи воздѣлываются обыкновенно т. е. сѣются и сѣются тогда, когда уже нельзя больше ожидать холодовъ и утренниковъ, и растутъ прямо на открытомъ воздухѣ.

Для успѣшнаго воздѣлыванія огородныхъ овощей и растеній непременно нужно обрабатывать почву какъ можно раньше весной; гораздо лучше землю вскапывать, а не пахать, если гдѣ это окажется возможнымъ.

Удобрять преимущественно конскимъ, мелкимъ, перепрѣвшимъ навозомъ, и то съ осени, или рано съ весны, чтобы навозъ хорошо перемѣшался съ землею.

Избѣгать удобрять огороды крупнымъ, солоmistымъ, не перепрѣвшимъ навозомъ, особенно весной.

ПАРОВЫЯ ГРЯДЫ И ПАРНИКИ.

Назначеніе ихъ уже извѣстно; для паровыхъ грядъ должно назначать мѣсто возвышенное и освѣщенное солнцемъ и, если возможно, около стѣны, гряды дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: кладутъ слой хорошаго, мелкаго, перегнившаго навоза, на него насыпается другой слой хорошей, плодородной земли; землю для этого мелко просѣваютъ въ грохотъ; для насыпки паровыхъ грядъ, не слѣдуетъ употреблять землю, снятую со старыхъ паровыхъ грядъ или изъ парниковъ.

Для паровыхъ грядъ и парниковъ землю должно имѣть въ кучахъ, приготовленную за 2—3 года; для приготовленія такой земли, берутъ иль, второй слой т. е. *подпочву* и перегнившій листъ, или дерево,

смѣшиваютъ съ навозомъ; когда смѣсь нѣсколько перегоритъ, прибавляютъ еще навозу и обыкновенной земли.

На приготовленной такимъ образомъ паровой грядѣ сажаютъ овощи или растеніе; для защиты отъ сильныхъ утреннихъ и вечернихъ холодовъ закрываютъ гряды рогожами, соломенными щитами и т. д. такія гряды преимущественно употребляются въ южныхъ мѣстностяхъ; въ сѣверныхъ же употребляютъ преимущественно *парники*, которые отъ паровыхъ грядъ отличаются оградой или срубомъ.

УСТРОЙСТВО ПАРНИКОВЪ.

Опредѣливъ мѣсто для парника, кладутъ навозъ послойно, разравниваютъ и плотно притаптываютъ толщиной отъ 12 вершковъ до 1 аршина; впрочемъ толщина навозныхъ слоевъ можетъ быть различна, это зависитъ отъ климата и растеній, для которыхъ норма назначается, а также и отъ качества употребляемаго навоза; хорошаго навоза кладется меньше, чѣмъ плохаго.

Когда слой навоза наложенъ и утоптанъ, его окружаютъ срубомъ; задняя стѣна, обращенная къ сѣверу, должна быть выше передней; когда сдѣланъ срубъ, въ него набиваютъ навозу, такъ чтобы образовался склонъ къ югу. Кругомъ сруба дѣлается *обкладка* навозомъ, и преимущественно конскимъ, смѣшаннымъ съ овечьимъ; когда *обкладка* осѣдаетъ, слѣдуетъ прибавлять свѣжаго навозу еще.

Когда навозъ достаточно перегоритъ, на него насыпаютъ слой такой же земли, какая употребляется для паровыхъ грядъ; слой этотъ можетъ быть различной толщины отъ 4 до 12 вершковъ; въ эту землю сѣять и сажаютъ овощи.

На срубъ кладутся стеклянныя рамы, для защиты отъ вѣтра и холода; на ночь, въ сильные холода, рамы закрываются еще рогожами, или соломой.

О Г О Р О Д Н Ы Я Р А С Т Е Н І Я .

С А Л А Т Ъ .

Дѣлится на нѣсколько видовъ; изъ нихъ особенно замѣчательные:

- 1) Большой, желтый, кудрявый.
- 2) Ранній, желтый.
- 3) Бѣлый кочанный.
- 4) Версальскій.
- 5) Темный кроль-салатъ.
- 6) Страсбургскій кочанный.
- 7) Шведскій кочанный.
- 8) Ранній туговилковый, кочанный.
- 9) Обыкновенный.
- 10) Зимній и многіе др.

Салатъ, смотря по тому, какъ его воздѣлываютъ, переходитъ изъ одного вида въ другой, и можетъ образовать совершенно новые роды, или виды.

Его воздѣлываютъ *раннимъ* въ парникахъ и на паровыхъ грядахъ: весною сѣмяна его, предварительно намоченныя въ соляной или селитренной водѣ, сѣютъ рядами, или сплошь въ парникѣ, или на паровой грядѣ; а когда онъ взойдетъ прорѣживаютъ, т. е. выдергиваютъ лишнюю рассаду.

А чтобы имѣть *воздушный* салатъ, то его или сѣять сѣменами, или пересаживаютъ рассадой прямо на гряды; пересаживать слѣдуетъ тогда, когда растение будетъ имѣть 4—6 листковъ.

Салатную рассаду сажаютъ въ хорошо приготовленную, жирную и нѣсколько влажную землю на грядахъ,

утромъ, послѣ дождя; располагая садку въ четыре ряда вдоль гряды; чтобы солнце не пекло молодыхъ растений, слѣдуетъ ихъ прикрывать.

Никакому растенію огородному, поливаніе не приноситъ такой пользы, какъ салату.

Когда салатъ станетъ свиваться въ вилки, то его слѣдуетъ окучивать; это препятствуетъ ему идти въ сѣмянные стволы, впрочемъ, не всегда.

Салатъ можно имѣть въ продолженіи всего лѣта; онъ чрезвычайно быстро растетъ, такъ что, чрезъ четыре недѣли послѣ посѣва, его можно употреблять; впрочемъ это зависитъ отъ состоянія погоды, а главное отъ климата.

Ранніе сорта салата сѣютъ въ парникахъ.

КАПУСТА.

Дѣлится также на нѣсколько видовъ, рѣзко отличающихся одинъ отъ другаго.

Не всякая почва годна для воздѣлыванія капусты; черноземная, влажная и рыхлая, имѣющая глубокий верхній слой, считается для капусты лучшею.

Почву подъ капусту готовятъ удобреніемъ съ осени или рано весною; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ Мартѣ мѣсяцѣ вывозятъ навозъ, раскидываютъ и запахиваютъ его, и потомъ, черезъ нѣсколько времени, перекапываютъ; въ Маѣ, или въ началѣ Іюня, дѣлаютъ гряды.

Но для полученія хорошей капусты, нужно имѣть хорошую рассаду.

Рассаду готовятъ, обыкновенно, или въ парникахъ, или въ такъ-называемыхъ *рассадникахъ*; чтобы получить хорошую, надежную рассаду, слѣдуетъ для этого сѣмяна употреблять хорошія, свѣжія и здоровыя, и сѣять ихъ ровно и не часто; при частомъ сѣвѣ, рассада бываетъ съ длинными, тонкими и сла-

быми стеблями, съ мелкими листьями; при рѣдкомъ же и ровномъ сѣвѣ, рассада бываетъ не высока, стебли толсты и листья крупны, такая вполне надежна.

Разсаду слѣдуетъ высаживать на гряды въ сухую и поливать уже послѣ садки, и то, въ такомъ только случаѣ, если не будетъ дождя или росы.

Высадка рассады въ такое время предпочитается потому, что сухая почва, препятствуетъ развитію (на грядахъ) сорныхъ травъ и молодое растеніе, не встрѣтивъ въ почвѣ много влаги, скорѣе окрѣпнетъ и утвердится; въ противномъ же случаѣ, рассада слабѣетъ и послѣ не такъ надежно растетъ, какъ посаженная въ сухую погоду.

Во время произрастанія, капуста не требуетъ большаго ухода: въ сильные жары, ее нужно поливать, — обливая какъ корень, такъ и листья, и къ корнямъ приваливать землю, обламывать нижніе листья и при появленіи сорныхъ травъ пропалывать.

Лѣтомъ, на капусту въ неблагопріятную для нея погоду нападаютъ земляныя блохи, вши и черви.

Капусту убираютъ, большею частію, около половины Октября.

По наружному виду, капусту дѣлятъ на *кочанную, сахарную, плоскобокую кочанную и др.*

По цвѣту же, *бѣлаго, краснаго и синяго*, который бываетъ то темнѣе, то свѣтлѣе.

Капусту для употребленія хранить *рубленою* кислою, *кочанною* — свѣжею и *кочанною* кислою; вообще, капусту болѣе сохраняютъ рубленою, и очень рѣдко *свѣжею*.

С В Е К Л А.

Бываетъ также, какъ и капуста, весьма различныхъ видовъ.

Земля подъ свеклу обрабатывается различно, смотря

по тому, съ какой цѣлью и какой сортъ свеклы воздѣлывается; свеклу разводятъ отъ сѣмянъ и посредствомъ разсады, какъ капусту.

Для успѣшнаго воздѣлыванія свеклы, почву подъ нее слѣдуетъ назначить черноземную, содержащую немного глины, съ глубокимъ верхнимъ слоемъ, не сырую; она также растетъ и на среднихъ почвахъ, сильно удобренныхъ и хорошо разрыхленныхъ.

Если свеклу разводятъ отъ сѣмянъ, то еще съ осени на гряды вывозится навозъ, раскидывается и запахивается, а еще лучше, если перекапывается; весною еще разъ перекапывается и дѣлаются гряды; вдоль грядъ проводится двѣ параллельныя черты, въ которыя кладутся сѣмена свеклы.

Черезъ двѣ, три недѣли послѣ посѣва окажутся всходы свеклы, а съ ними вмѣстѣ пробивается и сорная трава; въ это время нужно свеклу пропалывать и частые всходы прорѣживать, отъ этого зависитъ успѣшный ростъ свеклы.

Если свекла разводится отъ разсады, то земля обрабатывается почти также, но только позже.

Разсада свеклы выращивается также, какъ и капустная разсада.

Во время произрастанія своего, свекла требуетъ такого же ухода какъ и капуста; впрочемъ она, гораздо легче выносить всѣ невзгоды.

Въ огородахъ воздѣлывается преимущественно такъ называемая сахаристая, крупная краснаго цвѣта свекла.

Б Р Ю К В А.

Почву любитъ жирную, черноземную, не сухую и не мокрую, но теплую. Среднія почвы, содержащія достаточно перегноя, суть лучшія для брюквы.

Брюкву гораздо лучше разводить посредствомъ разсады, а не сѣмянами.

Разсаду выращивать въ разсадникахъ или на поровыхъ грядахъ, производя посѣвъ сѣмянъ немедленно, по прошествіи сильныхъ холодовъ; не слѣдуетъ на эти гряды класть свѣжій навозъ, потому что отъ этого на корняхъ образуются шишки. Очень хорошо высѣвать сѣмяна рядами, одинъ отъ другаго вершка на три.

Черви и медвяная роса сильно вредятъ брюквѣ, и въ сухіе годы, нерѣдко, наносятъ значительный ущербъ ея урожаю.

Брюкву не слѣдуетъ также, какъ и свеклу, оставлять на грядахъ до наступленія утренниковъ, морозы ей вредятъ.

Ее можно въ зиму сохранять также, какъ и свеклу, въ погребахъ, ямахъ и кучахъ; но она скорѣй свеклы зимою портится.

М О Р К О В Ъ .

Почву любитъ легкую, глубоко-разрыхленную, сухую, жирную и теплую, свѣжаго удобренія не любитъ; поэтому, при обработкѣ земли, навозъ слѣдуетъ на гряды класть съ осени и закапывать, а весною, перекопавъ раза два, оправлять гряды, разрыхляя и выравнивая ихъ желѣзными граблями.

Морковь, обыкновенно, разводятъ сѣмянами; сѣютъ рано весною, какъ только позволитъ земля. Лучше всего сѣмяна садить рядами вершковъ черезъ 5 одинъ отъ другаго.

Морковное сѣмя лежитъ въ землѣ нѣсколько недѣль; сорная трава всходитъ прежде, поэтому ее нужно выпалывать, недожидаясь всхода моркови, иначе сорная трава ее заглушитъ.

Какъ только морковь взойдетъ, ее слѣдуетъ разсадить такъ, чтобы стебли стояли, покрайней мѣрѣ, на полтора вершка одинъ отъ другаго.

Морковь не подвержена никакимъ болѣзнямъ, а также и насѣкомыя ей почти не вредятъ; поэтому она всегда почти родится хорошо, если изъ нея во время выпалываютъ сорныя травы, а въ сильные жары поливаютъ.

Она поспѣваетъ въ Сентябрѣ и Октябрѣ. Морковь трудно сберегать зимою, она очень скоро портится; впрочемъ, засыпанная, по-слоино, сухимъ пескомъ, она сохраняется долго.

Р Ъ П А.

Почву любитъ рыхлую, тучную, не очень влажную, но и не сухую. Она, впрочемъ, родится и на другихъ почвахъ, если ихъ разрыхлить и удобрить хорошенъко съ осени и еще разъ весною, мелкимъ и хорошимъ навозомъ.

Рѣпу сѣютъ весною, не очень рано, иногда въ Юнѣ мѣсяцѣ, также рядами и не часто; она очень скоро всходитъ и весьма быстро растеть, если только не одолѣютъ земляныя блохи, очень часто нападающія на молодые всходы рѣпы; ее слѣдуетъ по рядамъ окучивать, отъ этого она гораздо лучше растеть.

Она во время своего произрастанія требуетъ очень мало ухода, если посажена не часто и по рядамъ окучена.

Рѣпа поспѣваетъ въ Октябрѣ, а иногда и раньше.

КАРТОФЕЛЬ.

Почву любитъ рыхлую, песчаную, содержащую перегной, не очень сухую и не влажную и теплую.

Обработка земли подъ картофель состоитъ въ глубокомъ разрыхленіи и очищеніи отъ сорныхъ травъ; не слѣдуетъ садить картофель по свѣжему удобренію, отъ этого онъ имѣетъ непріятный вкусъ и дурной

запахъ. Гораздо лучше землю подъ него удобрять съ осени; еслиже навозъ, по необходимости, кладется весною и не задолго до посадки картофеля, или вмѣстѣ съ нею; то для этого нужно употреблять хорошо переиhrъвшій, мелкій и не сырой навозъ, который класть только въ гряды.

Сажать картофель можно *крупными*, средними и мелкими картофелинами, даже вырѣзанными глазками.

Сортовъ картофеля много, и нельзя положительно, опредѣлить, какая почва пригодна для какого либо сорта картофеля; поэтому гораздо лучше опредѣлять опытомъ, какой сортъ картофеля и на какой почвѣ лучше растетъ и бываетъ вкуснѣе.

Картофель, выписываемый изъ другихъ мѣстъ, не всегда родится хорошъ, потому что, отъ разнокачественности почвъ, онъ скоро перерождается.

Время садки картофеля зависитъ отъ состоянія погоды; вообще его слѣдуетъ садить тогда, когда земля весной уже достаточно прогрѣется и высохнетъ.

Способы садки картофеля бываютъ весьма различны; какъ рѣдко садить картофель,—зависитъ отъ качества почвы, а иногда и отъ сорта картофеля.

Большею частію, картофель садится подъ плугъ, соху и косулю; для этого проводятся борозды, въ такомъ одна отъ другой разстояніи, въ какомъ должны быть картофельные ряды; въ эти борозды кладутъ картофелины и закрываютъ землю.

Картофельные ряды слѣдуетъ окучивать, но только на не очень песчаныхъ почвахъ; на сухихъ же песчаныхъ почвахъ этого дѣлать не слѣдуетъ, потому что окучиваніе уноситъ только сырость изъ этихъ почвъ.

Главное условіе, для хорошаго произрастанія картофеля, состоитъ въ очищеніи его отъ сорныхъ травъ.

Картофель поспѣваетъ тогда, когда молодая карто-

фелины начинаютъ отдѣляться отъ стебля и сдѣляются мучнисты; уборка его производится или выпаживаніемъ плугомъ, или выкапываніемъ желѣзными лопатами.

Зимою сохраняется картофель въ погребахъ, ямахъ (въ песокъ) и кучахъ (*смотри земледѣліе*).

Картофель бываетъ разныхъ сортовъ, которые въ точности опредѣлить трудно, потому что дѣленіе его по сортамъ происходитъ, вслѣдствіе различія почвъ, на которыхъ онъ воздѣлывается.

Р Ъ Д Ъ К А.

Почву любитъ черноземную, содержащую глину, нѣсколько влажную;—свѣжаго удобренія не любитъ.

Рѣдку сажаютъ различно, смотря по сорту. Сѣмяна ея сажаютъ на грядкахъ, рядами въ лунки, или ямки.

Во время своего произрастанія, она требуетъ такого же ухода, какъ и всѣ корнеплодные растенія вообще.

Р Ъ Д И С Ъ.

Это ранній сортъ рѣдки, иначе называемый *мѣсячный*, потому что она въ одинъ мѣсяцъ вырастаетъ такъ, что годна къ употребленію.

Ее сѣять въ парникахъ рано весной, въ Февралѣ и въ Мартѣ; не рядами, а въ разбросъ вмѣстѣ съ другими овощами.

На нее сильно нападаютъ земляныя блохи, поэтому всходы рѣдиса слѣдуетъ спрыскивать водою. Рѣдись въ теплую погоду скоро поспѣваетъ, дѣлается твердъ и негоденъ въ пищу.

Х Р Ъ Н Ъ.

Хотя, обыкновенно, растетъ почти въ дикомъ состояніи, въ огородахъ; но, при правильномъ воздѣлываніи, онъ получается гораздо лучшаго качества.

Хрѣнъ любитъ почву жирную, съ глубокимъ верхнимъ слоемъ, влажную.

Его разводятъ корнями, двоякимъ способомъ: 1) разрѣзавъ корень въ куски, сажаютъ ихъ на гряды рядами; 2) отъ старыхъ корней отрѣзываютъ побочныя отрасли, которыя кладутъ тоже въ землю.

Садку хрѣна можно производить какъ весной, такъ и осенью; одинъ разъ посаженный хрѣнъ растетъ нѣсколько лѣтъ и даже постоянно, если почва ему благоприятна.

Онъ не подверженъ никакимъ болѣзнямъ, насѣкомыя также ему не вредятъ.

П А С Т Е Р Н А К Ъ .

Почву любитъ суглинистую, жирную и влажную, особенно на низкихъ мѣстахъ.

Если постернакъ желаютъ имѣть рано, то его слѣдуетъ сѣять съ осени; зимою, отъ морозовъ не повреждается; онъ можетъ расти сряду два года.

Его сѣять на грядкахъ, какъ и морковь — рядами; сѣмяна его должно сѣять чаще, потому что много бываетъ пустыхъ.

Онъ не подверженъ никакимъ болѣзнямъ, большой вредъ ему наносятъ сорныя травы; поэтому его нужно тщательно выпалывать.

Корни его можно оставлять на грядкахъ въ землѣ и зимой; морозы имъ не вредятъ.

Перестарѣлые корни постернака вредны для здоровья.

П Е Т Р У Ш К А .

Любитъ почву супесчаную, не очень влажную, теплую и плодородную.

Предъ посѣвомъ сѣмяна петрушки мочатъ въ соленой водѣ, въ продолженіи сутокъ; и нѣсколько просушивъ

густо разсѣвають; петрушку можно сѣять и весной и осенью; морозъ не вредить. Если она посѣяна рано осенью и успѣла уже взойти, то траву ея накрываютъ, по подмосткамъ навозомъ, такъ чтобы навозъ не касался.

Во время произрастанія нужно хорошенько выпалывать сорныя травы, иначе она плохо растеть, или совсѣмъ заглущается; въ сильныя жары, нужно часто поливать.

Стволь петрушки выходитъ только на другой годъ, а сѣмяна поспѣваютъ въ Августѣ.

Чтобы получить петрушку—корневую, сѣмяна ея слѣдуетъ сѣять рѣже; а для полученія травянистой—чаще.

С Е Л Ъ Д Е Р Е Я .

Почву любитъ черноземную, жирную и теплую, не слишкомъ влажную. Свѣжаго удобрения не любитъ.

Сѣвъ сѣмянъ сельдерея производится въ парникахъ въ Мартѣ, чтобы растенія были раньше готовы къ пересадкѣ; сѣмяна ея долго не всходятъ, поэтому нельзя ее сѣять на открытомъ воздухѣ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, сѣять сѣмяна сельдерея осенью.

Пересадка производится на гряды рядами въ сырую почву, не часто.

Иногда корни оставляютъ на грядкахъ въ землѣ и зимою, прикрывая сверху соломой; но такъ нерѣдко поѣдаютъ мыши.

Гораздо лучше, выкапывать корни въ Ноябрь и класть ихъ въ сухой песокъ, для сохраненія отъ морозовъ.

Во время своего произрастанія, сельдерея требуетъ такого же ухода, какъ и петрушка.

СОЛОДКА.

Растеніе это разводится преимущественно для корня, употребляемаго на лекарство.

Солодка любитъ почву теплую и рыхлую, тучную и довольно влажную.

Подъ нея нужно почву взрыхлять глубже и удобрять мелкимъ, хорошо перепрѣвшимъ, навозомъ; солодка нѣсколько лѣтъ растеть на одномъ мѣстѣ.

Солодка разводится корнями; для разводки, отъ корня отрѣзывается отсадокъ, вершковъ 6 — 7 длиною, съ глазками или шишками. На грядкахъ дѣлаются ямки, одна отъ другой на аршинъ, рядами, другъ отъ друга на $1\frac{1}{4}$ арш., въ нихъ кладутся отсадки и закрываются землею.

Сажаютъ, обыкновенно, или въ Октябрѣ, или весною. Въ обоихъ случаяхъ, выбирать такую пору, когда земля нѣсколько сыровата.

Какъ только покажутся побѣги, надобно сорную траву выпалывать и землю нѣсколько разъ разрыхлять.

Сборъ солодковаго корня наступаетъ на 3 или 4 годъ, и бываетъ обыкновенно въ Октябрѣ.

Вынутые корни поступаютъ въ продажу или цѣльными сырые, или расколотые и высушенными.

ЛУКЪ.

Бываетъ различныхъ сортовъ, отличающихся одинъ отъ другаго цвѣтомъ, величиною и формою; почву любитъ песчаную и каменистую, вообще *скоронаирь-вающіяся*.

Вкусъ лука бываетъ острѣе и слабѣе; это завѣситъ отъ свойства почвы и удобрения. На суглинистыхъ почвахъ, онъ получаетъ вкусъ слабый, кисловатый и неприятный. Удобреніе, состоящее изъ дорожной пыли,

выщелоченной золы, сообщает луку хорошей вкус и крупный ростъ.

Лукъ воздѣлывается двояко: сѣмянами и луковицами; въ первомъ случаѣ онъ называется *слянцемъ*, а въ послѣднемъ—*саженцемъ*.

Лукъ сѣять весной рано и въ концѣ Іюня (Ивановскій); на грядахъ, часто, въ разбросъ.

Садка же лука бываетъ рано весной; для этого отбирается мелкій лукъ. На грядахъ дѣлается, вдоль, борозды, въ коихъ садятъ луковицы, не глубоко закрывая землю.

Успѣшный ростъ лука зависитъ отъ теплой и не сырой погоды; въ сильную засуху, сѣмяна долго не всходятъ, тогда слѣдуетъ поливать, и гряды сверху равнять желѣзными граблями. А саженецъ поливать и къ рядамъ приваливать землю.

Лукъ, высѣваемый въ концѣ Іюня, называемый *Ивановскимъ*, остается на грядахъ въ землѣ, на зиму, — чтобы весной, по сходѣ снѣга, имѣть ранній зеленый лукъ (перья).

Лукъ поспѣваетъ въ Августѣ и въ Сентябрьѣ, спѣлость узнается потому, что трава, или перья его сами повалятся и побѣлѣютъ. Изъ земли его выпахиваютъ и выкапываютъ; выкапываемый изъ земли лукъ, для просушки, разсыпается въ свободномъ мѣстѣ, и чрезъ нѣсколько времени ворочаютъ его, оставляя его лежать до зимы. Зимой же его слѣдуетъ убирать въ теплое, но нетопленое мѣсто, гдѣ бы онъ не замерзаль.

Ч Е С Н О К Ъ .

Также дѣлится на нѣсколько сортовъ, сходныхъ между собою по виду.

Почву чеснокъ любитъ рыхлую и влажную, содержащую нѣсколько перегноя; свѣжее и вообще удобре-

ніе, для его воздѣлыванія, не составляетъ необходимости; онъ растетъ хорошо и на удобренной землѣ.

Его сажаютъ также какъ и лукъ на грядкахъ, рядами; въ засуху его нужно тщательно поливать и выпалывать; послѣ Иванова дня траву нужно заламывать, (что слѣдуетъ дѣлать и съ лукомъ), чтобы разрастались головки. Въ землѣ чесноку морозъ не вредить.

Чеснокъ выкапываютъ въ Августѣ, въ сухую погоду, сплетаютъ въ плетку, (плетенка), провѣшиваютъ въ сухомъ свободномъ мѣстѣ и такъ хранятъ для употребленія.

Чеснокъ размножается (зубками) луковичками. Онъ не скоро идетъ въ стволъ, отъ такъ называемыхъ *чесночныхъ булабочекъ*; онъ идетъ въ стволъ только на другой годъ; отъ зубковъ же на первый годъ.

Б О Б Ы.

Бываютъ нѣсколькихъ видовъ. Почву любятъ глинистую, не слишкомъ рыхлую и сухую, но вязкую; свѣжаго удобрения не любятъ и бываютъ дурнаго вкуса.

Бобы сажаются въ Маѣ на грядкахъ, рядами, и когда взойдутъ, ихъ слѣдуетъ обваливать землею; траву тщательно выпалывать и въ сухую погоду поливать.

При благопріятной погодѣ и на пригодной землѣ, бобы растутъ быстро и заглушаютъ траву.

Свободный ростъ бобовъ зависитъ много отъ садки; часто посаженные растутъ медленно и даютъ меньше плода, чѣмъ при рѣдкой садкѣ.

Предъ садкой, сѣмяна слѣдуетъ размочить въ простой водѣ, а старыя въ соляной, или селитрянной.

Во время своего произрастанія, бобы много страдаютъ отъ засухи, поэтому не слѣдуетъ подъ бобы гряды дѣлать очень низки и узки.

Бобы *перлятъ* т. е. огораживаютъ гряду палками

въ три ряда; перить гораздо лучше при самой садкѣ бобовъ, палочки для этого втыкаются наклонно.

Когда бобы идутъ быстро въ стебли, то ихъ слѣдуетъ обрѣзать, это способствуетъ образованію плода.

Собранные бобы, для домашняго употребленія, сохраняютъ различно: солеными и сушеными.

Г О Р О Х Ъ.

Бываетъ полевой и огородный; послѣдній отличается болѣе крупнымъ зерномъ и лучшимъ вкусомъ.

Горохъ, если его сѣять нѣсколько лѣтъ къ ряду на одномъ мѣстѣ, перерождается.

Почва очень жирная для гороха не годится; тогда онъ идетъ въ стебли и зерно даетъ слабое, непріятнаго вкуса, гораздо лучше среднія почвы; свѣжаго удобренія онъ не любитъ; для посѣва его, гряды довольно перекопать одинъ, или два раза, и послѣ выровнять граблями.

Его сѣять также, какъ и бобы, на грядахъ, рядами; сѣмяна предъ посѣвомъ также мочать.

Горохъ также, какъ и бобы, перять, но жерди или палочки ставятъ гораздо чаще.

Во время роста, гороху вредятъ земляныя блохи и птицы.

О Г У Р Ц Ы.

●Бываютъ двухъ родовъ *желтые* и *бѣлые*. Первые бываютъ сначала зелены, а по совершенной спѣлости *золото-желтые*; вторые удерживаютъ свой цвѣтъ до спѣлости, но переспѣвъ дѣлаются желтоваты. Сверхъ того бѣлые нѣсколько толще и длиннѣе зеленыхъ.

Огурцы любятъ почву тучную, рыхлую, нѣсколько влажную, выносятъ свѣжее удобреніе.

Ранніе огурцы сѣются въ парникахъ; при этомъ нужно, чтобы температура была тамъ постоянно ров-

ная, для этого не нужно допускать подь рамы много атмосфернаго воздуха.

На открытомъ же воздухѣ, огурцы сѣять на грядахъ, рядами, около половины Мая; сѣмяна, предь садкой, предварительно мочать. Сѣмяна не слѣдуетъ закрывать глубоко землю, иначе онѣ могутъ сгнить. Гораздо лучше, для успѣшнаго роста огурцовъ, сѣмяна, положенныя рядами, засыпать мелкою землею, просѣянною въ грохотъ, слоемъ въ $\frac{1}{2}$ вершка.

Самыя лучшія сѣмяна для посѣва огурцовъ *двух-лѣтнія*; очень свѣжія и очень старыя, часто бываютъ мало всхожи, или вовсе не всхожи.

Изъ первой завязи слѣдуетъ оставлять нѣсколько огурцовъ, такъ наз. *сѣмянниковъ*, чтобы они хорошо могли выспѣть. Чѣмъ сѣмянники крупнѣе, тѣмъ лучше будутъ сѣмяна.

Плети огурцовъ, привязанныя къ рѣшеткамъ, поставленнымъ на грядахъ, даютъ плода больше и гораздо вкуснѣе, но обрѣщечиваніе слишкомъ хлопотливо.

Молодые всходы огурцовъ въ сильныя жары нужно отъ зноя закрывать и спрыскивать водою изъ лейки, съ мелкою сѣткой.

На огурцы нападаютъ также какъ и на бобы, горохъ и дыни, земляныя блохи; ихъ можно уничтожить посыпая землю золою или известью.

Вполнѣ успѣшный ростъ и урожай огурцовъ зависитъ отъ состоянія погоды; сильныя жары и холода, а также и переходы сильно вредны огурцамъ.

Т Ы К В А.

Почву любить такую же, какъ и огурцы, но гораздо лучше растетъ на свѣжеунавоженной землѣ, особенно несчаной. Если землю удобрить человѣческимъ изверженіемъ, то тыква достигаетъ огромныхъ размѣровъ.

Тыквы или огораживаются жердями или мѣста, на которыхъ ихъ сѣять, обведены канавой, съ рѣшеткой по отвалу, на отваль отводятъ петли тыквъ, которыя развѣтвляются и растутъ очень хорошо, составляя въ тоже время украшеніе.

Тыквенныя сѣмяна сажаютъ, обыкновенно, около исхода Апрѣля; предъ посадкой сѣмяна мочатъ въ навозной жижѣ, до тѣхъ поръ, пока пустятъ ростки; тогда ихъ садятъ зерно отъ зерна на сажень, въ каждую яму кладутъ по два зерна. Такія зерна всходятъ чрезъ шесть дней; когда пустятъ плети, то лишнія нужно отрѣзать; также и первые цвѣты, которые бываютъ пустые, обрывать, чтобы они не истощали стебля.

Въ сухую погоду тыкву нужно хорошенько поливать; для облегченія же поливки, ставить у каждого корня горшокъ съ водою, вкладывая тряпку однимъ концемъ въ горшокъ, а другимъ обвертывать корень.

Д Ы Н И.

Бываютъ различныхъ видовъ и свойствъ; почву любятъ рыхлую, глубокую, жирную и нѣсколько влажную.

Дыни разводятся у насъ, обыкновенно, въ парникахъ; для успѣшнаго разведенія дынь нужно имѣть хорошія сѣмяна, собирать ихъ отъ ранопоспѣвающихъ, и вынимать тогда, когда дыня переспѣетъ и начнетъ загнивать.

Сѣмяна садятъ въ парникахъ въ Мартъ, лучше въ концѣ, потому что молодыя растенія запертыя, отъ недостатка воздуха, слабѣютъ и сваливаются.

Не слѣдуетъ, какъ нѣкоторые дѣлаютъ, мочить сѣмяна дынь въ молоко или виноградномъ винѣ, предпочитая, что отъ этого дыни бываютъ вкуснѣе; такое моченіе вредно. Сажать слѣдуетъ, пока еще въ парникахъ довольно жарко, это способствуетъ скорому

всходу сѣмянъ. Зерна сажать одно отъ другаго на вершокъ, чтобы слабыя и переходныя можно было легко вынимать; землю покрывать не глубоко.

Чтобы молодыя растенія отъ сильнаго жару не выгорали, не слабѣли и не шли только въ ростъ, (длину), рамы слѣдуетъ поднимать и осторожно впускать свѣжій воздухъ въ парникъ.

Послѣ посѣва, черезъ двѣ или три недѣли, молодыя растеньица можно пересаживать въ другой парникъ, гдѣ сажать ихъ просторнѣй.

Изъ втораго парника черезъ три недѣли растенія нужно пересаживать въ третій парникъ, въ мелкую хорошую землю; когда послѣ этой пересадки образуется такъ называемый *шершавый* (третій) листъ, растенія пересаживать послѣдній разъ въ парникъ, гдѣ должно землю насыпать слоемъ не болѣе $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ вершковъ.

Эта пересадка молодыхъ растеній очень полезна, отъ этого онѣ лучше крѣпнутъ и развѣтвляють корни.

Если же гдѣ этого, по недостатку парниковъ, нельзя сдѣлать, то оставлять растенія въ парникъ до тѣхъ поръ, пока будетъ возможно пересадить на открытый воздухъ.

Дыни нужно поливать очень осторожно, чтобы вода не попадала на стебли; онѣ, вообще, требуютъ поливки мало. Мелкій и теплый дождь полезенъ, всякой же другой вреденъ.

Очень полезно молодыя растенія прикрывать стеклянными колпаками, только нужно ихъ приподнимать на одинъ бокъ, чтобы воздухъ могъ свободно входить.

Когда растенія достигнутъ полнаго роста, нужно обрѣзать ненужныя, истощающія растенія, части; это значительно укрѣпляетъ и способствуетъ завязи. Обрѣзываніе производится тогда, когда образуется вто-

рое колѣно; обрѣзается или оципывается часть стебля выше втораго колѣна.

Какъ только обрѣзанный стебель пустить боковыя вѣтви, ихъ также оципываютъ по второе колѣно, повторяя такъ со всѣми плетями до тѣхъ поръ, пока образуется завязь, или покажутся женскіе цвѣты.

На главномъ стеблѣ слѣдуетъ оставлять не больше 2—3 отростковъ.

При обрѣзваніи, нужно различать *плодовую* вѣтвь отъ *водянистой*; послѣдняя узнается по быстрому росту и толщинѣ. На плодовой вѣтви колѣна чаще.

Мужскіе цвѣты слѣдуетъ оципывать до тѣхъ поръ, пока появится завязь, тогда нужно ихъ оставлять; иначе урожай ненадеженъ.

Когда появится завязь плода, не слѣдуетъ вѣтви, на которыхъ онѣ образовались, обрѣзать и листья обламывать; но если плодъ достигнетъ величины грецкаго орѣха, тогда можно побочныя и главныя вѣтви нѣсколько укоротить.

Молодую завязь плода нужно защищать отъ солнечныхъ лучей.

Отъ дождя дыни слѣдуетъ защищать, иначе онѣ трескаются и теряютъ вкусъ.

Чтобы ускорить вызрѣваніе дынь, старый навозъ въ парникахъ мѣняютъ; но это не всегда удобно, и зависитъ отъ устройства парниковъ.

А Р Б У З Ы.

Воздѣлываніе ихъ совершенно одинаково съ дынями. Ихъ также воздѣлываютъ въ парникахъ, а иногда и просто на поляхъ.

Воздѣлываніе арбузовъ на поляхъ очень просто и не заслуживаетъ, чтобы объ этомъ распространяться.

С П А Р Ж А.

Ее дѣлятъ на три вида: *большую, обыкновенную и дикую*, которые различаются по величинѣ.

Обыкновенная или огородная спаржа дѣлится на *бѣлую и зеленую*.—Первая имѣетъ *дудки бѣлыя*, вторая же—зеленыя.

Спаржа принадлежитъ, какъ извѣстно, къ многолѣтнимъ растеніямъ.

Ее, большею частію, разводятъ на тучныхъ, навозныхъ земляхъ; она растетъ нѣсколько лѣтъ сряду.

Спаржу можно разводить сѣмянами и улучшать пересадкой.

При пересадкѣ и сажденіи спаржи, слѣдуетъ соблюдать слѣдующія правила:

1) Спаржу нужно предварительно мочить въ водѣ и тогда уже пересаживать;—особенно, если спаржевые высадки привозятся.—Если при пересадкѣ корень отломится, его нужно обрѣзать острымъ ножомъ.

2) Посаженную спаржу въ ямкахъ поливать водою, а не навозною жижею, какъ это въ нѣкоторыхъ мѣстахъ дѣлается.

3) Не слѣдуетъ *ломать* спаржевые стволы весною, особенно тонкіе, отпрыскивающіе, обыкновенно, отъ слабыхъ или поврежденныхъ корней.

4) Съ половины Іюня не слѣдуетъ уже больше срѣзать спаржу;—а гдѣ желаютъ долго ею пользоваться, то слѣдуетъ, срѣзывать ее не сряду, а черезъ годъ.

П О Д С О Л Н Е Ч Н И К Ъ.

Растетъ на почвѣ изобилующей перегноемъ, не слишкомъ рыхлой и сухой.

Его сѣять, впрочемъ, очень рѣдко отдѣльно грядами; большею частію вмѣстѣ съ другими огородными растеніями и овощами.

Его разводятъ въ большемъ количествѣ, для получения масла; въ полеводствѣ, для его воздѣлыванія назначаются особыя мѣста.

ГОРЧИЦА.

Бываетъ двухъ родовъ: съ черными и бѣлыми зернами; ихъ обѣ можно употреблять какъ для приготовления *столовой* горчицы, такъ и на масло.

Почву любитъ рыхлую, не очень сырую и холодную и притомъ не бѣдную черноземомъ. Лучшая почва для горчицы хорошая теплая—средняя, или суглинистая.

Её сѣять, обыкновенно, въ началѣ Апрѣля. Сѣмяна разсѣваются тонко, чтобы кустъ отъ куста былъ вершка на 3. Взрытую, или вспаханную землю, послѣ посѣва, слѣдуетъ заравнять граблями; ее хорошо садить рядами, какъ прочія огородныя растенія.

Всходы горчицы очень любятъ умѣренно-влажную погоду; утренники ей мало вредятъ; гдѣ кусты очень часты, ихъ слѣдуетъ прорѣживать,

Земляныя блохи, нерѣдко, совершенно уничтожаютъ горчицу, и приходится, если время не ушло, ее сѣять снова; для предотвращения этого нужно поливать навозною жижею,

Сорныя травы горчицѣ не наносятъ такого вреда, какъ другимъ растеніямъ, но ихъ нужно выпалывать.

Горчица поспѣваетъ, обыкновенно, въ Юлѣ и въ началѣ Августа; ее выдергиваютъ прямо съ корнями, связываютъ въ пучки и разставляютъ комлями въ низъ, чтобы просохла, потомъ отдѣляютъ зерна.

ТМИНЪ.

Растетъ нерѣдко дикій, особенно по суглинкахъ, въ лугахъ. Почву любитъ теплую, сильную, сугли-

нистую, частію сырую. На легкихъ почвахъ онъ растетъ хорошо, если подпочва способна удерживать влагу; свѣжаго удобренія онъ не выносить.

На посѣвъ его слѣдуетъ употреблять сѣмяна свѣжія, не старѣе 1 года.

Его сѣять сѣмянами и сажать рассадою, также какъ и прочія огородныя растенія, о которыхъ уже было сказано.

Для расады тминъ сѣять или въ Апрѣлѣ или въ половинѣ Сентября. Изъ перваго посѣва, получаютъ расаду въ Августѣ (въ тотъ же годъ); послѣдній же посѣвъ стоитъ всю зиму, и высаживается въ слѣдующемъ Апрѣлѣ. Предъ высаживаніемъ отрѣзываютъ главные корни до $\frac{3}{4}$ вершка, а мочки оставляютъ.

По всходѣ, кусты, гдѣ они очень густы, проредиваются. Тминъ созреваетъ не вдругъ, поэтому и снимаютъ только спѣлый.

Зрѣлый выдергиваютъ утромъ, чтобы зерна не осыпались, кусты связываютъ въ бабки, чтобы просохли; и зерно отдѣляютъ и просушиваютъ. Его сохраняютъ по нѣскольку лѣтъ въ бочкахъ.

А Н И С Ъ.

Почву любитъ теплую, изобилующую черноземомъ, рыхлую. Свѣжаго удобренія не любитъ.

Для посѣва, нужно употреблять сѣмяна трехгодовалыя.

Анисъ нужно сѣять на грядахъ, какъ тминъ, рядами.

Анисное сѣмя до всхода лежитъ въ землѣ 5—6 недѣль. Въ это время весьма опасны сорныя травы, ихъ нужно выпалывать. Морозъ, сырая туманная и особенно сухая погода очень вредны ему.

Одинъ анисъ не всегда надежно растетъ, гораздо лучше его сѣять вмѣстѣ съ морковью.

Онъ поспѣваетъ въ Августъ; тогда стебли его начинаютъ желтѣть, а зерна въ среднихъ щиткахъ— бурѣютъ. Снимаютъ его точно также, какъ и тминъ.

Ц И К О Р І Й.

Почву любитъ рыхлую, теплую, изобилующую перегноемъ, удерживающую въ себѣ влагу; удобренія свѣжаго онъ не выносить.

Посѣвъ производится весною, въ Апрельѣ. Сѣмяна предъ посѣвомъ мочатъ въ водѣ; сѣять на грядкахъ— рядами, рядъ отъ ряда вершковъ 6—7.—Сѣмяна закрываются землею не глубоко.

По всходѣ цикорій по рядамъ слѣдуетъ обваливать землю, и сорныя травы выщипывать.

Цикорій, сажаемый корнями для сѣмянъ, срѣзывается, какъ только сѣмяна созрѣютъ. Срѣзанные стебли ставятся для просушки; когда просохнутъ, отъ нихъ сѣмяна обиваютъ или снимаютъ.

Корни цикорія выкапываются иногда раньше, иногда позже, смотря по тому, какая стояла погода во время его произрастанія. Съ половины Августа можно уже вынимать крупные корни. Выкопанные корни разрѣзаются и просушиваются въ печи.

Если корни будутъ оставлены въ землѣ на зиму; то весною ихъ нужно какъ можно раньше выкапывать, а то они начнутъ расти.

Х М Ъ Л Ъ.

Почву любитъ черноземную, влажную, содержащую въ себѣ влажность.

Хмѣль гораздо лучше всего разводить *отводками*, которые отрѣзываются отъ корней. Отъ 3—12 лѣтъ, кусты даютъ самыя лучшія отводки. Нужно, чтобы отводки были свѣжи, въ отрѣзѣ свѣтло-желты, не де-

ревянисты и не мочковаты, толщиною не больше, какъ въ палець, длиною 3—4 вершка, съ нѣсколькими глазками.

Чтобы отводки до посадки не высохли, ихъ закрываютъ мохомъ или соломой, или держать въ погребѣ, въ пескѣ или землѣ.

Хмѣлевые кусты, также бываютъ мужскіе и женскіе, поэтому сажаютъ на 20—25 женскихъ отводковъ только 1 мужскій. Мужскіе и безъ того размножаются отъ выпадающихъ сѣмянъ.

Отводки можно сажать и осенью и весною; въ обоихъ случаяхъ отводки отрѣзываются отъ куста недѣли за двѣ до садки. Самое удобное время для осенней садки послѣдняя половина Сентября; весною же первая половина Апрѣля, если не ожидается морозовъ.

Отводки садятъ другъ отъ друга аршина на два, рядами по прямой линіи, отъ востока къ западу, или отъ юга къ сѣверу, чтобы солнечные лучи и воздухъ имѣли свободный къ нимъ доступъ.

При сырой и теплой погодѣ, ростки показываются недѣли въ двѣ; если же стоитъ сухая погода, то отводки нужно поливать ежедневно тепловатою водою; если нѣкоторые не примутся, вмѣсто ихъ посадить другіе, для этого нужно имѣть отводки въ запасѣ.

Отпрыски, поднявшіеся вершка на 2, опалывать отъ сорныхъ травъ, но осторожно, чтобы не повредить молодыхъ хмѣлевыхъ корней.

Когда они поднимутся на полъ-аршина, ставятъ тычины, длиною 2—3 сажени, осторожно, чтобы не повредить корней; тычины должны быть прямы и гладки, а съ концовъ обожжены, чтобы дольше сохранялись отъ гнилости. Къ каждой тычинкѣ привязывается не болѣе трехъ стеблей.

Прочія, особенно боковыя вѣтви, обрѣзать, оставляя расти и виться только самыя здоровыя.

Когда стебли взовьются на 2—2¹/₂ аршина, тогда ихъ снова подвязываютъ, окучиваютъ землю и обрѣзаютъ боковыя вѣтви.

Спустя 3—5 недѣль, не задолго до цвѣтенія, еще разъ окучиваютъ; чѣмъ земля сырѣе и ниже, тѣмъ должно выше производить окучиваніе.

Высокое окучиваніе производитъ больше корней и доставляетъ больше отводковъ.

Хмѣль цвѣтетъ въ Іюлѣ и Августѣ, въ первый годъ на немъ мало бываетъ цвѣтковъ.

Когда онъ созрѣетъ, плети обрѣзаютъ, землю отваливаютъ и кладутъ навозъ.

Слѣдующей весной, когда побѣги выростутъ вершковъ на 12, ихъ обрѣзаютъ; предварительно отгребаютъ навозъ и землю такъ, чтобы стволъ остался наружи. Если при этомъ стволъ окажется нездоровъ, гниль и т. д., то его замѣняютъ отводками. Здоровый же обрѣзаютъ до прежняго отводка, но чтобы оставалось нѣсколько глазковъ сверху; всѣ мочки (надъ поверхностью земли) обрѣзаются. Послѣ, обрѣзки, стволъ покрывается землею вершка на 1¹/₂.

На второй годъ оставить виться по тычинѣ столько же плети, сколько и въ первый годъ; прочія же работы и уходы бываютъ тѣже.

Зрѣлость хмѣля узнается потому, что шишки дѣлаются желто-зелеными и бурѣютъ; зерна твердѣютъ, а пыль желтѣетъ; шишки (зрѣлыя) клейки, имѣютъ пряный запахъ.

Для уборки хмѣля нужно выбирать теплую погоду.

ЦВѢТОВОДСТВО.

Цвѣтоводство, вообще, почти не приноситъ хозяину никакой существенной пользы, или выгоды, а имѣетъ

единственную цѣль—внутреннее и наружное украшеніе домовъ, галлерей и др. зданій.

РАЗВЕДЕНІЕ И СОДЕРЖАНІЕ ЦВѢТОЧНЫХЪ РАСТЕНІЙ ВООБЩЕ.

Цвѣточныя, какъ и всѣ растенія вообще, разводятся большею частію отъ сѣмянъ, а нѣкоторыя отъ клубней и корней; поэтому, чтобы разводимыя цвѣточныя растенія росли хорошо и роскошно, нужно главное вниманіе обратить на то, чтобы сѣмяна и корни были доброкачественные вполнѣ; для этого нужно ихъ собирать своевременно, и сохранять со всевозможными предосторожностями; посѣвъ же и садку производить въ такую почву, какой требуетъ каждое растеніе отдѣльно.

Для успѣшнаго цвѣторазведенія, не менѣе важенъ и выборъ банокъ или горшковъ; изъ всѣхъ употребляемыхъ великолѣпныхъ банокъ и вазъ, мраморныхъ, фарфоровыхъ и другихъ самыя лучшія—изъ *обыкновенной глины*. Стѣнки глиняныхъ банокъ поглощаютъ въ себя, изъ земли, излишнюю влагу, которую снова возвращаютъ землѣ, если она сдѣлается суха; и такимъ образомъ предохраняютъ корни растенія, какъ отъ гніенія, такъ и отъ за сухи, чего нельзя ожидать отъ мраморныхъ, фаянсовыхъ банокъ и вазъ.

Успѣшность роста и роскошь цвѣтовъ очень много зависитъ отъ правильной и своевременной поливки. Не всѣ растенія требуютъ одинаковой поливки, однѣ требуютъ больше, а другія меньше.

Всѣ растенія вообще, до образованія цвѣточного бутона, требуютъ обильной поливки; растенія крупныя, сочныя, съ свѣтло-зелеными листьями, также нужно поливать больше, нежели растенія мелкія, съ тонкими стеблями и темно-зелеными листьями.

Растеніе скорѣй можетъ погибнуть отъ чрезмѣрной поливки, нежели отъ недостатка влаги.

Всѣ растенія вообще, и воздушныя особенно, слѣдуетъ поливать или до восхожденія солнца, или тогда, когда онѣ будутъ въ тѣни. Поливка, при падающихъ солнечныхъ лучахъ на растеніе, крайне вредна.

Поливать цвѣты всегда изъ обыкновенной ручной лейки съ самою мелкою сѣткою, не смачивая стебля и листьевъ, иначе они могутъ загнить.

Для поливки брать воду, лучше всего, лѣтомъ дождевую, а зимою изъ растаявшаго снѣга.

Поливку слѣдуетъ производить, также соображаясь съ состояніемъ погоды: въ сырую и холодную—меньше, въ сухую и теплую—больше.

Цвѣты пересаживать надобно осторожно, не выкапывать корня его изъ земли, отдѣльно, а вырывать вмѣстѣ съ землею, въ которой растеніе росло, въ банкѣ ли, или открыто на воздухѣ. Обнаженные корни, если они повреждены — обрѣзать, и сажать на новое мѣсто, въ рыхлую землю, чтобы корни свободно лежали, и не былибъ тѣсно сжаты. Если земля суха, или мало влажна, то полить, но осторожно; очень слабыя растенія, въ это время, очень хорошо поливать навозною жижею.

Цвѣточныя растенія, не рѣдко, плохо растутъ и цвѣтутъ отъ неправильнаго размѣщенія. Не должно ставить цвѣтовъ на окна, обращенныя съ сѣверу, гораздо лучше на южную, юго-восточную и восточную стороны, гдѣ на нихъ солнечные лучи и всѣ дѣятели природы дѣйствуютъ благотворно.

Величайшій вредъ растеніямъ наноситьъ—пыль, она закрываетъ поры, которыми растенія поглощаютъ изъ атмосферы, и выдѣляютъ изъ себя газы; этимъ пыль останавливаетъ жизненную дѣятельность растеній, и этимъ ихъ губить.

РАЗВЕДЕНІЕ И СОДЕРЖАНІЕ КАЖДАГО ЦВѢТЧНАГО РАСТЕНІЯ, ОТДѢЛЬНО.

Многолѣтнія.

А В Р И К У Л Ъ.

Почву любитъ рыхлую, черноземную, содержащую песокъ, но не въ большемъ количествѣ, нѣсколько влажную и теплую. Разводится отъ сѣмянъ и чрезъ дѣленіе корней, но весьма ненадежно.

Лѣтомъ, его должно держать въ тѣни — сильный жаръ для него вреденъ.

Поливать, вообще, не много, иначе корни его загниваютъ и оно гибнетъ.

А Л О Е.

Почву любитъ дѣвственную т. е. необработывавшуюся прежде. Разводится преимущественно побѣгами отъ корней; поливать слѣдуетъ немного.

А М А Р И Л И С Ъ.

Бываетъ нѣсколькихъ видовъ, разведеніе и содержаніе ихъ совершенно одинаково.

Почву любитъ черноземную съ пескомъ, нѣсколько влажную. Любитъ свободный, но теплый воздухъ; поливать слѣдуетъ обильно; слабыя вѣтви обрѣзать, чтобы онѣ не истощали главнаго стебля.

Г А Р Д Е Н І Я.

Почву любитъ супесчаную, сильно влажную и рыхлую. Сортовъ этого растенія очень много, самый красивый изъ нихъ Флорида; цвѣты гарденіи красивы и имѣютъ пріятный запахъ. Если его часто пересаживать, то онъ перестанетъ цвѣсти; поэтому его пересаживать черезъ 3—4 года. На немъ иногда отъ

небрежнаго содержанія и нечистоты заводятся черви, которыхъ можно уничтожать, поливая стебель и листья, осторожно, навозной жижей, или настоемъ табака.

Г Е Р А Н Ъ.

Почву любить суглинистую, нѣсколько удобренную мелкимъ, хорошо разложившимся, навозомъ, но не сырую. Сортовъ этого растенія очень много, но всѣ разводятся и содержатся одинаково.

Его нужно поливать сильно; любитъ стоять на солнцѣ и свѣжемъ воздухѣ; въ тѣни оно измѣняетъ цвѣтъ, слабѣетъ и гибнетъ.

Г О Р Т Е Н З І Я.

Почву любитъ иловатую или торфянистую, сырую; любитъ тѣнь и весьма обильную поливку. Вѣтви, на которыхъ цвѣтъ спѣлъ—срѣзать.

Г Р А Н А Т Н О Е Д Е Р Е В О.

Почву любитъ рыхлую, черноземную и не сухую; самая лучшая земля для этого растенія—парниковая. Оно сильно истощаетъ землю, поэтому его слѣдуетъ пересаживать чаще, но осторожно, особенно при выборѣ земли; пересаженное въ тощую землю оно гибнетъ. Любитъ свѣтъ и свѣжій воздухъ и умѣренную почву.

Сортовъ этого растенія нѣсколько; изъ нихъ особенно прихотливо съ махровыми цвѣтами.

Ж А С М И Н Ъ.

Бываетъ нѣсколькихъ сортовъ, отличающихся красотой и запахомъ цвѣта.

Почву любитъ суглинистую, содержащую перегной, но не свѣже-удобренную. Его можно разводить отъ сѣмянъ, но лучше отводками.

Частая пересадка, и поливка на солнцѣ, особенно неумѣренно, этому растенію гибельны.

Растеніе это нужно содержать всегда опрятно, и главное не въ пыли и не въ тѣни.

Жасминъ хорошо растетъ на открытомъ воздухѣ, только его надо защищать отъ холодныхъ вѣтровъ, а зимой пересаживать.

К А Л М І Я.

Почву любитъ иловатую, съ примѣсью небольшого количества песку; не выносить лѣтняго жара, его лучше тогда ставить въ тѣнистое прохладное мѣсто. Поливать нужно обильно, особенно лѣтомъ.

К А М Е Л І Я.

Принадлежитъ къ красивѣйшимъ цвѣточнымъ растеніямъ. Почву любитъ черноземную, содержащую нѣсколько глины, и влажную.

Оно растетъ медленно; если его пересаживать рѣже, тогда оно цвѣтетъ роскошнѣй.

Поливать слѣдуетъ по-немногу, но часто; свѣжій воздухъ и свѣтъ—главныя условія для успѣшнаго роста и цвѣтенія.

К А К Т У С Ъ.

Почву любитъ суглинистую—плодородную и влажную. Сортовъ этого растенія очень много, всѣ они разводятся совершенно одинаково, любятъ тепло, свѣжій воздухъ и солнечный свѣтъ, но гибнуть отъ холодныхъ вѣтровъ.

Поливать нужно мало; пересадка частая вредна. Растеніе это гибнетъ отъ пыли, тѣни и спершагося воздуха.

ЛАНТАНА.

Любить почву среднюю, но плодородную; самая лучшая—смѣсь парниковой земли съ небольшимъ количествомъ песка.

Растеніе это очень скоро размножается отводками или корнями; любить теплый и свѣжій воздухъ, и солнечный свѣтъ.

Чѣмъ чаще пересаживаютъ лантату, тѣмъ она лучше и роскошнѣй цвѣтетъ. Поливать нужно часто, но по-немногу.

ЛАВРОВОЕ ДЕРЕВО.

Почву любить суглинистую, плодородную.

Любить свѣжій воздухъ и свѣтъ, поливку требуетъ вообще умѣренную; пересадку не частую, но каждый разъ съ перемѣной земли. Если дерево начинаетъ слабѣть, то нужно поливать навозною жижеею, но не много, и поливку прекратить не вдругъ, а постепенно, и уже тогда, когда оно оправится; еслиже прекратить поливку вдругъ, дерево отъ такого быстрого перехода можетъ погибнуть.

Если дерево перестало цвѣсти, то нужно подстричь на немъ нижнія и нѣкоторыя верхнія вѣтви, тогда оно снова начнетъ цвѣсти и гораздо роскошнѣй.

Л И Л И Я.

Почву любить рыхлую, супесчаную и плодородную, но не сырую. Поливать его должно обильно, особенно лѣтомъ. Растеніе это очень хорошо растетъ открыто, на свѣжемъ воздухѣ, но не въ жару, и не на солнцѣ. Пересаживать весной, но не часто—въ 2—3 года одинъ разъ.

ЛИМОННОЕ ДЕРЕВО.

Почву любитъ черноземную, съ примѣсью песка, жирную и нѣсколько влажную. Оно положительно не

цвѣтеть, если постоянно стоитъ въ комнатѣ; роскошно растеть и цвѣтеть открыто на свѣжемъ воздухѣ и на солнечномъ свѣтѣ; если не перемѣняютъ землю и дерево отъ этого не слабѣетъ, то нужно поливать изрѣдка густой навозной жижей; а если дерево слабѣетъ, то нужно непременно перемѣнять землю, и продолжать постепенно поливку навозной жижей.

МАГНОЛІЯ.

Имѣетъ красивый ростъ, цвѣтеть очень роскошно и издаетъ пріятный запахъ. Почву любитъ глинистую, плодородную и влажную; его не слѣдуетъ сажать въ просторныя банки; если корни слишкомъ свободны, то оно не цвѣтеть; пересаживать нужно рѣдко. Поливать, соображаясь съ погодой, но вообще—обильно.

МИНДАЛЬНОЕ ДЕРЕВО.

Почву любитъ черноземную съ небольшимъ количествомъ мергеля,—плодородную. Если его постоянно держать въ комнатѣ, оно не будетъ цвѣсти; поливать нужно часто, но по-немногу. Листья его, также какъ лавроваго и лимоннаго дерева, нужно очищать отъ пыли, и поливать, если оно слабо, навозною жижею. На него, какъ и на лимонныя и на лавровыя деревья, также нападаютъ черви, которыхъ уничтожаютъ, поливая дерево табачной, или соляной водой.

Засохшія вѣтви и листья непременно обрѣзать; обрѣзаніе лишнихъ вѣтвей уменьшаетъ его ростъ.

Миндальное дерево любитъ свѣжій воздухъ, но не вѣтряный. Оно можетъ постоянно расти на открытомъ воздухѣ, и можетъ переносить зиму.

МИРТЪ.

Принадлежитъ къ красивымъ и рослымъ растеніямъ. Почву любитъ дѣвственную, удобренную, съ примѣсью

небольшой части песка. Его сажать въ небольшія банки, пересаживаютъ рѣдко; содержаніе его совершенно одинаково съ миндальнымъ деревомъ; но миртъ не можетъ постоянно расти у насъ на открытомъ воздухѣ и переносить зимы.

Н Е Т Р О Н Ъ М Е Н Я .

Разведеніе и содержаніе этого растенія совершенно одинаково съ миндальнымъ деревомъ.

О Л Е А Н Д Р Ъ .

Во многомъ сходенъ съ померанцевымъ деревомъ. Почву любитъ такую же, какъ и миртъ, но нѣсколько влажную. Чтобы усилить ростъ и зелень этого дерева, у него обрѣзаютъ вѣтви, но такъ, чтобы не обезобразить дерево. Поливать его должно обильно; весною полезно его поливать навозной жижей, но умѣренно.

Главныя условія для успѣшнаго роста — тепло и свѣтъ; пересаживать его нужно въ 3—4 года, одинъ разъ. При пересадкѣ не слѣдуетъ въ землю, подъ него, класть свѣжаго навозу, отъ этого онъ гибнетъ.

П О М Е Р А Н Ц Е В О Е Д Е Р Е В О .

Имѣетъ очень красивую зелень, и мелкіе, издающіе весьма пріятный запахъ, цвѣты. Почву любитъ супесчаную, содержащую нѣсколько перегноя, не очень влажную, но и не сухую. Его нужно содержать всегда чисто, иначе заводятся черви, особенно отъ пыли. Поливать часто и обильно; чтобы оно роскошнѣй давало зелень, нужно подрѣзывать вѣтви, но не обезобразивать дерево. Померанцевое дерево любитъ свѣжій воздухъ и солнечный свѣтъ.

Его также очень полезно, лѣтомъ, изрѣдка поливать навозной жижей.

ПАЗИФЛОРА.

Почву любить суглинистую, удобренную мелкимъ, разложившимся уже, конскимъ навозомъ.

Оно хорошо растеть въ тѣни, но на свѣжемъ воздухѣ; поливать нужно не по-много, но часто, особенно во время роста.

Корни этого растенія любятъ просторъ, поэтому каждый разъ, при пересадкѣ, банку или горшокъ нужно увеличивать. Отъ частой пересадки пазифлора улучшается.

ПЕТОСПОРУМЪ.

Очень красиво, съ острыми блестящими листьями и желтоватыми цвѣтами, имѣющими очень пріятный запахъ.

Разведеніе и содержаніе этого растенія такое же, какъ и—померанцеваго дерева.

ПЛЮЩЪ.

Почву любить суглинистую, плодородную, нѣсколько влажную;—поливку весьма обильную, особенно лѣтомъ. Растеніе это растеть какъ въ тѣни, такъ и открыто, но гораздо лучше и роскошнѣй на солнцѣ и на свѣжемъ воздухѣ.

Плющъ, при правильномъ содержаніи, очень быстро разрастается, самъ обвиваясь, своими гибкими вѣтвями.

РОЗА НЪ.

Сортовъ его много, отличающихся формою и красотою цвѣтовъ. Почву любитъ суглинистую, удобренную мелкимъ, разложившимся уже, навозомъ. Поливать нужно много, только лѣтомъ. Если хотять измѣнить цвѣтъ розана, то землю нужно смѣшать съ

коровьею кровью. На розы часто нападают черви, съедают листья, подтачивают корни и губят окончательно. Против них также нужно действовать поливкой; роскошному цветению розовъ много помогаетъ поливка водой, въ которой мокло сырое мясо.

Но не слѣдуетъ класть подъ розы очень много жирной земли; тогда они хотя и цветутъ, но цветъ дѣлается грубъ и некрасивъ. Изъ всѣхъ сортовъ розовъ особенно замѣчательны: *индійскій* и *китайскій*.

Индійскій розанъ любитъ такую же почву, разводится и содержится, какъ розанъ обыкновенный; онъ цвететъ почти въ продолженіи всего лѣта; цветы имѣютъ запахъ чая.

Китайскій розанъ дѣлится еще на нѣсколько сортовъ, различающихся между собою по цвету и величинѣ цветовъ. Разведеніе и содержаніе китайскаго розана совершенно одинаково съ обыкновеннымъ.

Всѣ сорта розовъ, безъ исключенія, не любятъ частой пересадки; обыкновенно въ 2—3 года нужно пересаживать одинъ разъ; при этомъ нужно заботиться о томъ, чтобы розанъ былъ снова посаженъ въ такую землю, которую онъ любитъ.

Р О Ж А М У С К У С Н А Я .

Цвететъ очень красиво, но мгновенно (этимъ и замѣчательно). Разведеніе и содержаніе его совершенно сходно съ обыкновеннымъ розаномъ.

Р О Д О Д Е Н Д Р О Н Ъ .

Принадлежитъ къ лучшимъ комнатнымъ растеніямъ; имѣетъ роскошную зелень и очень красивые цветы. Почву любитъ суглинистую, плодородную, нѣсколько влажную, еще лучше—смѣшанную съ гнилушками. Поливать нужно всегда обильно, особенно лѣтомъ. А для лучшаго цветения, его хорошо иногда поливать

навозною жижею; а при началѣ цвѣтенія, спрыскивать водою, такъ, чтобы вода падала, въ видѣ мелкой пыли.

Успѣшный ростъ и цвѣтеніе рододендрона зависитъ отъ того, гдѣ онъ помѣщенъ; тѣнь и спершійся воздухъ для него, безусловно, вредны; лучше всего на свѣжемъ воздухѣ, на солнцѣ. Пересаживать его слѣдуетъ, по крайней мѣрѣ, въ 3—5 лѣтъ не больше одного раза.

СОЛНЕЧНЫЙ КОРЕНЬ.

Цвѣты его крупны и имѣютъ не сильный, но пріятный запахъ; почву любить глинистую съ небольшимъ количествомъ песка—плодородную, не сухую, но и не сырую. Хорошо растеть на свѣжемъ воздухѣ и не въ тѣни; поливать нужно часто но по-немногу, зимой рѣже, и водою тепловатою. Пересаживать, какъ обыкновенно всѣ растенія, весной, но не часто. Слабѣющее растеніе можно поправить, поливая растворомъ соли въ навозной жижѣ.

СПИГЕЛІЯ.

Растеніе весьма нѣжное, такъ что, при малѣйшемъ невниманіи, можетъ погибнуть; оно очень красиво, содержится точно также, какъ и солнечный корень. Пересаживать его нужно очень рѣдко.

СЕРЕБРЕННИКЪ.

Почву любить такую же, какъ и рододендронъ; поливать нужно посредственно, но лѣтомъ нѣсколько больше. Растеніе это любитъ свѣтъ и свѣжій воздухъ; впрочемъ содержаніе его ничѣмъ особенно отъ другихъ цвѣточныхъ растеній не отличается.

СИРЕНЬ ИНДІЙСКАЯ.

Оно много имѣетъ сходства съ обыкновенною сиренью. Почву любитъ суглинистую, удобренную ста-

рымъ, перегнившимъ, навозомъ. Растетъ одинаково, какъ въ тѣни, такъ и на солнцѣ, но гораздо лучше на свѣжемъ воздухѣ. Поливку любить частую, но умѣренную. Его очень хорошо поправляетъ поливка навозною жижею. Для него очень вредна пыль и излишняя сырость.

Т Р У Б О Ц В Ъ Т Ъ.

Растеніе это имѣетъ, подобно плющу, вьющіяся вѣтви и имѣетъ красивые цвѣты; цвѣтетъ оно, впрочемъ, рѣдко. Содержится также, какъ рододендронъ.

Ф И Г А.

Почву любитъ черноземную, рыхлую, съ примѣсью песка, не очень влажную. Любитъ ясную и теплую погоду. Поливать нужно осторожно, лѣтомъ изобильно, а зимой и въ холода—мало, и то тепловатой водой. Пересадка для него, особенно частая, вредна.

Ф И О Л Ъ.

Любитъ почву такую же, какъ и фи́га; поливать его должно часто и обильно; растеніе это очень плохо растетъ, и даже гибнетъ, при сильномъ свѣтѣ. Пересаживаютъ его часто, почти каждый годъ.

Ч А Й Н О Е Д Е Р Е В О.

Хорошо растетъ только въ суглинистой почвѣ, содержащей песокъ и не очень влажной. Поливать нужно посредственно и не очень холодной водой. Растеніе это любитъ свѣтъ, теплый и свѣжій воздухъ. Пересаживать слѣдуетъ, не больше, какъ въ 4—5 лѣтъ одинъ разъ. Его нужно содержать всегда въ чистотѣ.

Э Л И О Т Р О П Ъ.

Принадлежитъ къ самымъ лучшимъ комнатнымъ растеніямъ. Приятный запахъ и форма эліотропа извѣстна

каждому. Почву любитъ черноземную, съ небольшимъ количествомъ мергеля. Любитъ свѣтъ, свѣжій воздухъ и чистоту; иначе скоро слабѣетъ и гибнетъ. Поливать нужно много вообще, особенно лѣтомъ; зимой постоянно держать на окнѣ, на солнцѣ; переходное состояніе температуры для эліотропа почти убійственно. Пересаживать его нужно каждый годъ.

Э Л И О Т Р О П С К А Я З М Ъ Й К А .

Разводится и содержится также, какъ эліотропъ; пересаживать его нужно въ 2—3 года только одинъ разъ, но осторожно.

Ю С Т И Ц И Я .

Почву любитъ суглинистую, удобренную мелкимъ, хорошо перегнившимъ, конскимъ навозомъ, содержащую нѣсколько влаги; поливку—сильную, особенно лѣтомъ. Чистота содержания—главное условіе успѣшнаго роста юстиціи. Пересаживать его нужно рѣдко 3—5 лѣтъ—одинъ разъ.

Л У К О В И Ч Н Ы Я Р А С Т Е Н І Я .

Г І А Ц И Н Т Ъ .

Какъ извѣстно, размножается луковицами. Почву любитъ супесчаную, плодородную, влажную. Любитъ свободный воздухъ и свѣтъ. Поливку любитъ самую обильную.

Гіацинтъ, какъ и большую часть цвѣточныхъ растений, нужно привязывать къ колышкамъ, но не туго.

Совершенно одинаково съ гіацинтами размножаются и содержатся и всѣ прочія луковичныя растенія, какъ-то: нарцисъ, тюльпанъ, жонкиль, тацетъ и др.

Луковицы, когда растеніе отцвѣтетъ, осенью, вы-

капываютъ изъ земли, и сохраняютъ до слѣдующей весны.

Но луковичныя растенія въ нашемъ климатѣ, при всѣхъ усиліяхъ многихъ любителей цвѣтоводства, почти не растутъ такъ, какъ въ своемъ отечествѣ—Голландіи, или даже вовсе гибнутъ.

Г Е О Р Г И Н Ы.

Размножаются отъ корней; дѣлятся на нѣсколько сортовъ, различаются только по цвѣту цвѣтовъ. Содержаніе ихъ совершенно сходно съ луковичными растеніями

Однолѣтнія растенія.

Изъ нихъ очень немногія принадлежатъ къ комнатнымъ растеніямъ; большею частію, онѣ служатъ для украшенія садовъ и цвѣтниковъ. Особенно замѣчательныя изъ нихъ: резеда, левкой, маргаритки, віоль и др.

Однолѣтнія цвѣточныя растенія растутъ почти на всякой почвѣ; но, во всякомъ случаѣ, лучше на почвѣ плодородной. На парниковой землѣ онѣ очень роскошно растутъ.

Онѣ всѣ, безъ исключенія, растутъ на открытомъ воздухѣ, и легко переносятъ вѣтры, сырость и даже холода; поливка частая, но по-немногу, имъ очень полезна. Большую часть изъ этихъ растеній нужно привязывать къ колышкамъ, но не туго (*).

Въ банкахъ, зимой, однолѣтнія растенія растутъ не такъ хорошо; причина этому спершійся воздухъ и переходное состояніе температуры, а также и почти постоянное тепло, которое онѣ не очень любятъ.

Для успѣшнаго разведенія однолѣтнихъ цвѣточныхъ растеній самое главное условіе своевременный сборъ

(*) Это нужно соблюдать почти со всеми цвѣточными растеніями.

и сохраненіе сѣмянъ. Самыя лучшія сѣмяна тѣ, которыя изъ сѣмянника высыпаются сами и не старше двухъ лѣтъ. Четырех-лѣтнія сѣмяна рѣдко бываютъ всхожи.

ВРАЧЕВАНІЕ ДОМАШНИХЪ ЖИВОТНЫХЪ.

Не всѣ роды животныхъ одинаково подвержены болѣзнямъ, не всѣ болѣзни одинаково вредны для домашнихъ животныхъ, слѣдовательно, и врачеваніе болѣзней различно. Поэтому мы объяснимъ происхожденіе и врачеваніе болѣзней у каждаго рода домашнихъ животныхъ отдѣльно.

I.

Л О Ш А Д И.

НАРУЖНЫЯ БОЛѢЗНИ.

Г Л А З Н Ы Я.

а) *Мокрое воспаленіе глазъ.*

Признаки. Орбиты глазъ опухаютъ и разгорячаются; сильно бьетъ слеза, яблоко бываетъ мутно. Болѣзнь эта бываетъ всегда въ одномъ глазѣ, переходя изъ одного въ другой.

Леченіе. Промывать глазъ 2—3 раза въ день теплою примочкою изъ 1 золотника бѣлаго купороса и 7 золот. вишневаго клея, распущенныхъ въ водѣ; и подъ глазомъ сдѣлать заволочку, поддерживая нагноеніе 3 или 4 недѣли. Или, вмѣсто примочки, для промывки глаза употреблять отваръ ромашки съ $\frac{1}{8}$ пѣнника.

Во время леченія, при глазныхъ болѣзняхъ вообще, лошадь держать въ темномъ стойлѣ, и кормить легкимъ, но питательнымъ кормомъ.

в) Сухое воспаление глазъ.

Признаки. Глазь опухаетъ и разгорячается, слеза нейдетъ, яблоко красно, вѣки плотно сжаты, лошадь вѣшаетъ голову.

Леченіе. Пустить кровь отъ 4 — 6 фунтовъ; дать слабительное и примачивать глазъ примочкой изъ свинцоваго уксуса и воды.

ВОСПАЛЕНІЕ ВЫМЯ У КОВЫЛЬ.

Признаки. Эта болѣзнь узнается по затвердѣнію и жару вымя, такъ же по боли, которую обнаруживаетъ животное, если трогать вымя.

Леченіе. Вымя примачивать слабымъ растворомъ селитры или уксуса въ холодной водѣ. Если дня чрезъ 3—4 отъ этого не будетъ лучше, то сдѣлать теплую припарку изъ ромашки, разваренной въ водѣ; припаривать 2—3 раза въ день, а въ промежуткахъ мазать камфарнымъ масломъ (2 части деревяннаго масла и 1 часть камфоры, хорошо смѣшанныя).

Но когда воспаление перейдетъ въ нагноеніе, и подъ кожей образуется гной; тогда опухоль нужно вскрыть, выдавить гной и обмывать рану уксусомъ по утру и вечеромъ.

ПОДСѢД И Н Ы.

Онѣ бываютъ подъ путовымъ суставомъ или подъ щеткою, на задней сторонѣ бабокъ; подсѣдины представляются въ видѣ вспухшей и доннувшей кожи, изъ которой выступаетъ вонючая матерія.

Эта болѣзнь происходитъ отъ мокроты въ стойлѣ, а также отъ мокрыхъ и топкихъ выгоновъ или пастбищъ.

Леченіе. Нужно больную ногу тщательно обмыть водою съ мыломъ, вытерѣть и каждый день—два раза обмывать слѣд. составомъ: квасцовъ и синяго купороса по 7 золот. и нашатыря 21 золот.; все это хоро-

шенько смѣшать, разварить въ водѣ и послѣ процѣдить сквозь холстину.

ЛОКТЕВАЯ НАМИНКА.

Наминка эта бываетъ на локтѣ, въ видѣ круглой опухоли; иногда она бываетъ горячая, иногда водянистая, а иногда въ видѣ губки. Великою не больше яблока.

Лечение бываетъ различно, смотря по свойству наминки.

Простую наминку можно разбить примочкою изъ вина и уксуса или камфарнаго спирта.

Если въ опухоли вода, то нужно ее прорѣзать и выдавить воду.

Если въ опухоли есть отвердѣніе, и выступаетъ изъ нея вонючая матерія, то внутренность опухоли, сквозь прорѣзь, нужно прижечь (круглымъ) желѣзомъ. Отъ этого происходитъ нагноеніе, исцѣляющее рану, а опухоль пропадаетъ.

Но если опухоль глубока, то кожу на ней разрѣзать на крестъ, всѣ четыре угла отворотить, и губку или грибокъ опухоли вырѣзать, и послѣ прижечь желѣзомъ; потомъ рану опять закрыть, оставивъ маленькое отверстіе для теченія гноя.

САЛЬЦЕВАЯ НАМИНКА.

Она бываетъ на заднемъ колѣнѣ, или такъ называемомъ сальцевомъ суставѣ, представляетъ продолговатую, иногда горячую, а иногда холодную опухоль.

Если опухоль появилась недавно, то ее можно скоро вылечить, натирая 3-раза въ день камфарнымъ и мыльнымъ спиртомъ.

Но, когда опухоль застарѣлая, ее нужно натирать сильнѣе возбуждающими средствами (смѣсью 7 золот.

скипидара, $3\frac{1}{2}$ зол. нашатырнаго спирта и $1\frac{1}{2}$ зол. настоя изъ шпанскихъ мухъ). Если это не помогаетъ, то прижечь опухоль мѣстами, не пропуская сквозь кожу, раскаленнымъ желѣзомъ.

Когда наминка водяная, тогда волосы остричь и намазать кожу мазью, составленною изъ порошка шпанскихъ мухъ и лавроваго масла; (первыхъ двухъ взять по 2 золот, а послѣдняго $\frac{1}{4}$ ф.).

Ископытъ (*или вывихъ въ путовомъ суставѣ*).

Вывихъ этотъ бываетъ или *совершенный* или *несовершенный*.

Въ первомъ случаѣ, концы костей выходятъ съ своего мѣста, что можно даже ощупать. Вышедшія кости нужно осторожно вправить на свое мѣсто, и суставъ примачивать холодною водою.

Во второмъ же случаѣ, если воспаленіе замѣтно, нужно примачивать растворомъ квасцовъ и нашатыря въ уксусъ. Если же поврежденіе старо, и воспаленія не замѣтно, то нужно въ больное мѣсто втирать мазь изъ равныхъ частей нефти и камфарнаго масла.

Исплень (*или вывихъ плечеваго сустава*).

Въ началѣ, когда еще въ суставѣ замѣтенъ жаръ, нужно хорошенько примачивать тепловатымъ уксусомъ.

По прошествіи раздраженія и жара, когда еще лошадь хромаетъ, употреблять мазь изъ нефти и камфарнаго масла.

Если же болѣзнь очень стара, то сдѣлать заволочку, и поддерживать нагноеніе 3—5 недѣль.

ПРОСТУДНАЯ ХРОМОТА.

Болѣзнь эта чаще всего бываетъ у старыхъ лошадей, во всѣхъ частяхъ верхнихъ суставовъ.

Простудная или ревматическая хромота происходитъ отъ внутреннихъ причинъ и бываетъ періодически, то въ одномъ членѣ, то въ другомъ.

При леченіи, нужно употреблять и внутреннія и наружныя средства. Внутрь давать вмѣстѣ съ кормомъ порошокъ изъ равныхъ частей сѣры и ирнаго корня, каждый день по три столовыхъ ложки. Наружи же теплую примочку изъ простаго вина, или изъ уксуса, или изъ отвара можжевельника, или изъ сваренныхъ въ уксусѣ можжевеловыхъ ягодъ и натирать больную часть камфарнымъ спиртомъ.

Если же болѣзнь упорна, то нужно сдѣлать заволочку, и поддерживать нагноеніе нѣсколько недѣль.

Во время леченія, лошадь предохранять отъ холоднаго и сыраго воздуха.

НАМИНКА КОПЫТЪ.

Такъ называютъ красныя и синія пятна, бывающія на подошвѣ копыта, между краемъ и стрѣлкою.

Наминка случается чаще всего на переднихъ ногахъ, къ внутренней сторонѣ.

Леченіе. Снять подкову, очистить подошву копыта и вырѣзать пятно, чтобы замерзшая здѣсь кровь могла сойти, Потомъ рану заложить корпией, обложить все копыто глиной и обвязать тряпкой; утромъ и вечеромъ ногу ставить на четверть часа въ холодную воду.

Если наминка застарѣлая и въ ней уже образовался гной, то корпию нужно смачивать скипидаромъ.

ЗАКОВКА.

Если заковка открыта сейчасъ же, какъ только лошадь подкована, то, вынувъ гвоздь и промывъ ногу, можно предотвратить распространеніе болѣзни.

Если же заковка запущена, образовался гной и опухоль, то рану нужно открыть, чтобы запекающаяся кровь и гной сошли. Потомъ рану 2—3 раза въ день промывать уксусомъ или известковою водою.

Еслиже нагноеніе усилилось и захватило часть копытной стѣнки, то больное мѣсто снаружи нужно осторожно вырѣзать, прижечь и примачивать уксусомъ.

Г Н О Е Н І Е С Т Р Ъ Л К И.

Болезнь эта состоитъ въ томъ, что изъ разсѣлины, находящейся среди стрѣлки, течетъ болѣе или менѣе вонючая матерія. Это гніеніе чаще всего бываетъ на переднихъ ногахъ, и происходитъ отъ небрежнаго содержанія и нечистоты въ стойлѣ.

Леченіе. Все загнившее мѣсто вырѣзать до здороваго мѣста, и 2—3 раза въ день обмывать тепловатымъ растворомъ (14 золот.) желѣзнаго купороса въ (штофѣ) уксуса.

Если же это средство окажется недѣйствительнымъ, то рану посыпать порошкомъ изъ смѣси жженныхъ квасцовъ и желѣзнаго купороса, а сверху закрывать корпиею.

Ш П А Т Ъ.

Такъ называется костяная опухоль, на внутренней сторонѣ сальцеваго сустава, на заднихъ ногахъ.

Леченіе шпата весьма трудно и рѣдко удается. Лучшимъ средствомъ для излеченія считаются слѣдующія: натираютъ больныя мѣста, два раза въ день, смѣсью изъ настойки шпанскихъ мухъ со скипидаромъ и камфарнымъ спиртомъ. Или прижигаютъ опухоль желѣзными полосками.

П А Р Ш И.

Болезнь эта происходитъ отъ худаго корма и небрежнаго содержанія и др. причинъ.

Признаки. Кожа свербить и лошадь трется об стѣны; въ дальнѣйшемъ развитіи болѣзни, волосы мѣстами сходятъ; оказываются лишай и шолуди; кожа дѣлается жесткою, особенно, у гривы, появляются морщины.

При мокрой паршивости лишай и шолуди бываютъ мокры и издають неприятный запахъ.

Впрочемъ паршивыя лошади бываютъ веселы и здоровы; ѣдятъ и пьютъ обыкновенно хорошо.

Опаршивѣвшую лошадь нужно отдѣлать отъ здоровыхъ; парши прилипчивы.

Леченіе. Больную лошадь содержать въ теплѣ, въ кормѣ, ежедневно, давать по три столовыхъ ложки сѣрнаго цвѣта; все тѣло вымыть хорошенько щелокомъ.

Если парши не сильны, то гриву и хребетъ лошади натерѣть хорошенько слѣдующимъ составомъ: взять простаго табаку 1 фунтъ, сварить въ штофѣ уксуса и процѣдить сквозь холстину; въ этотъ отваръ всыпать толченыхъ квасцовъ и бѣлаго купороса по 1 фунту. такъ чтобы это все разошлось и смѣшалось. Натирать нужно дня черезъ два, и больше тамъ, гдѣ лошадь чувствуетъ больше зуду.

При упорныхъ и глубокопроникшихъ паршахъ, вмѣсто вышеописаннаго состава употреблять мазь, составленную изъ 21 золотника горючей сѣры, 14 зол. бѣлаго купороса, 1 золот. порошка изъ шпанскихъ мухъ, $\frac{1}{2}$ фунта скипидара и 2 штофа льнянаго сѣмьяни; все это хорошенько смѣшать.

Черезъ 5 дней, когда мазь на тѣлѣ высохнетъ, лошадь обмыть хорошенько щелокомъ или мыломъ, и намазать мазью только тѣ мѣста, гдѣ кожа еще жестка, и гдѣ лошадь чувствуетъ больше зуду.

Если опаршивѣвшая лошадь не стара и не очень тоща, то она гораздо скорѣе вылечивается.

Старыя же и очень тощія лошади вылечиваются трудно, и даже вовсе не вылечиваются.

Паршивыхъ лошадей содержать постоянно въ чистотѣ и теплѣ; кормить хорошимъ и питательнымъ кормомъ, особенно старыхъ лошадей.

Послѣ излеченія лошади, узды, хомуты, попоны, вообще збрую и все, до чего больная лошадь прикасалась, очистить и вымыть щелокомъ.

ВНУТРЕННІЯ БОЛѢЗНИ.

ВОСПАЛЕНІЕ ГРУДИ ИЛИ ЛЕГКИХЪ.

Болѣзнь эта происходитъ отъ сильнаго разгоряченія лошади, особенно если лошадь поставлена на холодномъ сквозномъ вѣтрѣ, или напоена холодной водой.

Этой болѣзни скорѣе всего подвергаются хорошо содержанныя кормныя лошади.

Признаки. Лошадь невесела, неохотно ѣстъ, кашляетъ, періодическій жаръ и ознобъ; ознобъ бываетъ даже замѣтенъ; лошадь дышетъ тяжело и скоро, выдыхаемый воздухъ горячъ. Постепенно жаръ и лихорадочныя припадки становятся непрерывными; въ пахахъ замѣтно сильное біеніе. Глаза дѣлаются красны и сверкаютъ; мокротная перепонка въ носу краснѣетъ. Языкъ горячъ и бѣло-желтъ; въ роту и въ носу сухо. Лошадь почти не ложится. Изверженіе неправильное и очень мало.

Леченіе. Изъ шеи пустить кровь отъ 3 до 6 фунтовъ, смотря по сложенію и содержанію лошади, а также и по силѣ болѣзни. Если, чрезъ сутки, припадки не уменьшатся, то кровопусканіе повторить; каждый день давать внутрь растворъ селитры въ водѣ, до тѣхъ поръ, пока не уменьшатся припадки. Потомъ, поеставить клистиръ и промывательное изъ одной горсти

ромашки, двухъ горстей льнянаго сѣмяни, которыя сварить въ штофѣ воды, процѣдить и прибавить туда одинъ фунтъ льнянаго масла.

Когда жаръ и лихорадочные припадки уменьшатся, продѣть на груди заволоку, или сдѣлать фонтанель, которую мазать скипидаромъ, чтобы продолжалось нагноеніе до совершеннаго выздоровленія лошади.

(Въ это время лошадь нужно держать въ чистомъ и сухомъ стойлѣ на мягкой подстилкѣ, и если она ѣсть, кормить зеленымъ клеверомъ или другой хорошей травой, поить нѣсколько тепловатой водой).

Если, по прошествіи жара, лихорадочное трясеніе и кашель не прекращаются, нужно лошади сдѣлать паровую припарку, слѣдующимъ образомъ: взять нѣсколько фунтовъ солода и льнянаго сѣмяни, нѣсколько горстей ромашки и бузины, сварить въ 2—3 штофахъ воды, вылить надъ ведромъ въ мѣшокъ, открытый конецъ котораго держать около морды, чтобы лошадь могла вдыхать паръ. Припарку эту дѣлать не меньше 3 разъ въ день.

По выздоровленіи, лошадь, для возстановленія силъ, нужно содержать на хорошемъ корму и не вдругъ употреблять въ ѣзду.

К О Л Е Р Ъ.

Колеръ, или воспаленіе мозга, происходитъ или отъ полнокровія и сильнаго разгоряченія, или отъ трудной работы на сильномъ солнечномъ жару.

Признаки. Лошадь тоскливо глядитъ, прячетъ голову въ ясли, ѣсть очень много и скоро; пьетъ мало; неспокойна и иногда дрожить, глаза блестятъ, взглядъ неподвиженъ; мочи идетъ мало; пометъ сухъ; во всемъ тѣлѣ; и особливо въ головѣ и шеѣ, сильный жаръ. Языкъ сухъ и желтаго цвѣта, пятнами. Наконецъ лошадь приходитъ въ бѣшенство: глаза свер-

каютъ, взглядъ дикъ; лошадь храпитъ, грызетъ веревки и ремни, которыми привязана; поднимается на заднія ноги, ударяется головою объ стѣны, валяется и вскакиваетъ; такъ лошадь бѣсится до тѣхъ поръ, пока вспотѣетъ, утомится и сдѣлается спокойною. Припадки эти бываютъ отъ $\frac{1}{4}$ до 1 часа.

Леченіе. Почти тоже самое, какъ и при воспаленіи легкихъ; лекарства давать лошади тогда, когда она спокойна.

Если жаръ не прекращается, то на другой день нужно лошади снова дать растворъ селитры, поставить клистиръ и сдѣлать промывательное.

(Больную лошадь слѣдуетъ держать въ прохладномъ стойлѣ, но не въ холодѣ и не на сквозномъ вѣтру, просторно и на мягкой подстилкѣ).

Голову лошади обливать холодною водою и обкладывать мокрыми тряпками, такъ чтобы вода не попала въ уши.

Если лошадь станетъ поправляться, то не должно ей давать селитры и пускать кровь.

ЗАГОНЪ (*разбитіе ногъ*).

Болѣзнь эта, большею частію, происходитъ отъ быстрого охлажденія и сквознаго вѣтра, послѣ сильнаго разгоряченія; у коренной лошади можетъ случиться даже отъ неумѣреннаго движенія. А также болѣзнь эта можетъ произойти отъ чрезмѣрнаго кормленія зерновымъ хлѣбомъ.

Признаки. Лошадь беспокойна; во всемъ тѣлѣ жаръ, ноги сводитъ судорога и онѣ дрожатъ. Пометъ сухъ, моча свѣтло-красная. При сильной болѣзни лошадь можетъ, и не можетъ подняться и стать на ноги.

Леченіе. Внутрь даютъ смѣсь селитры съ поваренной солью, открываютъ кровь, и ноги обмываютъ

отваромъ можжевеловыхъ ягодъ въ уксуѣ не меньше двухъ разъ въ день.

Лошадь въ это время не слѣдуетъ очень много кормить; поить соленой водой.

Ж А В А.

Такъ называется болѣзнь, состоящая въ воспаленіи глотки, языка, дыхательнаго горла и другихъ близълежащихъ частей.

Признаки. Лошадь вѣшаетъ голову, неохотно, съ затрудненіемъ и мало ѣстъ и пьетъ; во всемъ тѣлѣ жаръ, постепенно увеличивающійся, особенно въ шеѣ; глаза краснѣютъ и горятъ; языкъ бѣлъ; въ роту сухо. Черезъ сутки припадки измѣняются: тѣло сильно горитъ; дыханіе принужденно и коротко; выдыхаемый воздухъ горячъ; появляется кашель, глотаніе становится весьма затруднительно; лошадь чувствуетъ сильную жажду; часто, но мало пьетъ. Въ это время на шеѣ лошади показывается горячая, болѣзненная опухоль; внутри часть глотки и рта воспалены. При усиленіи болѣзни, дыханіе дѣлается хриплымъ, глотаніе почти невозможно; воспаленіе и опухоль угрожаютъ задушеніемъ. Языкъ распухаетъ и дѣлается темно-красный.

Къ леченію нужно приступать немедленно, иначе будетъ уже поздно. Изъ шеи сейчасъ пустить кровь отъ $3\frac{1}{2}$ — $5\frac{1}{2}$ фунтовъ, смотря по жестокости припадковъ; если жаръ и припадки не уменьшатся, то кровопусканіе повторить. Внутри давать растворъ селитры въ простомъ винѣ и глауберову соль; ставить клистиры точно также, какъ при леченіи воспаленія легкихъ.

Для рта и горла сдѣлать полосканье изъ равныхъ частей ромашки и бузины: сварить въ 4 штофахъ воды и процѣдить; когда оно нѣсколько остынетъ, впрѣ-

скивать теплое въ горло разъ 6 или 10 въ день; снаружи шею мочить свинцовой примочкой или известковой водой.

Если отъ этого не будетъ лошади лучше, и когда наружная опухоль станетъ сжиматься и показывать наклонность къ образованію нарыва, тогда нужно препятствовать этому размягченіемъ опухоли, натирая шею мазью изъ свиного сала, смѣшаннаго съ печенымъ лукомъ; сверху же класть припарку изъ толченаго льнянаго сѣмяни съ бузиною, смѣняя остывшую припарку—теплою. Когда опухоль этимъ будетъ размягчена, тогда ее нужно осторожно вскрыть и выдавить гной.

Больную лошадь, въ это время, держать въ стойлѣ, кормить легкимъ и питательнымъ кормомъ, но немного и поить тепловатой водой, въ которую класть нѣсколько горстей просѣянной овсянной муки.

ЗАСОРЕНІЕ ВЪ НОСУ.

Болѣзнь эта похожа на насморкъ: въ первый день, лошадь скучна, плохо ѣстъ, теплота въ тѣлѣ увеличивается, а въ носу обнаруживается жаръ. На второй день, лошадь кашляетъ; ознобъ и жаръ смѣняются одинъ другимъ; глаза горятъ и сверкаютъ; кожа суха, испарина останавливается.

Вообще, припадки этой болѣзни одинаковы съ припадками при воспаленіи легкихъ.

На третій и четвертый день, изъ ноздрей показывается сильная мокрота; сперва она идетъ водянистая, потомъ становится гуще и гуще, и наконецъ выбрасывается, отъ кашля, кусками.

Леченіе. Если припадки очень сильны, нужно немедленно открыть кровь и давать растворъ селитры, ноздри обвязать тряпкой, намоченной хлѣбнымъ виномъ.

Лошадь въ это время кормить малопитательнымъ и мягкимъ кормомъ и немного.

Также полезно дѣлать паровую припарку. Для этого она готовится точно также, какъ и при воспаленіи легкихъ.

К Р У Ж Е Н І Е.

Круженіе бываетъ только у жирныхъ и полнокровныхъ лошадей.

Признаки. Лошадь поднимаетъ ноги выше обыкновеннаго, ступаетъ по землѣ неправильно, или врозь, или очень близко; качается и вздрагиваетъ. Если ее, при этомъ, повернуть, то она падаетъ на заднія ноги; но если она нѣсколько времени постоитъ покойно, то кажется совсѣмъ здоровою.

Леченіе. Пустить кровь, поливать лошадь теплою водою, часто водить и даже гонять мелкой рысью; внутрь дать селитры и англійской соли.

Въ это время лошадь кормить немного, и тощимъ кормомъ, поить холодной водою.

М О Ч Е Т О К Ъ.

Болезнь эта состоитъ въ томъ, что лошадь мочится часто и по-многу.

Признаки. Лошадь теряетъ охоту къ ѣдѣ; лихорадочные припадки, изнуреніе, отекъ брюха и ногъ, лошадь много пьетъ и томится жаждой.

Леченіе. Лошадь поставить въ теплое стойло, покрыть и содержать опрятно; кормить хорошимъ кормомъ до сыта, посылая его солью; поить тепловатой чистой, рѣчной водою, (въ которую класть предварительно раскаленное желѣзо) и доставлять лошади умѣренное движеніе.

Хорошо дѣлать паровую припарку изъ сѣнной трухи; лошадь въ это время нужно прикрыть попо-

ною, осѣвшие на тѣлѣ пары вытирать, пока они еще не остыли.

Внутрь давать лекарство, приготовленное слѣдующимъ образомъ: взять дубовой коры и полыни, по 30 золотниковъ каждой, и сварить въ 2 штофахъ воды; отваръ раздѣлить на 4 части; въ каждую часть положить по 7 золотниковъ порошка ирнаго корня, и давать лошади каждую изъ этихъ частей черезъ три часа.

К Р О В А В А Я М О Ч А .

Если кровавое мочеиспускание не сопровождается болью и никакими припадками, то оно проходитъ скоро отъ слѣдующаго лекарства: взять 3 золотника лавендуловаго масла, скипидара и красной нефти; все это хорошенько смѣшать, и давать лошади утромъ и вечеромъ по 60 капель на полуштофъ воды.

Если же кровавое мочеиспускание соединено съ болью и лихорадочными припадками, что бываетъ, вслѣдствіе внутренняго поврежденія и образовавшихся въ мочевомъ пузырьѣ камней; если внутреннее поврежденіе произошло отъ сильнаго паденія или неловкаго скачка: тогда лошади давать внутрь ежедневн три раза по полуштофу квасцовой сыворотки (она готовится такъ: берутъ четыре штофа молока, кладутъ туда 20 золотн. истолченныхъ въ порошокъ квасцовъ, и варятъ эту смѣсь до тѣхъ поръ, пока молоко ссядется; тогда сыворотку сливаютъ и студятъ. Снаружи же, противъ почекъ, натираютъ хлѣбной водкой или мыльнымъ спиртомъ.

Если же въ мочевомъ пузырьѣ уже образовались камни, то помочь очень трудно.

М Ы Т Ъ .

Болезнь эта бываетъ двухъ видовъ: а, *мытъ добротенный*, в, *подозрительный*; *мытъ*, и с, *мытъ злокачественный*.

а, *Мытъ доброкачественный* выражается слѣдующими признаками: лошадь теряет охоту къ ѣдѣ, во время работы скоро утомляется, и бывает попеременно то въ жару, то въ ознобѣ; мокротная носовая перепонка, тогда, когда лошадь въ жару, бывает очень красна; пометъ бывает сухъ и даже случается запоръ; моча идетъ мало, и она бывает темнубураго цвѣта; лошадь тяжело кашляетъ; если на третій или на четвертый день изъ ноздрей показывается сѣловатая пѣна, то обнаруживается и лихорадка; пѣна эта день-отодня становится гуще, на 8 или 9-й день принимаетъ видъ гноя; послѣ 12-го дня теченіе мало по малу перестаетъ и мало-по-малу прекращаются и припадки. Иногда подщечныя железы увеличиваются, приходятъ въ нагноеніе, вскрываются и выпускаютъ изъ себя матерію. Если же железы сжимаются и твердѣютъ, то это бываетъ знакомъ, что мытъ переходитъ въ *подозрительный*.

При описанномъ доброкачественномъ исходѣ мыта, лошади не нужно давать никакого лекарства, а нужно только ее содержать хорошо и не въ холодѣ.

Но когда теченіе изъ носа продолжительно, тогда нужно дѣлать паровую припарку, какъ при леченіи воспаленія легкихъ.

в, *Подозрительный мытъ* называется такъ потому, что нерѣдко переходитъ въ сапъ—болѣзнь неизлечимую. Вначалѣ показывается изъ носа, безъ прочихъ признаковъ мыта, только нечистая водянистая мокрота, которая течетъ попеременно, то изъ одной, то изъ другой ноздри, и постепенно дѣлается зелено-желтою и слизистою. Мокротная перепонка бываетъ то бѣлою, то красною или желтою. Подъ подщечинами иногда бываютъ губчатые, кровавые, безболѣзненные желваки (*мышки*).

Лечение. Три раза въ день давать внутрь порошокъ изъ ирнаго корня и горючей сѣры, продолжая недѣли двѣ, даже и по прекращеніи теченія мокроты изъ носу. Желваки же натирать каждый день мазью изъ скипидара и настоя шпанскихъ мухъ.

Если при подозрительномъ мытѣ, на носовой мокротной оболочкѣ, показывается нарывъ, бывающій иногда въ видѣ зеренъ или мелкихъ пузырьковъ, и при этомъ изъ носа мокрота течетъ съ кровью, зелено-краснаго цвѣта, гноевидная и вонючая, тогда болѣзнь переходитъ въ *санъ*—болѣзнь не только неизлечимую, но и прилицивую. Поэтому, лошадь заболѣвшую саномъ, слѣдуетъ ставить вдали отъ здоровыхъ лошадей и если лечение не приноситъ никакой пользы, ее лучше убить, чтобы не заразились другія лошади.

с, *Злокачественный мытъ*, при такихъ же припадкахъ, какъ и доброкачественный: появляется подщечная опухоль; у молодыхъ лошадей опухоль эта распространяется даже до глазъ и можетъ ихъ повредить; припадки, впрочемъ, бываютъ гораздо сильнѣе, чѣмъ при доброкачественномъ мытѣ.

Лечение. Дѣлать лошади точно такую же льняную и паровую припарку, какъ при леченіи жабы; внутрь, же каждый день, давать, вмѣстѣ съ кормомъ, по три ложки порошокъ изъ смѣси ирнаго корня, горючей сѣры и квасцовъ (взявъ для этого каждого по-ровну) Какъ только опухоль размягчится, ее нужно вскрыть, гной выдавить и рану промыть хорошенько теплою водой и если опухоль не проходитъ и продолжаетъ гноиться, тогда нужно въ опухшее мѣсто втирать губкою мазь изъ скипидара, настоя шпанскихъ мухъ или перцовки, и рану каждый разъ завязывать чистою тряпкой.

ПОТЕРЯ ОХОТЫ КЪ ЪДЪ.

Бываетъ вслѣдствіе слѣдующихъ причинъ:

1) Когда у лошади выросъ кривой зубъ, или образовался насосъ, боль языка и пр.

Тогда нужно зубъ сколоть, но осторожно, а языкъ, смотря по характеру болѣзни, напр. если опухоль отъ укушенія, то чтобы не могло произойти воспаленія, лошадь поить чаще холодной водой, и, если окажется возможнымъ, обвязать его тряпкой, намоченной въ березовой или перцовой настойкѣ; если же на языкѣ окажутся раны, то ихъ мазать деревяннымъ масломъ, при поносѣ же діета.

2) Отъ недѣятельности желудка, и если при этомъ не открывается другой причины болѣзни, то давать лошади съ кормомъ вмѣстѣ два раза въ день, по двѣ ложки порошка изъ смѣси горчицы и ирнаго корня, прибавляя въ кормъ и пойло по-немногу соли.

П О Н О С Ъ.

Болѣзнь эта бываетъ отъ различныхъ причинъ и бываетъ разнообразна:

1) Когда поносъ доброкачественный, испражненіе происходитъ точно также, какъ и въ здоровомъ состояніи, только чаще, изверженіе имѣетъ обыкновенный цвѣтъ и не воняетъ, но бываетъ жидко, а при продолжительности поноса, даже водянисто. Впрочемъ, лошадь въ это время совершенно здорова ѣсть хорошо и работаетъ. Но если поносъ продолжается долго, то онъ можетъ быть для лошади вреденъ.

Леченіе. Давать внутрь каждый день, два раза, отваръ полыни, смѣшанный съ порошкомъ ирнаго корня и хлѣбнаго сухаря, или лучше всего настойки изъ стручковаго перца.

2, Злокачественный поносъ происходитъ отъ употребленія лошадыю въ пищу вредныхъ, ядовитыхъ и сильно раздражающихъ травъ; испражненіе бываетъ почти произвольное, слизистое и даже съ кровью и очень жидко и весьма вонюче.

Леченіе. Давать лошади мучнистое пойло и отваръ изъ 2 частей алтейной или проскурняковой травы, въ которомъ распущено 3 золотника вишневаго клея.

Или: (если поносъ очень силенъ), кормить по-немногу 2 раза въ день лошадь хорошо сваренной, свѣжей, необрушенной гречей и ячменемъ, прибавляя туда около 4 золотниковъ порошка обыкновеннаго ревеня (корня).

3, Продолжительный поносъ со слизью происходитъ отъ слабости желудка. Въ этомъ случаѣ, также хорошо употреблять алтейный отваръ, но давать его чаще и до тѣхъ поръ, пока лошади будетъ лучше.

Вообще, во время всякаго поноса, лошадь слѣдуетъ держать въ прохладномъ мѣстѣ, кормить, одинаково, хорошимъ и питательнымъ кормомъ, поить свѣжею, но не холодною водою. Иначе, переходъ отъ одного корма и воды къ другому для лошади можетъ быть вреденъ; нерѣдко случается, отъ этого происходитъ какая нибудь другая болѣзнь.

ЗАПОРЪ.

Запоръ происходитъ или отъ недостатка движенія или отъ сухаго корма и отъ нѣкоторыхъ другихъ причинъ, но бываетъ, нерѣдко, весьма опасенъ.

Признаки. Лошадь или очень мало и трудно испражняется, или во все не испражняется; бываетъ очень скучна, не ѣстъ почти корма; осматривается по сторонамъ; скребетъ полъ передними ногами; ложится на полъ, валяется. Жилится къ испражненію, отставляетъ заднія ноги, глубоко втягиваетъ бока, дышетъ очень

скоро; но не испражняется, или испражняется, но очень мало; пометъ бываетъ очень сухъ.

Пока лошадь не обнаруживаетъ большой тоски и боли, и животъ не надувается, до тѣхъ поръ нѣтъ еще опасности; но если запоръ продолжится, лошадь сдѣлается беспокойной, глаза покраснѣютъ, взглядъ дикъ и свирѣпъ, животъ вздуется, она начнетъ грызть стѣны и дико ржать: тогда уже не всегда возможно вылечить.

Леченіе. Сдѣлать промывательное изъ мыла и соли съ теплою водою; внутрь дать составъ изъ 2 частей ромашки, сваренной въ двухъ штофахъ воды, въ отваръ прибавить $\frac{1}{4}$ штофа льнянаго масла, 3 золотника глауберовой соли и полштофъ картофельнаго сока. Эту пропорцію давать лошади черезъ каждые два часа; при этомъ, ее нужно водить меньше, и какъ только она обнаружитъ желаніе къ испражненію, останавливать.

З А П А Л Ъ.

Болѣзнь эта происходитъ отъ прекращенія испаренія разгоряченной лошади быстрымъ охлажденіемъ на сильномъ вѣтрѣ, или купаньемъ въ холодной водѣ, или когда нѣжная и хорошо содержанная лошадь ѣла кормъ на сквозномъ вѣтрѣ и напоена холодной водою.

Признаки. Во всемъ тѣлѣ обнаруживаются лихорадочные припадки; жаръ и ознобъ идутъ попеременно и непрерывно, лошадь чувствуетъ сильную жажду; напившись, дрожитъ и ложится.

Въ этомъ случаѣ надобно, вскорѣ по охлажденіи, на лошади ѣхать быстро верхомъ до разгоряченія, послѣ выгнѣть до суха и поставить въ теплое стойло, покрывъ ее хорошенько попоною; внутрь дать 2—3 золотника бобровой струи съ винограднымъ виномъ. При этомъ, также открыть кровь.

Но если лошадь успѣла остыть, мокроты спустились въ ноги, около копытъ произошли *обручи*, то леченіе бываетъ очень трудно.

Вообще, болѣе вѣрнымъ средствомъ къ излеченію запала считаются слѣдующія средства:

а) Поставить лошадь по брюхо въ разлагающійся горячій конскій навозъ, накрыть ее попонами такъ, чтобы она хорошенько вспотѣла; тогда дать ей внутрь теплую смѣсь изъ 1 золотника бобровой струи, 2 золотниковъ антимонія (сурьмы) и 1 стакана винограднаго вина; потомъ, обтереть потъ, запречь лошадь въ тяжелую телѣгу или сани и прогнать ее быстро версты 3—5 такъ, чтобы она вспотѣла и устала, тогда ее прямо въ хомутѣ ввести въ теплую конюшню и повторить тотъ же пріемъ внутрь; нужно, чтобы лошадь потѣла не менѣе 12—20 часовъ; пить и ѣсть давать ей немного и не холоднаго.

б) Открыть кровь и давать лошади внутрь на печеномъ хлѣбѣ порошокъ изъ одной части горючей сѣры и двухъ частей селитры; а снаружи лошадь обмывать теплой водой въ теплѣ даже въ жару, чтобы она сильно потѣла.

Ч Е М Е Р Ъ .

Чемеръ происходитъ: отъ корма и воды, содержащихъ нерастворимыя минеральныя вещества; отъ простуды и задержанной испарины; отъ излишняго кормленія, и многихъ другихъ причинъ.

Признаки по происхожденію болѣзни бываютъ весьма различны, но общіе слѣдующіе: лошадь тяжело дышетъ, протягиваетъ голову къ животу, или къ дѣтороднымъ частямъ; валяется; лежа, поднимаетъ ноги къ брюху; вскакиваетъ съ сильною дрожью, поднимаетъ хвостъ, свирѣпо ржетъ, жилится къ испражненію, но напрасно; глаза красныя, дико сверкаютъ, и вращаются быстро по сторонамъ, уши холодныя.

Чемеръ развивается быстро и его не всегда можно вылечить; онъ иногда сопровождается разрывомъ желудка. Разрывъ желудка случается тогда, когда только что накормленную лошадь сильно гонять подъ сѣдломъ, или на пристяжкѣ.

Къ лекарствамъ, излечивающимъ чемеръ, принадлежатъ слѣдующія:

а) Поставить лошади клистиръ, состоящій изъ смѣси отвара отрубей и льнянаго масла и мыла; клистиръ дѣйствительнѣе, если въ задній проходъ вставить мѣхъ и кишки надуть. Внутрь дать смѣсь горючей сѣры, селитры и сабуру.

б) Поставивъ клистиръ, покрыть лошадь суконною попоною, и между ногами лошади, подъ брюхомъ, жечь на угольяхъ черную смолу съ можжевеловыми ягодами; внутрь дать $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго деревяннаго или подсолнечнаго масла съ девятью золотниками истолченнаго въ порошокъ виннаго камня.

в) Послѣ клистира, поставить лошадь въ тепло и дать ей внутрь смѣсь изъ равныхъ частей можжевеловыхъ ягодъ, тмину, финхелю, 5 золотниковъ антимонія, вмѣстѣ съ льнянымъ масломъ и щелочной водою.

д) Послѣ клистира же, открыть изъ шейной или шпорной жилы кровь отъ 3—5 фунтовъ; внутрь дать отваръ изъ рожы (травы) и ревеня, въ который подбавить льнянаго масла, селитры и меду, и процѣдить.

По излеченіи, лошадь слѣдуетъ содержать, недѣли двѣ, весьма осторожно, корму давать не по-многоу, легкаго, свѣжаго и питательнаго; поить чистой, но не холодной, водою; ставить въ теплѣ и не употреблять для тяжелыхъ работъ.

ОСТАНОВКА МОЧИ.

Случается большею частію отъ того, что лошадь, во время бѣга, не останавливается, и она не можетъ на

бѣгу испустить мочу; иногда же моча останавливается отъ простуды. Въ обоихъ случаяхъ происходитъ судорожное сжатіе отверстія мочеиспускательнаго канала въ мочевомъ пузырьѣ.

Признаки. Лошадь неспокойна и уныла, выгибаетъ спину, поднимаетъ хвостъ, вытягиваетъ шею, отставляетъ заднія ноги, и принимаетъ такое положеніе, какъ будто мочится, но напрасно. Послѣ этого, она уныло осматривается по сторонамъ. Если болѣзнь продолжается, лошадь приходитъ въ бѣшенство, глаза сверкаютъ, бросается на землю, встаетъ и остается нѣсколько минутъ спокойною. Когда болѣзнь достигаетъ высшей степени, тогда лошадь скребетъ и стучитъ ногами, грызетъ ясли, дико ржетъ и бросается зря; если не будетъ оказана помощь, лошадь остается въ такомъ состояніи до смерти.

Леченіе. На животъ сдѣлать паровую припарку изъ бузины, ромашки и другихъ сильнопахучихъ травъ; отваръ этихъ травъ въ ведрѣ поставить между ногами лошади подъ животомъ и класть въ отваръ раскаленные кирпичи; а лошадь покрыть попонами, чтобы паръ шелъ прямо къ мочевому пузырю. Съ этою припаркою поспѣшно дѣлать другую слѣдующимъ образомъ: въ горшокъ, или во что нибудь другое, влить виннаго спирта и зажечь его такъ, чтобы паръ шелъ на животъ и къ мочевому пузырю. Внутрь дать смѣсь изъ деревяннаго масла, скипидара и антимонія, и лошадь погонять, но не привязывать и не загонять въ стойло.

Б О Л И К А .

Болѣзнь эта состоитъ въ сильныхъ судорогахъ и рѣзи, чувствуемыхъ лошадыю въ кишкахъ.

Признаки. Лошадь не ѣстъ корма, уходитъ отъ яслей, скребетъ передними ногами, ложится, вска-

кивается, снова ложится и валяется, озирается на брюхо; въ брюхѣ слышно *урчалье*; испражняется лошадь сначала мало, а потомъ и вовсе перестаетъ.

Леченіе. Часто болѣзнь проходитъ отъ слѣдующаго лекарства: взять ромашки и полыни по 3 горсти, сварить въ 6 штофахъ воды и процѣдить; въ этотъ отваръ положить изрѣзаннаго и истолченнаго въ ступкѣ чесноку и небольшой стаканъ хлѣбной водки и 3 золотника антимонія, и дать лошади выпить. Лекарство это давать лошади чрезъ каждые три часа до тѣхъ поръ, пока ей будетъ лучше. Вмѣстѣ съ этимъ, дѣлать промывательное, также, какъ и при леченіи воспаленія легкихъ.

На другой день, если лошади отъ этого лекарства не будетъ легче; то къ этому еще каждый разъ прибавлять по 10 капель опійной настойки.

Лошадь въ это время кормить теплымъ, нѣсколько водянистымъ, питательнымъ и мягкимъ кормомъ; поить соленой водой.

Л И Х І Я Я З В Ы .

Болѣзнь эта обнаруживается на разныхъ частяхъ тѣла нарывами, безъ всякой видимой причины. Нарывы испускаютъ нечистый и вонючій гной.

Язвы эти у безсильныхъ и тощихъ лошадей трудно вылечиваются, а у старыхъ почти никогда не вылечиваются, никакими средствами.

Леченіе. Каждый день, утромъ и вечеромъ, давать лошади вмѣстѣ съ хорошимъ питательнымъ кормомъ по три столовыхъ ложки порошка изъ ирнаго корня, сѣры и полыни. Утромъ, съ кормомъ вмѣстѣ, давать мелко изрубленную морковь. При этомъ, нужно, чтобы лошадь была въ легкомъ движеніи. Язвы, или нарывы, промывать каждый день тепловатою водою съ мыломъ, а тѣ, которыя долго не проходятъ, прижигать

раскаленнымъ желѣзомъ и потомъ каждый разъ мазать мазью, составленною изъ 14 золотниковъ терпентина и 3 золот. яри мѣдянки, хорошо смѣшанныхъ.

Лошадь, въ этой болѣзни, непременно слѣдуетъ держать отдѣльно, потому что могутъ заразиться другія лошади—болѣзнь эта прилипчива.

Если нарывы появляются на носу, или на головѣ вообще, то они обыкновенно проникаютъ глубоко, даже до костей; къ этому присоединяется сапь, и болѣзнь дѣлается неизлечимой.

II.

КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТЪ.

НАРУЖНЫЯ БОЛѢЗНИ.

П А Р Ш И.

Эта болѣзнь также, какъ и у лошадей, происходитъ отъ скуднаго парша и неопрятнаго содержанія.

Леченіе. Больную скотину нужно отдѣлить отъ здоровыхъ и также, какъ при леченіи паршей у лошадей, вымыть щелокомъ. Но лучшимъ средствомъ считается слѣдующее: берутъ 1 фунтъ негашеной извести, размываютъ въ водѣ, прибавляютъ туда $\frac{1}{2}$ ф. поташа. или 2 фунта хорошей, просѣянной, золы, и варятъ около получаса; свѣтлую жидкость сливаютъ и кладутъ въ нее $\frac{1}{2}$ фунта чистаго дегтя; этой теплой мазью натираютъ, посредствомъ щетки, больную скотину, продолжая это натираніе до совершеннаго излеченія. Также точно парши лечатъ и у овецъ.

В О С Ц А.

Эта болѣзнь бываетъ на хвостѣ. Сначала вылѣзаетъ нѣсколько волосъ, потомъ это мѣсто мокнетъ, обра-

зудетъ злокачественный нарывъ и всѣ волосы съ хвоста вылѣзаютъ.

Леченіе. Больное мѣсто обмываютъ и примачиваютъ растворомъ синяго купорося въ уксусѣ.

Если же нарывъ оказывается неизлечимымъ и грозитъ распространиться на тѣло животнаго, то лучше гораздо отрубить большую часть хвоста прочь, и рану прижечь желѣзомъ.

ПОДНОЖНЫЙ ЧЕРВЬ.

Болезнь эта оказывается небольшими шишками на спинѣ; въ шишкахъ появляются, въ видѣ червячковъ, личинки такъ наз. *бычачьяго овода*, которыя, развиваясь, выходятъ наружу; при этомъ образовавшіеся гнойные нарывы открываются.

Леченіе. Шишку разрѣзать острымъ ножомъ и вырѣзать личинку; а рану намазать скипидаромъ или дегтемъ.

ПОДСѢДИНЫ.

Болезнь эта рѣдко случается у рогатаго скота. Леченіе такое же, какъ и у лошадей.

ИСПЛЕНЪ.

Происходитъ и вымечивается эта болѣзнь точно также, какъ и у лошадей.

СЛОМЛЕНІЕ РОГОВЪ.

Мѣсто слома рога, изъ котораго идетъ кровь, нужно обернуть тряпкой, намоченной въ смѣси уксуса съ хлѣбнымъ виномъ. На слѣдующій день тряпку намазать дегтемъ.

Прочія же наружныя болѣзни рогатаго скота вымечиваются такъ, какъ и у лошадей.

ВНУТРЕННІЯ БОЛѢЗНИ.

ВОСПАЛЕНІЕ МОЗГА.

Отъ этой болѣзни скотина приходитъ въ бѣшенство, неукротима, съ мычаніемъ и яростью она бѣгаетъ, не ѣстъ и не видитъ, куда бросается; впадаетъ въ изнеможеніе и, отдохнувъ, начинаетъ снова бѣситься; въ это время у нея глаза ярко блестятъ, взглядъ дикъ и неподвиженъ; мокротная оболочка въ носу и во рту красна, суха и горяча, языкъ покрытъ пѣною; дыханіе скоро и отрывисто.

Леченіе. Пустить кровь отъ 5—8 фунтовъ; чрезъ сутки, если не будетъ легче, и выпущенная кровь ссядется густо, то кровопусканіе повторить снова. Если же кровь не ссядется, то, не повторяя кровопусканія, дать внутрь $\frac{3}{8}$ фунта глауберовой соли или селитры, распущенной въ водѣ, повторяя эту пропорцію чрезъ каждые 12 часовъ.

Кромѣ того, больную скотину поставитъ въ прохладное мѣсто и обливать ей голову холодной водой, какъ можно дольше. Ставитъ клистиры и дѣлать промывательное изъ мыльной воды съ солью.

ВОСПАЛЕНІЕ И ГНЕНІЕ ЛЕГКИХЪ.

Болѣзнь эта происходитъ вслѣдствіе переходнаго состоянія температуры воздуха;—гнилаго и испорченнаго корма и воды; такъ же отъ неумѣреннаго питья послѣ сильнаго разгоряченія. Она появляется иногда вдругъ, какъ зараза.

Признаки. Первый періодъ: отвращеніе отъ корма; теплота тѣла смѣняется ознобомъ и сильною дрожью; это болѣе замѣтно въ ушахъ, ногахъ и въ груди. Второй періодъ: дыханіе ускоряется, бока сжимаются;

скотина хочетъ кашлять, но удерживается, чувствуя сильную боль въ легкихъ. Дойныя коровы теряютъ молоко.

При дальнѣйшемъ ходѣ болѣзни, скотина сильно изнемогаетъ, вся кожа кажется очень нечистою и грязною; дыханіе скоро и болѣзненно; біеніе сердца ощутительно и сильно. Скотина кашляетъ со свистомъ и болѣзненно стонетъ; ѣсть очень мало. Потомъ, стонъ дѣлается чаще и продолжительнѣе; ѣсть еще меньше; появляется поносъ.

При самой высокой степени болѣзни, изверженія изъ носа и рта становятся вонючими, такъ же—и выдыхаемый воздухъ.

Теченіе болѣзни, а также и излеченіе, у старой или тощей скотины идетъ гораздо медленнѣе, чѣмъ у молодой и кормной.

Леченіе бываетъ почти всегда успѣшно, если болѣзнь вначалѣ будетъ узнана и леченіе будетъ правильно; иначе, эту болѣзнь вылечить весьма трудно. Хорошей кормной скотинѣ, когда сухость и краснота въ носу и во рту показываютъ въ ней жаръ, когда дыханіе скоро и біеніе въ пахахъ прерывисто; нужно пустить кровь, отъ 4—6 фунтовъ. Если выпущенная кровь свернется на другой день, то кровопусканіе нужно повторить.

И на обѣихъ сторонахъ груди, противъ локтя, продѣть по-завалокѣ, а чтобы онѣ скорѣй пришли въ нагноеніе, то поливать скипидаромъ. Внутрь дать скотинѣ приѣмъ селитры или глауберовой соли, (около 30 золотниковъ), распущенной въ теплой водѣ; на слѣдующій день приѣмъ этотъ повторить,—только въ такомъ случаѣ, если скотина не будетъ испражняться; въ послѣднемъ случаѣ, также полезно будетъ поставить клистиръ или промывательное изъ мыльной воды съ солью.

Если же воспаление и жаръ уменьшатся: но останутся сильное бѣненіе въ пахахъ, прерывистый, болѣзненный стонъ и уменьшается моча; то нужно дать внутрь процѣженный отваръ полыни, смѣшанный съ укропнымъ семянемъ, настоемъ можжевеловыхъ ягодъ и антимоніемъ.

Взрослой скотинѣ пріемъ этого лекарства долженъ быть около полштофа; давать два раза въ день, по утру и вечеромъ, прибавляя въ отваръ около 2 золотниковъ скипидара.

Больную скотину кормить сухимъ кормомъ, но по-немногу; больше давать пить съ мукою или съ отрубями тепловатое пойло. Такъ же хорошо давать въ кормъ: картофель, рѣпу, брюкву и свеклу.

ВОСПАЛЕНІЕ ЖЕЛУДКА.

Болѣзнь эта происходитъ преимущественно отъ пастбы скота по лѣсамъ, гдѣ онъ наѣдается вредныхъ и ядовитыхъ травъ.

Признаки. Больная скотина очень неспокойна: то бросается къ яслямъ, то пятится назадъ; озирается около себя; часто ложится; вытягиваетъ ноги, и бьетъ задними ногами, иногда вздрагиваетъ; животъ, то уменьшается, то увеличивается. У дойныхъ коровъ молоко вытекаетъ само; кожа суха; шерсть становится дыбомъ; жвачка прерывается, и скотина часто зѣваетъ. Уши и рога холодныя, скотина томится сильною жаждою; лижетъ и грызетъ стѣны; страдаетъ поносомъ, и, если онъ бываетъ не силенъ, то можно надѣяться на хорошій исходъ болѣзни; при сильномъ же и вонючемъ поносѣ, скотина скоро умираетъ.

Лечение. Пустить скотинѣ кровь отъ 3—5 фунтовъ; сдѣлать слизистое промыванье изъ развареннаго овса или льнянаго сѣмяни, которое давать такъ же скотинѣ пить по штофу за разъ. Пріемъ этотъ производить

черезъ каждый часъ. Съ 5 или 6 приѣма давать уже черезъ 3 часа, прибавляя туда глауберовой соли.

Кормить больную скотину въ это время лучше всего водянистымъ, но питательнымъ, кормомъ.

ВОСПАЛЕНІЕ ПЕЧЕНИ.

Причины происхожденія этой болѣзни: дурной кормъ, застоявшаяся вода изъ лужъ, болотистыя пастбища и душныя хлѣва.

Признаки этой болѣзни въ многомъ сходны съ признаками при воспаленіи желудка, кромѣ того, что при воспаленіи печени во рту у скотины бываетъ сухо, слизистая оболочка въ носу и во рту, а также и глазная, бываютъ желты, или красны. Шерсть у бѣлаго скота дѣлается желтоватою. Скотина быстро худѣетъ, дѣлается унылою и мало ѣстъ.

Леченіе. Сдѣлать заволочу или фонтанель противъ печени; и если признаковъ воспаленія болѣе не видно, то давать внутрь процѣженный отваръ полынной травы, каждое утро и вечеръ по штофу, прибавляя въ него по 6 золотниковъ порошка ирнаго корня.

Скотину содержать опрятно, на хорошемъ и питательномъ корму, какъ напр. кормить клеверомъ, картофелемъ, свеклой и капустой. Это содержаніе продолжать до выздоровленія.

Хорошее нагноеніе заволочъ или фонтанелей поддерживать, намазывая скипидаромъ.

ВОСПАЛЕНІЕ ПОЧЕКЪ.

Воспаленіе почекъ бываетъ иногда, но очень рѣдко, въ соединеніи съ кровавою мочей.

Признаки. Воспаленіе почекъ имѣетъ общій характеръ лихорадочныхъ признаковъ при воспаленіяхъ; и кромѣ того слѣдующіе: скотина ходитъ тихо и боязливо,

часто ложится и обнаруживаетъ сильную боль, если прикасаться рукою къ крестцу. Моча идетъ трудно, свѣтлаго, бураго или краснаго, кроваваго цвѣта; дѣлается запоръ и колики,

Кровавая моча, когда бываетъ одна, не имѣетъ этихъ признаковъ. Коровы тогда теряютъ молоко, уши и рога бываютъ холодны и теряютъ охоту къ ѣдѣ.

Леченіе. Пустить кровь одинъ или два раза, смотря по теченію болѣзни, и давать внутрь глауберову соль и селитру; послѣднюю давать вмѣстѣ съ слизистымъ пойломъ изъ овсянаго отвара, или изъ льнянаго сѣмяни, такъ же, какъ и при леченіи воспаленія легкихъ.

Чтобы не было запора, ставить клистиръ изъ отвара овсяной крупы, или льнянаго сѣмяни.

Кровавая моча, отдѣльно, вылечивается легко, если дать смѣсь изъ скипидара, лавендуловаго масла и нефти, каждаго по-ровну;—и давать по 60 капель на поштофъ воды въ одинъ пріемъ, до выздоровленія, каждый день три раза.

Если этой же смѣсью каждый день, по утру, натирать мѣсто противъ почекъ, то болѣзнь проходитъ еще скорѣй.

МОЛОЧНАЯ ЛИХОРАДКА У КОРОВЪ.

Молочная лихорадка у коровъ бываетъ отъ труднаго или несвоевременнаго телянія, такъ же—отъ простуды вскорѣ послѣ телянія.

Признаки. Скотина часто забнетъ, даже дрожить, иногда бываетъ жаръ; не ѣсть; томится сильной жаждой; перестаетъ пережевывать жвачку; имѣетъ унылый видъ; и тусклые глаза; дыханіе горячее и скорое. Корова на ходу качается, слабѣетъ и лежитъ; въ заднихъ ногахъ дѣлаются сильныя судороги, скотина скрежещетъ зубами и реветъ.

Если, въ этомъ состояніи, ей не будетъ подана помощь, то она умираетъ.

Леченіе молочной лихорадки мало отличается отъ леченія воспаления кишекъ; всѣ лекарства, употребляемыя тамъ, дѣйствуютъ и въ этой болѣзни.

Если, послѣ употребленія противувоспалительныхъ средствъ, скотину прослабитъ и обнаружатся сильныя корчи и дрожь, то употреблять слѣдующее лѣкарство: $\frac{1}{4}$ фунта бѣлены, $\frac{1}{8}$ перечной мяты и $\frac{1}{8}$ бузины; все это облить кипяткомъ, покрыть и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа и потомъ процѣдить; сюда прибавить смѣсь 4 золотниковъ камфоры съ яичнымъ бѣлкомъ, хорошенько размѣшать и давать больной скотинѣ по четвертой долѣ этого количества, каждый часъ до выздоровленія.

Больную скотину нужно держать въ тепломъ мѣстѣ на мягкой подстилкѣ; кормить питательнымъ кормомъ и поить водой съ мукою.

П О Н О С Ъ.

Происходитъ и бываетъ точно съ такими же признаками, какъ и у лошадей.

Леченіе. Первымъ долгомъ нужно улучшить содержаніе; внутрь давать смѣсь порошка полыни, ирнаго корня и мѣла (по-ровну cadaго) вмѣстѣ съ кормомъ по 15—20 золотниковъ; — телятамъ же давать не больше 3—5 золотниковъ вмѣстѣ съ яичными бѣлками.

Если же поносъ кровавый, то давать растворъ зеленого купороса съ солью въ теплой водѣ, четыре раза въ день, по 3 золотника за-разъ.

Содержать и кормить больную скотину такъ же, какъ было сказано при леченіи молочной лихорадки.

ПОЧЕЧУЙ И ЗАПОРЪ.

Почечуй чаще всего бываетъ у хорошо кормленнаго, и молодаго скота.

Признаки. Во рту и въ носу сухо; бiенiе сердца слабо; кожа бываетъ то суха, то холодна и шерсть стоитъ дыбомъ; глазной бѣлокъ красный; взглядъ унылый и неподвижный. Моча имѣетъ свѣтло-бурый цвѣтъ; испражненiе мало и съ принужденiемъ; пометъ черный, часто смѣшанный съ кровавыми жилками; послѣ испражненiя идетъ черная сгустившаяся кровь. Если болѣзнь достигаетъ высшей степени развитiя, то изъ задняго прохода выходитъ кровавая водянистая жидкость, и куски внутренней оболочки кишечнаго канала; болѣзнь идетъ быстро, и, въ заднепроходной кишкѣ, переходитъ въ антоновъ огонь.

Леченiе начать промывательными изъ 3—4 штофовъ воды съ $\frac{1}{2}$ штоф. льнянаго масла, или изъ слизистаго отвара льнянаго сѣмяни; пустить кровь отъ 3—5 фунтовъ, и внутрь давать два раза въ день по 3 золотника сѣрной кислоты (купороснаго масла) въ штофъ воды, или гауберовой соли $\frac{1}{3}$ фунт. съ водою. Если отъ промывательнаго отвердѣвшiй пометъ и сгустившаяся кровь не выходятъ изъ заднепроходной кишки; то нужно вытаскивать оттуда рукою, намазанною масломъ. Послѣ этого, испражненiе возстановится.

Для укрѣпленiя, больной скотинѣ давать внутрь полынную траву и ирный корень, въ порошокъ, три раза въ день, не болѣе 6 золотниковъ въ прiемъ.

СИБИРСКАЯ ЯЗВА.

Сибирская язва происходитъ отъ заразы, производимой мiазмами и др. внѣшними причинами. Она появляется чаще всего въ жаркое лѣто, изобильное грозами;—послѣ сильнаго утомленiя скота тяжелой ра-

ботой;—или при гоньбѣ скота на дальнія пастбища по жару. Болѣзнь эта, обыкновенно, поражаетъ вдругъ цѣлое стадо.

Течение этой болѣзни бываетъ различно: или весьма быстро, или нѣсколько медленно.

Въ первомъ случаѣ, больная скотина безъ всякихъ припадковъ, обыкновенно, предшествующихъ всякой болѣзни, сейчасъ же, по образованіи *огненного вереда*, падаетъ и мгновенно умираетъ.

При медленномъ же теченіи болѣзни, скотина страдаетъ внутренно, кружится, оборачивается на обѣ стороны; выставляетъ дрожащія ноги впередъ—боязливо; то стоитъ уныло, какъ оглушенная, то приходитъ въ бѣшенство, реветъ, бѣжитъ и упадаетъ, изо рта и носа идетъ кровавая пѣна; иногда бываютъ судороги въ ногахъ и шейныхъ позвонкахъ. При наступленіи смерти, изо рта, носа и задняго прохода, выходитъ густая, чернобурая, вонючая кровь; брюхо быстро вздувается. Трупъ павшей скотины съ сильнымъ зловоніемъ быстро разлагается.

При болѣе же медленномъ теченіи, болѣзнь обнаруживается слѣдующими признаками: заднія ноги дрожать, скотина скоро устааетъ и на ходу останавливается; позывъ на ѣду прекращается. Глаза вначалѣ бываютъ ярки и блестящи, послѣ тусклы; взглядъ неподвиженъ; орбиты глазъ желтѣютъ. Дыханіе трудное и со стономъ, сильныя судороги въ ногахъ.

Вообще, въ продолженіи теченія болѣзни, на тѣлѣ появляются разной величины твердые желваки, которые бываютъ то горячи, то холодны, и показываются преимущественно около глотки, откуда быстро распространяются по головѣ, шеѣ и груди; а иногда и по всему тѣлу.

Леченіе только можетъ быть предпринимаемо, какъ предохранительное, со скотомъ, кажущимся совершенно

здоровымъ, при самомъ началѣ болѣзни. Когда пока-
зались въ стадѣ на нѣсколькихъ животныхъ признаки
заразы, всему скоту пустить кровь: у кормной ско-
тинѣ отъ 5—8 фунтовъ, тощей не болѣе 5 ф. у
больнаго скота чѣмъ гуще и чернѣе кровь, тѣмъ
больше нужно ее выпускать.

Если кровопусканіе приноситъ больному скоту поль-
зу, то онъ дѣлается живѣй и тогда можно надѣяться,
при осторожномъ содержаніи на выздоровленіе.

Кромѣ кровопусканія, особенно, если оно не при-
носитъ пользы, обливать скотъ холодной водой, болѣе
всего голову и позвоночный столбъ. Также, употреб-
лять промывательное изъ мыльной воды съ масломъ и
солью; и окуривать скотъ можжевельникомъ и сѣр-
ной кислотою съ уксусомъ, поливая на раскаленный
кирпичъ или желѣзо.

Внутрь давать, если возможно, растворъ глауберо-
вой соли, раза 3 или 4 въ день; приѣмъ долженъ
быть не больше $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ ф. Также хорошо давать
по 3 зол. сѣрной кислоты, въ день разъ восемь.

На груди продѣвать заволоки, и смачивать ихъ ски-
пидаромъ, чтобы скорѣе совершилось нагноеніе.

Вообще же, при появленіи заразы, больной скотъ
слѣдуетъ немедленно отдѣлить, кормить и содержать
отъ здороваго особо.

При кровопусканіи остерегаться, чтобы не обрѣ-
зать руку, иначе отъ крови и слюны можно получить
заразу.

Дворы и ясли, гдѣ больной скотъ стоялъ, послѣ,
вымить и окурить; пометъ и кровь, а такъже и ка-
давры павшаго скота вывести и зарыть, а лучше
всего сжечь, чтобы скотъ не могъ заразиться.

МОКРЕЦЪ ИЛИ КОПЫТНАЯ И РЫЛЬНАЯ ЗАРАЗА.

Болезни эти появляются, вследствие тѣхъ же причинъ, какъ и сибирская язва; также распространяются быстро по всему стаду.

Рыльная болѣзнь начинается, обыкновенно, лихорадочными припадками, уменьшается позывъ на ѣду; но главное, появляется пузырьчатая сыпь во рту и особенно на языкѣ; изо рта сильно течетъ слюна.

Мокрецъ, — скотъ бываетъ весьма слабъ на ходу, появляется болѣзненная опухоль на ногахъ (на плюсны, бабки и копыты) потомъ болячки, вереда и гнойныя, вонючія ранки.

Каждая изъ этихъ болѣзней имѣетъ весьма быстрое теченіе, а исходомъ чаще всего, если онѣ въ соединеніи—смерть; также прилипчивы.

Леченіе. Если слюноотеченіе уже началось, то ротъ нужно обмывать, прежде—водою, а потомъ—смѣсью пива, уксуса, поваренной соли и воды; а если уже въ роту сдѣлались ранки, испускающія вонючій гной, то ихъ промывать отваромъ шалфея, который смѣшать съ сказанною смѣсью. Хорошо полоскать слабымъ растворомъ сѣрной кислоты или ляписной примочки, или растворомъ желѣза. Когда лихорадочные припадки сильны, тогда давать внутрь глауберову соль и дѣлать промывательное изъ мыльной воды и соли. Иногда у коровъ появляются на вымѣ язвы; то ихъ обмывать смѣсью вина съ отваромъ дубовой коры.

У скотины больной, нѣсколько разъ, въ день, обмывать ноги теплою мыльною водою; и если на ногахъ появятся пузырьки, то употреблять примочку изъ уксуса и синяго купороса.

ЯЩУРЪ.

Эта болѣзнь состоитъ въ томъ, что на языкѣ образуются пузырьки, скоро переходящiе въ антоновъ огонь, и распространяются внутрь.

Причины въ этой болѣзни почти тѣже, какъ сибирской язвы и мокреца.

Признаки. Скотина не можетъ ѣсть, высовываетъ языкъ, мотааетъ головой, трудно ѡдышать; дыханiе вонючее, ротъ всегда открытъ. Появившiеся пузырьки лопаются, и изъ нихъ идетъ вонючая матерiя.

Леченiе. (Должно предпринимать въ самомъ началѣ болѣзни, иначе болѣзнь проникнетъ внутрь и перейдетъ въ антоновъ огонь). Вытягиваютъ изъ рта языкъ, какъ можно больше, прорѣзаютъ пузырьки, выдавливаютъ изъ нихъ матерiю, осторожно, чтобы она не попала скотинѣ въ горло, промываютъ и примачиваютъ смѣсью укуса съ солью, или смѣсью 1 части сѣрной кислоты и 4 частей льнянаго масла, или прижигаютъ желѣзомъ, но послѣднее не всегда возможно. Если же языкъ уже въ нѣкоторыхъ мѣстахъ пораженъ антоновымъ огнемъ, то ранки, осторожно, мазать одною сѣрною кислотой.

Полезно также обмывать языкъ известковой водой и ранки примачивать теплымъ отваромъ тысячелиственника.

ЧУМА.

Только одинъ рогатый скотъ подверженъ этой болѣзни. Она весьма прилипчива.

Чума начинается лихорадочными припадками, трясенiемъ головы; скотъ приходитъ въ бѣшенство, бьетъ ногами въ землю, скрежещетъ зубами, дико реветъ, а иногда болѣзненно и громко кашляетъ; глаза слезятся; изъ носа и рта идетъ густая, вонючая мокрота.

та. Ротъ постоянно полонъ слюны, на губахъ и языкѣ появляется пузырчатая сыпь, изъ которой потомъ образуются ранки. Во всемъ тѣлѣ сильныя судороги.

Чума поражаетъ, внутри, преимущественно: третій, желудокъ, или *книгу*; онъ бываетъ сильно раздутъ, наполненъ сухимъ, мелкимъ кормомъ, верхняя оболочка суха. Сычугъ, или четвертый желудокъ, а также и кишки бываютъ воспалены и поражены антоновымъ огнемъ. Селезенка сжимается. Печень дѣлается мягкой и рыжаго цвѣта.

Болезнь почти неизлечима, даже не смотря на то, что ее захватываютъ и лечатъ вначалѣ.

О содержаніи зараженнаго скота чумой, а также и послѣ падежа, принимаются тѣже мѣры, какъ и при сибирской язвѣ; болезнь эта крайне заразительна.

При леченіи чумы употребляются самыя сильныя средства, внутрь: крѣпкая водка, сѣрная кислота, купоросъ, деготь, скипидаръ и пр.; наружныя: известковая вода, ляписная и свинцовая примочка; разные промывательные составы и заволоки; а главное—кровопусканіе и обливаніе холодной водой.

Болезнь эту прививаютъ, но рѣдко прививаніе приноситъ пользу, чаще—вредъ.

КРУЖЕНІЕ И ПАДУЧАЯ БОЛЕЗНЬ.

Болезнь эта происходитъ у рабочаго скота отъ сильнаго напряженія на жару, тѣснаго ярма и пр.

Признаки. Скотина начинаетъ кружиться, падаетъ и лежитъ нѣсколько времени безъ чувствъ.

Леченіе. Освободить скотину отъ запряжки, пустить кровь до 6 фунтовъ, и дать въ одинъ приемъ глауберовой соли около полуфунта, распущенной въ горячей водѣ.

Если же упавшая скотина не лежитъ спокойно, но

судорожно бьеть ногами, то это признаки падучей болѣзни, которая неизлечима, поэтому скотину гораздо лучше убить.

III.

О В Ц Я.

НАРУЖНЫЯ БОЛѢЗНИ.

ХРОМОТА ОВЕЦЪ ОТЪ КРЕСТЦА.

Эта болѣзнь происходитъ отъ ранней случки, внезапной простуды, испорченнаго корма и воды.

Хромота отъ крестца дѣлается даже нерѣдко наследственной, слѣдов. и неизлечимою.

Этой болѣзни подвержены, преимущественно, меринсы и нѣкоторыя другія болѣе нѣжныя породы овецъ.

Признаки. Овца дѣлается скучной, принужденно и трудно ступаетъ задними ногами; когда если болѣзнь усиливается, тогда овца задъ почти таскаетъ и наконецъ не можетъ даже вставать. Изъ носу идетъ мокрота, наступаетъ поносъ и овца ничего уже не ѣсть.

Лечение можетъ принести пользу только тогда, когда предпринимается въ началѣ болѣзни. Внутрь давать каждый день, утромъ, по 3 золотника смѣси ирнаго корня и сѣрнаго цвѣта, въ порошокъ. На обѣихъ сторонахъ продѣть заволоки, смачивая ихъ скицидаромъ.

О С П А.

Болѣзнь эта на овцахъ по теченію своему дѣлится на четыре періода:

Первый періодъ—отъ начала оспы до появленія лихорадки и оспенныхъ прыщей.

Второй періодъ—отъ появленія оспенныхъ прыщей,

что бываетъ на 7 — 8 даже 12-й день, до созрѣванія оспы.

Третій періодъ—отъ созрѣванія (доброкачественно) до высыханія оспенныхъ прыщей.

Четвертый періодъ—отъ высыханія прыщей до совершеннаго выздоровленія.

Въ третьемъ періодѣ оспа, обыкновенно, переходитъ или въ доброкачественную или въ злокачественную; въ послѣднемъ случаѣ, она заражаетъ все стадо, оспинные прыщи, нерѣдко, сливаются.

Кромѣ доброкачественной и злокачественной оспы бываетъ еще *бородавчатая* или *каменная*.

Доброкачественная оспа бываетъ отдѣльными пузырьками, содержащими водянистую, клейкую и свѣтлую жидкость.

Если, при появленіи оспенной сыпи, овецъ застанетъ на пастбищѣ холодъ, то сыпь пропадаетъ и отъ этого происходитъ воспаленіе легкихъ и мозга, отъ котораго гибнетъ весь заболѣвшій скотъ.

Въ сильные жары, сыпь бываетъ очень сильна и оспа часто переходитъ въ злокачественную.

Въ теплую погоду, на хорошихъ пастбищахъ, при хорошемъ и опрятномъ содержаніи овецъ, оспа почти всегда имѣетъ благопріятный исходъ.

Какъ только появится оспа на нѣсколькихъ животныхъ, то самое лучшее для предохраненія стада—привить оспу всѣмъ здоровымъ овцамъ. Такое прививаніе называется *прививаніемъ по нуждѣ*.

Прививаніе по нуждѣ полезно потому, что всѣ овцы, вдругъ принимая оспу, могутъ быть содержимы такъ, что болѣзнь не можетъ имѣть дурнаго исхода.

При естественномъ же происхожденіи, оспа можетъ продолжаться въ стадѣ до 6 мѣсяцевъ.

Если, при наступленіи сильныхъ жаровъ, показывается на овцахъ оспенная сыпь, то ихъ держать въ

холодѣ и въ питье класть глауберовой соли по 3 золотника, на каждую овцу. Въ хлѣвѣ овецъ размѣстить какъ можно просторнѣй.

Если подѣ оспинами образуются злокачественные нарывы. то ихъ обмывать известковою водою, или хлористою известью.

Оспу прививаютъ и здоровымъ овцамъ тогда, когда она обнаруживается въ сосѣднемъ стадѣ, и даже тогда, когда она нигдѣ не появляется; такое прививаніе называется *предохранительнымъ прививаніемъ*.

Прививку дѣлать на мѣстахъ, непокрытыхъ шерстью, или подѣ локтемъ передней ноги, или подѣ хвостомъ, или около ушей. Въ жаркую погоду, гораздо лучше прививать около ушей, а въ холодную — подѣ хвостомъ. Для прививанія, брать свѣтлую осненную матерію, отъ прыщей, послѣ ихъ образованія, на 11-й или на 13-й день.

Самое прививаніе производится плоскою иглою; конецъ ея обмакивать въ матерію и пропускать его подѣ кожу, но осторожно, чтобы игла не вошла въ мясо.

На 11 и 12-й день, осмотрѣть всѣ привитыя мѣста, и тамъ, гдѣ оспа не привилась, оспопрививаніе повторить.

Ходъ оспы прививной одинаковъ съ обыкновенной оспой, но только доброкачественной.

К О Р О С Т А .

Эта болѣзнь происходитъ отъ неопытнаго содержанія и скуднаго кормленія; она быстро распространяется по всему стаду, если не будетъ принято надлежащихъ мѣръ во время.

Признаки. Овца постоянно трется объ стѣны, грызетъ себя зубами; на кожѣ появляются болячки и протертыя мѣста до тѣла.

Болезнь эта бываетъ двухъ видовъ и называется *сухою коростою*, когда болячки и сыпь сухія, и — *мокрою*, когда изъ болячекъ и сыпи идетъ вязкая, желтоватая жидкость.

Леченіе. (Начинать тогда, когда больная овца острижена). Примачивать коросту прощженнымъ отваромъ самага крѣпкаго табаку, въ который прибавить $\frac{1}{6}$ часть сѣрной кислоты. Хлѣвъ, гдѣ стоятъ больныя овцы, очистить и насыпать на полъ чистаго мелкаго песку.

Также, очень полезно обмывать овецъ слѣдующимъ составомъ: взять 2 фунта извести, $2\frac{1}{2}$ фунта поташу и столько же мочи отъ здороваго скота; смѣшавъ все это, прибавить туда 3 фунта масла оленьяго рога и $1\frac{1}{2}$ чистаго дегтя и развести въ водѣ.

ЗАГРУБЕНІЕ ВЫМЕНИ И МОЛОЧНЫЕ ЗАВАЛЫ.

Болезнь эта вначалѣ обнаруживается, слѣдующими признаками: вымя быстро опухаетъ, овца ходитъ, широко разставляя заднія ноги, устаетъ и отстаетъ отъ стада. Чрезъ нѣсколько дней опухоль немного опадаетъ, но въ вымени остается небольшая затвердѣлость, нерѣдко переходящая въ нагноеніе.

Леченіе. Молоко выжать изъ вымя, и обмывать его теплою водою съ мыломъ, или теплымъ отваромъ ромашки въ молокѣ, и прибавляя въ него немного камфоры.

Если же желваки уже образовались, то натирать вымя камфорою съ простымъ виномъ.

Прочія же болѣзни овецъ, происходящія отъ однихъ и тѣхъ же причинъ съ рогатымъ скотомъ, лечатся также, но только лекарства даются въ болѣе легкихъ пріемахъ.

ВНУТРЕННІЯ БОЛѢЗНИ.

КРУЖЕНІЕ ИЛИ ВОСПАЛЕНІЕ МОЗГА.

Болѣзнь эта у овецъ происходитъ отъ тѣхъ же причинъ, какъ и у лошадей и рогатаго скота.

Признаки совершенно сходны съ признаками, бывающими въ этой болѣзни у лошадей и рогатаго скота, но нѣсколько легче.

Леченіе. Пустить, изъ шейной жилы кровь, не болѣе $\frac{1}{4}$ фунта. Внутрь дать глауберовой соли 10 золотниковъ и сабуру 2 золотника. Голову обливать холодною водою.

Впрочемъ, леченіе этой болѣзни весьма трудно и не всегда удается.

Ж А Б А.

Эта болѣзнь происходитъ отъ быстрого перехода теплой погоды въ холодную и мокрую.

Признаки. Больная овца почти не ѣстъ, трудно дышетъ, кашляетъ и скоро устаетъ.

Леченіе. Больныхъ овецъ загнать въ теплый и сухой хлѣвъ; внутрь давать имъ по 3 золотника смѣси изъ полыни, ирнаго корня, сѣры, хорошо перемѣшанной.

Г Н І Е Н І Е Л Е Г К И Х Ѣ.

Болѣзнь эта происходитъ отъ сырой погоды, болотистыхъ пастбищъ, отъ недостатка хорошей воды для питья въ сильные жары и при сильной гоньбѣ; при переходѣ отъ сильнаго кормленія къ слабому, и на оборотъ.

Леченіе. Пустить кровь отъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта. Внутрь дать селитры и антимонія, или глауберовой соли. При сильномъ же развитіи этой болѣзни, давать внутрь от-

варь полыни и ирнаго корня, въ который прибавлять около $1\frac{1}{2}$ золотника скипидара и дегтя, каждый день два раза по кружкѣ.

Также полезно поить больныхъ овецъ растворомъ желѣзнаго купороса.

Хотя овцы отъ этой болѣзни и вылечиваются, но ненадежно.

Р А З Д У Т О С Т Ъ.

Эта болѣзнь происходитъ такъ же, какъ и у рогатаго скота, отъ объяденія очень сочнымъ и жирнымъ кормомъ.

Леченіе совершенно одинаково съ тѣмъ, какое было сказано при описаніи этой болѣзни у рогатаго скота.

По излеченіи, для укрѣпленія, полезно овцамъ давать внутрь нѣсколько золотниковъ отвара изъ ирнаго корня, шалфею и тысячелиственника съ солью.

В О С П А Л Е Н І Е П Е Ч Е Н И.

Эта болѣзнь происходитъ отъ тѣхъ же причинъ какъ и воспаленіе легкихъ.

Признаки. Кожа желтѣетъ, кожа и десны бурѣютъ; во рту слизь и скотина худѣетъ и не ѣстъ.

Леченіе хотя и возможно, но вылеченная овца не долговѣчна. Употребляются тѣже средства, какъ и при гніеніи легкихъ.

Впрочемъ, если вылеченную скотину весьма осторожно кормить и опрятно содержать, она иногда поправляется.

В О С П А Л Е Н І Е П О Ч Е К Ъ.

Причиною этой болѣзни бываютъ сухія пастбища и сильные жары.

Признаки. Овца не ѣстъ, во рту жаръ и краснота, глаза красны; животное стонетъ, выгибаетъ спину

къверху, топаетъ задними ногами, на ходу слабо и шатается.

Леченіе. Пустить около $\frac{1}{2}$ фунта крови, облить крестецъ холодною водою; внутрь дать глауберовой соли и полынного отвару съ поваренной солью и желѣзнымъ купоросомъ.

П О Н О С Ъ.

Причина поноса—водянистый, малопитательный и трудноваримый кормъ.

Леченіе можетъ быть успѣшно только при кормленіи сухимъ и питательнымъ кормомъ. Внутрь давать каждый день 2 раза по 3 золотника смѣси ирнаго корня, полыни, можжевеловыхъ ягодъ и перцу съ мукою или съ овсомъ.

При кровавомъ же поносѣ прибавлять въ это лекарство немного желѣзнаго купороса.

В О С П А Л Е Н І Е С Е Л Е З Е Н К И.

Какъ происхожденіе, такъ леченіе и исходъ этой болѣзни (таковы, какъ у рогатаго скота.)

IV.

С В И Н Ъ И.

Н А Р У Ж Н Ы Я Б О Л Ъ З Н И.

У Г Р И.

Происхожденіе этой болѣзни у свиней совершенно неизвѣстно.

Признаки. На всемъ тѣлѣ и особенно на шеѣ образуются небольшія шишки. Животное впрочемъ совершенно здорово.

Болезнь эта хотя и не приносит сильного вреда животнымъ, но препятствуетъ откармливанію и мясо бываетъ непріятнаго вкуса.

Леченіе. Внутрь давать древесную золу, вмѣстѣ съ кормомъ, или квасцы съ сѣрнымъ цвѣтомъ.

При хорошемъ кормленіи и опрятномъ содержаніи, свиньи этой болѣзни не подвергаются.

ВЫПАДЕНІЕ ЩЕТИНЫ.

Выпаденіе щетины у свиней чаще всего бываетъ отъ нечистоты, когда онѣ содержатся въ грязныхъ хлѣвахъ.

Леченіе. Хорошій кормъ и опрятное содержаніе—главное. Обмывать животное ежедневно щелокомъ съ табакомъ. Внутрь давать по 3 золотника сѣрнаго цвѣта; спину натирать растворомъ квасцовъ въ уксусѣ; а крестецъ—скипидаромъ, или дегтемъ съ мыломъ.

ВНУТРЕННІЯ БОЛѢЗНИ.

ВОСПАЛЕНІЕ МОЗГА.

Въ этой болѣзни свинья приходитъ съ странное бѣшенство, глаза наливаются кровью и горятъ.

Леченіе. Пустить кровь отъ 5—6 фунтовъ, обливать голову и шею холодною водою. Внутрь дать глауберовой соли и селитры.

Во время леченія больную свинью держать въ холодномъ хлѣвѣ, на мягкой подстилкѣ, и кормить немного.

ВОСПАЛЕНІЕ ЛЕГКИХЪ.

Причина этой болѣзни—простуда; гоньба противъ сильнаго вѣтра, холодное питье и пр.

Признаки. Дыханіе короткое, иногда со стономъ;

выдыхаемый воздухъ горячъ. Животное кашляетъ. сиповато и слабо хрючить.

Леченіе. Пустить кровь до 5 фунтовъ, смотря по росту и силѣ животнаго; на обѣихъ сторонахъ груди продѣть заволоки, внутрь дать глауберовой соли съ растворомъ желѣзнаго купороса.

Если послѣ этого на 4 или 6-й день не будетъ легче, то обыкновенно больная свинья умираетъ.

Б О Б Ъ.

Эта болѣзнь происходитъ отъ недостатка питья во время сильныхъ лѣтнихъ жаровъ.

Признаки. На языкѣ показывается болячка, наполненная вонючею, липкою, красноватою жидкостью; изо рта идетъ слюна; животное скрежещетъ зубами и не можетъ ѣсть.

Леченіе. Раскрывъ свиньѣ ротъ, спарапнуть болячку и вымазать языкъ растворомъ соли въ уксуcѣ, или разжиженной сѣрной кислотой.

Ж А Б А.

Болѣзни этой предшествуютъ тѣже признаки, какъ и у рогатаго скота при этой болѣзни.

Леченіе жабы у свиней одинаково съ леченіемъ ея у рогатаго скота, но гораздо труднѣе и безнадежнѣе.

Р О Ж А.

При началѣ болѣзни, свинья дѣлается унылой, глаза краснѣютъ, рыло горячо и сухо. На третій день животное обнаруживаетъ сильную жажду, но ничего почти не ѣстъ, на ходу шатается; если припадки продолжаются, то подъ грудью къ брюху дѣлается красное пятно, (*рожа*), которое постепенно грубѣетъ и дѣлается синеватымъ, постепенно увеличиваясь, рас-

пространяется по всему брюху; тѣло холодѣетъ и за тѣмъ слѣдуетъ смерть.

Леченіе предпринимаютъ сейчасъ же, при появленіи первыхъ признаковъ болѣзни. Пустить кровь до 6 фунтовъ; внутрь дать мятнаго настоя съ глауберовой солью; и обливаетъ холодной известковой водой.

ГНІЕНІЕ ЛЕГКИХЪ.

Болѣзнь эта происходитъ отъ дурнаго питья, послѣ скорой гоньбы, отъ грязныхъ хлѣбовъ и продолжительной сырой и туманной погоды.

Признаки. Дыханіе трудное, выдыхаемый воздухъ горячъ и весьма непріятнаго запаха; постепенно увеличивающійся кашель, соединенный съ изверженіемъ гноя. Животное, не смотря на питательность корма, сильно тощаетъ.

Леченіе трудно и продолжительно, и возможно только, при началѣ болѣзни. На груди продѣть заволочку и поддерживать нагноеніе до совершеннаго выздоровленія, внутрь давать смѣсь порошковъ сѣрнаго, ирнаго, можжевельныхъ ягодъ и перцоваго. Кромѣ того грудь натирать камфорою.

ПАДУЧАЯ БОЛѢЗНЬ.

Животное вдругъ падаетъ и бьется въ страшныхъ судорогахъ и корчахъ безъ чувствъ; глаза красны, взглядъ дико блуждаетъ; изо рта идетъ слюна, дыханіе то скорое, то медленное и съ хрипѣньемъ. Это состояніе продолжается около четверти часа; черезъ каждыя полчаса оно снова повторяется.

Леченіе рѣдко бываетъ удачно. Обыкновенное средство употребляемое для излеченія—поливаніе холодной водой всего тѣла, и обильное кровопусканіе.

РАЗДУТИЕ БРЮХА.

Эта болѣзнь у всѣхъ породъ скота вообще происходитъ отъ обжорства.

Лечение. Сдѣлать промывательное и дать внутрь не болѣе чайной чашки негашеной извести съ молокомъ; или ложки четыре простой хлѣбной водки.

КОЛИКА.

Колика происходитъ отъ простуды, дурной воды, глисть и отъ ядовитыхъ травъ.

Признаки. Животное катается, стонетъ и не ѣстъ, его рветъ, при этомъ происходитъ поносъ или запоръ.

Лечение. Давать внутрь каждый часъ по полштофу теплаго отвара изъ ромашки, прибавляя въ него немного водки; а при запорѣ—глауберовой соли. Кромѣ того, брюхо терѣть чаще, плотно, соломой.

По излеченіи, да и во время болѣзни, свинью кормить весьма осторожно; лучше всего болтушкой изъ овсяной или ржаной муки и съ отрубями, или варенымъ картофелемъ.

ПОНОСЪ.

У свиней бываетъ часто отъ переполненія желудка сочнымъ кормомъ, отъ глисть и др. причинъ.

Признаки—обыкновенные какъ и у всѣхъ животныхъ; у свиней поносъ бываетъ рѣдко кровавый.

Лечение простаго поноса—поставить въ теплый хлѣвъ и кормить сухимъ питательнымъ кормомъ.

При кровавомъ же поносѣ, свиней содержать также: каждый день 2 раза внутрь давать по 3 золотника квасцовъ,—или смѣси изъ 6 золотниковъ толченой дубовой коры и девясилаго корня; также хорошо

прибавлять въ кормъ зеленаго купороса, золотника по 3. Лекарство давать до прекращенія поноса.

М О К Р Е Ц Ъ.

Эта болѣзнь у свиней происходитъ отъ тѣхъ же причинъ, какъ и у прочихъ животныхъ. Впрочемъ, у свиней мокрецъ быстро развивается и нерѣдко заражаетъ все стадо.

Признаки. Копыто дѣлается горячо, вѣнчикъ воспаленъ и опухъ, изъ копытной разсѣлины идетъ жидкая матерія, которая чрезъ нѣсколько дней дѣлается гуще, неприятно и остро пахнетъ. При дальнѣйшемъ развитіи болѣзнь переходитъ на кости.

Леченіе. Вначалѣ, достаточно обмывать ноги холодной известковой водой; при дальнѣйшемъ же развитіи, (продолжая промываніе), присыпать больныя мѣста порошкомъ изъ синяго купороса.

Больныхъ свиней содержать отдѣльно отъ здоровыхъ.

ОБЩЕДОСТУПНАЯ МЕДИЦИНА.

НАРУЖНЫЯ БОЛѢЗНИ.

Ч Е С О Т К А.

Эта болѣзнь, преимущественно, бываетъ у людей бѣдныхъ, употребляющихъ скудную и малопитательную пищу,—живущихъ въ тѣсныхъ и неопрятныхъ жилищахъ, отъ грязнаго, рѣдко перемѣняемаго, бѣлья. Чесотка очень прилипчива; она можетъ перейти къ здоровому отъ одного прикосновенія къ бѣлью больного чесоткой.

Чесотка вначалѣ показывается на тѣлѣ въ видѣ мелкой пузырчатой сыпи; потомъ, пузырьки лопаются и

гноятся; больной чувствуетъ сильный зудъ. Быстрому распространению на тѣлѣ сыпи сильно способствуетъ тепло. При зараженіи, чесоточная сыпь показывается прежде на рукахъ, между пальцами, потомъ на ногахъ—подъ колѣномъ и переходитъ на все тѣло.

Лечение. Больному давать три раза въ сутки порошокъ изъ 2 золотниковъ горючей сѣры и такого же количества нашатыря, тщательно смѣшанныхъ. Утромъ и вечеромъ обмывать больныя мѣста отваромъ полыни (*Absinthii herba*) или корня конской травы или квасомъ, прибавляя въ отваръ нашатыря или поваренной соли. Такъ же, хорошо обмывать щелокомъ березовой коры, съ сѣрнымъ цвѣтомъ. Для очищенія желудка, одинъ разъ въ недѣлю давать слабительное изъ 1 ложки поваренной соли и 2 ложекъ меду.

Во время болѣзни, употреблять, преимущественно молочную или растительную пищу; чаще ходить въ баню; бѣлье имѣть постоянно чистое. Умѣренное движеніе на свѣжемъ воздухѣ, въ хорошую погоду, способствуетъ излеченію.

ВЕРЕДЪ ИЛИ ЧИРЬЙ.

Вередъ начинается опухолью, быстро увеличивающеюся и достигающею, иногда, величиною съ голубиное яйцо. Болѣзнь эта нерѣдко бываетъ въ соединеніи съ лихорадкою. Если вередъ застудить, то бываютъ весьма дурныя послѣдствія.

Лечение. На опухоль дѣлать припарку изъ ржаной муки съ молокомъ; если отъ этого боль не уменьшится и вередъ не созрѣваетъ, то въ припарку прибавлять маковыхъ головокъ (*paraveg*) и нѣсколько головокъ печенаго луку; или же сдѣлать лепешку изъ муки и меда. Также хорошо прикладывать пластырь изъ еловой смолы, желтаго воску, cadaго по двѣ ложки свѣжаго

льнянаго масла одну ложку, (все это растопить на огнѣ и тщательно смѣшать) и стереть

О Б Ж О Г Ъ.

Обжогъ бываетъ трехъ степеней: *слабый, сильный и очень сильный*. При слабомъ обжогѣ на тѣлѣ едва примѣтна красноватая опухоль и чувствуется небольшая боль. Вторая степень обжога—сильная, рдѣющая опухоль съ жаромъ и острою болью, на обожженномъ мѣстѣ появляются волдыри. Третья степень—обожженное мѣсто бываетъ бураго и чернаго цвѣта, и отъ сильнаго дѣйствія огня—онѣмѣло.

Леченіе слабого обжога. Прикладывать холщевую ветошку, и еще лучше корпию, смоченную смѣсью холодной воды съ уксусомъ, или свинцовою примочкою изъ 4 ложекъ свинцоваго уксуса, смѣшаннаго съ 4 стаканами холодной воды, или кислымъ молокомъ, квасной гущей и кислымъ тѣстомъ. При сильномъ обжогѣ, обожженное мѣсто мазать три раза въ сутки холоднымъ льнянымъ масломъ, или примачивать холодными сливками; также хорошо мазать мазью, составленною изъ 1 фунта свѣжаго льнянаго масла, 2¹/₂ ложекъ свинцоваго уксуса, и ¹/₂ лота нашатыря (*sel-ammoniacum*), тщательно смѣшанныхъ. При *очень сильномъ обжогѣ*, для возстановленія чувствительности, обожженное мѣсто два раза въ сутки смачивать скипидаромъ или нефтью, а въ случаѣ недостатка того и другаго—дегтемъ; полезно также прикладывать кислымъ ржанымъ тѣстомъ, смѣшаннымъ съ просѣяннымъ мѣломъ, и продолжать до тѣхъ поръ, когда въ обожженномъ мѣстѣ обнаружится гніеніе, и черное онѣмѣвшее мѣсто само отвалится отъ здороваго.

Для уменьшенія жара, прикладывать холодный, сочный тертый картофель, морковь, свеклу или глину.

ОЗНОБЪ.

Обмороженное мѣсто, или членъ, обыкновенно сначала болитъ, краснѣетъ и опухаетъ; потомъ, бѣлѣетъ; а чрезъ нѣсколько времени чернѣетъ (гниетъ) и теряетъ чувствительность. Последнее бываетъ только тогда, когда ознобъ отогрѣваютъ передъ огнемъ въ теплѣ и не лечатъ.

Леченіе. Обмороженное мѣсто, не давъ ему отойти, тереть снѣгомъ, или опустить въ холодную воду и держать до тѣхъ поръ, пока *отойдетъ* (растаетъ), вынувъ изъ воды, мазать четыре раза въ сутки скипидаромъ, или нефтью, или же чистымъ дегтемъ; но если отъ этого не будетъ легче и когда обмороженная часть тѣла почернѣетъ, тогда прикладывать кислымъ ржанымъ тѣстомъ съ мѣломъ; вообще употреблять тогда тѣже средства, какъ при ожогѣ.

При оцѣпнѣніи или замерзаніи всего тѣла человѣка, немедленно перенести замерзшаго въ холодное помѣщеніе и обложить кругомъ снѣгомъ все тѣло, кромѣ лица, или погрузить въ холодную воду; и чтобы скорѣе привести въ чувство, въ носу и глоткѣ щекотать перышкомъ или курить раздражающими веществами. При первомъ появленіи признаковъ жизни, замерзшему давать внутрь по 10 чайныхъ ложекъ въ часъ теплой воды, съ чаемъ и медомъ; какъ только тѣло растаетъ, то перенести въ теплое мѣсто, положить на мягкую постель и продолжать воду съ водкой и медомъ до появленія пота

УКУШЕНІЕ БѢШЕНЫМИ ЖИВОТНЫМИ.

Извѣстно, что къ человѣку, укушенному бѣшенымъ, постепенно приходитъ тоже бѣшенство, которое на-

чинается тоской, отвращеніемъ отъ пищи и водобоязнію.

Эта болѣзнь въ своемъ теченіи имѣетъ два періода: первый періодъ—укушенное мѣсто пухнетъ и рдѣетъ, больнымъ овладѣваетъ тоска, безпокойство, бессонница, и больной ищетъ уединенія. Второй періодъ—*водобоязнь*; больной не только пить, но даже видѣть не можетъ воды и другихъ жидкостей. Томится жаждой, впадаетъ въ сильную горячку съ судорогами и корчами; если во время не будетъ оказано помощи, больной умираетъ.

Такъ какъ ядъ бѣшенанаго животнаго, вначалѣ, находится только въ укушенномъ мѣстѣ, то, чтобы спасти больнаго, нужно извести ядъ; съ этою цѣлью, на укушенномъ мѣстѣ поставить банки и вытянуть возможно больше крови; потомъ, укушенное мѣсто смочить водой и натерѣть нашатыремъ (*sel-ammoniacum*); или выжечь желѣзомъ или порохомъ, насылавъ его въ разрѣзъ. Потомъ сдѣлать мазь изъ 2 ложекъ желтаго воску, 2 ложекъ еловой смолы и одной ложки свѣжаго льнянаго масла; все это растопить на огнѣ и тщательно смѣшать, а когда остынетъ, прикладывать на больное мѣсто, прибавляя немного толченаго и просѣяннаго перцу.

Для отвращенія припадковъ, бывающихъ во второмъ періодѣ болѣзни, послѣ пятнадцати дней, больному два раза въ день, утромъ и вечеромъ, давать порошокъ изъ смѣси камфоры (1 золотникъ), сахару (2 лота) и поить настоемъ бузины и липоваго цвѣта, или шалфея (*salvia herba*) и буквицы (*betonica herba*).

Всѣ эти средства могутъ оказать существенную пользу только въ началѣ бѣшенства—въ первый періодъ болѣзни; при наступленіи же втораго періода, вылечить бѣшенство, почти, невозможно.

УЖАЛЕНИЕ ЗМѢЙ.

Человѣкъ, укушенный змѣей, блѣднѣетъ или желтѣетъ, впадаетъ въ ознобъ и холодный обильный потъ; къ этому присоединяется тоска, рвота и ненормальное бѣненіе сердца; укушенное мѣсто быстро пухнетъ и дѣлается багровымъ; если не будетъ скоро оказана помощь, мучается и умираетъ.

Для извлеченія изъ раны яда, или его притупленію употреблять тѣ же самыя средства, какъ при укушеніи бѣшенными животными, т. е. поставить банки и т. д.

Опытами доказано, что свѣжее деревянное масло уничтожаетъ силу змѣинаго яда скорѣе и вѣрнѣе всѣхъ средствъ, если давать его больному внутрь 4—6 разъ въ день и мазать рану.

ЗУБНАЯ БОЛЬ.

Зубная боль, большею частію, происходитъ отъ излишняго употребленія сахаристыхъ веществъ и чистки зубовъ химическими составами, съ цѣлю придать зубамъ бѣлизну; также, —отъ простуды и скопленія дурныхъ мокротъ около зубовъ

Леченіе. Если боль произошла отъ простуды и мокротъ—прикладывать къ щекѣ въ теплыхъ мѣшечкахъ ромашку (*chamomillae flores*), бузинныя цвѣты (*sambuci flores*), или сѣнную труху съ небольшимъ количествомъ камфоры (*samphora*); а ротъ чаще полоскать теплымъ настоемъ бузинныхъ цвѣтовъ, растворяя въ немъ немного нашатыря (*sel ammoniacum*) или селитры (*natrum nitrum*). Утромъ и вечеромъ промывать зубы теплою водою съ порошкомъ березоваго угля, щеточкой. Если же не будетъ легче и боль, постепенно усиливаясь, соединится съ лихорадочными припадками, то къ деснамъ поставитъ 2—3 пѣвки; ложась спать, ставитъ

ноги въ теплую воду съ перцемъ; за ухомъ и между крыльцами поставить горчичники. А если на деснахъ отъ скопленія мокроты образуется нарывъ, то прикладывать винныя ягоды, разваренныя въ молоко, или мазать десны медомъ до тѣхъ поръ, пока нарывъ прорвется; потомъ, ротъ полоскать теплымъ настоемъ шалфея съ медомъ.

Если же боль произошла отъ костоѣды—курить табакъ и полоскать ротъ настоемъ маковыхъ (*papaver somniferum*) и липовыхъ цвѣтовъ (*tilia flores*); или настоемъ незрѣлыхъ головокъ мака (*papaver somniferum*) и бѣлены (*hyoscyami herba*), а на больной зубъ класть корпию, намоченную въ чистомъ березовомъ дегтѣ, три раза въ сутки. Но когда всё эти средства не помогутъ, больной зубъ выдернуть.

ВОСПАЛЕНИЕ ГЛАЗЪ.

Эта болѣзнь начинается болѣе или менѣе сильною краснотою бѣлка, опухолью вѣкъ, болью и непрерывнымъ теченіемъ слезъ; отъ начала и почти до самаго исхода воспаления, больной чувствуетъ въ глазахъ сильную, острую, нестерпимую боль, жаръ, зудъ и какъ будто бы глазное яблоко что давитъ, извнѣ; иногда къ этому присоединяется сильная головная боль и лихорадка.

Воспаленіе глазъ происходитъ отъ внѣшнихъ и внутреннихъ причинъ. Къ первымъ принадлежитъ: сухой воздухъ, рѣзкій и холодный вѣтеръ, сильный жаръ, дымъ, пыль, перенесеніе нечаянно въ глазъ заразной матеріи и т. д. Ко вторымъ: полнокрое, скопленіе въ желудкѣ нечистыхъ и вредныхъ кислотъ, причиняя въ глазу нѣкоторыя вредныя мокроты.

Леченіе. Если воспаленіе произошло отъ внѣшнихъ причинъ, примачивать глаза холодной, свѣжей, чистой водой, или слабымъ растворомъ 1 лота квасцовъ (*Alumen crudum*) въ штофъ воды; также полезно примачивать воспаленные глаза растворомъ одного золотника бѣлаго купороса (*Vetriolum album*) въ штофъ воды; вѣтошки, или корпію, перемѣнять какъ можно чаще. При правильномъ употребленіи этихъ средствъ, болѣзнь болшею частію имѣетъ благопріятный исходъ.

Воспаленіе, соединенное съ лихорадкою и головною болью, рѣдко излечивается описанными средствами; утромъ и вечеромъ давать внутрь около золотника селитры (*Natrum purum*), до тѣхъ поръ, пока лихорадка и головная боль прекратится. Но когда больной, при воспаленіи глазъ, чувствуетъ сильную слабость во всемъ тѣлѣ, тогда поставить къ вискамъ по 2 или по 3 півки, и воспаленные глаза примачивать квасцовымъ или купороснымъ растворомъ или прикладывать лепешечки, сдѣланныя изъ яичнаго бѣлка и небольшого количества квасцовъ (*Alumen crudum*) лепешки, и посовѣтоваться съ врачомъ.

Воспаленіе, происшедшее отъ засорѣнія глазъ землистой или металлической пылью, излечивается вначалѣ очень легко—если удастся вынуть попавшія въ глазъ частицы пыли; иначе, болѣзнь быстро развивается и бываетъ крайне опасна, особенно при засорѣніи металлическими пылинками.

Воспаленіе, происшедшее отъ внутреннихъ причинъ, одними наружными средствами, никогда нельзя вылечить; въ этомъ случаѣ, нужно уничтожить внутреннюю причину; какъ причины эти могутъ быть весьма различны, то слѣдуетъ въ подобныхъ случаяхъ прибѣгать къ помощи врача.

У Г А Р Ъ.

Неперегорѣвшія дрова въ печахъ, когда закрываютъ трубы, догорая послѣ *синимъ огнемъ*, причиняють угаръ при чемъ образуется окись углерода, производящая *угаръ*.

Признаки угара. Темнота въ глазахъ, круженіе головы, усиленное біеніе сердца и жилъ, глухота; потомъ тоска, тошнота, рвота и глубокій обморокъ; если въ это время не будетъ подана помощь—человѣкъ умираетъ. Сильный угаръ дѣйствуетъ мгновенно.

Леченіе. Когда угорѣвшій пораженъ сильнымъ обморокомъ, неподвиженъ и въ безчувственномъ состояніи; немедленно вынести и положить на свѣжемъ воздухѣ, поставить промывательное изъ нѣсколькихъ ложекъ льнянаго масла и поваренной соли; вмѣсто масла можно употреблять мыло; снять съ больного бѣлье, положить на кровать или на полъ, и тереть все тѣло слегка намоченными въ холодной водѣ съ уксусомъ мягкими суконками; давать нюхать нашатырный (*Sacul ammoniacum*), или муравейный спиртъ, уксусъ, хрѣнь, мяту и другія раздражающія вещества; голову обложить тертымъ, хрѣномъ рѣдкой, картофелемъ, морковью, свеклой, капустой или глиной и смачивать уксусомъ; для возбужденія рвоты щекотать перомъ въ глоткѣ.

Менѣе же угорѣвшихъ, но пораженныхъ обморокомъ, также выносить на свѣжій воздухъ, и для излеченія употреблять тѣже средства, какъ и съ сильно угорѣвшими; не дѣлать промывательнаго, угорѣвшему давать пить холодную воду съ уксусомъ или клюквенный морсъ; голову обливать теплою водою и дать рвотное по совѣту врача.

ВОЗВРАЩЕНІЕ КЪ ЖИЗНИ УТОПШИХЪ.

Вытащивъ изъ воды утопавшаго, немедленно перенести и положить на свѣжемъ воздухѣ такъ, чтобы голова лежала значительно выше прочихъ частей тѣла; ротъ, носъ, глаза и уши очистить отъ пѣны, песка и ила; снять платье и бѣлье, обтереть и какъ можно теплѣе одѣть; а если можно, то, лучше всего, обсыпать теплою золою или пескомъ все тѣло, кромѣ лица; къ груди животу и къ ногамъ теплыя, намоченныя въ водѣ мягкія подушки, перемѣняя ихъ только тогда когда, онѣ остынутъ. Лицо, темя, виски и за ушами натирать виннымъ спиртомъ, уксусомъ или водкой съ перцемъ; пятки натирать щетками, уксусомъ съ солью, или скипидаромъ. Поставить мыльный клистиръ съ уксусомъ, или водкою. Въ ротъ и въ носъ вдвухать воздухъ. Какъ только начнетъ биться сердце, тереть больше всего щеткою грудь и ноги смѣсью льнянаго масла и уксуса, или натирать и слегка ударять по тѣлу крапивою.

Или: положить утопшаго въ тепловатую ванну, поддерживая постоянно одинаковую температуру, и поступать точно также, какъ было выше сказано, продолжая тренія до тѣхъ поръ, пока больной придетъ въ чувство. Если же, не смотря на всѣ средства, утопленникъ все время не обнаружитъ ни малѣйшаго признака жизни, покрыть его теплымъ навозомъ или золою и оставить на нѣсколько часовъ. Когда и это не подействуетъ, дѣйствовать по наставленію врача.

Признаки возвращенія къ жизни. Кожа исподволь дѣлается мягче, въ груди и головѣ обнаруживается теплота, изо рта и носа идетъ легкій паръ, на лицѣ, особенно на губахъ, щекахъ и вѣкахъ показывается

краска, нѣкоторыя жилы и сердце по-немногу начинаютъ едва биться, грудь слегка движется, вѣки подергиваются.—Наконецъ, грудь поднимается, слѣдуетъ первый вздохъ, сердце бьется, въ ногахъ и рукахъ обнаруживаются сильныя судороги, сильная дрожь во всемъ тѣлѣ, кашель и чиханіе, глухое ворчаніе въ животѣ и больной произноситъ слабыя, непонятныя звуки.

Если человѣкъ утонетъ зимой, то, для возвращенія къ жизни, съ нимъ поступать такъ, какъ поступаютъ съ замерзшимъ.

Больному возвращенному къ жизни, если онъ можетъ глотать, давать внутрь, по-немногу, теплаго ромашковаго или шалфейнаго настоя съ водкой, теплаго пива или легкаго супу.

При возвращеніи къ жизни утопленныхъ, нужно употреблять всѣ средства непрерывно въ продолженіи 6—10 часовъ, и только тогда оставлять, когда утопшій въ это время не придетъ въ чувство. Вообще утопшихъ никогда не класть въ теплѣ, или близь огня; согрѣвать исподволь; тереть также постепенно, но не грубо. Кровь открывать только въ крайнихъ случаяхъ, не болѣе $\frac{1}{2}$ ф. и то по назначенію врача. Также не употреблять табачныхъ и другихъ наркотическихъ промывательныхъ.

ВНУТРЕННІЯ БОЛѢЗНИ.

ГОРЯЧКА.

Причины, производящія горячку: сильныя жары въ лѣтнѣе время, сухая погода, излишнее употребленіе спиртныхъ напитковъ, дурная и испорченная пища и питье; сырой, спершійся и зараженный воздухъ. Быстрое охлажденіе тѣла послѣ сильнаго разгоряченія, сильныя душевныя потрясенія и т. д.

Горячка начинается головною болью и сильным жаромъ во всемъ тѣлѣ, потерей аппетита, и вкуса, усиленнымъ біеніемъ сердца и сильнымъ бредомъ во снѣ, а послѣ и на яву. По первымъ признакамъ болѣзни, не слѣдуетъ, сейчасъ же, приступать къ леченію и назначать лекарства; можно легко ошибиться и, несообразнымъ леченіемъ, дать весьма вредное направленіе болѣзни. Но должно внимательно изслѣдовать болѣзнь, и опредѣливъ ее вѣрно, приступать къ леченію.

Леченіе. Когда біеніе жилъ бываетъ твердое, полное, во рту, въ носу и въ горлѣ сохнетъ, языкъ чистъ или нѣсколько бѣлъ и влаженъ, лицо и глаза красноваты, дыханіе тяжело и сопровождается иногда кашлемъ; моча отдѣляется мало и красная, тогда поступать слѣдующимъ образомъ:

1) Давать больному кислое питье, изъ клюквеннаго морса, или смѣси воды съ уксусомъ; въ случаѣ недостатка того и другаго растворомъ виннаго камня, или замѣнять хорошимъ квасомъ.

2) Для облегченія припадковъ давать внутрь шесть разъ въ день по столовой ложкѣ лекарства составленнаго изъ 12 ложекъ брусничнаго сиропа, одного лота уксуснаго меда и 5 ложекъ порошка селитры (*Natrum purum*).

3) Если у больного случится запоръ то давать внутрь по нѣсколькѣ ложекъ вскипяченнаго и подслащеннаго медомъ рябиноваго соку; или варенаго черносливу; но когда и послѣ этого больного не будетъ слабить, тогда сдѣлать промывательное изъ мыла или льнянаго масла и соли.

4) Если припадки, не смотря на эти средства будутъ продолжаться съ тою же силой; то должно прибѣгнуть къ помощи врача.

Не рѣдко при сильныхъ припадкахъ, поверхность кожи у больного бываетъ суха, тогда тереть тѣло мокрымъ полотенцемъ; особенно же мѣста болѣе сухія; прикладывать къ подошвамъ къ икрамъ, а также и къ рукамъ горчичники, или ржаное кислое тѣсто.

Больной долженъ употреблять самую легкую, не возбуждающую и удобноваримую пищу, лучше всего кашицу изъ пшениныхъ, ячныхъ, гречневыхъ или овсяныхъ крупъ съ коровимъ масломъ, но безъ мяса; также хорошо давать больному овсяный или клюквенный кисель, печенія яблоки и вареный черносливъ.

На третій день болѣзни дать больному слабительное, одинъ золотникъ съ водою порошка ревеня (*Rhei radix*) или огуречнаго одинъ стаканъ разсолу, смѣшаннаго съ двумя ложками меду, по утру на тощакъ; повторяя его дня чрезъ 2 или 3, не смотря даже на то, что больной почти не ѣстъ, главное, заботиться чтобы не было запору.

Въ продолженіи горячки очень часто у больныхъ глаза бываютъ красны, въ тѣлѣ и особенно въ вискахъ сильная боль съ стрѣльбою. Во время этихъ припадковъ бываетъ кровотеченіе изъ носу, которое значительно облегчаетъ припадки и страданія больного. Если между 9, 14 и 17 днемъ больной будетъ чувствовать ознобъ, тоску и сильное безпокойство; а кожа мягка и влажна, съ зудомъ и обильнымъ потомъ, то это служитъ вѣрнымъ признакомъ благопріятнаго исхода горячки.

Хотя горячка всегда почти начинается одинаковыми припадками но теченіе ея бываетъ весьма различно, поэтому и лечение употреблять сообразное съ припадками.

При началѣ болѣзни, когда языкъ у больного бываетъ покрытъ желтоватою жидкостію, когда онъ чувствуетъ тошноту, горечь во рту, гнилую отрыжку, снаружи ознобъ, а внутри жаръ и когда бываетъ рвота, тогда давать больному рвотное въ видѣ порошка 5 золотниковъ корня подлѣсника (*Asari radix*) который принимать съ водою. Или одну ложку коноплянаго или льнянаго масла и соли съ водою, но когда припадки не уменьшатся, тогда дать слабительное, или порошокъ (одинъ золотникъ) ревеня (*Rhei radix*) по утру съ холодною водою, или стаканъ огуречнаго разсолу и двѣ столовыхъ ложки меду хорошенько перемѣшать и выпить на тощакъ; при этомъ, вечеромъ тереть все тѣло теплымъ уксусомъ, и гораздо лучше въ банѣ тереть рѣдечнымъ сокомъ съ водкой.

Случающійся во время горячки поносъ, для больного полезенъ, онъ уменьшаетъ припадки и способствуетъ скорѣйшему выздоровленію, если только бываетъ не изнурителенъ; въ противномъ случаѣ онъ ослабляетъ больного. Или откроется ѣдкое слюнотеченіе, производящее во рту ранки съ острою болью, въ такомъ случаѣ, полоскать ротъ теплымъ молокомъ или водою съ медомъ; и если оставить ранки безъ вниманія, то можетъ произойти весьма опасная болѣзнь.

Нерѣдко бываетъ, что у больного жаръ, повидимому, жаръ и припадки уменьшаются, и уже не такъ сильно его беспокоятъ и больной какъ будто выздоравливаетъ, но чрезвычайно слабъ, имѣетъ отвращеніе отъ пищи, когда поднимаетъ голову—чувствуетъ боль въ вискахъ, круженіе головы, темноту въ глазахъ и шумъ въ ушахъ, и когда больной бредитъ только во снѣ, тогда борющіяся ослабѣвшія, силы больного нужно подкрѣпить слѣдующими средствами: приложить къ икрамъ горчичники и держать ихъ отъ 10—15 минутъ, чтобы отвлечь жаръ, образовавшіеся водянистые пузыри,

прорѣзать острыми ножницами и то мѣсто, гдѣ стоялъ горчичникъ намазать спускомъ или деревяннымъ масломъ, а за недостаткомъ—свѣжей сметаны; вмѣсто горчичника можно ставить намазанную холстину смѣсью порошковъ: волчьяго перца (*Meserei cortex*), шанскихъ мухъ (*Cantharides*), чесноку или хрѣну съ кислымъ тѣстомъ; давать по утру и вечеромъ по двѣ ложки винограднаго вина, или горячаго отвара шалфейной травы (*Salvia herba*) прибавляя въ него по-немногу хлѣбнаго вина и меду; также калиновыя, ягоды сваренныя съ медомъ; или отваръ 8 зол. ясеновой коры (*Fraxini cortex*) или изъ черемуховой коры (*Rodi cortex*) уваривая до остатка двухъ стакановъ.

Но когда не смотря на всѣ употребляемыя для излеченія больнаго средства, бѣненіе сердца начнетъ примѣтно слабѣть; голосъ будетъ сиповать, носъ заострится, на лбу появится мокрый потъ; и когда больной будетъ не произвольно испражняться и мочиться на постелѣ и желаетъ часто перемѣнять мѣсто тогда признаки эти обѣщаютъ неблагоприятный исходъ болѣзни, и вѣрнѣе всего—смерть.

ЛИХОРАДКИ ВООБЩЕ.

Признаки Въ началѣ зѣвота, небольшой ознобъ потомъ періодически наступаетъ днемъ во всемъ тѣлѣ сильный ознобъ и головная боль, а ночью во всемъ тѣлѣ палящій жаръ, все тѣло краснѣетъ, во рту горечь, потеря аппетита и вкуса; лихорадки по своему происхожденію и припадкамъ бываютъ весьма различны, больной томится жаждой, моча бываетъ краснаго или темнобураго цвѣта, отстоявшись даетъ волокнистый кирпичнаго цвѣта осадокъ; иногда ночью больной потѣетъ, по утру чувствуетъ себя крайне слабымъ, но безъ болѣзненныхъ припадковъ.

Лихорадки смотря по появленію припадковъ бываютъ *ежедневныя*, *трехдневныя* и *четырёхдневныя*, въ первомъ случаѣ припадки повторяются (что называется лихорадка *трясетъ*) каждый день съ утра; во второмъ случаѣ—черезъ день среди дня и въ послѣднемъ—черезъ два дня, къ вечеру. Лихорадки начинающіяся въ Февралѣ и продолжающіяся до Августа называются *весенними*; а отъ Августа до Февраля продолжающіяся—*осенними*. Первые при строгомъ соблюденіи діеты и употребленіи нѣкоторыхъ врачебныхъ средствъ проходятъ очень скоро. Послѣднія же гораздо упорнѣй, даже самыми сильными врачебными средствами, вылѣчиваются не скоро, и крайне изнуряютъ тѣло больного, а у людей слабаго тѣлосложенія бываютъ продолжительны.

Нерѣдко переходитъ она въ весьма опасную, влекущую за собою смерть, или въ перемежающуюся неизлѣчимую болѣзнь. Этотъ переходъ бываетъ тогда, когда употребляютъ врачебныя средства неправильно, и не понимаютъ хорошо болѣзни.

При появленіи первыхъ признаковъ лихорадки, не узнавъ хорошенько ея характера и причины, отъ которой она произошла, никогда не употребляютъ даже самыхъ простыхъ врачебныхъ средствъ. Нужно въ это время, наблюдать, чтобы больной не ѣлъ тяжелой трудноваримой, особенно животной пищи, плодовъ и т. под. Можно позволять употреблять хорошо сваренные, но безъ мяса, огородные овощи напимѣръ: капусту, свеклу, морковь, пастернакъ и нѣкоторые другіе; а такъ же ягоды: землянику, клубнику, чернику, и другія, но по немногу и подслащенные медомъ или сахаромъ.

Лихорадка проходитъ сама, безъ всякой помощи или переходитъ въ другую легкую болѣзнь только при

строгомъ воздержаніи и умѣренности, иначе она бываетъ опасна и проходить только при употребленіи, сообразныхъ ея характеру врачебныхъ средствъ.

Леченіе. 1) Когда больной имѣетъ отвращеніе отъ пищи, чувствуетъ тошноту, круженіе и тяжелую боль головы, горечь во рту, бѣлій, или желтый языкъ, тогда давать рвотное, употреблять въ простудной лихорадкѣ изъ *корня подальсника* или *смѣси льнянаго масла съ солью*, и послѣ давать запивать теплою водою, чтобы растворить и разжидить скопившіяся въ желудкѣ мокроты и возбудить рвоту. 2) Если же больной чувствуетъ боль въ поясницѣ, и боль въ животѣ, когда животъ *пучитъ* и раздувается; то больному дать слабительное, съ водою по утру одинъ золотникъ порошка ревеня (*Rhei radix*) или смѣсь огуречнаго разсолу съ медомъ, или наконецъ коноплянаго масла съ медомъ. Когда отъ этихъ лекарствъ припадки не уменьшатся, тогда приѣмъ слабительнаго повторить, но въ большей пропорціи. 3) Въ осеннихъ лихорадкахъ когда у больного языкъ покрытъ липкою жидкостью, ему давать внутрь предъ наступленіемъ припадковъ часа за 2 или за 3 съ водою порошокъ $\frac{1}{4}$ золотника нашатыря (*Sel ammoniacum*).

Весьма важно и необходимо для больного душевное спокойствіе, поэтому въ обращеніи нужно быть крайне осторожнымъ; а также не утомлять больного бесполезными разговорами, даже еслибъ онъ и желалъ; не позволять ему лежать на печкѣ, когда онъ томится жаждой не давать ему пить много сырой и особенно холодной воды; давать пить настой ромашки (*Chamomillae flores*), а если этого нѣтъ, — отварную тепловатую воду съ клюковнымъ сокомъ; а при появленіи пота давать чаще, но не помногу теплое питье изъ настоя бузины, ромашки, буквицы и шалфея, процѣженное и подслащенное медомъ.

Въ свободный день отъ лихорадочныхъ припадковъ, больному полезно въ хорошую погоду выѣзжать и прохаживаться, заниматься чтеніемъ, или какою нибудь работой, но безъ утомленія. Въ сырую же и вѣтреную погоду остерегаться выходить на воздухъ; ночью одѣваться какъ можно теплѣе, при появленіи пота, чаще мѣнять чистое бѣлье.

Когда, послѣ употребленія лекарствъ, съ цѣлью удаленія изъ желудка и кишокъ, скопившихся мокроты и возбужденія испарины, хотя припадки и уменьшатся значительно, но лихорадка еще не пройдетъ и больной еще физически крайне слабъ: тогда нужно давать ему, для подкрѣпленія и возстановленія силъ, настой въ водкѣ *золототысячникъ* (*centaurei minoris herba*) или *полыни* (*absinthii herba*) или *трифоли* (*trifolii fibrini herba*) по рюмкѣ 4—6 разъ въ сутки; или отваръ *дубовой коры* (*quercus cortex*) или *черемуховой коры* (*radix cortex*); или порошокъ изъ равныхъ частей *цвѣтовъ ромашки* (*chamomillae flores*) кореньевъ *гравиата* (*gei urbani seu caryophyllatae radix*) и *дягильнаго корня* (*angelica radix*) сдѣлать съ медомъ кашку и давать четыре раза въ день по шарикѣ, величиною съ обыкновенный орѣхъ. Уменьшеніе лихорадочныхъ припадковъ выражается слѣдующими признаками: на губахъ и около носу появляется сыпь, уменьшается головная боль, жаръ и проч.

Нерѣдко бываетъ, что больной, только освободившись отъ лихорадки, при малѣйшей неосторожности въ пищѣ, неумѣренности въ занятіяхъ и т. под. подвергается снова тойже болѣзни съ сильнѣйшими припадками. Поэтому, всякому, только что вылечившемуся отъ лихорадки, для предохраненія себя и подкрѣпленія силъ, непременно употреблять, въ продолженіи двухъ или трехъ недѣль, настой горькихъ травъ на водкѣ, о которомъ было выше сказано.

Когда больной, соблюдая всевозможныя предосторожности, прибѣгалъ ко всѣмъ домашнимъ врачевнымъ средствамъ, но не можетъ избавиться отъ лихорадки, тогда лучше всего обратиться за совѣтомъ къ опытному врачу.

ЛИХОРАДКИ ПРОСТУДНЫЯ.

Болезнь эта происходитъ отъ переходнаго состоянія погоды, отъ сырой и туманной погоды, отъ сильныхъ и сырыхъ сѣверныхъ вѣтровъ, отъ быстрого охлажденія тѣла и наоборотъ; весною или осенью отъ лежанья или сидѣнья на сырой землѣ, отъ сквозныхъ вѣтровъ и т. д. Лихорадка называется *частною*, когда болѣзнь появляется, не сплошь, а отдѣльно, и *повальнойю*, когда распространяется по всему городу или селенію.

Признаки. Вначалѣ больной чувствуетъ днемъ легкій ознобъ, а ночью—жаръ, пробѣгающій по спинѣ, тягость во всемъ тѣлѣ, особенно въ головѣ, во лбу, жестокою болью; глаза краснѣютъ блестятъ и идутъ обильно слезы, потомъ дѣлается стѣсненіе, насморкъ, въ роту горько, потеря аппетита, сильная и томительная жажда, въ роту сухо, языкъ бѣлъ или желтовать, покрытъ густою влагою, поверхность кожи суха. Смотря по тѣлосложенію и возрасту, признаки бываютъ рѣзче, или менѣе замѣтны, припадки сильнѣй или слабѣй.

Леченіе. Для уничтоженія скопившихся въ желудкѣ и кишкахъ мокротъ, больному даютъ процѣженнаго теплаго отвара изъ ячныхъ крупъ, прибавляя въ него немного медоваго уксусу (*) или клюквенный морсъ; а лучше

(*) Медовый уксусъ готовится слѣдующимъ образомъ: берутъ одну часть хорошаго уксусу, двѣ части чистаго *пропусканаго* меда, кладутъ въ чистый и муравленный сосудъ, и варятъ до тѣхъ поръ, пока на поверхности образуется пѣна; ее снимаютъ до чиста, горячую смѣсь процѣживаютъ, наливаютъ въ стеклянный сосудъ и хранятъ до употребленія.

всего горячій отваръ бузины (*sumbuci flores*), въ видѣ чая; въ этотъ отваръ также прибавлять немного медоваго уксуса. А для смягченія кожи, чтобы не задерживалась испарина, вечеромъ натирать тѣло больного уксусомъ. По утрамъ дня чрезъ 3 или 4 давать больному слабительное изъ астраханской или сибирской слабительной соли, или порошка ревеня, или наконецъ смѣси огуречнаго рассола съ медомъ. Когда больной будетъ чувствовать горечь во рту, отвращеніе отъ пищи, тошноту, языкъ будетъ покрытъ густою бѣлою или желтою жидкостью, тогда дать ему внутрь рвотное 5 — 6 золотниковъ порошка корня подлѣсника (*asagi radix*) или смѣсь изъ 2 ложекъ льнянаго масла и одной ложки поваренной соли.

Признаками благопріятнаго исхода болѣзни служатъ: мокрота, отдѣляющаяся вмѣстѣ съ кашлемъ, по ночамъ обильный потъ и шумъ въ ушахъ; въ это время больному давать горячій настой буквицы (*betonica herba*) вероники (*veronica herba*) бѣлокопытника (*tussilaginis seu farfago herba*) и будры (*hederae terrestris herba*), процеженный и подслащенный.

Во время болѣзни, относительно пищи и содержанія больного, — какъ во время горячки, — особенно нужно заботиться о томъ, чтобы больной не ѣлъ сырой пищи, не выходилъ на сырой и особенно на сквозной воздухъ.

О С П А.

Обыкновенно, болѣзнь эта начинается горячкою; въ это время на тѣлѣ появляется сыпь, вначалѣ едва примѣтная, но, постепенно увеличиваясь, переходитъ въ нагноеніе.

Когда оспенная сыпь на тѣлѣ бываетъ не сплошь, а изрѣдка, и не сопровождается припадками, такая оспа, большею частію, имѣетъ благопріятный исходъ. Но когда сыпь покрываетъ все тѣло, и оспенные пры

щи, сливаясь, составляютъ одинъ сплошной струпъ; тогда оспа называется *сливною* и бываетъ опасна.

Эта болѣзнь дѣлится на четыре періода: первый—при наступленіи горячки, или *горячкіе на оспу*. Второй—воспаленіе, или появленіе оспенной сыпи. Третій—нагноеніе прыщей оспенной сыпи; и четвертый—засыханіе.

Первый періодъ начинается головою болью, которая сопровождается сильнымъ жаромъ во всемъ тѣлѣ, тоскою и слабостью; отвращеніемъ отъ пищи, тошнотою или рвотою, вздрагиваніемъ во время сна, болью въ поясницѣ, запоромъ или поносомъ, иногда кровотеченіемъ изъ носу. У больного изъ роту бываетъ неприятный запахъ, склонность ко сну, бредъ и галлюцинаціи.

Второй періодъ наступаетъ на третій или четвертый день; тогда на тѣлѣ, при небольшомъ потѣ, показываются прежде на лицѣ и потомъ на всемъ тѣлѣ маленькія пятна, которыя мало по малу увеличиваются и дѣлаются болѣзненны. Въ это время больной чувствуетъ боль въ горлѣ. Послѣ появленія этихъ пятенъ (оспенной сыпи), горячка уменьшается; а высыпаніе продолжается и оканчивается только на пятый или шестой день.

Третій періодъ—на шестой или восьмой день;—промежутки появившейся сыпи краснѣютъ, жаръ увеличивается, распространяясь по всему тѣлу; прыщи увеличиваются, въ нихъ появляется свѣтло-желтая или бѣлая матерія; опухаютъ вѣки, губы и все лицо и тѣло; закрываются глаза; больной томится сильной жаждой, иногда страдаетъ бессонницей.

Четвертый періодъ—въ одиннадцатый или четырнадцатый день;—воспаленіе начинаетъ уменьшаться, оспа подсыхаетъ, струпья спадаютъ и остаются красныя пятна или ямки—*рябины*.

Леченіе. Если больной твердаго тѣлосложенія и въ зрѣломъ уже возрастѣ, лучше всего предоставлять природѣ. При этомъ заботиться о томъ, чтобы больного ничто не беспокоило, — чтобы температура воздуха была равна и самый воздухъ былъ бы чистъ и свѣжъ. Въ началѣ болѣзни, температуру воздуха въ помещеніи больного поддерживать прохладную, а по выступленіи оспенной сыпи — теплую. Пищу давать легкую, удобоваримую, лучше всего: клюквенный или овсяный кисель, рисовую, пшеничную, манную, полбенную или гречневую кашицу, вареный черносливъ, печенія яблоки и т. п.

Если, во время горѣнія, больной будетъ чувствовать сильную головную боль, твердое біеніе жилъ, тяжелое дыханіе; тогда давать въ водѣ питье — клюквенный или вишневый морсъ, и къ подошвамъ ногъ прикладывать горчичники. А когда у больного случится запоръ, дать слабительное одинъ золотникъ порошка ревеня, (*rhei radix*) съ холодною водою. Или: смѣсь изъ двухъ столовыхъ ложекъ огуречнаго рассолу и меду. Также, полезно положить въ задній проходъ кусочикъ мыла, предварительно обмочивъ его въ льняное или деревянное масло.

Когда бываетъ припадокъ, называемый *родимецъ*, продолжающійся нѣсколько часовъ, угрожая опасностію; слѣдуетъ употреблять сказанныя средства. Но такъ какъ больной въ это время принимать внутрь ничего не можетъ, то ставить клистиры и дѣлать промывательное; къ подошвамъ прикладывать горчичники, натирать ладони уксусомъ и держать уксусъ предъ носомъ, чтобы больной могъ вдыхать въ себя уксусный запахъ.

Предъ выступленіемъ оспы, если кожа больного суха, то сдѣлать теплую ванну, или терѣть тѣло теплыми, мокрыми полотенцами и давать ему внутрь

теплый настой изъ бузины, или русской ромашки, или шалфею, подслащенный немного медомъ.

Но когда, предъ выступленіемъ оспы, у больного жаръ совершенно прекратится и больной будетъ чувствовать во всемъ тѣлѣ сильную слабость, тогда, для подкрѣпленія силъ больного, давать по-немногу хорошей хлѣбной водки, или винограднаго вина, или отвара ясеновой корки (*araxini cortex*).

НАСТРОЙКА ФОРТЕПИАНЪ.

Фортепиано можно настроить самому только тогда, когда уже приобрѣтено на столько навыка въ музыкѣ, что нельзя ошибиться въ опредѣленіи звуковъ. Впрочемъ, такъ какъ бываютъ случаи, когда нельзя найти настройщика, на примѣръ въ деревнѣ, то мы постараемся дать нѣкоторыя правила для настройки этого инструмента.

Берутъ *fa* исходную точку—какую нибудь ноту, обыкновенно *la* третьей октавы, или средней, и, настроивъ въ униссонъ три струны этой ноты, подстраиваютъ верхнюю октаву, потомъ настроиваютъ *mi*, квинту отъ *la*; потомъ берутъ низшую октаву *mi* и настроиваютъ *si*, квинту отъ *mi*, далѣе октаву отъ *si* и *fa*, квинту отъ *si*; октаву отъ *fa* и квинту отъ *fa*, *ut*. За тѣмъ берутъ аккордъ *la majeur* (*la, ut, mi*), чтобы провѣрить вѣрность звуковъ и продолжаютъ слѣдующимъ образомъ: берутъ низшую октаву отъ *ut* и настроиваютъ квинту отъ *ut*, *sol*; берутъ октаву отъ *sol* и взявши аккордъ *mi, sol, si, mi*, настроиваютъ квинту отъ *sol*, *ré*, и повѣряютъ аккордомъ *si, ré, fa*. Такимъ образомъ выстроятся ноты гаммы *la, mi, si, fa, ut, sol, ré*, за тѣмъ берутъ аккорды квар-

тами въ слѣдующемъ порядкѣ: la, ré, (ударяють ré, fa, la); ré, sol (ударяють sol, si, ré, sol); sol, ut (ударяють ut, mi, sol); ut, fa (ударяють fa, la, ut, fa); fa, si bémol (ударяють si bémol, ré fa); si bémol, mi bémol и для окончательной повѣрки наблюдаютъ тождественно ли mi bémol съ re dieze. Ходъ квинтами дасть ноты ré, sol, ut, fa, si bémol, mi bémol. Всѣ прочія ноты потомъ настраиваются октавами.

Въ заключеніе вышеприведенныхъ свѣденій по разнымъ отраслямъ хозяйства и домоводства, считаемъ не излишнимъ предложить нашимъ деревенскимъ читателямъ постановленія.

О нарушеніи постановленій противъ безвременнаго и излишняго истребленія служащихъ въ пищу дикихъ животныхъ и рыбы.

І. ОБЪ ОХОТѢ, ЗВѢРИНОЙ И ПТИЧЬЕЙ ЛОВЛѢ.

За всякую въ запрещенное время какого либо рода охоту, кромѣ лишь ловли и истребленія хищныхъ звѣрей и птицъ, во всѣхъ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ она въ сіе время года законами именно не дозволена, виноватый въ этомъ подвергается денежному взысканію: въ первый разъ двадцати пяти рублей; во второй пятидесяти; въ третій ста руб. (Св. Зак. Т. XV ст. 1172).

Кто будетъ разорять птичьи гнѣзда съ молодыми птицами или яйцами, или вынимать изъ оныхъ яйца въ лѣсахъ, въ поляхъ и около воды, за исключеніемъ лишь гнѣздъ хищныхъ птицъ: тотъ за сіе подвергается аресту на время отъ одного до трехъ дней, или, буде онъ по закону не изъятъ отъ наказаній тѣлесныхъ, наказанію розгами отъ трехъ до десяти ударовъ. (Тамъ же ст. 1173).

За привозъ въ города дичи, добытой въ запрещенное для охоты время, виновные подвергаются: денежному взысканію, постановленному въ ст. 1172 (Тамъ же ст. 1176).

II. О РЫБНЫХЪ ПРОМЫСЛАХЪ,

Кто, для легчайшаго лова, будетъ бросать въ воду вещества, вредящія рыбѣ, тотъ за сіе подвергается взысканію: въ первый разъ отъ десяти до пятидесяти рублей, а во второй—отъ пятидесяти до ста рублей; въ третій разъ онъ приговаривается заключенію въ тюрьмѣ на время, отъ трехъ до шести мѣсяцевъ, смотря по роду имъ брошенныхъ веществъ и другимъ обстоятельствамъ, болѣе или менѣе увеличивающимъ или уменьшающимъ вину его.

Пойманная симъ средствомъ рыба истребляется; и если, вмѣсто того, бывъ употреблена въ пищу, причинитъ кому либо смерть: то виновный, сверхъ определенныхъ выше взысканій или наказаній, предается, буде онъ христіанинъ, церковному покаянію, по распоряженію своего духовнаго начальства. (Тамъ же ст. 1182).

К О Н Е Ц Ъ.