

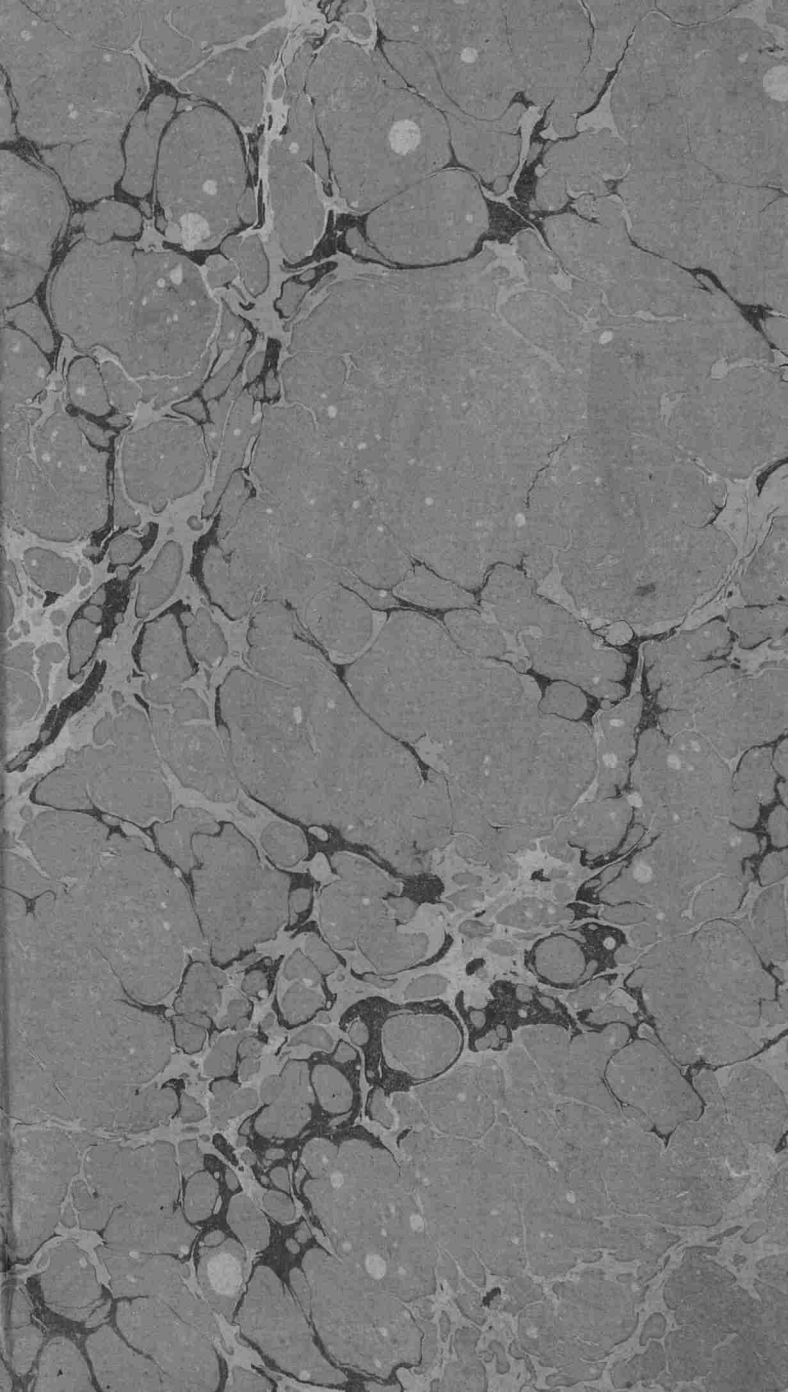
XIV $\frac{30}{2}$

1791.

4. 13-14.

XIV $\frac{30}{9}$





July 150

VA 5112



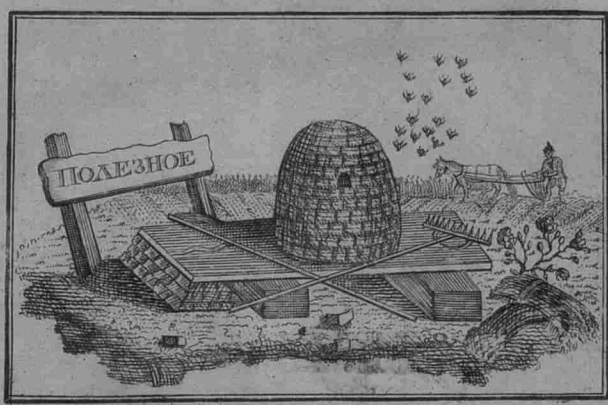
13 выд

30
2

ПРОДОЛЖЕНІЕ
ТРУДОВЪ
ВОЛЬНОГО ЭКОНОМИЧЕСКАГО
ОБЩЕСТВА

къ поощренію въ Россіи
ЗЕМЛЕДѢЛІЯ
И
ДОМОСТРОИТЕЛЬСТВА.

Часть XIII. — XIV



Въ Санктпетербургѣ.

Въ Типографіи Горнаго Училища,

1791 года.

ПРОДАЖА

ТОВАРЫ
ВОЗВРАТ

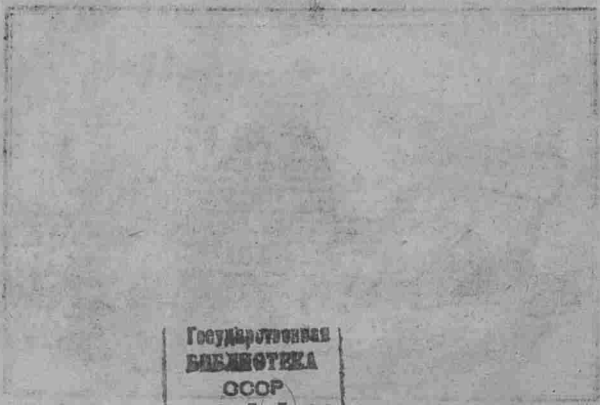
ОПЛАТА

ПОСЛУЖИЕ

ЭКОНОМИКА

ДОМОСТРОИТЕЛЬСТВО

ИЗДАНИЕ



Государственная
Библиотека
СССР
ул. В. П. Давыда

п 3980-58

ТРУДЫ

ВОЛЬНОГО ЭКОНОМИЧЕСКАГО

ОБЩЕСТВА

1791 Г.



ВЪ САНКТПЕТЕРБУРГѢ
Въ Типографіи Горнаго Училища .



Президентъ:

Его Сіяшельство, Господинъ Генералъ Поручикъ, ЕЯ ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА Генералъ Адьютантъ, Сухопутнаго Шляхешнаго Кадетскаго Корпуса Главный Начальникъ, Егерскаго Корпуса Шефъ, и Россійскихъ Орденовъ св: Апостола Андрея, св: Александра, Польскихъ блага Ора и св: Станислава, и Прусскаго Военнаго Ордена достоинства Кавалеръ, Графъ Федоръ Асшафъевичъ Ангальтъ.

Члены и непремѣнные Секретари:

Его Превосходительство, Господинъ Дѣйствительный Статскій Совѣтникъ и Королевскаго Дашскаго Ордена Данеброга Кавалеръ, Андрей Андрѣевичъ Наршовъ.

Его Высокородіе, Господинъ Статскій Совѣтникъ и Ордена св: Владимира прешьяго степени Кавалеръ, Иванъ Захаревичъ Кельхейъ.

Членъ

Членъ и Казначей:

Господинъ Бальеръ.

Членъ и Архиварій:

Господинъ Ебергардъ, Иоганъ Шреперъ.

Члены Комитета:

Его Превосходительство, Петръ Семеновичъ Свистуновъ, Генералъ Поручикъ и св: Анны Кавалеръ.

Его Превосходительство, Андрей Андреевичъ Наршовъ.

Его Превосходительство, Антонъ Владимировичъ Энгельгардъ, Действительный Спашскій Совѣтникъ и Ордена св: Владимира 3 степени Кавалеръ.

Иванъ Захарьевичъ Келехенъ, Спашскій Совѣтникъ, ЕЯ ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА Лейб-Хирургъ, и Ордена св: Владимира 3 степени Кавалеръ.

Иванъ Кондрашевичъ Гергардъ, Спашскій Совѣтникъ и Ордена св: Владимира 3 степени Кавалеръ.

Карлъ

Карлъ Пепровичъ Ридингеръ, Бригадиръ.

Александръ Машвѣвичъ Карамышевъ,
Коллежскій Совѣтникъ и Ордена св: Вла-
димира 4 степени Кавалеръ.

Пепръ Симоновичъ Палласъ, Коллежскій
Совѣтникъ, Профессоръ Исторіи Нату-
ральной, и Докторъ Медицины, Ордена
св: Владимира 4 степени Кавалеръ.

Николай Яковлевичъ Озерецковской, На-
дворный Совѣтникъ, Профессоръ Исторіи
Натуральной и Докторъ Медицины.

Неспоръ Максимовичъ Амбодикъ, На-
дворный Совѣтникъ и Докторъ Медицины.

Тобіасъ Ловицъ при С. Пешербургской
главной Апшекъ Апшекаръ.



*По изданіи второйнадесять частей
продолженія трудовъ Общества
принятыя Члены.*

въ 1790 году.

Г. Гапчешъ, Аглинской Механикъ.
Г. Полковникъ, Иванъ Ивановичъ Албрехшъ.
Хрисіанъ, Готгельфъ Баронъ Фонъ Гуш-
шмидъ, Кабинешъ Министръ и Шпаш-
скій Секретарь внутреннихъ и военныхъ
хозяйственныхъ дѣлъ, Дѣйствительный
тайный Совѣтникъ Его Свѣшлости Кур-
фирста Саксонскаго, въ Дрезденѣ.

въ 1791 году.

Г. Аршилеріи Маіоръ и Кавалеръ, Баронъ
Петръ Ивановичъ Фонъ Фредериксъ.
Г. Докторъ Медицины, Галавай.
Его Превосходительство, Г. Генералъ
Поручикъ, правящій должность Гене-
ралъ Губернашора Курскаго и Орловскаго,
и Ордена св: Владимира 2 степени Кавалеръ,
Александръ Андрѣевичъ Беклешовъ.
Аббе Реналь, въ Марсельѣ.

Аббе Розіеръ, въ Ліонѣ.

Его Превосходительство, Г. Генералъ Поручикъ, правящій должность Генералъ Губернатора Пермскаго и Тобольскаго, и Ордена св: Владимира 2 степени Кавалеръ, Алексѣй Андрѣевичъ Волковъ.

Его Превосходительство, Г. Генералъ Поручикъ, правящій должность Генералъ Губернатора Иркутскаго, и Ордена св: Владимира 2 степени, св: Георгія 4 Класа и св: Анны Кавалеръ, Иванъ Алферьевичъ Пиль.

Г. Станскій Совѣтникъ, Николай Александровичъ Львовъ.

ЕЯ ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА Камербюнкеръ, и Ордена св: Владимира 3 степени Кавалеръ, Князь Яковъ Пешровичъ Долгоруковъ.

Коллежскій Совѣтникъ, Осипъ Пешровичъ Козодавлевъ.

* * *

При-

Приняшыя Корреспонденшы:

въ 1790 году.

Г. Ассесоръ Пешрѣ Степановичъ Лихо-
нинѣ, близъ Вологды, въ селѣ Порошинѣ.

Г. Тиле, Проповѣдникѣ въ Рашштокѣ,
въ Курмаркѣ Бранденбургѣ при Кистринѣ.

въ 1791 году.

Императорской Академіи Наукѣ Ад-
юнктѣ, Василій Севергинѣ.

Агентѣ, Георгѣ Фридрихѣ Версѣ, въ
Гановерѣ.



ОГЛАВЛЕНІЕ

*Трудовъ Вольнаго Экономическаго
Общества 1791 года. **

Спраи.

- | | | | |
|------|--|-----------|------|
| I. | Опвѣщѣ на задачу о разведеніи
винограда, Г. Фрибе. | - - - | 1. |
| II. | Опвѣщѣ на задачу о пригошовле-
ніи ружейныхъ кремней, Аббаша
Арнольша. | - - - - - | 170. |
| III. | Опвѣщѣ на задачу о жженіи сажи,
Г. Айке. | - - - - - | 204. |
| IV. | Объявленіе задачъ на 1791 и 1792
годѣ. | - - - - - | 260. |
| V. | Начертаніе ко всегдашней задачѣ
и награжденію шѣхъ сочинителей,
кои хозяйственныя описанія ча-
стныхъ Россійскихъ Намѣшнич-
ествъ сообщать ему будутъ. | - - - - - | 278. |

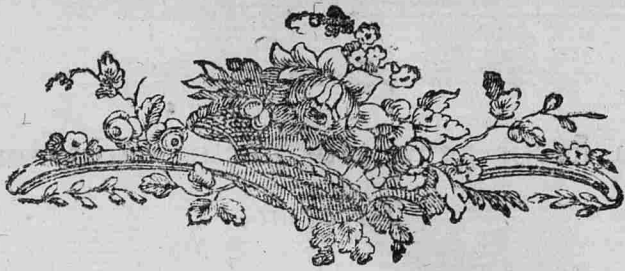
O. L. A. N. I. E.

Труды Болонского университета

Описание 1701 года

Содержание

- I. Описание 1701 года
- II. Описание 1702 года
- III. Описание 1703 года
- IV. Описание 1704 года
- V. Описание 1705 года
- VI. Описание 1706 года
- VII. Описание 1707 года
- VIII. Описание 1708 года
- IX. Описание 1709 года
- X. Описание 1710 года
- XI. Описание 1711 года
- XII. Описание 1712 года
- XIII. Описание 1713 года
- XIV. Описание 1714 года
- XV. Описание 1715 года
- XVI. Описание 1716 года
- XVII. Описание 1717 года
- XVIII. Описание 1718 года
- XIX. Описание 1719 года
- XX. Описание 1720 года



I.

ОТВѢТЪ

На задачу Вольнаго Экономическаго Общества.

„Какія средства къ поспѣшествованію лучшаго разведенія или произращенія винограда въ шѣхъ провинціяхъ Россійскаго Государства, въ которыхъ онъ уже находишся?„

Удостоенный награжденія 50 червонныхъ.

А

Дееизъ

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

Девизъ.

Tu flectis gentes, tu pectus barbarum.

То есть.

*Ты смягчаешь народы, смягчаешь
сердца варваровъ.*

Сочинишель онаго В. Фрибе, частный
ученый въ Мариенбургъ въ Лифляднѣи.



СОДЕРЖАНІЕ.

Введеніе.

Отдѣленіе первое.

О шеплошѣ и умѣренности Россійскихъ провинцій, способныхъ къ разведенію винограда.

Отдѣленіе второе.

Ближайшее означеніе шѣхъ Россійскихъ провинцій, которыя къ разведенію винограда удобны.

Отдѣленіе третіе.

Испытаніе и изслѣдованіе находящихся виноградовъ; раздѣленіе ихъ; какіе роды преимущественно къ разведенію препоручаются.

Отдѣленіе четвертое.

Всеобщія правила при заведеніи новаго виноградника; . . . особливья правила для страны Аспраханской.

Отдѣленіе пятое.

Правила, которыя при собираніи винограда и при выжиманіи онаго на блюдашь должно.

Отдѣленіе шестое.

О закисаніи вообще;... о закисаніи пѣхъ винъ, на примѣръ Астраханскихъ и проч. которыя долго не держашся.

Отдѣленіе седьмое.

О пригошовленіи винограднаго уксуса.

Отдѣленіе осмое.

Предложенія, какъ помощію государственнаго хозяйства и камеральнаго распоряженія поправитъ всеобщее и практически разведеніе винограда, и довести его до совершенства.



TU FLECTIS GENTES, TU
RECTUS BARBARUM.

В В Е Д Е Н І Е.

Россія, Государство въ разсужденіи своей обширности, заключающихся въ ней земныхъ произведеній, разныхъ климатовъ и тому подобнаго, заслуживающее вниманіе, могло бы быть, что касается особливо до южныхъ провинцій, предметомъ новаго источника торговли, если бы предложенный Вольнымъ Экономическимъ Обществомъ вопросъ о *лучшемъ произрастѣніи винограда*, соразмѣрно желанію произведенъ былъ въ дѣйствіе.

Каждый

Каждый чужестранецъ, каждый непристрастный человекъ, если знаетъ южныя провинціи Россіи только и по однимъ топографическимъ извѣстіямъ и описаніямъ путешественниковъ, удивляется тому, что драгоценнѣйшій плодъ, каковъ есть виноградъ, столь мало еще разводится, и почти ни какой отрасли торговли не содѣлываетъ.

Природа не была въ нѣкоторыхъ странахъ скупа, но только руки человѣческія не пользовались тѣмъ, что сія родительница производила.

Однако должно здѣсь взять такъ же во уваженіе разныя переменныя, копорыя оныя страны нѣсколько вѣковъ претерпѣвали; и должно сожалѣть объ нихъ, что онѣ нынѣ не то суть, чемъ бы онѣ бытъ могли; но радоваться, что потомство приметъ ихъ

ихъ изъ рукъ нынѣшнихъ поколѣній въ лучшемъ состояніи, когда употребяшя шѣ средства, которыя *Премудрая Государыня* столь великодушно предлагаетъ.

Нѣкоторыя изъ южныхъ провинцій Россіи, (о которыхъ я послѣ особо упомяну), имѣютъ отъ части нѣсколько разведеннаго винограда, но онѣ находилса еще въ такомъ младенчествѣ, въ какомъ былъ за три тысячи лѣтъ въ прочей Европѣ: и однакожъ сей Божій даръ есть нынѣ почти необходимая потребность, да еще и роскошь употребляетъ его часто на великолѣпные столы.

Естьли бы могъ я счесать шѣ деньги, кои весь Сѣверъ плашитъ за сіе произведеніе Германцамъ, Венграмъ, Французамъ, Гишпанцамъ и Португальцамъ, ужаснулись бы сему. Тоже самое

самое происхождѣніе единственно и съ Россіею. Можно вѣрно считать около полумиліона рублей, которые выходятъ за чужестранныя вина, привозимыя въ Россійскія приспани. Сколько бы Государство выиграло, когда бы третія часть сихъ денегъ за обыкновенное столовое вино, чрезъ собственное разведеніе винограда оставалась.

Поэтому можеть произращеніе винограда почитаться предмѣшомъ доходовъ и торговли, естли происходящая отъ того прибыль государству дѣйствительную пользу приносить должна. Отъ высокой короны и богатыхъ папріотовъ зависитъ, чрезъ благоразумные и намѣренію сообразныя опыты, сдѣлаться *Триллемами* цѣлыхъ провинцій. Какъ надлежитъ шѣ опыты сходно намѣренію

ренію, по свойству напуры шоя земли предпринимашь, о томъ покажу въ слѣдующихъ отдѣленіяхъ. Все основывается на Физическихъ и Практическихъ опытностахъ и наблюденіяхъ, по кошорымъ слѣдую, ожидаемая польза дѣйствительно вослѣдовашь должна. Пусть всякой предсшавитъ все предпріятіе яко горнымъ производствомъ, отъ кошораго по надежнымъ признакамъ, богатая добыча получается. Но прежде пошребны нѣкоторыя издержки, спараніе и шруды, пока наградишь прибыль заводчика.—

И се опшверзается здѣсь новый богатштва источникъ для Россіи, подобный богатшствомъ зланымъ Перувіанскимъ ямамъ. Счастливы! когда разумѣющіе дѣло приводятъ опкрышыя жилы въ тысящекратное обра-

обращеніе! Оныя южныя провинціи, въ сравненіи ихъ величины, весьма малолюдны. И однакожъ всеобще подтверждается, что тѣ земли, гдѣ винодѣліе содѣлываетъ въшвь прибышка, предъ всѣми прочими ихъ окружающими, суть многолюднѣйшія, такъ какъ Рейнскія земли, многія Венгерскія округи, и нѣкоторыя Французскія провинціи. Пологая, что физикальныя причины размноженію народа споспѣшествуютъ, или что мягкій и благораспоренный климатъ большее число людей соединяетъ, коихъ дѣятельность здѣсь болѣе удовлетворенія находить, нежели при обыкновенномъ земледѣліи; сіе однакожъ извѣстно, что винодѣліе для Россійскихъ южныхъ провинцій могло бы быть такъ же вѣрнымъ средствомъ къ большому размноженію наро-

да. Однако не совѣтую произращеніе винограда на счетъ хлѣбопашества столь далеко производить, чтобъ послѣднее оставалось отъ того въ пренебреженіи.

Въ Россіи сего опасаться не должно, ибо наша сама показала уже предѣлы, копорыхъ человекъ не преступитъ.— Гдѣ обое, хлѣбопашество и винопашество другъ съ другомъ соединено, тѣ страны суть всегда благополучнѣйшія.

Намѣспничества, Таврическое, Кавказское и Екашеринославское могли бы богатые сокровища Цереры и Вакха въ себѣ соединить, безъ причиненія вреда большимъ произращеніямъ одного земнаго произведенія другому. При семъ нужно имѣть благоразумное хозяйство, и нужно тѣмъ паче, поелику большее излишество

шество винограда уменьшеніе хлѣба, и слѣдовательно такъ же дороговизну онаго произвешти могло бы.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

О теплотѣ и умѣренности Россійскихъ провинцій, способныхъ для разведенія винограда.

Для растѣнія быльнаго шѣла потребна извѣстная степень теплоты.— Болѣе или менѣе сея степени теплоты надобно, усматриваешся сіе пошому шѣлу, которое извлекаемые изъ земли соки превращать должно. Пылкія и спиршовыя требуютъ большихъ степеней. Сюда принадлежитъ виноградъ. Спиршовое его свойство вскрывается только единою теплошою. Но она не должна бытъ слишкомъ велика, ни очень мала

мала. Сего ради не находишся винограднаго дерева ни въ саможарчайшихъ ни въ спуденѣйшихъ климашахъ.

Подъ климашомъ разумѣю я здѣсь каждую единственную полосу, или страну на поверхности нашей земли, какъ теплота и стужа тамо оказываются. —

Сїи полосы опредѣляшь по Пшоломею было бы весьма относительно, (relative) и слѣдовательно Физически несправедливо.

Страны одинакой ширины, не всегда имѣють равное благораспореніе воздуха. Сего ради распутъ часто быльня тѣла въ одной странѣ, которыхъ другая такой же ширины не производитъ.

Все сіе зависить паче отъ состоянія положенія земли, высоко ли оно, низко ли, лѣсисто ли, или болоши-

сто

спо; близко ли оно къ морю, или удалено отъ онаго; и Атмосфера менѣе или болѣе наполнена парами. Все сіе опредѣляетъ теплоту и сужу какой либо страны. Руки человѣческія хоща могутъ благорасшвореніе воздуха перемѣнить, на примѣръ изъ студенѣйшихъ, теплѣйшія произвестъ страны, естли бо лошисшыя и лѣсисшыя мѣста обрабошаны будутъ. Однако сіе шребуешъ нѣсколько почши вѣковъ, дабы перемѣна въ нѣкошорыхъ степеняхъ сдѣлалась ощушительною.

Россійскія провинціи съ другими Европейскими подъ одною широшою лежащія, не имѣютъ совсемъ шѣмъ равнаго съ ними благорасшворенія воздуха, шо естъ, теплоша и сужа въ нѣкошорыхъ полуденныхъ Россійскихъ провинціяхъ перемѣниѣе, когда

гда онѣ запрошивъ сего въ другихъ земляхъ равной широты поспояннѣе и продолжательнѣе. Сію разность и перемену надлежитъ знать почто, дабы при разведеніи извѣстныхъ растѣній, какъ то винограда, сіе въ пользу употребить можно было.

Для лучшаго обозрѣнія представлю я сравненіе между теплѣйшими Россійскими и прочими равнообразными Европейскими провинціями. Къ Россійскимъ теплѣйшимъ странамъ причисляю я провинціи между 44 и 48 градусомъ сѣверной широты, а именно: Намѣстничество Таврическое, Кавказское, Екатеринославское, кунно съ жилищами Донскихъ Козаковъ.

Умѣренность провинцій между 48 до 51 градуса согласуешь еще менѣе съ умѣренностію другихъ земель.

Полуостровъ Крымъ, яко часть полу-

полуденнѣйшая Таврїи, лежитъ по новѣйшимъ Астрономическимъ наблюденїямъ между 44 градусами 49 минушами и 46 градусомъ 5 минушами отъ Балаклавы, (или паче отъ Греческаго монастыря, который подлѣ Балаклавы лежитъ къ Западу) до Перекопа, слѣдовательно съ плодоноснѣйшимъ, прекраснѣйшимъ и кропкимъ климатомъ верхней Италїи, почти съ полуденными провинціями Франціи, Дофине и берегами Гаронны въ равной широтѣ. Восточная часть *Каеказа* лежитъ еще нѣсколько южнѣе.— *Астрахань* лежитъ 46 градусовъ 21 минуша сѣверной широты, и такъ еще $2\frac{1}{2}$ градуса южнѣе, нежели главный городъ Шампанїи. Спраны около *Азова*, *Черкаска*, по рѣкамъ *Дону*, *Донцу*, (при впечатенїи ихъ въ *Донъ*,) *Миусу* и *Кальмиусу*,
лежатъ

лежашъ почти въ равной широтѣ съ Аспраханью. Такого же состоянія сушь большая часть мѣстѣ Екашеринославской Губерніи. Изъ сего можно бы было заключашъ, что всѣ сіи здѣсь названныя провинціи и сшраны, кошорыя въ разсужденіи ихъ широты благорасшвореннѣйшимъ Европейскимъ сшранамъ, напрімѣръ: верхней Италіи и полуденной Франціи уподобляющся или къ нимъ приближающся, долженсшвовали имѣшъ такую же умѣренносшь воздуха, какъ и шѣ имѣютъ; и однакожъ владычестшвуешъ здѣсь часто великая разносшь. Причина находишся въ напурѣ или паче *въ положеніи самихъ странъ, по колицу Атмосфера отъ находящейся подъ нею земли, отъ воды, горъ, болотъ, лѣсовъ и толму*

Б

по-

подобнаго болѣе или менѣе теллоты полугаеть.

Не удивительно, что въ Германіи подѣ большею широтою, подѣ 50^и и 51°, споль изящное вино, каково Рейнское, Мозельское и Шпейнское производится! Сколь скоро положеніе мѣсна сообразится, шо удивленіе исчезнетъ.

Вся южная часть Россіи между 44 и 48 градусомъ большею частію (выключая полуденнаго Крыма) подвержена восточно-сѣвернымъ и сѣверо-западнымъ вѣтрамъ. Нѣтъ ни одной цѣпи горъ, которая защищала бы сіи провинціи отъ суровыхъ вѣтровъ, кои нѣжнымъ растеніямъ столько вредны.

Уральскія горы удалены. Холодныхъ странъ вѣтры скоро приближающа оная къ открытой поверхности,

гдѣ

гдѣ они ни какого сопротивленія не находятъ, которое могло бы дать имъ другой оборотъ. Такимъ образомъ несущаяся они прямо къ югу, гдѣ спужу свою теряютъ тогда, когда уже нѣсколько сотъ миль мчались по прекраснымъ обогрѣтымъ плоско-сямъ, и чрезъ что новыя огненные частички опять приняли.

Когда шакъ, то самыя шѣ суровыя вѣтры, по согрѣтымъ плоско-сямъ, особливо по песчанымъ плоско-сямъ проходившіе, шѣламъ распѣній въ 48 градусъ и часто еще полуденнѣе бываютъ тогда не вредны, когда они напрошивъ сего за сей пунктъ 48 градусовъ нѣжнѣйшимъ распѣніямъ естественно вредны бытъ долженствовали. Совсемъ инако бываетъ съ преимущественными виноградными спранами про-

чей Европы, равной или большей ширины.

Германская прекраснѣйшая виноградная страна по Рейну, защищается *высотой* цѣпи горъ къ сѣверу, а сѣвероюжно *Слесгартскими* лѣсами; обѣ обороняющъ страну сѣю во образѣ полуциркуля прошивъ всякаго жестокаго вѣтра. Тоже самое происходитъ и съ Шампанією и Бургонією, *Вогезскія горы* и *Юра* сушь защищающія спѣны сихъ виноградныхъ земель... Франконія имѣетъ Богемской и Тирингской лѣса, чрезъ копорые преимущественно Бамбергъ и Вирцбургъ умѣренность воздуха получающъ, копорая подобна съ верхнею Италією; и въ Вирцбургъ распущій *Штейнской* или *Лейсгенской* виноградъ заспавляетъ часто знашаконъ сумѣвашься, не ешли онъ произведе-
ніе

нїе Венгріи или Португалїи... Верхняя Италїя защищаема *Альпійскими* горами, и обласшь Семплинъ въ Венгріи (въ кошорой лежитъ Токай) Карпатскими горами ошъ всякаго суроваго вѣпра охранена.

Такимъ еспешвенно хорошимъ положенїемъ совершенно не пользующся полуденныя провинціи Россїи. Ишакъ, что прочїя, хошя сѣвернѣя страны, хорошимъ своимъ положенїемъ получили, то должны мы въ Россїи спарашься получитьъ широтою больше полуденнѣйшею. Чрезъ сіе можешъ то, чего физическое лишило положенїе, паки бышь поправлено.

Гдѣ горы сушь защита прошивъ сѣверныхъ вѣпровъ, шамъ можно въ странахъ большей части увеличивающуюся и умаляющуюся теплошу почти вездѣ Термометрически въ сравненїи

вненій другъ съ другомъ опредѣлять. Такъ же и здѣсь находяшся избытія; на примѣръ: близость великаго Океана, или отдаленіе отъ онаго, включительно долины или покрышныя мѣста, и тому подобное.

Для соображенія представляю я средній градусъ теплоты мѣстѣхъ подѣ 44, 46 и 48 градусомъ, дабы можно было ихъ сравнить съ умѣренностію воздуха Астраханскаго, (ибо отсюда только имѣю я наблюденія тепломѣра). Средній градусъ теплоты есть здѣсь среднее число конца предъидущаго и начала упомянушаго мѣсяца. Что теплота въ иномъ мѣсяцѣ, да и въ самомъ днѣ на многіе градусы болѣе поднимается, есть извѣстно; но рѣдко такою оспаша, а приближается всегда опяшь къ среднему числу. Я предъ-

явилъ

явилъ здѣсь градусы по Фаренгейтскому размѣру, (Scala) ибо по Реомюру произошло бы много дробей.

Бурдо.	Лаузан.	Вѣна.
44 [°] 50'	46 [°] 31'	48 [°] 12'
Марш. 51 [°] 71'	40 [°] 3'	46 [°] 28'
Апр. 57, 10.	48, 2.	53, 37.
Май. 61, 56.	56, 7.	63, 38.
Іюнь. 66, 02.	64, 06.	64, 85.
Іюль. 71, 19.	65, 07.	68, 56.
Авгус. 75, 24.	66, 6.	68, 78.
Сенш. 61, 15.	59, 7.	61, 36.
Октяб. 59, 04.	49, 5.	52, 81.

Сїи суть примѣчанія по Кирванову показанію, къ симъ присовокуплю я умѣренность воздуха Аспрахани въ 2 наблюденіяхъ, изъ копорыхъ первое находится такъ же у Кирвана, а втораго нѣтъ; оно учинено было

въ

въ 1783 году въ Астраханѣ, въ такомъ году, который вразсужденіи шеплошы ошмѣнно опличался.

		Астрахань 46°, 21'	
Марш. 1780,	32°.	1783 -	34° - -
Апрѣль -	52.	-	51 - -
Май 1746,	68.	-	69 - -
Іюнь - -	74.	-	76 и 79.
Іюль - -	80.	-	84 - 88 -
Август.	- 80.	-	86 - 94 (*)
Сеншяб.	- -	-	62 - -
Окшяб.	- 47.	-	48 - -

Здѣсь долженъ я упомянуть, что при показаніи 1783 не среднее число умѣренности воздуха или шемпературы, но величайшій жаръ въ каждомъ

(*) Въ Гешшингенѣ стоялъ Фаренгейшской термометръ 1783. 3 Августа около часа полудня на 97°, $\frac{4}{10}$, но упалъ тотчасъ

домъ мѣсяцъ означенъ. И по самой Кирвановой системѣ содѣлала бы здѣсь умѣренность воздуха большое извѣщаніе.

Сравни же сіи оба наблюденія Аспрахани съ наблюденіями Бурдо, Лаузанны и Вѣны, шо удивишья великой разности, здѣсь находящейся

Сія разность при Аспраханѣ въ умѣренности воздуха въ температурахъ между Маршомъ и Іюлемъ есть 57 градусовъ, когда она при вышеупомянушихъ мѣстахъ между 20 и 30° содержится. Хотя имѣемъ мы споль мало опредѣляемыхъ наблюденій Аспрахани и прочихъ полуденнѣйшихъ странъ Россійскихъ, чшобъ

послѣ 1 часа на 90°. Разность съ Аспраханью была 3 градуса, не смотря на шо, што Гелшингъ лежишь подѣ 51°, 32'. —

чтобъ можно было сдѣлать изъ того всеобщее заключеніе; однако сполько видѣшь можемъ, что умѣренность воздуха тамо весьма переменна. Что Лаузанна не имѣетъ умѣренности въ Іюль и Августъ равной съ Астраханскою, дѣлають сіе ближайшія Алпійскія горы при первой, а великія песчанья степи при послѣдней. Величайшая теплота сихъ обоихъ мѣсяцовъ Іюля и Августа въ Астраханѣ, для варенія сока въ виноградныхъ гроздахъ весьма удобна, что виноградъ пошому еще большею частію въ концѣ Августа, или въ началѣ Сентября спѣлосшь свою получалъ. Сего ради въ Астраханѣ должно выбирать такіе соршы, которые зрѣють ранѣе, ибо послѣ въ концѣ Сентября и въ началѣ Октября умѣренность воздуха гораздо мала, чтообъ

чтобъ могла еще споспѣшествовать спѣлости. Но для сего потребны наблюденія долговременнѣйшія, чтобъ доставить послѣдствія ближайшія.

Сколько извѣстно, что Астрахань переменному жару и сужью подвержена чаще, нежели какое другое мѣсто равной широты. Она сѣвернымъ вѣтрамъ совсемъ подвержена, не будучи ограждена въ близости какою цѣпью горъ; и лѣтомъ Атмосфера отражающими солнечными лучами въ песчаныхъ странахъ такъ же болѣе согрѣвается, особливо когда Атмосфера наполнена нѣкошорыми парами.

Такъ же и въ Таврїи воздухъ подверженъ весьма переменной Температурѣ. Южная часть полуострова Крыма менѣе. Однакожъ случилось, что въ 1773 году зимою сужа тамъ

споль была велика, что морское
устье между Еникаля и острова Та-
мана совершенно замерзло. Но сіе
было нѣчто рѣдкое; ибо многія на-
блюденія согласуютъ въ томъ; что
зимы шамъ всегда умѣренны, слѣдо-
вашельно разведеніе винограда мо-
жетъ особливо въ Крыму доведено
быть до высочайшаго степени. Нѣ-
кошорыя особливые перемѣны сшужи
и шеплошы не могутъ никогда содѣ-
лывать особаго правила. Изъ сихъ
сообщенныхъ наблюденій легко шакъ
же усматриваетъся, для чего изъ
Россійскихъ провинцій шолько шѣ
между 44 и 48 градусомъ къ произ-
ращенію винограда способны.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

Ближайшее означеніе тѣхъ Россійскихъ провинцій и странъ, которыя къ произращенію винограда удобны.

Полагая теплый, умеренный и равно благораспорядоченный климатъ, должно виноградныя лозы сажать на покатой плоскости, для сего потребны холмы или посредственные горы. Отраженіе солнечныхъ лучей бываетъ чрезъ то сильнѣе, и теплота дѣйствительнѣе.

Точнѣйшее топографическое описаніе каждаго холма или возвышенной покатой плоскости сдѣлать такъ, чтобъ ни чего не пропустишь, есть дѣло не возможное; сего не возможно никакъ и требовать по пространству тѣхъ земель. Сего ради назначу вообще тѣ преимущественнѣйшіе

нѣйшіе уѣзды и мѣсца, копорыя къ разведенію винограда способны.

Напередъ опредѣлю шѣ границы, гдѣ нашаура челоуѣческое раченіе при семѣ предпріятіи подкрѣпляшѣ, и оному вспомошествоуашѣ будешѣ. Между *Каспійскаго* и Чернаго моря рѣки *Терекѣ* и *Кубань* съ полуостровомѣ Крыма сушѣ полуденнѣйшія точки. Берега обѣихѣ рѣкъ и южная часть Крыма лежатѣ большею частью подѣ 44 и $44\frac{1}{2}$ градусомѣ. Сѣвернѣйшую граничную точку полагаю я 48° сѣверной широты, и прошагиуаю черту отѣ города Кременчуга, береговѣ Самары, Донца, Дона, до Чернаго Яра на Волгѣ. Такое пространство земли, копорое заключаетѣ въ себѣ почти около 12,000 \square миль или 580,000 \square верстѣ. Какая ужасная площадь, ешѣли только $\frac{1}{4}$

особо

особо для полезнаго / разведенія винограда употребись! Выше 48° распространять заведеніе винограда не совѣшую, не смотря на то, что въ Германіи еще за 51°, какъ то въ Мейсенѣ и Гринбергѣ въ Шлезіи виноградъ разводился. Хотя и можно выше сихъ предѣловъ произращать виноградъ, однако не для выжиманія сока и дѣланія изъ него вина; а только для употребленія въ ѣству. Сіе бышь можешъ до Кіева, Бѣльгорода и проч.

Гдѣ спѣлыя виноградныя киспи въ разсужденіи сладкаго ихъ сока, могли бы бышь еще предмѣшомъ торговли, есшли пересылашь ихъ въ сѣверныя провинціи, копорыя въ семѣ расшѣни прешерпѣвашь должны недоспашокъ. Теперь взирашь должно не на множество, но на доброшу

рошу винограда, кошорый получить желаютъ; и для того надлежитъ ограничиваться на теплѣйшихъ провинціяхъ.

Каждый уѣздъ сихъ Намѣстничествъ, Таврическаго, Кавказскаго, Донскаго жилища, и Екашеринскаго, содержащія большею частію въ себѣ вышеупомянутую квадратную площадь, намѣренъ я теперь для яснѣйшаго обозрѣнія раздробить болѣе, и каждое къ разведенію винограда способное мѣсто опредѣлить ближе.

Но напередъ долженъ сдѣлать еще такое примѣчаніе, кошорое всеобщимъ правиломъ къ слѣдующему служишь можешь.

Я сказалъ, что высоты и посредственные горы при разведеніи винограда преимущественно пошребны.

Каж-

Каждую высоту или гору особо означить не возможно, надлежало бы сообщить особливья каршы. Сего ради вообще служилъ правиломъ сіе, что близко или нѣсколько верстѣ отъ рѣки всегда находишся покапость. Рѣки имѣютъ происхожденіе свое всегда въ мѣстѣ возвышеннѣйшемъ, по теченію ихъ располагается и покапость, часто болѣе или менѣе содержащаяся.

Сіи покапости идутъ не равно съ рѣками, такъ что часто кажется, яко бы рѣка протекаетъ единственно въ равнинѣ, но при точнѣйшемъ изслѣдованіи найдется, что покапость либо была только прерываема, или же только нѣсколько простиралась. Рѣдко найдется такая рѣка, гдѣ бы сіе правило не

В
Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

служило примѣромъ. Такія локальности суть слободнѣйшія возвышенія для разведенія новыхъ виноградниковъ, такъ что по близости такихъ рѣкъ не будетъ недостатка въ изысканіи высоты. И такъ по сему предположенію часто называю я только имя рѣки какой либо страны къ произращенію винограда способной, не означая ближайшаго мѣста, принадлежащаго единственно къ Географіи. Физическое положеніе сихъ Намѣстничествъ побуждаетъ меня такъ же сколько же главныхъ раздѣленій для разведенія винограда предпріяты, которыя по сему означенію преимущество свое получаютъ.

1. *Таврія*

Сію область предпочитаю я предъ всѣми прочими. Она содержитъ около 26,000 \square верстъ. Но сіе пространство

отъ рѣки до моря

ство вмѣщаетъ въ себѣ большія степи, песчаня мѣста, и особливо такъ же солянныя площади. Изъ сей великой поверхности, счищаю я 14,000 квадратныхъ верстъ пригодною землею для произращенія винограда и для произведенія разныхъ житъ; и такъ остается за тѣмъ въ степныхъ, въ песчаныхъ мѣстахъ и тому подобныхъ еще 12,000 \square верстъ. Изъ сихъ выключаю я опять полуостровъ Крымъ, который 11,850 квадратныхъ верстъ содержитъ. Сей полуостровъ по положенію своему и землѣ такъ же не равенъ, ибо состоитъ онъ изъ равнинъ и возвышеній, которыя уже походятъ нарочито на горы. Почти $\frac{1}{3}$ или около 3,600 \square верстъ Крыма преимущественно употребительны къ произращенію винограда, прочее ради плоскостей

скосшей, соляныхъ и песчаныхъ мѣстѣ
менѣе уже способны. Сїи ровнины
простираются отъ *Перекопа* до рѣки
Салгира, которая полуостровъ по-
чти въ срединѣ пересекаетъ. Отъ
Салгира возвышается страна къ
югу, пока наконецъ полукружныя
горы средственныя вышины образу-
ются. Сїи горы простираются отъ
морскаго берега при *Кафѣ* (*Теодосіи*)
чрезъ *Джиккрымъ*, (древній Крымъ),
Карасубазаръ, пока теряются при
Ахмечетѣ малыми опрогами, кошо-
рые покажутся *Альмы*, *Булганак* и
прочихъ малыхъ рѣкъ содѣлываютъ.
И *Салгиръ* такъ же происходитъ
на семь возвышеній, печетъ отъ *Ах-*
мечета 30 верстѣ большею частію
къ сѣверу, а потомъ къ сѣверовосто-
ку на правой сторонѣ принимаетъ
она рѣчки *Бекалу*, *Бештерекъ*, *Суе*,
Бурун-

Бурунгуль, и большую и малую *Карасу*, кошорыя съ горисныхъ хребтовъ по пріятнымъ долинамъ протекающъ, коихъ южныя плоскости есб содблывать могутъ непрерывный виноградникъ. По множеству малѣйшихъ рѣчекъ здѣсь происходящихъ, можно заключать уже и о высотѣ и плодородіи въ долинахъ. Сія полукружныя горы отъ Кафы до Ахмечени родъ защитной горы такого пространства земли, кошорая между ихъ и морскимъ берегомъ лежитъ, и прекраснѣйшею округою всего полуострова почиваться можетъ. Все кажешия положеніемъ своимъ отъ природы опредѣленнымъ бытъ для единого сада.

Пространство болѣе, 1200 квадратныхъ верстъ, кошорсе сія округа въ себѣ объемлетъ, можетъ бытъ величіемъ

величіемъ всея Таврїи, богашствомъ полуострова. Она одна заслуживаетъ отличнѣйшаго попеченія; человѣческія руки и досужество могутъ содѣлать изъ нее Шампанію. Между сею цѣпью горъ, (коя большее отдаленіе отъ морскаго берега 20 верстъ) и между моря поднимаются еще нѣкоторыя отдѣленныя горы, изъ коихъ извѣстнѣйшая есть *Чатырдакъ*, такъ же и сія къ разведенію винограда весьма способна. Отъ *Алушты* до *Балаклавы* простирается въ разстояніи 5 до 6 верстъ вдоль морскаго края гористый хребтъ *Синабда* длиною 40 верстъ, коего южная сторона съ нѣкоторыми между лежащими долинами преузорочное положеніе для заведенія винограда предшавляетъ. Такое же счастливое положеніе имѣютъ спра-

ны

ны около *Севастополя*, *Инкермана*, *Бахчисарая*, *Судака*, а къ сѣверу, около *Козлова*, съ разными высотами по западному берегу полуострова. Къ востоку замыкаетъ сей полуостровъ подобіемъ земнаго языка, шириною до 20 верстѣ почти Азовское море, что называется полуостровомъ Керчею. И сей имѣетъ пріятныя и плодоносныя мѣста, ожидающія только разведенія сочнаго винограда, которое преимущественно около *Еникаля* и около *Керчи* предпріять можно бы было. Равномерно находятся и въ срединѣ сего полуострова многія горы способныя для сего употребленія. —

Обозрѣвъ все оное, каждый безпристрастный южную часть полуострова Крыма, яко природою и положеніемъ ея столь опличающуюся
землю

землю уподобить прекраснѣйшимъ и плодоноснѣйшимъ странамъ Европы. Итъ въ Франціи и Италіи такихъ произведеній, копорыхъ бы не можно было развести такъ же впредь во изобиліи въ сихъ умѣренныхъ клима-шахъ. И можеть ли единый виноградъ оставашся исключеннымъ, когда сама природа его почши уже впри-родила и водворила, и наилучшими гроздами доброшу онаго ознамено-вала.—

II. Кавказское Намѣстничество.

Того преимуществва и счастливаго положенія, копорое находишся въ Крыму, не можно всему оному Намѣстничеству приписать. Все Намѣстничество отмѣняешся отъ прочихъ большими песчаными, соляными плоскостями; меньшимъ количествомъ рѣкъ и воды одарила природа

сію

сію страну, а отъ сихъ зависишь такъ же богатство произрастѣній. Кавказское Намѣстничество составляя почти величину половины Германіи, едва можешь 1000 квадрашныхъ миль пригодной земли представить. Скоро умножилось бы до сужество и соединилось бы съ плодородіемъ земли, еспьли бы шой страны жителя болѣе хотѣли привыкать къ постоянному земледѣлію, нежели къ кочевой жизни.

Находяшся въ Кавказскомъ Намѣстничествѣ и такія мѣсна, копоры только дѣшельныхъ рукъ человѣческихъ ожидающъ; и тогда сія земля была бы не изъ послѣднѣйшихъ провинцій Россіи.

Способныя для разведенія винограда мѣсна сего Намѣстничества суть слѣдующія.

1. При *Кубань*.

Ради опасности отъ скипающихся Ташарь сїя сѣрана будетъ послѣднею, гдѣ можеть разводимъ бышь виноградъ, развѣ въ близи находящійся *Касказъ* будетъ вѣчною защищающею спѣною.

Рѣка Кубань хошя не глубока, но какъ на ней нѣшъ пороговъ, шо можно бы было однакожъ ѣздитъ по ней легкими судами, что послужило бы къ обрабошыванію земли. Такъ же и другія рѣки изъ Кавказа происходящія, часшю въ Кубань, и часшю въ Черное море прошекающія, доставляющъ покашосшями своими къ разведенію винограда мѣста способныя.

2. При *Терекъ*, около *Кизляра*, *Екатеринограда*, и *Моздока*, болѣе обрабошана сїя сѣрана, нежели при
Кубань

Кубань. Страна при Терекѣ есть страна плодоносная, а болѣе еще къ Кавказской линіи, нежели шамѣ, гдѣ она въ Каспійское море протекаетъ. Ибо около Кизляра страна ровна, да и земля насыщена шамо множествомъ соляныхъ частицъ.

Армяне и Грузинцы давно уже произращаютъ около Кизляра виноградъ, но производство столь худо, что они отъ своего винограда прибыли не получаютъ; будучи насажденъ на равнинахъ, худо обрабатанъ, а при томъ недостапокъ знанія о закисаніи, какое можетъ доставляться шамо вино. Все сіи погрѣшности должны бытъ пресѣчены, естли сія страна по положенію своему должна приносить прибыль отъ разведенія винограда.

3. Около Астрахани и по Волгѣ.

Самая

Самая та же погрѣшность, ко-
рая Кизлярскому винограду припи-
сывается, приписывается и Аспра-
ханскому. О сихъ погрѣшностяхъ бу-
ду говорить я послѣ особо, а здѣсь
скажу только то, что Аспрахань
имѣетъ для произращенія винограда
весьма хорошей климатъ, только
требуетъ лучшаго обработыванія
слабшей земли и самаго винограда.

4. По *Сарле* и *Куль*.

Къ западу отъ Аспрахани проѣ-
хавъ большую степь, поднимается
гористая цѣпь, которая отъ Чернаго
Яра по Волгѣ до *Кулы* простирается.

Сарпа имѣетъ частію источники
свои на семъ гористомъ хребтѣ,
(который Козаки именуютъ Улкай-
скими горами), частію же другія
малыя рѣки, впадающія въ *Сарпу*.
Поелику сія страна имѣетъ воду и

возвышенія, по можешъ она скоряе быть полезною для разведенія винограда, нежели окружающая ее солянистая степь. Такого же состоянія и сираны Кумы, шолько вѣ мѣспахъ ея произхожденія земля плодоносна, высока и къ произращенію винограда удобна; но менѣе способна, чѣмъ болѣе она къ Каспійскому морю приближается.

III. Екатеринославское Намѣстничество, съ жилищемъ Донскихъ Козаковъ.

Сіе великое Намѣстничество, западно отъ *Буга*, восточно до *Дона* простирающееся, имѣетъ частію уже нѣсколько разведеннаго винограда, а частію такія мѣспа, гдѣ онѣ съ пользою заведенъ бытъ можешъ.

Около *Азова*, *Черкаска*, по рѣкамъ
Дону

Дону, Мѣусу и Калмѣусу, дѣлають Козаки виноградное вино, но по причинѣ худаго приготоовленія оно не прочно, а пошому мало полезно, ибо его развозить не можно. По рѣкамъ *Ингуль, Ингульцѣ, при Днелрѣ* и около *Херсона* такъ же дѣлается нѣсколько винограднаго вина, но Козаки по нерадивости не умѣють доставить ему настоящей доброты.

Отъ *Херсона* къ сѣверу до *Кременуга*, страна во всей Украинѣ слишкомъ плоска, чтобъ можно было здѣсь чего либо преимущественнаго отъ разведенія винограда ожидать.

Всѣ сѣи здѣсь именованныя провинци ожидаютъ только того, чтобъ человеческое искусство и раченіе чрезъ разумное обработываніе изобильнымъ произведеніемъ большую доброту и пользу подать могли.

Такимъ

Такимъ преимущественнымъ доведе-
ніемъ до большаго совершенства про-
изращенія винограда въ сихъ провин-
ціяхъ можно бы было распространить
его потомъ и далѣе еще въ юговос-
точныя провинціи, напримѣръ, въ
Колывань. Особливо можно бы бы-
ло произращать виноградъ около
Усьькаменогорска и сосѣдственныхъ
мѣстъ, хотя бы только и для ѣшвы.
Однако сіе предоставляется буду-
щимъ временамъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТІЕ.

*Ислытаніе находящихся уже вино-
градовъ, раздѣленіе ихъ породъ,
какіе преимущественно для новаго
разведенія прелорущаются.*

Никакой родъ плодовъ столь не
многообразенъ, какъ виноградъ; въ
одной

одной Европѣ можно бы было счесть нѣсколько сотъ родовъ, которые всѣ отъ части своею добротою, вкусомъ, цвѣшомъ и видомъ различаются. Виноградъ вырождается шакъ же и отъ худаго за нимъ при-смотря, шакъ что первоначальной доброты и опчизны его скоро познать болѣе не можно.

Такимъ же образомъ можетъ виноградъ къ выгодѣ своей перемѣняться, естли онъ въ теплѣйшій климатъ и въ лучшую землю пересадишся. Да и виноградъ въ Крыму, Кизлярѣ и Асшраханѣ растущій, имѣетъ нѣчто собственное, которое его отъ прочихъ отличаетъ.

Такимъ образомъ раздѣленія постараюсь я поставитъ ихъ въ сравненіе съ другими извѣстными породами.

Крымъ

Крымъ своеземнымъ виноградомъ ошмѣнно ошличаешся. Около *Судака*, *Бактисарая* и *Кафы* роспушѣ преизрядные роды. Хорошимъ обработываніемъ добываемое изъ него вино можно бы было уподобить Венгерскому. Названіе одного и того же рода почти въ каждой землѣ различное, сего ради изберу я упопрѣбительнѣйшія имена, шакъ какъ въ Крыму распушціе винограды по наружному свойству сравнены и раздѣлены бышъ могушѣ.

Извѣстнѣйшіе роды въ полуостровѣ Крымѣ (какъ ихъ г. Коллежскій Совѣтникъ и Вице-Губернаторъ въ Таврїи Габлицъ раздѣлилѣ), суть слѣдующіе:

1. Крупной, бѣлой, продолговатой, толскокожей съ большими ли-

Г

спами

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

сшами. Онъ походитъ на Сапидлѣерской. Сей родъ особливо Наполіи свойственъ, откуда чаятельно разведенъ былъ и въ Крыму. Въ Наполіи поспѣваетъ онъ уже въ Сентябрѣ, а здѣсь только во Октябрѣ. Онъ имѣетъ сладкой пряной вкусъ.

Бѣлой, круглой къ концу оспротивашой съ мохнатыми лисшами, похожей на малой *Рислингской*, изъ Рейнгау, и шакъ какъ сей для дѣланія вина преизрядной родъ.

3. Тонкокожей крупной, круглой, бѣлый виноградъ, и при созрѣваніи изъ бѣла синевашымъ спановишся. Соченъ и хорошее даетъ вино. Онъ родъ *Мускателльнаго*.

4. Крупной круглой, полскокожей виноградъ, похожей на *Шарденетъ* изъ Шампаніи, онъ нѣсколько желтовашъ, когда поспѣетъ, вкусомъ

кисло-

кисловашѣ, и производитѣ хорошей морсѣ.

5. Мѣлкой, бѣлой, круглой понко-кожей виноградѣ, имѣетѣ великое сходство съ бѣлымъ *Орлеанскимъ*, и нѣкопорымъ образомъ съ Аспраханскимъ *Кишмишемъ*, по избыточному своему соку для пригошовленія вина способенѣ.

6. Продолговатой, бѣлой, посредственной величины виноградѣ, есть настоящій Венгерской бѣлой *Лаглерской*. Вкусомъ сладокъ и прянѣ, доставляетѣ при хорошемъ обработываніи хорошее пылкое Венгерское вино.

7. Желшоватой, круглой съ черными крапинами. Мнѣ никакой изъ обыкновеннѣйшихъ Европейскихъ виноградовъ неизвѣстенѣ, который бы похожѣ былѣ на оный, или бы одно-

роднымъ съ нимъ былъ, развъ *Рислингской* изъ *Брейсгау*.

8. Родъ крупнаго, круглаго, алаго винограда, кажешся бышь однороднымъ съ шакъ называемымъ Венгерскимъ краснымъ *Рейфлеромъ*. Сей родъ пребуешъ рачишельнаго обработыванія, морсъ изъ него сладкой и пряной.

9. Другой родъ мѣлкаго продолговатаго алаго винограда, похожаго на извѣспной красной *Португальской*, поспѣваетъ большею частію въ Сентябрѣ, и имѣешъ сладкой морсъ.

10. Черной продолговатой виноградъ съ большими листьями, кошорой кажешся бышь пороною Персидскаго винограда *Ангуръ Асы*, о кошоромъ упоминаешъ *Мартини*, и ошъ коего происходишъ настоящій *Гермитажъ*. Онъ не подлежащимъ всздѣльваніемъ нѣскольکو выродился.

11. Родъ продолговатаго, посредственной величины чернаго винограда, есть черной *Вейраухъ*, *терной Мускатъ*, сладкаго прянаго вкуса.

12. Большею, круглою, черною виноградъ, при созрѣваніи голубоватый цвѣтъ получающій, есть родъ голубаго *Циббеа*; поспѣваетъ въ Сентябрѣ, и даетъ хорошее красное вино.

13. Мѣлкой, круглою черною виноградъ съ малыми разрѣзными листьями, при поспѣваніи бываетъ голубоватъ. Онъ есть родъ *петрушегнаго винограда*.

14. Изъ красна черноватой, самой крупнѣйшей виноградъ, есть порода краснаго *Гутъэделя*, (*chasselas rouge*) и для дѣланія вина весьма хорошъ.

Всѣ сіи здѣсь упомянушыя роды винограда, копорые въ полуденномъ полуостровѣ около *Судака*, *Бала-*
клавы

Классы и проч. произрастающѣ, могли бы доставлять преизящныя красныя и бѣлыя вины, еслили только принято будетѣ болѣе раченія въ приготовленіи морса. Присмотра и хожденія за виноградомѣ бываетѣ мало, рѣдко разводятѣ его на гористыхѣ возвышеніяхѣ, и болѣею частію оставляютѣ его матери напурѣ. По симѣ причинамѣ наилучшей виноградѣ не доставляетѣ того, что доставляетѣ онѣ можешѣ, особливо ежели послѣ съ морсомѣ при закисаніи не будутѣ умѣшъ обходиться.

Около Кизляра распушіе винограды всѣ происхожденія Персидскаго. Неискусство тамошнихѣ жипелей, Армянѣ и Грузинцовѣ, лишило ихѣ первоначальной доброты. Весь виноградѣ почти одного вида и рода, опличается только между собою
разно-

разноцвѣтностію. Находится бѣлой, зеленоватою, фіолетовою, шѣльноцвѣтною и багрянокрасною. Все имѣютъ сладкой, пряной и крѣпкой вкусъ; а какъ жишели о закисаніи ничего не разумѣютъ, примѣшивая даже въ морсѣ воду, то при такомъ дѣлопроизводствѣ никогда хорошаго вина выходишь не можешь. При Аспраханѣ и около произрастаетъ уже виноградъ съ начала прошлаго вѣка, и равнаго происхожденія съ Кизлярскимъ, но худымъ за нимъ хожденіемъ и присмотромъ выродился онъ совсемъ. Большая часть виноградниковъ лежатъ низко, такъ что они даже наводненіямъ Волги подвержены, которое весьма часто весною случается.

При такихъ наводненіяхъ мѣшается даже вода изъ Каспійскаго моря съ рѣч-

сѣ рѣчною водою, и дѣлаешъ ее соленою, такъ что сѣя соль при наводненіи сообщается землѣ. Вообще извѣстно, что Аспраханскія вины не прочны. Погрѣшность сѣю приписываютъ большею частію соляной и селищной пошвѣ, но я заключаю, что причиною сего болѣе есть худое знаніе въ производствѣ. Хотя виноградныя лозы пріемлютъ отъ земли вкусъ и другія свойства, на примѣръ болѣе соляныхъ частей, но послѣднія могутъ при закисаніи легко опять отдѣляемы быти, когда только виноградныя грозды надлежащую спѣлость получили. Конечно должно впредь болѣе прилагать старанія о виноградныхъ лозахъ, не сажать ихъ на равнинахъ, но на мѣстахъ возвышенныхъ, (коихъ находится много около Аспрахани), и поступать

пашъ

пасть съ ними тогда по извѣстнымъ
правиламъ напуры, такъ какъ дол-
жно, но и Аспраханъ доспавляшь
будешь такъ же свойственное кли-
мату своему вино въ изобиліи.

*Образъ дѣлопроизводства предъ-
явлю я послѣ.*

Всѣ вина въ Екаперинославскомъ
Намѣспничествѣ имѣющъ въ рассу-
жденіи единообразнаго съ ними по-
ступанія равное достоинство. Са-
мый виноградъ около Черкаска, Азо-
ва, св. Елисаветы и проч. не самый
лучшій; только Козаки думаютъ,
что преимущество полагается во
множествѣ морса и вина. Ибо мень-
шій выходъ или добычу морса до-
полняютъ они большимъ количест-
вомъ воды, дающъ сей смѣси кис-
нуть, и называютъ оное пошомъ ви-
номъ. Сожалѣнія достойное произ-
водство

водство! Покажи имъ лучшей способъ, тогда имѣшь будущъ и лучшее вино.

Чтобъ чужеспранные роды винограда разводилъ въ государствѣ, сіе пребуешь много иждивенія, трудовъ, смелрѣнія, и еще болѣе терпѣнія.

Изъ всѣхъ вышеупомянутыхъ провинцій нѣтъ для сего способнѣе, какъ полуостровъ *Крымъ*, отъ части по удобному сего положенію, а такъ же и по хорошему климату, и въ разсужденіи преизвѣстной земли. Ежели хомяшь употребить деньги на разведеніе новаго винограда, то препоручаю я для *Крыма* слѣдующіе роды.

1. *Бургиньонъ* черной, или черной *Формантинъ*, и черной *Бургонской*. Крупной многоягодной виноградъ, которой во всякихъ землеположеніяхъ съ успѣхомъ произрастаетъ. Въ *Вир-*

шен-

шенбергской странѣ, гдѣ его уже нѣсколько лѣтъ съ пользою разводящъ, поспѣваетъ въ срединѣ Сентября. Въ Крыму поспѣвалъ бы онъ ранѣе. Онъ имѣетъ изъ черно-голубя продолговатыя ягоды, содержащія въ себѣ морсъ прѣный.

2. *Анвернасъ бѣлой, крутной бѣлой (Gros blanc), бюротъ, бѣлый клееской.* Имѣетъ мѣлкія, круглыя бѣложелшоватыя ягоды, на гроздѣ плотно вмѣстѣ сидящія; онъ вкусомъ весьма сладкой. Одинъ изъ главныхъ родовъ, изъ коего пріятное Шампанское и Бургонское вино дѣлается, грозды поспѣваютъ въ срединѣ Сентября.

3. *Мейслеръ*, похожій родъ съ прежнимъ, ягоды крупныя, круглыя бѣложелшоватыя; кисти средственной величины, вкусомъ сладкія; виноградныя

лозы можно пересаживать во всякую землю, однакожь распусть лучше на каменистой и сухой пошвѣ.

Сей виноградъ произращается въ Шампаніи и разныхъ мѣстахъ Германіи.

Сіи при Французскія рода весьма много имѣють въ себѣ пылкости или крѣпости, и для того болѣе прочихъ препоручаю. Да и легко ихъ получить можно.

Изъ Германіи заслуживають для разведенія и пересадки слѣдующіе роды.

4. Настоящій мѣлкій *Рислингъ* изъ Рейнгау. Опмѣнно можно бы было сію породу хорошо разводить около Эски-Крыма (спараго Крыма). Онъ росшеть лучше въ легкой, мѣловой и иловой землѣ, нежели въ жаркой и хрящевой пошвѣ. Киспи

не велики, но многоягодны; самыя ягоды круглы, мѣлки и бѣложелтоваты. Созрѣваютъ въ концѣ Сентября.

5. *Мускатель*. Находясь въ роды онаго красныя, бѣлыя, синіе, шемныя, копорыя всѣ въ Германіи, особливо на Рейнѣ между лучшими виноградами счищаются. *Мускатель* и мѣлкой *Рислингъ* дающъ самое крѣпкое и прочнѣйшее вино. Мускательный виноградъ можешъ разводиться на разныхъ родахъ земли и положеніяхъ.

Слѣдующія Венгерскія породы преимущественно для разведенія хороши.

6. Голубой *Августерской* изъ *Эденбурга*. Сей виноградъ росшешъ лучше въ известковатой пошвѣ. Чего ради можешъ сей виноградъ наилучше разведенъ бышь около *Бахтисара*

рая, Ахмететя, Кафы и Балаклавъ въ разсужденіи извѣстковапой пошвы шамо, изъ кошорой вся цѣпь горъ большею частію состоишъ. Онъ поспѣваетъ въ срединѣ Сеншября.

7. Синій и бѣлый, называемый *козы титъки*, изъ Токая. Оба созрѣвають въ концѣ Сеншября. Первый особливо хорошъ для такихъ горъ, гдѣ пошва свойства горячаго и камениспаго. Оба рода производятъ самое сладкое и пріятнѣйшее вино. Я препоручалъ здѣсь для Крыма самыя лучшіе роды, будучи при томъ увѣренъ, что при надлежащемъ присмотрѣ и хожденіи за ними такъ же хорошо, какъ и въ нынѣшней ихъ отчизнѣ произрасташъ должны.— Ужли сіи породы со временъ Ноя первоначально въ Венгріи, Германіи и Франціи заведены, или зависишъ добраша

доброта ихъ отъ раченія человѣческаго?— Сверхъ того и пошребныя на то издержки не превосходящѣ шѣхъ, кои бывающѣ при разведеніи и худыхъ родовъ. Да и не было бы нужды въ первыхъ годахъ заводитъ въ Крыму новаго винограда, но надлежало бы спарашься о томъ паче, чшобъ находящійся уже виноградъ приводитъ въ большее совершенство пошребнымъ обрабошываніемъ. Но о семъ скажу я нѣчто послѣ.

Такъ же было бы весьма выгодно по хозяйству и Физикѣ, чшобъ въ Кизлярѣ, Аспраханѣ, Черкаскѣ, Елисаветѣ градѣ и проч. привозкою изъ Крыма разсаживащъ виноградныя лучшихъ родовъ лозы, напримѣръ, Но. 2, 3, 4, 6, 8, 9, и 12.

Сїи сущъ лучшіе винограды, отъ которыхъ при хорошемъ смотрѣніи
ожиданіи

ожидать можно того же самага, что и отъ хорошихъ, дорогихъ чужестранныхъ. Равномѣрно можно располагать лучше и въ разсужденіи перевозки, нежели изъ странъ отдаленныхъ; поелику виноградныя лозы, пока бы въ Кизляръ или Аспрахань перевезены были, легко бы испортились могли. Слѣдовательно труды и деньги пропали бы. Со временемъ, когда упомянутые чужестранные винограды въ Крыму разведутся, могутъ уже отсюда изъ самыхъ сихъ родовъ легко удѣляться въ отдаленнѣйшія мѣста, въ Аспрахань, Кизляръ и пр. И для того Крымъ по естественному хорошему положенію можетъ быть питомникомъ или разсадникомъ всякихъ виноградовъ для прочихъ Россійскихъ провинцій, къ разведенію оныхъ способныхъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

Всеобщія правила при утрежденіи новаго виноградника? Особливыя правила для страны около Астрахани.

Чтобъ здѣсь преподашь всеобщія правила, безъ нѣкоторыхъ опсшупленій, есть дѣло невозможное, или надлежало бы писашь цѣлой фоліаншъ, въ кошоромъ бы каждое содержаніе почно опредѣлялось. Каждое мѣсто, каждое положеніе; каменистая, песчаная, глинистая или какая другая пошва, пребуешъ такъ же и другаго воздѣланія. Пракшическое око усмошришъ пошчасъ сію разность, и пошому наблюдашь будешъ всегда свойственное тому мѣстшу. Сего ради предспавлю я шолько всеобщія правила, кошорыя во всякомъ

Д
Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

комъ случаѣ практически употреблять можно. Но при семъ избѣгаешь буду колико можно всѣхъ Технологическихъ выраженій, кошорыя употребляютъ виноградари. Каждая страна, и каждая малая округа имѣетъ оныя различно; и такъ употребленіе оныхъ было бы только приспращное. Когда такимъ образомъ всякой меня разумѣть будетъ, то намѣреніе мое безошибочно. Уже упомянуто было, что виноградные сады сколько можно должны *разводиться на пригористыхъ мѣстахъ*. Такъ же выгодно и то, ежели положеніе виноградника болѣе лежитъ полуденно воспочиѣ, нежели полуденно западнѣе. Дѣйствіе ушренняго солнца производитъ при поспѣваніи винограда великую пользу. Ежели виноградникъ такъ расположенъ бытъ можешъ

можешъ, чтобъ онъ солнечными лучами цѣлый день пользовался, по шѣмъ лучше. Утреннее солнце осушаетъ ношную росу ранѣе; сїя по есть причина, что виноградный сокъ благовременнѣе, ранѣе и слаще варится. По избранїи возвышеннаго или пригористаго мѣста для виноградника, должно напередъ разсмотрѣшь пошву вразсужденїи свойства земли. Иловашая или нѣсколько швердая пошва есть пригоднѣйшая, ибо влажность и навозъ не шакъ легко шеряюшся, какъ въ песчаной землѣ. Однако иногда лежишь шолько на полфуша вышиною песокъ, а внизу крѣпкая глинистая или иловашая пошва, сего ради не должно опасашся малаго количества песка; ибо песокъ смѣшанный съ навозомъ производитъ землю ни весьма мягкую, ни рыхлую,

а сіе для молодыхъ виноградныхъ лозъ опмѣнно хорошо. Такъ же надлежитъ смолрѣть и на покашную поверхность пригористаго мѣста при заведеніи новаго виноградника, ежели дїагональная высота содержишя къ покашой высотѣ какъ 4 къ 1, то должна такая гора имѣть уже уступы. Напримѣръ, гора была бы 100 фушъ покато-высока, то была бы по прежнему содержанію дїагональная ея черта 400 фушовъ. Рѣдко случается, чтобъ возвышающаяся дїагональная черта 100 фушовъ противъ 25 фушовъ покашистой высоты содержалась, то больше, то менѣе; по симъ мѣстнымъ положеніямъ должны расположены быть и террасы. Каждый терассъ или уступъ долженъ подкрѣпляться стѣною, дабы верхняя земля вышняго уступа

па

па, частію отъ рышїя или копанїя, а частію отъ дождей не обваливалась. Спѣна поддерживающая уступѣ, дѣлается обыкновенно вышиною въ 3 фута, она не должна стоять прямо, но наклонно. При чемъ служить она такъ же хребешною спѣною для оппорженїя солнечныхъ лучей. При воздымающейся дїагональной вышинѣ 400 футовъ, могутъ расположены быть отъ 8 до 10 уступовъ; плоскости уступовъ должны дѣлаться опять наклонно или дїагонально, а не прямо. Для способнаго обработыванїя виноградника нужно такъ же, чтобъ каждый уступъ по содержанїю его величины раздѣленъ былъ на гряды или площадки. Число оныхъ произвольное, однако можно, ежели по срединѣ горы идеть дорога къ верьху, учредишь по обѣимъ сторонамъ

2 площади. такое расположеніе при будущемъ обрабопываніи заключаешъ въ себѣ не малую пользу. Вообще можно правильность съ полезностію пошвы весьма почно соединишь.

Разныя работы, которыя при разведеніи новаго виноградника наблюдать должно, суть слѣдующія.

По избраніи къ сему вышины нѣсколько окапистой, во первыхъ земля около 2 фушъ глубиною вскопывается, что осенью лучше дѣлать можно, а попомѣ хорошо унавоживается. При семъ первомъ взрываніи можешъ вся гора въ надлежащіе уступы раздѣлена, и спѣною подкрѣплена бытъ. Ежели земля имѣешъ рыхлую мягкую землю, то можно уже будущею весною по вторичномъ взрышїи и вскопаніи, (которое чинишья должно тогда, какъ скоро морозъ

морозъ изъ земли выдетъ) сажашь черенки или молодыя лозы.

Если же пошва не рыхла, то засѣваюшъ весною гору горохомъ или чечевицею, и какъ скоро находяшся въ цвѣту, запахиваюшъ или зарываюшъ сей горохъ и чечевицу съ цвѣтомъ подъ землю, и даюшъ имъ сгнишь. Сіе производишъ лучшей навозъ, которой пошву дѣлаешъ мягкою и рыхлою. Въ концѣ Августа или въ началѣ Сентября обрабатываютъ поле уже шакъ, чшобъ можно было молодыя лозы осенью или будущей весною разсаживашь.

При разсаживаніи молодыхъ лозъ, или черенковъ особливо наблюдашъ должно слѣдующее.

1. Выбранные черенки должны имѣть по меньшей мѣрѣ два или три глазка, о коихъ увѣренъ, что они примущя.

2. Ямы, въ которыхъ ихъ сажаютъ, должны быть глубиною въ 1 футъ, разстояніемъ другъ отъ друга на $2\frac{1}{2}$ до 3 футовъ.

3. Въ каждую яму сажаютъ для осторожности 2 черенка, чтобъ въ случаѣ неудачи одного, занималъ другой мѣсто.

4. Посаженные черенки или лозы загребають мѣлко расшершою шучною землею, такъ чтобъ верхній глазокъ на одинъ дюймъ сею землею былъ прикрытъ. Сіе защищаетъ молодой отростокъ или побѣгъ отъ сужи и жара. Какъ скоро онъ внизъ пустишь корень, то и начинаешь опускать глазокъ; и какъ скоро онъ отъ двухъ до трехъ дюймовъ длиною, то срѣзываютъ верхній пруть выше оказавшагося глазка съ осторожностію.

Въ пер-

Въ первомъ году надлежитъ паче всего стараться охранять высадокъ отъ всякой суровой погоды, отъ жара и холода; сего ради должно молодую лозу или черенокъ обкладывать рыхлою землею, навозомъ, листомъ или мохомъ нѣсколько разъ льшомъ, при мокрой погодѣ провѣшривать, а при приближающейся зимѣ совсемъ прикрывать.

Черенки или молодая лозы не должно брать отъ старыхъ виноградинъ, поелику сіи имѣютъ уже дерево слишкомъ мозговатое, того ради берутъ лучше отъ такихъ виноградинъ, кои три или четыре раза плодъ приносили; коихъ вѣшьви или лозы гораздо гибче, не шакъ ломки да и сочнѣе, почему они и принимающся лучше нежели старые.

Для насажденія новаго виноградника

ника можно такъ же вмѣсто черенковъ или молодыхъ лозъ, выбрашь молодые виноградины отъ четырехъ до осьми лѣтъ. Однако сими не ранѣе доспигають своего намѣренія въ полученіи винограда, какъ и лозами. Для Крыма, Кизляра, Аспрахани и проч. совѣшовавъ бы я преимущественно сей образъ разсаживанія лучшимъ виноградомъ, поелику лучшіе соршы на горѣ и въ лучшую землю пересаженные, болѣе разводятся, нежели въ низменныхъ мѣстахъ. И такъ ежели хотяшь молодыя виноградины пересаживать, то обрѣзываютъ у нихъ всѣ корни длиною на одинъ дюймъ, такъ же и побочныя ошрасли, и оставляютъ на главномъ стеблѣ только три или четыре глазка, и поступаютъ впрочемъ съ такою молодою виноградиною такъ же

же

же, какъ и съ посаженною лозою безъ корня. Сіе было бы главнѣйшее дѣло при насажденіи, а особливо въ первомъ году.

Но пошребно еще четыре года, пока посаженная виноградаина своими плодами, чрезъ раченіе и работу наградишь. Каждый послѣдующій годъ имѣешь такъ же свой трудъ и особое упражненіе, которое въ почности наблюдаемо бышь должно, ежели первая работа не должна бышь бесполезною. Я покажу здѣсь равномерно главное упражненіе для незнающаго на каждый слѣдующій годъ. На второмъ году должна молодая лоза, какъ скоро шеплоша сіе дозволишь, и пока лозы начнушь распускаться, бышь взрыпа шесломъ или крюкомъ. Сіе первое взриваніе должно чинишья съ величайшею

осторожностію, и вообще надлежитъ въ близи виноградины или сшебля не слишкомъ глубоко, а около шрехъ дюймовъ глубиною взрышь, дабы нѣжныя кореня обыкновенно отъ 5 до 6 дюймовъ въ глубину лежащія, повреждены не были. Взрываніемъ продолжаютъ еще нѣсколько разъ для того, чшобъ негодная шрава не усилилась. Такъ же кладутъ въ Іюнѣ или Іюлѣ, смотря по жаркой погодѣ, на одну или $\frac{3}{4}$ сшупени разсшояніемъ въ окружность около молодой виноградины нѣсколько навоза, а къ зимѣ прикрывается совершенно землею и навозомъ.

Обработываніе шрешыго мѣша есть шакое:

Взрываніе чинишья опять, когда виноградины хопяшь начинать распускашься, или когда сокъ совершенно

шенно въ нихъ вступилъ. На вшоромъ году молодая виноградаина произвела уже побѣги или новыя лозы, опъ сихъ обрѣзываютъ слабѣйшія, и оставляютъ два или только одинъ изъ сильнѣйшихъ.

Обрѣзанные оппрыски могутъ употреблены и пересажены бышь опяшь для новаго разведенія; однако ежели сему бышь должно, шо надобно дѣлать сіе пока еще сокъ въ лозы не вступилъ.

Сіе обрѣзваніе молодыхъ побѣговъ можно предпринимать такъ же при нѣкошорыхъ виноградаинахъ во вшоромъ году, естли они уже на $1\frac{1}{2}$ фуша вышиною поднялись.

Оппроски или побѣги обрѣзываютъ лучше дѣагональною линіею; сіе чинишся по шой причинѣ, чшобъ мокрота легко спекала, и не входила
въ мяг-

въ мягкой мозгъ, чрезъ что легко приключается вымираніе или гнилость.

У На претъемъ году показывается ростъ гораздо сильнѣе; шебель опускаетъ многіе побѣги, изъ кошорыхъ три или чешыре должно оспавлять, и еще плотно къ шарому шеблю.

Всеобщее главное правило для сего и будущаго года естъ сіе:

Шебель очистишь отъ всѣхъ излишнихъ побѣговъ, дабы онъ былъ шѣмъ толще, ибо отъ полученной шеперь толщины зависишь его производительная сила будущихъ лѣшъ. На претъемъ году оспавленные побѣги въ Іюнь бываютъ уже шакъ высоки, что сами себя болѣе держать не могутъ. Для шого должно ихъ привязывать къ кольямъ соломою или лыкомъ. Такимъ же образомъ

зомъ не надлежитъ оставлять вскапыванія и унавоживанія. Обыкновенно три раза виноградникъ взрывается, а именно въ Маѣ, Іюнѣ и Августѣ. Надобно имѣть два крюка или пестла, широкой и оспрой, обыкновенно прикрѣпляюща они вмѣстѣ къ одному черену. Оспрымъ взрываютъ близко около корня, и еще весьма мѣлко и оспорожно, а широкимъ уже крюкомъ можно вскапывать глубже и ширѣ; ибо въ отдаленіи отъ деревъ не на стоишь опасности повредить коренья. Осенью до наступленія мороза развязываютъ лозы отъ кольевъ, колья вынимающа, и лозы исподволь и слегка пригибающа, на землю спелюща, и землю, навозомъ или мохомъ покрывающа. Ежели въ первомъ и второмъ году побѣги не довольно плотно къ стеблю срѣзаны

срѣзаны, то на прѣшнемъ году случается опасность, чтобъ они при нагибаніи не переломались.

Но прикрываніе зимою не вообще совѣшуется. Сіе производится опять по мѣстнымъ обстоятельствамъ. Ежели зима и погода не продолжительна и не жестока, то лучше иногда ихъ не класъ на землю. Они прошиваясь послѣ удобнѣе суровой весенней погодѣ.

Въ четвертый годъ поступающъ съ виноградинами, кои уже имѣющъ полсныя боковыя сучья или колѣна шакъ, что опроски, которыхъ 2 или 3 на деревцѣ находишся, ошъ 12 до 13 дюймовъ длиною обрѣзываютъ, и ихъ образуютъ дугою. У каждаго опроска оставляется по одному плодоносному глазку, которой познается пошому, что ошъ полнѣе и пухлѣе

пухлѣе, нежели прочіе. Опросстки обрѣзываются такъ, чтобъ текущій сокъ весною глазковъ не попоилъ, ежели бы побѣжалъ онъ внизъ по колѣнамъ. Діагональный опрѣзъ сему препятствуетъ; такъ же и при завязываніи надлежитъ смотрѣть того, чтобъ текущій сокъ не бѣжалъ по стеблю, но на землю. Впрочемъ исполняются въ семь году обыкновенныя необходимыя работы, какъ то взрываніе крюками, унавоживаніе, вколачиваніе кольевъ и тому подобное. Первое взрываніе земли бываетъ всегда въ началѣ Маія, второе предъ за цвѣтомъ виноградниковъ, ибо во время цвѣта въ виноградникъ работать не должно, чтобъ не повредить шѣмъ цвѣтѣ. Третье взрываніе предпринимается по состоянію погоды въ концѣ

Е Л А В И Т С Я А В Г У С Т А

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

Августа, однако всегда смотрѣшь должно на то, чтобъ сіе чинилось ни при большей слишкомъ засухѣ, ниже при большей мокрошѣ; ибо при первой вскопанная земля пошеряла бы еще болѣе влажности, которая для питанія виноградины необходимо пошребна; а при мокрой погодѣ взрваніе вредно пошому, что земля тогда слипаешся комьями, и верхняя корка пошвы глыбами и жестка дѣлаешся.

На пятомъ году приходитъ виноградное дерево къ совершенству своему ближе. Оспавляютъ при колѣна, и даюшъ одному изъ сихъ колѣнъ опускать половину лозы, которая въ слѣдующемъ году новое колѣно оспавляешъ. Всѣ спороннія вѣшки у дерева отнимаюшся, и колѣнцы обрѣзываются шакъ, чтобъ каждое

два

два плодо-приносящїе глазка имѣло; оставляющѣ сверхѣ того выше половины опрѣзаннаго колѣна еще сколько вѣшюкѣ, дабы нѣсколько лиспьевѣ производипѣ могли. Такѣ же оставляющѣ у каждаго колѣна два или три опроска, копорые бы вѣ будущемѣ году по существу обстоятельствѣ либо плодо-приносящими глазками, или новыми черенками употреблены быпѣ могли.

На шестомѣ году такимѣ образомѣ воздѣланнїй виноградѣ и виноградникѣ будещѣ избыточно награждащѣ употребленные на то шруды: всѣ работы сущѣ равны работамѣ вѣ прежнемѣ году, только что онѣ особливо вѣ разсужденїи обрѣзыванїя, привязыванїя, вколачиванїя жердей ради распроспранившихся лозѣ умножающя.

Еще долженъ я упомянуть, что въ разсужденіи обрѣзыванія виноградинъ, для пригибанія, обрѣзки вѣшокъ и колѣнцовъ необходимо потребно практическое наставленіе. Никакое описаніе, никакой рисунокъ не могушь такъ ясно представить рукоумѣсленничьи ухватки, какъ можетъ оное самопросвѣтѣйшій виноградарь на самомъ дѣлѣ пошчасъ показашъ, хотя онъ рѣдко разумѣетъ предъявить причины такого дѣлопроизводсшва. Сего ради опытные и искусные виноградари необходимо потребны для приведенія разводимаго винограда до величайшаго совершенства. О семъ говоришь будемъ послѣ. Къ сему всеобщему наставленію, какъ виноградникъ заводишь должно, при совокуплю я еще особливое для Аспрахани и такихъ мѣстъ, гдѣ земля сосшо-

состоитъ изъ множества соляныхъ и селипряныхъ частицъ, какимъ образомъ съ нею поступать, дабы сіи излишнія части испребишь.

Виноградники въ Аспраханѣ лежатъ большею частію низко. Земля тамо наполнена множествомъ соляныхъ частей. Соль и селипра суть оба вещества сильно угобжающія; и шакъ естествененно, что виноградныя деревья около Аспрахани чрезъ сію соль сильнѣйшее получаютъ произращеніе. Въ то же время проникають множественныя соляныя частицы вмѣстѣ соковыя скважины, и опшуда переходятъ онѣ въ грозды.—

Когда сіе есть единая причина тамошняго худаго не прочнаго вина, то и должно естественно землю исправитъ; то есть, очистишь ее какъ возможно отъ соляныхъ ея частей.

Сіе дѣлается слѣдующимъ образомъ.

На всемъ полѣ назначенномъ для винограднаго сада, выкопываются просшые, непрерывно продолжающіеся рвы или борозды. Ежели мѣсто будетъ высокое или холмовое, такъ гораздо лучше, чѣмъ рвы поперегъ, а не по длинѣ пригорья, сверху внизъ выкопываются были. Сіи рвы или борозды должны имѣть 2 фуса глубины, и $1\frac{1}{2}$ до 2 хъ широты. Разстояніе отъ одного рва до другога должно бытъ на 1 фусъ. Въ сіи ровики или борозды кладется всякое дерево, кошорое попомъ вырышою землею прикрывается, однакоже такъ, чѣмъ дерновые куски особливо въ низъ подъ землю попадали. По семъ зажигающъ дерево, дабы чрезъ огонь, какъ ровикъ такъ и намешанная земля хорошо и совершенно прогорѣли

и прокалились. Нѣтъ нужды, чтобъ огонь горѣлъ ясно, но наприкладъ почти такъ, какъ при жженіи угля происходишь. Ежели ровикъ очень длиненъ, такъ оставляютъ на всякихъ то фусахъ отверстіе или промежутокъ, который частію для прохожденія воздуха, а частію служить къ тому, чтобъ погаснувшій огонь опять развестъ можно было. Горѣшь огню даюшь столь долго, пока дерево въ пепель превратишь, потомъ ровики опять взрываютъ, и мѣшаютъ золу съ перегорѣвшею землею. Негорѣвшіе куски дерева или оставшіяся головни отбираются рачитель-но прочь. Точно такъ же поступаютъ со 2 мѣ, 3 мѣ и слѣдующими ровиками. Работа происходитъ удобнѣе, и способнѣе, когда одинъ только ровикъ такимъ образомъ выжигается. Симъ

раз-

разрушаются минеральныя соли.

Оспавшаяся зола хошя содержитъ такъ же соль; но сїя соль изъ вегетабильныхъ шѣлъ происходя, совсемъ не содержитъ въ себѣ того вреда, какой имѣетъ горькая изъ морской воды происходящая соль. Есшьли сїя работа предпринята была весною, то можно землю сїю, ежели она надлежащимъ образомъ была переработана и перерухлена, засѣять коноплемъ, ибо конопли возрасая скоро, втягивають въ себя многія соляныя части, испребляютъ негодную праву, и оспающіяся еще соляныя расшѣнія. Осенью сїя земля улуччивается весьма обильно коровимъ навозомъ, копорый долженъ бытъ въ оную впаханъ, или еще лучше вкопанъ. Во вторый годъ поле сїе должно бытъ засѣяно горохомъ

или

или шакъ называемымъ журавлинымъ горохомъ, кошорые надобно, какъ скоро цвѣспи начнушъ, въ землю впахашъ и вкопашъ; дабы они въ оной сгнили. Симъ образомъ получается наилучшій наземъ, кошорый солямъ прошивоборспвуешъ, да и самая земля спановишся рыхлымъ садовымъ черноземомъ. Въ прешій годъ можно сей пріугошовленный такимъ образомъ участокъ земли опредѣлишь къ виноградному саду. Какъ въ семъ случаѣ поступашъ, объявлено уже въ вышепоказанной методѣ.

По употребленіи сея работы и издержекъ, надежнѣе всего насаждашъ новый верпоградъ иноземными лозами, чего ради могушъ бышъ къ сему избраны наилучшія породы Крымскихъ виноградовъ. Поступивъ такимъ образомъ, можно чрезъ послѣдствіе

ствѣе удостовѣришься, что при хорошемъ обработываніи земли, при надлежащемъ знаніи какъ поступать съ лозами, и потомъ при квашеніи винограднаго сока, Аспраханъ будешь производить вино, климашу своему сообразное.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

Правила, кои при собираніи гроздовъ и при выжиманіи сока наблюдать надлежитъ.

Теперь воображаю себѣ новозаведенные съ лучшимъ устройствомъ виноградные сады въ полномъ цвѣтѣ; вижу обремененныя лозы зрѣлыми и сочными гроздами, кои радостныхъ ожидаютъ собиращелей, дабы они всю работу наградивъ послѣднею, вкусное и прочное вино получили.

Назначать къ собиранію винограда
нѣкое

нѣкое извѣстное время, было бы весьма самовольно. Оно должно совершенно соображаться съ созрѣваніемъ гроздовъ. Сего ради должно въ почности знать всѣ сорты и породы своего винограда, и шѣхъ, кои въ Августѣ зрѣютъ, не смѣшивашь съ шѣми, кои не прежде какъ въ концѣ Сеншября или въ началѣ Окшября поспѣвають. По сей причинѣ, при заведеніи винограднаго сада наилучшее средство выбирать такія виноградныя породы, кошорыя въ разсужденіи созрѣнія великаго различія не показываютъ.

Рано зрѣющіе грозды, коихъ ягоды не загниваютъ, могутъ на стебляхъ оспаваться недѣли еще чешыре. Сокъ чрезъ шо спановишя слаще, и *больше спирта полугаетъ*: чшобъ послѣднее произвеспи, можно кисть
на

на стеблѣ, висящую единожды поворошить или скрушить; чрезъ что приливъ водянистыхъ частей изъ виноградины удерживается, а въ ягодахъ находящіяся водяныя части вышягиваются воздухомъ и солнцемъ.

Грозды поздно зрѣющіе можно на стебляхъ висящими оставлять до наступившихъ ночныхъ инеевъ, кои такъ же многія водяныя части испребляють. Однако не должно сего продолжать до мороза, ибо онъ разрушаетъ въ ягодахъ всѣ содержимыя спиршовыя, маслячныя и водяныя части. При собираніи винограда должно такъ же рачительное употреблять вниманіе *въ разборъ гроздовъ*. Оно должно быть наблюдено не только въ разсужденіи цвѣта, но и въ разсужденіи положенія, въ коемъ грозды на виноградинахъ находятся. Грозды,
кои

кои свободно и высоко, а особливо въ послѣднихъ мѣсяцахъ всѣ прошивъ солнца и въ вольномъ воздухѣ висѣли, имѣють великое преимущество предъ шѣми, кои оными выгодами не пользовались. Чего ради весьма совѣшуется созрѣвающимъ кислямъ подставлять рачишельно подпорки, дабы кисли никогда на землѣ не лежали, гдѣ онѣ воздухомъ ни проникаются ни высушиваются не могутъ. По сей причинѣ весьма хорошо дѣлають, когда виноградные плоды въ при разные прѣемы собирають, и верхніе свободно висѣвшіе грозды особенно, средніе шакъ же особенно, и нижніе, а наипаче когда гнилые между ими находящяся, особенножъ отдѣляютъ. Каждый изъ сихъ разборовъ особенно выжимать, или покрайней мѣрѣ морсѣ послѣдняго разбора съ двумя первы-

ми не смѣшивашь, доставляешь шу
выгоду, что одинь только чистый
сокъ для закисанія и квашенія до-
стается, и

Сверхъ того беречься должно,
чтобъ винограда при мокрой погодѣ
никогда не собирашь, ибо оспаю-
щіяся тогда шоль многія водяныя
частицы на ягодахъ и въ кишяхъ
примѣшались бы чрезъ шо къ добро-
му морсу. Грозды должны быть об-
рѣзываны съ корешкомъ шебелькомъ.
Шебелекъ и вѣшки, на которыхъ
виноградныя ягоды сидятъ, содер-
жатъ въ себѣ нѣчто горькое и кисло-
суровое, которое бы при выжиманіи
сообщалось съ морсомъ, и опъ шого
нѣчто прошивное и невкусное ему
сообщало.

Такимъ же образомъ отдѣляюшъ
при выжиманіи первый и второй
морсъ

морсѣ. Прежде нежели грозды подѣ
нажимѣ или прессѣ помѣщены и поло
жены будущѣ, такѣ пусть раздав
ливающѣ ихѣ сколько возможно болѣе
въ большомѣ и проспранномѣ чанѣ
чиспыми пѣспами, кошорые кѣ низу
должны бытѣ нѣсколько ширѣ. (Вѣ
Гишпаніи и нѣкошорыхѣ спранахѣ
Франціи дѣлаешся сѣ голыми нога
ми.) Сѣи раздавленные ягоды при
маломѣ нажатіи пресса доставляющѣ
первый и лучшій морсѣ; послѣдую
щій бываешѣ уже не такѣ сладокѣ,
ибо при сильнѣйшемѣ нажиманіи
пресса шебельки и ягодныя вѣшки
суровый свой сокѣ шуда же купно
сообщающѣ. Кшо хочешѣ имѣшѣ
разные соршы вина, шому должно
необходимо сѣ опличеніе дѣлашѣ;
ешьли вшорый морсѣ не будешѣ ошѣ
перваго ошдѣленѣ, такѣ получаешся
ошѣ

ошѣ того же сорта винограда только одинакое вино и одинакаго свойства.

Загнившіе или со всѣмѣ гнилые грозды, кои на землѣ лежали, или ошѣ мокроты шаковыми учинились, должны выжимаемы бышѣ напоследокѣ, и могушѣ только для водки или уксуса употребляшѣся.

Я сказалѣ уже, что выборѣ гроздовѣ преимущественно нуженѣ для полученія добраго и крѣпкаго вина. Не множество худаго вина для винодѣлшеля прибыльно и выгодно, но малое количество наилучшаго наградишѣ труды гораздо больше, нежели легкое и скоро портящееся вино.

Хочу показатѣ другій образѣ къ полученію благороднаго вина. Если при собираніи грозды по выбору уже особенно опдѣлены, такѣ пусть поступающѣ съ лучшими сортами,
прежде

прежде нежели подь пресомь выжманы будутъ, такимъ образомъ.

Пусть ошипываютъ ягоды опь шебельковъ ихъ помощію деревянныхъ гребней.

Еслили хошашъ имѣшь красное вино, такъ берущся къ тому черные грозды. Когда сїи грозды ошипаны, такъ раздавливаются ягоды въ чанѣ дубовымъ опь коры очищеннымъ пѣстомъ или палкою, и ежедневно 3 до 4 хъ разъ перемѣшиваются до самаго того времени, какъ бродишь и закисашъ начнушь. Закисаніемъ разводишься находящаяся въ кожѣ ягодъ черная краска. Чѣмъ долѣ морсѣ сей такимъ образомъ квасишься долженъ будешъ, тѣмъ темнѣе будешъ вино. По семъ все положенное выжимается.

Еслили при семъ образѣ производ-

Ж сшва

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

спва и обрабошыванія возмушя изъ шѣхъ соршовъ, кои въ Крымѣ уже растушъ, слѣдующіе Но. 8, 10, 11, 12, 13, и 14; пошомъ ешъли изъ разведенныхъ уже въ послѣдствіи хорошихъ породъ, Но. 1, 2, и 5, (по ешъ черныя) пріобшаша къ первымъ, шо можно при искусномъ заквашеніи получить родъ хорошаго Бургонскаго вина. То же самое произвели бы и своеземные Крымскіе соршны отъ Но. 8 до 14, ежели они надлежащимъ образомъ выквашены будутъ. При семъ еще слѣдующее наблюдать должно. Когда сей на кожахъ ягодныхъ квашенный морсъ выжмешя, шо наливаетя онъ въ бочки, въ коихъ онъ еще квасишяся долженъ. На дрождахъ своихъ надлежитъ ему оставашяся отъ 6 до 8 мѣсяцовъ; ибо чрезъ дрожди и чрезъ распу-

стив-

спившіяся ягодныя кожицы во время квашенія морса вскрывается настоящій Бургонскаго вина вкусъ. Чрезъ сіе самое, что морсѣ на кожицахъ квасился, получаетъ онѣ свойство долѣе держаться. Смощрѣть должно только того, чшобѣ ягоды рачительно сѣ вѣшокѣ своихъ ошдѣлены и обшщипаны были, ибо впрочемѣ вѣшки попавшіяся вѣ квашеніе сообщаютъ вину нѣчто суровое и противное, которое во вкусѣ вина всегда попомѣ опшзывается будешъ.

Можно такѣ же изѣ самыхъ шѣхѣ породѣ, кои темнокрасное или черновашое вино, производятъ, получить и бѣлое вино, ежели производшво и обработываніе предшешему будешъ прошивообразно: то ешть; когда ягоды пошчасѣ выжмутся, не бывши прежде на кожицахъ

квашены. Да и при собираніи ихъ гроздовъ, изъ коихъ бѣлое вино получишь хошяшъ, должно слѣдующую наблюдать предосторожность. Они собираются по утру рано, прежде нежели солнце ночную росу осушишь, а лучше еще, когда собираніе сихъ гроздовъ производится при туманной погодѣ. Грозды кладушся осторожно и бережно въ коробки или корзины широкія, не куча ихъ много одинъ на другой, дабы гроздь не раздавливалъ другаго. Съ сею предосторожностію относяшъ ихъ подъ пресъ. При выжиманіи беретсѣ шощъ только морсъ, который при маломъ и слабомъ нажатіи преса вышекаетъ. Послѣдующій же морсъ, съ сильнѣйшимъ шисненіемъ выжашый, съ которымъ и зернышки и кожицы купно раздавливаюшся, къ бѣлому вину уже больше

больше не употребляется. Образъ сего производства можетъ единственно тогда только употребляться, когда какая страна одни только, или по большей части синіе или черные грозды производитъ. Но сей случай не касается ни до Крыма, ни до прочихъ странъ Россійскихъ, ибо въ оныхъ по большей части виноградъ растетъ бѣлый.

Прежде присушенія къ собиранію и выжиманію винограда, вся посуда а наипаче бочки должны бытъ напередъ приведены въ исправнѣйшее состояніе. Обыкновеннѣйшій для бочекъ выбираемый лѣсъ есть *дубовое*, и *дикихъ каштановъ* дерево. Последнее имѣетъ преимущество предъ *персымъ*, ибо оно никакого вкуса вину не сообщаетъ. Сіи дикокаштановыя деревья роснутъ во множествѣ

въ въ *Екатеринославской, Азовской, Астраханской* Губерніяхъ и въ *Крыми*. По чему можно бы было ихъ употреблять для бочекъ лучше прочихъ деревъ. Отъ чистоты бочекъ зависитъ вкусъ будущаго вина.

Есѣли необходимо надобно употреблять новыя дубовыя бочки, то должно съ ними поступать слѣдующимъ образомъ. На бочку содержащую въ себѣ 180 штофовъ или 6 анкерковъ возми 6 лотовъ квасцовъ, разведи оныя въ кипящкѣ, и выпари горячею водою бочку, оставя воду въ бочкѣ на цѣлыя сушки. Пошомъ выполаскивается бочка чистою водою, и такою же водою опять наполняется: въ семъ состояніи содержишя она 4, до 6 недѣль на свободномъ воздухѣ. Есѣли бочки будутъ больше, то увеличивается и

квас-

квасцовый размѣръ. Напримѣръ: на бочку содержащую въ себѣ 720 штофовъ или на Рейнскій Фудеръ можно взять квасцовъ $\frac{3}{4}$ фунта. Прежде нежели бочки морсомъ наполнены будутъ, должно оныя сѣрою крѣпко выкуривать, дабы чрезъ то частію впитавшаяся или приставшая влажность, частію же заведшійся можетъ бысть заплхлый запахъ истреблены были. Сверхъ того сѣра есть средство которое умѣряетъ сильное броженіе, по большей части при морсѣ бываемое.

На бочку 180 штофовъ берется сѣры $\frac{1}{2}$ лота, и такъ по размѣру болѣе.

Вообще сѣра есть для виннаго морса и для молодого вина пріятное средство, когда она съ осшорожностію употребляется для доспавленія вину надлежащаго умѣреннаго броженія, и для осаживанія

на низъ виннаго камня. Но напрошивъ
шого *при старыхъ испорченныхъ ви-*
нахъ спановится она *ядомъ*, когда
черезъ нее хошашъ учинишь вино
опяшъ вкуснымъ.

Когда закурившаяся въ бочкѣ сѣра
сгоришъ, должно бочку пошомъ за-
купоришъ, дабы дымъ въ бочку боль-
ше внѣдрился, или лучше сказашъ,
ее высушилъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

О закисаніи вообще; о закисаніи или
квашеніи тѣхъ винъ, на примѣрѣ
Астраханскихъ и проч. кои не долго
держатся.

Важнѣйшій производства образъ
при всемъ виноградномъ разводѣ ешъ
шомъ, чшобъ полученный морсъ
черезъ квашеніе на будущія времена
сохранашъ, и хорошее прочное вино
изъ онаго получишъ.

При

При весьма многихъ другихъ шѣлахъ закисаніи или квашеніе причиняешъ уничтоженіе или гніеніе, но напротивъ того при спиртовыхъ сущностяхъ оно есть средство соблюденія. Благошворная и щедрая природа помѣстила въ виноградный сокъ соли, кислошы, и масла. Раздѣпленіе и совокупленіе ихъ должно произведено бышь чрезъ закисаніе, при коемъ нуженъ нѣкоторый сшепень теплоты и воздуха, все сіе обнаружитъ могущихъ. Описывать и изображать здѣсь теорію о квашеніи, дабы показать, что оно есть, и какъ, и отъ чего происходитъ, было бы не токмо пространно, но и при практическомъ производствѣ бесполезно.

Сего ради хочу показать наилучшій квашенія образъ, чшобъ каждый просшолюдимъ сіе важное дѣло исполнитъ

полнишь умѣль, хотя и знашь не будешь, какъ, отъ чего, и какимъ образомъ шо дѣлаешься.

Еслили морсъ выжашь, и бочки въ такомъ находящяся состояніи, какое въ прошедшемъ отдѣленіи показано, такъ пусть наполняютъ ихъ морсомъ, однако такъ, чтобъ 6 дюймовъ порожняго мѣста въ нихъ оставалось. Еслили сія предосторожность не употребится, то при первомъ сильномъ броженіи бочки могутъ лопнуть, хотя и втулки будутъ открыты, или морсъ до половины чрезъ край выбьешъ.

Способствованіе скорого закисанія зависить отъ теплоты воздуха. Сего ради благоразуміе пребуешъ, чтобъ первое квашеніе не въ погребѣ, но въ прохладномъ мѣстѣ на землѣ производимо было. Сіе можешъ дѣ-

лашьяся

лапья въ нѣкоторомъ родѣ покрышаго гумна, куда наружный воздухъ легко впускашь, и оный отвращашь удобно, смотря по холоду или теплотѣ для закисанія нужныхъ. Наилучшая умѣренность воздуха для закисанія есть между 55 и 60 градусомъ по Фаренгейшу. При сильнѣйшей теплотѣ летучія, спиршовыя, и масляныя частицы скоро разлетаются, и вино теряетъ чрезъ то свою крѣпость, и не долго держится. Сему закисанію или квашенію въ погреба оставляющь продолжаться до шѣхъ поръ, пока спиртныя и масляныя частицы расцѣпляшя (что по острому запаху узнать можно), а грубыя соляныя частицы къ дрожнямъ отдѣляшя. Вообще не должно никогда допускать морса до жестокаго броженія, ибо при расцѣпленіи спиртныхъ частицъ, весьма

весьма много шеряется поспояннаго воздуха, (Эрѣ фикса,) который къ сохраненію каждаго спиршнаго существа споль необходимо нуженъ.

Ежели напрошивъ того закисаніе или квашеніе исподоволь происходишь будешь, то хотя оно продолжишь больше времени, однако спиршныя и масленныя часпицы могушь легче совокупляшья, и отъ соляныхъ на дно садящихся отдѣляшья.

Вовремя квашенія должно бочку отъ времени до времени дополняшь морсомъ. Есшьли броженіе будешь нѣсколько сильно, то берется къ тому морсъ холодный; есшьли надобно броженіе нѣсколько возбудишь и увеличишь, шакъ должно морсъ согрѣшь, и мало по малу приливашь, чрезъ что броженіе исподоволь поддерживается и подкрѣпляется. Квашеніе содѣйствуетъ

вуешъ

вуетъ преимущественно такъ же и
сему; что соляныя частицы, въ вин-
ный камень попомъ образующіяся,
опдѣляются особенно. Чѣмъ зрѣлѣя
были грозды, и слѣдственно чѣмъ
совершеннѣе опъ того морсъ былъ,
тѣмъ скорѣе и оплученіе виннаго
камня воспослѣдовавъ можешъ. Гру-
бѣйшія его части осаживаются съ
начала въ дрожди, но попомъ, когда
вино нѣсколько разъ съ дрождей
сцѣжено, садятся сіи кислосоленыя
части въ бочкѣ, какъ нѣкая швердая
кора. Сіе по есть винный камень.
Самыя сіи виннаго камня части ви-
ну вредны, когда онѣ, не бывъ оп-
дѣлены, въ винѣ содержатся; но онѣ
же напрошивъ того и способствуютъ
много къ поддержанію вина, когда
онѣ въ бочкѣ корою осѣли, (что на-
зывается машкою). Вины о коихъ

опасаются, что долго держась не спанутъ, по совершеніи броженія и по оплученіи изъ нихъ всѣхъ дрождей, перецъживающъ для того охотно въ такую бочку, копорая виннаго камня кору имѣетъ.

Чѣмъ больше въ винѣ спирта, тѣмъ больше послѣ броженія виннаго камня въ немъ осѣдаетъ: чѣмъ слабѣе вино, тѣмъ меньше камня. Но и малая виннаго камня части должны быть опдѣлены, дабы вино могло держаться. Ежели вино само собою не имѣетъ довольно спиртныхъ силъ къ произведенію сего опдѣленія, такъ должно всевозможно стараться, чтобы при квашеніи обнаружившійся постоянный воздухъ (Эръ фиксъ) былъ удержанъ, и никогда весь не улетѣлъ, ибо чрезъ него получаютъ спиршовыя части больше силы, осаживашь

осаживать внизъ соляныя части.

Изъ сего можно легко и ясно видѣть, для чего Астраханскія и нѣкопорыя, Крымскія и Кизлярскія вины не держатся ни года, но уже въ наступающую весну поршятся. Причина сему та; что соляныя части чрезъ квашеніе не отдѣляются, но въ винѣ, не осажая виннаго камня, остаются. Чего ради скоро испребляющъ онѣ спиртныя и масленныя части, кои къ сохраненію вина необходимо нужны. Вино спановишся наконецъ мушно, и портишся шакъ, что ни на уксусъ употреблено бышь не годится.

Сего ради хочу шеперь, не упоминая о томъ, что въ Астраханѣ лучшіе винограды развесъ можно, показашь средшво, какимъ образомъ производимое уже шамо вино сохраняшъ

няшь долѣе, и для употребленія выгоднѣе дѣлать. Если вино соблюдено отъ одного винограднаго збора до другога, то все получено; оно будетъ на многіе годы хорошо сохраняться.

Хотя удостовѣриться не могу, что соляная почва при Аспраханѣ одна причина тому, что шамошнія вины не держатся, но истиннымъ тому препятствіемъ полагаю болѣе худое обработываніе при разводѣ винограда, при закисаніи или квашеніи мало-спиртнаго морса и проч. однако хочу на сихъ предположеніяхъ основать слѣдующій обработыванія образъ.

Если всѣ уже предписанныя правила въ разсужденіи зрѣлости гроздовъ, выбора ихъ, выжиманія и проч. исполнены, то хочу здѣсь говорить единственно, какимъ образомъ

зомъ надлежитъ поступать съ морсомъ и при его квашеніи.

Пусть кладутъ морсъ не долго держащихся винъ въ бочку, кошорая два дни напередъ 1 мѣ или 2 лошами сѣры по размѣру величины ея была выкурена. Сѣра имѣетъ здѣсь свойство, нѣкопорымъ образомъ квашеніе ушоять. Дабы сего намѣренія при Аспраханскихъ винахъ достигнуть, можно брать всегда прошивъ обыкновеннаго болѣе сѣры для выкуриванія напередъ бочекъ. Пусть никшо не опасается, что вино сѣрою опзывается будетъ, ибо сіе дѣлаешся при испорченныхъ уже винахъ, когда хошятъ ихъ здѣлать опяшь вкусными, но и при семъ случаѣ иной со всѣмъ образъ производсва нуженъ. Когда морсъ при умѣренномъ

3

воздухъ

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

воздухъ 55 градусовъ по Фаренгейшу
бродишь начнешь, по пусть посту-
пають съ квасящимся морсомъ тако:
Надобно здѣлать себѣ въ 9 дюй-
мовъ длины деревянную вшулку,
кошорая въ бочешную диру шочно
прилажена бышь долженствуешъ.
Вшулка должна бышь внутри пуща
или пола на 8 дюймовъ. При концѣ
сея пущоты надобно вшулку въ
двухъ мѣстахъ пробуравить, чрезъ
что на каждой споронѣ здѣлаешся
дирка величиною въ маленькой па-
лецъ. Сїи дирки можно зашыкашь
и опшыкашь другими маленькими
гвоздями. Естли броженіе будешъ
сильно, по обѣ маленькія дирки
вшулки опворяюшся, а при умень-
шающемся броженіи зашыкають од-
ну или обѣ. Сїя вшулка пущотою
своею входить въ морсь на 2 дюйма,
а внѣ

а въ бочки находишся она на 5 до 6 дюймовъ. Чего ради бочка должна бышь всегда до вшулки наполнена. Въмѣсто того, что квашеніе или броженіе обыкновенно дѣйствуешъ вверхъ, должно оно теперь дѣйствовашъ въ себя и подъ себя. Открывающійся постоянный воздухъ (Эръ фиксъ), посредствомъ вшулки мало выпускаешся и улешаетъ, но прогоняешся назадъ. Чрезъ сіе удержаніе постоянного воздуха вино спановишся сильнѣе, получаешъ больше спирта, и долѣе держишся. Для предохраненія, чшобъ бочки при сильномъ броженіи не разорвало, должна она имѣшь сверхъ деревянныхъ покрайней мѣрѣ 4 еще желѣзныхъ обручей, и надъ каждымъ днищемъ больше деревянныхъ поперешниковъ или перелоговъ, дабы бочка и съ сей сто-

роны была обезпечена. Какъ скоро броженіе уменьшилось, и вино опсадя дрожди, начало бытъ свѣшло и чисто, шакъ пусть переливають его въ другую бочку, оставя однако дрожди въ первой бочкѣ.

Другая бочка должна бытъ равномерно желѣзными обручами снабдѣнна. Но сея бочки не надобно сѣроу выкуривать, а только прежде наполненія ея, ежели находится въ ней нѣкошерый гнилый и зашхлый воздухъ, огнемъ оный выгнать. Въ сей бочкѣ начинается вино въ другій разъ кваситься, но поступающъ съ нимъ посредствомъ втулки шакимъ же образомъ, какъ при первой бочкѣ.

По прошествіи 6 до 8 недѣль, когда броженіе ушншившимся кажется, и когда вино начинается бытъ свѣшло и чисто, должно переливать его, но

безъ

безъ осѣвшихъ дрождей, въ прешію бочку, кошорую ояшь сѣрою около того лоша выкуришь надобно. Понеже бочка должна бышь всегда наполнена до вшулки, поелику чрезъ перелишіе иносавленіе дрождей вино въ количествѣ своемъ уменьшаешся, такъ послѣдующія бочки должны бышь или меньше, или число ихъ убавлено, ибо вино изъ одной бочки переливается въ другую. Ежели въ прешіей бочкѣ никакого новаго броженія больше не примѣчается, такъ зашыкающъ бочку 6 дюймовою въ длину вшулкою, кошорая внутри на 3 до 4 дюймовъ длиною пуста, и въ кошорой сверъху пробуравлена бышь должна маленькая дирка. Сія дирка или запираешся или опворяешся смотря пошому, спокойно ли вино или нѣшъ. Такимъ образомъ совер-

совершаетъ и исполняетъ вино свое квашеніе весьма медлѣнно, но чрезъ то удерживаетъ спиршовыя свои части и осаждаетъ винный камень, хошя и съ начала только въ дрожди. Чѣмъ долѣ квашеніе продолжается, тѣмъ выгоднѣе сіе для вина. Въ первую весну сцѣживаютъ вино еще разъ, но сіе для того, чтобъ оно на будущее употребленіе хранилось. Вѣрнѣйшій знакъ, что вино держаться спанетъ, есть сей, когда оно при вторичномъ сцѣженіи чисто и свѣшло, и по образу Шампанскаго пуская пузырьки пѣнишся и шипитъ.

Не нахожу ни какого употребительнѣйшаго обрабошыванія, кромѣ сего, чтобъ Астраханскія вины удерживали содержимый въ себѣ огонь, и чтобъ оный чрезъ квашеніе не

уле-

улешалъ и не истреплялся. Подобнымъ же образомъ и Шампанское вино обрабатывается; шипѣніе его показываетъ шипъ постоянный воздухъ, который въ немъ чрезъ квашеніе заключенъ, и который теплотою возбуждается и обнаруживается, когда вино наливаютъ. Хотя впрочемъ изъ шеперешнихъ Астраханскихъ гроздовъ по сей методъ Шампанскаго вина произвестъ не можно, однако много уже выиграно будетъ, когда получатся спанетъ доброе споловое вино, о которомъ не должно бояться, что оно въ первый же годъ испоршится.

Мешоду, чтобъ вино кваситъ не вверхъ себя но подъ себя, преимущественно одобряю и совѣшую для Крымскихъ винъ. Естли возмуща изъ именованныхъ уже своеземныхъ

гроз-

гроздовъ No. 1, 2, 3, 4, 5, 6 и 8, и ешлы изъ предложенныхъ иностран-ныхъ сортовъ No. 2, 3, 4 и 5 распложены и заведены будущъ, то можно по показанной методѣ обра-ботыванія получить родъ хорошаго Шампанскаго. И съ удивленіемъ уви-дять, что свойство Шампанскаго вина происходитъ не отъ особеннаго рода гроздовъ, ни отъ особенныхъ качествъ земли, но единственнo отъ образа обработыванія при квашеніи. Я знаю изъ опытовъ, что самыя лег-чайшія, мало спирта имѣющія, и въ первый уже годъ порпящіяся вины, посредствомъ сего квашенія на многіе годы сохранялись безвредны.

Вины, по естеству своему пылкія, не имѣютъ нужды въ семъ образѣ квашенія, и лучше для нихъ, когда онѣ вверху себя квасящся. При умѣ-ренно-

ренности 55 градусо́въ по Фаренгей-
 шу осшавляютъ ихъ довершатъ ква-
 шеніе мало по малу. Какъ скоро сіе
 исполнилось, бочка дополняется
 вся, (да и во время квашенія доли-
 ваться всегда должна) и закупори-
 вается вшуккою въ 6 дюймовъ дли-
 ны, какъ она выше описана. Дирку
 вшукки зашыкаютъ такъ же, дабы
 внѣшній воздухъ на вино не дѣйст-
 вовалъ. Таковыя спиртные вины снѣ-
 даются въ себѣ самихъ, и въ первые
 годы больше, нежели когда спарѣ
 спановятся. Ради шого должно бочки
 каждыя двѣ или три недѣли такого
 же рода виномъ дополнять. Для пре-
 доспорожности въ самомъ началѣ
 разливаютъ цѣлую бочку хорошо
 проквашеннаго вина въ бушылки,
 кошорыя пошомъ для дополненія бо-
 чекъ могутъ упошребляться.

Горя-

Горячайшія вины должны такъ же бышь чаще ошдѣживаемы и переливаемы въ другія бочки. Сіе зависитъ ошъ теплоты и холода погреба. Надежнѣйше можно сіе въ первый разъ учинить въ слѣдующемъ Маѣ, во второй разъ въ концѣ Августа или въ началѣ Сентября. Сіе переливаніе продолжается до 4 года, и вино ежегодно два раза въ другую бочку должно переливаться. Каждый разъ надобно выкуришь бочку 1 мѣ и 2 лошми сѣры. Поступивъ такимъ образомъ на вѣрное получишь можно прекраснѣйшее вино. Таковое вино одобряешъ себя собственною своею внутреннею доброю, и дальняго искусства и зашѣвъ не пребуешъ. Для шого и я умолчу здѣсь о искусственныхъ хипросяхъ, кошорыми винопродавцы поправишь вино свое мысляшъ

мыслятъ. Чшобъ вино было свѣшло, употребляютъ они или рыбой клей (не вредное средство), или сѣру, чшобъ старое мушное вино, поршился начинающеся учинишь вкуснымъ и чистымъ. Сіе послѣднее сѣ сѣрою средство вредно, ибо при семъ случаѣ не малое количество оной употребишься долженствуешъ. Одна рюмка такого сѣрообильнаго вина производишь шопчасъ сильный жаръ. Изъ вина получающся еще различныя произведенія, кошорыя часто такъ же нужны какъ самое вино; на примѣръ, изъ дрождей и выжимокъ водка; изъ выжимокъ и худаго вина винный спиртъ; различныя произведенія изъ виннаго камня, шакъ шо, соли, щелоки, масла; все сіе чрезъ химическія производства получишь можно, ежели нужныя къ шому пергонныя

регонныя орудія въ готовности находяшся.

Образы обрабошыванія суть весьма просты и одинаковы. Для того и упоминаю здѣсь только слегка о всемъ томъ, что изъ вина получашь можно, ежели разведеніе винограда до вышшей и совершеннѣйшей степени достигнешъ.

Описывать всѣ подробности было бы излишне пространно, ибо сперва мешалль найти должно, а послѣ назначашь уже, какой родъ монешъ изъ онаго писненъ бышь можешъ.

О другомъ продуктѣ, которой мы отъ винограда доставашь можемъ, хочу поговорить нѣсколько поболѣ, ибо оный и безъ поправки виноградныхъ разведеній въ дѣйство произведенъ уже бышь можешъ.

ОТДѢЛЕНІЕ СЕДЬМОЕ.

О приготовленіи виннаго уксуса.

Въ Россійскихъ южныхъ странахъ виноградъ производящихъ о полученіи виннаго уксуса никакого труда не приложено, хотя сей продуктъ заслуживаетъ вмѣсто худова вина преимущественно изъ винограда бытъ добываемъ.

Винный уксусъ достоинъ уваженія не по той одной пользѣ, которую въ пригоповленіи многоразличныхъ яствъ доставляетъ, но болѣе потому, что онъ есть специфическое или особенное средство противъ дѣйствія худая воды. Сего ради надлежало бы спараться промыслить имъ въ большемъ количествѣ. Во многихъ Россійскихъ южныхъ странахъ находишя много худой воды. Простолюдимъ

людимъ, а наипаче простой солдатъ, долженствующій употреблять сію худую воду, пріобрѣтаетъ чрезъ то зарожденіе гнилыхъ горячекъ, кторыми часто поль многіе люди похищаются. Винный уксусъ укрощаетъ и испребляетъ дѣйствіе худыя и гнилыя воды; поправляетъ кровь, и препятствуетъ сгущенію и гніенію ея. Сего ради надлежало бы почестъ сіе Государственнымъ дѣломъ, чтобъ въ Россійскихъ южныхъ провинціяхъ винный уксусъ сколько возможно болѣе производился, дабы простолюдимъ пріобрѣлъ легкое средство, поправлять худую воду къ пользѣ своего здоровья, мѣшая оную при пищѣ съ виннымъ уксусомъ. Гавани Балшійскія, будучи отъ шѣхъ спранъ съ лишкомъ удалены, не могутъ довольнонаго количества уксуса онымъ
доспа-

доставляшь, а привозъ изъ другихъ мѣспѣ еще затруднительнѣе. Но для чего бы не спарашься самимъ дѣлать то, что одинаго обрабошыванія сыраго произрастѣвїя требуетъ? Можно бы было въ Аспраханѣ, Азовѣ, и Крымѣ завести виннаго уксуса фабрики, кошорыя доставляли бы онаго столько, сколько бы для нуждъ Арміи и всего Государства надобно было. Не рѣдко проспый солдатъ губитъ свое здоровье въ шѣхѣ спранахѣ, гдѣ вино дешево, гдѣ его продають дешево для того, что долго беречь и соблюдать его не разумѣють. Такое вино, или лучше сказашь, шакой квашеный морсѣ пьющѣ просполюдимы сильно и почти до чрезмѣрности; а какъ оно еще надлежащаго квашенія не имѣло, того ради больше вредно, нежели здорово

здорово, ибо часто причиняетъ въ желудкѣ жестокое закисаніе. Пусть такое вино передѣлывается въ уксусъ, такъ получится отъ того двойная польза. Во первыхъ: пере-мѣнившееся вино въ уксусъ получишь чрезъ то больше цѣны, ибо оно на долго сохраняться можетъ; во вторыхъ: къ пользѣ здоровья человеческого уксусъ послужитъ, распространитъ и одобритъ гораздо болѣе худаго вина, изъ кошораго хопя и водку гнать впрочемъ можно; но я бы менѣе совѣдовалъ то дѣлать, ибо винная водка гораздо вреднѣя хлѣбной.

Винный уксусъ вывозится по большой части изъ Франціи. Изъ приготовления его дѣлаютъ еще нѣкоторое таинство. По крайней мѣрѣ приготовленіе вина извѣстнѣе нежели уксуса

уксуса. Никто не вѣрь, будто кислымъ здѣлавшееся вино есть уже и уксусъ. Опнюдъ нѣшъ. Таковое закиснувшее вино, (когда оно и со всѣмъ кисло), бываетъ шинисто, мушно, не вкусно и даже отвращительно. Кто спанетъ такую дрянъ вкушать? а ешъли бы захошлось кому изъ такого испортившагося вина употребленіе какое здѣлашь, такъ пошребно къ тому сполько же шруда, какъ хорошей винный уксусъ пригошовишь.

Я хочу показать надежнѣйшую и легчайшую методу въ пригошовленіи виннаго уксуса. Какъ она ни проста, и въ самыхъ величайшихъ уксусныхъ фабрикахъ во Франціи употребляешся, одного она мало извѣстна. Дѣлають изъ нея таинство по види-

И мому

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го .

тому для того, что всякъ скоро переняшь ее можешь.

Выборъ гроздовъ при уксусѣ не столько нуженъ, какъ при винѣ; однако всевозможно наблюдашь должно ихъ зрѣлость; ибо зрѣлые грозды даюшъ пылкй морсъ, а отъ сего зависяшъ и послѣдующее квашеніе, и самое полученіе уксуса, и лучшей его вкусъ.

Когда назначенные для уксуса грозды выжимаешь пожелаюшъ, такъ должно имѣть въ готовности два чана или спусшника, величина ихъ располагается по количеству морса. На футъ вышины отъ дна дѣлаюшъ въ каждомъ чанѣ родъ рѣшешки или плешня, почти такимъ же образомъ какъ при томъ чанѣ, изъ котораго свареное пиво отъ дробинъ отдѣляется. На сию рѣшешку пусть на-

ЛОЖИТСЯ

ложился толстый слой свѣжихъ вновь нарѣзанныхъ молодыхъ виноградныхъ лозокъ, (къ сему могутъ выбираемы быть излишніе оппрыски того же года), а на оный еще слой шѣхъ вѣшокъ, съ которыхъ ягоды ошипаны. Оба слоя, какъ нарѣзанныхъ лозокъ, такъ и обшипанныхъ вѣшокъ могутъ быть вышиною на 2 фута, или и выше, ежели только опъ нихъ до верхняго края чана на футъ еще мѣста остаешся.

Сквозь дно сдѣлана дыра, которую запыкашь и опшыкашь можно длиннымъ гвоздемъ, выше всего чана проспирающимся. А чаны должны стояшь опъ земли, такъ высоко, чшобъ можно было при цѣженіи подшавляшь посуду свободно.

Одинъ чанъ наполняешся весь винограднымъ морсомъ, а другій до по-

ловины. Сей морсѣ оставляется, такѣ споятъ цѣлые сушки. По прошествіи оныхъ ощѣживается половина морса изѣ полного чана и переливается вѣ другой чанѣ, кошорый былѣ до половины наполненѣ, и кошорый шеперь весь полонѣ становится. Сію работу должно опятѣ повторятѣ каждые сушки. Около половины шретьихъ сутокѣ, а иногда чрезѣ 48 часовѣ, показывается вѣ чанѣ до половины наполненномѣ, броженіе, приводящее мало по малу весь сославѣ кѣ нѣкошорой степени шеплоты, кошорая день опѣ дня умножается. Естѣли сіе закисаніе или броженіе окажется ещѣ прежде 48 часовѣ, такѣ не должно оное нарушатѣ и тревожитѣ, но оставитѣ часовѣ на 12 бродитѣ спокойно, и тогда уже изѣ полного чана ощѣживать и приливатѣ.

По семъ продолжается обоюдное цѣженіе и придиваніе каждые сушки исправно и безъ упущенія. Сіе внутреннее теплое квашеніе обнаруживаетъ и извлекаетъ изъ виноградныхъ лозокъ и вѣшокъ острую и крѣпкую кислошу, которая со спиршовыми часшицами морса соединяется, и равнообразную кислошу производитъ.

До половины наполненный чанъ должно во время квашенія кушать плотными накрышками, дабы улетанію спиртныхъ частицъ воспрепятствовать, но полный чанъ оставляютъ не покрытымъ, дабы воздухъ въ немъ свободно могъ дѣйствовать: да и броженіе тутъ бываетъ весьма слабо и почти не примѣшно.

Самое квашеніе, зависитъ отъ степени воздушной теплоты, и называется

зывается ранѣе или позже, сильнѣе или слабѣе. Еслили воздухъ не имѣетъ 55 градусовъ по Фаренгейту, такъ должно спараться въ самомъ началѣ возбудить квашеніе согрѣтымъ морсомъ и винными дрожжами. Рѣдко сіе упошребляется, ибо составъ въ чанѣ до половины наполненномъ непременно въ шрещи сушки разгорячается, а въ полномъ чанѣ напрошивъ того никакого еще закисанія ощутить и примѣшить не можно. Когда по прошествіи сутокъ квасящійся половинный чанъ изъ полного опять доливается и дополняется, тогда квашеніе въ первомъ переспаеетъ, а начинается въ другомъ. И сіе дѣлается по переменнотакъ, что каждый половинный чанъ около 4 разъ въ квашеніе приходитъ. Чрезъ переливаніе шуда и сюда перерыва-

рерываеѣтся квашеніе, и чрезъ по
дѣлаеѣтся преняшесѣвіе, чѣобъ со-
сѣавъ не споль сильно разгорячался,
и спиртовыя частицы или въ себя
поглощаль, или прочь ошъ себя про-
тональ.

Ежели никакого броженія больше
не оказываеѣтся, то сіе еѣсть знакъ,
чѣо сосѣавъ совершенно кисель.
Образъ сего обрабошыванія продол-
жаеѣтся около 12 дней.

Слѣдующая таблица покажетъ пе-
ремѣняющеѣся броженіе и оспойку
яснѣе. Въ дняхъ полагаю 24 часа, а
въ умѣренности воздуха 55 градусовъ
по Фаренгейшу или 10 по Реомюру.

Дни

Дни.	Первый чанъ.	Вшорый чанъ.
1	До полов. полонъ.	Весь полонъ.
2	Весь полонъ.	До полов. полонъ.
3	До полов. полонъ въ броженіи.	Весь полонъ; о- спойка.
4	Оспойка; весь по- лонъ.	Броженіе до пол. полонъ.
5	Броженіе.	Оспойка.
6	Оспойка.	Броженіе.
7	Броженіе.	Оспойка.
8	Оспойка.	Броженіе.
9	Броженіе слабое.	Оспойка.
10	Оспойка.	Броженіе слабое.
11	Оспойка.	Оспойка.
12	Оспойка.	Оспойка.

для

цѣженія.

Еслили напрошивъ того броженіе въ наполненномъ до половины чанъ опкроешя скоро послѣ первыхъ сутокъ, то сіе служишъ знакомъ, что воздухъ очень шепель. Ежели мѣста,

гдѣ

гдѣ квашеніе дѣлается, прохладить не можно, такъ должно по переменное оощѣживаніе начинать и продолжать уже послѣ 12 или 16 часовъ, ибо впрочемъ квашеніе было бы слишкомъ сильно и испребишельно. Въ такомъ случаѣ окончилось бы все производство уже въ 8 день.

Кислое къ порчѣ склонное вино можно при семъ случаѣ съ наилучшею пользою употребить. Ради чего пусть мѣшаютъ его тотчасъ въ началѣ съ винограднымъ морсомъ, то есть, $\frac{1}{3}$ вина и $\frac{2}{3}$ морса. Чрезъ сіе и квашеніе скорѣе исполнится и совершится.

По совершенномъ окончаніи квашенія наливаютъ новый уксусъ въ дубовыя бочки. При первомъ налишїи бѣетъ онъ нѣсколько вверхъ, но скоро оиашь осѣдаетъ. По истеченіи шести недель должно переливать его во вторую

рую бочку, но безъ дрождей, которыя остаются въ первой бочкѣ. Тушъ прочищается онъ совершенно для всегдашняго употребленія. Должно беречь его въ прохладномъ мѣстѣ, гдѣ онъ чѣмъ снарѣе, тѣмъ острѣе и ароматичнѣе становится. Такимъ образомъ приготовленный уксусъ есть по свойствамъ своимъ пріятнѣйшій и здоровѣйшій. Онъ не имѣетъ того кусательнаго качества, которое чувствуется во многихъ Французскихъ уксусахъ, въ кои Индѣйскій перецъ и другія ѣдкия приноски для остроты примѣшиваются. Тѣ горячѣе, а нашъ прохлаждаетъ. Есть конечно и другіе обыкновенные образы приготовлять уксусъ, но они или частію съ лишкомъ искусственны, или частію въ большомъ количествѣ не могутъ быть обра-

бошаны

бошаны такъ легко, какъ здѣсь показанный.

Съ помощію не многихъ людей можно (ежели морсь выжашъ) 4 до 5 паръ чановъ, многія оксофшы содержащихъ, исправно обработашъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ОСЬМОЕ.

Предложенія, какъ съ помощію Государственнаго хозяйства и камеральнаго распорядженія полправить всеобще и практически разведеніе винограда, и довести его до совершенства.

Все до нынѣ сказанное касалось до всеобщности разведенія винограда, и дѣланія вина въ Россійскихъ провинціяхъ, по колику можно было въ ясности предсхавить теоретическія и практическія о томъ понятія. Все основывается на естествѣ, законахъ

и правилахъ, отъ физическихъ свойствъ винограднаго дерева происпешающихъ, и потому они не опровергаемы и не преложны: а измѣняющся они иногда нѣсколько по частнымъ только обстоятельствамъ мѣста.— Всѣ предлагаемыя способы обращаясь въ ничто, ежели Государственное хозяйство не повелишь ихъ практически (на самомъ дѣлѣ) исполнить. Какъ сіе учинить можно, хочу здѣсь крашко раздробить.

Посредственно или не посредственно нужна здѣсь необходимо помочь отъ высочайшей короны или отъ правительсва, чшобъ все дѣлопроизводство подкрѣпить, и до совершенсва довести. Пошребна къ шому сумма, (о кошорой послѣ объявлю), безъ кошорой никакого поправленія и никакой пользы ожидать невозможно.

Ошъ

Отъ перваго пушнаго и дѣяшельнаго заведенія зависишь истинная польза будущихъ временъ. Жители *Крыма, Кубани, Кизляра, Астрахани, Азова* и проч. производяшь шеперь *винодѣліе* яко лобогную вещь, а не яко предметъ торговли. Армяна, Грузины и Козаки сущь шѣ, кои доспавляють вино, шакъ какъ еше-швомъ оно производися. Отъ Ташаръ еше менѣе ожидашь должно порядочнаго винодѣлія, ибо вѣра ихъ дѣлаешъ вино предметомъ презрѣнія.

Сообщаешь симъ народамъ писменная наставленія о лучшемъ разведеніи и присмотрѣ за виноградомъ, еше дѣло почти не возможное. Одно шолько чувственное взираніе можешъ ихъ научить въ шѣхъ искусственныхъ ухвашкахъ, копорыя при *возрощеніи винограда* а наипаче при *квашеніи*

необхо-

необходимо пребуюшся. И шамошнїе Россїана въ винодѣлїи не искуснѣе Армянѣ, Грузинѣ и Казаковѣ. Можешѣ бышѣ прошекушѣ вѣки, пока примѣчашельный наблюдашель извлечешѣ себѣ правила, кои при винодѣлїи наблюдаемы бышѣ долженствуюшѣ. Мы видимѣ сїе изѣ опышовѣ. Какѣ давно въ шѣхѣ спранахѣ, а особляво въ Крымѣ виноградѣ разводшся и произрасшашѣ, и однакожѣ въ истинномѣ обрабашыванїи онаго, не сдѣлано еше никакого шага далѣе. Какѣ было за шо лѣшѣ, такѣ и шеперь; и такѣ останешся, ешшли не уошребашся другїя средшвы, ешшешву подашѣ помочѣ. Сего ради *необходимо нужны иностранные виноградари*, копорые довершшшѣ должны шо, чшо вѣки не могли. Десяшѣ или шолько восемь лѣшѣ пракшическихѣ

скихъ отъ сихъ людей наставленій оцасливятъ тѣ народы и страны на будущія времена такъ, что виноградъ, сіе преизящное естества произведеніе будетъ предметомъ прилѣжанія, изобилія и просвѣщенія.

Если сіе дѣло исполненіемъ увѣнчано бытъ долженствуешь, то одни частныя особы не могутъ его въ дѣятельность произвестъ, но долженъ бытъ расположенъ всеобщій планъ, который бы на цѣлое дѣйствовалъ.

Сіе учинишься можешь, когда высочайшая корона благоволишь потребныя къ тому издержки на себя единственно принять, и слѣдственно всю прибыль себѣ предославишь, или когда препоручишь исполненіе сего дѣла какому либо обществу.

Пока сіе далѣе раздроблю, хочу сперва

сперва представитъ планъ, какъ иностранныхъ виноградарей получить для усовершенія виноградныхъ садовъ, и какъ далеко издержки простираться будутъ, ежели сей планъ во исполненіе приведенъ бытъ долженъ.

Виноградарей, и такъ называемыхъ винныхъ бочарей совѣщавалъ бы я выписать изъ Германіи и Венгріи, ибо тамъ искуснѣйшіе и прилѣжнѣйшіе находятся. Число ихъ должно бытъ не болѣе но и не менѣе, какъ двадцать; а именно 14 виноградарей и 6 бочарей. Послѣдніе сколько же нужны для исправленія бочекъ, чановъ и прочей посуды, какъ виноградари для всего винодѣлія. Сверхъ того сіи бочари знаютъ и разумѣютъ все производство при винѣ и его квашеніи въ погребѣ.

Чтобъ

Чтобъ исправныхъ, искусныхъ и знающихъ людей опыскашь, ихъ знаніе изслѣдовашь, и на назначенныя мѣста распредѣляшь и привесши, пошребны къ тому два директора, физическими въ искусства дѣла познаніями снабденные.

Дабы въ искусныхъ и опытныхъ виноградаряхъ и бочаряхъ поселишь къ сему предпріятію охоту, естественно должны бышь имъ опредѣлены шакія выгоды, копорыя бы ихъ привлекали, а не оппугивали.

Въ договорѣ сихъ людей надобно яко условіемъ постановишь, чтобъ они между 20 и 30 лѣтъ отъ роду были, и что они обязуюшся Высочайшей коронѣ или управляющему Обществу 8 лѣтъ вѣрно служить; все что къ успѣхамъ, пользѣ и вы-

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

годамъ винодѣлія клонишся, рачи-
тельно исполняшь; *учениковъ во всемъ*
наставлятъ и учить, всѣ учиненныя
ими въ сіе время практическія при-
мѣчанія въ разсужденіи земли, по-
родъ винограда и проч. исправно и
безъ ушайки, куда надлежитъ со-
общать. Короче сказать, что они
до присягѣ и совѣспи ничего въ дол-
жности своей не упустишь.

Исполненіе шаковыхъ досподолж-
ныхъ договоровъ требуетъ вознагра-
ждено бытъ заплашою или жало-
ваньемъ, кошорое по справедливости
положишь можно каждому виногра-
дарю и бочарю по 200 рублей на
годъ, и по 200 рублей на проѣздъ.

Всѣ они должны предъявить су-
дебныя ашесшашы изъ тѣхъ мѣстъ,
гдѣ они договаривались и наняшы бы-
ли, что они во первыхъ *добровольно*
къ сей

къ сей службѣ рѣшились, а во вшорыхъ, что они благонравные и здоровые люди, которые ремесло свое совершенно разумѣющъ.— Директоры плашашъ имъ дорожныя деньги не вдругъ, но сколько, сколько ошъ главнаго мѣста до другаго надобно.

Помянушыя Директоры должны снабжены и обезпечены быть полномочіями, дабы при непредвидимомъ случаѣ законнымъ правомъ оградишь себя могли. Сверхъ того должны они имѣшь надежныя адреса и вексели для полученія нужныхъ денегъ въ имянованныхъ городахъ. Когда нужные люди избраны будутъ, то совѣшовавъ бы я имъ изъ Германіи пушешествовать по Дунаю даже въ Черное море. Въ Херсонѣ или Кафѣ могли бы сіи люди бышь раздѣлены способнѣе.

Раздѣленіе можетъ учинишься тако.
 6 виноградарей и 3 бочара въ Крымѣ
 2 - - - - 1 - - - въ Кизлярѣ
 4 - - - - 1 - - - въ Аспрах.
 2 - - - - 1 - - - въ Азовѣ
 или Черкасскѣ

По прибытіи въ Россію, должно симъ людямъ остальныя изъ 200 руб. дорожныя деньги (ежели что останется) выдать. Всѣ денежныя выдачи должны Директоры предъявить въ квишанціяхъ, въ роспискахъ и въ судебныхъ апештатахъ. По семъ прѣзжіе сіи люди отправляются иждивеніемъ короны или управляющаго общества въ назначенныя имъ мѣста.

Какъ скоро на мѣста прѣдутъ, должно имъ дать нужныхъ работниковъ, дабы они по изслѣдованіи земли, горъ и проч. столько ихъ обработать могли, сколько по совѣстному

спному разысканію Директоровъ и
знашочковъ обрабошашь удобно.

Одинъ изъ Директоровъ остаешся
въ Крымѣ: Азовское, Черкаское, и
проч. разведеніе винограда подъ его
же веденіемъ состоитъ. *Другій въ*
Астраханѣ. Кизлярское винодѣліе
отъ него же зависитъ. Каждый вино-
градарь долженъ своему Директору,
подъ кошорымъ состоитъ, каждая
лѣшнія два мѣсяца присылашь вѣ-
домость о своемъ обрабошываніи,
разведеніи, рощеніи лозъ и проч.
Бочарь обязанъ такъ же о своей ра-
бошѣ каждая два мѣсяца опчешъ
опдавать.

Какъ скоро виноградари и бочары
на назначенныя имъ мѣста пріѣдушъ,
обязаны они каждый *взять въ утенье*
3 или 4 хъ молодыхъ Россійскихъ
людей, кошорымъ должны они при
ихъ

ихъ работѣ показывать каждый пріемъ до искусства принадлежащій.

Еслили виноградари и бочары все сіе исполняшъ, еслили каждый изъ нихъ по прошествіи 8 лѣтъ совѣстно должность свою совершишъ, то ешь, еслили виноградари заведенные ими верпограды въ совершеннѣйшее приведуть состояніе, а бочары всю нужную посуду доставяшъ, квашеніе вина въ точности наблюдушъ; еслили наконецъ виноградари и бочары въ сіе время учениковъ своихъ такъ научили, что они все разумѣютъ, какъ сами мастера; то дается имъ въ самомъ еще началѣ ищменное обѣщаніе, что по прошествіи 8 лѣтъ, еслили они все должное исполнили, получаютъ въ награжденіе, кромѣ обыкновеннаго жалованья, каждый еще по 400 рублей.

По

По сему обязаны Директоры все вышесказанное рачительно изслѣдовать, въ точности испытать, и достовѣрными свидѣтельствами утвердить, ежели виноградари и бочары обѣщанное награжденіе получить должны. Виноградари и бочары имѣють при томъ свободу послѣ 8 лѣтъ возвратиться въ свое опеченство безъ малѣйшаго препятствія; или естли пожелаютъ въ Россіи остаться, то дасться каждому въ вѣчное и потомственное владѣніе участокъ земли, для обрабошыванія и для прокормленія себя и своей семьи.

Съ шаковыми условіями легко будетъ достать искусныхъ и прилѣжныхъ людей. Но условія должны быть обезпечены Высочайшею короною.

По сихъ предположеніяхъ хочу изчислить потребную къ дѣлу сумму

на

на всѣ 8 лѣтъ, пошому чшо вино-
дѣліе до нѣкопшой сшепені совер-
шенства доведши менѣе 8 лѣтъ не
возможно.

На пушешествіе обоихъ Дирекшо-
ровъ для наниманія людей, каждому
по 1000 рублей. - - 2000 р.

Дорожныя деньги для 20 ши
человѣкъ, каждому по 200 р. - 4000

Жалованье ихъ на 8 лѣтъ,
каждому на годъ по 200 р. - 32000

Награжденіе ихъ послѣ 8
лѣтъ, каждому по 400 р. - 8000

На нужную посуду и орудія 1000

Жалованье обоихъ Дирекшо-
ровъ на 8 лѣтъ, каждому на
годъ по 600 рублей. - - 9600

56,600 р.

Къ сему присовокупляющся еще
3000 рублей на вторичное пушеше-
ствіе Дирекшора или фактора для
закупки

закупки новыхъ виноградныхъ черенковъ. 3000

Всего 59,600 р.

Послѣднюю 3000 рублей сумму на вспоричное пушешесивіе Директора назначилъ я особливо по слѣдующимъ причинамъ.

1) Хошя Директоры при первой ихъ поѣздкѣ для наняшїя виноградарей могли бы въ шо же время и нужные благородные черенки закупить, и ихъ съ собою привести, но какъ еще новыхъ садовъ надлежаще воздѣланныхъ нѣтъ, дабы въ нихъ молодыя иностранныя лозы пересадишь, шо всѣ употребленныя на нихъ издержки были бы напрасно потеряны. Сего ради долженъ

2. Каждый изъ шѣхъ виноградарей, кои въ Крымѣ оспаюшся, шотчасъ при прїездѣ своемъ выбрашь способное

ное мѣсто, въ кое иностранные сор-
ты пересажены бышь могутъ. Сіе
мѣсто должно бышь немедленно
обработано такъ, чтобъ оно на дру-
гій годъ къ насадкѣ способно было.

3. Ежели такія мѣста уже обра-
ботаны, директоръ съ однимъ вино-
градаремъ долженъ тогда опяшь
ѣхать, закупать благороднѣйшіе
сорты въ Германіи и въ Венгріи, и
ихъ въ Крымъ перевести, гдѣ они
пошчасъ пересажены бышь могутъ.
Перевозить ихъ всего удобнѣя по
Дунаю въ Черное море, а опшуда въ
Кафу или Севастополь, гдѣ лозы
безъ трудности по мѣстамъ раз-
предѣлены бышь могутъ. Чтобъ все
сіе учредить, пошребна конечно къ
тому трехъ тысячная сумма.

Одинъ Крымъ, какъ я уже сказалъ,
способенъ шецерь къ насажденію ино-
странныхъ

странныхъ лозъ, часпїю пошому, что перевозить ихъ шуда легче, а часпїю пошому, что земля его пло- доносна.

Въ прошчихъ мѣсцахъ напримѣръ, въ Аспраханѣ, Кизлярѣ, Черкаскѣ и проч. долженъ каждый виноградарь шотчасъ въ первомъ годѣ такъ же отыскашь способное мѣсто къ заведенію новаго винограднаго сада, и его обрабошашъ, дабы пересланные изъ Крыма лучшіе соршы вскорѣ пересажены тамъ бышь могли. На пересылку черенковъ изъ Крыма въ имянованныя мѣсца довольно кажешся будетъ положить 400 рублей. И такъ сіе сосшавитъ.

59,600	
400	
60000	рублей.

Сїи 60000 рублей для наружнаго обрабо-

обработыванія виноградныхъ разведеній необходимо нужны. Одна высочайшая корона можетъ сію сумму къ пользѣ Государства своего употребить. Но ежели сего не воспольдуешь, не возможетъ ли тогда Патриотическое Вольное Экономическое Общество привеситъ во исполненіе то, что можетъ бытъ при первомъ возрѣніи не исполнительнымъ кажешся? Вотъ шому въ кращѣ планѣ.

60000 рублей, яко основной и коренный капиталъ, раздѣляются на 120 акцій; каждая по 500 рублей.

Ежели бы и между высокопочтенными сочленами Вольнаго Экономическаго Общества сіи 120 акцій раздѣлились не могли, не ужели во всей пространнѣйшей Россійской Имперіи не возмогутъ найтися споль многіе Патриоты, изъ копорыхъ бы каждый

для

для блага Государственнаго 500 рублей на короткое время, на 8 лѣтъ употребишь за благо не разсудишь? Сей капиталъ чрезъ 10 лѣтъ вознаградишь себя сугубо и съ процентами, и даже уже въ прешій годъ по прибытіи виноградарей, и по предпріятіи поправленіи старыхъ виноградныхъ садовъ, часть капитала должна возвратиться чрезъ дѣлаемое вино, а наипаче чрезъ винный уксусъ. Я удословленъ совершенно, что *чрезъ 8 лѣтъ весь капиталъ назадъ возвращенъ будетъ*, ибо въ бы уже годъ новозаведенные виноградные сады должны доставлять изъ себя *совершенно хорошія вина* и проч.

Если бы сіи акціи разобраны были, то одно Вольное Экономическое Общество долженствовашъ съ благо-

благоволенія и ушверженія Высочайшей короны имѣшь надъ всемъ производствомъ главное управленіе чрезъ избранныхъ къ тому особъ или Комишетъ. Оба Директора въ Аспраханъ и Крымъ должны ежегодно два раза присылашь въ сей Комишетъ донесенія, о всемъ состояніи виноводства, о его успѣхахъ, о поведеніи виноградарей и проч. такъ же о доходахъ, которые ошъ получаемыхъ продуктовъ пріобрѣщаются.

Корона благоволишь всѣ ей принадлежащіе виноградные сады уступить сему Обществу на 20 лѣтъ въ полное распоряженіе и употребленіе, въ разсужденіи поправленія. Сверхъ того снабдишь его дозволеніемъ, заводишь на каждомъ способномъ мѣстѣ новые виноградные сады. Часпныя особы виноградными садами владѣющія

щія, ежели сами не въ состоянїи поправити ихъ, должны быти убѣждены, уступити сіи сады Обществу на 10 лѣтъ за $\frac{1}{3}$ барыша. Въ сіе время садъ долженъ быти приведенъ въ наилучшее состоянїе, по прошествїи же срока хозяину назадъ возвращенъ. На 20 лѣтъ должно сіе Общество исключительное право имѣти, закупати весь виноградъ, и у частныхъ особъ воздѣлываемый, по настоящей тамошней цѣнѣ, и оный по предписаннымъ правиламъ обрабатывать, дабы могъ употребленъ быти съ пользою.

Какъ скоро само Общество въ состоянїи будетъ спавити вино, то долженъ вывозъ Молдавскихъ винъ въ Украину особливо быти запрещенъ.

Но сей родъ Монополїи не долженъ болѣе продолжаться, какъ на 20 лѣтъ

лѣтъ: ибо въпрочемъ разводу виноградному наложилсь бы узы. Въ началѣ сіе нужно, понеже во всемъ должно поступать по всеобщему плану сообразно съ естествомъ. Какъ скоро шамошніе жишели увидятъ, что разведеніе винограда съ правилами и прилѣжаніемъ больше прибыли приносятъ, нежели худое обрабошываніе онаго, то скоро склонятся и поощрятся сами къ лучшему досужеству и шрудолюбію. При вослѣдованіи сего, несправедливо бы было прилѣснятъ прилѣжаніе частныхъ людей Монополією. Сверхъ того заведущя многіе ученики ошъ иношпранныхъ виноградарей насшавленные, чрезъ копорыхъ лучшая метода въ 20 лѣтъ почти во всѣхъ къ винодѣлію удобныхъ провинціяхъ распространиться можеть.

Учасш-

Участники акцій получающъ usum-
fructum или прибыль отъ помещен-
ныхъ своихъ капиталовъ только 20
лѣтъ, ибо тогда полученные отъ
Высочайшей короны виноградные сады
возвращаются ей назадъ, и съ поло-
виною тѣхъ, кои обществомъ вновь
разведены, а другая половина ново-
разведенныхъ садовъ остаеца въ
пользу Вольнаго Экономическаго Об-
щества на вѣчный его капиталъ,
который отъ него на другіе Государ-
ственные поправленія употребленъ
быть можетъ.

По сему плану не теряютъ, но
паче сказанъ выигрывающъ и вели-
кодушные вкладчики капитала, и
Вольное Экономическое Общество,
которое всѣмъ производствомъ упра-
вляетъ, и частныя особы, ибо онѣ

К

или

или получающъ назадъ свои виноградные сады въ лучшемъ состояніи, или имѣющъ случай научиться и перенять отъ иностранныхъ виноградарей лучшее винодѣліе, и вино свое продавать за испинную цѣну. Высочайшая корона воспользуется чрезъ то поправленіемъ и размноженіемъ своихъ вершоградовъ, но несравненно больше еще тѣмъ, что въ будущія времена на вѣрное половина плашыхъ теперь денегъ за *иностранныя вина, винный уксусъ, винный камень, винную водку* и проч. въ Государствѣ оспанешся.

Надобно взирать теперь на сей планъ единственно *яко на Скицъ* (начеркъ), кошорый, естли пріобрѣшешъ благоволеніе, долженъ естственно, обстоятельно бышь изъясненъ, дабы все въ полной ясности было доказано и оправдано.

Преимущественно зависить сіе отъ выбора *знающихъ и разумющихъ дѣло Директоровъ*, которые должны по *обстоятельствамъ мѣствъ*, все въ точности изслѣдовать и ко всеобщей пользѣ учреждать. Равномѣрно отъ Директоровъ же должны быть распорядены по положенію каждаго мѣста шѣ нужныя строенія, кои для выжиманія морса, дѣланія уксуса и проч. необходимы. Пошребныхъ къ шому издержекъ назначить теперь въ точности не удобно, ибо опасюсь быть пространенъ.

Еслили сей планъ исполненъ быть долженъ, такъ надобно, чтобъ все къ нему клонящееся всеобщимъ на пряженіемъ оживошворено было.

Никакія преднамѣренныя препяшствія не должны уничтожить сего полезнаго дѣла, и вообще все долженств-

вуетъ быть произведено подъ благоволеніемъ Высочайшія короны посредственнымъ или не посредственнымъ.

Безъ сего благоволенія, безъ сихъ необходимыхъ расходовъ на какій прилѣжный, или искусный чужестранецъ къ вышеупомянутымъ должностямъ не обяжется. Еслили сіи издержки захотѣть уменьшишь, то настоитъ опасность та, что вмѣсто трудолюбивыхъ и знаніями снабдѣнныхъ людей пріѣдетъ негодная и скипающая челядь единственно для того, чтобъ въ Россіи быть шуеядцами.

Можетъ быть кто возразитъ, что уже многіе съ чужестранными виноградарями даже во времена ПЕТРА I го въ Астраханѣ опыты дѣланы были, которые никакой пользы не принесли. Не спорю: но надлежало быть неудачъ: ибо і е.) не было по-

гда всеобщаго во всѣхъ частяхъ согласующагося плана, который бы все соединялъ. 2 е.) Во времена ПЕТРА I го, или въ началѣ сего столѣтїя не могли опыты итти съ успѣхомъ, потому, что тогда вниманіе употребляли единственно на выжиманіе вина, не поправивъ напередъ самаго винограда. Да и искушва квасить не разумѣли еще тогда какъ шееръ, и потому надлежало бытъ неудачѣ. 3 е.) И частные люди дѣлали опыты съ такимъ же малымъ успѣхомъ, но вина состояла или въ незнанїи худо выбранныхъ виноградарей, или виноградари не нашли надлежащаго подкрѣпленїя, которое къ такому дѣлу нужно. Или требовали отъ нихъ въ самомъ первомъ годѣ возврата употребленныхъ на то издержекъ, что однакожъ по законамъ естества никакъ

никакъ не возможно. Виноградари пошеряли охоту, и ихъ оппустили.

Въ слѣдствіе плана моего необходимо нужно время 8 или 10 лѣтъ, есшьли по предположеннымъ правиламъ винодѣліе исправленнымъ, а употребленные на то расходы возвращенными видѣшь хошяшъ: Есшьли настоящее, есшьли будущее время меня не омрачаешъ, то винамъ привезеннымъ изъ Пуашу, *глетомъ подслащеннымъ*, но *отравою зараженнымъ* не будетъ отдаваться преимуществва предъ Россійскими винами, кои хороши, здоровы, естественны, и безъ всякихъ приправъ становишья будущъ. Изчезнушъ впредъ предразсудки къ Французскимъ продуктамъ, когда они ядовиты. Россійскіе жигтели будущъ тогда гордишья, взирая и вкушая безъ робости свои собшвенныя

ныя вина, коихъ никакой иностра-
нецъ не производилъ, не подслащалъ
и не отправлялъ. Такъ, грядущее вре-
мя общаетъ сіе: жишли сихъ ве-
ликихъ областей не будутъ не спра-
ведливы къ собственнымъ своимъ
произведеніямъ, собственнымъ при-
лжаніемъ къ такому же совершен-
ству и доброшъ приведеннымъ, ко-
торыя слѣдственно не такъ испорче-
ны бышъ могутъ, какъ иностранныя.

Я совершенно удостовѣренъ, что
ежели не прерывное стараніе, усо-
вершатъ винодѣліе больше и больше,
продолжашся станеть, то чрезъ
полстолѣтіе услышаны будутъ но-
выя имена винъ, въ Крымѣ произво-
димыхъ, кои сполько же словушы
будутъ, какъ имена Шампанскаго,
Бургонскаго, Гермитажа и проч. Вино
Феодоское, Судакское, Козловское
и проч.

и проч. заставлятъ совершенно и упразднить и забыть вышеупомянутыя вины. Словомъ, новая дѣятельность, новое шрудолюбіе на водахъ и на сухомъ пущи въ различныхъ провинціяхъ возродятся, когда сіе желаніе дѣломъ исполнено будетъ. Судоплаваніе по водамъ и каналамъ во внутренности Государствъ получитъ чрезъ большее винодѣліе новыя успѣхи, новыя вѣшви; земледѣлецъ оныхъ спранъ новыя источники къ промысламъ. Сіе почти столько же вѣрно, какъ нѣчто Машемашикою утвержденное, что чрезъ поправленіе винодѣлія лучшее обработываніе шамошнихъ земель воспослѣдуетъ. Всѣ грядущіе роды увидятъ исполненными всѣ шѣ радостныя предвозвѣстія, кои другъ человѣчества шеперь себѣ воображаетъ,

Росн Н. если

есъли шолько человѣческія руки и человѣческое раченіе мановенію щедраго есшества шеперь послѣдуешъ. Коликобы Тацитъ удивился, есъли бы онъ нынѣ въ суровой Германіи, которую намъ описываетъ такъ, какъ мы воображаемъ о странахъ Чукчей, обрѣлъ на берегахъ Рейна вино, коимъ Германія гордится.

И ты блаженный Крымъ въ швоихъ лѣшописяхъ благословляшъ спанешъ шо время, въ которое ты къ счасшливымъ странамъ Россіи навсегда присоединился, въ которомъ ЕКАТЕРИНА Вторая опустошенію швоему конецъ содѣлала, себя въ союзъ съ Европою посшавила, и научила себя познать выгодное швое положеніе и швои произведенія, которыми ты яко единая изъ прекраснѣйшихъ обласшей нѣкогда прославишъся.



II.

ОТВѢТЪ

Аббата Арнольша

НА ЗАДАЧУ.

*О приготвленіи ружейныхъ кремней,
удостоенный награжденія золотою
медалію въ 25 тервонныхъ.*

ДЕВИЗЪ:

Ars Sine Arte.

Высокопочтенное Вольное Экономическое Общество требуетъ наставленія, какъ приготавливать ружейные кремни изъ обыкновенныхъ кремней, *Silex igniarius*, Wall: и изъ роговаго камня, *Petrosilex*, Wall:—

ДОВОЛЬНО

Довольно извѣстно, что всѣ шѣ каменные породы, въ смѣшеніи которыхъ кремнистая земля преимуществуешъ, удареніемъ оспаль болѣе или менѣе издающъ изъ себя огня; а пошому и можно бы было употреблять ихъ на ружейные кремни, ешьли бы онѣ легко раскальвались, и малымъ иждивеніемъ обрабошывались.

Но сіе преимущество имѣющъ между всѣми извѣстными кремнистыми породами шолько шѣ, которая названы въ задачѣ, да и сіи еще не въ равно различномъ степени. Обѣ породы по внутреннему сложенію между собою мало разншвующъ (*),

и для

(*) По Виглебову разысканію, Acta Nat. Curios. Vol. VI app: спран. 408, содершпъ кременъ съ $\frac{30}{48}$ кремнишой земли, $\frac{1}{8}$ квасцовой земли, и $\frac{1}{16}$ извесшной земли.

и для того по минералогами весьма часто перемѣнялись; опличаются же онѣ по наружности шѣмъ, что собственно такъ называемый огневикъ или кремень большею частію круглыми валунами, а роговый камень обыкновенно горизонтальными глыбами или пластами ломается.

I. О кремнѣ.

§. I.

наруж-
н ой
и д ъ.

Сія порода, какъ уже сказано, весьма рѣдко находится горизонтальными слоями или положеніями, обыкновеннѣйшій ея видъ состоитъ изъ большихъ или малыхъ круглыхъ

Роговый камень только въ содержаніи сихъ примѣшанныхъ частей опличенъ, и содержитъ по Кирвану $\frac{16}{27}$ кремнистой земли $\frac{11}{30}$ кварцовой земли, и $\frac{3}{10}$ известной земли.

круглыхъ, болѣе или менѣе образованныхъ, иногда вѣтвьвиспыхъ шаровъ, на которыхъ находится земляная корка, въ которой они лежатъ. Цвѣтомъ сей камень желтый или черный, а рѣдко бываетъ бѣлый, синеватый, или пестрый; по краямъ онъ по большей части больше или меньше прозраченъ. Въ изломѣ же онъ болѣе или менѣе раковинистъ, и мало имѣетъ лоска; преимущественнѣйшее свойство для ружейныхъ кремней его препоручающее, есть такое, что онъ легко гладкими, нѣсколькими пыпуклистыми отколками раскалывается, и при томъ имѣетъ такую твердость, что даже стекло онымъ рѣзать можно.

§. 2.

Мнимое происхожденіе онаго и мѣстоположеніе.

И Поелику кремни всегда шолько шамъ оказывающся, гдѣ почва шочные слѣды нѣкогда бывшаго моря показываешъ, такъ же всегда окаменѣлости, особливо морскихъ ежей (*Lapis histricinus*) въ себѣ заключаешъ, шо кажешся, что послѣдніе линкимъ своимъ веществомъ къ происхожденію сея каменная породы содѣйствовали. Впрочемъ являешся она въ разныхъ углубленіяхъ, шо большими, шо меньшими положеніями, и въ разныхъ земляныхъ породахъ, частію въ мѣлѣ, частію въ пескѣ, частію въ глинѣ, а обыкновеннѣе въ мергелѣ или рухлякѣ.

Кремни находящся почти во всѣхъ спранахъ, шолько не во многихъ шакимъ большимъ количествомъ, какое

СОЧИНИ-

сочинишель видѣлъ въ *Тиролѣ*, въ *Галиціи* и *Подоліи*, а особливо во *Франціи*. Въ семъ Государствѣ, которое одно по нынѣ нѣкоторымъ образомъ торговлю кремнями имѣло, находящъ ихъ въ *Шампаніи*, при *Тройѣ* начиная, во всей окрестности до *Сенса* на поверхности, за *Сенсомъ* покрывающа они морскимъ пескомъ около города *Солоньи*, и потомъ показывающа паки въ *Берри* въ холмахъ при *Шерѣ*.

§. 3.

Добычаніе кремней.

Они лежатъ тамъ, гдѣ ихъ находятъ, обыкновенно почти на поверхности; но совсемъ наружные или подъ малымъ прикрытіемъ песка особливо лежащіе куски, понеже въ оныхъ переменнымъ жаромъ и мокрою

шою

шою обыкновенно множество шрецинь бываетъ, для обработыванія рѣдко употребляюща; гдѣжъ сїи камни находятъ на поверхности, шо вѣрно найши оныя такъ же можно и въ глуби: По рекѣ *Шерѣ* при *Менѣ* въ *Берри*, гдѣ сїи камни изъ давнѣйшихъ временъ вырываются, имѣютъ косыя скважины, или рудоконныя ямы (шахты) отъ 40 до 50 фушовъ глубиною, но нарочито узко опущенныя или простирающіяся; здѣсь, гдѣ камни отъ 2 до 3 футъ толстыми пластами во кругъ распространеными находятъ, разработывають столь далеко, сколько воздухъ и безопасность противъ обрушенія позволяеть; ибо о способѣ проведенія воздуха въ шахты, не имѣютъ шамъ никакого знанія, да и случается часто, что работники

водою

водою вышѣсняются. Добываемые камни выносятся на верхъ чрезъ шахту. Въ Тиролѣ и въ Галиціи, гдѣ нѣсколько только лѣтъ тому назадъ начали употреблять сіи камни, проведена работа не глубже 2 или 3 фушъ въ землю для вырванія ихъ.

§. 4.

Обработываніе.

Кремни для ружей заготовляющіеся, должны быть сухіе, и безъ трещинъ. Для соблюденія ихъ отъ трещинъ, содержатъ оныя по вырытіи, въ деревянномъ сараѣ подъ крышкою, дабы всякимъ перемѣнамъ воздуха не подвергались.

○ Не посредственно прежде обработыванія высушиваютъ ихъ лѣтомъ на солнцѣ, а зимою на огнѣ, однако

Л. всегда
Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

всегда съ такою осторожностію, чтобъ они не раскалились. Пошомъ расколывають ихъ на ружейные кремни. Къ сему потребны свойственныя *инструменты*, которыхъ описаніе должно слѣдовать напередъ.

Инструменты, для сего употребляющіеся, суть: 1 шакъ называемый *плоскій молотокъ*, который есть желѣзный обыкновенный молошокъ, вѣсомъ ошъ $2\frac{1}{2}$ до 3 хъ фуншовъ, и по обоимъ концамъ круглъ. Сей молошокъ служить единственно къ разбиванію камней. Гораздо важнѣе

2. *Острый молотокъ*, который по обоимъ концамъ заостренъ, и вѣсомъ въ $2\frac{1}{2}$ фунша. Острина изъ стали, которая должна быть ни гораздо шверда, ни гораздо мягка, понеже въ первомъ случаѣ остріи пошчасъ ломающся, въ послѣднемъ же случаѣ

молошокъ скоро шупѣешь, и къ употребленію негоднымъ дѣлается. Лучшій способъ, надлежащую дашь швердосшь, есть слѣдующій, раскаленный молошокъ погружается въ воду, или въ ней закаливается. Пошомъ раскаливается онъ вторично не сильно, и просшужается безъ погашенія въ водѣ. Образецъ шакого лотка пріобщается къ сему сочиненію.

3. Круглый молошокъ, называемый по Французски la Roulette, есть круглое желѣзо, кошораго край долженъ бышь спальный, въсомъ ошъ четверти до половины фунша. Образецъ онаго приложенъ такъ же. Въсто сего круглаго молошка, можно упошребляшь въ нѣкошорыхъ случаяхъ такъ же 4. *Малый молотокъ*, кошораго образецъ приложенъ равно-

мѣрно. Наконецъ потребно еще

5. *Долото* или *языкъ*, le Ciseaux, die Zunge. Сіе долото ровное во всей его длинѣ, и по обоимъ концамъ половину заострено. Оба конца должны быть изъ хорошей стали, и вѣсомъ около половины фунта. Сіе орудіе прикрѣпляется въ дерево или

6. въ шакъ называемый шолъ, произвольной величины и ширины, и отъ 3 до 4 хъ дюймовъ толщины, на краю онаго нѣсколько косвенно, такимъ образомъ, чтобъ рѣзецъ принаровленъ былъ къ краю, или гдѣ сидитъ работникъ. Твердосшь и толщина шола необходима, длина же и ширина дѣлается по произволенію. Ежели онъ болѣе, то можно употребить болѣе къ сему и работниковъ; во Франціи прикрѣпляется къ шакому шолу отъ четырехъ до

пяши

пяши долошъ, и обыкновенно работаетъ при ономъ цѣлая семья. Образецъ сего долоша, какъ оно утверждается къ дереву, находится при семъ.

Образъ употребленія сихъ инструментовъ, и какъ ими ружейные кремни обдѣлывать, есть слѣдующій.

1. По высушеніи камней, кладется одинъ послѣ другаго работникомъ на лѣвое бедро, и разбивается плоскимъ молоткомъ на двое, ежели камень великъ, а ежели менѣе, только надколывается такъ, чѣшобъ куски надлежащую имѣли величину, для разбиванія въ черепки или плитки. Онъ надколывается большею частію только шамъ, гдѣ примѣчается, что камень лучшій дашь можетъ плитки; однако здѣсь нѣтъ нужды въ особой точности, а требуется необходимо того, чѣшобъ
камни

камни расколывались на мягкой подкладкѣ. На крѣпкомъ веществѣ ломающся или раздѣляются они съ великою трудностію, и весьма не такъ правильно.

Мягкость бедра есть наилучшее средство. Но случается обыкновенно у не привычныхъ людей, что шѣ части бедра, на кошорыхъ камни расколывающся, кровію наполняющся; и для того подкладывающъ имъ, пока къ сему привыкнушъ, толстую кожу. *Рисунокъ сея работы приложенъ здѣсь. Но. 1.*

2. Обышый камень берется въ лѣвую руку, и держишся противъ правой; попомъ ошбивающъ посредствомъ ошраго молошка ошъ шрехъ до чешырехъ линій за край камня по длинѣ его или вдоль плишки, или черепки. Двѣ или шри первыя плишки

на ружейные кремни негодятся, потому что онѣ покрыты коркою, и не имѣютъ потребныхъ на поверхности возвышеній. Гдѣжѣ слой или чередокъ опѣ камня отдѣляется, остающся всегда по обѣимъ сторонамъ вдоль два нѣсколько острые края. Изъ сихъ долженъ работникъ стараться два или покрайней мѣрѣ одинъ употребить на плішку, и на шакой концѣ принаровливать ударъ молотка между двухъ шакихъ краевъ въ срединѣ. Сіи края содѣлываютъ хребетъ выпуклой части кремня, опѣ котораго употребительность камня большею частію зависитъ. Чѣмъ ширѣ плішка, тѣмъ величиною больше ружейные кремни могутъ изъ нее дѣлаться; и какъ за крупные кремни больше плащяшъ, то и стараются паче получають широкія плішки. При сей работѣ

работѣ примѣчать надлежитъ, чтобъ никогда остріемъ конца по коркѣ камня не бить, поелику конечныя частицы, изъ коихъ состоитъ корка, молодочное остріе скоро прищупляють. *Рисунокъ* No. 2. и *приложенный камень сіе объясняютъ.*

3. Обдѣлываніе или округливаніе кремней чинится на выше упомянутомъ столѣ. Работникъ садится на стулъ, кошорый такой вышины бытъ долженъ, чтобъ работникъ положи лѣвое бедро на правое, лѣвымъ колѣномъ способно къ работному столу уперѣться могъ. Потомъ беретъ онъ лѣвою рукою отколотую пилку, упирается локтемъ на возвышенное лѣвое бедро, и держитъ пилку на рѣзцѣ твердо укрѣпленнаго въ столѣ долота или языка, (die Zunge), правою же рукою беретъ

решѣ онѣ круглый или малый молодокѣ, и ударяетѣ по плиткѣ нѣсколько ниже долотнаго рѣзца. По каждомѣ ударѣ отскакиваетѣ отѣ плитки шотѣ кусокѣ, кошорый выше долотнаго рѣзца; и когда мало по малу излишнія части плитки на долотѣ держатѣ, и отбиваютѣ, то наконецѣ получаютѣ порядочные ружейные кремни. А чшобѣ отскакивающіе отколки работнику не попадали вѣ глазѣ и не вредили, привязываютѣ передѣ глазами кожу съ оконницами; но сіе во Франціи чинишся весьма рѣдко. *Рисунокѣ* Но 3.

Сіе округливаніе кремней весьма легко: десяти и двенадцати лѣшніе ребяшки, женщины и дряхлые люди могутѣ сію работу исполнять. Сочинитель видѣлъ во Франціи такихъ ребяшокѣ, кошорые на осьмомѣ днѣ уже

уже 900, до 1000 кремней въ день пригошовляли. Труднѣйшая работа есть, ошбивать плишки или слойцы; къ сему потребно искусство, упражненіе и привычка; однакожь и сіе въ два мѣсяца пріобрѣсти можно. —

§. 5.

Разлитіе фузейныхъ кремней.

Во Франціи имѣють отъ 20 до 25 родовъ ружейныхъ кремней.

Въ Австріи имѣють собственно для военнослужащихъ только 3 рода, а имянно 1. для ружей съ большими замками, 2. для карабиновъ конницы, кошорые нѣсколько менѣе, нежели прежніе, и 3. кремни пистолѣшныя. Два первые рода извѣстны во Франціи подъ именемъ *Voussaniers*. Бѣловашыя, *Voussaniers blancs*, ежели кремень чистъ, а *Voussaniers gris*, сѣрые

сѣрые, ежели онѣ мѣловыми пашнами испещренѣ. Пистолѣшныя кремни называются во Франціи *Grandes belles*. Тѣ кремни, копорые къ симѣ тремѣ классамѣ причтены бышѣ не могушѣ, однакожѣ къ употребленію годны, продаются для охошничьихѣ ружей, а попорченныя или сѣ погрѣшностями для домашняго высѣканія огня.

§. 6.

*Французскія кремневая фабрики
и торгѣ.*

Спарѣйшая, лучшая и можешѣ бышѣ единая насшоящая фабрика ружейныхѣ кремней, находится въ провинціи *Берри*, въ 6 около Сеншъ-Аньяна лежащихѣ деревняхѣ, по близости коихѣ кремневые камни въ холмахѣ при рѣкѣ *Шерѣ* выкопываются.

Всѣ жишели сѣ женами и сѣ дѣшми

дѣла-

дѣлають по вышеписанному образу безчисленное множество ружейныхъ кремней, поелику хорошій работникъ до 1500 кремней въ день приготавливаетъ.

По приготовленіи, соблюдаютъ они отъ солнечнаго жара, который ихъ не прозрачными или шусклыми и мѣловатыми дѣлають, и отправляютъ въ Сенсъ-Аньянь, гдѣ ихъ торговцы принимаютъ.

Сіи разбирають ихъ по сортамъ, пошомъ укладываютъ въ бочки, соломою высланные, и при нагрузкѣ часто сильно утрясываютъ, чшобъ кремни плотнѣе лежали, и на дорогѣ не терлись и не поршились. Такимъ образомъ отвозятся кремни чрезъ Орлеанъ и Страсбургъ въ Германію, или чрезъ Нантесъ въ Гишланію, въ Голландію и Россію.

Цѣны на шомъ мѣстѣ были, когда сочинишель въ 1788 году шамо находился, кремнямъ бѣлесовашымъ, *Voiscaièrs blancs*, кошорыхъ болѣе спрашивали, за 1000 по 5 ливровъ и по 10 копѣекъ, сѣрымъ *Voiscaièrs gris*, за 1000 по 4 ливра; нисполѣшнымъ по 30 су. или копѣекъ; прочимъ же не правильнымъ кремнямъ опѣ 15 до 20 копѣекъ за 1000.

§. 7.

Австрійскія фабрики ружейныхъ кремней.

Хошя и дѣлають въ *Тиролѣ*, въ странѣ *Ботценѣ* уже нѣсколько лѣтъ шому назадъ изъ настоящихъ кремниспыхъ камней къ упошребленію годные ружейные кремни, однако сія фабрика, принадлежащая купеческому шоварищесшву, не могла ни
когда

когда весьма возвысисься, для того что шамъ Французскаго дѣлопроизводства не знаютъ, и пошому шо работники съ большимъ шрудомъ пригошовляютъ, да и половиннаго числа противъ Франціи не доставляютъ. А какъ для Австрійскихъ войскъ, и для общаго употребленія въ Австрійской Монархіи ежегодно великое множество ружейныхъ кремней надобно, и за оныя много денегъ изъ Государства выходить, шо издавна предпринимали многіе хопя безплодные опышы, сыскашь принадлежащую породу камня въ сей землѣ, и научись дѣланію ружейныхъ кремней; особливо покойный Императоръ Іосифъ II, который всячески старался Национальное достужество поощришь, и торговому Балансу Государства своего споспѣшество-

шестшовать, не упустилъ изъ вида и сего предмета; а дабы прежде узнать, находишся ли такая надлежащая каменная порода въ его областяхъ, опредѣлилъ въ 1787 году 23 Августа, награжденіе 100 червонныхъ за опкрытіе и предъявленіе оныя.

Такимъ образомъ желающіе получить сіе награжденіе, присылали разныя породы такихъ камней, которые оспаль огненные издавали искры. Сего ради почли необходимымъ, обнародовать попомъ дальнѣйшее объясненіе свойствъ и признаковъ кремнистыхъ камней. На послѣдокъ помышляемо было о изученіи дѣланія ружейныхъ кремней, и о полученіи для сего искуснаго челоуѣка изъ Франціи.

По сему поводу отправился сочи-
нишель

нишель сего описанія въ провинцію *Берри*. Здѣсь изъ приготоовленія ружейныхъ кремней не содѣлывали для него шаинспва, показывали ему все досужество съ величайшею охотою, и по изслѣдованіи и выспрошеніи всего въ точности, не нашелъ онъ такъ же ни малаго затрудненія въ полученіи ко услугамъ своимъ одного молодого работника, чшобъ взять его съ собою въ *Вѣну*.

Между шѣмъ привезено было сюда великое множество кремневыхъ камней; и какъ кремни изъ *Галлиціи* совершенно найдены способными, то и отправленъ былъ тогда сочинитель съ Французскимъ работникомъ для учрежденія шамо фабрики ружейныхъ кремней. Кремневые камни, которыхъ приложенъ образецъ, суть темноцвѣшные и черновашые; они лежатъ

лежатъ частію въ пескѣ, частію въ мергелѣ или рухлякѣ, и находятся во множествѣ. Обучаемы были простые крестьяне изъ *Нижнева* въ *Штамславогерской* округѣ дѣланію фужейныхъ кремней, и доведено было въ нѣсколько недѣль до того, что многія семьи совершенно ружейные кремни пригошовляшь могли. Не требуется большаго обученія, и зависящъ отъ правительства, сію фабричную работу такъ распространить, чтобы вся Австрійская Монархія и чужестранныя Государствы ружейными кремнями снабждаемы были.

Нынѣ къ пріему годныхъ ружейныхъ кремней для военнослужащихъ, опредѣленъ въ тамошней странѣ отъ военнаго правительства Офицеръ.

За 1000 мушкетныхъ кремней платится

М.
Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го .

пишся по 2 флорина и по 30 крейцеровъ, за карабинные по 1 флорину и по 30 крейцеровъ, а за пистольные по 1 флорину.

II. О роговомъ камнѣ.

Теперь присшупаю ко второй части задачи, какъ пригошовляшь ружейные кремни изъ роговаго камня.

Сіи камни ломаются большею частію горизонтальными пластями, и какъ сіи пласты мало по малу другъ на друга садилсь, то соспавляющъ многіе промежутки, которые обыкновенно какъ слои оплнчаютъ, такъ и оны перпендикулярно прорѣзываютъ, что рѣдко изъ сихъ камней порядочный шонкій слобцъ или плншку ударомъ получишь можно, но камень распадается по большей части въ разновидности и не

правиль-

правильные, черепки, которые годятся только для одного домашнего высѣканія огня. А какъ издавнѣхъ временъ въ Австрійскихъ обласпяхъ непременно ружейные кремни производить желали, то по Всевысочайшему указу присылались со всѣхъ сторонъ камни издающіе отъ себя оспаль огонь, однако болѣею частію только изъ нечистыхъ кварцовъ, халцедоновъ, ясписовъ или роговыхъ камней состоявшіе. Потомъ отправлена была коммисія для дѣланія изъ сихъ камней ружейныхъ кремней. Точильщикъ камней, умнѣя себя прочихъ почищающій, разбивалъ въ мѣлкіе куски большія каменные глыбы молотами, которые послѣ долотами съ трудомъ обсѣкаемы были; такимъ образомъ произвелъ онъ наконецъ съ великою и долговременною

рабошою нѣсколько не правильныхъ фузейныхъ кремней, которые попомѣ на доскѣ надлежаще обглаживать и выравнивать надлежало. Лучшей работникъ едва могъ такимъ образомъ 40 кремней въ день обдѣлывать, и каждый кремешокъ стоилъ отъ двухъ съ половиною до трехъ съ половиною крейцеровъ. Сего ради такая работа найдена слишкомъ затруднительною и цѣбною, а пошому она и уничтожена.

Турки употребляютъ для своихъ фузейныхъ кремней такъ же роговый камень, изъ которыхъ за каждый, (какъ видѣлъ самъ сочинитель) плащяшъ по 4 пара, хотя изъ наспоющихся кремневыхъ камней 30 ружейныхъ кремней едва 1 крейцеръ стоить. Изъ вышеобъявленнаго усматривается, что роговый камень вообще

для

для ружейныхъ кремней малоупотребительны. Однако, ежели бы кони находились безъ шрединъ, или нужда воспребовала бы, пригосовлять изъ сего камня ружейные кремни, каковъ бы конь ни былъ, то такая работа могла бы производиться шѣмъ же способомъ, и такими же инструментами, какъ я оныя описалъ; только что кони непременно должны бышъ пверже. Но добываніе сего камня порохомъ или большими желѣзными молотами всегда будетъ подвержено великимъ затрудненіямъ.

ЗАКЛЮЧЕНІЕ.

Хотя сочинитель и представилъ здѣсь совершенно все то, что для сего производства дѣйствительною пользою предусматривалъ, однако долженъ по справедливости сумнѣваться

вашься, чшобъ по единому успному или писмянному насшавленію, не видавъ на самомъ дѣлѣ работы, все къ сему принадлежащее вшочноспи исполнишь, и самыя при работѣ оухвашки присвоишь себѣ можно было. И шакъ естли бы въ Россіи намѣрены были завести фабрику ружейныхъ кремней, шо кажется ко исполненію сего, былъ бы надежнѣйшимъ и крапчайшимъ пушемъ шомъ пушь, кошорый употребленъ въ Австріи. Нѣшъ въ шомъ никакого сомнѣнія, чшобъ не находилось шакъ же въ довольномъ количествѣ кремневыхъ камней въ пространной Россійской Имперіи, произведеніями ископаемаго царства шoliko изобилующей. Сочинишель, будучи самъ собою независимый человекъ, довольно извѣстный Россійскому Имперашорскому

послу

послу при Вѣнскомъ Дворѣ, желалъ бы за настоящее удовлетвореніе его издержекъ и трудовъ, разыскавъ пакія каменные породы и положенія мѣстъ, доставивъ искусныхъ мастеровъ и инструменшы, и сіи важныя фабрики завести весьма малымъ изживеніемъ къ пользѣ Россіи и къ соблюденію денегъ, за кремни выходящихъ.

ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Упомянутые въ семъ сочиненіи молотки, долошо, фузейные кремни и кремневые камни отъ сочинителя Аббаша Арнольша присланные, находясь въ Вольномъ Экономическомъ Обществѣ, кошорые всякой желающей видѣть, и съ нихъ образцы для себя сдѣлать можешъ.—

Приба-

П Р И Б А В Л Е Н І Е.

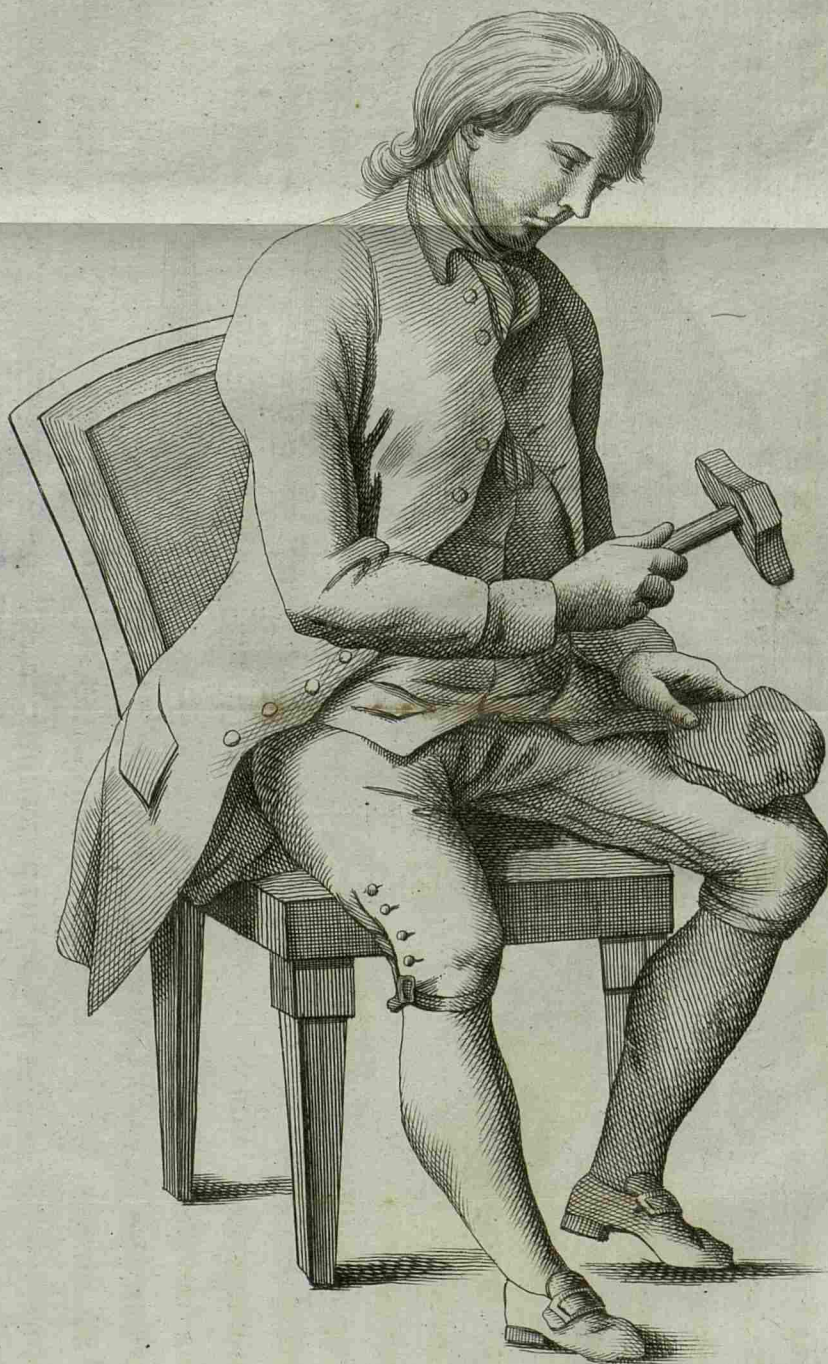
Никакое столь обыкновенное, простое, и при томъ столь полезное орудіе, которое такъ долго съ великою пользою, какъ въ частномъ, такъ и въ Государственномъ хозяйствѣ; какъ въ поварнѣ такъ и на рашномъ полѣ употребляемо было; свѣту столь долго не извѣстнымъ не оставалось, какъ приготовленіе кремней. Оно было всѣмъ, даже Нѣмецкимъ, Французскимъ и Англинскимъ Энциклопедіямъ и словарямъ не изъяснено, и шокмо тѣ знали оное, которые ихъ приготовляли. Сего ради искало Вольное Экономическое Общество въ Санктпетербургѣ чрезъ щедроту Президента своего, Графа Теодора Астафьевича Ангальша яснаго иешолкованія, какъ при-

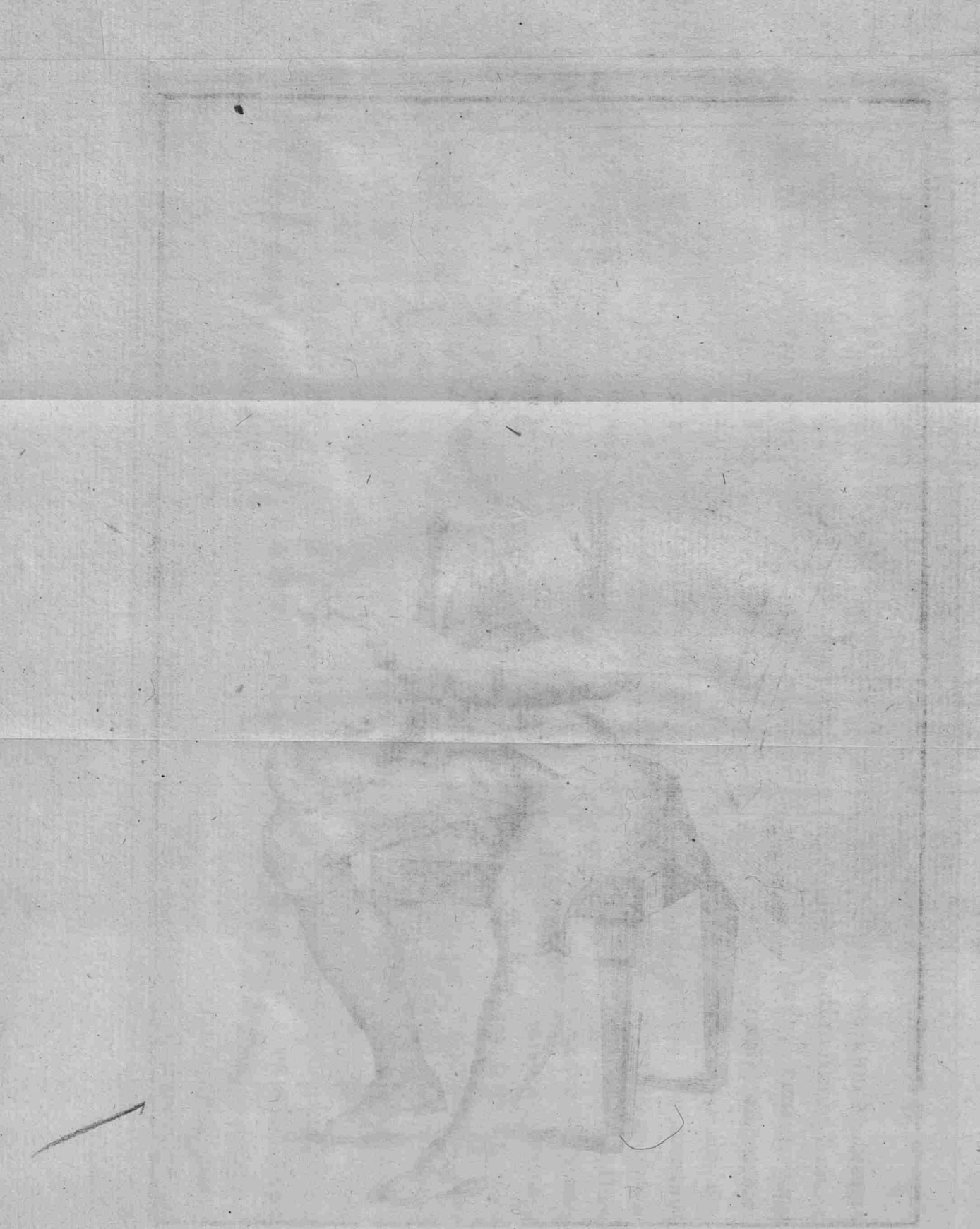
гошов-

гошовленія кремней, такъ и истинныхъ признаковъ, способныхъ на сіе камней; и оно нашло оное, въ отвѣтъ Господина Аббата Арнольша такимъ, что работа теперь совершенно извѣстна, наималѣйшіе пріемы при томъ столь подробно описаны, орудія, кои при томъ употребляются, столь ясно изображены; что никому болѣе ни малѣйшаго сумнѣнія о томъ оставаться не можешь. Потому посвящаетъ Общество сіе свое стараніе находящимся въ нашемъ Государствѣ фабрикамъ, наипаче около Серпухова имѣющейся кременной фабрикѣ, и проситъ себѣ напротивъ того извѣстія о ихъ расположеніи и успѣхѣ для всеобщаго наученія, почиая при томъ за полезное, для большаго познанія способныхъ на сіе камней, присовокупитъ Гакешовы

шovy наспавленія въ книгѣ: Noerpners Magazin für die Natur Kunde Helvetiens in IV Bande, стран. 525.

„Собственнѣйшій, говоритъ онъ, здѣсь
 „употребительный камень, Вернеровъ
 „Silix rugomachus, не должно
 „смѣшивать съ голышемъ и рого-
 „вымъ камнемъ, Silix corneus. Ис-
 „стинный кремень находится обык-
 „новенно круглый, продолговатый,
 „или вѣшъвислый, различнымъ об-
 „разомъ, гладкій, покрытый или
 „не покрытый корою мѣла, глины,
 „гипса, песку, известнаго рухляка.
 „Другой, который ломается цѣлыми
 „ушесами, глыбами или слоями, со-
 „всемъ къ тому не пригоденъ. Такъ
 „же не долженъ онъ быть ни слиш-
 „комъ сыръ, ни слишкомъ сухъ, ибо
 „оба не надлежащимъ образомъ рас-
 „катываются. Первый можетъ быть
 хорошъ





„хорошъ, естли ему приспойное
„время, по извлеченіи изъ земли,
„полежашь дадушъ. Тотъ, который
„на открытомъ воздухъ попадаешся,
„совсемъ негоденъ.,, Сіе подало мо-
жетъ бышь поводъ говорить о мяг-
кости камня.

Кельхенъ.



III.

ОТВѢТЪ

Юган. Крисп. Айке изъ Данцига,
упражняющагося въ Правахъ и Камеральныхъ наукахъ въ Гештингенѣ,

НА ЗАДАЧУ

О жженіи сажн, удостоенный награжденія золотою медалію въ 25 тер.

ДЕВИЗЪ:

Nisi utile est quod facimus, stulta est gloria.

то есть

Ежели дѣлаемое нами бесполезно, то и слава суешна.

Сажа есть куча существъ, говоритъ Макеръ, кои вещество пламени горячихъ шѣлъ сосшавляющъ, но кои ради

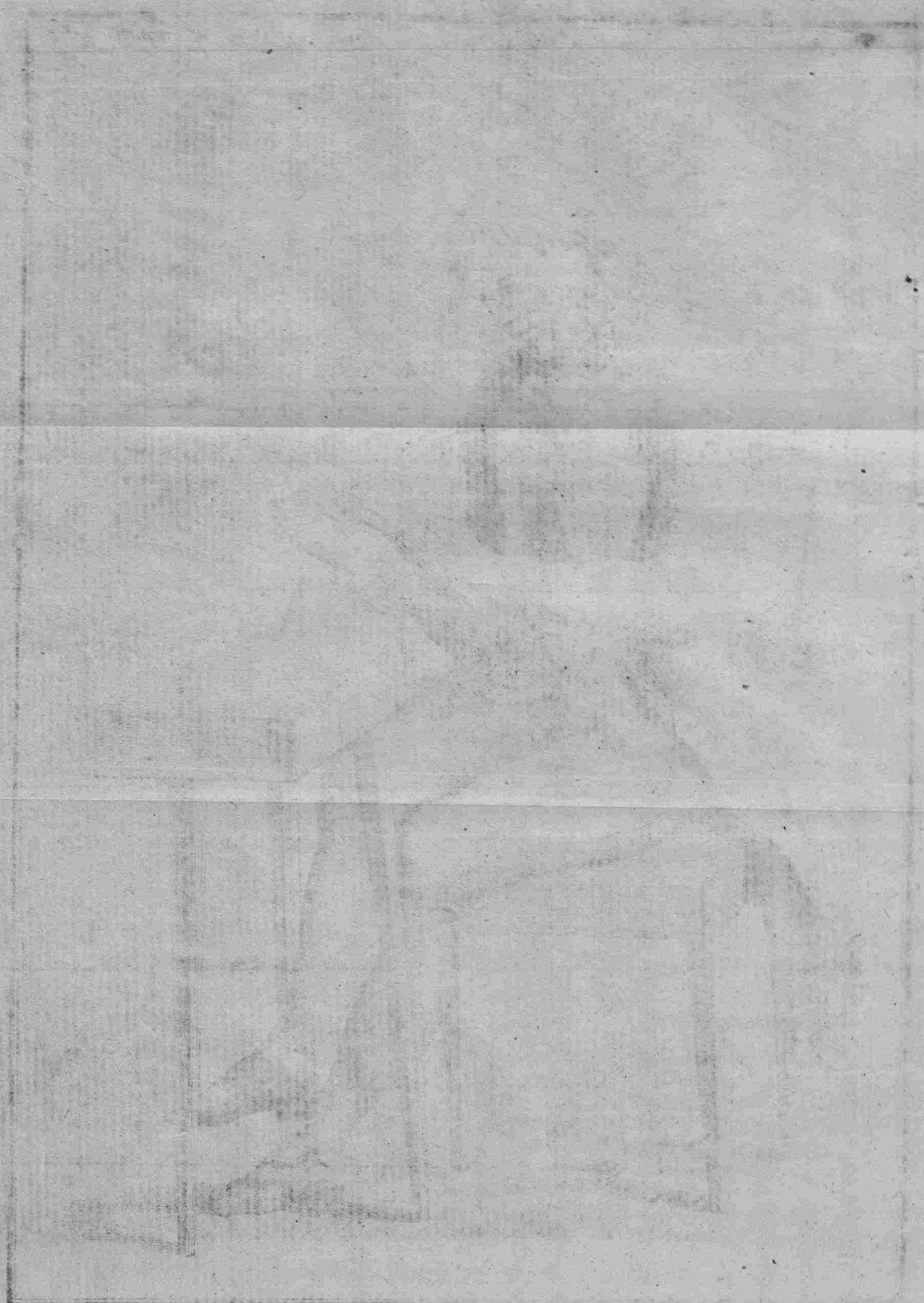
№ 2.

Грудь Эп. Общ. 1791 г. * Стр. 204



70





9

ради недостатка довольноаго прикосновенія воздуха, сожженія избѣжали. Сіе вещество имѣетъ всегда смолра по образу пригошвленія болѣе или менѣе черныи цвѣтъ, который болѣе или менѣе бурымъ показывается, и происходитъ отъ сожженнаго и половину въ уголь обращеннаго масла, которое оно содержитъ.

Сія сажа или та часъ пламени, которая ради воспященнаго достпащнаго прикосновенія воздуха, вмѣстѣ возгорѣшься не могла, различается на обыкновеную дровяную и на масленую или Голландскую сажу. Обѣ можно собствено почесъ възлетѣлымъ углемъ, но чемъ онѣ какъ другъ отъ друга, такъ и отъ обыкновенныхъ углей опличаются, изъ точнѣйшаго ихъ описанія потчасъ познаешся.

При

При возгараніи дерева отпрывается съ водянистыми частицами всегда такъ же нѣкоторое количество древесной кислоты, полусожженное масло, летучая щелочная соль, и нѣкоторыя нѣжныя земляныя частицы, кои избѣжали отъ разрушающаго дѣйствія огня, прежде нежели онъ могъ изъяслять надъ ними свою силу. Изъ сего то состоитъ видимый дымъ, который осаждаетъ въ трубахъ твердѣйшія части въ видѣ камельковой сажи, а водянистыя чрезъ отверстіе ихъ въ Атмосферу выпускаетъ. Составляющія части сей камельковой сажи суть, по Химическому оныхъ разложенію, нашатырная соль прозябеній, полусожженное масло, земля и вода; содержащаяся въ сажѣ летучая древесная кислота сгараетъ при операціи. Совсемъ иначе содержится

жишся масляная или Голландская сажа. Сія не имѣетъ совсемъ никакихъ примѣшныхъ соляныхъ составляющихъ часпей, и состоитъ единствен-но изъ весьма горючей земли, ко-торая въ томъ случаѣ происходитъ, когда пламя не всѣ во огнѣ разшво-ряющіяся масляныя существа совер-шенно разрушитъ можетъ. Сего ради умѣренное и тихое масляное пламя сажи не осаждаетъ, но когда раздѣ-ляя кончикъ пламени, гдѣ послѣд-нее разрушеніе происходитъ, то и сажа тотчасъ покажется.

Съ симъ послѣднимъ родомъ сажи, съ масляною или Голландскою сажею имѣемъ мы здѣсь только дѣло. Она пригопвляется въ большемъ коли-чествѣ въ особливыхъ на то поспро-енныхъ печахъ, кои я шеперь въ слѣд-ствіе заданнаго Вольнымъ Экономиче-скимъ

ческимъ Обществомъ въ Санктпетербургѣ вопроса, напередъ описашь постараюсь.

Вся печь, или лучше сказать все на жженіе Голландской сажи потребное учрежденіе, состоишь наипаче изъ трехъ частей; изъ печи, изъ длинной лежащей трубы, изъ избы для сажи, кои я слѣдовательно по частямъ разсмотрю нѣсколько подробнѣе, дабы потомъ изъ соединенія оныхъ можно было составить наилучшей сажный заводъ.

Обо всемъ ономъ предметѣ слѣдующія сочиненія наипаче замѣшить должно.

Tractatus de arboribus coniforis et pice conficienda aliisque ex illis arboribus provenientes, opera Iohannis Congradi Axtii, Lti. Jena 1679. 12. с. fig.

Сіе есть неоспоримо первое сочиненіе, которое о жженіи Голландской сажи писано: однакожъ означенія и описанія Акспія шокмо весьма всеобщі, такъ что хощя изъ шого рабоша и познаешся, однакожъ шрудно пошому завеши сажный заводъ.

Лучше, шочнѣе и справедливѣе, хощя такъ же не совершенно ошъ погрѣшностей свободно, ешъ начертаніе въ 16 Томѣ сочиненій Королевской Шведской Академіи Наукъ, по Нѣмецкому переводу сшран. 106. съ приложеніемъ къ шому и хорошаго рисунка.

Маленькое Шведское сочиненіе подъ названіемъ: Beskrifning om Tilverkningens Sätten af Harts, Terpentin, Terpentin Olja, och Künгock. Stockholm 1774. 3 листа въ 8. не содержишъ

Н по
Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

по сей мащери ни чего новаго. Рисунокъ и описаніе вязапы большею частію изъ вышеприведенныхъ сочиненій Шведской Академіи.

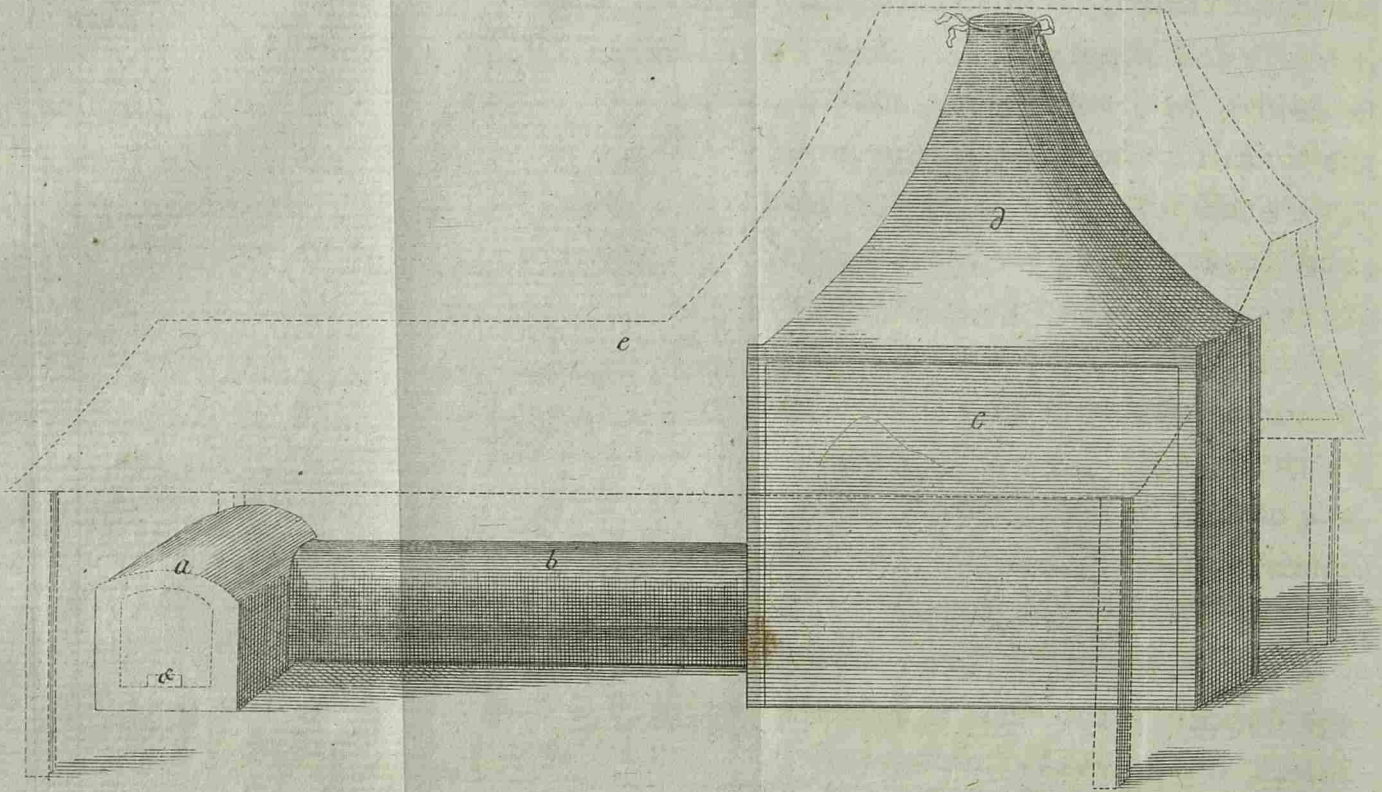
То, что въ *Traité des arbres et arbustes, qui se cultivent en France etc: par du Hamel de Monceau. Paris 1755.*

4. находится, есть не иное что, какъ крашкая и сухая выписка изъ преждеприведеннаго Акспіева сочиненія, и значитъ истинно мало.

Съ употребленіемъ всѣхъ сихъ и еще различныхъ другихъ, менѣ важныхъ сочиненій, намѣренъ я сперва сдѣлать опытъ, описать наши Нѣмецкіе сажные заводы, коихъ я по крайней мѣрѣ 16 посѣщаль, съ присовокупленіемъ нѣкоторыхъ примѣчаній о выгониѣшемъ учрежденіи оныхъ.

Дабы назначенныя при части сажнаго

Fig. 1.

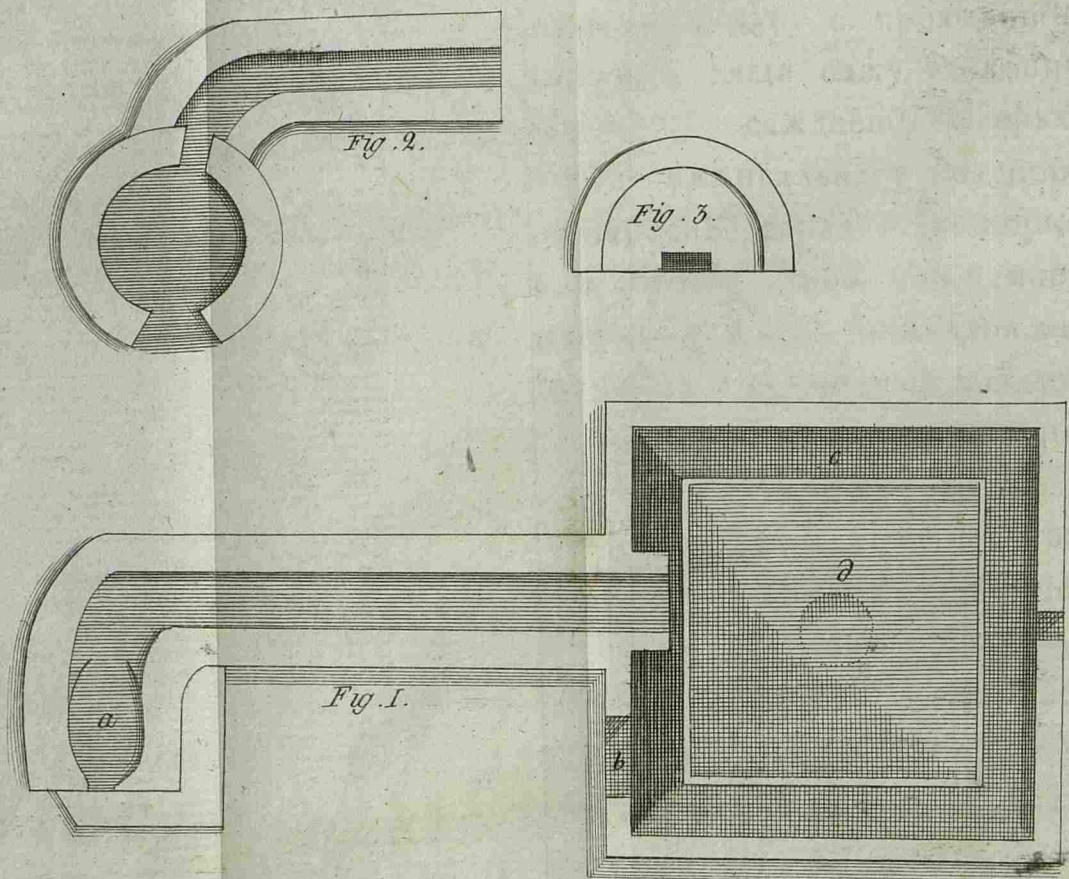


4

наго завода лучше и почнѣе разсмо-
трѣшь можно было, намѣренъ я нѣ-
сколько изъяснить напередъ рисун-
ки, кои все выжигальное учрежденіе
предсавляютъ, и паки перейши къ
каждой часпи оныхъ. Весь чершежъ
и упошребленные при томъ размѣры
часпей надлежитъ почищать сред-
ними, выбранными изъ весьма различ-
но построенныхъ Нѣмецкихъ заво-
довъ; и хоша со всѣмъ нужды нѣшъ
до весьма почнаго размѣра, однакожъ
большая погрѣшность прошивъ ко-
порой нибудь часпи оныхъ сопро-
вождалась бы неминуемо вредными
слѣдствіями. Фиг. 1. на таб. 1. пред-
савляетъ весь сажный заводъ съ на-
ружи. А. естъ изъ кирпичей сведен-
ная печь вмѣстѣ съ топильнымъ оп-
верстіемъ или челомъ, которое подъ
прямымъ угломъ съ длиною лежа-

щею трубою в. смыкается, копорая въ сажную избу с. проходитъ, и проводимую сюда сажу въ коническомъ мѣшкѣ d. осаждаетъ. Сверхъ всего онаго выжигальнаго распоряженія, выстроены сарай е. копорый либо изъ досокъ, либо изъ камней такъ плотно сдѣланъ бытъ долженъ, что бы никакой проходной воздухъ чрезъ стѣны проходитъ, и вредъ причиняетъ не могъ. Вообще примѣчать должно, что бы никакой внѣшній проходной воздухъ ни къ мѣшку, ни къ печи не касался, шѣмъ менѣе что бы мочилъ дождь, наипаче сей сарай, возлѣ ко- его способности ради придѣлываютъ по сторонамъ нѣсколько свѣшелоковъ, дабы въ нихъ частію пустыя, частію сажею наполненныя бадьи и бочки сохранять.

На планѣ таб. II. загибъ трубы



Труды Дк. Общ. 1791 *

5

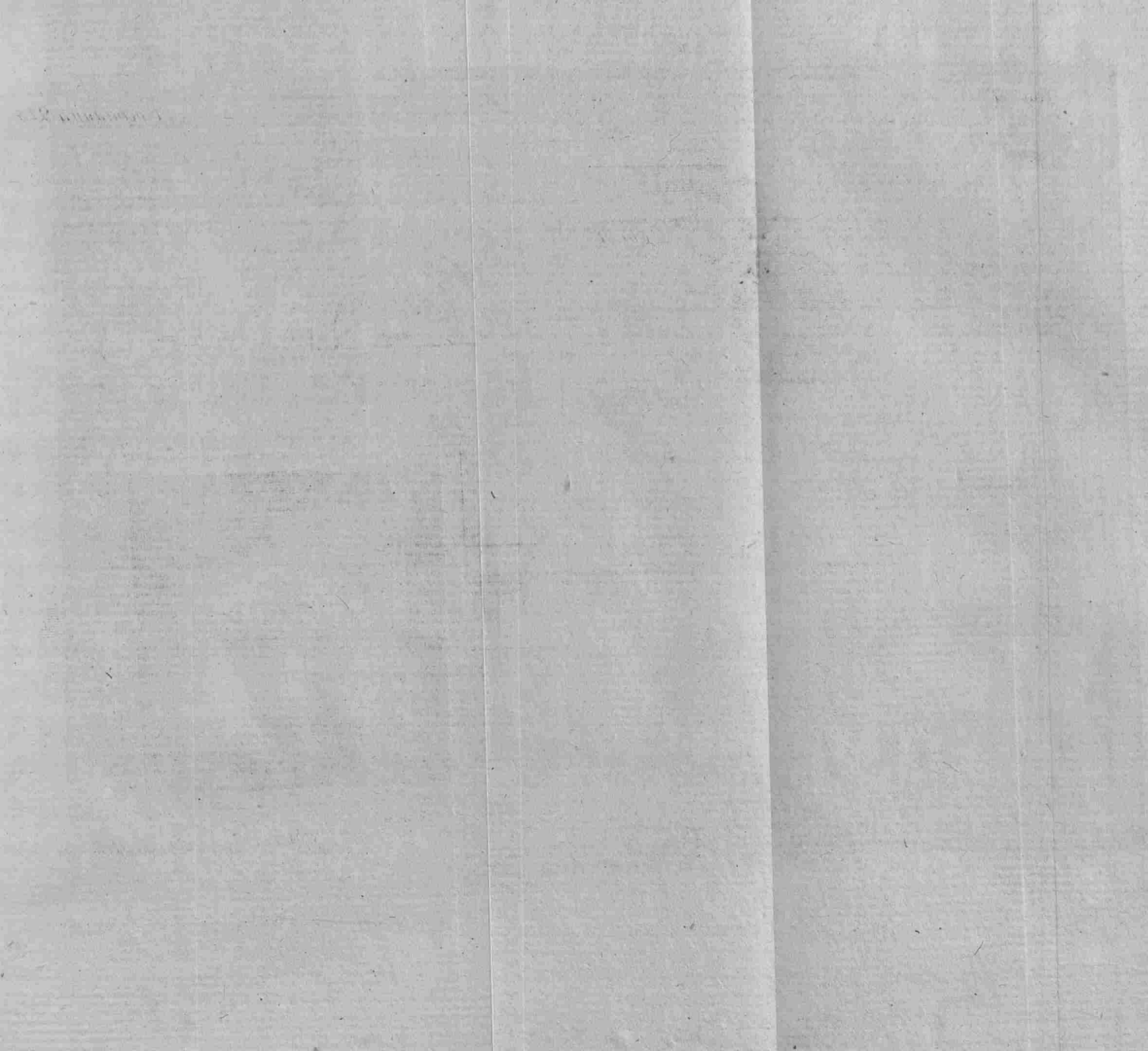


Fig. 2.

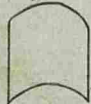
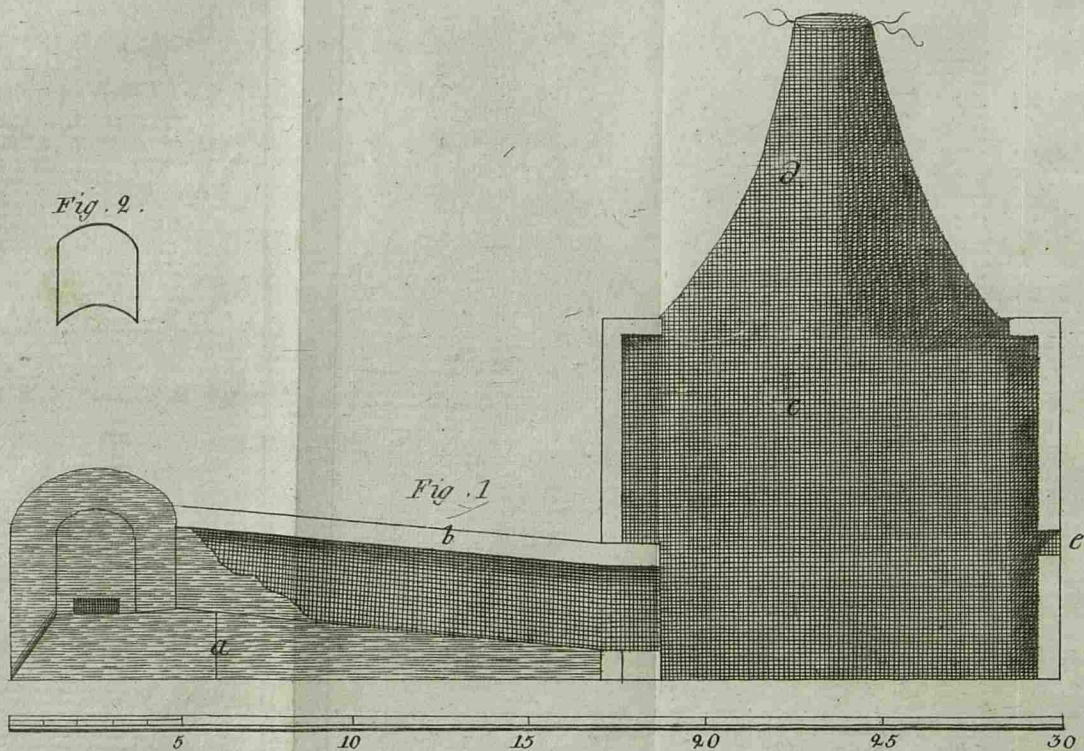
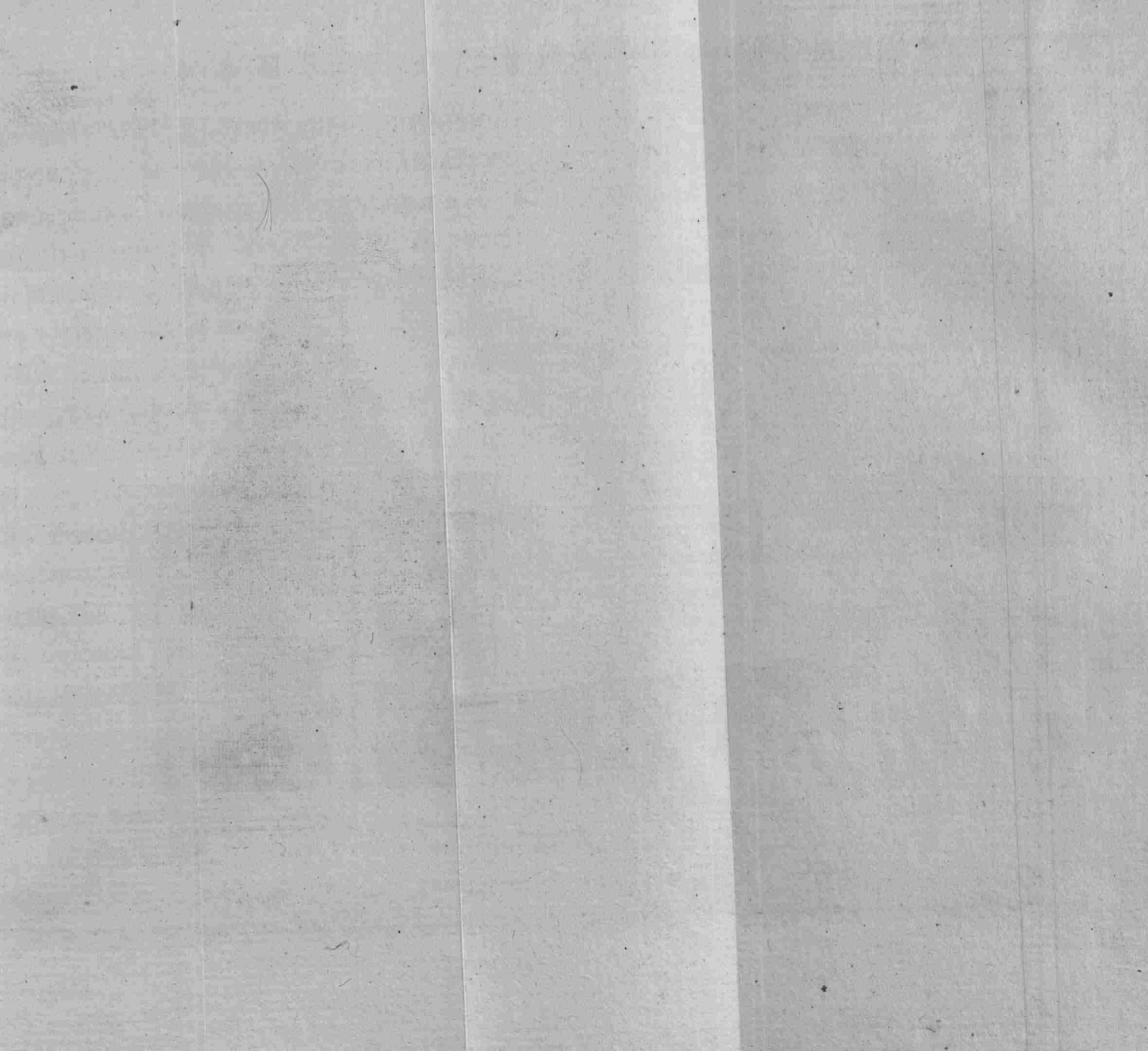


Fig. 1



Труба Дк. Общ. 1791 *

6



и устье печи а. наилучше примѣшшь можно; шакъ же удобно видѣшь можно, какъ въ сажной избѣ при входѣ шрубы дверь в. приведена; д. ешь чешыреугольное открьшѣе въ избѣ с. по верхъ коей мѣшокъ пригвожденъ.

Таб. III. содержишь вершикальный прорѣзъ всего завода. Здѣсь примѣчай фундамешъ а. на кошоромъ печь и шруба споишь. Онъ склоняется до самой избы около $1\frac{1}{2}$ фушовъ. Обыкновенно спавяшь въ Германіи печь на плоскую землю, и дѣлаюшь для способности выжигальщика предъ ошверстїемъ, гдѣ разкладывають огонь, яму, въ коей онъ сидѣшь, раскладывають огонь, и головни изъ печи шуда выгребашъ можетъ. И шакъ шрубу и избу углубляюшь не много въ землю, шакъ что при входѣ въ избу на $1\frac{1}{2}$ фуша въ низъ сходишь должно

должно. Сіе имѣетъ еще ту выгоду, что внутрь входящая дверь, по окончаніи жженія, не касается выбишой сажи, кошорая около $1\frac{1}{2}$ фушовъ вышины на основаніи лежитъ.

И такъ теперъ присуплю я къ самимъ особеннымъ частямъ.

I. Печь есть собственно въ большей части сажныхъ заводовъ ничто иное, какъ продолговатая лежащая труба, и имѣетъ съ нею такъ же одинакое опверстіе, и большая часть выжигальщиковъ почишаютъ загибаніе трубы ни чемъ инымъ, какъ сбереженіемъ мѣста; но я думаю, что загибаніе той части трубы, кошорая опредѣлена на печь или шопленіе, гораздо важнѣйшія выгоды доставляетъ. Ибо 1.) здѣсь не столь легко горючій материалъ съ лишкомъ глубоко въ трубу или каналъ по-
пасшь

пасть можеть, и 2.) проходный въспрѣ здѣсь не споль легко полную свою силу изъясляшь, и искры въ избу проводишь можеть, отъ чего послѣдняя легко загараешя.

Однакожь я думаю, что по справедливости отъ сего рода печи отступишь долженъ, и преобразишь ту часть трубы въ настоящую цилиндрическую печь, кошорая шакъ же на концѣ при смыканіи съ трубою не имѣеть проспраннаго отверстія оной, но много что въ половину споль велика въ серединѣ отверстія трубы. Ибо поелику сажа, какъ я уже выше упомянулъ, есть та часть пламени, кошорая превратилась въ черный дымъ, и дѣйствительно возгорѣшя не могла, потому что воздухъ оныя коснушя не могъ, то слѣдуешъ изъ шого, что при учрежденіи

жденіи печи наипаче на то взирашь надлежишь, что бы на жженіе сажи опредѣленные матеріалы въ оной при наивозможно меньшемъ воздухѣ сгорали; ибо естли бы искры, кои изъ сильно разжennaго горячаго шѣла испекающъ, сшоль много раздѣлены и расширены были, чшобъ каждая оныхъ часть воздухомъ надлежащимъ образомъ окружена была, шо бы онѣ всѣ обратились въ пламенный огонь; и тогда ни дыму, ни сажи бы не получили, или покрайней мѣрѣ сей дымъ не былъ бы чоренъ, и ничего бы горячаго не содержалъ. Сего ради получающъ шѣмъ болѣе дыму и сажи, чѣмъ болѣе воздухъ между горящими шѣлами удерживать старающа.

По сему наивыгоднѣйшее печи учрежденіе кажется мнѣ бышь шакое, когда она сдѣлана будешъ въ полу-

цилинд-

цилиндрическомъ видѣ съ нѣскольکو большею высокою, нежели какъ опверстіе трубы содержишь; и позади, гдѣ она смыкается съ трубою въ серединѣ половину опверстія трубы имѣешь. Печь имѣешь въ планѣ Еллиптическую фигуру, длина ея составляетъ $3\frac{1}{2}$ фуша, ширина около 2. фушовъ, а высота 3. фуша; заднѣе круглое опверстіе къ трубѣ имѣешь около $1\frac{1}{2}$ фушовъ въ діаметрѣ, и находится въ серединѣ опверстія трубы.

Такъ же можно было печи дать видѣ, какъ фиг. 2. таб. II. въ планѣ представляешь; фигура печи подобна фигурѣ обыкновенной хлѣбной печи, какъ то з я. фигура показываетъ. Сей родъ печи употребляютъ подлинно въ нѣкоторыхъ мѣстахъ. Опверстіе къ трубѣ назначаю я въ серединѣ

рединѣ, частію поелику шеперь горючій матеріалъ не далѣ можешъ пришти въ трубу, какъ имѣшь хопяшъ; частію поелику дымъ съ сажею къ верху подымается, и шеперь, въ случаѣ естли нѣкоторыя части онаго возгорятся, шо могутъ еще погаснуть, прежде нежели онѣ въ трубу и въ сажную избу придутъ, что однако конечно уже погрѣшность естъ при жженіи, о чемъ я послѣ еще говорю буду. Топильное опверстіе или чело а. таб. 1. фиг. 1. не болѣ $\frac{1}{2}$ фуза вышины, и не болѣ $1\frac{1}{2}$ фузовъ ширины имѣшь должно, дабы частію воздухъ, сколько возможно отъ горячаго матеріала удерживаемъ былъ. Сего ради сіе опверстіе всегда еще сполько кирпичами заспавляющъ, сколько жженіе матеріала оное шокмо позволяешъ: частію

дабы

дабы дымъ и сажа имѣли препяш-
ствіе изъ топильнаго опшверстія вы-
ступашъ вонъ, ошъ чего бы очевидная
произошла пошора; и наконецъ дабы
и спремленіе къ избѣ не съ лишкомъ
было сильное. Для вядшей прочноспи
топильное опшверстіе или чело же-
лѣзомъ укрѣпляешся.

Въ нѣкоторыхъ заводахъ, наипаче
въ Барейшскомъ округѣ имѣютъ печь
съ переди, гдѣ топильное опшверстіе
находишся, совсемъ опкрытую; раз-
шопляютъ печь, и когда матеріалъ
горитъ, то заставляютъ печь кам-
немъ, кошорый въ низу вырѣзанъ,
какъ то фиг. II. таб. III. показываешъ,
и осшавляютъ матеріалъ выгорѣшъ.
Однако сіе учрежденіе излишне, и не
имѣешъ ни малѣйшей выгоды, но бо-
лѣе убышка предъ вышеописанными;
ибо сей заслонъ не возможно споль-
шочно

шочно принаровишь, что бы воздухъ внутрь, или дымъ и сажа не шянулись; и поелику материалъ и безъ шого мѣлко разбивашь должно, по можно чрезъ маленькое шопильное отверстіе довольно способно разводишь огонь.

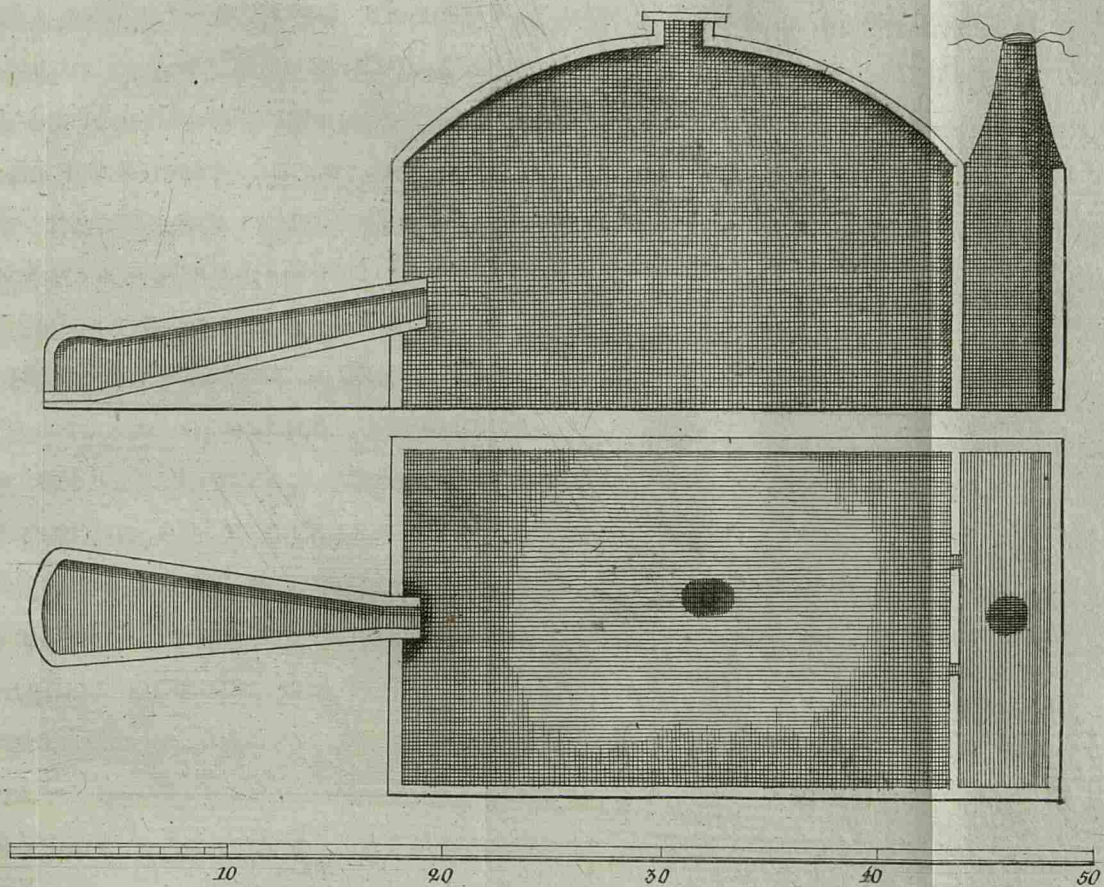
II. Каналъ или лежащая труба шакъ же сложена изъ кирпичей, и шакъ же сводомъ сдѣлана. Длина ея отъ загиба до стѣны избы составляетъ 13 фушовъ, ширина простираешся часто до 2 фушовъ, а высота составляетъ нѣскольکو болѣе, все щипая въ полости, стѣна не болѣе 1 фуша толщиной. Отверстіе полуфушомъ меньше, нежели отверстіе печи, и вездѣ равно широко, и имѣетъ отъ печи къ избѣ малое паденіе около $1\frac{1}{2}$ фушовъ, таб. III. и идешь около 1. фуша въ избу, болѣе въ сторону, нежели въ середину стѣны, дабы въ

шой

шой же стѣнѣ еще дверь в. таб. II. въ сажную избу провести можно было.

Нѣкошорые заводы, наипаче шѣ, кои въ княжествѣ Нассаусарбрикѣ шокмо изъ каменныхъ угольевъ жгущѣ сажу, спроятѣ трубу другимѣ образомъ, какъ по в, фиг. I. таб. IV. представляешѣ. Вся труба сведена изъ кирпичей на подобіе хлѣбной печи, и имѣешѣ на переди около 4 футовѣ ширины, 2 фуша вышины, и 14 до 15 фушовѣ длины. Она становишя къ своду безпреспанно ужѣ, и оканчиваешя маленькою дырою около $1\frac{1}{2}$ фушовѣ вышины, и 1 фушѣ ширины въ сажной избѣ. Топильное опверстіе имѣешѣ около 2 фушовѣ ширины и $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ фушовѣ вышины. Она связана желѣзомѣ, и здѣсь возвышаешя сей каналѣ опѣ устья до свода на 3 фуша.

Сія печь съ шрубою при семъ особливомъ учрежденіи, для коего сажная изба на таб. IV. фиг. I. изображена и ниже описана будешъ, можешъ бышь нужна и необходима; но будешъ ли она при всякомъ родѣ заводовъ упошребительна или выгоднѣе, нежели вышеописанная, не могу я прямо разрѣшишь, ибо я шакъ учрежденнаго завода самъ наблюдашь случая не имѣлъ. Но что сіе учрежденіе для обыкновеннаго завода болѣе опаснымъ бышь кажешся, согласяшся думаю я со мною, ешьли разсудяшъ, г. что возвышеніе шрубы къ сажной избѣ шѣмъ болѣе стремленіе къ печи увеличиваетъ, чѣмъ болѣе шруба съ отверстіемъ избы, гдѣ сажа садитъ, или съ мѣшкомъ по прямой линіи находитъ, отъ чего искры гораздо легчѣ, нежели при
моей



Грудьс дк. 0б. 1791 *

>

6

8

3

моей теперъ лишь описанной трубѣ въ сажную избу проводисься могушѣ. 2. Что сѣуживаніе трубы къ избѣ, при нѣскольکو сильномъ жженіи, дымъ сѣ весьма бы сильнымъ стремленіемъ въ избу или мѣшокъ прошалкивало, ошѣ чего послѣдній удобно бы повредишѣся или лопнуть могѣ. 3. Есшѣли бы симъ учрежденіемъ дымъ и сажу удобнѣе провеспи и надѣялись, поелику онѣ по причинѣ легкости своей лучше въ верхѣ, нежели въ низѣ стремишѣся, и слѣдовашельно въ послѣднемъ случаѣ могѣ бы уже осадить сажу къ трубѣ, и при томъ производящая потеря показывалась, шо однакожѣ я увѣришѣ могу, что и сѣ шокмо шакѣ кажешѣся, ибо поелику жженіе сажи есшѣ истинная возгонка, шо возгоненное вещество или сажа шокмо на холодныхъ мѣстахъ

спяхъ садисься можешъ ; но какъ дымъ весьма скоро трубу разогрѣваетъ, то тончайшая часть чрезъ стремленіе удобно до мѣшка проводишся, и что на самомъ послѣднемъ концѣ трубы или на сѣнахъ сажной избы садисься, есть грубая и худая сажа, коштурую особливо собирать должно.

III. Третья существенная часть сажнаго завода, есть сажная изба. Сію обыкновенно въ Германіи во всѣхъ мѣстахъ дѣлають на подобіе мазанки, дабы строеніе оной не слишкомъ дорого стоило. Фиг. с. таб.

III. показываешъ прорѣзъ, а фиг. с. таб. II. планъ оной. Она весьма различнымъ образомъ закладывается. Главнѣйшее, что при строеніи оной наблюдать должно, есть то, что бы она внутри такъ прямо и гладко

выма-

вымазана была, какъ возможно, (еще бы лучше было, если бы стѣны и полъ шакъ называемыми Голландскими плишами выложены были, тогда бы при собираніи сажи песокъ примѣшивашься не могъ) дабы она щелей или скважинъ не имѣла, кои при жженіи плотно запыкашь не можно, и дабы содержашь въ оной легкое стремленіе. Обыкновенно она чешыреугольная, и имѣетъ кромѣ отверстія дверь (кошорая внутрь отворяеться и какъ можно плотно зашворяеться должна, дабы отъ того проходный вѣспрѣ не произошелъ) возлѣ входа трубы в. фиг. I. таб. II. еще одно отверстіе d. фиг. I. таб. II. въ верху на пошолкѣ, по коему весьма шонкій и рѣдкоvezеный мѣшокъ распушенъ, но коего швы не толще

О

должны

должны быть, какъ 4 фиг. показываешь. Сей мѣшокъ либо къ верхнему отверстію избы пригвозждаютъ, или обкладываютъ оный шокмо камнями. Въ верху нашанушъ онъ на обручъ, и виситъ на кровельной перекладинѣ. Сей мѣшокъ долженъ не много слабо висѣть, какъ по фиг. I. таб. III. во-злѣ d. показываешь, дабы онъ, когда жгутъ, разпространяться могъ прямо прошивъ входа трубы въ избу, и въ той же высотѣ отъ пола дѣлаютъ обыкновенно дыру, величиною въ квадраш-ный футъ с. на таб. III. фиг. I. ко-торая внутрь входящимъ ставнемъ плош-но запирается должна. Сія служишъ частію вмѣсто окна, при наполненіи бочекъ, частію для 4 или 5 дневна-го чищенія трубы отъ грубой сажи.

Совсѣмъ инаково и гораздо про-страннѣе есть учрежденіе сей избы

въ На-

въ Нассаусарбрикѣ, но кошорое шок-мо для жженія шамѣ по мѣспнымѣ обспоятельспвамѣ нужно бышь кажешся; и при жженіи проспыхѣ каменныхѣ угольевѣ не бесполезно бышь можешѣ. Но при обыкновенномѣ сажномѣ заводѣ, гдѣ можно обойтися легчайшимѣ спроеніемѣ, спранно бы было избиратѣ сѣ дорогое. Я представилѣ прорѣзѣ и планѣ онаго на таб. IV. по описанію г. Камернаго Совѣшника Габеля въ Висбаденѣ, кошорое г. Надворный Совѣшникѣ Бекманѣ оппечашалѣ (*) и присовокуплю шеперь описаніе г. Камернаго Совѣшника для обѣясненія фигуры. Сводѣ или изба а. фиг. I. сдѣлана изѣ кирпичей, и извесшкой ровно вымазана.

О 2

Сія

(*) Beiträge zur Oeconomie, Technologie, Policey und Cameralwissenschaft. Thl. 7. Göttingen. 1783. 8.

Сія сажная изба, въ коей обыкновенно, возлѣ самой трубы низкая плоско-приходящая дверь входитъ, до задней стѣны 26 до 28 фушовъ глубины, 15 фушовъ ширины, 11 фушовъ вышины имѣетъ, и круглымъ сводомъ выведена. Въ задней стѣнѣ имѣются 4 дыры, изъ коихъ 2 нижнія другъ другу насупротивъ не далеко отъ полу стоятъ. Двѣ верхнія въ 4 до 5 фушовъ отъ пола вышиною, и шакъ же другъ другу стоятъ на супротивъ. Каждая дыра квадратной футъ величины имѣетъ. Позади сей стѣны есть еще пустое мѣсто с. фиг. I. въ 4 фута глубины, ширины и вышины передняго свода, которое наверху выходъ имѣетъ, надъ коимъ виситъ холстинный тонкопряденный, въверху обручемъ снабженный мѣшокъ, дабы онъ широко разпростертъ былъ

быль d. фиг. I. который внизу на опверстїи кругомъ обложенъ камнями, чшобъ всему дыму проходить и сажу осаждашь. Есшьли сіе соединяшь съ вышеучиненнымъ описанїемъ печи и шрубы сего изъ каменныхъ угольевъ сажу пригошовляющаго завода, то имѣють все учрежденїе, какъ оное фиг. I. таб. IV. представляешъ, и какъ оно въ Нассарбрикѣ на жженїе сажи изъ каменныхъ угольевъ подлинно упошребляешся. И поелику спашься можешъ, чшо Вольное Экономическое Общество за благо почшешъ подобный завести заводъ при достаточномъ запасѣ каменныхъ угольевъ, то я намѣренъ въ слѣдующемъ отдѣленїи и самый образъ и способъ, какъ въ Сарбрикѣ при самомъ жженїи поступающъ, сколь возможно хорошо описатьъ.

Чшо

Что до обыкновенныхъ мною описанныхъ заводовъ касается, то думаю я, не нужно будешь бесполезнымъ повтореніемъ выше уже предложеннаго весь заводъ складывать; наипаче поелику сіе складываніе описанныхъ частей никакой трудности не имѣетъ, и я всѣ рисунки по приложенному машшабу расположилъ. Всего лучше и надежнѣе соображаться съ прорѣзомъ и планомъ, ибо на таб. 1. представленный внѣшній видъ всего сажнаго завода, ради перспективы при печи и шрубѣ нѣсколько недостаточно вышелъ. Въ прочемъ я увѣренъ, что съ надлежащею осторожностію въ семъ заводѣ изъ всякихъ матеріаловъ, и даже изъ каменныхъ угольевъ, такъ называемую Голландскую сажу приготавливать можно. Я при семъ опи-

саніи

саніи съ намѣреніемъ былъ нѣсколько пространенъ, ибо заложеніе завода, и хорошее онаго учрежденіе при прочемъ, наивеличайшее вліяніе на количество и доброту достигаемаго продукта имѣетъ.

И такъ теперь приступаю я къ описанію, какъ при самомъ жженіи поступать должно.

Если искусство обжигашеля не въ шрудной, весьма пространной и ученой наукѣ состоитъ, то оно однакожъ съ другой стороны и не столь легко и маловажно, какъ Акстій и дю Гамель говорятъ. На всѣхъ мнѣ извѣстныхъ заводахъ въ Германіи ни какъ не производятъ сію работу ребята; но на каждомъ заводѣ имѣютъ своего особливаго выжигашеля сажи, коего по большей части еженедѣльно червонцомъ награждаютъ,
кромѣ

кромѣ денегъ на водку, кои ему сверхъ того доставляютъ. Сей выжигатель сажи имѣетъ безпрестанно работу, ибо не шокмо онъ долженъ покрайней мѣрѣ каждые полчаса смотрѣть за огнемъ, смоляные осшашки и проч. разрубать, мѣшать и сажу сбивать; но онъ долженъ такъ же сажу класъ въ бочки, въ положенныя времена избу чистить, и испортившееся въ печи и каналѣ поправлять. При самомъ жженіи поступають слѣдующимъ образомъ.

Когда сажный заводъ совсѣмъ построенъ и высушенъ, то шопятъ напередъ печь не много, дабы лучшимъ высушеніемъ печь и каналъ болѣе предохранить отъ трещинъ. Еслили почишаютъ все сіе довольно надежнымъ, то наполняютъ печь
въ

въ шопильное опшверстїе мѣлкораз-
бишыми машерїями, и ихъ зажига-
юшѣ: съ начала огонь не хорошо го-
ришѣ, и слѣдовапельно дымѣ ней-
дешѣ; но какѣ увидяшѣ, что маше-
рїаль хорошо огнемѣ забираешя,
что онѣ не гаснешѣ, хотя пошому
большаго пламени и не примѣчаютѣ,
шо нѣсколько разѣ слабо ударяюшѣ
палкою по мѣшку, кошорый шогда
начнешѣ раздуватѣся и шянушѣ,
ибо воздушный столбѣ, гнѣшшїй
на мѣшокѣ, чрезѣ шо раздѣляешя.
Ешшли машерїаль въ печи почти
выгорѣлѣ, шо раскаленную пригарѣ
желѣзнымѣ крюкомѣ чрезѣ шопиль-
ныя опшверстїя вонѣ выгребаюшѣ, и
кладушѣ въ нее новый машерїаль,
ударяюшѣ паки по мѣшку, дабы онѣ
шянулѣ, и насѣвшую на себѣ сажу
на низѣ опускалѣ. При всей оной ра-
бошѣ

бошѣ да наблюдають слѣдующія необходимыя правила. 1 е.) Жженіе ни когда не должно производить при весьма сильномъ вѣтрѣ, есѣли не увѣрены, что вѣшнимъ сараемъ всякій проходной вѣтрѣ, кошорый бы надъ печью дѣйствовать могъ, чрезъ то удержашъ воспоаніи. Такъ же и дверь и всякое другое отверстіе сажной избы должно быть и оставашъ во всякое время, когда жгутъ, закрытымъ. 2 е.) Матеріалъ, кошорый на жженіе употребляется, какого бы рода ни былъ, надобно напередъ какъ возможно высушить, дабы влажность въ ономъ не причинила шрещанія матеріала, и чрезъ то искры, и при малой перемѣнѣ воздуха горѣть не переставало. Чего ради выжигатели матеріалъ, когда онъ сыръ, охотно на печь и шрубу

для

для сушенія кладутъ. 3 е.) Не клади матеріала въ весьма великомъ количествѣ и не слишкомъ глубоко въ печь, что легко и весьма скоро печь, каналъ, и избу разгорячить бы могло, отъ чего теперь частію мало сажи въ избѣ садится, частію воздухъ здѣсь легко споль сильно распространиться бы могъ, что мѣшокъ бы лопнулъ, и часто весь заводъ огнемъ попалился бы могъ. Сего ради долженъ выжигатель примѣчать, что когда мѣшокъ слишкомъ сильно разширяется, то бы онъ матеріалъ въ печи нѣсколько уменьшалъ, дабы никакой бѣды не сдѣлалось. Въ Швеціи набиваютъ наприм. обыкновенно 5. или 6. кружекъ смоляной коры или смоляныхъ осшашковъ въ печь, а въ Германіи накладываютъ въ печь около того же на

3 до $3\frac{1}{2}$ фушовъ пространства, огню никогда совсемъ гнущись не допускають, дабы избѣжашь затруднительнаго зажиганія, но примѣшиваютъ каждые полчаса нѣкоторое количество машеріи, ударяють въ шожже время по мѣшку, и оставляютъ все горѣть. При удареніи по мѣшку должно 4 е.) примѣчать, что бы по мѣшку не съ лишкомъ сильно, и не съ лишкомъ часто, но тогда шокмо ударять, когда онѣ не тянешь; ибо еспьли бы спремленіе было съ лишкомъ сильно, шож бы легко могли и искры въ избу пройти и пожаръ причинить: по шож же самой причинѣ и ударяють шокмо въ нуждѣ, когда печь въ полномъ огнѣ стоить; но всего лучше, когда разкаленный остатокъ изъ печи вонѣ выгребуть, и новаго машеріала въ нее положатъ.

Жженіе

Жженіе не безпресшанно продолжашься должно, ибо естли воздухъ въ избѣ съ лишкомъ разгорячись, то весьма мало сажи насядаешь, какъ то при возгонкѣ обыкновенно бываешь; сего ради жгущь вездѣ въ Германіи не долѣе 8 до 10 часовъ или почтѣе сказашь, какъ скоро труба до f. фиг. I. таб. III. съ наружи горяча будеть, то прикладывашь переспаютъ, оставляють огонь въ печи до тѣхъ поръ горѣть, пока никакого почнаго собсшвеннаго пламени болѣе не примѣчается; сбивають шенерь съ мѣшка сажу внизъ, ошворяють спуссия не много времени двери сажной избы, проскребають полуцилиндрическимъ деревомъ на земли лежащую сажу до самой на супрошивъ трубы лежащей дыры, ошворяють оную для полученія свѣ-

ла, и наполняютъ шеперь потчасъ
тѣмъ же полуцилиндрическимъ де-
ревомъ, которое въ локошь длиною,
на земли лежащую сажу въ бочки
разнаго рода и величины. Сажу, ко-
торая на стѣны избы, и на концѣ
или въ устьѣ трубы насѣла, ославля-
ютъ не допрогиваясь, и соскребаютъ
сію не прежде, какъ каждыя 5 или
8 дней вмѣстѣ, которая худшую,
грубѣйшую, часто съ пескомъ пере-
мѣшанную даетъ сажу. Нѣкоторое
количество сажи накладываетъ вы-
жигашель въ большій чанъ, и хранитъ
сей для наполненія весьма малыхъ
сосудовъ и боченковъ, что онъ обык-
новенно во время жженія совершаетъ.
Когда такимъ образомъ сажная изба
совершенно отъ лежащей на земли
сажи очистится, то и обыкновенно
печь и труба уже холодны стано-
вящся

влялся, и теперь можно опять начинать раскладывать огонь. Въ Германіи начинаютъ выжигашель свою работу обыкновенно въ 2 или 3 часа по утру, и въ 10 или 11 перестаютъ, накладываетъ послѣ обѣда собранную сажу въ бочки, оставляетъ заводъ до 2 или 3 часовъ слѣдующаго дня простуживаться, и начинаютъ потомъ свою работу снова. Симъ образомъ можно будетъ изъ всякихъ матеріаловъ при надлежащей осторожности, надежно и хорошо пригошовлять сажу.

Иначе поступаютъ въ изображенномъ на таб. IV. каменноугольномъ сажномъ заводѣ въ Нассаусарбрикѣ. Здѣсь наполняютъ разомъ печь 200 фунтами каменныхъ угольевъ, кои 4 часа горятъ, и ежедневно 6 разъ вонъ вынимаются, и опять свѣжія туда

кла-

кладутся. Наполненіе происходитъ по утру въ 7 и 10 часовъ, послѣ обѣда въ 2 часа, и вечеромъ въ 7, 10 и 2 часа. Если напередѣ въ трубѣ пламени болѣе нѣтъ, то переднія уголья кочергою разгребаются, соскребаются, и подлѣ печи въ дыру проводятся. Уголья же въ печи мѣшаютъ, чтобъ они опять пламенемъ горѣли. Теперь ударяютъ по мѣшку, или тянутъ здѣсь шнурокъ, который по трубѣ до кровли проведенъ, и къ разшянутому мѣшку привязанъ, спрясывають чрезъ то сажу долой, и ускоряють стремленіе дыма, которой бы въ прочемъ напередѣ чрезъ топильное отверстіе выходилъ, отъ чего бы много сажи пропадало. Каждые 3 недѣли избу очищаютъ. Печи тогда перестаютъ топиться, съ передѣ замазываются,

и 2 дни спояшь оспаюшся. Работа продолжается въ прочемъ лѣтомъ и зимою. Сажа частію потчасъ упадетъ, какъ скоро она въ избу придетъ, частію насядаетъ она въ верху на сводѣ, который либо бумагою, либо холстомъ, либо инымъ чемъ убишь; частію она опять мѣшечнымъ снуркомъ спрясается.

Симъ думаю я и самое описаніе жженія учинилъ столь обспояшельно и ясно, какъ токмо возможно было: и по моему мнѣнію, по симъ предписаніямъ никакихъ бы запрудненій не споило, завести сажный заводъ, и выжигашелей приучишь къ ихъ работѣ.

И такъ теперь оспаешся мнѣ отвѣшспвовать на послѣдній вопросъ. Сей шребуешъ между прочимъ объ-

П явленіе

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го .

явленіе учиненныхъ опышовъ, какъ изъ всѣхъ хвойныхъ и лиственныхъ деревъ, по естѣ изъ ихъ коры, иголь и проч. попомъ изъ смоляныхъ остатковъ и проч. и изъ каменныхъ угольевъ и порфа выжигать Голландскую сажу. По истиннѣ такое требованіе, коего ниже хозяинъ сажнаго завода удовольствовать не можетъ, ибо какихъ бы обстоятельствъ и издержекъ таковые опышы ему не причинили? поелику здѣсь не токмо нѣтъ выгоды, да и вредъ открываешся, и всѣ Нѣмецкіе сажные заводы никогда праздно не стоятъ, и кромѣ того при многихъ опысахъ могла бы произойти великая опасность отъ пожара. Я нѣсколько опышовъ надъ выжиганіемъ сажи производилъ въ маломъ количествѣ, однакожъ частію не можно здѣсь употребить учрежденія порядочныхъ

заводовъ, и частію изъ опытовъ, гдѣ ма-
матеріалъ подъ кошломъ сожигается,
и купно много сажи пропадаешъ, ни-
какъ нельзя заключишь о большомъ
количествѣ. Я предпринималъ съ на-
ивеличайшимъ раченіемъ учиненные
мои опыты въ лабораторіи наипаче
для того, дабы покрайней мѣрѣ о до-
бротѣ разныхъ сортовъ сажи далье
внизу судишь можно было; о коли-
чествѣ изъ каждаго матеріала до-
бываемой сажи, не могу я совершенно
ничего привести, ибо я изъ одина-
кихъ количествъ одного и того же
самаго матеріала при повторенныхъ
опытахъ, часто ошъ 2 до 7 процен-
товъ различныя получалъ слѣдств-
вія. Такъ какъ испыташель естест-
ва и другъ истинны думаю я, что
что должно мнѣ Вольному Эконо-
мическому Обществу, либо токмо

надежныя и справедливыя вещи, либо лучше совсѣмъ никакихъ не объявлять. По сему сообщаю я надежное, а сумнительное оставляю. Опыты сего рода отъ различныхъ сажныхъ заводовъ собираешь есть совсѣмъ невозможное дѣло, поелику всѣ заводы въ Германіи наипаче всѣ Тирингскіе, кои наилучшую доставляютъ сажу, употребляютъ на жженіе сажи одни смоляные оспашки, или что отъ добыванія дегтя и смолы оспаешся; да даже сіе до того доходишь, что они сей матеріалъ не деревомъ, но сушеными кусками смоляныхъ оспашковъ зажигають; ибо при деревѣ, какъ они говорятъ, искры легко въ избу проводятся. Однакожь въ Фогшландѣ сказываютъ есть нѣсколько заводовъ, кои сажу изъ дерева выжигаютъ, хоша я сего рода

рода заводовъ и въ сихъ земляхъ совсѣмъ не находилъ.

Въ самомъ дѣлѣ кажется, что излишнее дерево лучше и съ большею выгодною на другіе продукты напр: на выварку пошаша, на добываніе дегтя, на собираніе смолы, на жженіе угля и проч. употребляшь можно, при чемъ почти всегда еще на жженіе Голландской сажи пригодный ошпашокъ получается, и слѣдовательно деревомъ двойко пользуясь.

Но если бы не смотря на то хощли употребить дерево на жженіе Голландской сажи, то со всѣми породами деревъ надлежало бы поступать слѣдующимъ образомъ. Надлежало бы ихъ сушить, дабы онѣ легко горѣть могли и искръ не выбрасывали; надлежало бы ихъ какъ и смоляные ошпашки мѣлко разсѣкать, такъ

такъ что бы куски чрезъ шопильное
отверстіе класъ можно было, и
тогда надлежало бы жечь съ остро-
рожностію и разсужденіемъ. Кору
можно такъ же сушишь, и съ нею
такъ же поступать, какъ и съ дере-
вомъ; кора, пни и отколки сушь еди-
ное дерево, которое въ Германіи и
Шведіи иногда такъ же на жженіе
Голландской сажии употребляютъ.
При жженіи сего дерева, коры, пней
и проч. получаютъ бы такъ же изъ
остающихся угольевъ потребную зо-
лу, кошую какъ и всякую другую
дровяную золу на выварку пошаша
употреблять можно. Если бы захо-
тѣли хотя по истиннѣ весьма малое
количество сажии такъ же изъ иголь,
листвевъ, опилокъ, вѣшвей и проч.
получать, то наилучше бы было,
либо всѣ сии хорошо высушенные

матеріалы вмѣстѣ въ смоляные оштатки уминашь, или съ малою частію глины дѣлашь изъ нихъ особливые комья и лепешки, и сіи потомъ совершенно такъ пережигашь, какъ и самые смоляные оштатки. Много выгоды сіе бы конечно не произвело.

Смоляные оштатки получающъ въ Германіи въ чешыреугольномъ видѣ въ 2 фута длины и ширины и въ $\frac{3}{4}$ вышины, и плащящъ за ценшнеръ по 15 гр. Кладущъ сіи въ теплую погоду на солнце, дабы они просушились, разбивающъ ихъ на малые куски, такъ чшобъ они въ топильное отверстіе проходили, наполняющъ ими печь, и зажигающъ нѣсколькими кусками, кои нѣсколько болѣе на шрубѣ высушены, и дающъ имъ горѣть. Въ силу онышовъ въ большемъ количествѣ учиненныхъ, получающъ,
есть-

есъли смоляные оспашки весьма хороши, изъ 10 центнеровъ одинъ центнеръ сажи. Есъли напрошивъ того они не чрезвычайно хороши, то употребляютъ на одинъ центнеръ сажи до 12 центнеровъ смоляныхъ оспашковъ. Сіе есть согласующееся извѣстіе, копорое я съ 3, заводовъ въ Тирингъ получилъ, кои всѣ изъ сего матеріала наилучшую Голландскую сажу пригошовляли.

— Сажа изъ хвойныхъ деревъ и смоляныхъ оспашковъ, такъ какъ самыхъ смолистыхъ матеріаловъ на жженіе сажи, даетъ по сходству и опытамъ наилегчайшую и чернѣйшую Голландскую сажу. Ибо такъ называемая лампадная чернь, копорая изъ масла или шерпеншина и проч. слѣдовательно изъ самыхъ жирныхъ и смолистыхъ шѣлъ пригошовляется,

есъ

есть въ самомъ дѣлѣ лучше и нѣжнѣйшаго и приятнѣйшаго цвѣта, нежели изъ худыхъ матеріаловъ, или не изъ столь смолистожирныхъ существъ приготовляемая сажа.

Сажу березоваго дерева печатники лучше употребляютъ; однакожь сколько я во всей Германіи ни осведомлялся, но ни одного завода не позналъ, кою сажу приготовляютъ; напрошивъ того знаю я точно, что наилучшіе книгопечатники внутри и внѣ Германіи сажу изъ Тирингскаго лѣса наихотнѣе употребляютъ, кою однако не много водою тушатъ, и опъемлютъ чрезъ то легкость ея, и сію будто во Франціи березовою Голландскою сажею называютъ, какъ меня искусный Типографской подмасперья увѣрялъ. Впрочемъ весьма справедли-

во, что березовая сажа пріятную черноту имѣетъ. Она легче и не столь масляна, какъ сажа изъ смоляныхъ осшашковъ, и ближе подходитъ къ углю, нежели къ сажѣ. Какъ вода, такъ и винный спиртъ получили отъ нея долговременнаго прясенія съ нею нѣсколько желтоватый цвѣтъ.

Еслили хотятъ изъ каменныхъ угольевъ сажу выжигать, то надобно на то избирать такіе, кои гагатовой видъ имѣютъ, и потому мало сѣрнаго колчедана содержатъ, который бы своими кислыми парами сажной фабрикъ могъ быть вреденъ. Такъ же и тѣ каменные уголья, кои много квасцовъ содержатъ, не весьма на то пригодны, ибо онѣ разбѣдаютъ мѣшки, въ коихъ сажу ловятъ, какъ то въ Душвей-
леръ

лерѣ, гдѣ сажу при вываркѣ квас-
цовѣ собирать хощѣли, испытали.
Наилучше пригодны такіе каменные
уголья, кои кромѣ вышеприведен-
ныхъ свойствъ, скоро возгарающа,
и при томѣ сами собою, когда печь
единожды накалишя. Сіи и наимень-
шую золу оставляющѣ, копорую
еще весьма хорошо для жженія из-
вести, для водоупорнаго мершеля,
для чернаго стекла, ежели оно у-
добоплавно, или для формѣ при
стеклованомѣ фарфорѣ, естли онѣ
трудноплавы, употреблять можно.
Сажа изъ каменныхъ угольевъ не
сшоль хороша цвѣтомѣ, какѣ сажа
изъ смоляныхъ остатковѣ, но не
много красновата и не сшоль мѣлка
и легка; вѣ прочемѣ она вѣ работахѣ,
вѣ коихъ сего вѣ уваженіе брать не
нужно, сшоль же хорошо, какѣ и
другая

другая сажа, употреблена бышь можетъ. По опытамъ, кои въ Нассау-сарбрикѣ въ большемъ количествѣ производили, полагаютъ что 33 $\frac{1}{2}$ центнера каменныхъ угольевъ, даютъ одинъ центнеръ сажи, или что изъ 100 фуншовъ каменныхъ угольевъ, 3 фунта сажи получается.

Если бы изъ торфа сажу жечь хотѣли, то надлежало бы всеконечно избирать самый тяжелый и темно-черный, который наибольшее количество Горнаго масла и большую часть чернозема содержитъ. Сей горитъ обыкновенно весьма тихо, и оставляетъ бѣлый или черный пепелъ, который на удобреніе полей употреблять можно. Получаютъ торфъ обыкновенно въ видѣ параллелипипедовъ, кои большею частію совсемъ чрезъ топильное отверстіе
пройти

пройти могутъ. Но сперва надобно его либо на солнце, либо на трубѣ высушишь, дабы сырость ему горѣшь не мѣшала.

О жженіи сажи изъ шорфа никакого примѣра мнѣ, сколько я ни освѣдомлялся, не попадалось. Но столько могу увѣришь, что въ трубахъ печей шорфъ хотя и много, но худую, вязкую и липкую сажу осаждаетъ, которая въ сырую погоду во множествѣ упадаетъ. По той же причинѣ на шурфяномъ огнѣ мясо копшишь нельзя, ибо сія сажа облекаетъ оное сънаружи корою, а внутри гніетъ оно. Но что онъ при сгараніи въ сажной печи иначе содержашься будетъ, о томъ почти сумнѣвашься не можно; ибо дровяная сажа въ трубахъ камина шакъ же инаково садится, нежели въ сажныхъ заводахъ. Въ
моихъ

моихъ опытахъ получилъ я подлинно хорошую, рыхлую сажу, но кошорая цвѣшомъ не много сѣра была. Винный спиртъ получилъ опъ нея по многомъ трясеніи буроваый цвѣшъ, но вода оставалась не много сѣра.

Количество добываемой сажи располагается пошому, сколько болѣе или менѣе сожигаемый материалъ смолы содержитъ, и смотря пошому, сколь ошорожно при самомъ жженіи поступаютъ, такъ чтобъ дымъ чрезъ топильное ошверстіе или избу не выходилъ, а чрезъ то и получаютъ болѣе или менѣе сажи. И такъ ештли бы хотѣли выжигать ее изъ дерева, то усматривается легко, что лиственныя деревья, наипаче шъ деревья, кои много смолы имѣютъ, напริม: пихта, ель, сосна и проч. наибольшее количество дадутъ сажи. Что

до каждой особенной части деревъ принадлежишь, то извѣстно, что наибольшую смолу содержишь находящееся между корою и деревомъ деревянистое тѣло. Кора едва даетъ нѣсколько капель, кои не великой важности. Коренья сосенъ даютъ весьма много смолы, и вообще коренья даже и вымершихъ деревъ въ шьямъ и сучьямъ предпочипашь должно, хопя около узловъ сучьевъ всегда много смолы содержишся. Вообще сущь прущья или колья и коренья самыя жирныя части деревъ, и пошому нли большее количество сажн дадушъ.

Разбираніе Голландс ой сажн тогда шокмо мѣсто имѣешъ, когда бы въ одномъ заводѣ изъ разныхъ машеріаловъ сажу пригошвлять хопѣли. Въ семъ случаѣ надлежало бы наипаче

взирашь на черношу и легкость оныя. Но есшьли жгушь, какъ то во всѣхъ доселѣ работающихъ сажныхъ заводахъ, изъ одинакаго машеріала, то и разбирание не нужно. Но да замѣтяшь однакожь, что сажа, шакъ какъ она изъ шрубы въ избу проходитъ, частію на спѣны и въ устьѣ шрубы садится, но что мельчайшая и лучшая часть до мѣшка проводится. И шакъ изъ сего слѣдуетъ, (т. е.) что какъ уже вышеупомянуто, пошолокъ и спѣны весьма ровно вымазать, или даже глазурированными изразцами выложить должно, дабы при смешаніи сажи нимало песку съ пошолка и спѣнъ въ сажу не попало. О семъ за нѣсколько времени нерадѣли, и отъ шого произошла жалоба, что къ сажѣ примѣшивающъ песокъ, дабы оную сдѣлать тяжелѣе, однако

однако песокъ шокмо съ пополка и спѣнѣ въ сажу попадалъ. 2 е.) Да осшавляющѣ сажу садящуюся на спѣны и въ устьѣ трубы при собираніи не допрогиваясь, и да не мѣшаютъ оную съ выбитою изъ мѣшка на полъ сажею, но да собираютъ ее каждые 3 или 6 дней особливо, когда избу отъ малѣйшей сажи уже очисшили.

Хорошая и хорошовыжженная Голландская сажа изъ масленаго или смолою изобилующаго машеріала должна бытъ совершенно черна; она должна бытъ такъ легка, чшобъ плавала на водѣ; еспѣли она часпїю на дно упадаешъ, то сіе ешъ при знакѣ, что къ ней примѣшаны толченныя уголья. Песку не должна она конечно такъ же осаждать. Еспѣли

Р

хоро-

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го *

хорошую не подмѣшанную Голландскую сажу взболшаютъ весьма сильно съ водою, шо она паки весьма скоро къ поверхности всплываетъ, и вода посюявѣ не много спокойно будетъ столь же свѣшла, какъ и прежде была. Иногда, естли ее съ лишкомъ долго болшали, окрашивается она не много желтымъ цвѣтомъ. Въ винномъ спиртѣ Голландская сажа шопчасъ на дно упадетъ, окрашиваетъ его шокмо весьма мало, но по сильномъ шрясеніи болѣе желтоватымъ цвѣтомъ, что неоспоримо отъ горячаго масла производитъ, кошорое винный спиртъ извлекаетъ, и отъ большаго количества воды желтоватымъ осадкомъ низвергается. Наилучше пробуютъ Голландскую сажу такъ: что количество оныя примѣшиваютъ къ водѣ, весьма умеренно мѣша-

мѣшающъ, и смотряшъ, когда она воду не шерпашъ, но всплываетъ къ верху, и осадки не опускаетъ. Тогда могутъ быть увѣрены, что хорошую, чистую Голландскую сажу наилучшаго сорта имѣютъ, и такую, какую Вольное Экономическое Общество требуетъ.

Весьма бы мнѣ пріятно было чрезъ сіе сочиненіе Вольному Экономическому Обществу въ Санктпетербургѣ благопріятнымъ образомъ сдѣлаться извѣстнымъ; и я бы желалъ, что бы могъ вступитъ съ онымъ въ ближайшее сношеніе, поелику я оному въ путешествіяхъ моихъ, кои я чрезъ полгода предпріиму, удобно бы услугами моими полезенъ быть могъ.



IV.

ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Вольное Экономическое Общество
обнародываетъ слѣдующія задачи
и награжденія на 1791 годъ, един-
ственно для Россійскихъ жителей.

Для сельскихъ хозяевъ.

1 е.) Тому сельскому хозяину, ко-
торый докажетъ, что онъ въ Россіи
величайшее мѣсто земли дѣйствитель-
тельно засѣялъ *древесными сѣмяна-*
ми, и съ такимъ добрымъ успѣхомъ
и послѣдствіемъ, что уже отъ того
довольно толстый спроевый, или
добрый дровяный лѣсъ въ самомъ
дѣлѣ существуетъ, опредѣляетъ
дать большую серебряную медаль.

2 е.)

2 е.) Тому сельскому хозяину, который докажетъ, что онъ въ Россіи *наилушшимъ образомъ удобрилъ* чрезъ мергель или рухлякъ нѣкоторое пространство поля, или покрайней мѣрѣ десятину, большую серебряную медаль.

Вольное Экономическое Общество ожидаетъ при семъ купно увѣдомленія, какой былъ сей употребленный мергель, глинистый, или песчаный? раковинный или каменистый? когда? какъ долго? и на какую землю оный былъ наложенъ? какъ скоро оказалась отъ того польза? и многіе ли годы она продолжалась?

3 е.) Тому сельскому хозяину въ Россіи, который докажетъ, что онъ чрезъ употребленіе *негашеной* или такъ же *гашеной* извести наибольшее пространство пашни *сильнѣйшимъ*

шилъ образомъ удобрилъ, большую серебряную медаль.

При семъ ожидаетъ Общество такъ же извѣстія о количествѣ и качествѣ извѣсти: когда? и на какую землю она была положена? какъ скоро, или какъ поздно оказалась ошъ шого дѣйствующая польза? и многіе ли годы она продолжалась могла?

А какъ Общество весьма охотно желаетъ и самихъ *крестьянъ* возбудить и поощрить къ шому, чшобъ они спарашься могли, чрезъ рачительное поправленіе своихъ земель заслуживать опличеніе ошъ прочихъ, шого ради въ шакое намѣреніи назначаетъ оно для *крестьянъ*, а особливо для живущихъ въ Санктпетербургской Губерніи, и много извѣсти имѣющихъ *крестьянъ*, слѣдующія награжденія.

4 е.) Крестьянину, который докажетъ, что онъ *для высева* по крайней мѣрѣ *одного четверика ржи*, пашню свою гашеною или негашеною известью сильнѣйшимъ образомъ поправивъ, улуччилъ, и что онъ отъ того получилъ богатѣйшую и обильнѣйшую жатву, - - - 10 рублей.

5 е.) Крестьянину, который докажетъ, что по крайней мѣрѣ на четверти своего дуга или пашвы чрезъ насыпаніе извести сильнѣйшее *поправленіе въ произращеніи и размноженіи травы произвелъ*, - 10 руб.

Доказательство о сихъ двухъ поправленіяхъ земли известью, утвержденное письменнымъ свидѣтельствомъ трехъ сосѣднихъ помещиковъ, примется здѣсь во всей силѣ, и почитается дѣйствительнымъ.

Но какъ большая часть крестьянъ
можешъ

можешъ бышь еще не знаешъ, какъ сіе поправленіе извешью производися, того ради пріобщается здѣсь для нихъ слѣдующее краткое наставленіе.

— Какъ скоро паровое поле въ первый разъ вспахано и выборонено будешъ, такъ должно подъ посѣвъ одного чешверика ржи, разсыпашъ на помѣ полѣ въ шихую и невѣтреную погоду, какъ возможно ровнѣе б или 7 чешвершей гашеной извести, и оную пошчасъ заборонишь, дабы извешть съ пашенною землею хорошо перемѣшалась. По семъ поступающъ съ симъ полемъ такъ же, какъ съ прочими паровыми полями.

— *Негашеная извешть* дѣйствуешъ сильнѣя и чрезъ большее число годовъ. Когда 4 или 5 чешвершей сея извести на взоранное паровое поле

малень-

маленькими кучками *равно раздѣлиши* положишь, когда каждую известную кучку пашенною землею на 3 или 4 вершка сверху осыплешь, и когда известь подъ симъ покрытіемъ перегоритъ: тогда должно немедленно сію гашеную известь съ помянутою на сей лежащею землею наибольшельнѣйше перемѣшивать; сію смѣсь равно по пашнѣ размѣшивать, и попомъ хорошо заборонить.

Но дабы негашеную известь однакожь, хотя не въ точности, мѣрять можно было, то должно обожженные известныя плиты или камни нѣсколько въ меньшіе и мѣлкїе куски разбивать.

— На лугахъ или паспвахъ должно насыпать на $\frac{1}{4}$ десятины или на 600 квадратныхъ сажень 13 или 14 четвертей гашеной извести или осенью,
когда

когда дождливая погода начинается, или весною, какъ скоро снѣгъ спаетъ, и земля отъ онаго еще мокра; ибо въ обоихъ случаяхъ мокрота должна доспавишь и внѣдришь сію извѣсть въ землю сихъ правяныхъ луговъ.

6 е.) Крестьянину, который докажетъ, что онъ наибольшее число пчельныхъ ульевъ завелъ, - 10 руб.

7 е.) Крестьянину, который за 30 верстъ отъ какого либо города, плодовиый садъ но неменѣе какъ на одну десятину, и такъ же запасный для плодовиыхъ деревъ садокъ или россадъ для себя и для другихъ завелъ, - - - - - 10 руб.

8 е.) Крестьянину, который 150 шешилѣтнихъ многолистныхъ шелковичныхъ деревьевъ, для кормленія шелковичныхъ червей, въ полуденныхъ Россійскихъ провинціяхъ взросилъ, 10 рублей.

9 е.) Крестьянину, копорый засѣ-
ялъ дубомъ и букомъ покрайней мѣрѣ
полдесяшины, и деревья уже по малой
мѣрѣ на сажень выросли, и густо
стояшъ, - - - - - 10 руб.

10 е.) Крестьянину, копорый при
десяшины моховинной и болошной
земли въ пашню или въ хорошій сѣ-
нокосный лугъ преврашилъ, 10 руб.

11 е.) Крестьянину, копорый по
крайней мѣрѣ на полудесятинѣ хме-
левый огородъ завелъ, и зрѣлый и
хорошій хмель изъ того огорода уже
въ разходъ и торгъ упошреблялъ, 10 р.

12 е.) Россійскому, Лифляндскому
и Финландскому крестьянину, ко-
порый наибольшее количество кар-
шофелей въ одинъ годъ, кромѣ сво-
его огорода, на полѣ развелъ и соб-
ралъ, - - - - - 10 руб.

13 е.) Молодому или взрослому уже
крестья-

крестьянскому въ деревнѣ парню, который въ годичное время научился самъ собою прясть, оное ремесло при обыкновенной своей работѣ отправлялъ, и больше шести фуншовъ пряжи покажетъ, - - - 10 руб.

14 е.) Крестьянкѣ, которая сотчетъ приидцать аршинъ холста по три аршина изъ cadaго фунша, шириною въ аршинъ, - - 10 руб.

15 е.) А которая сотчетъ шесть аршинъ изъ cadaго фунша, 15 р.

16 е.) Крестьянину, который наибольшее количество дядлины или кашки или другихъ скошкормныхъ шравъ посѣялъ, - - - - 10 руб.

17 е.) Крестьянину, который 30 пудъ кропивы на зимній кормъ скопу приготовилъ чрезъ посѣяніе или чрезъ набираниѣ оной по разнымъ мѣстамъ, - - - - - 10 рублей.

18 е.)

18 е.) Крестьянину, который въ такомъ уѣздѣ, гдѣ паханіе волами еще не ввелось; въ первый разъ оное для себя употребитъ, - - 10 руб.

*Для ремесль, мануфактуръ и по-
правления.*

19 е.) Тому, кто истинное содержаніе всѣхъ частей обыкновеннаго нашего плуга, не сдѣлавъ оный однакожь сяжелъ, изъяснитъ, опишетъ и такъ его исправитъ, чшобъ онъ сѣмяна какъ возможно ровнѣя покрывалъ; и кто способнѣйшій плугъ для Россійскихъ пахарей предложитъ... малую золотую медаль въ 12¹/₂ червон.

20 е.) Тому, кто наибольшее количество шурфа на сидѣніе горячаго вина, вареніе мыла, на выжиганіе пошаша, кирпичей и извести, на шопленіе печей, на поваренномъ очагѣ, при прачешной и проч. ежегодно употре-

употребитъ, и при томъ качество онаго шурфа предъявитъ. . . . малую золошю медаль въ $12\frac{1}{2}$ червонныхъ.

21 е.) Той, которая предъявитъ кусокъ выплешеннаго кружева, которое Брюссельскому въ рисунокъ и шонкоси подобно будешъ, 10 руб.

22 е.) Тому, кто шорговашъ спанешъ перьями для письма и ошипанымъ перьемъ опъ множества дикихъ гусей, ушокъ, лебедей, журавлей и проч. въ Южныхъ нашихъ провинціяхъ получаемымъ, - - - 10 рублей.

23 е.) Изобрѣшашелю, который дѣлашъ станешъ въ великомъ количествѣ кровельную черепицу изъ того же вещества, и шакого же сине-чернаго цвѣша, какъ дѣлаюшся обыкновенные Россійскіе горшки и кувшины, малую золошю медаль въ $12\frac{1}{2}$ черв. или - - - - - 50 рублей.

На

На выдачу сихъ медалей и награжденій назначили деньги, Его Сіяшельство г. Президентъ Графъ Ѳеодоръ Асшафьевичъ Ангальтъ 150 р. Его Превосходительство господинъ Санкшпешербургскій Губернашоръ, Пешръ Пешровичъ Коновницынъ 100 руб. и Экономическое Общество 50 р.

Извѣстія самымъ дѣйствіемъ исполненныхъ производствъ по вышеписаннымъ задачамъ, должны присылаться въ Санкшпешербургское Вольное Экономическое Общество, отъ сельскихъ хозяевъ съ письменными доказательствами за подписаніемъ уѣзднаго предводителя дворянства, и шрехъ сосѣдственныхъ дворянъ.

Отъ помѣщичьихъ крестьянъ за подписаніемъ самаго помѣщика, и двухъ сосѣднихъ дворянъ.

Отъ Государственныхъ крестьянъ
съ засви-

съ засвидѣтельствованіемъ Экономіи Директора, и двухъ сосѣднихъ дворянъ.

А отъ прочихъ съ засвидѣтельствомъ нѣсколькихъ чиновныхъ особъ, шакъ же ремесленниковъ и мануфактурисповъ.

* * *

ЗАДАЧИ на 1792 годъ

*Кои хъ награжденія назначены
будутъ впредь.*

Тому, кто найдетъ хорошую сукновальную землю.

Тому, кто найдетъ наилучшіе роды глины для фаянсовой или ценинной посуды.

Тому, кто заведетъ расшѣніе настоящихъ ворсяныхъ щетокъ, (Dipsacus).

Изобрѣшашелю Англинской поли-
рованной паппы для нажиманія су-
конъ, чтобъ онѣ лоскъ получили.

За приправленные здѣшнія)
каперсы.)

За здѣшній изюмъ.)

За Французскую водку)
въ нашемъ Государствѣ)
дѣланную.)

За здѣшній винный уксусъ.)

которы-
ми шор-
говашь
уже на-
чали.

За дѣланіе наилучшей Англинской
пунповой кожи изъ буйволовъ или
украинскихъ быковъ.

Тому, кто наилучшее и наиболь-
шее употребленіе сдѣлаетъ изъ ко-
стей напрасно прочь бросаемыхъ.

Тому, кто печную золу въ боль-
шихъ городахъ наиболѣзнейше упо-
требитъ.

Тому, кто торговлю сельдями,
С лови-

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го .

ловимыми въ Сѣверномъ и Каспійскомъ моряхъ заведетъ.

За заведеніе наилучшаго крапа.

За заведеніе сафрана.

Тому, кто прекраснымъ масломъ изъ сѣмянъ кунжуша (*Sesamum*) торговать начнешъ.

Тому, кто масло изъ рыжичнаго сѣмяни (*Muagum*) и подсолнечныхъ сѣмянъ во множествѣ пригошовитъ.

Тому, кто Англинскія пива изъ Россійскихъ единственно матеріаловъ варить будетъ.

Тому, кто настоящую Гишпанскую соду въ торговлю пуститъ.

Тому, кто изъ незрѣлыхъ Кизиловыхъ ягодъ, или дереня, *Cognus mascula*, домашніе оливки въ шоргъ пуститъ, и распространитъ наибольше.

Фабриканшу или заводчику чернаго мыла изъ пошаша и рыбнаго жира.

Тому

Тому, кто соберетъ наибольшее количество Россійскихъ чернильныхъ орѣховъ.

Тому, кто соберетъ наибольшее количество Россійскихъ шрюфелей.

Тому, кто наилучшую Голландскую полошняную бѣлильню содержитъ.

Тому, кто въ Россіи шерпеншинъ дѣлать будетъ.

За наилучшую ручную мѣльницу.

Тому, кто для жженія извести откроетъ еще такіе камни, копорые до нынѣ извѣстны не были.

Тому, кто введетъ въ употребленіе такой навозъ, который донынѣ извѣстенъ не былъ.

Тому, кто желѣзную и мѣдную посуду, дабы не было нужды въ полудѣ, разумѣетъ покрыть такимъ швердымъ глазуромъ, который долженъ быть не дороже полуды, и ко-

шорый бы, когда отскочишь или облупишься, легко починивашься могъ.

Тому, кто изобрѣшешъ и въ употребленіе введешъ до нынѣ не извѣстныя еще краски для шелковыхъ и шерстяныхъ матерій.

Тому, кто наиболѣе самыхъ лучшихъ тонкошерстныхъ овецъ заведешъ и заводъ свой болѣе прочихъ разпространишь.

Заводчику и дѣлашелю шигелей, или Химическихъ горшковъ, кои бы на огнѣ не лопались.

Тому, кто самыя высокія можжевеловыя деревья возросшишь и наилучшее употребленіе изъ оныхъ сдѣлать умѣешъ.

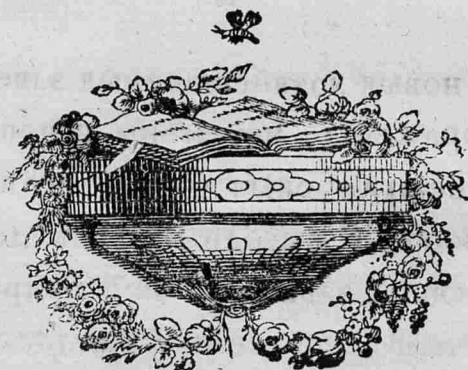
Заводчику наилучшей и множайшей Голландской пищевой бумаги.

Заводчику синей Голландской сахарной бумаги.

Тому

Тому, кто прѣдъявитъ, какъ чугуноу дѣлать мягкимъ и гибкимъ.

Тому, кто разведеніе вайды такъ учредитъ, что онъ въ первый годъ пять пудъ имѣть будетъ такой, которая бы иностранной не уступала, и не дороже оной продавалась.





V.

НАЧЕРТАНІЕ

Ко всегдашней задачѣ и награжденію тѣхъ сочинителей, кои хозяйственныя описанія частныхъ Россійскихъ Намѣспничесствъ сообщать ему будутъ.

Всѣ новыя хозяйственныя заведенія, распоряженія, перемѣны и поправленія, естли оныя больше или меньше вообще выгодны быть должны, зависятъ отъ подробнаго и точнаго познанія Государства, и производимаго въ немъ хозяйства; того ради Вольное Экономическое Общество въ самомъ первомъ томѣ своихъ сочиненій обнародовало 65 Экономическихъ вопросовъ, на кошо-
рыя

рые оно и получило, какъ доказы-
 вающъ слѣдующія части *трудова*,
нѣкошорыя полезныя *извѣстїя* о зем-
ледѣліи, и о *внутреннемъ деревен-*
скомъ хозяйствѣ: но большая часть
 провинцій оставили вопросы безъ
 отвѣшовъ; да и присланныя увѣдом-
 ленія совсѣмъ не сообразуютъ съ ны-
 нѣшнимъ раздѣленіемъ Государства.

По сей причинѣ Экономическое
 Общество желаетъ нынѣ получить
 частныя о вѣсѣхъ *Намѣстничествахъ*
 и ихъ *убѣздахъ*, по нынѣшнему раз-
 дѣленію хозяйственныхъ описанія,
 которыя бы на знаніи и любви къ
 истиннѣ основаны были: дабы об-
 щество могло различное по мѣсту
 и обстоятельству производство
 воевѣхъ хозяйства частяхъ обозрѣшь,
 сравнить и испытать; и дабы оно въ
 состояніи было, различая климатъ

и обстоятельство мѣстѣ, доброе выхвалять, и оное къ общесшвенной пользѣ и другимъ спранамъ для употребленія препоручать; а вредное на нѣкоторыхъ предразсудкахъ только основанное въ истинномъ его образѣ и свойствахъ представлять. Обнародываніе шаковыхъ о намѣстничествахъ и ихъ произведеніяхъ описаній, приведетъ шакъ же каждаго примѣчательнаго хозяина, или надзирашеля хозяйства къ тому, что онъ самъ будетъ въ состояніи видѣть, разсуждать и избирать.

Какъ общество ищешъ благоразумныхъ и опечешво любящихъ согражданъ своихъ, къ сочиненію шаковыхъ полезныхъ о Губерніяхъ описаній ободрить, того ради симъ щщательнымъ, къ шоль шрудной, но всеобщенужной работѣ присшупившимъ му-
жамъ

жамъ не прошивно будешъ вѣдать, что общество въ каждомъ шаковомъ описаніи желаетъ найти помѣщеннымъ то, что нижеслѣдующее начертаніе и его отдѣленія примѣрно изображаютъ. Общество хотѣло въ семъ начертаніи только теченіе съ намѣреніемъ согласнаго описанія предсказать, и о предмѣтахъ достойныхъ примѣчанія напомянушь; но въ прочемъ больше или меньше будешъ описуемыхъ спашей, такъ же самый образъ описанія предоставляешь сочинителямъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ

Увѣдомляшъ

О положеніи и состояніи Намѣстничества вообще.

О положеніи по долгошъ и широтѣ, о границахъ и пространствѣ
намѣ-

намѣстничества. При семъ къ немалому облегченію въ описаніи послужишь познаніе о вымежеванныхъ уже намѣстничествахъ и изданныя карты новаго Россійскаго атласа.

О внѣшней состоянїи земли.

О горахъ, плоскогорьяхъ и возвышенїяхъ, малыхъ холмахъ, большихъ и высокихъ единственныхъ горахъ или хребтахъ горъ.

О плоской землѣ, которая безлѣсна и по переменѣ черноземъ плошатая со многими иломъ или глиною, да и безплодная лѣсная земля.

О поляхъ, сѣнокосахъ, и лѣсныхъ мѣстахъ.

О болотахъ съ кустарникомъ, порфовой землею и мхами.

О борахъ съ верескомъ.

О степяхъ съ безплодными не обработанными почвами всякаго рода.

О лѣ-

О лѣсахъ хвойныхъ, лиственныхъ или смѣшенныхъ. О хорошемъ ихъ сбереженіи и достаточности, или о недостаткѣ и дурномъ ихъ состояніи

Точное назначеніе пространства земли, полей, лѣсовъ, и проч. по мѣжеваніямъ или по вѣроятнымъ опредѣленіямъ изъ прибытка.

О водахъ.

О ключахъ и примѣчанія достойныхъ вещахъ при оныхъ.

О ручьяхъ, ихъ источникахъ, теченіи, берегахъ и устьяхъ.

О мучныхъ, пильныхъ, бумажныхъ и другихъ *мѣльницахъ*, о фабрикахъ и проч. къ дѣйствованію копорыхъ воды споспѣшествуютъ.

О рѣкахъ и рѣскахъ, ихъ источникахъ, теченіи и устьяхъ. Судоходны ли онѣ? О порогахъ, островахъ, наводненіяхъ, мостахъ, пристаняхъ и
проч.

проч. Обѣ употребляемыхъ на нихъ судахъ.

О озерахъ, ихъ величинѣ, глубинѣ, берегахъ, рѣкахъ впадающихъ въ оныя и изъ оныхъ вытекающихъ.

О морскихъ берегахъ и гаваняхъ.

При всякой спашѣ о доброшѣ и свойствѣ водъ, о рыбной въ нихъ ловлѣ.

О климатѣ.

О обыкновенной погодѣ, о доброшѣ годовыхъ времянь, мѣсяцовъ, о времени замерзанія водъ и прохожденія льда, о прилепаніи и улешаніи пшицъ, о вскрытіи древесныхъ почекъ. Когда показываются ранніе цвѣшы?

О дѣйствіяхъ климата надъ здоровьемъ, плодородіемъ людей и скота, и надъ земледѣліемъ.

Часто являющіяся болѣзни людей, и обыкновенныя скопскія заразы.

Напечатанныя извѣстія путешес-
ствій

ствѣй, которыя ИМПЕРАТОРСКИМЪ повелѣніемъ и иждивеніемъ нѣкошорыми академиками споль желаннымъ успѣхомъ къ окончанію приведены, содержатъ въ себѣ въ разсужденіи шѣхъ странъ, по коимъ они ѣздили, споль много о еспешственномъ свойствѣ земли, что при хозяйственныхъ описаніяхъ надобно сполько при шѣхъ мѣстахъ, куда что по нынѣшнему раздѣленію Губерній принадлежитъ, единый спому приличный выборъ учинишь.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ

Описуешъ

*Естественныя произведенія и при-
мѣтанія достойныя вещи.*

А. Въ царствѣ ископаемыхъ.

Минеральные, сѣрные и другіе *ис-
точники.*

Источ-

Испочки теплыхъ водъ, каменнаго масла. Богатыя или убогіе соляныя испочки. Бывшія и нынѣшнія *соловарни*. Количество ежегодно добываемой соли.

Убогія соляныя озера горькой и поваренной соли.

Богатыя соляныя озера, въ коихъ бузунная соль садится. Мѣсца, гдѣ ломающъ соль, расположеніе ихъ, сколько ежегодно добывается соли, о добротѣ и продажѣ соли.

Самосадная въ горахъ соль, соляныя ямы. Доброта и количество соли. Горькая соль.

Красотныя земли, охру, болусъ, зеленую и голубую землю, умбра.

Глина кирпичная, горшечная, для израсцовъ, для фаянсовой посуды, шрубочная и фарфоровая глина.

Кирпичные заводы, горшечныя,

печныя

печные, фаянсовые и фарфоровые фабрики.

Известный камень и плитки, мраморъ, гипсъ, алебастръ, яшма, жерновый и почильный камень, шиферъ или сланецъ, порфиръ, гранитъ, мѣль, слюда, серпентинъ.

Мѣста, гдѣ ломаютъ известный, гипсовый и другіе камни.

Ружейные кремни, просые и цѣпные кремни или голыши и проч.

Кулоросная земля и колчеланы, купоросные и сѣрные заводы.

Квасцы и квасцовые заводы, селифра и селифренные заводы.

Горная смола, яншарь.

Желѣзные, мѣдные и другихъ рудъ и мешалловъ горные и плавильные заводы. Спальные заводы, заводы красной, желшой мѣди и проч.

При каждой сшашѣ надлежитъ
упомя-

упомянуть мѣсто уѣзда, гдѣ оно находится, большое или малое количество, сколько добывается, производство, расположеніе и учрежденія для передѣлки, употребленіе и продажу продуктовъ.

Б. Произведенія и примѣтанія достойныя вещи въ царствѣ растѣній.

О лѣсахъ намѣстничества и уѣздовъ, копорые по ихъ пространству и общему свойству уже показаны; *лѣсныя деревья* по порядку въ какомъ множествѣ находящся.

При всякомъ родѣ деревъ почва, на копорой растутъ, хорошей или дурной, тихій или скорый ростъ, обыкновенное ихъ употребленіе, сбереженіе или уменьшеніе,

Такимъ же образомъ кустарникъ и посредственный лѣсъ.

Пр

При лѣсахъ уѣздовъ вообще хорошее или худое состояніе, изобиліе или недоспашокъ въ нихъ, сбереженіе и сохраненіе, прашу различнымъ употребленіемъ для заводовъ, обработыванія земли, и проч.

Посредственная цѣна спроеваго лѣса, дровъ и угля.

Какимъ образомъ замѣняется недоспашокъ лѣса въ уѣздахъ. Откуда спроевый, брусовой и на дрова лѣсъ берется; какъ лѣсъ на дрова употребляемый замѣняется каменными углями, шорфомъ, грубою правою, и проч.

Удобныя къ лицѣ растѣнія, коренья, травы, плоды, сѣмяна, мхи, грибы и пр.

Показаніе находящагося количества сихъ веществъ, обыкновенное ихъ пріугошвленіе.

Т

Растѣ-

Распѣнія, кои домашними лѣкарствами служатъ; ихъ употребленіе и дѣйствіе.

Растѣнія и вещешвенныя ихъ части, которыми въ хозяйствѣ и на заводахъ пользуются.

Находящіеся роды лѣса употребляемаго на подѣлки для масперовыхъ.

Коры, роды кустарника и проч. для выдѣлыванія кожъ.

Красильныя вещества для домашняго крашенія, корни, цвѣты, травы, листья, коры и проч. Какимъ образомъ производится домашнее крашеніе?

Лыки для рогожъ, кропива, хмѣльные рождїи и проч. для пряденія, солянка для дѣланія соды и проч.

При каждомъ какъ собирается, сколько и куда употребляется, для собешвенной пошребы, для продажи и проч.

Вред-

Вредныя растѣнія, ядовитыя для людей и скоша. Омегъ, болиголовъ, бѣлена, и проч. Дѣйствія оныхъ и прошивудѣйствующія средства.

Негодныя травы въ поляхъ, растѣніяхъ, и въ огородахъ; пырей, кошеръ, или куколь, павилица, горчица полевая и проч.

Причиняемый ими большій или меньшій вредъ. Средства отвращающій оный.

В. Примѣтанія достойныя произведенія въ царствѣ животныхъ.

Показаніе находящихся большихъ и малыхъ *тетвероногихъ животныхъ*, съ примѣчаніемъ мѣста гдѣ водятся, въ лѣсахъ, въ землѣ и пр. върояшныя множества, причиняемой ими пользы и вреда, справи оныхъ.

Показаніе всѣхъ извѣстныхъ полевыхъ, лѣсныхъ, водяныхъ, и дру-

гихъ *птицъ*. Гдѣ водятся? Много или мало ихъ? Прилешаніе и улетаніе нѣкоторыхъ, употребленіе, вредъ въ хозяйствѣ ими причиняемый.

Всѣ *рыбы*, съ назначеніемъ рѣкъ, озеръ, въ коихъ обрѣщаются, количества, времени мешанія икры, ловли, употребленія.

Показаніе *змѣй*, лягушекъ, ящерицъ; количества ихъ, и средствъ противъ ужаленія и укушенія ядовитыхъ.

Показаніе полезныхъ или вредныхъ *насъкомыхъ* и червей; раки, червецъ; количества онаго, способъ собиранія и употребленія.

Показаніе извѣстныхъ полевыхъ и травяныхъ *насъкомыхъ*, земляныхъ блохъ, лишвенныхъ вшей, полевыхъ улишкѣ, гусеницъ, саранчи, овощныхъ червей, оводовъ, шараншуловъ

и проч. количества, времени, когда нѣкошорыя появляются, какимъ способомъ они употребляющся и ограничивающся.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТІЕ

Описуешъ

Жителей намѣстности.

Народы, обитающіе въ Россійскомъ государствѣ по достойнымъ примѣчанія качествамъ, какъ въ напечатанныхъ путешествіяхъ Г. Академиковъ и другихъ книгахъ, такъ и въ особенномъ сочиненіи Г. Георгіа: *Описаніе всѣхъ народовъ въ Россійской Имперіи* уже описаны; но въ наше начертаніе входятъ они только въ разсужденіи различности домашняго ихъ обращенія, домоводства и образа жизни, сравненнаго съ обыкновеннымъ образомъ жизни Россіянъ, и
въ

въ разсужденіи хозяйственнѣхъ ихъ собственностей.

О каждомъ здѣсь примѣчашь надлежишь:

Мѣста ихъ жилищъ, число ихъ, отличности въ ихъ жилищахъ, деревьяхъ и соспояніи деревень, въ одеждѣ, пицѣ и во всѣхъ частяхъ сельскаго домостроительства, которое у Финнѣ, Ташарѣ и другихъ народовъ разнообразно.

Показаніе *жителей по состояніямъ*, на жалованіи соспоящихъ, дворянства, *наипаче пролитаніе пріобрѣтающаго рода людей*, мѣщанъ, какъ то купцовъ, заводчиковъ, ремесленниковъ, посадскихъ и другихъ государевыхъ, экономическихъ и дворянскихъ крестьянъ, такъ же и поселянъ. Число cadaго, пропишаніе пріобрѣщающаго рода людей.

ОТДѢ-

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

О хозяйственномъ состояніи мѣщанъ.

Краткое извѣстіе губернскаго и уѣздныхъ городовъ по порядку.

Мѣсто гдѣ находится положеніе, улицы, части города и проч.

Дома публичные и мѣщанскіе, каменные, деревянные, мазанки; общее расположеніе жилищъ, рынковъ, гостинныхъ дворовъ, купеческихъ анбаровъ и проч. такъ же число оныхъ.

Жители. Кушцы шрехъ гильдій, фабриканшы, цеховые и нецеховые руководѣльники, посадскіе и другіе, безпрестанные или временные госпи, ямщики, рыбаки, крестьяне и проч. всѣ по числу и промысламъ ихъ.

Образъ жизни купцовъ, масперовыхъ и проч. въ жилищахъ, скарбѣ, одеждѣ, пицѣ, обхожденіи, по обычаямъ

чаямъ предковъ, просшая, по внѣшнему вкусу, роскошная и проч.

Показаніе единственнхъ промысловъ, *торговли*, образа, коимъ производится, обширности, и великости.

Фабрики, мануфактуры, и другіе заводы. Образъ ихъ учрежденія, величина, производство, продукты и продажа оныхъ. Прочіе мѣщанскіе и въ городѣ употребляемые сельскіе промыслы.

Ярманки, что, какъ и сколько на оныхъ продается.

Вообще досужество, проворство, нравственность, благосостояніе, цвѣщущіе промыслы, или неопредѣленный образъ пропитанія; сонливое промысловъ обращеніе, суровость нравовъ, бѣдность и проч. Причины онаго: средства къ поощренію досужества.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ

Изображаешъ

*Сельское хозяйство и полесые про-
мыслы.*

Крашкое извѣстїе о соспоянїи и расположенїи обыкновеннаго *крестьянскаго двора* вѣ намѣспничеспвѣ, съ показанїемъ различносшей онаго вѣ разныхъ уѣздахъ.

Соспоянїе креспьянскаго жилища, деревянноели, мазанкаль, изѣ плешня или кирпича, и расположенїе онаго; спроенїя на дворѣ, скопные дворы, подклешп, и проч. Сарай, жпшпщп, ледпкп, погреба, пещп, бани, овпны; какъ огорожены дворы, сады, землп, и проч. плешнемъ, малыми или большпми палпсадинами, и проч. ошѣ частп же рвами или валами, шпалерпникомъ и проч.

Со-

Состояніе и расположеніе *Россійскихъ* деревень, сель и слободъ по образу учрежденія, порядку соблюдаемому выборными, староспами и проч. Расположеніе деревень при рѣкахъ, улицы, колодези и проч. Состояніе и содержаніе господскихъ дворовъ, церквей, улицъ въ деревнѣ, дорогъ и проч.

Дворы и деревни Черемиссовъ и другихъ Финнскихъ народовъ, поселенныхъ Ташаръ, и проч. въ намѣстничествѣ, съ точнымъ назначеніемъ ихъ собственности.

Досужество, проворство, нравственность, честолюбіе, образъ жизни съ деревенскою роскошью, благосостояніе, несмысленность, нечувствительность, невѣденіе, суровство, невѣжество, бѣдность и нечистота *Россійскихъ* и другихъ сель-

сельскихъ жилищей. Причины и средства къ исправленію онаго.

А. Земледѣліе.

Показаніе обрабатываемой въ каждомъ уѣздѣ земли. Состояніе почвы, черноземъ ли, глинистая, песчаная и неплодородная, или какъ по добротѣ ея во всякомъ мѣстѣ различается?

Раздѣленіе на яровыя, озимовыя, паровыя, степныя, суковыя, кубышныя, болотныя поля, въ обработанныхъ болотахъ, и прочія по разнымъ мѣстамъ въ употребленіи бывающія раздѣленія пашней. При каждой же состояніе и образъ обрабатыванія примѣчаютъ надлежитъ.

Пріугошовленіе навоза изъ скопскаго съ соломою или другимъ чѣмъ, въ хлѣвахъ, во дворахъ и въ ямахъ.

Удобреніе земли просыпъ навозомъ, мергелемъ или рухлякомъ, из-

вешью и другими землями, гипсомъ, помешами, поросшомъ, выщелоченною золою на мыльныхъ и попашныхъ заводахъ, жженіемъ суковъ и кубышей, и то что кромѣ сего еще употребительно бываетъ, съ почнымъ показаніемъ опличносшей, въ разсужденіи соблюденія и употребленія искусныхъ удобреній.

Пахатныя орудія.

Показаніе употребительнаго въ каждомъ мѣстѣ.

Сохи; косули, большихъ сабановъ и проч. бороны съ корошкими или длинными копылями или зубьями, крюки и жерди для суковъ, малыя и большія косы, серпы, грабли, мошеры, возы, роспуски, шелеги, сушилы: для гороха и проч. Овины, сараи, житницы и проч. Опличности въ построеніи и употребленіе оныхъ

должны

должны быть означены точно, и объяснены гораздо понятиемъ малыми моделями, при которыхъ весь размеръ наблюденъ быть долженъ.

Употребляемые въ каждомъ мѣстѣ роды житъ, и нивяные плоды.

Озимовую и яровую рожь, озимовую и яровую пшеницу, ячмень, овесъ, полбу, простую и Сибирскую гречиху, просо, сарачинское пшено, горохъ, бобы, журавлиный горохъ, чечевицу, сѣрый горохъ, и различные другіе роды житъ, шелушныхъ плодовъ, на прим. Турецкой пшеницы, Бухарской ржи, которыхъ только мѣсцахъ употребительны.

При каждомъ показаніи лучшей почвы для всего онаго обрабатыванія, съ замѣчаніемъ времени посѣва и жатвы, количества сѣмянъ на десятиину

сяшину, обыкновеннаго урожая и употребленія онаго.

Обработываніе cadaго рода пашни, паровыхъ, степныхъ, суковыхъ кубышныхъ, болошныхъ, и проч. съ самаго перваго воздѣлыванія до оставленія оной; показаніе какъ долго плодородность оной продолжается.

О жатвѣ.

Показаніе времени и производства при собираніи и жатвѣ cadaго рода жита.

Сушеніе сноповъ на воздухъ, гдѣ кладушъ одинъ прошивъ другаго или на сушилахъ, соблюденіе сноповъ въ копнахъ или скирдахъ. Сушеніе въ овинахъ; расположеніе и величину оныхъ. Какимъ образомъ производится сушеніе? Молоченіе на швердой землѣ, на желѣзѣ, на гумнѣ, или въ овинахъ цѣпами, шоппаніемъ

скоша

скоша, махинами и проч. Очищеніе жипа вывѣиваніемъ, махинами и пр. Куда употребляешя ссолома, мякина и другіе осташки.

Соблюденіе жипа зернами, въ анбарахъ, жипнищахъ, магазинахъ, земляныхъ ямахъ и проч. Молошье, образъ построенія большихъ и малыхъ водяныхъ, вѣшренныхъ, лошадыми движимыхъ и ручныхъ мѣльницъ. Соблюденіе муки въ холщевыхъ мѣшкахъ или рогоженныхъ куляхъ, въ ящикахъ, бочкахъ и проч. Вездѣ надлежитъ почнѣе описатьъ и малыми моделями объяснитьъ собственности расположенія, вида, величины, употребленія, пользы, вреда, и проч.

О неурожаѣ.

Рѣдко ли или часто, въ нѣкоторыхъ ли мѣсахъ только, или во многихъ вдругъ бывающъ неурожаи, или скудныя жашвы.

Причины неурожая. Мокрую или сухую погоду, громъ, градъ, и проч. поздніе весенніе и ранніе осенніе и лѣтніе заморозы, наводненія и проч. саранчу, полевые и хлѣбные черви, гусеницы, земляные жуки и другія насѣкомыя и черви, хлѣбныя и полевыя мыши, пшицы. Плевную или негодную траву, куколь и проч.

Нерадѣтельное обрабошываніе. Истощенная пашня, худой посѣвъ, небрежливое полошье, запущеніе водяныхъ бороздокъ, упущеніе паханія, сѣянія, жашвы.

Испытанныя предоспорожности, и средства противъ недорода.

Какими пушями бѣдный пахарь во время недорода себѣ помогаетъ. Какими способами сохраняетъ долѣе муку, или замѣняетъ оную; какимъ образомъ приутошовляютъ хлѣбъ и
пищу

пищу во время недостатка, съ точнымъ назначеніемъ образа и свойства веществъ къ такой пищѣ въ случаѣ нужды употребляемыхъ, слѣдствія ихъ и дѣйствія надъ здоровьемъ.

Нѣтъ ли другихъ какихъ средствъ и веществъ приготошляшь лучшую пищу въ случаѣ нужды?

Произращенія.

О разведеніи льна. Извѣстіе о выборѣ земли, всего приготошленія оной, о выборѣ сѣмянъ, времени посѣва, количествѣ сѣмянъ на каждую десятину пошребныхъ. О зимѣ и прочемъ спараніи. О времени посѣванія. О собираніи льна, сушеніи, обрываніи головокъ, молоченіи, размноженіи сѣмянъ, о вымачиваніи, на воздухъ, въ лужахъ, въ озерахъ, рѣкахъ. Примѣчаніе, какой вредъ рыбамъ и

У

водѣ

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го .

водѣ чрезъ шо причиняется. О мятїи, шрепанїи и о чищенїи льна. О оспапкахъ, охлопкахъ; о длинѣ, доброшѣ и вѣсѣ лна (отъ опредѣленнаго количества сѣмяни). О употребленїи льна, для пряденїя, для шканїя, на продажу.

О льняномъ сѣмяни, для посѣва, для продажи, для выжиманїя масла. О масляныхъ мѣльницахъ и шискахъ. О употребленїи льняныхъ выжимокъ, или сбойни для скоша Цѣна сѣмяни, льна, масла, и проч. Количество и доброшу сихъ произведенїй вообще.

О разведенїи леньки. Прeжнему подобное крашкое извѣстїе.

О разведенїи табаку. Показанїе, какого рода шабакъ, откуда сѣмяна получающся. Выборъ, удобренїе земли; время посѣва, образъ всего обрабатыванїя. Время ошипыванїя ли-
сшъевъ

сшъевъ. Приготовленіе оныхъ. Доброша, количество, издержки оныхъ на собственную передѣлку, на продажу. Цѣна, польза, количество и прибыль отъ приправленнаго шабаку.

О разведеніи хлопчатой бумаги въ нѣкоторыхъ намѣстничествахъ полуденныхъ странъ. Краткое извѣстіе о пространствѣ учрежденій, всего обрабатыванія, въ разсужденіи земли, наблюденія времени, порядка въ обрабатываніи, сбора и времени онаго, количества, доброшы, употребленія и цѣны произведенія. Неудобства и выгоды отъ онаго.

О разведеніи винограда. Извѣстіе о распоряженіяхъ онаго въ садахъ, виноградникахъ.— О пространствѣ сего разведенія. О всемъ при томъ наблюдаемомъ. О образѣ, доброшѣ гроздовъ, какъ съ ними поступаютъ.

О выжиманіи винограда, и приготовленіи вина, о количествѣ онаго, добротѣ, прочности; о продажѣ, цѣнѣ.

О разведеніи сарачинскаго пшена, въ болошахъ полуденныхъ странъ. Какъ поступающъ при сѣяніи, орошеніи, наводненіи и проч. при жатвѣ. Польза и труды при обрабошываніи онаго. Количество, польза и доброта разведенія сарачинскаго пшена.

О разведеніи оливковыхъ деревьевъ, которое можешъ быть въ южныхъ намѣстничествахъ. Извѣстіе о насажденіи по пространству, о производствѣ, о полезномъ употребленіи оливокъ для соленія, для выжиманія масла и проч. О количествѣ, добротѣ, цѣнѣ произведеній. Прибыль и затрудненія при ономъ.

О разведеніи орѣховыхъ деревьевъ. О учрежденіи, пространствѣ онаго. О произ-

производствѣ при разведеніи оныхъ, при выжиманіи орѣховаго масла, о употребленіи орѣховаго дерева на подѣлки и проч. О количествѣ, добротѣ и цѣнѣ произведеній. О прибыли и неудобствѣ сего разведенія.

О разведеніи шелковитнаго дерева. Показаніе какого рода дерева, величины и расположенія, учрежденія, производства и успѣха.

О разведеніи шелка. Учрежденіе, пространство и производство при ономъ. Количество, доброта, цѣна и употребленіе шелка.

О разведеніи для фабрикъ, крапиа, вайды, дикаго шафрана, ворсяной щетки и проч. Пространство и расположеніе учреждений, производство, количество, доброта, и употребленіе произведеній.

О разведеніи рѣлишнаго сѣмянн,
кунджу

кунджука (*sesamum*) и прочихъ сѣмянъ, для дѣланія изъ нихъ масла, употребляемаго въ яству и на жженіе.

О разведеніи перца и прочихъ поваренныхъ веществъ, по расположенію, пространству, производству, количеству, доброшѣ и цѣнѣ произведеній.

О разведеніи дятлины, пепушьяго гребешка (еспарцета), луцерны, пшеница и другихъ для корма скоша употребляемыхъ травъ. О пространствѣ, производствѣ, успѣхѣ и пользѣ.

Луга и сѣнокосы.

Пространство луговъ и сѣнокосовъ cadaго уѣзда, десятинами исчисленное, положеніе оныхъ при рѣкахъ, въ болошахъ, въ лѣсахъ и проч. Примѣчаніе доброшы или недосшатковъ оныхъ въ разсужденіи свойства луговъ и сѣна съ нихъ добываемаго.

Обы-

Обыкновенныя поправленія сѣнокосовъ, искорененіемъ кустарниковъ, вырываніемъ спускныхъ рвовъ, выжиганіемъ, удобреніемъ золою и проч.

Неурожаи сѣна отъ погоды, настькомыхъ, саранчи, наводненій и проч.

Соблюденіе сѣна въ скирдахъ, копнахъ и проч. Недоспашокъ или изобиліе, цѣна сѣну.

Паствы или выгоны.

О пространствѣ, величинѣ, состояніи, добротѣ и недоспашкѣ въ оныхъ. Питаютъ ли скотъ хорошею или худою правою; имѣютъ ли хорошую или худую воду, болоша, шопи, и пр. питаютъ ли только или такъ же раскармливаютъ и утучняютъ его. О хозяйственномъ обработываніи паственныхъ мѣстъ, дѣлянками, употребленіемъ на сѣнокосы, пашни и проч.

Необра-

*Необработанныя степи нѣкоторыхъ
на мѣстностяхъ.*

О положеніи, пространствѣ, и
внѣшнемъ состояніи оныхъ. Еслили
на нихъ лѣса, вода, способны ли къ
обработыванію, имѣютъ ли роши,
дубровы, степные ручьи, прѣсныя
или соляныя озера, съ бузунною со-
лью, и проч.

О степныхъ поверхностяхъ земли,
пощая ли она, сухая ли, песчаная
ли, соляная ли почва, съ горькою ли
солію и соляными правами, имѣетъ
ли какія частныя плодоносныя мѣста?

О употребленіи степей для паствѣ,
для малыхъ селеній, для кочующихъ
народовъ или скотоводствомъ пи-
тающихся. О обыкновенномъ выжи-
ганіи степей весною.

Еслили возможно сообщить при-
мѣчанія о превосходномъ пользованіи
степей

спешей для овчарней, конскихъ заводовъ, хушоровъ, насажденій, селеній и проч.

Полевые огороды и огородныя земли.

О свойствѣ, величинѣ, расположеніи, огораживаніи огородовъ сельскихъ жишелей.

Обыкновенныя огородныя произведенія.

Роды овощей, яблоки, груши, вишни, сливы и проч. опшмѣнные роды овощей, разведеніе оныхъ, добраша, количество, употребленіе, продажа и вывозъ свѣжихъ, и пригшвленіе сушеныхъ овощей.

Бѣлая и зеленая капуста, чеснокъ, лукъ, морковь, свекла, рѣдька, хрѣнь, всякаго рода рѣпы, каршофели, огурцы, пыква, дыни, арбузы, горохъ, бобы, хмѣль.

Огородныя земли или сѣяніе и обрабошпы-

работываніе огородныхъ расшѣній на полѣ, для продажи, капусты, картофелей, рѣпы, арбузовъ, луку и проч. О производствѣ, количествѣ, добротѣ, пользованіи, продажѣ, цѣнѣ огородныхъ произведеній.

Скотоводство.

Общее извѣстіе о скотоводствѣ въ намѣстничествѣ и въ уѣздахъ.

О пространствѣ и разведеніи онаго. О прибыли, затрудненіяхъ и неудобствахъ въ разсужденіи климата, паствѣ, хищныхъ звѣрей, цѣнѣ и продажи скота и продуктовъ сего рода земскаго домостроительсва, скопины на убой, земледѣлія и тому подобнаго.

Нѣкоторое описаніе о свойствѣ скота для пашни употребляемаго.

Домашній скотъ.

Лошади, ихъ породу, количество,
какъ

какъ ихъ разводяшъ, какъ съ ними водятся, ростъ, свойства, прибыль, цѣны.

Конскіе заводы, ихъ заведеніе и величину, породы лошадей, учрежденіе, число ежегодно дославляемыхъ въ продажу лошадей; лошадиный падежъ. Средства противъ онаго.

Рогатый скотъ. Породы его, количество, разведеніе онаго, присмотръ и хожденіе за онымъ.

Скопные дворы, хушоры.

Упошребленіе молока, сыра, масла, быковъ для возки, скопины на убой, и проч. Цѣна рогатаго скопа.

Скотскія заразы, общія и частныя, свойства, дѣйствія ихъ.

Испытанія средства для предохраненія и врачеванія оныхъ.

Производство съ палою скопиною. Нѣкоторое упошребленіе кожъ, сала.

Овцы

Овцы, породу ихъ, доброту, количество, разведеніе и присмотръ за ними.

Оветки заводы и ихъ пространство, расположеніе и усиѣхъ.

Польза овецъ для убоя, шерсти. Производство, количество, употребленіе, цѣна оной.

Овцы для убоя, овчины, овечій сыръ, сало и проч. Цѣна овецъ.

Овечьи заразы, врачевныя противъ того средства.

Свиньи, породу ихъ, количество, разведеніе, откармливаніе оныхъ.

Пользованіе, прибыль отъ убоя, сала, вешчины и проч. Цѣна свиней.

Козы, число, разведеніе, прибыль оныхъ.

Домашніе собаки и кошки, которыя въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, кромѣ обыкновеннаго ихъ опредѣленія для

охоты

охоты и для сбереженія скопа употребляются, и такъ же ради ихъ мѣховъ содержатся.

Домашніе птицы.

Куры, гуси, утки, индѣйки, голуби, и проч.

Породы, которыя разводятся; количество, присмотрѣ за ними.

Прибыль получаемую отъ яицъ, пуха, перьевъ для перинъ, для письма и проч.

Продажа пшницъ, цѣна онымъ, копченые гуси.

Пчеловодство.

Пчельники, при жильяхъ или въ лѣсахъ.

Улья, видъ, величину, употребленіе оныхъ.

Множество и пространство пчеловодства.

Какъ обыкновенно за ними ходяшъ.

Пре-

Препяшствія въ пчеловодствѣ,
Пчельные непріятели вредоносные.
Средства прошивъ оныхъ.

Прибыль отъ пчеловодства. Цѣна
ульевъ. Цѣна и количество меда и
воска.

Домашніе гадины.

Кромѣ простыхъ и водяныхъ крысъ
и мышей по мѣстамъ лешучія мыши,
жабы въ погребахъ, большіе и малые
тараканы, сверчки, древесные чер-
ви, мушные, мясные черви, пауки,
скорпионы, комары, и другія мухи,
хлѣбные, сырныя черви, клопы, моль,
и въ нѣкошорыхъ мѣстахъ еще дру-
гія насѣкомыя.

При гадинахъ большій или меньшій
вредъ, и безпокойствія множествомъ
ихъ причиняемая. Употребляемая и
испытанная средства, переводить
или истреблять оныхъ.

Сель-

Сельскіе промыслы, кои нѣкоторыми сельскими жителями яко главныя, а другими яко побочныя промыслы производятся и исполняются.

Лѣсныя работы.

Рубку лѣса, воженіе бревенъ, гонку цлошовъ. Рубку дровъ и воженіе.

Работу въ пильныхъ мѣльницахъ, и на корабельныхъ верфяхъ, при построеніи барокъ и другихъ судовъ.

Обдирку коры для выдѣлыванія сѣ ивы, сѣ вязу, сѣ березъ, сѣ липъ, и проч.

Приготовленіе разной деревянной збруи, лопатокъ, корышъ, оглоблей, носилокъ и проч.

Расщеданіе обручей для бочарей.

Скобленіе древесной сѣры, вареніе смолы, жженіе сажи, дегтя, пошаша, въ ямахъ или печахъ.

При

При каждомъ расположеніе и пространство промысла, какъ при шомъ поступающъ, время, свойство, количество и цѣну продуктовъ. Прибыль и неудобства шаковаго досужества.

Охота и звѣриная ловля.

За красными, хищными, на мѣха употребляемыми и другими звѣрьми, куликами, ушками, и другою лѣсною дичью всякаго рода.

Образъ и пространство сего промысла, внутри и внѣ намѣстничества исполняемаго промышленниками.

Производство, прибыль и ущербъ сея ловли.

Сельскія упражненія при водахъ.

Рыбная ловля въ собственныхъ водахъ намѣстничества, на собственный счетъ, или въ отдаленныхъ водахъ за деньги.

Время

Время, образъ, пространство рыбной ловли, сѣтьми, мережами, вершами, заколами, удочными веревками или замешами, острогами при жжении лучинъ и проч.

Сушеніе, копченіе, соленіе рыбы, пригошовленіе икры, рыбаго клѣя, заготовленіе въ прокъ миногъ и другихъ рыбъ.

Рыбный торгъ, перевозку живой, мерзлой и другой рыбы; пригошовленіе мережей и другой збруи для рыбной ловли.

Судоходство на баркахъ, лодкахъ и другихъ рѣчныхъ судахъ; на галіюшахъ и купеческихъ корабляхъ.

Дѣланіе плотовъ.

Пространство, образъ, время и прибыли всякаго ремесла.

Ф

Сель-

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го

*Сельскія упражненія при фабрикахъ
и ремеслахъ.*

О работахъ и прибылѣ при находящихся горныхъ и плавильныхъ заводахъ, соловарняхъ, кирпичныхъ, известныхъ, гипсовыхъ, купоросныхъ, сѣрныхъ и селищрянныхъ заводахъ, при каменныхъ ломкахъ, яко камне-сѣчды и помощники, горшечники, печники, ковахи, упомянушо было уже при полезныхъ ископаемыхъ.

Сельскіе жишели упражняются такъ же яко кузнецы, плотники, шокари, которые разную збрую изъ просаго и свилевашаго дерева дѣлають и лакируютъ, яко столяры, сѣдельники, карешники, обручники, корзинщики, веревочники, кожевники, ременьщики, сапожники, шубники, и проч. которые всѣ сіи надобности сельскихъ жишелей исправляютъ

вляють, иногда же, произведенія свои на рынкѣ продають.

Иные имѣють свѣчные, мыльные заводы и проч.

При всѣхъ сихъ и иныхъ городскихъ промыслахъ земледѣльцами исправляемыхъ, точно опредѣлишь должно расположеніе, пространство и величину, образъ производства, количества, доброту, цѣну и продажу произведеній; такъ же показать прибыль и ущербъ причиняемый чрезъ шаковое сельское шрудолюбіе городскимъ промысламъ и земледѣлію, а особливо симъ шрудолюбивымъ сельскимъ жителямъ, и если шаковый родъ пропитанія можетъ быть исправленъ, на прим. если сельскіе жители къ произведенію ненужныхъ и неприличныхъ продукшовъ много матеріаловъ, времени и проч. употребляютъ.

Промыслы свойственные сельскимъ жителямъ кромѣ земледѣлія.

Повозки для почты и упряжки. Число и сосноянiе ямщиковъ. Производство и прибыль сего ремесла.

Извозицыи тѣлеги, расположеніе путешествовать караванами. Прибыль сей перевозки.

Коланіемъ прудовъ упражняются такъ же въ сѣверныхъ намѣстничествахъ не малое число мужиковъ. Расположеніе, образъ, выполненіе и прибыль сего копанія прудовъ или рвовъ, для высушенія болошныхъ земель, водоводовъ, вычищенія рѣкъ для испребленія кустарника, сдѣланіе плотинъ и проч.

Поботныя работы свойственныя сельскимъ жителямъ мужескаго пола.

Кромѣ пріуготовленія разныхъ домашнихъ

машнихъ и пахатныхъ орудій, хомушовъ и починокъ всякаго рода и пр. плешутъ въ мѣстахъ имѣющихъ липовые лѣса, лапши, дѣлающъ вѣники, колятъ и сушатъ лучинки; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ вяжутъ, прядутъ и шкутъ сельскіе жилища мужскаго пола зимою; уповашельно находящяся въ иныхъ мѣстахъ еще разныя побочныя работы, которыя шамъ легко примѣнить можно, и коихъ показаніе и обнародованіе весьма полезно быть можетъ, дабы и другіе поощряемы были употреблять въ пользу праздное время свое, такимъ же или шому подобнымъ образомъ. Часто возможно будетъ такъ же предлагать распространеніе и умноженіе таковыхъ постороннихъ промысловъ, которыхъ общество получитъ желаетъ.

Извѣстіе о нѣкошорыхъ въ иныхъ мѣстахъ упошребительныхъ и ежегодно повшоряемыхъ крешьянскихъ выгодахъ въ другія намѣстничества, дабы чрезъ водоходство, рыбную ловлю, на фабрикахъ яко масшеровые или работники что нибудь нажишь. Учрежденіе сихъ спранствованій. Польза и вредъ причняемый чрезъ шо вообще сельскому домошроительству и сельскимъ промысламъ, а особливо выходцамъ и ихъ домоводству.

Женскія лоботныя работы.

Здѣсь надлежитъ только кратко и шочно показашъ дѣйствительныя лоботныя работы, пропуская обыкновенныя и общія домашнія упражненія, приготовленіе пищи, одежды, и простое домашнее хозяйство, такъ же помощь даваемую ими мужьямъ

ямъ

ямъ ихъ при всѣхъ сельскихъ работахъ въ земледѣліи и скоповодствѣ и проч. кошорыя выходами большею частію женщинами исправляются.

Вязанье, пряденье на прялкахъ просныхъ или съ колесами, шканіе и бѣленіе для дома, на продажу, или для фабрикъ. Какимъ образомъ бѣленіе производится, количество, доброшу и цѣну ихъ продуктовъ.

Пряденье, шканіе и валяніе сержнаго сукна, ковровъ, войлоковъ.

Домашнія ихъ красильни и обыкновенное производство, есѣли сіе не показано уже при красильныхъ работахъ.

Домашнее кожевничество и производство.

Исправленіе работъ въ городѣ и сушеніе овощей. Сушеніе и копченіе рыбы и мясныхъ припасовъ.

Какимъ

Какимъ образомъ онѣ масло и сырѣ дѣлаютъ?

Собираніе и соблюденіе дикихъ плодовъ и грибовъ для зимней пищи, и прочія ихъ упражненія.

Упражненія дѣтей обоого пола, кромѣ хожденія въ школу, въ вязаніи, пряденіи или въ другомъ чѣмъ.

Обыкновенное шеченіе и послѣдствіе ежегодныхъ деревенскихъ упражненій по временамъ года и мѣсяцамъ.

Краткое извѣстіе о *состояніи домашнемъ и домоводствѣ*, а особливо о скошоводствѣ бываемыхъ въ намѣстничествѣ кочевныхъ народовъ.

Показаніе какого народа они, ихъ волости, число, юрты, земли ихъ, и кочеванія; табуны, многочисленны ли, какъ поступаютъ съ ними, и какъ ими пользуются; образъ жизни ихъ

ихъ въ разсужденіи пищи и пишія, продуктовъ ихъ на продажу, благосостояніе или бѣдность.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ

Означаетъ

Вывозимые продукты налістничества.

Камни для строенія, плиты, жерновые и точильные камни, мраморъ, и прочія вышепомянушыя полезныя ископаемыя.

Кирпичъ, горшечные шовары, израсцы для печей.

Сѣру, горную смолу, купоросъ, квасцы, селитру, поваренную соль, желѣзо и другіе металлы неопдѣланные или обработанные; такъ же и другіе продукты царства ископаемыхъ изъ фабрикъ, и проч.

Мачшы, бревна, доски, всякаго
рода

рода дерево на подѣлки употребляемое, деревянные товары, корыты, бочарные товары, дрова, кору, лыки, рогожи, смолу, деготь, уголья, пошашь, стекло и проч.

Хлѣбъ, шелушные плоды, муку, солодъ, крупы, хмѣль, свѣжій или сушеный овощъ, табакъ, арбузы, и другія огородныя растѣнія, виноградъ, вино и разные другіе продукты.

Ленъ пеньку, конопляное, льняное сѣмя и масло, домашній холстъ, и фабричныя полошна, бѣль, веревки, бумагу и проч.

Лошадей, скотъ на племя и убой, овецъ и свиней, живую или мерзлую дичь, кожи, волосы, рога, сало, мѣхи дикихъ зверей, шерсть, машеріи, масло, сыръ, свѣчи, мыло.

Гусей, утокъ, куръ, индѣекъ, яицъ, перьевъ, дикихъ птицъ.

Живую, мерзлую, сушеную, копченую и соленую, рыбу, икру, рыбій клѣй, ворванное сало.

При каждой спашѣ примѣрное количество и примѣрную цѣну; мѣста гдѣ, и какъ продаются.

Привозные продукты.

Можетъ быть соль, разный хлѣбъ, и другіе сѣвские припасы, дерево и спроевые машеріалы, машеріи на плашье, и фабричные повары. Краткое показаніе иностранныхъ товаровъ: чая, сахара, вина и проч. Примѣрную цѣну привозныхъ продуктовъ.

Посредственные цѣны.

Нѣкоторыхъ годовъ, хлѣба, скота, и другихъ обыкновенныхъ для жизни пошребностей.

Хотя встрѣчающіяся статьи и предмѣты въ хозяйственномъ описаніи намѣстничества многоразличны суть; однако папріоты предпріявшіе такую работу, найдутъ уповашельно великое себѣ облегченіе въ подкрѣпленіи господъ Правителей и Экономіи Директоровъ, которые ко всеобщему благу охотно вспомоцествовать и содѣйствовать конечно не откажутся, и которые частію Вольнаго Экономическаго Общества почешные суть Члены. Описаніе намѣстничества, какого Общество желаетъ, не можетъ занять мѣста на многихъ листахъ, ибо многія изъ вышепоказанныхъ статей въ каждомъ намѣстничествѣ не существуютъ, и обыкновенное повсюду употребляемое долженствуетъ лишь быть названо и упомянуто

нушо, а слѣдуетъ къ точному и обстоятельному описанію единственно то, что въ каждомъ мѣстѣ преимущественно опмѣнно; что показываетъ духъ и шествіе трудолюбнаго до сужества и введенныхъ промысловъ, и что въ исполненіи, въ орудіяхъ и проч. отличную и свойственную доброту имѣетъ. Больше и меньше сташей описывать, такъ же распространить или сократить описаніе, предается совершенно на волю сочинителя. Но Общество предославляетъ себѣ право, и конечно съ полнымъ благоволеніемъ писателя, всеобщее благо мѣшою имѣющаго, шѣ сочиненія, кои въ трудахъ Экономическихъ напечатаны бытъ могутъ, сократить, ежели онѣ излишне пространны, и излишнее содержатъ въ себѣ будуть, или такъ же, естли

что

что уже въ прежнихъ книгахъ трудовъ Общества находится. Но никогда чужая мысль не помѣшится въ сочиненіе писателя, развѣ нужно будетъ для напоминанія чего нибудь пріобщить нѣкоторыя крашкія примѣчанія.

Избрать единое какое намѣстничество особо для общепользнаго и съ намѣреніемъ согласнаго описанія, оставляется на благоизволеніе самаго сочинителя.

Хотя папріюшической ревности и любви къ обществу довольно награды не можно; однако Вольное Экономическое Общество поставляетъ себѣ долгомъ ободрить награжденіями шакіе труды, которые познанія въ вещахъ и усердія въ исполненіи требуютъ.

Сего ради Общество извѣщаетъ
черезъ

чрезъ сіе, что оно всѣ присланныя къ нему описанія каждого намѣстничества особо, по произволению сочинителей избраннаго, съ надписаніемъ девизовъ или надписей надъ запечатанными ихъ именами, принимать будешь ошъ нынѣ по 1 Октябрю 1791 года; что оно шѣ три сочиненія, которыя желаніямъ его наиболѣе соотвѣтствововашъ будущъ, въ день празднества учрежденія его, шо есть 28 Октябрю 1791 года, признаешъ публично достойными награжденія, въ трехъ золошыхъ медаляхъ изъ 25 червонныхъ каждая состоящаго, къ чести и похвалѣ сочинителей, а самыя сочиненія ихъ будущъ въ трудахъ Экономическихъ преданы писненію.

Тѣ удовольстворяющія три шворенія, кои общество найдешъ послѣ
выше

вышеупомянутыхъ увѣнчанныхъ сочиненій лучшими, намѣрено оно въ томъ же собраніи празднества, признать достойными принятія, и вознаградишь большими серебряными медалями; а самыя сочиненія подобно увѣнчаннымъ, со именами ихъ шворцовъ, равномерно въ трудахъ своихъ сообщишь публикѣ.

Дабы отъ времени до времени еще болѣе такихъ физикально-экономическихъ, намѣренію соотвѣтствующихъ описаній и о другихъ намѣстничествахъ получашь можно было, то Вольное Экономическое Общество опредѣляетъ и утверждаетъ *се награжденіе* до будущихъ какихъ либо отъмѣнъ, *награжденіемъ всегдашнимъ* и непрерывающимся: то есть, Общество будетъ въ день празднества учрежденія своего ежегодно съ признашель-

знашельносшію опредѣляшь отъ себя одну изъ упомянушыхъ золотую медаль, и двѣ такія же золотыя медали отъ Президентша своего, Его Сіяшельства Господина Генералъ-Поруччика и разныхъ орденовъ Кавалера Графа Федора Асшафьевича Ангальша назначенныя въ награжденіе за превосходнѣйшія, намѣренію болѣе прочихъ сообразующіяся, въ печеніи года къ первому Октябрю присланныя описанія какого либо одного намѣспничества; а ближайшія и лучшія при послѣ увѣнчанныхъ сочиненій, вознаграждены будутъ сообразно серебряными большими медалями отъ Общества и отъ Г. Президентша.

Что отвѣсныя сочиненія присылаюшся съ надписаніемъ девиза или

Х

надписи

Час. XLIII. Тр. Эк. Общ. 1791 го

надписи какъ надъ сочиненіемъ, такъ и надъ запечатаннымъ авторскимъ именемъ, сіе обыкновеніе при всѣхъ обществахъ уже извѣстно. Сочинители, которые при описаніяхъ имена свои явно напишутъ, даюшъ чрезъ то разумѣшь, что они въ награжденіи имѣшъ участія не желаютъ.

Общество изъ такихъ удовольствовительныхъ сочиненій содѣлаешъ въ печатаемыхъ трудахъ своихъ публикѣ полезнѣйшее, а шворцамъ похвальнѣйшее употребленіе.

Санктпетербургъ,

Ноября 26 го,

1790 года.

К О Н Е Ц Ъ.

Рослись Экономическимъ книгамъ,
продающимъ въ домъ Вольнаго Эко-
номическаго Общества у Миллера,
надзирателя дома.

Труды Экономическаго Общества 37				
частей, начиная съ первой, каждая часть				
на бумагъ Александрійской	-	-		60 к.
на Любской	-	-	-	45 -
на Календарной	-	-	-	30 -
38 я часть на Александрійской	-			65 -
на Любской	-	-	-	50 -
39 я часть на Александрійской	-			65 -
на Любской	-	-	-	50 -
40 я часть на Александрійской	-	-		85 -
на Любской	-	-	-	60 -
41 я часть * на Александрійской	1	р.		50 -
на Любской	-	-	1	20 -
42 я часть ** на Александрійской	1	-		50 -
на Любской	-	-	1	20 -
Овѣсахъ и мѣрахъ на Александрійской				60 -
на Любской	-	-	-	45 -
на Календарной	-	-	-	30 -

О крестьянской собственности на Нѣмецкомъ и Французскомъ языкѣ	-	50	к.
Оскопскомъ падежѣ на Россійскомъ	20	-	
на Нѣмецкомъ языкѣ	-	-	20 -
О содержаніи конскихъ заводовъ	-	25	-
Экономическія еженедѣльные сочи- ненія 2 части на Александрійской			
бумагѣ	-	-	6 р. - -
на Любской	-	-	4 - - -
О новыхъ каменныхъ домахъ на Нѣ- мецкомъ языкѣ	-	-	- 35 -
О каменной бумагѣ	-	-	- 25 -
Выбранны Экономическія сочиненія на Нѣмецкомъ языкѣ части 1.	-	1	р. - -
части вторая	-	-	- 1 р. 25 -
Минералогическій словарь на Нѣ- мецкомъ, Россійскомъ и Лашин- скомъ языкѣ; на календарной бу- магѣ	-	-	- 11 р. - -
на Любской	-	-	- 1 - 20 -
О разведеніи тонкаго льна, на Александрійской бумагѣ	-	1	- 50 -
на Любской	-	-	- 1 - 20 -

О разведеніи лучшихъ овецъ, на
Александрійской бумагѣ - 2 р. 50 к.
на Любской - - - - 2 р.

Показаніе новаго средства, какъ
воду во время путешествій на
морѣ отъ порчи предохранять,
и гнилую воду дѣлать къ пищю
удобною - - - - - 30 -

Примѣчанія о приведеніи въ луч-
шую доброту разныхъ Россій-
скихъ шерстей. - - - - 30 -

