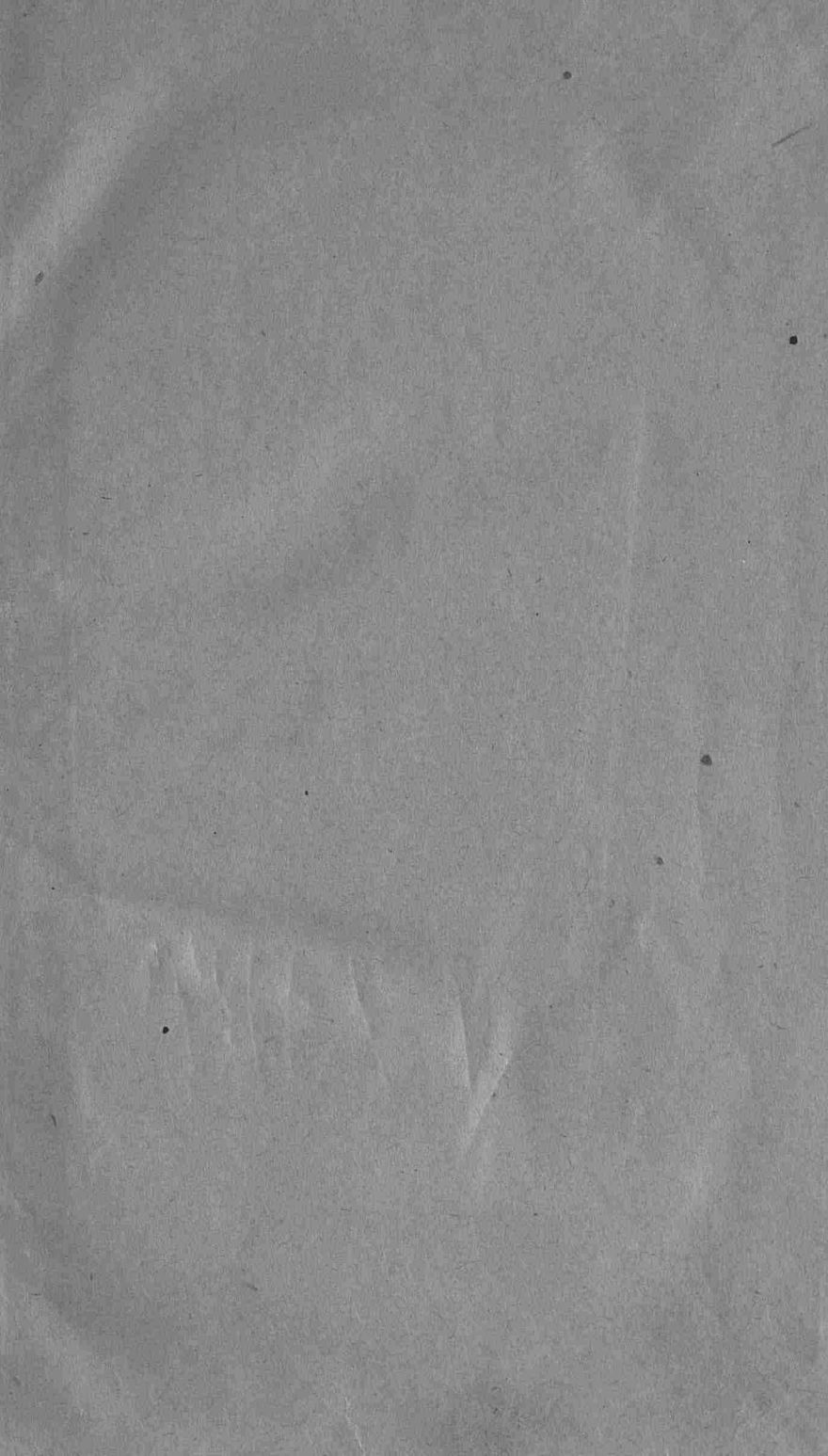


A $\frac{47}{28}$

omg. 1-2 '833



2144
гласное

Т Р У Д Ы

90. 2-68
3340.

67-го года существованія

ИМПЕРАТОРСКАГО
ВОЛЬНОГО ЭКОНОМИЧЕСКАГО
ОБЩЕСТВА.

A47
28

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ, - 2

СОДЕРЖАЩЕЕ СОЧИНЕНІЯ, ДОСТАВЛЕННЫЯ ОБЩЕСТВУ,
ОТВѢТЫ НА ЗАДАЧИ, УДОСТОЕННЫЯ НАГРАДЫ ИЛИ
ПОХВАЛЫ, И ПРОЧІЯ ОРИГИНАЛЬНЫЯ СТАТЬИ.



С. ПЕТЕРБУРГЪ.

ВЪ ТИПОГРАФІИ КОНРАДА ВИНГЕБЕРА.

1833.

Печатать позволяется,
съ пѣмъ, чтобы по напечатаніи представлены б
въ Ценсурный Комисіи при экземпляра.

С. Петербургъ, Апрѣля 30 дня 1833 года.

Ценсоръ А. Крыловъ

Государственная
ордена Ленина
БИБЛИОТЕКА СССР
им. В. И. ЛЕНИНА

п 2710-51

О Г Л А В Л Е Н І Е .

	сшран.
О предохранительныхъ трубахъ для паровыхъ винокуренныхъ приборовъ. (Соч. Академика Паррота.).....	1.
О діаметръ предохранительныхъ трубъ	5.
О высоту предохранительной трубы надъ поверхностію жидкости въ котлы	7.
На какую глубину должна погружаться предохранительная труба въ жидкость пароваго котла.....	10.
Объ измѣреніяхъ чана.....	11.
Руководство къ виноградному садоводству и винодѣлію въ южныхъ губерніяхъ Россіи. (Соч. Барона Александра Боде.).....	19.
ВВЕДЕНІЕ.....	—
Глава I. О мѣстоположеніи.....	25.
II. О различныхъ родахъ почвы.....	28.

ГЛАВА III. Ограда	34.
IV. Первоначальное приготовленіе земли	36.
V. О различныхъ родахъ посадки	43.
VI. Обхожденіе съ кустами при посадкѣ	68.
Обръзка	70.
Чеканка	77.
Цпаніе	79.
Выламываніе листьевъ	81.
Уборка винограда	82.
Уборка тычинокъ	84.
Открытіе корней	85.
Продолженіе	—
VII. О прищепахъ	88.
VIII. Отводки	97.
IX. О постъевъ виноградныхъ зеренъ	103.
X. О виноградной школѣ	106.
XI. О болъзняхъ виноградныхъ ку- стовъ	108.
XII. О непріятеляхъ виноградни- ковъ	119.

Глава XIII. О разныхъ сортахъ винограда	132.
Для краснаго вина	133.
Для бѣлаго вина	138.
Столовый виноградъ	145.
XIV. О начальныхъ правилахъ ви- нодѣлія	149.
Объясненіе рисунковъ	179.
Отвѣтъ на задачу, предложенную ИМПЕРАТОРСКИМЪ Вольнымъ Экономическимъ Обществомъ: «ка- кимъ образомъ легко и дешево исправить крестьянскія сельскія строенія, или сдѣлать въ оныхъ полезныя усовершенствованія?» (Соч. Г. Статскаго Совѣтника И. А. Манковскаго, удостоенное медали въ 30 червонныхъ.)	185.
Предувѣдомленіе Сочинителя	—
О дешевизнѣ	185.
О мнимои сырости	189.
О вредныхъ для здоровья послѣдствіяхъ, происходящихъ отъ житія въ черныхъ избахъ и что сіи послѣдствія суть,	

- можетъ быть, прилиною сокращенія жизни 193.
- О полъшательствѣ въ работахъ и о потерѣ времени, происходящихъ отъ дыма и стужи въ черныхъ избахъ... 207.
- О непрочности черныхъ избъ, о большей прочности бѣлыхъ и лучшей безопасности послѣднихъ отъ огня 210.
- О необходимости въ Бѣлоруссiи и другихъ Губернiяхъ сберегать лѣса, чему способствуетъ построенiе бѣлыхъ избъ 218.
- О изобрѣтенномъ мною способѣ, увеличивающемъ прочность построенiя избъ и другихъ деревянныхъ строенiй 228.
- О полъщенiи печи въ избѣ такимъ образомомъ, чтобы доставить болѣе теплоты и отвратить опасность отъ огня, и чтобы при дѣланiи подрубки подъ избу не было нужды разбирать печи 233.
- О потребности увеличить попеченiе о здоровьѣ скота 234.
- О вредномъ для здоровья скота расположенiи скотныхъ дворовъ при господ-

скихъ домахъ во всей Бѣлоруссiи, въ Литвѣ и во многихъ мѣстахъ Россiи, и о лучшемъ способѣ строить дворы. 236.

Рецептъ лекарству, употребляемому мною для предохраненiя скота отъ заразы 242.

Употребленiе лекарства 243.

О дешевизнѣ лекарства 249.

Особое прибавленiе для доказательства заблужденiя и упрямства простолюдinовъ 253.

РАЗСУЖДЕНIЕ О ПРИУМНОЖЕНIИ НАРОДНАГО БОГАТСТВА, ПОСРЕДСТВОМЪ УСОВЕРШЕНСТВОВАНIЯ ЗЕМЛЕДѢЛIЯ И РАСПРОСТРАНЕНIЯ МЕЖДУ СЕЛЬСКИМИ ЖИТЕЛЯМИ ПОЛЕЗНЫХЪ И НЕОБХОДИМЫХЪ ДЛЯ НИХЪ СВѢДѢНIЙ. (Соч. Николая Богданова, Полковника Корпуса Инженеровъ Путей Сообщенiя.) 265.



1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.
 7.
 8.
 9.
 10.

11.
 12.
 13.
 14.
 15.
 16.
 17.
 18.
 19.
 20.



О ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХЪ ТРУ-
БАХЪ ДЛЯ ПАРОВЫХЪ ВИНОКУ-
РЕННЫХЪ ПРИБОРОВЪ (*).

(Соч. Академика Паррота.)

Долговременное пребываніе мое въ Лиф-
ляндіи доставило мнѣ случай часпо посѣщать
винокурные заводы, и я узналъ, что паровые
кубы подвергаются взрывамъ опъ излишняго
нагрѣванія, а иногда бывающъ совсѣмъ сдавле-
ны или сжаты, когда испопникъ или коче-
гарь, изъ опасенія, чтообы жаръ не усилился
излишне, гаситъ поспѣшно огонь. Излишнее
нагрѣваніе имѣетъ еще и шу невыгоду, что
въ случаѣ просшой перегонки, при кошорой
брага подвергается непосредственному дѣй-

(*) Спашья сія чипана на Французскомъ языкѣ въ Об-
щемъ Собраніи Императорскаго Вольнаго Эконо-
мическаго Общества Апрелья 1-го дня 1832. Дѣй-
ствующая модель подобнаго прибора имѣется
въ Музеумъ Вольнаго Экономическаго Общества.

ствію огня, оно производишь пригаръ браги даже и въ то время, когда нагрѣваніе не достигло еще той степени, при которой можеть произойти взрывъ куба; когда же перегонка производишь водяными парами, тогда опъ излишняго нагрѣванія получается вино разжиженное, слабое. Въ намѣреніи опшвраишь сіи неудобства, придумалъ я просной механизмъ, копорый будучи основанъ на физическихъ свойствахъ пара, оказался успѣшно дѣйствующимъ на самомъ дѣлѣ. Таковый механизмъ усроенъ былъ въ 1822 году Г. Сиверсонъ въ помѣщи его Эйзеколь, а въ 1829 году предспавилъ я въ Императорскую Академію Наукъ свидѣтельство присущеннаго мѣсна, выданное мнѣ въ томъ, что въ помянутое время находилось уже въ Лифляндіи болѣе 30 винокуренныхъ заводовъ, въ копорыхъ помянутый механизмъ употребляемъ былъ съ совершеннымъ успѣхомъ.

Пусть *A C D E* будеть паровой кошель, наполненный брагою или водою, долженствующою произвести паръ, копорымъ имѣеть бышь перегоняема брага въ другомъ сосудѣ; *B* опшверстие, чрезъ копоре кошель напол-

няется жидкостію и которое въ случаѣ нужды служитъ также для прохода работника внутрь котла; FG труба, которая проводитъ винный паръ въ прохладитель (*), или водяныя пары въ сосудъ, наполненный брагою для перегонки; HI поверхность жидкости при началѣ перегонки.

Чрезъ крышку котла провель я мѣдную трубу KL , открывшую съ обоихъ концовъ, и коей нижнее отверстіе погружено въ жидкость до нѣкоторой глубины, а верхнее ушвержено во днѣ чана, нѣсколько наклоненнаго къ отверстию трубы.

Дѣйствіе сей трубы, которую я называю *предохранительною*, можно легко себѣ представить. Коль скоро излишнее нагрѣваніе сообщитъ пару большую упругость, нежели каковую оный имѣть долженъ, жидкость принуждена будетъ возвыситься въ трубѣ KL

(*) Въ послѣдніе годы прошедшаго столѣтія я опмѣнилъ въ Лифляндіи употребленіе колпаковъ при перегонныхъ кубахъ, замѣнивъ оныя простыми трубками FG , ибо я увѣрился по теоріи и по опытамъ, мною произведеннымъ, что колпаки болѣе вредны нежели полезны. Съ тѣхъ поръ усовершенствованіе сіе кажется принято всѣми вообще.

на высоту, соотвѣтствующую силѣ упругости паровъ. — Достигнувъ верхняго опверспія, жидкость перельется въ чанъ *ММ*, и когда вся часть жидкости, превышающая опверспіе *К*, перейдетъ въ чанъ, то за нею послѣдуетъ уже паръ, который прорываясь чрезъ жидкость, находящуюся въ чану, произведетъ столь сильный шумъ, что самый невнимательный кочегаръ узнаетъ о предстоящей опасности; или о томъ, что опасность уже миновалась, даже еслибъ онъ находился и внѣ завода, не въ дальнемъ отъ онаго разстояніи.

Когда испопникъ убавитъ огонь подъ котломъ и паръ не будетъ уже имѣть довольно силы для удержанія воды въ чану, тогда она сама собою перейдетъ въ кошелъ, гдѣ съ большею быстротою, что уменьшившееся количество пара, ослабивъ упругость его, доставитъ свободу дѣйствовать давленію атмосферы на жидкость, находящуюся въ чанѣ. Сей быстрый переливъ воды изъ чана въ кошелъ возстановитъ также скоро непосредственное сообщеніе между внѣшнимъ воздухомъ и внутренностію котла, чрезъ что сжатіе сего послѣдняго сдѣлается невозможнымъ. — До-

казавъ возможность сего двойкаго дѣйствія предохранительныхъ трубъ предупреждать разрывъ, а вмѣстѣ опворачивать сдавленіе котла, приспущлю я къ опредѣленію измѣреній какъ котла, такъ и чана, чтобы дать часпямъ ихъ надлежащую соразмѣрность.

О діаметрѣ предохранительныхъ трубъ.

Если бы котель имѣлъ опверсіе весьма значительное, относительно къ поверхности его, то упругость паровъ равнялась бы давленію атмосферы; по сему не было бы никакого излишка между внутреннимъ и наружнымъ. — Но какъ обыкновенно паровые котлы снабжены бывающъ однимъ только опверсіемъ трубы, проводящей паръ въ холодильникъ или въ перегоняемую брагу, если перегонка оной производится парами, то выходящій чрезъ сіе опверсіе паръ встрѣчаетъ нѣкоторое сопротивленіе, которое служило измѣреніемъ излишка внутреннего давленія предъ наружнымъ. Въ заводахъ, перегоняющихъ брагу парами, должно еще присовокупить къ сему небольшому сопротивленію, давленіе столба браги, надъ опверсіемъ трубы проводящей пары.

Но въ обоихъ сихъ случаяхъ надлежишь преодолѣшь только давленіе воды въ чану находящейся, когда предохранительная труба наполнена одними парами. — Вычисленія, основанныя на опытахъ, произведенныхъ мною надъ кошлами, снабженными опкрышными трубами различныхъ діаметровъ, показали мнѣ, что для совершенной безопасности діаметръ предохранительной трубы долженъ бытъ въ $\frac{1}{3}$ прошивъ діаметра кошла, слѣдовательно: для кошла, имѣющаго въ діаметръ 6 футовъ, предохранительная труба должна имѣть діаметръ въ $2\frac{4}{10}$ дюйма, а для кошла въ 10 футовъ діаметромъ, предохранительная труба должна бытъ въ поперечникъ 4 дюйма.

Если большой кошель имѣетъ фигуру параллелоипеда, какъ по бываетъ при паровыхъ машинахъ, то вычисленіе для діаметра трубы должно бытъ произведено совершенно практически, слѣдующимъ образомъ :

Длину кошла надлежишь помножишь на ширину его; та и другая должны бытъ выражены въ дюймахъ; изъ сего произведенія извлечь квадратный корень, кошорый раздѣлишь на 30; попомъ помноживъ сіе частное на 564,

снова раздѣлишь произведеніе на 500. Найденное число покажетъ діаметръ предохранительной трубы въ дюймахъ съ дробями. Но какъ излишняя безопаснсть лучше нежели недоуспанокъ оной и какъ маспера не всегда бывающъ шочны въ данныхъ имъ мѣрахъ, по лучше прибавишь къ найденному вышепоказаннымъ способомъ діаметру еще $\frac{1}{5}$ для малыхъ кошловъ и $\frac{1}{10}$ для большихъ. Малыми кошлами называю я шѣ, коихъ діаметръ не превышаетъ 4 фушъ, большими же всѣ прочіе, превышающіе сію мѣру діаметра.

*О высотѣ предохранительной трубы надъ
поверхностію жидкости въ котль.*

При перегонкахъ, въ кошорыхъ кошель, содержащій перегоняемую брагу, подвергается непосредственному дѣйствію огня, высота сія можетъ бытъ весьма малая, такъ что чанъ *ММ* можетъ бытъ утвержденъ почти на самомъ кошлѣ; но въ семъ случаѣ при малѣйшей оплошности кочегара опъ излишняго нагрѣва, брага будетъ переходить въ чанъ, что вовсе бесполезно и шолько будетъ затруднять кочегара. Для избѣжанія сего, надлежитъ наблю-

дашь, чшобъ предохранительная труба возвышалась надъ поверхносцію жидкости въ кошлѣ на пять фушовъ. Въ семъ случаѣ переходъ браги изъ кошла въ чанъ возможенъ только при весьма большой оплошности кочегара. Избышокъ внутренняго давленія надъ внѣшнимъ въ семъ случаѣ соспавишь около $\frac{1}{6}$ цѣлаго давленія атмосферы.

Если же перегонка производится водяными парами, то къ вышепоказанной высотѣ пяти фушовъ должно присовокупить еще давленіе сполба браги надъ опверспіемъ паровой трубы.

Положимъ, что высота браги равняется 4 фушамъ, тогда предохранительная труба должна бышь высокою 9 фушовъ надъ поверхносцію воды въ паровомъ кошлѣ.

Въ семъ случаѣ вода при надлежащемъ ходѣ перегонки будеть держашься, въ предохранительной трубѣ, на вертикальной высотѣ 4-хъ фушъ выше поверхносци воды въ кошлѣ, и избытокъ внутренняго давленія предъ наружнымъ соспавишь нѣсколько болѣе $\frac{1}{4}$ атмосферы.

Если объ обыкновенныя перегонки производяся въ одно время однимъ и пѣмъ же паромъ, то къ показанной высотѣ предохранительной трубы слѣдовало бы еще прибавить высоту жидкости во впоромъ сосудѣ. Пусть высота сія будетъ равна пѣремъ футамъ, въ такомъ случаѣ высота всей предохранительной трубы, сверхъ поверхности воды въ котлѣ, должна бытъ равна 12-ти футамъ, что составляетъ давленіе нѣсколько болѣе $\frac{1}{2}$ атмосферы.

Впрочемъ должно замѣнить, что сіи два послѣднія давленія производящъ не опъ предохранительной трубы, но суть необходимыя слѣдствія перегонки посредствомъ паровъ. Предохранительныя трубы перебующъ давленія не болѣе 5 футовъ воды, и сіе давленіе имѣло бы мѣсто при всякомъ другомъ устройствѣ котла, при которыхъ оное могло бы оплошностию кочегара возвыситься гораздо болѣе. Напримѣръ того, предохранительная труба не только предвараешъ объ опасности, но и совершенно оную опвращаешъ, даже въ такомъ случаѣ, когда бы кочегаръ и оплучился опъ своего мѣста.

На какую глубину должна погружаться предохранительная труба въ жидкость пароваго котла.

При нагрѣваніи кошловъ съ брагою непосредственно огнемъ, глубина сія должна равняться разности между высотами поверхностей жидкости при началѣ и при концѣ перегонки. Сія разность извѣстна винокурамъ изъ опыта.

Въ тѣхъ же случаяхъ, гдѣ перегоняющъ вино при посредствѣ водяныхъ паровъ, сія глубина равняется также разности высотъ поверхностей воды при началѣ и при концѣ перегонки. — Впрочемъ, здѣсь должно замѣтить, что винокуры, знающіе, что для перегонки вина парами поспребно выпарить воды нѣсколько болѣе количества перегона, погрушающъ однакоже дѣлая паровые кошлы малыхъ измѣреній; ибо наливая въ такіе кошлы только такое количество воды, какое поспребно для перегонки, они лишаютъ себя выгоды подвергать дѣйствію огня боковые стѣны кошловъ, и должны ограничиваться нагрѣваніемъ одного только дна ихъ, въ противномъ случаѣ огонь можетъ обхващать бока, и тогда,

когда оныя не покрышы водою, чрезъ что въ корошкое время коплы получають поврежденія.

Я полагаю необходимымъ дѣлать коплы шакой величины, чтобы въ нихъ помѣщалось впрое болѣе воды, нежели сколько оной пребуется для перегонки, и чтобы сверхъ того оставалось въ нихъ доспапточное пространство для образованія пара, а для сохраненія копловъ невредимыми на долгое время, по надлежитъ обдѣлывать ихъ такъ, чтобы огонь дѣйствовалъ только на половину высоты воды. Сіе правило должно быть вообще наблюдаемо, особенно при коплахъ большой вместимости и малой высоты.

Объ измѣреніяхъ чана.

Въ чанъ можеть перейти количество жидкости, равное вместимости предохранительной трубы, что весьма легко опредѣлить можно вычисленіемъ. Вместимость чана должна быть вдвое болѣе помянутаго количества. Чтобы опровернуть поперю жидкости чрезъ разбрызгиваніе, должно покрыть половину чана полукруглою крышкой RR , прибитою гвоздями къ краямъ чана; въ этой крышкѣ

RR , прошивъ верхняго конца предохранительной трубы, оставляющаго отверстие TT нѣсколько по болѣе діаметра трубы, дабы чрезъ оное можно бы было пропустить шестъ, съ прикрепленною къ нему мокрою тряпкою, для очищенія предохранительной трубы. Къ сему отверстию придѣлываютъ заслонку UV , поворачивающуюся на винтѣ X . Можно бы было обойтись и безъ сего отверстия и заслонки, если бы вмѣсто того, чтобы прикрѣплять крышку RR къ чану, придѣланы были къ ней крючки съ пробоями, для удобнаго сниманія крышки по мѣрѣ надобности. Быть можетъ, что нѣкоторыя винокуры будутъ опасаться *потери теплоты* чрезъ такіе предохранительныя трубы, потому что поверхность трубы сей подвергается нѣкоторую часть кипящей жидкости охлажденію воздухомъ. Сія охлажденная часть опускается медленно въ кошелъ, замѣщаясь новымъ количествомъ кипящей жидкости. И въ самомъ дѣлѣ, — слой воды, находящійся ближе къ стѣнамъ трубы, будучи охлажденъ, а чрезъ то сдѣлавшись тяжелѣе, спекуетъ внизъ по внутренней оболочкѣ трубы, между тѣмъ какъ вода, находящаяся ближе къ центру трубы,

будучи горячее и слѣдовательно легче, будетъ возвышаться для замѣщенія нисходящихъ слоевъ. — Однако, если принявъ въ соображеніе, что предохранительная труба имѣетъ въ діаметрѣ не болѣе $\frac{1}{30}$ діаметра котла и что высота ее бываетъ только въ нѣсколько фузовъ, то совершенно увѣряться должно, что сія поперя будетъ составлять весьма малую часть всей температуры, употребной для производства перегонки. — Сію поперю можно впрочемъ опровергнуть почти совершенно, обернувъ трубу до высоты *P*, (которая будетъ опредѣлена ниже сего) сперва войлоками въ 4 или 5 рядовъ, съ обвязкою бичевками, потомъ двойною соломенною цыновкою и опять 4 или 5 рядами войлока, и наконецъ холстомъ, выкрашеннымъ масляною краскою. Вся сія обвершка, составляющая до трехъ дюймовъ толщины, ограничитъ поперю температуры до $\frac{1}{500}$ части всего количества употребленнаго на перегонку (*).

Сверхъ того, если покрыть верхнюю часть

(*) Смодри замѣчанія мои о новыхъ средствахъ предохранять паровыя машины отъ различныхъ опасностей — стрн. 9 — 15, напечатанныя въ запискахъ Академіи Наукъ въ 1829 году.

пароваго кошла подобнымъ покрываломъ, по опъ сего сохранилось бы шеплошы почпи въ семь разъ болъе, нежели сколько оной можешъ произойши опъ предохранительной шрубы, ничъмъ ни защищенной.

По сему, если винокуръ не пожелаешъ употребить сего проснаго средсва для сохраненія шеплошы, шеряемой обнаженною поверхношю пароваго кошла, по безразсудно было бы обверивать предохранительную шрубу въшпепоказаннымъ образомъ для сохраненія $\frac{1}{7}$ часпи помянушой потери.

Можно еще предполагать потерю алкоголя на поверхности жидкоспи, находящейся въ предохранительной шрубѣ въ прикосновеніи съ свободнымъ воздухомъ; однакоже въ Лифляндіи винокуры сего еще замъпишь не могли. Впрочемъ и сію предполагаемую потерю можно отвращить слъдующимъ средсвомъ:

Надежить сдълать пусшой цилиндръ *A* (фиг. 2-я), со всѣхъ споронъ плошно запаянный, діаметромъ нъсколько менъе опверсція предохранительной шрубы; длина его *ab* должна бышь вдвое прошивъ діаметра. Цилиндръ сей

долженъ быть довольно легокъ, дабы погружаясь въ жидкость не болѣе двухъ преей своей длины. Будучи опущенъ въ предохранительную трубу, оный осянвится на поверхности жидкости и будетъ безпрепятственно вмѣстѣ съ нею возвышаться и опускается, отъ чего поверхность жидкости, имѣющая прикосновеніе съ свободнымъ воздухомъ, будетъ самая малая. Всякой разъ, когда дѣйствуемъ предохранительной трубы цилиндръ сей будетъ выброшенъ въ чанъ, и послѣ того перегонка паки придетъ въ порядокъ, рабочнику должно будетъ опустить снова цилиндръ въ трубу.

Чтобы удостовериться, споить ли труда усроить сей небольшой приборъ, можно сдѣлать слѣдующее вычисленіе. — Испаряющаяся поверхность жидкости, находящейся въ трубѣ, оносится къ поверхности жидкости въ котлѣ какъ 1 къ 900; слѣдовательно если бы въ предохранительной трубѣ жидкость могла кипѣть какъ вода въ котлѣ, то пошеря алкоголя составляла бы $\frac{1}{900}$ часъ всего полученнаго перегонкою; — но этого быть не можетъ, хотя температура въ трубѣ и при-

ближается къ степени кипѣнія; а какъ можно положить, что испараніе при сей температурѣ не составляетъ и $\frac{1}{4}$ того, которое производится при сильнаго кипѣнія, что невозможная поперя безъ цилиндрическаго прибора не составитъ и $\frac{1}{3600}$ часши полученнаго алкоголя. — Спрашиваю теперь, спойшь ли уменьшишь сію поперю на $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{10}$ часшь ея?

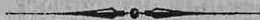
Тѣ, кои полагають, что сей цилиндръ можешь бышь полезень, могушь его успроишь. Но гораздо важнѣе имѣшь возможность *узнавать во всякое время въ продолженіе перегонки степень теплоты или упругости паровъ въ котль.* Предохранительная труба представляетъ намъ для сего весьма простое средство. Надлежитъ къ предохранительной трубѣ, сверхъ нормальной высоты NN , до которой обыкновенно должна доходить жидкость, при надлежащемъ ходѣ перегонки, придѣлать нѣсколько крановъ, открываніемъ коихъ можно узнать, на какую высоту поднялась вода въ трубѣ; но какъ испопники бывають почти по большой часши люди безграмотные и неспособные къ шаковымъ наблюденіямъ, что можно сіе сдѣлать еще проще.

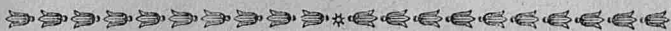
Споеить придѣлать къ предохранительной шрубѣ опводную шрубку PQ въ $\frac{1}{2}$ дюйма въ діаметръ, изогнушую нѣсколько болѣе нежели въ $\frac{1}{4}$ круга и поддерживаемую желѣзнымъ прутомъ WY . — Верхнее ея опверсіе P должно находиться на срединѣ, между нормальной высокою NN и дномъ чана. Коль скоро жидкость подымется выше опверсія P , часть ея начнетъ вытекать сею опводною шрубкою и впадая въ мепаллическій сосудъ S , успроенный на снѣнѣ печки кошла, она произведетъ шумъ, доспапочный для предваренія исполнника о предспоящей опасности, особенно если сосудъ будетъ допрогиваться до снѣны только шремя ножками. Симъ средствомъ исполнитель узнаетъ, что разведенный имъ огонь слишкомъ великъ, и пошому оный уменьшенъ бытъ долженъ.

Выпекающая жидкость можетъ бытъ перелипа обратно въ кошелъ посредствомъ предохранительной шрубы.

Цѣль сей опводной шрубки состоитъ не въ доставленіи прибору большей безопасности, чему предохранительная шруба вполне удовлетворяетъ, но въ томъ, чтобы излишно на-

грѣшая брага не пригорѣла на днѣ кошла; ибо извѣстно, что ошъ сего перегоняемое вино получаешъ дурной вкусъ, да и въ цѣнѣ онаго можешъ оказывапъся пошеря при продажѣ, ибо пригорѣлое масло, кошорое въ изобилии происходитъ въ шаковомъ винѣ ошъ пригори, укрываешъ часпъ алкоголя.





РУКОВОДСТВО КЪ ВИНОГРАДНОМУ САДОВОДСТВУ И ВИНОДѢЛЮ ВЪ ЮЖНЫХЪ ГУБЕРНІЯХЪ РОССІИ.

(Соч. Барона Александра Боден.)

ВВЕДЕНІЕ.

Въ предлагаемомъ здѣсь сочиненіи я буду говорить преимущественно о Таврической губерніи, коей способы винограднаго садоводства и винодѣлія мнѣ болѣе извѣстны, и постараюсь правила мои изложить такъ ясно, чѣмъ въ другихъ частяхъ южной Россіи можно было всякому благоразумному хозяину приравнять ихъ къ мѣстнымъ обшьятельствамъ.

Предоставляя особому сочиненію наставленіе о разведеніи винограда въ сѣверныхъ губерніяхъ, я займусь здѣсь винограднымъ садоводствомъ въ отношеніи къ *винодѣлію*. Выгоды отъ онаго получать можно только тамъ, гдѣ виноградные кусты произрастаютъ безъ особенной защиты отъ морозовъ, въ прошив-

номъ случаѣ нѣтъ надежды получить хорошее вино и приобрести какую либо прибыль, ибо укрываніе кусповъ сопряжено съ большими безпокойствами. При таковыхъ обстоятельствахъ разведеніемъ винограда можно заняться только для лакомства.

Виноградное садоводство и винодѣліе въ Крыму я заспалъ въ самомъ жалкомъ положеніи, въ каковомъ онѣя большею часпю и нынѣ еще находятся. Коренные здѣшніе жители, Татаре, до присоединенія сего края къ Россійской Державѣ, разводили виноградъ для употребленія въ пищу. А какъ религія ихъ воспрещаетъ употребленіе вина, по и не было имъ побудительной причины спараться объ усовершенствованіи сей часпи сельскаго хозяйства. По присоединеніи Крыма къ Россіи, часпи существовавшихъ здѣсь виноградныхъ садовъ достпалась во владѣніе Русскимъ; но какъ виноградное садоводство не принадлежало къ числу сельскихъ ихъ занятій, по и неудивительно, что новые хозяева садовъ не сдѣлали по сей часпи ни какого усовершенствованія. Это обратило на себя вниманіе Правительсва, которое, желая улучшить благосостояніе своихъ

подданныхъ въ новопріобрѣшенномъ краѣ, съ немалыми издержками завело виноградное училище въ Судакъ, самомъ удобнѣйшемъ для того мѣстѣ. Намѣреніе Правительсва было, чтобы въ семь училище показашь примѣръ винограднаго садоводсва и винодѣлія всѣмъ жителямъ Крыма, образовашь для помѣщиковъ изъ ихъ людей искусныхъ садовниковъ и разпространишь разведеніе лучшихъ соршовъ виноградныхъ лозъ. На сей конецъ выписало оно иноспранныхъ масперовъ и виноградныя лозы, и ни въ чемъ не опказывало, что было пошребно для предположенной цѣли; но къ сожалѣнію благонамѣренныя виды Правительсва были споль худо исполняемы, что по прошествіи двадцати лѣтъ заведеніе училищъ не принесло сущесвенной пользы: ибо вмѣсто введенія усовершенсвованной мешоды (разведенія винограда) придержались мѣспныхъ спаринныхъ обычаевъ до того, что казенный садъ былъ обрабатываемъ хуже Тапарскихъ садовъ; однакожь опышъ показашь, что и Крымъ можешь доспавишъ вино, не уступающее добропою лучшимъ иноспраннымъ. Но какъ количество онаго, получавшееся опъ казеннаго виноградника, было споль не значипельно,

что расходы на содержание сада в пять или шесть раз превышали доход, но никто из жителей не рѣшался жертвовать своимъ капиталомъ для заведенія столь невыгоднаго хозяйства. При томъ казенный садъ, по недостатку воды, не могъ бытъ увлаживаемъ какъ сады помещичьи; а по сей причинѣ и всѣ Крымскія горы, столь удобныя для разведенія винограда и полученія вина въ значительномъ количествѣ, оспались бы навсегда бесплодными, если бы главное Начальство здѣшняго края, въ 1824 году, не обратило ближайшаго вниманія на сію важную вѣсь здѣшней промышленности. Оно усмотрѣло, что Крымъ по выгоднымъ мѣстнымъ обстоятельствамъ можетъ продовольствовать опличивѣйшими винами цѣлую Россію; тогда, чтобы уничтожить по потребности выписываніе оныя изъ чужихъ краевъ и оспавить внупри Государства значительныя суммы, выходящія за сей поваръ за границу, сіе мудрое Начальство приняло рѣшительныя мѣры для усовершенствованія и возможнаго разпространенія садоводства и винодѣлія въ Крыму. Для этого нуженъ былъ хорошій примѣръ. Я имѣлъ счастье въ томъ же 1824 году бытъ избраннымъ

въ Начальники Крымскаго винограднаго училища въ Судакѣ. Заведеніе сіе находилось въ упадкѣ; опъ двадцати лѣтняго безпорядка казенные работники сдѣлались упрямы и необузданны; не было надежды на исправленіе и успѣхъ; но по долгу службы и желая оправдать лестную ко мнѣ довѣренность Начальсва, я принялся за дѣло со всевозможнымъ усердіемъ. Мало по малу въ разныхъ мѣстахъ южнаго берега Крыма начали возникать новыя виноградныя заведенія по усовершенствованной методѣ и съ лучшими родами винограда. Опличней примѣръ Русскихъ Вельможъ возбудилъ соревнованіе во многихъ Крымскихъ помѣщикахъ — большею частію Русскихъ; Нѣмецкіе колонисты, а наконецъ и иностранные капиталисты послѣдовали ихъ примѣру, и частъ Крымскихъ горъ, доселѣ дикихъ и безобразныхъ, нынѣ одѣлись прелестною зеленью виноградныхъ лиспьевъ и снабжаепъ уже хорошимъ виномъ.

Можно себѣ представить, сколько я долженъ былъ выпергѣть насмѣшекъ, порицаній, даже злобныхъ гоненій опъ здѣшнихъ спародумовъ! — Если бы они имѣли силу

— меня постигла бы участь медвѣдя-плясуна. Но почти всякое нововведеніе, всякое усовершенствованіе, входящъ въ міръ подобнымъ путемъ! Я забывалъ сіи несправедливости, видя ободрительное вниманіе Начальства къ моимъ шрудамъ, видя принятіе моей методики нѣкопорыми благоразумными особами. Я чувствую себя награжденнымъ, когда шруды мои увѣнчаны успѣхомъ и когда благодѣтельные намѣренія Правительства исполнены. Въ кругу безприспращныхъ враждебная сила уже ослабѣла.

Какъ превосходство моей системы передъ старую доказано на дѣлѣ и не подлежащъ ни какому уже сомнѣнію, то я рѣшился изложить оную на бумагѣ, съ шую цѣлю, чшобы доставить возможность всѣмъ желающимъ разводить виноградные сады и управлять ими безъ пособія иностранныхъ садовниковъ. При семъ прошомъ и ясномъ руководствѣ, я надѣюсь, всякому легко въ короткое время сдѣлаться хорошимъ виноградникомъ, или дать нужныя наставленія своимъ людямъ. Я не буду здѣсь говорить о виноградномъ расшѣніи какъ ученый, какъ бошаникъ, полагая шакովый языкъ неумѣстнымъ въ сочиненіи сего рода, но огра-

ничусь просшымъ изложеніемъ предмета и нужными наспавленіями для хорошаго виноградника; при чемъ не излишнимъ счишаю приложити и рисунки необходимыхъ инструменшовъ.

Я опнюдь не выдаю предлагаемой мною системы за собспвенное изобрѣшеніе. Она еспь подражаніе лучшей иностранной, съ измѣненіями, коихъ пребовали мѣспныя обстоятельсшва.

Г л а в а I.

О мѣспположеніи.

При разведеніи виноградника надобно обращать вниманіе главнѣйше на удобсшво мѣспположенія; оно имѣетъ величайшее вліяніе на качество вина. Самое выгодное мѣспположеніе еспь оплогій косогоръ, обращенный къ полудню и закрышый опъ сѣверныхъ и, сколько возможно, опъ воспочныхъ вѣспровъ. При недосшашкѣ опъ сихъ вѣспровъ еспешственной защиты, можно производишь оную искусшвомъ, посредсшвомъ разведенія роцъ. Для получения опличнѣйшаго вина поспребно, чшобы косогоръ сей, имѣя надлежащее качество земли, находился въ пакомъ положеніи, чшобы солн-

це предъ захожденіемъ своимъ за часъ или за два не освѣщало оный, и чѣмъ ближе къ морю тѣмъ лучше, но не въ такомъ одинаково разстояніи, чшобы брызги опъ волнь могли окроплять виноградные кусты.

Всякому извѣстно, что виноградное растение весьма чувствительно къ холоду, по сему о защитѣ онаго опъ сѣверныхъ и воспочныхъ вѣтровъ не требуетъ дальнѣйшаго объясненія. Когда мѣсно закрыто опъ воспочнаго вѣтра, то естественна, что и первые упренніе лучи солнца не имѣють на него дѣйствія. Это полезно въ томъ отношеніи, что воздухъ, бывающій довольно холоднымъ во время весеннихъ упренниковъ, успѣетъ нагрѣться прежде, нежели солнечные лучи дойдуть до виноградныхъ кустовъ, а въ проливномъ случаѣ оныя повреждаются. Укрываніе опъ лучей солнца передъ захожденіемъ необходимо потому, что они въ то время, идя по косвенному направленію, падають прямо на корень растенія и сушатъ около него землю, чего не бываетъ, когда солнце высоко, ибо тогда собственная тѣнь кустарника закрываетъ корень. Для опвращенія сего неудобства мо-

жно насадишь миндальныя деревья между кустами винограда, — о чемъ подробнѣе будешь сказано послѣ.

Косогоръ, обращенный къ сѣверу, есть самое худое мѣстоположеніе, а хощя и на шаковомъ въ шепломъ климатѣ урожай винограда можетъ бытъ обильный и кусты сильныя, но качество вина всегда будешь хуже, нежели на прежде описанномъ мною выгодномъ мѣстоположеніи, а особенно когда оное имѣетъ небольшое наклоненіе преимущественнѣе къ востоку, нежели къ западу. Крушой косогоръ, при всѣхъ выгодныхъ обстоятельстввахъ, менѣе удобенъ оплодого, по той причинѣ, что сильныя дожди на шаковой поверхности производятъ рытвины и увлекающъ на низъ верхній слой земли, обнажая часто корни кустовъ, почему пошребно бываетъ закрывать оныя новою землею. Изъ винограда, распускаго на крушыхъ косогорахъ, обыкновенно получается при сорпѣ вина: лучшее получается съ средней полосы косогора, по хуже съ верхней, а самое худшее съ нижней. Впрочемъ можно опвратить сѣя неудобства крушыхъ косогоровъ, употребя нѣкоторыя издержки, кошо-

рыя щедро вознаградишься качествомъ вина, о чемъ объяснено будешь ниже сего.

Симъ крапкимъ описаніемъ выгодъ мѣспоположенія всякой благоразумный хозяинъ можешь руководствоваться при выборѣ мѣспа, назначеннаго для виноградника.

Г л а в а П.

О различныхъ родахъ почвы.

1) Грунтъ земли, состоящій изъ красной или желтой глины съ примѣсью песка и мелкихъ камешковъ, есть самый сильнѣйшій и дающій вино крѣпкое и душистое, которое сохраняясь въ хорошей посудинѣ и въ удобномъ мѣспѣ, дѣлается опть времени гораздо доброшнѣе, мягче и пріятнѣе для вкуса. Труды и расходы, употребляемые въ началѣ на обработаніе шаковой почвы, съ избыткомъ вознаграждаются въ послѣдствіи: кусты винограда бывающъ на ней весьма сильные и долговѣчные, такъ что можно сказать утвердительно, что они во сто лѣтъ не потеряютъ своей силы, если будутъ содержаны какъ должно. Урожай на семъ грунтѣ бываетъ самый обильнѣйшій, и по прошествіи 20 или 30

лѣпшѣ, когда излишняя жесткость земли смягчится, получится вино самое доброшное и превосходное.

2) Наносъ съ горъ обильно хрящеватой земли, каковой много находится у подошвы Крымскихъ горъ, есть впрочемъ грунтъ по доброшѣ. Виноградъ растетъ на немъ также роскошно; но расщипельная сила сего грунта не продолжительна и требуетъ изрѣдка удобренія глинистою землею. Начальная разработка хотя также трудна, но менѣе перваго. Вино получается огнистое, но мягче предыдущаго, и не рѣдко игриное, чѣмъ оно нравится многимъ.

3) Многія косогоры на Крымскихъ берегахъ Чернаго моря состоятъ изъ нѣкопорого рода шиферной земли, называемой по Нѣмецки *Leberkies* или печеночный хрящъ. Земля сія ломается, какъ камень, большими грудями, но полежавъ нѣсколько мѣсяцовъ на воздухѣ, морозѣ и дождѣ, разсыпается въ видѣ крупнаго песку и послѣ того никогда уже не твердеетъ; цвѣтъ весьма похожъ на вареную печенку; содержитъ часпицы квасцовыя и желѣзистыя. Земля сія также весьма удобна для

произращенія винограда; кусты скоро получаюшъ неимовѣрную силу и даюшъ много плода: ибо земля, одинъ только разъ перекопанная, оспаешя всегда рыхлою и сохраняешъ въ нѣкошорой глубинѣ довольно сырости, такъ что корень, имѣя возможность разпространяшъся во всѣ стороны, не боится ни какой засухи. Удобрѣнiе пребуешя весьма рѣдко и по развѣ перегорѣлымъ овечнымъ навозомъ, или другимъ соспавомъ, о кошоромъ я упомяну въ своемъ мѣспѣ. Вино, получаемое съ сей почвы, довольно огнисто, но въ началѣ имѣешъ легкой вкусъ почвы (*gout de terroir*), что однакоже проходишъ, когда оно нѣсколько времени проспоеишъ въ бунылкахъ.

4) Земля глинистая, нѣсколько песчаная, сѣровая и солонцовая. До селъ полагали здѣсь невозможнымъ разводитъ на оной виноградъ, но я изыскалъ просное средство употребитъ и сію землю въ пользу, а именно: я осыпалъ кусты при посадкѣ, по крайней мѣрѣ на $\frac{1}{4}$ аршина толщиною, рѣчнымъ или наноснымъ съ горъ хрящемъ (каковаго много находится во всѣхъ оврагахъ и рышвинахъ) съ небольшою примѣсью свѣжаго навоза. Какъ соль выступашъ обыкновенно на верхъ, а корень,

вскопанный глубоко въ мягкой землѣ, имѣешь свободу разпространяться, но кустъ разрастаясь, получаетъ необыкновенную силу и плодородіе. Вино бываетъ весьма огнисное, но нѣсколько грубѣе прошивъ получаемого съ предъидущихъ почвъ. Почва сія прочнѣе и легка для разработки, слѣдовательно она гораздо выгоднѣе другихъ, надлежитъ только сажать въ оную уже крѣпкіе корни изъ школы, ибо лозы шруднѣе принимаются. Чшо въ первой годъ непринялось, то въ послѣдствіи замѣняешь опшводками, а не посадкою новыхъ кустовъ. Земля сія попадаетъ большею частію въ низменныхъ мѣстахъ. Можно сдѣлать ее доброшнѣйшею, наложеніемъ по временамъ хрящу. Соль въ ней держащаяся, имѣетъ всѣ свойства Глауберовой. Должно наблюдать, чшобы хрящъ съ возомъ былъ насыпанъ выше поверхности солонцоватаго слоя и со скапномъ опъ шпшмама винограднаго куста до ямки, дабы во время дождей соляныя частши не были уносимы водою въ ямки, въ кои посажены кусты, чшо случится можетъ, когда кусты будутъ посажены ниже солонцоватой земли.

5) Во многихъ мѣстахъ Крымскаго полуострова находящаяся земля бѣлая, въ родѣ из-

вѣспковаго мергеля, съ небольшою примѣсью чернозема, бѣлыхъ камешковъ и часпію кремней. Сія земля мягка въ разработкѣ, виноградъ принимается на ней хорошо, кусты будуще плодородны и вино получится легкое, пріятное, игривое и даже пѣнистое, но не прочное. Черезъ три или четыре года едвали сохранишь оно свое достоинство. Можно удобрить сію землю, наложеніемъ глины и особливо красной.

б) По винограднымъ долинамъ въ Крыму находится большею частію земля, называемая Ташарами *Копке*. Это земля тяжелая, весьма глинистая, трудно обрабатываемая до того, что спарожилы здѣшніе обыкновенно наводняютъ ее прежде перегонки; опъ малѣйшихъ жаровъ она прескается, а во время засухи крѣпнншь, какъ камень. По причинѣ сырости, находящейся въ нѣкопоромъ углубленіи, она заросшаетъ камышемъ. Вино можно доспавать самое грубое. По закоснѣлому предубѣжденію спарожилловъ въ пользу наводненія виноградниковъ, сіи низменныя и болопныя земли очень дороги. Можно бы исправить ихъ вырыніемъ канавъ для спока воды, пережи-

ганиемъ дерна и доспапочнымъ примѣшиваніемъ хрящу или крупнаго морскаго песку, но средства сіи, очень убыточныя, не нужны въ Крыму, изобилующемъ опличными почвами для виноградниковъ. Впрочемъ и въ планъ моего сочиненія не должно входить исправленіе шаковыхъ земель, ошъ коихъ нельзя имѣть лучшаго вина, копорое бы могло замѣнить иностранное. А по сему, на счепъ земли, называемой *колке*, я ничего не скажу болѣе и не буду опровергать возраженій ея приверженцовъ.

7) Черноземъ. Хотя виноградные кусты распушъ въ немъ роскошно и даюшъ довольно плода, но виноградъ годится полько для спола, а вино получаешся обыкновенное и не можешъ долго сохраняшся.

Послѣ сего общаго описанія груншовъ, я не вижу надобности въ подробностяхъ; прибавлю еще, что камни, находящіеся въ землѣ удерживаюшъ сырость, копорая содержишъ корень въ свѣжести, а находящіеся сверхъ земли принимаюшъ и отражаюшъ солнечные лучи, ошъ чего увеличившаяся теплота воздуха около кустовъ способствуешъ согрѣванію плода; но какъ крупные камни въ землѣ препят-

спвуюютьъ разпроспраненію корней, а сверхъ земли оспановляютьъ испареніе оной, по само собою разумѣется, что въ виноградникъ и не должно оспавлятьъ крупныхъ камней.

Если бы почва мѣспа, назначеннаго для виноградника, имѣла какіе либо недоспашки, по надобно упошребитьъ пособія испуспа. На примѣръ: крѣпкую глиниспую землю должно перемѣшавать съ хряцемъ или крупнымъ пескомъ, особенно морскимъ, по далѣе опть береговъ добываемымъ. Чѣмъ болѣе въ немъ будеть ракушекъ, шѣмъ лучше, ибо онѣ заключаютьъ въ себѣ извесшь, копорая разлагаясь на воздухъ, придаеть землѣ рыхлосшь и необыкновенную произраспипельную силу. Очень легкой песчаный или хряцевалый грунтъ можно поправишь глиною. Такимъ образомъ, соединеніемъ или смѣшеніемъ проппивуположныхъ родовъ земель можно будеть исправишь всякую почву.

Г л а в а III.

Ограда.

Хорошій хозяинъ, не приспуная еще къ разведенію виноградника, долженъ напередъ у-

спроишь около сада крынкую ограду, дабы избѣжашь непріятностей и убышковъ опть впорженія домашняго скопа. Коровы, козы и лошади не только объѣдаютъ лисья и молодые побѣги виноградника, но даже повреждаютъ и лозы. Пшицы домашнія и дикія, лисицы, собаки, хорьки и зайцы испребляютъ спѣлый виноградъ. Живая ограда не годится попому, чпо пшицы въ ней найдутъ себѣ пріютъ, и какъ бы она ни была часпа и колюча, но зайцы опыщутъ себѣ лазейку. — Часпоколь имѣешь также послѣднее неудобство и сверхъ того чрезъ него пролезутъ и домашнія пшицы. Канава не удержишь собакъ, лисицъ и зайцовъ и пребуешь часпой починки послѣ сильныхъ дождей. Плешень не прочень и не надеженъ, ибо лисицы, зайцы и домашнія пшицы также чрезъ него пролезутъ, или перескочашь, да и люди легко могутъ перелезть. И пакъ, по мнѣнію моему, всего лучше сухая каменная спѣна, шириною въ $1\frac{1}{4}$, вышиною $1\frac{1}{2}$ аршина; на нее накладываютъ колючаго хвороспа пакъ, чпобы онъ на $\frac{1}{4}$ аршина свѣшивался со спѣны, попомъ кладутъ еще рядъ камней, дабы зажащъ хвороспъ. Хотя въ началѣ такавая ограда и покажется до-

рогою, но въ послѣдствіи времени прочностъ и польза оной вознаграждашъ издержки съ избыткомъ. Безъ сомнѣнія еще бы лучше было сдѣлать каменную ограду на извѣсти, вышиною въ $2\frac{1}{2}$ или 3 аршина, но по причинѣ большихъ расходовъ, едва ли какой хозяинъ рѣшится на устройство оной.

Объ инструментахъ, потребныхъ для виноградника, будетъ говорено въ концѣ сочиненія, при изъясненіи рисунковъ. Теперь приступлю къ описанію работъ.

Г л а в а IV.

Первоначальное приготовленіе земли.

Правильное расположеніе виноградника не только красивѣе для вида, но и удобнѣе для производства работъ. По сему надлежитъ сначала опредѣленное пространство земли разбить на кварталы или участки средней величины и правильной фигуры, т. е. равносторонними или продолговатыми четверугольниками, кошорые заключали бы въ себѣ примѣрно оныя четверти до половины указной десятины. Между кварталами оставляшъ дороги,

шириною примѣрно въ 2 сажени, дабы по нимъ удобно можно было проѣхать повозкѣ на парѣ воловъ, но такъ, чтобы не задѣвать за виноградные кусты и чтобы воламъ нельзя было мимоходомъ объѣдать винограда. Смотря на перспективу сада, не худо бы также устроить нѣсколько дорогъ пошире, на прим. въ три сажени, которыя бы шли по всей длинѣ сада, имѣя съ обѣихъ сторонъ по одному или по два ряда кустовъ, разделенныхъ между собою поперечными въ 2 саж. ширины дорогами. Такое расположеніе дорогъ доставитъ много удобства для производства работъ, гдѣ требуется употребленіе повозокъ. Часто случается можетъ, что неровная поверхность сада воспрепятствуетъ разбивкѣ правильныхъ кустовъ, въ такомъ случаѣ для приданія большей красоты саду, въ мѣстахъ неудобныхъ для насажденія виноградныхъ кустовъ, можно завести фруктовые рощицы, цвѣтники, бесѣдки, виноградные пирамиды и тому подобное, по вкусу хозяина, дабы соединить пріятное съ полезнымъ и придать разнообразный видъ помѣстью. Не такъ усовершенствованы старинныя виноградники Крыма, которые справедливѣе можно назвать виноградными полями и въ

кошорыхъ не същещь иногда пропинки для прогулки, или мѣспа для отдохновенія, чпо въ жаркомъ климатѣ весьма непріятно и опнимаещь охощу смощрѣшь неусыпно за садовыми работами, а у хорошаго хозяина продолжающя онѣ безоспановочно во весь годъ. И дѣйствительнo, виноградное садоводство необходимо пребуещь тщательнаго надзора со стороны хозяина, если онѣ желаеть имѣть опѣ сада возможныя выгоды; въ противномъ случаѣ и самый лучший садъ въ короткое время можеть пошерять свою цѣнность и припсти въ упадокъ до того, чпо исправленіе его будеть стоить большихъ трудовъ и издержекъ.

По разбивкѣ сада на кварталы, приступаютъ къ первоначальной перекопкѣ земли или разгрупповкѣ, чпо называютъ здѣсь *дълать плантаціи*, слѣдующимъ образомъ: изъ первой канавы выкидываютъ землю шакъ, чпо она на нижнемъ краю канавы образуеть валь; начинаютъ рыть другую канаву и землею изъ оной наполняютъ прежде вырышную канаву; верхній слой земли спановишся нижнимъ, а сей верхнимъ. Опѣ сего происходишь ша выгода, чпо верхній слой, сдѣлавшійся спо-

собнымъ къ произращенію опъ влажности воздуха, опъ дождей и согнившихъ распеній, припягиваешъ къ себѣ мочки корней новопосаженныхъ кустовъ, пишаешъ ихъ съ избыткомъ и сохраняешъ попребную свѣжешъ около корня. Такимъ образомъ распеніе получаешъ вскорѣ должную силу и ускоряешся въ роспъ опъ перегнипія правъ и кореньевъ, заключавшихся въ верхнемъ слоѣ. Нижній же слой земли, дѣлающійся верхнимъ, всасываешъ влажность атмосферы и поспепенно передаетъ оную слою подъ нимъ лежащему. Въ семъ перемѣшиваніи слоевъ имѣешся еще и па выгода, что въ первые годы по перекопаніи земли не роспушъ на ней правы и бурьянъ. Подобнымъ образомъ копающъ шрешью канаву и шакъ далѣе, пока не перероющъ до извѣстной глубины всего кваршала сплошь безъ малѣйшаго инпервала. Мѣру сихъ канавъ я признаю удобною: въ ширину $1\frac{1}{2}$ аршина, въ глубину на ровномъ низменномъ мѣспѣ 1 аршинъ и увеличиваю до $1\frac{1}{2}$ аршина, смощря на возвышеніе или покашешъ мѣспа; но во всякомъ случаѣ признаю за полезное копать глубже, нежели мелко: ибо въ первомъ случаѣ корень никогда не пошерпишъ опъ засухи, и пишаясь умѣренною влагою, имѣ-

ющеюся всегда внизу, укрѣпился и проникаешь даже въ неперекопанную землю, для полученія опшъ шуда новой пищи. Напрошивъ шого, при мелкихъ канавахъ земля, опшъ сильныхъ лѣшнихъ вѣтровъ и опшъ продолжительныхъ жаровъ, можешь просохнуть до низу, и распрескавшись, разорвашь ниши мелкихъ мочекъ корня, черезъ копорья виноградный кушъ получаеть себѣ пищу изъ земли; опшъ сего кушъ приходишь въ разслабленіе, а нерѣдко и совсѣмъ погибаешь. Въ первое лѣшю поскупленія моего въ должностъ, я нашель, что въ казенномъ саду на многихъ кушнахъ лисшы и плоды совсѣмъ засохли. Безъ скорой помощи большая частъ кушновъ неминуемо бы погибла.

Ежели за первымъ кваршаломъ слѣдуешь другой въ одинакомъ направленіи, то земля изъ первой канавы онаго перекидывается чрезъ раздѣляющую сіи кваршалы дорогу въ послѣднюю канаву перваго, и шакъ далѣе, до окончанія цѣлаго ряда кваршаловъ. Земля же, вынущая изъ первой канавы кваршала, перевозится для наполненія послѣдней канавы послѣдняго кваршала. Разумѣешь, что шакую перекопку удобнѣе производить, начиная съ низшаго мѣ-

спа, поднимая поспешенно вверх по покапо-
ещи и прибавляя, по усмотрѣнію, глубину ка-
навъ. Камни, попадающіеся въ землѣ, работ-
ники откидываютъ за себя, и по окончаніи
каждой канавы, крупные отсылаютъ въ споро-
ну на ближнюю дорогу, откуда перевозятъ
для кладки заборной стѣны или для другаго
употребленія; мелкіе же каменья бросаютъ
на дно вырытой канавы. Глыбы земли долж-
ны быть разбины, для того, чтобы облег-
чить посадку и предоставили свободу распро-
страненію корней. При перекопкѣ земли на-
дбно рачительно смотрѣть:

1) Чтобы задняя спорона канавы была
обрѣзываема опвѣсно.

2) Чтобы не было оставлено между ка-
навами неперекопанной земли, что можно лег-
ко узнать посредствомъ сажалки, кошорая въ
своемъ мѣстѣ будетъ описана.

3) Чтобы дно канавы вездѣ было ровное.

4) Чтобы земля изъ канавы была выки-
дываема ровно, дабы не имѣть надобности
передъ посадкой выравнивать всей выкопанной
поверхности. Прилѣжный надзоръ и должная
взыскательность въ скоромъ времени поспа-

влять работниковъ въ возможность перекапывать цѣлый кварцаль, такъ, что онъ покажется выровненною граблями грядою. Для облегченія же работы наблюдается слѣдующій порядокъ: первый слой земли снимается обыкновенно заспуномъ; при чемъ работникъ сползъ лицомъ къ прежде вырытой канавѣ, въ кошорую и бросаетъ вынимаемую землю; углубляясь далѣе, онъ спанивается бокомъ, и особливо, когда онъ долженъ работать киркою при твердомъ грунтѣ. Взрыпую заспуномъ или киркою землю работникъ выкидываетъ деревянною лопашкою, или, гдѣ доспашъ можно, легкою изъ полсшаго листоваго желѣза сдѣланною лопашкою. Таковая на первый разъ будетъ сползъ несравненно дороже, но прочностію и облегченіемъ работы весьма скоро окупится и обойдется еще дешевле деревянной. По снятіи верхняго слоя надобно на наружномъ краю предъидущей канавы выдѣлать изъ выбрасываемой земли небольшой валикъ или заплечикъ, вышиною отъ 3 до 5 вершковъ; образовавшуюся такимъ образомъ ложбину наполнить землею и продолжатъ такъ, пока вся земля изъ новой канавы будетъ перекидана въ прежде вырыпую. Таковъ способъ весьма об-

легчипь въ уровненіи поверхности планпаціи и не позволипъ выкидываемой землѣ сваливаться назадъ. Чѣмъ почва лучше, тѣмъ болѣе спустился земля прошивъ прежняго своего горизонта, иногда на пол-аршина и болѣе, соопвѣтственно глубинѣ рвовъ. Во всякомъ случаѣ поверхность новой планпаціи должна бытъ уравнена совершенно, прежде нежели приступитъ въ посадкѣ.

По наспусленіи удобнаго для посадки времени, прежде всего надобно назначитъ мѣста для каждаго куста. Это дѣлается различными способами, по усмотрѣнію хозяина и по соображенію съ мѣстоположеніемъ. Я опишу здѣсь различные роды посадки, съ показаніемъ причинъ полезности каждаго, такъ что хозяинъ сада не затруднится въ выборѣ удобнѣйшаго.

Г л а в а V.

О различныхъ родахъ посадки.

Изъ двухъ рядовъ виноградныхъ кустовъ соспавляющся опдѣленія, съ распояніями, шириною отъ 3 до 4 аршинъ, для посадки миндальныхъ деревьевъ. Сіе дѣлается слѣдующимъ

образомъ : принаровляющъ, сколько позволишь мѣсположеніе, чшобы ряды шянулись опъ востока къ западу, а лицомъ были обращены къ полудню. Ряды опбивающся шнуромъ; на двухъ прошиволежащихъ краяхъ планшаци замѣчающся сперва кольями, распоянія между рядами каждаго опдѣленія и распоянія между сими послѣдними. Распоянія сіи бывающъ различной широты, сообразно соршамъ винограда. Для распуцаго прямо вверхъ, какъ для Венгерскаго винограда, или не требующаго много мѣспа, какъ для Рейнскаго, доспапочно бывающъ распоянія между рядами и кустами въ $1\frac{1}{2}$ аршина; для кустовъ, разпроспраняющихся въ ширину, пошребно распояніе въ $1\frac{3}{4}$ аршина и болѣе. Между опдѣленіями доспапочно ширины опъ 3 до 4 аршинъ. Сіе проспранство засаживающся миндальными или персиковыми деревьями, кошорья должны опспояшъ одинъ опъ другаго на 4 сажени. Польза шаковаго расположенія слѣдующая: промежутки способшвющъ свободному печенію воздуха во всѣ спороны, и кусты не заглохнушъ; безъ поврежденія кустовъ во время производшва работъ удобно бывающъ подходишъ къ опдѣленіямъ съ обѣихъ споронъ; особенно сіе дѣлающся ошу-

щипельнымъ во время чеканки лозъ и собира-
нiя винограда, да и опышъ показаль, что ку-
спы, шакъ разсаженныя, бывають вездѣ оди-
наковой силы и плодородiя; миндальныя деревья
доставляють едвали не одинаковую съ виногра-
домъ выгоду, и шѣмъ ихъ ни мало не вредишь,
напропивъ они способствують лучшему про-
израспенiю виноградныхъ кустовъ, равно какъ
и периковое дерево; но оно не приносишь боль-
шого дохода и плодъ онаго въ большемъ коли-
чествѣ можешь бышь употреблень, лишь на
перегонку во Французскую водку, или на суше-
нiе для кушанья.

Шнуръ долженъ бышь шонкiй, не скручива-
ющiйся для удобности въ натягиванiи. На опре-
дѣленныхъ для кустовъ мѣсахъ дѣлають изъ
лоскушковъ спараго сукна, или изъ шравы, за-
мѣшки на шнурѣ, разкрушивъ оный немного.
На одномъ концѣ шнура замѣшка кладется на
половину распоянiя между кустами, ш. е. ес-
ли распоянiе между кустами въ $1\frac{1}{2}$ аршина,
то послѣдняя мѣшка на шнурѣ должна бышь
въ $\frac{5}{4}$ аршина. На концахъ планшаци находя-
щiеся по одному человѣку держашъ шнуръ;
опышнѣйшiй въ масперствѣ держишь шопъ

конецъ шнура, на коемъ замѣпка половиннаго распоянїя. При опбиванїи рядовъ онъ прикладываетъ узелокъ сей мѣпки къ кольшку перваго ряда, а шоварищъ его, натягивая шнуръ, прикладываетъ конецъ шнура къ своему кольшку. Въ это время мальчикъ идетъ около шнура и у каждой мѣпки сажалкою дѣлаетъ въ землѣ ямки для примѣшны; другой мальчикъ въ каждую ямку выпыкаетъ по прупику, дабы означить мѣсто, гдѣ должно садить виноградную лозу. По окончанїи перваго ряда приспупающъ ко второму: управляющій разбиванїемъ, перешедъ ко второму кольшку, прикладываетъ къ оному уже не половинную мѣпку, но цѣльную; шоварищъ его также переходитъ ко второму кольшку и натягиваетъ шнуръ; мальчики продолжаютъ свою работу по прежнему. Такимъ образомъ кусты одного ряда, прошивъ кустовъ другаго придущя шахматно въ перемежку (*en quinconce*), что не только лучше для вида, но весьма полезно для кустовъ и удобно для дальнѣйшей обработки. За симъ переходящъ къ кольшкамъ, показывающимъ средину промежутка, и назначаютъ мѣста для деревьевъ; для чего на шнурѣ можно сдѣлать особыя мѣпки; но наблюдающъ дол-

жно, чшобы и деревья приходились также въ перемѣжку. Такъ разбивающъ и всю пригошвленную для посадки землю. Чепыре чело-вѣка, изъ коихъ двое мальчиковъ, могутъ легко разбить въ одинъ день цѣлую десяшину земли.

По разбивкѣ приступаютъ къ посадкѣ лозъ, копорья должны бытъ пригошвлены такимъ образомъ: ежели на нижнемъ концѣ есть оспапокъ двухлѣшней лозы, то оный обрѣзають кругло подъ самымъ нижнимъ узломъ, откуда вышла новая однолѣшняя лоза, ибо изъ сего узла выйдетъ самый ненадежный корень. Такія лозы надежнѣе для посадки и даютъ сильнѣйшіе кусты. Верхній конецъ лозы опрѣзывается косвенно прошивъ верхняго глазка или почки, на палець или на два повыше онаго. Ежели лоза вся одно-лѣшняя, то обрѣзають ее также у нижняго конца кругло подъ самымъ коленомъ, а верхній конецъ по выше-сказанному. Всѣ корни лозъ обыкновенно выходятъ изъ коленцовъ; случается иногда и между коленцами, но такіе корни не надежны. Изъ глазъ же или почекъ корень никогда не выходитъ, что многіе ошибочно утверждають. И пошому можно смѣло садить лозы, у коихъ

нѣшь глазковъ въ шой части, копорая вшыкаешя въ землю. Длина лозы не должна бышь болѣе аршина, но можно съ надеждою сажашь и шакиа, кои имѣюшъ не болѣе 5 или 6 коленъ; два изъ нихъ должны бышь выше земли, а прочіе въ землѣ. По приготопвленіи лозъ, спавяшъ ихъ на нѣскольго часовъ и даже дней, нижними концами въ воду. Для посадки пошребны шри работника: одинъ съ сажалкою (а при камениспой землѣ съ желѣзнымъ ломомъ) идешь впередъ и вшываешъ оную въ косвенномъ направленіи опъ полудня къ сѣверу (ежели ряды расположены, какъ выше сказано, опъ востока къ западу) такъ глубоко въ землю, какъ шребуешъ длина лозы, попершываешъ вокругъ, дабы разширишь ямку, и повшоряешъ сіе при каждой мѣшкѣ. За нимъ слѣдуюшъ два мальчика, изъ коихъ одинъ несешъ лозы, а другой сажашъ ихъ въ приготопвленные ямки, оспавляя внѣ земли два глазка, и обращаа нижній къ сѣверу близъ самой пошерхности земли; оспальная часть лозы вшыкаешя въ землю, копорая пригнѣшаешя къ лозѣ, сколь можно площнѣе, заоспренною палочкою.

Привычные шри работника и шесшь мальчиковъ могушъ засадишь въ день цѣлую десяпи-

ну. При сухоспи земли, когда она осьшается сама собою въ сдѣланныя сажалкой ямки, работа идетъ гораздо медленнѣе: ибо тогда одинъ работникъ долженъ идти впередъ и поливать каждую мѣшку водой. Но какъ посадка можетъ быть произведена съ Сентября до половины Мая, то на гошовой уже землѣ, можно выбрать удобнѣе для посадки время. Если послѣ посадки не случится хорошаго дождя, особливо если она произведена весною, и если обшояшельства дозволяютъ, то на каждую лозу можно выливать около кваршны воды, дабы земля приспала къ лозѣ; болѣе же поливки не требуется. При большихъ затрудненіяхъ въ поливкѣ, для избѣжанія оныхъ, надобно стараться производить посадку какъ можно равнѣе, дабы зимніе дожди и снѣгъ могли замѣнить искусственную поливку.

Не бесполезно вырывать по всѣмъ линіямъ, гдѣ назначено посадить лозы, небольшія канавки глубиною въ $\frac{1}{4}$ аршина и по симъ канавкамъ сажать лозы вышесказаннымъ образомъ. Дождевая вода, оспаываясь въ сихъ канавкахъ, поддерживаешь корень лозы въ сырости, отъ чего оный разпространяется успѣшнѣе, и

дно канавки нѣкопорую часпъ дня биваетп въ пѣни опъ возвышенія краевъ.

Деревья (всегда миндальныя и периковыя) должно сажатп опъ Ноября до Марша; но ежели морозы дозволятп, по можно сажатп и въ Маршъ, только тогда должно ихъ болѣе обрѣзатп. Вообще при посадкѣ оныхъ обрѣзатп воспримъ ножемъ поврежденныя корни, опрѣзатп часпъ морковнаго или главнаго корня, верхушку дерева и всѣ боковыя вѣтви. Чѣмъ болѣе дерево обрѣзано, тѣмъ оно лучше приметпся и дастп сильныя побѣги. Ямки въ землѣ дѣлатп по величинѣ корней; одинъ человекъ держа дерево корнемъ въ ямкѣ, пригоняетп, чпобы оно было прямо и въ линіи съ другими деревьями; при возможности, надлежитп, при посадкѣ деревьевъ, смотрѣтп и на то, чпобы они были обращены къ той же сторонѣ свѣта, къ копорой находились обращенными въ школѣ, но прошивъ школы должно сажатп деревья глубже въ землю на вершокъ или на два, ибо послѣ осадки земли, онѣ придутп на прежней своей глубинѣ, иначе корень можетп обнажитпся, чпо весьма вредно для дерева. Другой работникъ засыпаетп корень рыхлою землею, а не комьями, или кам-

нями. При камениспомъ грунпѣ, должно смо-
прѣпъ, чпобы не было камней на самыхъ кор-
няхъ, а находящіеся по близоспи вреда не дѣ-
лають, напрошивъ, полезны, если не велики;
попомъ, если обспояшельспва дозволяють,
надобно вылипъ на каждое дерево по ушашу
воды, дабы земля приспала вездѣ къ корню,
послѣ чего можно надѣяпъся, чпо ни одно де-
рево не погибнешъ. Для соблюденія выгодъ,
копорья можно получипъ въ первыя два или
три года на проспранспвѣ земли между деревь-
ями и между рядами виноградника, можно на-
садипъ здѣсь школы виноградныя или древес-
ныя, въ пол-аршина шириною, по самой сре-
динѣ рядовъ, но опспупя опъ деревьевъ на
аршинъ, дабы при выкапываніи распеній изъ
школы не повредипъ корней деревь. Таковую
школу можно сажашъ на чешыре вершка рядъ
опъ ряда, 4 вершка деревья и 2 или 3 вершка
лозы въ распояніи между собою. По проше-
спвіи прехъ лѣпъ, когда виноградные кусты
разроспущя и займупъ много мѣша, школа
сія въ промежуткахъ быпъ уже не можешъ;
иначе она заглушипъ планпацію и помѣшаепъ
ухаживанію за виноградными кустами.

Когда вмѣспо лозъ надобно посадипъ уко-

ренившіеся кусты изъ школы, по ямки нельзя дѣлать сажалкою, но заснупомъ, величиною прошивъ корней. Корешки обрѣзываются самымъ воспрымъ ножомъ, съ оставленіемъ длины ошъ половины до вершка, но у самыхъ нижнихъ и сильныхъ, а верхніе и находящіеся между коленцами совсѣмъ опрѣзываются. Въ землю сажаются они такъ глубоко, что часть лозы совершенно закрывается ошъ двухъ до чешьрехъ глазковъ, а выше земли оставяются два; оставшая часть лозы, буде посадка дѣлается весною, опрѣзывается наискось выше верхняго глазка, какъ видно на таблицѣ 1, фиг. 1; а буде садятъ осенью или зимою, то обрѣзваніе верхней части лозы оставяютъ до начала весны. Разумѣется, что должно оставять одну только главную лозу, прочія же всѣ обрѣзывать. Ямку засыпать рыхлою землею, съ легкимъ улопшаніемъ. Буде есть возможность, то на каждый кустъ выливаютъ воды съ чешверть ведра. Хотя посадка корнями гораздо затруднительнѣе, но за то годомъ ускоряется доходъ и кусты рѣже погибаютъ, нежели лозы.

2) Второй родъ посадки дѣлается безъ промежутковъ. Въ семь случаевъ сажаются

куспы далѣ одинъ опъ другаго , для удобнаго между ними прохода при исправленіи работъ; на прим: между кустами, не пребывающими большаго пространства, оставляется во всѣ стороны по $\frac{7}{4}$ аршина ; для другихъ сортовъ 2, а иногда $2\frac{1}{2}$. Хотя сначала такое разстояние покажется великимъ, но за то кусты не загложнешь, когда онъ будетъ въ совершенной силѣ по прошествіи 6 или 7 лѣтъ и не будучи снѣженъ, усилился до того, что дастъ болѣе и лучше винограда, нежели 10 кустовъ, посаженныхъ. При меньшемъ числѣ полезныхъ кустовъ на одинаковомъ пространствѣ, пребудешь меньше и работы, опъ чего доходъ увеличивается.

Чтобы разстояние между кустами было во всѣ стороны равное, то площадь, для нихъ назначенная, должна быть раздѣлена на равно-сторонніе треугольники, на углахъ коихъ сажать виноградныя кусты или лозы. А такъ какъ не всякой знаешь геометрію, тѣмъ менѣе проспой виноградчикъ, то я опишу здѣсь самый проспой способъ подобнаго размежеванія: на прямой палкѣ длиною по болѣе разстоянію между кустами вколотишь на концахъ по дли-

ному полешному гвоздю, въ шакомъ распояніи, какъ должны бышь куспы между собою; на срединѣ палки сдѣлашь зарубку; провеспи по землѣ прямую линію ab (таблица 1, фиг. 2) и вопкнущъ на ней гвозди палки, коихъ концы спанущъ на шочкахъ cd ; прошивъ зарубки на палкѣ сдѣлашь замѣтку на землѣ. Оставивъ неподвижно одинъ гвоздь палки въ шочкѣ c , другимъ описашь небольшую дугу f , прошивъ шочки e ; попомъ сдѣлашь поже другимъ концемъ палки; опъ пересѣчки дугъ f провеспи черпу къ шочкѣ e . Длина сей черпы означишь распояніе между рядами. Такое распояніе опмѣчающъ кольщиками по обѣимъ шпиронамъ планшадіи и разбивающъ мѣста для посадки, какъ выше было объяснено. Ежели работники къ дѣлу привычныя, по два чело-вѣка и два мальчика могушь въ день разбишь десятину; а засадишь оную, если лозами, по доспапочно прехъ чело-вѣкъ и шеспи мальчиковъ въ день, а если куспами, по шпрое больше. Для лучшей удобности на концахъ рядовъ пригошворяющъ пучки лозъ, въ каждомъ по спольку шпукъ, сколько пошребно на рядѣ. Мальчикъ, занимающійся садкою, берешъ всякой разъ при переходѣ изъ одного ряда въ дру-

гой одинъ только пучекъ лозь, что не можешь бышь для него шягосшно, а при излишкѣ въ людяхъ, можно назначишь особаго мальчика для ношенія пучковъ. По желанію можно сажать шущъ же миндальныя деревья въ приличномъ равномъ между ими распояніи, не опасаясь ни какого вреда для винограда. Чрезъ 6 или 8 кустовъ винограда назначишь мѣсто для дерева, но шакъ, чтобы деревья въ слѣдующемъ ряду непременно приходились прошивъ середины распоянія между деревьями перваго ряда, что видно на таблицѣ 1, фигур. 4. Посадка винограда вмѣстѣ съ деревьями гораздо красивѣе. Я не нахожу ни какой разницы между сплошною посадкою, и съ интервалами въ отношеніи пользы, но предпочитаю послѣднюю по удобности для работъ. Хотя по второму способу не оставяется пустаго мѣста, но за то кусты сажать въ большемъ одинъ опъ другаго распоянія, чтобы не заглохли; но воздухъ не можешь имѣть шакого свободнаго печенія, какъ при первомъ способѣ. Для разнообразія въ саду можно бы дѣлать посадку шакъ, чтобы одинъ кварталъ былъ расположенъ по первому способу, а другой по второму, ш. е. шахматно.

3) Посадка пирамидами. На сей конецъ разбивающъ длинную площадь на равноспоронніе преугольники, показаннымъ выше способомъ, при распояніи угловъ опть 4-хъ до 5 аршинъ. Здѣсь земля перекапывается по всей планпаціи, но вырываютъ только у каждаго кольшика канавки, длиною опть съвера къ югу въ $1\frac{1}{2}$, шириною въ 1, а глубиною въ $1\frac{1}{4}$ аршина. Землю выкидываютъ шакъ, чпобы верхній слой оной находился особо въ одной споронѣ, а нижній въ другой, для шого, чпобы при наполненіи ямъ землею верхній слой можно было употребить на обсыпаніе корней и подъ оныя. По срединѣ ямы спавяютъ дубовой сполбъ (или бѣлой акаціи, гдѣ доспанъ можно) вышиною $5\frac{1}{2}$ аршинъ, шолщиною въ опрубъ до 3 вершковъ и болѣе. По снятіи съ него коры, часпъ, долженспвующую бытъ въ землѣ, обжигаютъ, а для болшей прочноспи можно бы сію часпъ и высмолишь. Впрочемъ, я увѣренъ, чпо для сего былъ бы равно полезенъ и свѣжій коровій помешъ, смѣшанный съ глиною и разведенный водою до густошы жидкаго шѣспа. Для укрьпленія сполба выкапываютъ по срединѣ рва еще яму, глубиною до 4 вершковъ, проспранспвомъ по шолщинѣ сполба. Поспавивъ

оньй, берущь виноградный куспь изъ школы и привязывающь оньй къ сполбу слегка мочалкою, углубивъ въ землю 4 или 5 глазковъ главной его лозы, прочія лозы разкладывающь въ земль въ видѣ корней; попомъ засыпающь всю яму землею весьма оспорожно, чпобы не повредишь корня, и возвышающь нѣсколько землю прошивъ площади, дѣлая крупной скапъ опъ средины къ краямъ. Корней при сей посадкѣ не обрѣзываютъ, исключая поврежденныхъ при выняпій изъ земли. Онѣ разкладываются порядкомъ во всѣ стороны шакъ, чпобы не лежали одинъ на другомъ и не перепушались между собою. Лучшее время для сей посадки еспь осень; земля по посадкѣ не ушапшываешя; лоза выше земли обрѣзывается уже весною на два глаза. Молодыя лозы, выроспающія изъ глазковъ (ихъ оспавляется только 2 лучшіе, хопя бы ихъ вышло и болѣе), привязываются слегка мочалкою къ сполбу, чпобы послѣ удобнѣе было ихъ воспитыващъ. Въ первое лѣпо земля очищается рачипельно опъ сорныхъ справъ двухзубчатою легкою цапою или рогулькою, чѣмъ въ по же время земля вепушиваешя для лучшаго на нее дѣйспвія воздуха и солнца. Сіе продолжается до шѣхъ поръ, пока раз-

проспранившіяся въ спороны въпви совершенно покроушъ пѣнью свой корень. Ежели земля осядешъ опѣ дождя, шо надлежитъ возобновитъ покашосѣ. Въ слѣдующую весну слабья лозы обрѣзываютъ на одинъ глазъ, а если онѣ крѣпки, шо по здѣшней необыкновенной силѣ грунта можно предположитъ, что одна изъ лозъ обрѣжешся на пять, а другая на шесть глазковъ (*).

По обрѣзкѣ головъ (такъ называющіяся обрѣзанные и оспавленные на кускѣ побѣги), обвивающіяся они спирально вокругъ сполба въ одну спорону, съ оспавленіемъ между ими разспоянія на нѣсколько вершковъ.

Прилѣжаніе. Какъ здѣшній грунтъ земли имѣетъ необыкновенную распилельную силу, и если обрѣзывать сначала лозы очень коротко, шо изъ оспавленныхъ головъ выйдутъ такія сильныя толстыя лозы со многими побочными въпвями или пасынками, что послѣ весьма бываетъ трудно, или почти невозможно, вывесѣ изъ нихъ правильные кусты.

(*) Нижній глазокъ, который находится у самаго того мѣста, откуда вышла лоза изъ прошлагодняго глазка, не считаешся, и рачительный виноградчикъ долженъ его сощипнуть, ибо изъ него никогда не выйдешъ пушной лозы.

По обвернутии головъ вокругъ сполба, концы ихъ привязываютъ къ оному, что удобнѣе сдѣлать проволокой, прикрѣпленной къ верхнему концу головы и закрѣпленной гвоздикомъ къ сполбу. Верхніе два побѣга привязываются, какъ въ прошедшемъ году, слегка къ сполбу когда они будутъ длиною около $\frac{3}{4}$ аршина. Когда виноградъ опцвѣтеть и когда ягоды будутъ величиною въ горошинку, верхніе два побѣга укорачиваются и оставляются длиною отъ $\frac{3}{4}$ до $1\frac{1}{4}$ аршина, смотря по силѣ, а боковые обрѣзываются на шесть коленцовъ. Съ сего времени можно уже приступить къ формированію пирамидъ преугольныхъ, чешвероугольныхъ, круглыхъ и проч. Круглый видъ есть самый выгоднѣйшій, относительно вѣтра, который въ углахъ ударяетъ болѣе, и относительно солнечныхъ лучей, которые круглую пирамиду освѣщаютъ почти со всѣхъ сторонъ, что весьма способствуетъ равному созрванію плодовъ. Въ этотъ годъ получается уже довольно винограду. На третью весну верхнія двѣ лозы опять обрѣзываются: одна на 5, а другая на 6 глазковъ, и по прежнему спирально обвиваются вокругъ сполба, а боковые обрѣзываются на 3 глазка. Лѣтняя обрѣзка

дѣлается какъ и прежде и продолжается до пѣхъ поръ, пока спираль дойдетъ до верха сполба, что обыкновенно бываетъ въ 8 или 9-й годъ. Тогда верхніе побѣги опрѣзываются уже очень коротко, т. е. на одинъ или два глазка, а съ боковыми поступаютъ всегда, какъ выше сказано, съ такою только разницею, что начиная съ четвертой весны, чеканишь уже боковыя лозы по завязаніи винограда на чешыре лишь колѣнца. Въ это время каждый кусокъ можетъ уже дать отъ 30 до 60 и болѣе кистей винограду. Если изъ боковыхъ лозъ выйдутъ еще пасынки, то не нужно ихъ обрѣзывать совсѣмъ, а по размощеніи, силы можно оставить на нихъ отъ одного до двухъ глазковъ, разумѣется, когда лоза уже созрѣла. Вообще хорошій виноградчикъ распоряжается пирамидою такъ, чтобы не только видъ оной былъ хорошъ и правиленъ, но чтобы вѣточки не лежали одна на другой, для избѣжанія пренія и поврежденія плода. Надлежитъ также остерегаться, чтобы отъ излишней густоты распненіе не засохло.

Когда пирамида доведена уже до назначенной вышины, тогда начинаютъ расширять ее, укорачиваніемъ менѣе прежняго боковыхъ побѣ-

говъ; въ семь случаѣ не должно порошиться, но примѣчашь рачительно за силою лозъ и дашь имъ порядочно укрѣпиться, прежде оспавленія длинной обрѣзки. Ежели лозы показываютъ доспапочную силу, то и головы по соразмѣрности оспавляются длиннѣе, равно какъ и лѣпная чеканка.

По доспиченіи пирамидами совершеннаго роспа, каждая можетъ дасть въ годъ опъ 4-хъ до 6 ведръ вина, не уступающаго доброшою получаемому опъ виноградниковъ вышеописанной обрабошки. Поперечникъ верхушки пирамиды долженъ содержашься, къ поперечнику основанія, какъ одинъ къ двумъ, или шремъ, если пирамида бываешь болѣе подвержена силѣ вѣпра. Ежели лѣпо и осень холодныя, то мѣспами надобно обрывать лисья, дабы лучи солнца доходили до плодовъ и ускоряли ихъ зрѣлоспъ. Ежели въ первое лѣпо, какъ выше сказано, побѣги будущъ слабые, то обрѣзывая ихъ во вшпрой годъ на двѣ головы, на одинъ глазъ каждую, или если шолько одна лоза вышла на одну голову и на два глаза, то пирамиду выведешь годомъ позже прошивъ вшпесказаннаго. Но лучше подождашь, чшобы куспъ получилъ нужную силу и прочноспъ.

Когда яма закроется въпвями пирамиды, по сколько прудно въ по время, сполько же и ненужно пушишь или перекапывать въ ней землю.

Для удобной обрѣзки и чеканки пирамидъ можно съ опличнымъ успѣхомъ употребить родъ ножницъ съ пружиною, на длинномъ шестѣ насаженныхъ, изобрѣшенныхъ для обрѣзки фрукшовыхъ деревъ и пригошовляемыхъ въ Туль за весьма сходную цѣну; для сниманія же винограда можно употребить двойныя садовыя лѣспницы.

Описанный родъ посадки пирамидами имѣетъ передъ прочими слѣдующія значительныя выгоды:

1) Первоначальная обработка обходится почпи въ половину, или покрайней мѣрѣ претпью долею дешевле другихъ.

2) Дальнѣйшая обработка такого виноградника соспишетъ единспвенно въ обрѣзкѣ и чеканкѣ; посему хороший усердный виноградчикъ можетъ одинъ ухаживать за двумя десятинами такого виноградника; слѣдовательно и въ семь опношеніи выгода передъ обыкновенными виноградниками значительна.

3) Удобривашь землю вовсе нѣтъ надобности: ибо лищь , падающій каждую осень сквозь вѣтви на землю , согнивая , удобряешь оную какъ нельзя лучше.

4) Корень куста находишь въ пѣни, будучи всегда закрытъ боковыми вѣтвями, опъ чего земля содержишь въ умѣренной влагѣ, пакъ чшо никакая засуха не можешь повредитъ куста , находящагося всегда въ одинаковой силѣ.

5) Холодные вѣтры во время зимы гораздо менѣ дѣйствуютъ на корень, и кустъ на вѣрное выдержишь, противъ обыкновенной посадки, нѣсколько градусовъ болѣ морозу.

6) Какъ посадка винограда пирамидами на одномъ и шомъ же пространствѣ даешь вѣщперо и болѣ доходу обыкновенной , шо въ мѣсахъ холодныхъ, гдѣ виноградникъ не можешь оспавашься зимою на открьшомъ воздухѣ , можно сберегашь оный, сдѣлавъ на каждую пирамиду чехоль изъ войлоковъ или соломы. Расходъ сей окупишь въ короткое время получаемыми доходами, и при шомъ шакого рода чехоль прослужишь нѣсколько лѣтъ. Чшобы чехоль не лежалъ на самомъ кустѣ и не повредилъ бы глаза, шо вокругъ пирамиды надлежитъ посшавитъ нѣсколько прямыхъ шесшовъ и верхи ихъ свя-

зашь между собою по вышней пирамиды. Чехлы надѣвають не прежде, какъ окрѣпнеть земля опшъ первыхъ зимнихъ морозовъ и когда обваляшя лиспы. Если между шѣмъ на кусты нанесеть снѣгу, шѣмъ лучше. Для удобности накрытія пирамиды соломеннымъ чехломъ, дѣлаешя длинное соломенное полошно (смотри табл. 2, фиг. 1), коимъ и обвивающъ пирамиду спирально снизу вверхъ, колосьями въ низъ, и привязывающъ его мѣсами къ шестамъ. На самомъ верху закрѣпивъ полошно какъ можно лучше, надѣвають на него сношь, обороченный внизъ колосьями. Въ такомъ видѣ въперъ не сдѣлаешъ ни какого вреда, да и дождь, если случишя прежде снятія чехловъ легко съ нихъ скашишя. По снятіи оныхъ весною, надлежишъ просушишъ ихъ порядочно и убрашъ подъ крышу въ сухое мѣсто. Чшобы пріучишъ расшеніе исподоволь къ вышнему воздуху, шо чехоль надобно снимашъ поспешенно съ верху внизъ. Нѣсть нужды, чшо верхушка пирамиды будешъ опкрыта нѣсколькими днями ранѣ: ибо весенній морозъ не повредишъ корни чрезъ верхнее опвершеніе.

7) Въ случаѣ позднихъ морозовъ, или вредныхъ шумановъ, уничтожающихъ иногда въ нѣ-

сколько часовъ доходъ цѣлаго года, чтобы опиврапити нещаспие, должно разкласпие между пирамидами кучки сыраго навоза и зажечь оный. Дымъ удобно распроспраняешся по винограднику, ибо въперъ не можешъ разносити его, какъ на опкрыпомъ мѣспѣ. Ежели средспво сие будешъ употреблено прошивъ морозовъ, по надобно дѣлашъ это до восхожденія солнца, иначе пользы не будешъ.

8) Такимъ же образомъ можно окуривать виноградникъ и опъ вредныхъ насѣкомыхъ.

Но сколько бы не предспавляла выгодъ посадка винограда пирамидами, не смопря на по во многихъ еще мѣспяхъ невозможно ввести сего способа по недоспашку лѣса, по дороговизнѣ онаго. Только съ распроспраненіемъ въ степяхъ лѣсоводспва, особливо съ разведеніемъ бѣлой Американской акаціи, кошорая весьма скоро выроспаетъ, можешъ ускорити въведение сего способа.

Самая надежная и выгодная посадка еспъ неоспоримо осенняя, послѣ лиспопада; но если обспояпельспва не дозволяютъ воспользоватися симъ временемъ, по можно садити во всю зиму и даже до Іюня мѣсяца. Но при поздней

посадкѣ лозами, должно концы оспавлять по долѣ въ водѣ, а по посадкѣ должно припопашать землю и разъ полишь порядочно изъ поливальника, а не проспо напустишь воды, чшо было бы вредно.

Вмѣсто непринявшагося куспа или лозы, въ слѣдующую осень, подсаживаютъ новыи куспы изъ школы.

4) *Уступами.* На крупныхъ косогорахъ, гдѣ неудобно дѣлать обыкновенныхъ планшаций, изъ опасенія, чшобы дождевая вода не сносила грунта и не обнажила корней, выдѣлываютъ уступы въ родѣ лѣшницы, начиная отъ подошвы косогора до верха онаго. На сей конецъ у подошвы косогора выравниваютъ землю горизонтально во все протяженіе завода виноградника, шириною отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 аршинъ. На семъ проспранспвѣ кладутъ сухую каменную спѣну, какъ можно плотнѣе и надежнѣе, чшо было бы лучше выполнено, когда бы предспояла возможность выводить спѣну на извести. Вышина оной должна быть соразмѣрна крутизнѣ косогора, полагая уступы шириною около 2 сажень, за исключеніемъ мѣста, попребнаго на слѣдующую спѣнку, ко-

порая будешь упоромъ для впораго усшупа. За птьмъ перекапывающъ сей промежутокъ весь до самаго низа, на равнѣ съ основаніемъ первой спѣнки, по копорой и кидаютъ на землю. На задней споронѣ, начиная съ самаго низа, высадишя впорая спѣнка на подобіе первой; сколько сія послѣдняя имѣеть возвышенія ошъ горизонша земли, шакую должна имѣть вышину новая спѣнка. Перекопанная въ первомъ усшупѣ земля разравнивается шакъ, чшобы поверхность оной была равна или немного выше передней спѣнки на случай осадки земли. На семь усшупѣ, имѣющемъ около 2 саж. ширины, сажаютъ виноградныя кушпы въ приличномъ распояніи шахмашами, какъ объяснено выше, а вдоль по задней спѣнкѣ можно выводитъ кушпы шпалеромъ для лучшихъ десертныхъ винъ. Такимъ образомъ продолжаютъ дѣлать усшупы одинъ за другимъ, сколько ихъ помѣститъ можно, но не до самой вершины косогора, гдѣ выросшій виноградъ не можетъ бытъ годенъ для хорошаго вина и слѣдовашельно не спойшъ прудовъ и издержекъ.

Послѣднюю спѣнку совѣшую класъ по извеспи и хопъ на полъ - аршина повѣше

вершины косогора, дабы дождевая вода, сверху спекающая, не могла вредить винограднику.

Такого рода виноградники обыкновенно разводятся для самых дорогих десертных винъ, и для сего надлежитъ избиратьъ косогоры, копорые были бы обращены къ югу или юговостоку и имѣли бы самый лучший грунтъ. Камни, попадающіеся при перекопкѣ земли, могутъ служить для кладки стѣнъ, а ежели для сей потребности подвозить ихъ изъ другаго мѣста, то такіе виноградники обойдутся споль дороги, что не многіе владѣльцы на сіе рѣшались. Впрочемъ, обработываніе сихъ усшуповъ ежегодно производится почно также, какъ и обыкновенныхъ планшаций. Отраженіе отъ стѣнъ солнечныхъ лучей на виноградные кусты способствуетъ скорому созрѣванію плодовъ. На сихъ усшупахъ сажаютъ шокай, бѣлый мушкетъ и шому подобные сорны винограда, для полученія понкихъ дорогихъ десертныхъ винъ.

Г л а в а VI.

Обхожденіе съ кустами при посадкѣ.

Въ первое лѣто осмавляютъ кусты росши на свободѣ, очищая ихъ шолько отъ сор-

ныхъ правъ, какъ выше сказано, двухзубчатою цапою, а дабы извлечь пользу и изъ шой земли, кошорая находишся между куспами, по можно засадишь ее въ первые два года дынями, арбузами и огурцами, произрастающихъ здѣсь съ опличнымъ вкусомъ и величиною. Семена оныхъ сядяшь въ небольшія ямки, по 5 и 10 шпукъ въ каждую, закрывающъ сверху перегорѣлымъ навозомъ для удержанія сырости и поливающъ сначала по немногу черезъ два или шри дни до шѣхъ поръ, пока вышедшіе лиспочки закроющъ свои корни; впрочемъ можно обойдись и безъ поливки, если нѣтъ времени и удобности. Можно бышь увѣрену, что посадка сихъ плодовъ ни сколько не повредишь винограднику, пошому что корни ихъ не проникая глубоко въ землю, не могушь опниашъ пицу винограднаго корня; напрошивъ шого вѣтви ихъ распростираясь во всѣ стороны и закрывая широкими своими лисшьями между виноградными куспами землю, содержашь ее въ шѣни и шѣмъ самымъ не допускающъ оную прескаться опъ сильныхъ жаровъ, что весьма много бы вредило молодымъ винограднымъ корнямъ, да и доходъ, получаемый опъ сихъ плодовъ, можешъ опъ часши покрышь расходы, на поддержаніе

виноградника упопреляемые. Безъ посадки же сихъ распеній попреляется нѣсколько разъ въ лѣпо вспушиванъ землю между кусповъ легкими цапами.

Обрѣзка.

На слѣдующую зиму приспуаюшь къ обрѣзкѣ молодыхъ виноградныхъ кусповъ. Нельзя сказаъ опредѣлительно, по сколько головъ должно оспавлять на каждомъ куспѣ и по сколько глазковъ на головѣ, ибо они съ споль различною силою показывающа въ началѣ, что при семъ дѣйствіи должно неопмѣнно соображашь съ крѣпосціо каждаго куспа. Смотри по силѣ можно оспавлять ошь одной до прехъ головъ, на два глаза каждую; обрѣзку же самыхъ слабыхъ кусповъ можно оспавить до Февраля и не далѣ половины Марша, когда можно будеть различить гдѣ живой глазъ; тогда обрѣзываются они на одну голову и на одинъ глазъ.

Ежели на сильномъ куспѣ оспавить слишкомъ мало головъ и глазъ, то сила корня все паки должна развиться. Въспо должнаго числа новыхъ лозъ, изъ коихъ при слѣдующихъ обрѣзкахъ можно бы было образованъ правиль-

ный кронь, когда бы было оставлено головь соразмѣрно силѣ куста, основаніе, не доспашочное оставленной головы, выкинешь множество мѣлкихъ побѣговъ, усѣянныхъ пасынками. Изъ оныхъ самый искусный садовникъ едвали успеетъ вывести правильный и красивый кронь. Таковыя кусты, и плодъ приносятъ позже. Если же выйдутъ только нѣтъ глазки, которыя были оставлены въ числѣ надспашочномъ, то побѣги ихъ будутъ непомерно безобразной полщины съ глазками, большею частію слѣпыми, или по крайней мѣрѣ плода не приносящими. Они и опадаютъ легче отъ морозовъ. Въ случаѣ же оставленія головъ болѣе, нежели сколько должно по силѣ куста, то оный истощается въ началѣ своего существованія, и ежели не погибнетъ, то останется на всегда слабымъ. Однакоже можно помочь сей бѣдѣ, (лишь бы случилось въ скорости замѣшитъ) нѣтъ, что всѣ лишніе побѣги надлежитъ поскорѣ срезать, и кустъ даже въ первое лѣто можешь поправиться. При слабости куста, когда лозы имѣютъ длины не рѣдко менѣе четверти аршина, оставляется на немъ одна голова, именно нижняя, на два глаза, хотя бы верхняя лоза и была сильнѣе нижней,

кошорая срѣзывается долой, иначе кустъ вѣйдеть долгоногій и не будеть имѣть силы въ корнѣ прошивостоять вѣпру. Какъ только опадеть листь, то и можно начинать обрѣзку въ хорошую сухую погоду и кончить въ Декабрѣ. Въ сіе время ошъ обрѣзки кустъ ни мало не спрадаеть, при густошъ сока, а ежели оставишь обрѣзку до весны, какъ здѣсь всѣ почти дѣлають, то въ это время сокъ бывая жиже, вышупаетъ изъ раны, каплетъ или печетъ по кусту, или какъ здѣсь говорися, *кусть плачетъ*. И такъ сокъ, кошорый бы долженъ былъ служишь для питанія новыхъ побѣговъ, пропадетъ бесполезно и испощаетъ кустъ. Сверхъ того оный нерѣдко напекаетъ на глазки и заликаетъ ихъ, а иногда стусясь, препяшсшвуетъ ихъ развершыванію, что не рѣдко случается. Сокъ гдѣ скопился на кустѣ чернѣетъ и послѣ заводяшся въ немъ вредныя насѣкомья. А какъ въ вышеозначенное же время должно занимашся прищепами и весеннею перекопкою виноградника, то опоздавъ обрѣзкою, что весьма вредно для кустовъ, должно будеть опоздавъ и перекопкою, опчего причиняетъ новый весьма важный вредъ кустамъ; о чемъ объяснено будеть въ своемъ мѣсцѣ.

Многіе опасаются, что если обрѣзка будетъ сдѣлана въ концѣ осени или въ началѣ зимы, по сильныя морозы повредятъ кустамъ; но сіе опасеніе не основательно, ибо опыты доказалъ, что ранняя обрѣзка не только не вредна, но еще весьма полезна винограднымъ кустамъ.

Упомяну еще объ одной важнѣйшей пользѣ ранней обрѣзки въ шѣхъ мѣспахъ, гдѣ водился родъ червей, копорые въ началѣ весны, когда глазки начинаютъ распускаться пробѣдаютъ оныя и шѣмъ лишаютъ хозяина годового дохода, если онъ не успѣетъ во время вымазать мазью основанія всѣхъ головъ, что вовлекаетъ въ излишнія немаловажныя издержки. Черви сіи (сѣрочерновашые, мохнашые) выходящъ изъ маленькихъ бабочекъ, копорыя въ исходѣ лѣта кладутъ яйца свои въ шрецинахъ въ концѣ головъ, бывающихъ отъ сильныхъ жаровъ.

Сіи концы головъ срѣзываются при обрѣзкѣ вмѣстѣ съ верхними лозами и выносятся изъ виноградника, и если нѣкоторые изъ нихъ срѣзываются безъ лозъ (какъ часто случается при коронкой обрѣзкѣ, къ копорой здѣшніе спарожилы привыкли, или что мо-

жесть случишься, когда глаза будутъ слѣпые и только верхній дассть погонь), то при ранней перекопкѣ они зарывающся въ землю, гдѣ черви и пропадаютъ; но при поздней обрѣзкѣ нельзя успѣвши перекопкой, и при весенней шеплощѣ черви свободно выходятъ изъ яиць, расплзающся по винограднымъ кущамъ, и объѣдаютъ всѣ глазки и причиняютъ вредъ кущамъ на будущее время. Сокъ, не дѣйствуя на новые побѣги, копорые должны были бы выйши изъ поврежденныхъ червями глазковъ, выгоняетъ новые побѣги изъ корня или шшамма, копорые вышедъ позже обыкновеннаго времени, могутъ не созрѣть въ наступающее лѣто и пронасть зимою. Да и вообще, чрезъ то часъ куща непременно должна усохнутъ и весьма будетъ затруднительно привесши кущъ въ прежнюю правильную фигуру; при ранней же обрѣзкѣ сего бытъ не можеть.

Обрѣзка дѣлается всегда на искосъ прошивъ верхняго оставляемаго глазка, около полувершка или болѣе выше онаго, и сколько позволяеть возможность, прошиву полудня, а буде по расположенію головъ сего сдѣлать нельзя, то по крайней мѣрѣ производишь обрѣзъ

не прошивъ сѣвера, ибо легко случишься можешь, что вскорѣ послѣ обрѣзки подымется сѣверный вѣсперъ, которъй можешь повредишь верхнему глазку (смотри табл. 2, фиг. 2.)

Также не должно обрѣзывать близко къ верхнему глазку, пошому что въ концахъ головъ обыкновенно дѣлаются прещины отъ вѣспра и жара, и сухой воздухъ и дождевая вода, проникая попеременно въ сии прещины, даже ниже верхней лозы, воспрепятствуютъ свободному обращенію расщипельнаго сока лозы, отъ чего плодъ оной или не созрѣваетъ въ надлежащее время вмѣстѣ съ прочими, или не получишь должной величины и сочности.

Косвенная обрѣзка необходима для того, чтобы дождевыя капли не могли оспаиваться на прямомъ обрѣзѣ и не причиняли бы гнилости, а прошиву верхняго глазка для того, чтобы дождь или роса, спускающія внизъ до ближняго глазка, не произвели бы на немъ плесени или гнилости, способствующей разведенію вредныхъ насѣкомыхъ.

Часто случается, что при обрѣзкѣ старыхъ кустовъ должно опшимаць цѣлыя сучья, чего нельзя сдѣлать ножницами или ножикомъ,

а должно имѣть лучшія прямыя и узкія пилы, смол. табл. 2, фиг. 3. Для сей работы самыя легкія и удобныя пилы суть Турецкія, съ зубцами, обращенными назадъ къ рукояткѣ.

Вскорѣ послѣ обрѣзки, въ Маршѣ и не позже Апрѣля мѣсяца, надобно спустить или взрыхлить землю большими двухзубчатыми цапами, глубиною по крайней мѣрѣ на $\frac{1}{4}$ аршина. Въ то же время около каждого куста надлежитъ вшыкать колья или пычки, копорья для дальнѣйшей прочноспи должны бытъ изъ крѣпкаго дерева, какъ то: дуба, бѣлой Американской акаціи и проч. полциною до 1 вершка, длиною до 2 аршинъ, съ заостреннымъ концемъ, кои и вколачивающя въ землю посредствомъ деревянной колопушки. Самыя прочныя суть пѣ, копорья дѣлающя изъ полспыхъ колевь, на четверо разколотыхъ, съ обшесанною сердцевиною. Для сей пошребноспи лучшее дерево есть Американская акація, ибо она не подвержена гнилоспи. Къ симъ пычкамъ привязывающя молодые побѣги, какъ скоро начнутъ они швердѣть, но привязыващъ должно весьма легко, дабы не оспанивъ ихъ роспа; въ прошивномъ случаѣ ни-

же перевязки выйдешъ множесство мѣлкихъ побѣговъ или пасынковъ. Мочалы, слегка скрученныя, ковыль или другая подобная права годны для привязки, но послѣднія часто разрываются сильнымъ вѣтромъ. Привязка побѣговъ необходима для того, чѣобы вѣтромъ не било и не ломало ихъ, чѣо часто случается, и чѣобы сохранишь цѣлѣсть и плодъ опѣ порчи. А дабы воздухъ удобнѣе проникалъ въ средину куста и новые побѣги могли получишь удобное къ будущей обрѣзкѣ положеніе, то они не выпягиваются прямо по пычинкѣ, но сгибаются немногую дугою. При прямомъ же выпягиваніи по пычинкѣ, основанія ихъ сполько будуще сближены между собою, чѣо при слѣдующей обрѣзкѣ понадобится выламывать у всѣхъ побѣговъ обращенные къ срединѣ глазки, дабы происходящіе опѣ нихъ новые побѣги не заглушили бы другъ друга и не повредили бы кустамъ.

Чеканка.

Къ чеканкѣ, или лѣпней обрѣзкѣ лозъ, на здѣшней плодородной почвѣ нельзя приступишь до шѣхъ поръ, пока лоза росшешъ вверхъ и пока конецъ оной согнушь крючкомъ, иначе

растительная сила бросится въ глазки (почки), копорые должны развернувшись лишь въ слѣдующую весну. Это заставило бы ихъ опрѣкнуться еще въ наспоющее лѣто и произвело бы множество боковыхъ вѣтвей (даже съ новымъ цвѣтомъ и плодомъ), копорыя сколько бы безобразили кустъ, столько же и безсилили бы его для будущаго роспа, и припомъ вѣтви, выходящія позже надлежащаго времени, могутъ недозрѣть и погибнуть опъ перваго мороза.

А по сему, къ чеканкѣ лозъ нельзя приступить прежде того времени, пока верхніе концы оныхъ не будутъ спояты прямо; тогда немедленно должно начать работу, дабы усилить корень опъ чего лоза ранѣе получитъ зрѣлость, лучше выдержитъ зиму и плодъ ее, крупный и сочный, ранѣе созреетъ. Это производится слѣдующимъ образомъ: главныя лозы, назначенныя для выведенія крона, одного и не длиннѣе $4\frac{1}{2}$ аршина; все прочее срѣзывается, равно какъ и пасынки, или боковыя выходящія изъ нихъ побѣги, у коихъ оставляется только нижнее коленцо, дабы не испортились главной лозы; усы или веревочки, коими лозы зацѣпляются за ближнія рас-

пенія, шакже сръзываются; но при сухомъ и жаркомъ лѣшъ пасынки оставяются цѣлыми и сръзываются за двѣ или за три недѣли до винодѣлія, иначе лишая кушъ необходимой шѣни, можно повредитъ плодамъ. Ежели нѣкошорія изъ главныхъ лозъ, должны спвующихъ оставаться на кушъ, короче одного аршина, шо сръзываются у нихъ однѣ лишь слабыя верхушки, дабы сокъ обратишь къ низу; лишнія же лозы сръзываются у самаго основанія, разумѣется шакія, кошорія безъ плода, иначе онѣ оставяются съ зимы.

Инспрументъ, удобнѣй для производствъ сей работы, и нарочно для сего придуманный, есть родъ ножницъ, кошорія можно заказать въ Туль за сходную цѣну. Онѣ шакже весьма способны для обыкновенной осенней обрѣзки лозъ. Смол. таб. 5, фиг. 1.

Цапаніе.

Въ сіе лѣшо пошребно нѣсколько разъ вспушивать землю легкими цапами въ Маршъ мѣсяць, послѣ опщвѣшанія, когда плоды образуются уже величиною въ ушиную дробь, немедленно послѣ чеканки и недѣли за двѣ или за три до сръзыванія винограда. Взрыхленіе

земли даетъ кусту новую силу, и виноградъ дѣлается опъ того крупнѣе и сочнѣе. Опъ лѣтнихъ жаровъ поверхность земли пвердѣетъ до того, что чрезъ нее не можетъ проникнуть находящаяся въ воздухѣ влага, споль полезная для всякаго расшенія; земля прескается, а опъ сего разрывающія мелкія мочки у корня, притягивающія къ оному расшпительный сокъ земли. Разгоряченный воздухъ, особливо при сильныхъ вѣпрахъ, каковыя часно у насъ случаются, проникая до корней, иссушаетъ ихъ и причиняетъ видимый вредъ кустамъ. Взрыление или вспушивание земли опвращаетъ сія неудобства несравненно болѣе, нежели поливка. Послѣ сильныхъ дождей, за коимъ слѣдуетъ засуха, не жалѣя шрудовъ и маловажныхъ издержекъ, должно немедленно приступитъ къ вспушиванію земли, когда замѣчено будетъ, что она на часши прескается. Нельзя предспавитъ себѣ, какую пользу приноситъ сія весьма легкая работа, кошорую могутъ производить и дѣши опъ 8 до 12 лѣшъ.

Во время цвѣшенія винограда ни подъ какимъ предлогомъ не должно позволять ходитъ около кустовъ и производитъ какую либо ра-

бопу, ибо опъ эпаго урожай можешъ умень- шипься. Также не должно ходишь въ вино- градникъ когда земля сыра, дабы не припоп- шашъ оной, ибо чѣмъ она рыхлѣе, тѣмъ по- лезнѣе для кусповъ.

Въ сей годъ часшъ кусповъ будешъ имѣшь уже плоды. Въ чужихъ краяхъ, гдѣ земля ис- пощена уже вѣковымъ плодоносіемъ, первый плодъ срѣзываютъ, когда онъ дойдетъ до по- ловины своего роспа, дабы усилишь тѣмъ куспъ, но въ нашемъ благословенномъ краю въ эпомъ не будешъ еще надобности чрезъ долгое время. Вѣрояшно и правнуки наши не будупъ удобряшь виноградниковъ унавожива- ніемъ, чпо уже давно дѣлаешся въ другихъ земляхъ. Такъ-шо почва наша сильна и пло- дородна!

Выламываніе листьевъ.

Когда лѣто и осень были дождливыя и хо- лодныя, шо за нѣсколько недѣль до уборки ви- нограда должно выламывашъ листъ, закрываю- щій оный, дабы солнечные лучи свободнѣе на него дѣйствовали; иначе виноградъ не до- зрѣешъ и будешъ кисель. На прошивъ того, при сухомъ и тепломъ лѣтѣ опшюдь не дол-

жно сего дѣлать, пошому, что виноградъ, укрываясь подъ листьями, достигаетъ лучшей зрѣлости, сочности и аромата.

Опорванные листья, равно какъ и обрѣзки, при чеканкѣ выносясь изъ сада и употребляются на пищу домашнему скопу.

Уборка винограда.

Виноградъ, употребляемый для пищи, пребываетъ своей спелости зрѣлости, какъ и пошъ, кошорый назначается для вина. Въ первомъ случаѣ довольно, если онъ имѣетъ надлежащую сладость; тогда основаніе хвостика, на коемъ виситъ виноградная кисть, начинаетъ деревенѣть, что узнается по бурому цвѣту. Но для вина назначаемый виноградъ долженъ имѣть большую спѣлость и жидкій сокъ онаго долженъ выпариться и сгуститься для образованія сахарнаго вещества, отъ коего вино получитъ свою крѣпость и доброшу. Наружные признаки спелости зрѣлости суть: одеревенѣніе хвостиковъ по крайней мѣрѣ до половины ихъ длины отъ лозы до колена; прозрачность ягодъ, особенно у бѣлаго винограда съ повиснувшимъ кистями, какъ будто бы она начала вянуть. Внутренніе: сладость во

вкусъ и клейкосць сока. Послѣ сего смѣло можно приступить къ уборкѣ винограда, употребляя для сего вышеописанныя ножницы, только нѣсколько меньше и гораздо просѣе, а въ случаѣ неимѣнія оныхъ, можно срѣзывать кисти садовымъ, весьма воспрѣмъ ножемъ, дабы не прясни куста во время обрѣзыванія. У каждаго работника должна быть легкая деревянная шайка, поставленная на землю; одною рукою держишь онъ виноградную кисть, а другою срѣзываетъ оную и кладетъ въ шайку, изъ кошпору высыпаешь попомъ виноградъ въ запасную, прежде приготовленную. Операція сія описана будетъ подробнѣе въ главѣ о виноградѣли.

Недоспѣлыя кисти оспавляются дозрѣвая на кустахъ; по сей же причинѣ оспавляются и кисточки, выросшія на пасынкахъ, иначе убудкахъ: ибо рѣдко случается, чтобы онѣ успѣли вызрѣть въ одно время съ другими кистями. При уборкѣ винограда очищаютъ его отъ всякой нечистоты, какъ паутины, насѣкомыхъ, грязи и проч. не смотря на то, что сіе нѣсколько замедляетъ дѣло, но имѣетъ большое вліяніе на доброшу вина.

Изъ переспѣлаго винограда получается вино съ большимъ содержаніемъ спирта, но въ меньшемъ количествѣ, которое бывъ сначала грубо, попотребуешь нѣсколько лѣтъ на то, чтобы получить пріятность. А какъ вина наши и безъ того крѣпки, то и не должно лишаться значительнаго количества вина и дохода, доводя виноградъ до излишней спѣлости.

Собираніе винограда должно производиться при ясной, но не жаркой погодѣ, а если бы необходимость потребовала работать въ жаркіе дни, то должно начинать ранѣе по утру, основываясь при усиленіи жара и продолжая когда оный уменьшился. Въ холодное и дождливое время собранный виноградъ, не даетъ хорошаго вина.

Морозъ вредитъ неспѣлому винограду, но для спѣлаго полезенъ, выжимая изъ него водянистыя частицы.

Уборка тычинокъ.

По уборкѣ винограда, всѣ тычинки собираютъ въ одну кучу, спая ихъ острыми концами вверхъ, для предохраненія отъ гнилости. Зимой въ свободное время заостриваютъ вновь тѣ концы, которые опломились или сгнили. Тычинки, вырубленныя зимою изъ крѣпкаго

дерева, при надлежащемъ сохраненіи, могутъ служить ошь 5 до 10 лѣтъ, а акаційныя долѣе.

Открытіе корней.

Весьма полезно для виноградныхъ кустовъ открывать корни ихъ послѣ уборки пычинокъ, если обспояпельсхва дозволяютъ; п. е. около каждаго куста сдѣлать ямку въ $\frac{1}{4}$ аршина глубиною и на $\frac{1}{2}$ аршина во всѣ спороны ошь корня. При наспупленіи первыхъ морозовъ закладываютъ сии ямки выняпою изъ нихъ землею. Кустъ весьма усиливается ошь открытія корня въ то время, когда оный можетъ впягивать безпрепятспенно влажностъ изъ воздуха, дождевую воду, туманъ и росу, безъ вреда ошь солнечныхъ лучей.

Продолженіе.

Въ слѣдующій за симъ годъ работы въ виноградникъ производятся подобнымъ образомъ, съ пою полько разницею, что на кустахъ, получившихъ уже большую силу, оспавляются болѣе головъ, смотря по силѣ каждаго ошь 4 до 6, въ при глазка каждую.

Въ четвершую же весну одного весеняго цапанія уже недоспапочно, а должно будетъ

въ началѣ Марша, ежели земля опощла, перекопашь весь виноградникъ заспунами, глубиною ошъ 2-хъ до 3 чепвершей аршина. Для сего спавяшъ всѣхъ работниковъ въ рядъ на одномъ концѣ кваршала, чшобы на каждаго пришлось по ряду кустовъ. Работники, запустивъ заспуны какъ можно глубже въ землю, поднимающъ глыбу, переворачивающъ оную низомъ на верхъ. Если земля сама собою не распадается, раздробляющъ оную ударами заспуна. При кустахъ наблюдающъ оспорожность, чшобы не повредишь корня, который должно обнажишь сверху и очистишь ошъ маленькихъ корешковъ на пол-аршина въ глубину ошъ поверхности земли. Эшо дѣлающъ воспримъ ножемъ, оспавляя длины корешкамъ ошъ главнаго корня не болѣе ножеваго обуха. Опышми дозано, чшо верхне корешки болѣе изнуряющъ кустъ, нежели приносяшъ ему пользы, и усилившись, помѣшающъ весенней перекопкѣ и со временемъ пускашъ такое множество побѣговъ, чшо кустъ ошъ нихъ одичаетъ. Я замѣнилъ, чшо послѣ первоначальной глубокой перекопки виноградника, (при дѣланіи планшациі — по здѣшнему); корень пускаясь шощася въ глубину, гораздо рѣже и менѣе

пускаеиць шаковыхъ корешковъ съверху. Выше-показаннымъ порядкомъ работники идуць на-задъ, продолжая копаніе до другаго конца кваршала. На слѣдующій годъ, должно начинатьъ перекопку съ другаго конца кваршала, гдѣ въ предъидущемъ окончили, и шакъ всегда по перемѣнно ; иначе, за недоспашкомъ земли у одного конца, надобно будетъ прихвачиватьъ дороги съ одной спороны, а на другомъ концѣ дорога шакке будетъ уменьшатся оиъ прикидыванія земли. Если же виноградникъ разведенъ на круповапомъ косогорѣ, шо копка вверхъ будетъ неудобна ; въ шакомъ случаѣ должно наносиць земли на верхнюю часть онаго, по мѣрѣ шого, какъ земля будетъ подаваться внизъ оиъ каждагоднеі перекопки, или оиъ увлеченія дождями. Можно перекопашъ землю и поперегъ косогора.

Надобно замѣшиць еще, что при обрѣзкѣ кусповъ, они должны быць подрѣзываемы шакъ низко, чтообы плодъ оишпоялъ оиъ земли не ниже $\frac{1}{4}$ аршина, дабы во время сильныхъ дождей не былъ оиъ забрызганъ грязью; а ежели сучья поднялись выше должнаго, шо можно понишиць ихъ слѣдующимъ образомъ :

въ печеніи лѣша часпо выходящъ снизу шшамма новые побѣги, изъ кошорыхъ, по дѣйспивительной надобности, оставляящъ одинъ или два, расчищавши, сколько головъ имѣесть сучекъ, назначенный въ слѣдующемъ году къ обрѣзкѣ, сколько же головъ вышло бы изъ молодаго сучка, съ шшою шолько разницею, чшобы на ономъ однимъ глазомъ было менѣе противъ спараго. Эшо нужно для шшого, чшобы новому сучку дащъ время укрѣпиться; на слѣдующій же годъ оппиливающъ одинъ изъ спарыхъ сучьевъ, а новой образуящъ изъ вышесказанныхъ головъ. Сіе продолжаютъ попеременно до шѣхъ поръ, пока всѣ спарые сучья замѣнятъ новыми, чшо возобновляесть силу куста.

Г л а в а VII.

О прищепкахъ.

Прищепы служатъ самымъ вѣрнымъ и выгоднѣйшимъ средспвомъ возобновленія силы или жизнениости въ спарыхъ кустахъ. Эшо дѣлаесться такимъ образомъ: обнажаютъ корень въ землѣ, ошъ 1 до 2-хъ чешвершей аршина ниже поверхности земли, на 2 или на 3 вершка, оппиливающъ оный горизонтально;

сглаживающъ обрѣзъ воспрымъ ножемъ; на вершокъ или съ небольшимъ ниже сего обрѣза обвязываютъ корень весьма крѣпко мочалкою, дабы при дѣланіи ращепя не раскололъ онаго слишкомъ и пѣмъ не учинилъ прищепя сомнительнымъ, ибо сокъ, вмѣсто того, чпобы идти къ прищепу, выщечепъ изъ боковъ въ землю, а опъ сего, если не пропадетъ прищепъ, то навѣрное оспанешя слабымъ. Попомъ дѣлающъ ращепъ, насшавя другой прямой ножъ поперегъ, чпобы раздѣлилъ сердцевину на двое и бьющъ по обуху ножа деревянною колошущкою. По вынящии ножа вколачиваютъ въ ращепъ деревянной гладкой клинъ, шакъ чпобы онъ не доспавалъ до краевъ по крайней мѣрѣ на сполько, чпобы можно пушъ всшавилъ прищепные прущики. Посредспвомъ клина ращепъ содержишя опкрытымъ не болѣе, какъ сколько нужно для помѣщенія прущиковъ безъ насильспвеннаго вдавленія, опъ чего прищепъ могъ бы повредилъ и кусшъ и пруды были бы поперянными.

Прежде вколачиванія клина, прищепные прущики должны бышъ гошовы, дабы опъ долгаго опкрыщія ращепя не повредилъ внушренности корня входящимъ шуда воздухомъ, и

попому работникъ, дѣлающій прищепы, долженъ бытъ ловокъ и проворень для успѣха работы. Да и самыя прушики, потчасъ по ихъ пригопшвленіи, должны бытъ немедленно вспавлены въ ращепъ, чшобы сокъ ихъ не успѣлъ засохнуть опъ внѣшняго воздуха. Прушики берутся изъ однолѣшнихъ лозъ средней шолщины; подъ самымъ нижнимъ глазомъ зарѣзывается съ обѣихъ споронъ по небольшому заплечику, глубиною въ шолщину ножеваго обуха; начиная опъ сихъ заплечиковъ въ длину на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ вершка, спускается нижній конецъ прушика клиномъ. Внутренняя спорона онаго, кошорая должна бытъ обращена къ сердцевинѣ корня, дѣлается немного по уже наружной, дабы прушिकъ лучше держался въ ращепѣ. А какъ нижній глазокъ долженъ бытъ обращенъ къ сердцевинѣ, шо на сей споронѣ и бываепть клинъ прушика уже. Съ эшой же спороны снимается съ прушика наружная онаго кожица или плена, безъ малѣйшаго поврежденія находящейся подъ нею зеленой плены, дабы сокъ корня надежнѣе дѣйспвовалъ на прищепъ. Работникъ не кладепть прушиковъ на землю, чшобы не замарать ихъ, но держишть слегка во ршу, не касаясь клинъшка, а по при-

гоповленіи обоихъ клинъевъ, вспавляеть въ ращепъ съ обѣихъ споронъ шакъ, чпобы наружная кора прушика приходилась какъ можно равнѣе съ корою корня; попомъ легонько вынимаешь деревянный клинъ изъ ращепа и обвязываетъ верхній конецъ корня мочалкою. Въ пуспошу между двумя прищепами вспавляютъ гладкую щепку, сдѣланную изъ коры оппленнаго куста, дабы внушрренность корня не засорилась. Выше ращепа и вокругъ обвязки, до нижняго конца онаго, замазываютъ соспавомъ изъ свѣжаго коровьяго помеша и чистой глины и закрываютъ корень землею до нижнихъ глазковъ прищеповъ. На каждомъ прушикѣ оставляется не болѣе 2-хъ глазковъ. По выше верхняго глазка, опъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ вершка, опрѣзывается прушикъ косвенно, съ опкосомъ на пропивную спорону глазка. Опкосъ сей замазывается также вышесказанной замазкой, кошорая для подобныхъ работъ лучше всякой другой. Сію операцію можно производишь во весь Маршь мѣсяць, а гдѣ весна начинается позже, по сообразно съ климапомъ.

Я сдѣлалъ прищепы прежде вхожденія сока въ распеніе, ш. е. прежде нежели кора свободно опдѣлялась опъ дерева, и всѣ прищепы

принялись съ шакою удивительною силою, чпо многіе изъ нихъ дали плодъ въ первое льшо и произвели новыя побѣги ошъ 1 до 2-хъ сажень. Чшобы удобнѣе и скорѣе произвесши сію работу, надобно, чшобы одинъ человекъ ошкрываль корни, чшо всякой проспой рабочникъ и даже мальчикъ съ умѣнь сдѣлашъ; другой, чшобы ошпиливалъ куспы, слаживаль обрѣзь ножемъ и обвязываль снизу корень мочалкою; прешій, чшобы пригошовляль прищепныя прушики, чешвершый дѣлаль ращепы, вспавляль въ нихъ прушики, обвязываль корень, замазываль замазкою и пригребаль на корень землю руками, ибо эшо дѣло пребуешъ ошпорожності, чшобы не повредишъ прушиковъ и не закрышъ нижнихъ глазковъ оныхъ. Когда земля осядешъ, особливо послѣ дождей, шо надобно насыпашъ оной немного вновь, чшобы корень не былъ ошкрышъ. Такимъ образомъ чешыре прилежныя рабочника могутъ сдѣлашъ въ 1 день 100 прищеповъ.

Изъ одной лозы можно сдѣлашъ нѣсколько прищеповъ; негодяшся шолько верхніе слабыя глазки, ибо къ концу сердцевина очень шолста. Лучшія лозы сушъ шъ, у коихъ глаза въ

близкомъ разстояніи одинъ опъ другаго; напрошивъ шого, лозы съ большимъ разстояніемъ между глазками не надежны ни къ какому дѣлу.

Для приготоовленія прищепныхъ прушковъ упошребляешся перочинной ножичекъ, самый оспрый, дабы при выдѣльваніи клиньшка не задрашь сердцевины. Клыньшки должны бышь сдѣланы гладко и ровно до самыхъ заплечиковъ, опирающихся на обрѣзъ корня, чшобы прищепъ держался крѣпче, опъ чего много завиеситъ успѣхъ работы. Ежели работа произведена исправно во всѣхъ опношеніяхъ, шо на каждомъ кускѣ неопмѣнно долженъ приняшь по крайней мѣрѣ одинъ прищепъ. А ежели сего не случится, шо корень выгоняешъ новые побѣги изъ земли, безъ коихъ придется уже провеспи на эшо мѣсто опводокъ опъ ближняго куста, чшо будешъ описано гдѣ слѣдуешъ.

Дождливая, холодная и очень вѣпреная погода негодится для сей работы, ибо можно лишиться всѣхъ кусповъ.

Во время лѣшняго цапанія, когда новые побѣги на сихъ прищепяхъ будупъ довольно

сильны и начнушь пвердѣшь, можно пригрѣспи на корень на 1 или $1\frac{1}{2}$ вершка сверхъ онаго земли, но съ оспорожностію, чпобы не повредишь побѣговъ.

По доспиченіи побѣгами длины въ пол-аршина, верхніе концы оныхъ надлежишь сощипнушь на нѣсколько вершковъ, опъ чего главныя лозы оспановяпся въ своемъ роспѣ и выгоняпшь новыя боковыя лозы, изъ коихъ удобнѣе будешъ въ короткое время образовапшь кронъ, сообразно силѣ корня. Когда новыя лозы будушь довольно длинны, по слѣдуетъ ихъ подвязашъ, чпобы сильными въпрами не поломало оныхъ.

Случаешся, чпо корень близъ поверхноспи земли бываешъ сучковапъ и не имѣешъ ровнаго колена, на коемъ бы можно было дѣлапъ прищепы, по надобно опкрышь его по глубже до удобнаго мѣста.

При недоспашочной толщинѣ корня, спашися прущикъ съ одной полько спороны.

Опшпленные куспсы съ большою пользою можно упошребитъ на разведеніе новой планпаци. На нихъ оспаешся обыкновенно нѣсколько мелкихъ корешковъ, кошорые надлежишь уко-

рошишь на $\frac{1}{2}$ вершка воспримь ножемъ. Изъ лозь оспавляешся только одна надежнѣйшая, прочія же всѣ срѣзываются. Опъ сей лозы въ землѣ должно бышь опъ 4 до 5 глазковъ и два снаружи; верхъ по обыкновенію срѣзывается. Нижнее мѣсто, опняное пилою, должно бышь сглажено воспримь ножемъ. Кусты сіи весьма хорошо принимаются, по причинѣ запаснаго сока въ полетомъ шшаммъ, кошорый не шакъ скоро высыхаешъ, какъ проспая лоза или мелкій корень изъ школы. По сему весьма выгодно садить ихъ въ шакую почву, гдѣ обыкновенная посадка не легко удаешся.

На слѣдующую зиму обрѣзываютъ прищепленные кусты и стараются выводить изъ нихъ кроны по обыкновенію. Во всѣхъ работахъ поскупаютъ съ ними шакже, какъ съ спарыми кустами. Во впорой годъ они даютъ уже довольно плода и крупнѣе обыкновеннаго, а въ прешій равняются уже со спарыми кустами.

Когда оба прушика придутся на одномъ кустѣ, по чрезъ годъ на прешій (начиная съ осени до весны) одинъ изъ нихъ выламывается, обыкновенно съ сильнѣмъ, новымъ корнемъ, а одинъ оспавляешся на мѣстѣ и обрѣзываетъ

ся, или углубляется въ землю, для образованія изъ него двухъ новыхъ кустовъ, какъ ниже сказано будетъ. Выломленный прутикъ употребляется въ посадку слѣдующимъ образомъ: смотря на число и силу имѣющихся на немъ новыхъ лозъ, разводятся изъ него 2, 3 и даже 4 куста; на сей конецъ выкапываютъ на планшати глубокую яму, опломленный прищепъ съ корнемъ сажаютъ на низъ оной, разводящъ лозы по мѣстамъ, гдѣ должны бытъ новые кусты и засыпающъ яму выняпою землею. Обрѣзываютъ по обыкновенію на два глаза и вообще обходящяся съ ними, какъ сказано о кустахъ, посаженныхъ изъ школы. Опшводки сіи даютъ скорѣе плодъ, нежели кусты изъ школы и часпо въ первый годъ. Изъ нихъ образуются весьма сильныя и надежныя кусты.

Опъ прищѣпленныхъ кустовъ, а особливо когда они укрѣпятся, получаемое вино превосходитъ то, которое получается опъ обыкновенныхъ. Знапоки плашатъ за первое всегда дороже. Симъ способомъ можно поправить легко и скоро спарый садъ, въ которомъ посажены простыя сорпы винограда, и сдѣлашь ихъ лучшими.

Г Л А В А VIII.

Отводки.

Находя старинный способ дѣланія виноградныхъ отводокъ (по Ташарски *затла*) для поспешнаго и весьма медленнаго распроспраненія винограда, весьма не удовлетворительнымъ для доспигенія предположенной цѣли, я опишу способъ, мною употребляемый для пополненія убылыхъ мѣстъ. Черезъ нѣсколько лѣтъ по насажденіи плантаціи, кусты, подсаживаемые изъ школы, не такъ удачно принимаются; способъ сей по Ташарски называется *Катавлазъ* и производится слѣдующимъ образомъ:

Вокругъ куста вырывается глубокая яма въ прямомъ направленіи отъ корня до того мѣста, на копоромъ намѣреваются образовашь новый кустъ; старый же закладывается опорожно на самомъ низу ямы и не менѣе на $\frac{5}{4}$ аршина въ глубину. Одна изъ лучшихъ лозъ онаго выводится опять на томъ же мѣстѣ, гдѣ споялъ сей кустъ, а другая, гдѣ долженъ образовашься новый. Такимъ образомъ можно даже сдѣлать изъ одного куста 3 и 4 отводки, смо-

пря на возмoжнoсть и дѣйствительную въ помѣ надoбнoсть; oспальныя же лoзы срѣзываются всѣ до чoспа. Размѣсивъ лoзы заваливаютъ яму выняпoю землeю. Сїи новыя куспы дадутъ плодъ большeю частїю въ первый годъ, а въ слѣдующей принесутъ уже полной доходъ. Должно наблюдать, чпобы oспальемыя лoзы были выводимы почно въ пѣхъ же мѣсцахъ, гдѣ должны спoяты новыя куспы. Чпобы oшведенныя лoзы не были повреждаемы засупомъ во время весенней перекопки виноградника, по куспы въ землю зарываются довольно глубоко. Ежели сїе дѣлается осенью и зимою, по концы oшводокъ срѣзываются только весной (однако же не позже конца Февраля) на два глазка; а буде куспы углубляются весной, по oшводки срѣзываются пошчасъ по наполненїи ямы землeю. Тычинки спавяются какъ обыкновенно. Работы сїя довольно успѣшна: одинъ порядочный работникъ погружаетъ въ день 20 шаковыхъ кусповъ и болѣе. За сїю работу платилъ я по 10 коп. съ куспы. Работникъ долженъ поступать oспорожно при загибанїи лoзы, чпобы не изломать oной и направитъ удобно въ ту или другую сторону, когда будетъ надoбно.

Опводки разсаживаются, начиная послѣ винодѣлія до Апрѣля мѣсяца и позже, если ранѣ нельзя окончить. Это самый надежный способ развести виноградникъ въ шѣхъ мѣспахъ, гдѣ по жишкоспи и солонцовашоспи почвы многіе подсаживаемые изъ школы кусты пропадаютъ. Рѣшившись на такое поправленіе виноградника, должно заблаговременно, именно дѣломъ, назначить опредѣленные для того кусты и не чеканить ихъ, дабы лозы ихъ были длинны и слѣдовательно болѣе способны для сей работы. Симъ образомъ можно обезпечить опъ ломки въпромъ прищепленные кусты два года послѣ сдѣланія прищеповъ, ибо погрузивъ ихъ тогда въ землю, они дадутъ новые надежные кусты, кошорые будутъ безопасны опъ въпровъ, ибо прищепленная часть глубоко погружена въ землю, гдѣ она образуетъ новый сильный корень.

Другой родъ опводковъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: заготовляютъ прежде всего рѣдкосплетенныя ивовыя или другія корзинки, длиною около 8 вершковъ, шириною и вышиною по 4 вершка; въ удобномъ разстояніи опъ спараго куста выкапываютъ яму, въ ко-

порую можно бы было свободно посшавить сказанную корзинку, но вершкомъ или двумя глубже; на дно сей корзинки кладешся на два вершка шолцины мягкой, перемѣшанной съ перегорѣлымъ навозомъ земли; съ одного конца продѣвающъ съ близъ сшоящаго куста лозу въ корзинку, шакъ чшобъ она легла на всѣпанную шуда землю. Около середины корзинки загибающъ оспорожно лозу вверхъ; кладущъ корзинку съ лозою оспорожно въ пригошвенную яму, чшобы не повредишь лозы; дополняющъ корзинку вышесказанною землею и засѣпающъ яму на ровнѣ съ горизоншомъ виноградника, шакъ чшобы корзинки не было видно. Если сіе будешъ сдѣлано осенью, шо опшведенная шакимъ образомъ лоза обрѣзывается весною на 2 глазка; а если же весною, шо обрѣзка производится немедленно. Близъ куста обыкновеннымъ образомъ спшавляея пычки, чшобы привязать къ нимъ новые побѣги. Въ первый годъ кусты сіи дающъ уже нѣсколько полныхъ кишей винограда. Чрезъ годъ лоза опрѣзывается опъ спараго куста и снимаетя вплошь до корзинки, а чрезъ два года новый кустъ вынимаетя съ корзинкою и пересаживаетя куда угодно.

Въ такомъ видѣ можно пересылашь его въ дальнѣя мѣста съ землею и корзинкою, уложивъ бережно въ ящикъ. Можно засадить вдругъ цѣлую планшацию гошовыми плодородными кустами, но это обходится не дешево и изнуряешь старые кусты, отъ которыхъ берутся опводки. И потому, оныя лучше брать отъ такихъ кустовъ, которые назначаются черезъ годъ на дѣланіе опводокъ посредствомъ углубленія въ землю.

Прежде описанный способъ дѣланія опводокъ (по Ташарски *Катавлагъ*) употребляется здѣшними спарожилами для возобновленія виноградниковъ, поперявшихъ уже свою силу. Но какъ углубленіе въ землю усарьмыхъ кустовъ стоитъ весьма дорого, ибо ямы, для того копанья, должны быть глубоки и широкія, по я употребляю способъ несравненно полезнѣйшій, и стоющій только четвертую долю прошиву Ташарскаго *Катавлага*, а именно: Я обращаю весь старый виноградникъ въ новую планшацию почно также, какъ описано въ Главѣ IV, стр. 58. Въ семъ случаѣ не худо перекопашъ землю нѣсколькими вершками глубже прежняго, дабы нѣсколько свѣжей земли поднять на верхъ. Канавы разбива-

юпся пакой ширины, какъ виноградные куспы должны опешояшь другъ опъ друга. Само по себѣ разумѣется, что перекопка спараго виноградника обойдется дешевле копанія новой планпаціи, ибо спарый виноградникъ очищенъ уже опъ большихъ корней и земля въ немъ рыхлая.

По выняпці земли изъ первой канавы, пропягивается съ одного конца оной до другаго шнуръ, шочно по шой линіи, гдѣ будущъ посажены куспы; на шнурѣ назначишь мѣшки, гдѣ будущъ спояшь новые куспы; пропивъ мѣшокъ вколачиваются въ землю длинныя шычинки, къ копорымъ положенныя лозы привязываются мочалками. Спарой куспъ кладется совершенно на дно канавы, копорая засыпается землею изъ слѣдующей канавы. Такъ продолжаютъ во всю планпацію.

Надобно спараться, чшобы при сей перекопкѣ не повредишь у спараго куспа главнаго корня, и ежели онъ находится въ землѣ глубже, нежели какъ копаются канавы, шо шѣмъ лучше. Симъ способомъ возобновляемый виноградникъ даетъ доходъ въ первый годъ, а на шреній доходъ будетъ уже полный.

Какъ пычинки вколачиваются въ землю довольно глубоко, а осенью спрудно было бы выпашить ихъ какъ должно, шо и оставивъ ихъ на мѣспѣ до согнипія концовъ.

При назначеніи кваршала къ возобновленію, въ предъидущую весну должно дѣлать обрѣзку корешковую и оставявъ головъ гораздо менѣе прошивъ обыкновеннаго, чшобы новыя лозы были большой длины и силы, для лучшаго разведенія опшъ нихъ новыхъ кустовъ.

Г л а в а IX.

О посѣвѣ виноградныхъ зеренъ.

Можно разводить виноградъ и посредствомъ посѣва. Я полагаю, что сей способъ выгоденъ будетъ тамъ, гдѣ морозы болѣе вредятъ винограднымъ кустамъ, ибо кусты, выросшіе изъ сѣмянъ на самомъ мѣспѣ, бывающъ прочнѣе и лучше выдерживающъ зиму. Многократные опыты надъ другими расщѣніями, переведенными посредствомъ сѣмянъ изъ теплыхъ климатовъ въ холодный, подтверждаютъ справедливостъ такого предположенія. На сей конецъ приготавлиющъ планшцію для школы на самой дурной и шощей землѣ, перекапывая

оную глубиной только въ $\frac{5}{4}$ аршина. Сѣмена обмолачиваютъ изъ выжимковъ опъ вина, промывающъ онья въ чистой водѣ, давъ ей сечь надлежащимъ образомъ, а зернышки сушатъ въ пѣни. Посѣвъ производятъ на грядахъ, шириною не болѣе аршина, оставляя между двумя грядами прошинку, по крайней мѣрѣ въ $\frac{1}{2}$ аршина, для удобнаго прохода около грядъ и выпалыванія сорныхъ травъ. Сѣмена виноградныя сѣютъ почти также, какъ и огородныя, только по рѣже. Землю вырываютъ обыкновенными садовыми граблями и закрываютъ ею сѣмена не толще полувершка; сверху посыпаютъ перегорѣлымъ навозомъ, опъ чего онъ весною скорѣе выходитъ. Въ первое лѣто ни какой другой работы не пребудется, кромѣ выпалыванія сорныхъ травъ и легкаго вспушиванія земли, когда она начнетъ пресыхать опъ сильныхъ жаровъ.

Молодые кусты, которые въ первое лѣто выпускаютъ довольно сильныя побѣги, пересаживаются въ слѣдующую зиму или весну на постоянныя ихъ мѣста, слабые же сидятъ еще годъ въ школѣ, съ оставленіемъ на нихъ по одной головкѣ на два глаза. Въ слѣдующую

же зиму пересаживающа и сіи, съ оспавленіемъ лишь одной лозы, какъ прежде было упомянушо. Всѣ таковыя куспы имѣють будущъ корень морковный, копорый при пересадкѣ немного укорачивается.

Симъ способомъ получающа новыя сорпы винограда, нерѣдко лучше шѣхъ, опѣ коихъ взяпы были сѣмена. Но при полученіи худшихъ, должно перещепить ихъ лучшими сорпами, опѣ чего конечно поперяется годъ или два доходу, но сія поперя вознаградиша качествомъ вина.

Таковый виноградникъ, лучше выдерживая суровость зимы, обойдеша и выгоднѣе, попому, что сѣмена гораздо удобнѣе и дешевле пересылають, нежели лозы или куспы изъ школы. При полученіи сѣмянъ въ шо время, когда земля уже замерзла, можно будеша посѣвъ оспавить до начала весны, но въ семъ случаѣ побѣги ихъ въ первое лѣшо едвали дойдуть до такога роспа, какъ у шѣхъ, копорыя были посѣяны осенью. Я имѣль въ первое лѣшо опѣ кусповъ, посѣянныхъ осенью, побѣги длиною опѣ 1 до 2 аршинъ.

Можно сѣять сѣмена на пригоповленной плансаціи прямо на поспоянныя мѣспа. Для

сего вырываютъ канавки глубиною въ нѣсколь-
ко вершковъ. По всходѣ сѣмянъ оспавляется
пошребное число кустовъ на слѣдующій годъ
на своихъ мѣстахъ въ приличномъ разстояніи
другъ отъ друга; прочіе же пересаживаются
куда будетъ надобно. Сей способъ кажется
мнѣ надежнѣйшимъ, ибо здѣсь морковный ко-
рень не прогаается съ мѣста, и слѣдовательно
кусты будутъ прочнѣе.

Г л а в а X.

О виноградной школѣ.

Кпо не желаешь, или не имѣешь воз-
можности завести школу въ интервалахъ на
планшадіяхъ, или между рядами виноградныхъ
кустовъ въ первый годъ ихъ разведенія, пошъ
можешь удѣлишь для школы какой нибудь
уголъ въ своемъ саду, съ худою почвою. При-
гоповленіе мелкой планшадіи сообразно опи-
санному въ предъидущей главѣ. Лозы сажаютъ
рядами, опспояющими одинъ отъ другаго около
полуаршина, разстояніе же между лозами отъ
2 до 4 вершковъ. Три или чепыре ряда со-
спавляютъ гряду, между коими оспавляются
также пропинки. Ряды шпануся, сколько доз-

воляешъ мѣсположеніе, опъ Воспока къ Западу, а лозы сажающа, какъ и на поспоянныхъ мѣспахъ, косвенно къ Югу; внѣ земли оспавляешся шолько по два глазка, копорые, если оба пущаешъ побѣги, шо верхній срѣзывается, чшобы нижнему доспавишъ болѣе силы. Для школы можно упопрѣбишъ лозы гораздо короче шѣхъ, копорыя зажающа на поспоянныя мѣспа. Мнѣ случалось сажашъ пакія, у копорыхъ было въ землѣ шолько по при глазка, но я получилъ опъ нихъ хорошіе сильные куспы.

Куспы, получившіе въ первое льшо доспашочную крѣпосшъ, можно въ слѣдующую осень пересадишъ на поспоянныя мѣспа, а слабые оспавишъ на годъ въ школы. При пересадкѣ кусповъ срѣзываются всѣ боковыя корешки и оспавляешся шолько одинъ или два нижнихъ по сильнѣе, и шѣ немного укорачивающа самымъ воспрымъ ножемъ. Впрочемъ, дальнѣйшія предоспорожноспи при пересадкѣ сихъ кусповъ сушъ шѣ же самыя, какіе наблюдающа и при пересадкѣ спарыхъ.

Г Л А В А XI.

О болѣзняхъ виноградныхъ кустовъ.

Виноградные кусты, сколько мнѣ удалось замѣтить, весьма мало подвержены въ здѣшнихъ мѣстахъ болѣзнямъ, особенно по нагорнымъ мѣстамъ, что можетъ служить сильнымъ доказательствомъ, что нашъ край весьма способенъ для винограднаго садоводства и что почва здѣшняя опличной доброшты, только внезапная перемена температуры причиняетъ иногда значительный вредъ винограду, какъ и всякому растенію, а именно :

1) Поздніе весенніе или ранніе осенніе морозы, копорые здѣсь однако же рѣдко случаются. Опъ первыхъ замерзаютъ иногда молодые побѣги, а новые выходящіе опъ корня или шамма, бывають на опъ годъ безъ плода, а если и бываетъ плодъ, то онъ не успѣваетъ вызрѣвать. Замѣчено мною вообще, что морозъ болѣе дѣйствуетъ въ мѣстахъ низменныхъ, мокрыхъ и шамъ, гдѣ кусты виноградные по нерадѣнію хозяевъ зароспаютъ сорными шравами, или гдѣ по древнему обычаю шарожиловъ кусты сіи споятъ въ канавахъ ; но на возвышенныхъ, сухихъ и съ над-

лежащею числовою содержимыхъ мѣспахъ, морозъ несравненно менѣ вредитъ кустамъ. Въ небольшихъ виноградникахъ можно опвращити вредъ, поспановленіемъ подъ кусты посудинъ съ водою, при соспояніи воздуха, предвѣщающемъ морозъ, или зазженіемъ мокраго навоза въ разныхъ мѣспахъ, чпобы дымъ расходился по всему винограднику. Но при большихъ заведеніяхъ, особливо при крайнемъ здѣсь недоспапкѣ въ работникахъ, никакихъ средствъ опъ морозовъ принятии невозможно. Впрочемъ не слыхано еще, чпобы когда либо опъ мороза былъ поврежденъ цѣлый садъ, а обыкновенно подвергается поврежденію какая нибудь полоса. Еспъ сорпы винограда, копорые болѣе другихъ выдерживаютъ всякую переменную температуру, преимущественно всѣ сорпы Рейнскіе, шокай и желтый зантъ, дающіе опличное вино. Хопя количество вина, получаемое опъ сихъ сорповъ, менѣ противъ многихъ другихъ, но вино получается ежегодно и превосходнаго качества, почему сорпы сіи разводити всякому совѣшую.

2) Не рѣдко случается видѣти, чпо лѣтомъ въ дождливую погоду, вдругъ листы и плоды на цѣломъ кустѣ завянутъ, или кажутъ

ся какъ бы обваренными кипячкомъ. Сію перемѣну причиняетъ распѣнію большой, полспой, бѣлой или черновой червь (изъ коего послѣ выходишь жукъ), копорый пропачиваетъ корень; какъ скоро дойдешъ онъ до сердцевины, то куспъ вдругъ начинаешъ вянуть, а безъ скорой помощи пропадаетъ въ нѣсколько дней. Помощь сія соспоишь въ шомъ, чпо корень пошчасъ надлежишь опкрышь на пол-аршина, осыпашъ его двумя споловыми ложками порошка нижеописаннаго и закрышь оиашъ выняпою землю. Чпобы усилишь дѣйспвіе порошка, слѣдовало бы полишь куспъ, когда имѣеся возможность. Ошъ эпого червь пропадаетъ и куспъ освѣжился. Чрезъ нѣсколько дней покажупся на немъ новыя лиспы, и мнѣ удавалось симъ средспвомъ спасать плодь.

Составъ порошка.

Берупъ 2 часпи негашеной извести, 2 часпи золы изъ виноградныхъ лозъ или сучьевъ, 1 часпъ селиспры и $\frac{1}{2}$ часпи сажи или нагара изъ щипцовъ. Къ сему, когда еспъ, весьма полезно прибавишь двѣ часпи перемолыхъ въ крупную муку сухихъ коспей, копорые даюшь силу и плодородіе всякому ра-

спѣнію. Всѣ сіи вещества смѣшавъ рачительно и хранишь до употребленія въ сухомъ мѣстѣ. Сославъ сей дѣйствуетъ выгодно на распѣнія въ продолженіи 20 лѣтъ, и въ первый годъ испребляеть всѣхъ насѣкомыхъ въ землѣ. Я оживлялъ онымъ пакіе фрукшвыя деревья, копорые по пересадкѣ болѣли и едва показывали признаки жизнениости. Кромѣ произрастительной силы, копорую придаетъ сей порошокъ распѣніямъ, селитра имѣеть свойство поглощать влажностъ изъ воздуха, известъ ѣдкостію своею испребляеть насѣкомыхъ, а сажа опгоняеть ихъ прошивнымъ своимъ запахомъ и горькостію вкуса. Какъ бы нибыло полезно для распѣній сіе средство, не должно однакоже употреблять его болѣе, нежели какъ выше назначено, ибо при болшей пропорціи можно надѣлать имъ въ первые годы болѣе вреда, нежели пользы, и хотя въ послѣдствіе времени будеть оно дѣйствовать на распѣніе выгоднымъ образомъ, но для сего не слѣдуетъ лишаться дохода въ продолженіи нѣсколькихъ лѣтъ.

3) Случающіяся иногда шуманы густыя и гнилыя во время цвѣщенія винограда, что обык-



новенно бѣваетъ во весь Іюнь мѣсяць, ибо одни сорныя винограда цвѣтуть ранѣе, другіе позже. Туманы сіи весьма вредны для цвѣта и часто испребляютъ большую часть жатвы въ нѣсколько часовъ. Въ семь случаевъ единственнѣйшимъ предохранительнымъ средствомъ можешь служишь зажиганіе навозныхъ кучъ, какъ выше сказано. Должно спараться, чшобы опгь горѣнія навоза происходящій дымъ разсидался по всему винограднику, и особенно къ той сторонѣ, откуда шуманъ планется. Для сего навозныя кучи предварительнѣе надобно разкладывать въ разныхъ мѣстахъ виноградника, такъ чшобы при напуцленіи шумана, можно ихъ было зажечь со всевозможною поспѣшностію; а какъ шуманъ является иногда вовсе неожиданно, то садовникъ и долженъ бышь оспороженъ. Въ случаѣ же поврежденія цвѣта шуманомъ, ничего не оспашеся дѣлать, какъ только приспупишь немедленно къ новой обрѣзкѣ поспрадавшихъ кусцовъ, укорачивая молодыя лозы и оспавляя на нихъ по три или по чешыре глазка, сообразно ихъ силѣ. Новыя побѣги выйдуть весьма скоро и плодъ на нихъ поспѣетъ хотя позже обыкновеннаго, но опчаспи вознаградишь преперпѣн-

ный вредъ, а иначе въ то время, когда сосѣди не послѣдуютъ сему примѣру и по малому урожаю винограда цѣна на вино возвышается.

4) Сильный дождь, особенно съ вѣтромъ, причиняетъ цвѣту такой же вредъ, какъ и шуманъ. Это бываетъ иногда незамѣтно въ началѣ, ибо за испорченностию цвѣта не рѣдко слѣдуетъ завязь плода, которая, спустя нѣсколько дней, начинаетъ осыпаться. И въ семъ случаѣ должно также прислушиваться къ новой обрѣзкѣ. Я замѣчалъ, въ продолженіе 8-ми лѣтъ, что Рейнскіе соршны винограда и желтый зантъ весьма мало, а иногда и вовсе не терпѣли вреда отъ описанныхъ выше несчастливыхъ случаевъ. Самые сильные вѣтры, срывающіе на другихъ соршакъ спѣлыя и полуспѣлыя кисти, симъ соршамъ не причиняли поврежденія.

5) При постоянно дождливой погодѣ весною и въ началѣ лѣта, молодые побѣги съ ихъ листьями и плодами распухаютъ очень роскошно, но бываютъ весьма нѣжны. Ежели послѣ сего наступятъ вдругъ сильные и продолжительные жары, особенно съ крѣпкимъ вѣтромъ (бывающіе всегда вреднѣе солнечнаго зноя), то сжигаются отъ нихъ не только листья и плодъ, но

даже цѣлыя вѣшви. На исправленіе сего зла нѣтъ никакого средства, но предосперечья можно, срѣзывая въ такое мокрое лѣто только концы молодыхъ побѣговъ, не присупая къ прочей чеканкѣ до тѣхъ поръ, пока не установится сухая погода и пока молодые побѣги къ ней не привыкнутъ; но не дожидаясь чеканки, надобно вспушить землю легкими цапами и тѣмъ ее освѣжить. А когда вредъ кушамъ уже нанесенъ, то изсохшіе побѣги и плоды должны быть срѣзаны, дабы они не повреждали здоровыхъ преніемъ во время вѣтра.

б) Бываютъ кушмы, копорые выгоняютъ необычайно сильныя побѣги, но плода не приносятъ. Это происходитъ не отъ болѣзни, но отъ избытка соковъ. Въ такомъ случаѣ на сихъ кушмахъ надобно оставлять число головъ противъ обыкновеннаго болѣе и длиннѣе, дабы такимъ образомъ принудить ихъ завязать плодовищья почки. А если сіе не поможетъ, то надобно опкрыть корень вершковъ на 5 или на 6, провертивъ оный колворопомъ до сердцевины; въ сію дыру вколочить гвоздь изъ свѣжаго шперновника; наружную рану замазать свѣжимъ коровьимъ помешомъ съ глиной и закрыть

опяшь выняпою землею. Способъ сей весьма полезенъ и для деревъ, бывающихъ бесплодными опшъ обилія соковъ. Во Франціи, съ недавняго времени начали исправлять сей недоспапокъ въ виноградныхъ кустахъ — сниманіемъ въ полспомъ концъ лозы наружной кожицы въ видъ кольца, шириною около пальца. Но я не признаю эшого выгоднымъ и удобоисполнимымъ. Для сего нуженъ садовникъ весьма искусный въ своемъ дѣлѣ, и тогда даже надобно рисковашъ лозой, дѣлая надъ ней подобную операцію, ибо она при первомъ вѣспрѣ можетъ переломиться въ томъ мѣспѣ, гдѣ снята кожица, и въ добавокъ, на сей лозѣ при слѣдующей обрѣзкѣ нельзя будетъ оставлять новой головы.

7) Градь, обивающій въ нѣсколько минушъ не только цвѣшъ и плодъ, но повреждающій молодые побѣги, лишаешъ иногда доходу на нѣсколько лѣшъ. При семъ важномъ поврежденіи, если оно случится весною, должно немедленно приступишъ къ новой обрѣзкѣ; молодые побѣги срѣзываются совѣмъ, прежнія головки укорачиваются и число ихъ уменьшается. Послѣ сего появляшся вскорѣ новые хорошіе побѣги и куспъ въ годъ или два совершенно попра-

вишся. А если поврежденіе сдѣлается послѣ Іюня мѣсяца, по надобно только убавить число головокъ, соразмѣрно причиненному лозѣ вреду.

8) Гололедица вредитъ иногда глазкамъ, особливо если случается она вскорѣ послѣ теплой погоды. Глазки тогда чернѣютъ, и когда замерзнутъ до самой сердцевины, то пропадаютъ вмѣстѣ съ лозами, или головками, если лозы уже обрѣзаны. Но по сему нельзя еще думать, что кустъ совершенно уже поперянъ; надобно подождать весны, и ежели въ сіе время почки не раскроются, то все погибшее отъ мороза должно обрѣзать и основать надежду на новыхъ побѣгахъ, выходящихъ изъ корня. Въ жестокую зиму 1827 года, когда у насъ морозъ доходилъ до 20 градусовъ, множеству почекъ почернѣло отъ бывшей, послѣ теплыхъ дней, гололедицы. Всѣ полагали, что кусты погибли, но раскрывъ нѣсколько глазковъ, я замѣтилъ, что зерно оныхъ или сердцевина еще нѣсколько зелена. Въ самомъ дѣлѣ весною большая часть изъ нихъ ожила, и хотя въ 1828 году винодѣліе было очень незначительно, по причинѣ множеству слѣпыхъ (мертвыхъ) глазковъ и медленнѣйшаго развитія здоровыхъ, отъ че-

го и вино было гораздо хуже обыкновенного, но кусты уцѣлили и при хорошемъ за ними уходѣ такъ поправились, что въ 1829 году не было замѣтно и слѣдовъ бывшаго поврежденія. Садъ, въ которомъ находились сіи кусты, далъ такой обильный урожай отличнаго качества винограда, какого въ 25-лѣтніе его существованіе не бывало, выключая двухъ разъ и то около половины.

9) Дождь, идущій иногда при сіяніи солнца, причиняетъ нерѣдко значительный вредъ винограднику. Лучи солнечные ударяя на капли дождя, и отражаясь отъ нихъ, производятъ поже дѣйствіе, что и при зажигательномъ стеклѣ. Рѣдко пропадаетъ отъ этого цѣлый кустъ, но большею частію одна или нѣсколько вѣтви онаго, иногда только часть лозы. Никогда также цѣлый виноградникъ отъ этого не пропадаетъ, но какая либо полоса, или мѣсто, гдѣ наиболѣе сосредоточиваются лучи солнечные. Отвертываясь сіе несчастіе невозможно, и если оно случится, то должно срѣзать поврежденныя части, которыя и безъ этого пропадутъ, но отъ сего кустъ приходитъ въ болѣзненное состояніе и должно осы-

пашь его вышеописаннымъ удобряющимъ со-
спавомъ.

40) Какъ во время цвѣта, такъ и въ про-
долженіе цвѣта лѣша бѣвають иногда шуманы
гнилые и весьма вредные (*Mehlthau*). Если
вскорѣ послѣ оныхъ случашся сильные жары,
по незрѣлыя еще лозы и плоды ихъ засыха-
ють до того, что при слѣдующей обрѣзкѣ
нужно бѣваетъ срѣзывать ихъ совсѣмъ, что
весьма уменьшаетъ урожай. Для опвращенія
сего поврежденія надобно употреблять сред-
ство, описанное въ 5 пунктѣ сей главы.

11) *Каралукъ*. Ташарское сложное слово:
кара, значить черное, — *лукъ* гвоздь, также
всякая сыпь. Какъ шумъ нѣтъ ничего похо-
жаго на гвоздь, по всего приличіе перевесши
сіе слово *черная сыпь*, или *черная немощь*.
Случается, что до цвѣта винограднаго сол-
нечные лучи ударяють чрезъ мелкій дождь,
или шуманъ на кисши, тогда онѣ совсѣмъ, или
частію покрывающся, какъ бы черною ржав-
чиною, попомъ высохнутъ и осыпающся. Ино-
гда большія полосы виноградника опъ сего пе-
рають плоды, чего опвращить нѣтъ ника-
кой возможности, а должно помочь только

новою обрѣзкою кустовъ, какъ сказано подь № 3, и шо въ шакомъ случаѣ, когда повреждены всѣ кисти на кустѣ.

Г л а в а XII.

О непріятеляхъ виноградниковъ.

Виноградное расшвіе имѣеть много у себя враговъ: одинъ поѣдаеть плодъ, другіе вредяшь кустамъ. Упомянемъ объ нихъ по порядку.

1) Всякой домашній скопъ поѣдаеть лиспъ и молодые побѣги, ломаешь ихъ и шопчешъ землю, лишая ее необходимой рыхлости. Для опшращенія сего нуженъ хорошій заборъ во кругъ сада.

2) Домашнія пшицы съ жадностию пожирають виноградъ и въ корошкое время испребляють его весьма много, если не удержиашъ ихъ хорошею оградю съ колючимъ кустарникомъ.

3) При худомъ заборѣ собаки, лисицы и зайцы много шакже испребляють винограда. Зайцы во время зимы поршяшь молодые кусты и фрукшовыя деревья, подгрызая ихъ зу-

бами, какъ ножемъ, и особенно молодые побѣги, сглаживая кору со шпамма.

4) Дикія пшицы: куропашки, дрозды, скворцы, воробьи и проч. очень лакомы до винограда. Для опогнанія ихъ надобно спавишь въ разныхъ мѣстахъ виноградника прещепки на длинныхъ шестахъ, приводимыя въ дѣйствіе въпрямь. Во время созрѣванія винограда нужно имѣть въ саду усерднаго караульщика. Полезно было бы успраивать прещепки, какія употребляютъ въ винневыхъ рощахъ около Владиміра и Мурома. Тамъ мальчикъ, сидя на высокихъ подмоспкахъ, дергаетъ веревку и заспавляетъ дѣйствовать прещепку, въ пѣхъ мѣстахъ, гдѣ замѣпишь онъ сядящихся пшицъ. Но еспъ шакія пшицы, опъ копорыхъ ничѣмъ нельзя опдѣлаться, на прим: жаворонки, перепелки, особенно виноягодники, копорья безпреспанно лазятъ подъ куспами и не боясь никакого шума. Спрѣлать шакихъ мелкихъ пшицъ вовсе не выгодно, ибо сіе причинило бы болѣе вреда куспамъ, нежели пшицамъ. И шакъ въ семъ случаѣ должно покорипься закону необходимости, придерживаясь правила: пуспь мелкіе грѣшники щиплютъ по немногу и продовольствуюшя нашими из-

бышками, лишь бы у больших опята съесть лишишь насъ всего.

5) Осы также много вредятъ винограду, высасывая сокъ изъ созревающей ягоды. Надо рачительно испреблять ихъ гнѣзда, копорья онѣ привѣшиваютъ, либо къ правкамъ, либо къ вѣшкамъ, а иногда успроиваютъ онны въ землѣ и держатся всегда около своихъ гнѣздъ, а изъ чужихъ садовъ, гдѣ мало обн ихъ забошатся, рѣдко залешаютъ шуда, гдѣ ихъ беспокоятъ. Караульный долженъ замѣчатъ, откуда онѣ вылетаютъ, и найдя ихъ гнѣзда, вечеромъ, когда онѣ уберутся въ оное, наливаютъ шуда кипячку и запыкаютъ опверстие.

6) Муравьи не менѣе высасываютъ виноградъ. Можно бы каждый кусокъ снизу обмазывать мазью изъ ржавого свиного сала, перешоленного пополамъ съ дегтемъ, но это вѣроятно сдѣлаетъ болѣе убытку, нежели сколько причиняютъ вреда муравьи. Съ ними можно также управиться, какъ съ осами, подсмопрѣвъ ихъ гнѣздо. Только по залишнн кипашкомъ, надобно насыпать около выхода золы или извести.

7) *Саранга*. Не было замѣчено, чпобы различные роды саранчи, здѣсь находящіеся, причиняли вредъ плоду виноградному. Даже большая лепучая саранча садилась въ нашихъ садахъ цѣлыми шучами и оспаваясь въ нихъ по нѣсколько сушокъ, кое гдѣ срѣзывала киспи винограда. Вначалѣ мы, спрашась ее, спарались опогнашь звономъ колокольчиковъ, спучкомъ въ косы и мѣдныя пазы, но не примѣшивъ ни какого вреда, переспали превожипшь, и она сама удалилась. Но нельзя поручипшья, чпобы посѣщеніе саранчи большими шучами всегда проходило безъ вредныхъ послѣдспвій; легко можешъ случипшья, чпо срѣзаніемъ киспей виноградныхъ, она можешъ уничтожишь годовой доходъ. Единспвенный способъ, коимъ доселѣ сколько либо избавлялись опъ сего бича, еспъ произведеніе большого шуму при приближеніи саранчи, ибо и они имбюпшь по общее свойспво со многими людьми, чпо безпреспанно безпокоя другихъ, не любяпшь чпобы ихъ самихъ безпокоили. Но и эпо не всегда надежно и дбйспвуешъ болѣе на лепучую саранчу, а прошивъ пшьей ничего вѣрнаго неизвѣспно. Гдѣ она проходишь полосою, шамъ все испребляешъ, чпо ни вспрѣшипся

ей на пуши. Къ счастію въ гористой часпи Крымскаго полуострова, удобнѣйшей прочихъ для винограднаго садоводства, пѣшая саранча естъ явленіе, весьма рѣдкое, а летучая мало вредишь.

Но здѣсь естъ родъ саранчи весьма вредный для новыхъ плансацій. Эпо насѣкомое безкрылое, полсшопузо, иногда желшо - песшрое съ чернымъ, свѣшло-зелено, шемно-сѣрое или почши черное, шакъ, чшо на вскопанной землѣ почши усмотрѣшь его нельзя, по Ташарски *думбай*, чшо значить въ переводѣ : полсшо, кругло, пузано. Лишь шолько начнутъ распускашья глаза на вновь посаженныхъ лозахъ, какъ подползають къ нимъ думбаи и выѣдають ихъ до чисша. Для испребленія ихъ имѣются два способа : или обходяшь всякой день плансацію по нѣскольку разъ и убивають всѣхъ попадающихся думбаевъ, чшо очень легко, ибо они шяжело прыгають ; или испребляють ихъ при самомъ появленіи на свѣшъ. Весной видно на шравѣ, а особливо по срединѣ свѣшло-зеленаго, широколиспаго весьма колючаго рода бурьяна, нѣчшо похожее на слюну ; жидкость сія бываешъ наполнена маленькими

думбаями, копорые вѣрояпно въ ней выросшаюушь, пишась оною, ибо по доспиченіи думбаями чешвершой или пяшой часши ихъ росша, когда они могушь пишась зеленою, сей бѣлой мокропы на лиспьяхъ уже не бываешъ; но въ шо время, когда они находяпся въ ней, можно раздавляшь ихъ ногою. Въ шомъ и другомъ случаѣ испребленія, должно упопребляшь дѣшей, неспособныхъ еще къ другой работѣ. Соблюдая сіе въ продолженіе нѣсколькихъ лѣшь, я не вижу большаго вреда ошъ думбаевъ.

8) Въ нѣкопорыхъ мѣспахъ, а наиболѣе въ Судахъ, бываюушь въ великомъ множешвѣ въ виноградныхъ садахъ маленькіе, шемно-сѣрые, мохнашые червячки, повреждаюушіе иногда въ нѣсколько дней цѣлый садъ. Здѣшніе жипшели называюушь ихъ *тыртыръ*, чшо значишь по Ташарски *грызеніе* или *грызть*. Червячки сіи появляюушая передъ распусканіемъ почекъ, проѣдаюушь ихъ до сердца и почши спадываюушь, а хошя и выйдешъ изъ нихъ нѣсколько испорченныхъ лиспочковъ, но не будешъ ни побѣговъ, ни плода. Въ сіе время червячки бываюушь пакъ малы, чшо шрудно ихъ усмошрѣшь при всползаніи на лозы, а когда молодые побѣги

получають нѣкопору ю силу, по червячки, выросшая, мало поршняють листь виноградный, превращаясь на изнанкѣ онаго въ куколки, изъ копорыхъ въ послѣдствіи выходятъ мопыльками кашпановаго цвѣша. Мопылекъ кладеть свои яйца въ шрецинки, бывающія въ концахъ головъ, опъ льшнихъ жаровъ и подъ наружную кору шшамма, копорая на спарыхъ куспяхъ бываетъ всегда въ шрецинахъ и легко опдѣляется опъ шшамма; подъ него гнѣздяпся и другіе мелкіе насѣкомые.

И для того въ концѣ зимы надобно кору снять, опсорожно вынеспи изъ виноградника и сжечь. Эшо, кромѣ испребленія насѣкомыхъ, освѣжаетъ еще куспь и даетъ ему новую силу. О яйцахъ, копорые кладуть насѣкомые въ шрецины головокъ, сказано въ спашьѣ: объ обрѣзкѣ, на спран. 73. Для испребленія *търтюрей* здѣшніе спарожилы упошребляють слѣдующую мазь: берутъ невшяной смолы (по здѣшнему зиорша) и шолкушъ оную въ порошок; къ сему прибавляють деревяннаго масла, сполько же или немного по больше по вѣсу (на пр. на 6 фун. зиоршы 7 фун. масла) варяють все вмѣспѣ на легкомъ огнѣ, безпреспанно

мѣшая палочкою; когда немного покипишь, по снимаюшь съ огня и упошребляюшь слѣдующимъ образомъ: къ концамъ двухъ тонкихъ палочекъ, длиною около $\frac{5}{4}$ аршина, привязываюшь веревку ошъ 4 до 6 вершковъ длиною, а шолщиною въ мизенець; палочки сіи берешъ работникъ въ руки, въ каждую по одной, обмакиваешъ въ кошелкѣ съ мазью веревку и обернувъ ее одинъ разъ вокругъ головки въ помъ мѣшѣ, гдѣ она вышла изъ прошлогодней головки, передергиваешъ палочками раза два или три; ошъ сего образуешся на головкѣ смоляное кольцо, чрезъ которое, по причинѣ клейкоспи, червячекъ не можешь переползти. Сію работу исправляюшь женщины и дѣши обоого пола, но съ надлежащимъ вниманіемъ, безъ чего издержки пропадушь даромъ, ибо во первыхъ: надобно, чшобы мазь была пошребной гусшны, дабы не скоро засыхала и чшобы имѣла клейкосшь, нужную для удержанія червей, лакомыхъ до виноградныхъ почекъ. При холодновашой погодѣ, мазь подогрѣвашъ по чаще, чшобы не прапишь оной бесполезно гусшымъ намазываніемъ, и обмакивашъ въ нее веревку, какъ шолько она будешъ суховаша. Съ малѣйшею привычкою ра-

боша идешь очень поспѣшно. Ежели мазь попадешъ на глазокъ (почку), то свяжешъ оный шакъ, чшо онъ не въ силахъ будешъ развернушья и погибашъ. Въ дождливое время мазь смывашся, а если послѣ намазыванія чрезъ нѣсколько дней пойдешъ дождь, то не повредишь мази. Не должно намазывать ни густо, ни жидко, ни за долго до того времени, когда появляющя черви, иначе мазь высохнешъ и шрудъ оспанешся безъ пользы. Не должно однакоже опаздывать мазаніемъ, чшобы червь не повредилъ большую часъ виноградника въ то время, когда онъ бвашъ шакъ малъ, чшо и шрудно его усмошрѣшь, особливо работнику, кошорой думашъ шолько объ помѣ, какъ бы поскорѣ прошелъ день, а о выгодахъ хозяина вовсе не заботишся. Надобно смошрѣшь, чшобы не вымазашъ головки въ то время, когда червь шочилъ уже глазки, тогда мазанье будешъ имѣшь прошивное дѣйствіе, ибо мазь не вышущишь его назадъ и онъ по неволѣ ишпрѣбишь всѣхъ, сколько ихъ ешь на головкѣ, между шѣмъ онъ распешъ, мазь подсыхашъ и онъ спасенъ, какъ воръ неушмошрѣнный хозяиномъ. Самое лучшее время для намазыванія головокъ, когда глазъ сильно

играешъ, п. е. близокъ къ распусканію и когда предвидишся теплая погода, ибо тогда въ первыя теплыя дни черви появляются во множествѣ. Изъ сего видно, сколько полезны ранняя обрѣзка и перекапываніе виноградника, ибо симъ опшращается вредъ, причиняемый насекомымъ, которое мало по малу и совсѣмъ истребится.

Другая мазь была въ большемъ употребленіи у древнихъ Грековъ и описанная Плиніемъ, еспь слѣдующая : взявъ подонковъ льнянаго или деревяннаго масла, варишь ихъ до шѣхъ поръ, пока будущъ шянушься, какъ медь ; прибавишь шуда шрешью долю простой смолы (я полагаю, лучше бѣлой-живецъ) и четвертую долю горячей сѣры, исполченной въ мелкой порошокъ ; все вмѣстѣ варишь еще нѣсколько, дабы опъ безпреспаннаго мѣшанія всѣ вещества соединились между собою хорошенько. Снявъ съ огня, употребляишь, какъ сказано, при описанной зюршяной мази. Сей Греческій составъ испшщывалъ въ продолженіи двухъ дѣшъ одинъ изъ моихъ знакомыхъ, и нашель его весьма полезнымъ. Онъ обходился здѣсь несравненно дѣшевле зюршяной

мази. Плиній упоминаетъ, что вмѣсто подонковъ съ равною пользою употребляли урину, разведенную на половину водою. Безъ воды урина можетъ быть вредна для кустовъ. Само по себѣ разумѣется, что при вареніи шой или другой мази должно наблюдать большую осторожность, ибо употребляемые въ составъ ихъ вещества легко могутъ воспламеняться.

Я почишаю весьма удобнымъ для смазыванія головокъ опъ червей слѣдующее вещество, находящееся можно сказать подъ руками здѣшнихъ жипелей: въ нашихъ лѣсахъ и во многихъ фруктовыхъ садахъ находишься въ великомъ изобиліи на деревьяхъ, особенно фруктовыхъ и дубовыхъ, бесполезное растеніе, называемое амела, а по Нѣмецки *Vogelleim*, ш. е. пшичій клей, ибо изъ него дѣлаютъ вязкій бѣловатый клей для ловленія мелкихъ пшичъ. Оно имѣетъ зеленые стебли и такого же цвѣта полные листья, которые во весь годъ не измѣняются. На семь растеніи видны осенью во множествѣ бѣлыя круглыя ягоды, величиною съ крупную горошину, внутренность которыхъ наполнена очень вязкимъ клейкимъ веществомъ. Стебли, листья и ягоды сего растенія

полкучь въ спучкѣ, какъ можно мелче, прибавивъ немного воды; попомъ промывающь все исполченное холодною водою, дабы опдѣлиль древесныя часпи опъ клейкихъ; за шѣмъ волокна промывающь шепловапою водою, вымазавъ напередъ руки льнянымъ масломъ; наконецъ жидкоспъ выпаривающъ на легкомъ огнѣ, пока она получишь должную густопту и вязкоспъ. Чшобы клей сей не распускался во время шеплой погоды, шо можно прибавишь къ нему немного живицы, подержавъ весь сосшавъ на легкомъ огнѣ, а чшобы не размокалъ опъ дожда, шо должно примѣшати въ него льнянаго масла. Я не успѣлъ самъ испышашъ сего клея, шо множеспву другихъ заняшій и шо неимѣнію въ немъ надобности, но нуждающимся въ немъ спойло бы заняшья опышати, ибо клей сей вѣрояпно досшавишь желаемую пользу и обойдешся дешевле всѣхъ другихъ.

9) Скосиръ еспъ маленькой жучекъ, кофейнаго цвѣща, немного болѣе сочевицы. Онъ появляется въ одно время съ вышеописаннымъ червякомъ и поѣдаешъ почки, но не до самой середины, какъ шыршырь, а поршишь болѣе верхніе лиспочки, между шѣмъ, какъ молодой

побѣгъ можетъ уцѣлѣть въ почкѣ и въ послѣдствіи получить обыкновенную силу. Ранняя обрѣзка и перекопка виноградника, спасающъ отъ сего вреднаго насѣкомаго, которое также держится въ концахъ прошлогоднихъ головокъ, гдѣ провертывая сердцевину, кладетъ туда свое яйцо. Изъ онаго въ Генварѣ или Февралѣ выходитъ червячекъ, который проѣдаетъ сердцевину на полвершка въ глубину. Въ Февралѣ мѣсяцѣ я всегда находилъ въ сихъ дырахъ, бѣловатыхъ, гладкихъ, полесныхъ червячковъ, изъ коихъ образуется скосирь (какъ и всѣ жучки), превращающійся въ жука въ концѣ Марта или въ началѣ Апрѣля. Диру сію легко можно видѣть, которая обыкновенно бываетъ во всю толщину сердцевины головки лозы. Мазь, защищающая отъ пырпыря, удерживаетъ и скосаря, но не всегда, ибо онъ имѣя крылья, перелетаетъ обмазанное мѣсто и добирается до почки.

10) Мухи черныя, шонкія, длиною болѣе четверти вершка, налетающія иногда въ великомъ множествѣ, и высасывающія изъ плодовъ сокъ при самомъ созрѣваніи оныхъ, чрезвычайно много причиняющъ вреда винограду,

а наиболѣе раннимъ соршамъ онаго. Къ нещасию не открышо еще никакого средспва къ испребленію или опогнанію ихъ, ибо куреніе навозомъ около двухъ мѣсяцовъ во всемъ виноградникѣ обошлось бы очень дорого. И просшия мухи много испребляющъ винограду. Пауки, хоши не ѣдять винограда, но паушиною засаривающъ кисши, что при винодѣліи можешъ вредишь вину; съ другой споронны они приносящъ и пользу, испребляя мухъ. Во всѣхъ руководспвахъ виноградному садоводспву обыкновенно совѣщующъ испреблящъ пауковъ, но по моему мнѣнію, лучше не прогашъ ихъ до уборки винограда; шогда, а если будешъ возмощноспъ, шо за день или за два, очисшишь виноградъ опъ паушины. Должно уважашъ полезноспъ въ сущеспвѣ, даже для насъ неприяшномъ.

Г Л А В А XIII.

О разныхъ сортахъ винограда.

Я займусь описаніемъ шѣхъ шолько соршвъ винограда, кошорые здѣсь болѣе извѣшны и признаны лучшими; прочіе же, сосшавляя предметъ любопытспсва, не могутъ войши въ планъ сего руководспва.

Для красного вина.

1) *Черный Рислинг*, или Асмангаузенъ (Pineau noir), полученный съ береговъ Рейна; имѣетъ лозы темнобураго цвѣта; листы темно-зеленый кудрявый; кисть плотно сжатую, небольшую, ягоды средней величины, круглыя черныя и какъ бы покрытыя мелкою бѣловою пылью; вкусъ сладковатый, но винный. Созрѣваетъ начинаетъ въ послѣдней половинѣ Юля мѣсяца; но можетъ оспасть на корнѣ до половины Сентября. Даетъ отличнѣйшее красное вино; употребляется также для выдѣлки пѣнисаго вина. Сей сорть винограда не боится бурь и погоды и имѣетъ нѣсколько видовъ, съ небольшимъ однако же различіемъ въ наружности и качествѣ.

2) *Бурый Рислинг*, или Дрейменсиръ (Pineau gris), сходствуетъ во всемъ съ предыдущимъ, съ тою только разницею, что ягоды имѣютъ цвѣтъ бурый; листы темно-зеленый курчавый. Созрѣваетъ недѣлей или двумя позже предыдущаго; а также сохраняется долго на корнѣ; не боится бурь и непогодъ. Полученъ съ береговъ Рейна. На при части чернаго Рислинга, полагаются одна часть бу-

раго. Можно дѣлать изъ него превосходное бѣлое вино, не давая ему играть на выжимкахъ. Сей сорпъ очень хорошъ для дѣланія пѣнишаго вина на подобіе шампанскаго.

3) *Черный мушкатъ* (Muscat noir), полученъ изъ Франціи. Лоза свѣтлобурая, листъ гладкій, яблоко-зеленый (verd de Pomme), низу съ бѣлымъ пушкомъ; кисть довольно крупная, продолговатая, не очень плодная; ягоды довольно крупныя, круглыя, темно-бураго почти чернаго цвѣта, съ весьма малою бѣловатою пылью; вкусъ сладкій, весьма ароматный, но винный; ароматъ болѣе содержится въ кожицѣ и сообщается вину, ежели дать бродить оному на выжимкахъ сушки или двое, опъ чего вино въ первые годы получаетъ запахъ самыхъ свѣжихъ розъ. Дѣлаютъ оный особо, или смѣшиваютъ съ бѣлымъ мушкатомъ для блага вина. Ежели положишь сего винограда въ бродильной чанъ съ другими сорпами чернаго винограда, полагая одну шайку онаго на 20 или 25 шаекъ другихъ сорповъ, то онъ придаетъ вину лучшій букетъ; а какъ онъ болѣе всѣхъ извѣстныхъ сорповъ винограда содержитъ въ себѣ спиртуозныхъ частей, то придаетъ крѣпость другимъ сор-

памь. Поспѣваетъ здѣсь во второй половинѣ Августа и можетъ сохраниться на корнѣ до Октября. Довольно хорошо выдерживаетъ холодъ и непогоды; родится хорошо почти ежегодно.

4) *Черный сортъ съ желтымъ листомъ.*

Съ острова Занпа. Лоза свѣтлобурая, съ мелкими черными пятнышками; листъ гладкій, свѣтло-зеленый, какъ будто желтоватый, опоча съ красными пятнышками; кисть крупная, плоская, болѣе кругловатая, нежели длинная; ягода почти черная, круглая, крупная съ бѣловатою пылью; вкусъ сладкій, но винный. Здѣсь поспѣваетъ въ началѣ и до конца Сентября и можетъ держаться на корнѣ до Октября.

5) *Черный сортъ съ зеленымъ листомъ.*

Съ острова Занпа. Лоза свѣтлобурая; листъ свѣтло-зеленый, гладкій, съ небольшимъ бѣлымъ пушкомъ внизу; кисть продолговатая, рассыпная, средней величины; ягода почти черная, съ бѣловатою пылью, средней величины, круглая; вкусъ очень винный; поспѣваетъ почти въ одно время съ предъидущимъ сортомъ, развѣ немного позже, и держится такъ-

же долго на корнѣ. Сии два сорпа вмѣстѣ даюгь очень хорошее красное вино, похожее на красный эрмишажъ; съ примѣсю же послѣдующаго сорпа, дѣлаешся похожимъ на красный поршвейнъ.

6) *Черный мелкій зантъ.* Съ оспрова Занша. Лоза свѣшлобурая, съ немногими черными крапинками; листъ свѣшло-зеленый, снизу покрывшій бѣлымъ пушкомъ, гладкій; кисть длинная, разсыпная, средней величины; ягода круглая, черноватая, съ бѣлою пылью, средней величины; вкусъ сладкій, но винный. Поспѣваешъ опъ впорой половины Августа до половины Сентября; на корнѣ можешь держашся до Октября. Добропою очень близко подходишь къ черному Рислингу, и смѣшанный съ нимъ въ пропорціи одной преши къ двумъ прешямъ чернаго Рислинга, даешъ превосходное вино, а особенно съ прибавленіемъ части мушката.

7) *Бордо.* Изъ Франціи. Лоза свѣшлобурая; листъ гладкій, свѣшло-зеленый, съ небольшимъ бѣлымъ пушкомъ на нижней споронѣ; кисть крупная, длинная, почти черная, сильно покрывшая бѣловатою пылью; вкусъ очень винный. Поспѣваешъ къ концу Сентября, а нерѣдко и

въ Октябрѣ; на корнѣ можешъ держашься до Ноября.

8) *Черный Венгерскій.* Изъ Венгрии. Лоза свѣшлобурая, со многими темно-красными крапинками; листъ свѣшло-зеленый, съ пушкомъ на нижней споронѣ; кисть средне-продолговатая, довольно крупная, немного плошная; ягода круглая, довольно крупная, черная съ бѣловатою пылью; вкусъ сильно-винный. Поспѣваетъ въ Сентябрѣ и вначалѣ Октябрия. Вино слабѣе другихъ описанныхъ здѣсь соршовъ, но смѣшанное съ ними въ пропорци, примѣрно одно ведро на десяць другихъ, получается лучший цвѣтъ и мягкость во вкусѣ.

9) *Черный Бургиньонъ.* Изъ Франціи. Лоза свѣшлобурая; листъ очень гладкій, яблоко-зеленый, чашь съ большими красными пятнами, а когда ягода начинаешъ поспѣвашъ, по съ весьма малымъ пушкомъ снизу; кисть крупная, не очень плошная, мало продолговатая; ягода крупная, почти круглая, съ бѣловатою пылью; вкусъ сладко-винный. Поспѣваетъ въ концѣ Сентября и не рѣдко въ Октябрѣ; можешъ держашься на корнѣ до Ноября мѣсяца; даешъ вино крѣкое и пріятное. Я обыкновенно смѣшиваю сей соршъ со всѣми прочими

красными сорпами (исключая Рислинга) въ равной пропорціи и получаю весьма хорошее красное вино.

10) *Черный Гаме* (gamet noir). Изъ Франціи. Лоза немного темнѣе предъидущаго сорпа; листъ гладкій съ обѣихъ споронъ, съ красными пяпнышками; кисть средней величины, плопная, немного продолговатая; ягода кругловатая, черная, довольно крупная, съ бѣловатою пылью; вкусъ очень винный. Поспѣваетъ въ концѣ Августа и въ началѣ Сентября.

Для блага вина.

11) *Рислингъ бѣлый* (Rineau blanc). Изъ Юганисберга на Рейнѣ. Лоза бѣловато-бурая съ темно-красными крапинками; листъ темно-зеленый, немного курчавый, съ пушкомъ на нижней споронѣ; кисть небольшая, плопная, малопродолговатая; ягода бѣло-зеленоватая, круглая, небольшая, съ маленькими темно-бурыми пяпнышками съ бѣловатою пылью; вкусъ сладковинный. Поспѣваетъ во второй половинѣ Августа и можетъ держаться на корнѣ до Октября и далѣе; вино даетъ превосходное; кустъ не боится холода и непогоды.

12) *Рислингъ зеленый* (Pineau vert). Съ Рейна. Лоза красно-буроватая; лиспъ гладкй съ обѣихъ споронъ, темно-зеленый; киспъ средней величины, не очень плотная, кругловатая; ягода свѣтлозеленая, круглая, очень мало покрывающая пылью; вкусъ сладковинный. Поспѣваетъ въ одно время съ предъидущимъ; но не можетъ держаться такъ долго на корнѣ, ибо ягоды скоро мякнутъ и гниютъ, или сохнутъ, смотря по погодѣ; вино даетъ хорошее.

13) *Рислингъ розовый* (Pineau rose). Съ Рейна. Лоза краснобурая; лиспъ желто-зеленый, снизу съ весьма малымъ пушкомъ; киспъ не очень плотная, небольшая, кругловатая; ягода круглая, небольшая, розоваго цвѣта, съ бѣловатою пылью; вкусъ сладковатовинный. Поспѣваетъ въ одно время съ предъидущими и держится лучше на корнѣ, нежели зеленый Рислингъ; вино даетъ превосходное.

14) *Эльбингеръ* изъ рода Рислинговъ. Съ Рейна. Лоза бѣловато-бурая; лиспъ гладкй съ обѣихъ споронъ, яблочно-зеленый; киспъ крупнѣе нежели у бѣлаго Рислинга, плотная кругловатая; ягода круглая, твердая, средней величины, бѣлая съ бѣловатою пылью; вкусъ

винный; вино даетъ превосходное и одинъ и смѣшанный съ другими Рейнскими соршами, особенно съ бѣлымъ Рислингомъ.

15) *Фельдлейнеръ*. Изъ рода Рислинговъ. Съ Рейна. Лоза темно-бурая съ длинными кольцами; лиссъ гладкій, темно-зеленый, снизу съ бѣлымъ пушкомъ; киссъ продолговатая, блѣдно-розоваго цвѣта, съ малою бѣловою пылью; вкусъ сладко-винный. Поспѣваетъ въ концѣ Августа и въ началѣ Сентября; на корнѣ держится до Октября; вино даетъ превосходное, особенно въ смѣшеніи съ розовымъ Рислингомъ.

16) *Ридерсгеймеръ*. Изъ рода Рислинговъ. Съ Рейна. Тамъ называется также *Bergtrauben*, или горный виноградъ, ибо на горахъ легко разводится. Лоза свѣтлобурая; лиссъ темнозеленый, немного сверху курчавый, снизу весьма мало пушку; киссъ небольшая, кругловатая, плоская; ягода небольшая круглая, свѣтло-зеленая, съ бѣловою пылью; вкусъ слабковато-винный. Поспѣваетъ въ Сентябрѣ; вино даетъ превосходное, называемое въ Германіи *Kabinetwein*, Кабинетное, т. е. по смыслу названія: Царскаго вино.

17) *Мушкатъ бѣлый* (Muscat de frontignan). Изъ Франціи. Лоза темнобурая; лиспъ гладкій съ обѣихъ споронъ, темно-зеленый; киспъ продолговатая, довольно крупная, плоская; ягода круглая, довольно крупная, желто-зеленоватая, часпо съ темнобурыми пятнами, какъ будто пригорѣлая; вкусъ сильно ароматный, сладковинный. Поспѣваетъ въ концѣ Августа и началъ Сентября. На корнѣ держится долго; но мухи и муравьи до него весьма лакомы; вино даетъ превосходное, и весьма крѣпкое, желудочное.

Все, что сказано было о черномъ мушкаты и прочихъ черныхъ сорпяхъ винограда, относится совершенно къ бѣлому мушкату и прочимъ бѣлымъ сорпамъ, за исключеніемъ бѣлаго Рислинга, Эльбингера, Токайскаго и Ридерсгеймера.

18) *Токай*. Изъ Токая. Лоза свѣтло-буроватая; лиспъ гладкій, снизу съ бѣлымъ пушкомъ, желто-зеленый; киспъ продолговатая, средней величины, не плоская; ягода желтоватая, круглая, средней величины, почти безъ бѣловатой пыли; вкусъ сладковинный. Поспѣваетъ въ началъ Сентября и держится на корнѣ до Октября; вино даетъ превосходное.

19) *Корфу*. Изъ Корфу. Лоза краснобурая; лиспъ гладкй, снизу очень пушиспъ, свѣшло-зеленый; киспъ средней величины, продолговатая разсыпная; ягода круглая, безъ пыли, средней величины, яншарнаго цвѣша; вкусъ очень сладкй и винный. Поспѣваетъ въ исходѣ Августа и въ началѣ Сентября; вино даетъ превосходное и крѣпкое. Какъ мухи и муравьи до него очень лакомы, по нельзя его долго оставлять на корнѣ безъ большой пошери.

20) *Зантъ желтый*. Съ оспрова Занпа. Лоза краснобурая; лиспъ гладкй съ обѣихъ сторонѣ, съ лоскомъ, яблочно-зеленый; киспъ длинная, не плотная, средней величины; ягода круглая, безъ пыли, средней величины, яншарнаго цвѣша; вкусъ сладковато-винный. Поспѣваетъ въ началѣ Сентября; вино даетъ превосходное, очень крѣпкое, желудочное, похожее на бѣлый поршвейнъ.

21) *Бѣлый мягкй Зантъ*. Съ оспрова Занпа. Лоза свѣшлобурая; лиспъ гладкй, снизу съ пушкомъ, желшовато-зеленый; киспъ длинная, разсыпная, средней величины; ягода круглая, желшоватая, безъ пыли, средней величины; вкусъ сладко-винный. Поспѣваетъ въ

началъ Сентября ; вино даетъ очень хорошее, пріятное.

22) *Бѣлый длинный Зантъ*. Съ острова Занша. Лоза бѣловапо-бурая, совсѣмъ гладкая; лиспъ гладкій съ лоскомъ, темно-зеленый, снизу съ пушкомъ ; кисть длинная, крупная, со многими боковыми кисточками, плоская; ягода круглая, средней величины, безъ пыли, бѣло-желповатая ; вкусъ сладко-винный. Поспѣваетъ въ концѣ Сентября и въ началъ Октября ; вино даетъ очень хорошее и крѣпкое.

23) *Бѣлый Венгерскій*. Изъ Венгріи. Лоза почти бѣлая, когда совсѣмъ созрѣетъ ; лиспъ гладкій, съ пушкомъ снизу, яблочно-зеленый; кисть длинная, средней величины, разсыпная ; ягода бѣлая, иногда мѣстами желповатая, будшо съ пригарью, пыли мало, круглая, средней величины; вкусъ сладко-винный. Поспѣваетъ въ началъ Сентября ; вино даетъ хорошее.

24) *Какуръ*. Крымскій. Хотя здѣсь находится онаго нѣсколько сорповъ подъ однимъ названіемъ, но я опишу только лучшей, дающей очень порядочное вино. Лоза бѣлобурая ; лиспъ гладкій, снизу малопушистый, яблочно-зеленый ; кисть довольно крупная, немного продолговатая, бѣло-

зеленовашая, съ малою пылью, довольно крупная; вкусъ сладко-винный. Поспѣваетъ въ Сентябрѣ.

25) *Бѣлый Гале*. Изъ Бургундіи. Лоза свѣшлорубая; листъ гладкій, снизу мелкопильчатый, яблоко-зеленоватый; кисть крупная, кругловатая, плоская; ягода круглая, средней величины, бѣловато-зеленая, съ малою пылью; вкусъ сладковинный. Поспѣваетъ въ Сентябрѣ и даже въ исходѣ Августа; на корнѣ держится до Октябрю; вино даетъ изрядное.

11, 13, 14, 15 и 16-й можно дѣлать всѣ вмѣстѣ; вино получится превосходное.

12, 21, 22, 23, 24 и 25-й я также смѣшиваю вмѣстѣ и получаю очень хорошее вино.

17-й дѣлаю одинъ. Онъ даетъ вино превосходнаго качества, крѣпче всѣхъ прочихъ и оплочно способное къ поправленію разслабленнаго желудка. Въ маломъ смѣшеніи съ прочими сортами, придаетъ имъ болѣе вкуса, крѣпости и цѣнности.

18-й я дѣлаю одинъ; вино превосходное.

19 и 20-й дѣлаю вмѣстѣ; вино оплочное, желудочное. Можно прибавлять къ нему немного мушкету.

Изъ чернаго винограда можно дѣлать превосходное бѣлое вино, которое весьма способно

для обращенія въ пѣнисное. Вообще всѣ наши вина могутъ бытъ причислены къ разряду сухихъ винъ. (Vins secs.)

Столовый виноградъ.

26) *Гутедель* (Chasselus). Съ Рейна. Мы имѣемъ онаго здѣсь два хорошіе сорта: бѣлый и розовый. Всѣ признаки ихъ совершенно одинаковы, исключая цвѣта ягодъ. Лоза краснобурая; листъ гладкій съ обѣихъ споронъ, безъ пушка, свѣтло-зеленый; кисть довольно крупная, немного продолговатая, иногда кругловатая, неплотная; ягода круглая, довольно крупная, съ весьма малою пылью, янтарнаго (или розоваго) цвѣта, часто съ бурными пыльничками, будно съ пригарью; вкусъ сладкій, пріятный. Поспѣваетъ въ началѣ Августа и держится на корнѣ до самой зимы.

27) *Кишмишъ*. Изъ Кизляра. Мы имѣемъ онаго два сорта: одинъ съ круглою, другой съ продолговатою ягодою; впрочемъ они совершенно между собою сходны, выключая, что у того, который имѣетъ круглую ягоду, кисть плотная, а другая разсыпная. Лоза бѣлобурая; листъ гладкій съ обѣихъ споронъ, безъ пушка, свѣтло-зеленый; кисть длинная, круп-

ная, съ большими боковыми кисточками; ягода бѣловашая, съ пылью, средней величины, изрѣдка очень крупная, швердая; вкусъ сладкій, весьма пріятный. Поспѣваетъ въ Сентябрѣ. Сей сортъ есть одинъ изъ лучшихъ съ продолговатыми ягодами для сохраненія въ прокъ.

28) *Ташлы - изюль* — Крымскій. Названіе Ташарское, значить каменный виноградъ, въ-роашно по швердоспи онаго, ибо онъ какъ и кишмищъ весьма мясистъ и имѣетъ очень толстую кожу. Лоза свѣшлбурая, съ маленькими крапинками; листъ кудрявій, главныя жилочки онъ спешля идущія, красновашья, яблоко-зеленый, снизу малопушисный; кистъ средней величины, кругловашая, плошная; ягода круглая, крупная, съ малою пылью, бѣло-зеленовашая; вкусъ сладковашый. Поспѣваетъ въ концъ Сентября и въ началъ Окпября; на корнѣ держится очень долго.

29) *Крымскій мушкатъ*, (Muscat d'Alexandrie.) Лоза свѣшлбурая; листъ не гладкій, снизу пушисный, темно-зеленый; кистъ крупная, немного продолговашая, плошная; ягода круглая, довольно крупная, съ весьма малою пылью, бѣловашо-зеленая; съ бурыми пяпнышками,

какъ будпо мѣспами пригорѣлая, очень мясис-
шая, крѣпкая, полспокожая; вкусъ сладкій,
слегка мушкапный. Поспѣваетъ какъ предъ-
идушій; на корнѣ держиися долго.

30) *Коринка бѣлая.* Изъ Архипелага. Лоза
свѣшлбурая; лиспъ свѣшло-зеленый гладкій,
снизу пушиспый; киспъ продолговатая, сред-
ней величины, разсыпная; ягода очень мелкая
и весьма рѣдко крупная, съ малою пылью, круг-
лая; вкусъ очень сладкій, пріятный. Поспѣ-
ваетъ въ Августѣ.

31) *Коринка черная.* Изъ Архипелага. Лоза
темнобурая; лиспъ гладкій, весьма темно-зе-
леный, снизу очень пушиспый; киспъ длин-
ная, большею частію разсыпная; ягода очень
мелкая, неболѣе мелкаго горошку, красочер-
новатая, съ малою пылью, круглая; вкусъ слад-
кій, весьма пріятный. Поспѣваетъ въ Августѣ.

Два послѣдніе сорпы предпочително упо-
требляюся на сушеніе для приготопленія из-
вѣспной сухой коринки.

32) *Розовый Астраханскій.* Изъ Аспрахани.
Лоза бѣлбурая; лиспъ гладкій съ обѣихъ спо-
ронъ, безъ пушка; киспъ весьма крупная, про-
долговатая, довольно плотная; ягода величи-

ною съ голубиное яйцо, продолговатая, розоваго цвѣта, крѣпкая, толстокожая, очень мясистая, съ малою пылью; вкусъ сладкій, пріятный. Поспѣваетъ позже всѣхъ, въ концѣ Октября и до половины Ноября; рѣдко ягоды поспѣваютъ всѣ; нѣсколько изъ нихъ оспающа обывновенно на каждой киспи бѣло-зеленоватаго цвѣта.

Нѣтъ сомнѣнiя, что изъ сихъ сорповъ споловатаго винограда можно дѣлать и вино, но разводивъ ихъ собственно для сего предмета будетъ не выгодно, какъ по малому выходу, такъ и по низкой добротѣ вина.

Нельзя совершенно полагаться на описанiе вышеозначенныхъ сорповъ, хотя всѣ наружные признаки ихъ изчислены съ возможною точностью, ибо въ оныхъ случаются нерѣдко нѣкопорыя разительныя измѣненiя даже на одномъ кускѣ; но въ общемъ объемѣ, описанiе сiе споль близко къ напурѣ, что болѣе и не нужно для виноградчика. На качество же вина не имѣютъ никакого влiянiя сiи наружныя измѣненiя.

Не излишнимъ считаемъ прибавить замѣчанiе о томъ, какая бываетъ лучше почва для каждаго изъ описанныхъ сорповъ винограда:

№ 22. Любитъ землю тяжелую и даже солонцовашую.

№ 24. Произрастаетъ хорошо на всякой почвѣ и особенно на умеренно солонцовашой.

Всѣ другіе сорпы пребуютъ почвы хрящевашой, особенно красной и красно-желтой.

Г л а в а XIV.

О нагальныхъ правилахъ винодѣлія.

О семъ предметѣ я поже не буду входить въ ученія разсужденія, копорья могутъ запускать не слишкомъ ученаго производишеля. Я читалъ много относительно винодѣлія и недавно восхваленное сочиненіе Г. le Noir, надѣясь найти въ немъ дѣльные наспавленія, но чѣмъ же наполнена огромная его книга? Пространными, теоретическими, учеными разсужденіями о химическихъ началахъ и дѣйствіяхъ винограднаго сула и всего, что до винодѣлія касается; опкровеннымъ признаніемъ, что винодѣліе находится во Франціи въ совершенномъ младенчествѣ и что много еще для самихъ Г.г. ученыхъ осталось темнымъ и неразгаданнымъ; наспавленіями, какъ пачкашь

вино посредствомъ водки, сахара и проч. и поддѣлывать вина всевозможными средствами; вопросами и предположеніями, какъ бы достигнуть усовершенствованія винодѣлія; опроверженіями ученыхъ разсужденій другихъ авторовъ, пользовавшихся нѣкогда славою, и по тому подобною начинкою. Но прямого, яснаго и удовлетворительнаго описанія всѣхъ важнѣйшихъ приемовъ винодѣлія едва ли кто только опишетъ; а если и есть что либо въ этомъ родѣ, то въ безднѣ умствованій, перелетѣя Французы, даже самыя горячіе, сами сознающія изустно и печатно, что виноградное садоводство и винодѣліе приходятъ у нихъ годъ отъ году въ большое небереженіе: первое по непомѣрному распространенію виноградниковъ, а посему и скудной отъ нихъ прибыли; второе отъ того, что многіе изъ лучшихъ виноградниковъ находяща сѣ нѣкошораго времени, на опіку у иностраннѣхъ винопродавцевъ, особенно Нѣмцевъ, которые, желая скорѣе получить прибыль, спанутъ ли дождатся пять или шесть лѣтъ, чтобы вино ихъ сдѣлалось годнымъ къ употребленію, и разными способами придають ему искусственную спарость, къ ущербу не только кармановъ попре-

бишелей, но и здоровья ихъ. Кому же придется охоша, перенимать у всевышнихъ преобразователей искусство, поршишь превосходныя наши произведенія? Напроривъ того, у насъ дѣлающіяся опличныя, вкусныя и здоровыя вина безъ всякой поспоронней примѣси, и съ пріобрѣщеннымъ навыкомъ, при помощи наславленій ученыхъ пракшиковъ въ винодѣліи, я изложу здѣсь начальныя правила онаго. Все, что въ послѣдствіи времени будетъ опкрыто для усовершенствованія или облегченія способовъ винодѣлія, я сообщу моимъ читателямъ чрезъ посредство Императорскаго Вольнаго Экономическаго Общества, или чрезъ газету Сѣверный Муравей. Охошники же до ученыхъ разсужденій, могутъ читать Шаншала, Ленбоара и проч.; а мы между шѣмъ присупнимъ къ дѣлу.

По древнему обычаю пригошвляющъ здѣсь въ особомъ спроеіи большіе чепвероугольные каменные ящики, называемые поропанами, въ нихъ помѣщается винограду опъ 200 до 500 и даже до 1000 пудовъ. Въ продолженіе дня носящъ шуда виноградъ ушапами или возящъ въ перерѣзахъ. Вечеромъ же, когда въ саду работащъ нельзя, начинающъ давку вина слѣдую-

щимъ образомъ : одинъ или два человѣка, смотря по величинѣ шоропана , входящъ въ оный босьми ногами, заворотивъ поршны, какъ можно выше, ибо приходишя имъ иногда погружающа въ виноградную кучу до половины ляшекъ и выше. Работники топчущъ виноградъ ногами до стѣхъ поръ, пока весь передавляшъ, что бываетъ довольно продолжительно, ибо они прошедши разъ изъ конца въ конецъ, дожидаются пока выдавленное сусло выпечетъ, чрезъ отверстіе въ нижнемъ концѣ шоропана, въ подспавленный чанъ. Гущу опкидываютъ деревянными лопатками къ верхнему концу шоропана, подспавленного съ нѣкошорымъ наклоніемъ къ одной споронѣ. Какъ скоро сусло переспанетъ печь, то снова начинаютъ топчашъ опъ верхняго къ нижнему концу, и такъ продолжаютъ, пока весь, или почти весь виноградъ не будетъ раздавленъ, ибо невозможно, чтобъ въ большой массѣ не оспалось нѣскольکو ягодъ нераздавленныхъ, опъ чего перяешя не мало вина, да и въ прессахъ, довольно худо здѣсь успроенныхъ, много такъже оспаешя нераздавленныхъ ягодъ. Когда сусло спечетъ, то вынимаютъ изъ шоропана виноградную шелуху и кладутъ оную въ прессы, гдѣ выдав-

ливаеся оспальной сокъ. Полученное такимъ образомъ сусло, наливаеся въ бочку для броженія. Въ продолженіе топпанія, какъ весьма тяжелой рабошы, пошь льетя съ рабошниковъ и опчаспи смѣшиваеся съ сусломъ. Увѣряюшь однако же, чему я по опыту не вѣрю, что вино во время броженія шеряешъ все поспороннее; но легко можешь бышь, что рабошникъ, производящій топпаніе, одержимъ какою нибудь скрышною заразипельною болъзнію, и нѣшь ничего невѣрояшнаго, чтобы не сообщилось въ винъ какого либо вреднаго начала, ибо оно удерживаешъ вкусъ и свойспва прибавляемыхъ въ сусло разныхъ распеній.

Во Франціи дѣло сіе производихся еще худшимъ образомъ; шамъ насыпаюшь виноградъ въ высокій чанъ человекъ совсѣмъ нагой, влѣзаешъ шуда почти по горло и топчется шамъ надосугъ, пока передавишь весь виноградъ. Иногда при величинѣ чана производяшь сію рабошу 2 и 3 рабошника и пляшущъ въ чанъ до пошу лица и всего грѣшнаго пѣла. Не опъ того ли и имѣюшь Французскіе вина особымъ имъ однимъ свойспвенный букешъ? Из-

въспно по опыту, что опъ такой виноградной ванны многіе получили изцѣленіе или облегченіе опъ своихъ недуговъ. Какому же больному, одержимому хроническою и опврапипельною болѣзнію, не захочется получитьь вдругъ и здоровье и деньги? ... Но какво, копорые попивающъ такое вино! Какъ бы ни было сильно несчастное и постыдное приспращіе многихъ ко всему Французскому, но неужели и пощъ Французскій содержищъ въ себѣ такую прелесть, что и за него надобно плащіищъ большія деньги, оправлящъ имъ иногда себя и любезныхъ госпей своихъ? Кшо увѣрищъ, что многіе недуги, коимъ мы бываемъ подвержены и копорыхъ вовсе не знали наши предки, не происходятъ опъ общаго употребленія винъ Французскихъ, на выдѣлку коихъ не обращающъ спротаго вниманія? ...

Я заспалъ и въ казенномъ заведеніи такое же успройство, какъ у здѣшнихъ спарожилловъ; но нынѣ перемѣненъ уже способъ давки винограда. Для сего дѣлаещя большой перерѣзь или ящикъ, что все равно, на передней споронѣ коего проверщываещя дыра для выпуска сусла съ краномъ или чопомъ; внупри

ящика кладется прошивъ дыры пукъ соломы или хвороспа и нажимаеся камнемъ; эшо дѣлаеся для того, чшобы шелухою не засорило дыры; подъ краномъ или чопомъ спавишея другой перерѣзь дляпринятія спекающаго сусла; а дабы зерна или шелуха не попадали въ перерѣзь и ошпуда въ бочки, чшо вредишь нѣсколько доброщъ вина, шо подъ краномъ подвѣшиваеся часпый мелкій грохощъ изъ проволоки, или корзина изъ прущевъ. Кранъ лучше дѣлашь деревянный, простой, съ широкимъ горломъ. На верхній ящикъ кладешя креспъ или рѣшешка, а на оную спавишея небольшой чанъ съ дирчапымъ дномъ, воронкообразнымъ съ наружной спороны (évasé). На одной споронѣ дна дѣлаешя маленькая вспавная дверь, вершковъ 6 или 7-ми длиною и 4-хъ шириною, съ одного конца овальная. Разумѣеся, чшо внутренне края сихъ дверцевъ должны бышь немного пошире наружныхъ, дабы онѣ не провалились. Къ нимъ изнутри привязываеся веревочка, проведенная чрезъ бокъ чана у верхняго края, а на наружномъ концѣ веревочки завязываешя узель, чшобы она не выдергивалась. Дверцы однимъ концомъ вспавляющя въ упору, а у овальнаго привязываешя веревочка. Чшобы

рабочнику удобнѣе было влѣзашь въ верхній чанъ, кошорый я назову *топчиломъ*, къ нему приспавляея маленькая лѣспница. Рабочникъ, назначенный для пошпанія винограда, надѣваеть длинныя сапоги, доходящія выше половины ляжки, непроницаемыя жидкостію, сшитыя очень плотно изъ бѣлой юфли и смазанныя передь огнемъ саломъ или ворванью до суха; въ такомъ видѣ сало или ворвань не сообщаютъ вину ни малѣйшаго дурнаго запаха и вкуса. Подошвы у сапоговъ должны бышь шолешья, двойныя и сплошь набитыя гвоздями. По выше половины ляжки сапоги завязываются ремешкомъ. Они должны бышь проспорны, чшобы всякому было легко надѣвашь и скидашь ихъ. Черезъ два или при дни работы сапоги снова намазываются саломъ до суха передь огнемъ.

Давка происходить слѣдующимъ образомъ: 10 или 12 человекъ срѣзываютъ виноградъ ножницами; каждый имѣетъ у себя легкую деревянную шайку, въ кошорую кладетя срѣзанный виноградъ. Три или чешыре человекъ обходяшь срѣзывающихъ съ заплечными шайками, вмѣщающими опъ 3-хъ до 4-хъ ручныхъ

шакъ ; срѣзываютели изъ своихъ шакъ высы-
пающъ виноградъ въ заплечныя шайки, копо-
рья по наполненіи, опнощики несущъ въ
давальную, или попчильную комнату (шоро-
панную), гдѣ, взойдя по лѣспницѣ, высыпаешъ
виноградъ въ попчило, ловко опрокидывая за-
плечную шайку безъ снятія съ плечъ, а пово-
рачивая оную на ремняхъ, что пребуешъ нѣ-
кошораго навыка. Топшаръ немедленно начи-
наешъ попшашъ, держась руками за края попчи-
ла; въ нѣсколько минушъ онъ передавишъ весь ви-
ноградъ, въ чемъ удосшовѣраешся, взявъ онаго
нѣсколько на руку ; если увидишъ, что все
хорошо измято, то подернувъ за веревочку,
поднимаешъ донныя двери, и выкидавъ чрезъ
нихъ шелуху, зерна и киспи въ подспавлен-
ный перерѣзъ, вспавляешъ дверцы на свое
мѣсто, между шѣмъ подходитъ другой опно-
щикъ съ виноградомъ, и работа начинаешся
снова, кошора идешъ весьма посѣшно : ибо
сусло во время попшанія стекаетъ само со-
бою чрезъ дирчатое дно. Сказано было и вы-
ше, что срѣзываютели винограда, прежде поло-
женія онаго въ шайку, должны опрѣзашъ
оный и очиспишъ отъ паушины и другаго
сора.

Изъ нижняго перерѣза два работника сливають вино въ бочки, а изъ средняго вынимають шелуху, или выжимки, какъ здѣсь называютъ, и кладутъ онѣя подъ прессъ. вмѣсто двухъ работниковъ при большой давкѣ попребно 3 или 4.

Если шопчильная построена надъ погребомъ, то чрезъ небольшое отверстіе въ сводѣ можно пропускать сусло прямо въ бочки, посредствомъ кожанаго рукава, котораго одинъ конецъ прикрѣпляется вмѣсто крана къ дырѣ нижняго перерѣза, а другой всплавляется шпунтомъ въ шпунтовую дыру бочки. При семъ не нужно имѣть работниковъ въ погребѣ, а погребщикъ одинъ управляетъ легко шпунтовымъ концемъ рукава, и гораздо менѣ перелещается сусла, нежели при переноскѣ шайками; для чего употребляются особыя работники, и дѣло идетъ гораздо медленнѣе.

Выпекающее изъ подъ пресса сусло сливается или въ общую съ прежнимъ бочку, или въ особую, какъ угодно хозяину. Иные утверждаютъ, что сіе послѣднее бываетъ грубѣе перваго, чего я хоща не замѣнилъ еще на опытѣ, но оспаривать не буду. Досповѣрно

полюго шо, чшо сусло, полученное изъ подь пресси, содержишь болѣе спиртуозныхъ частей и слѣдовательно способствуееть прочности вина.

Бочки наполняются не до полна, но оспаваются около вершка и болѣе пуспаго мѣста; на шпунтовую доску накладываютъ слегка маленькую дощечку и оспаваютъ вино для броженія.

При дѣланіи краснаго вина наблюдается другое правило: выжимки не гнестушь въ прессы, но не выжимая ихъ, кладушь въ большіе высокіе чаны вмѣстѣ съ сусломъ, шакъ, чшобы до краевъ въ чанѣ оспавалось пуспаго мѣста по крайней мѣрѣ $\frac{1}{4}$ аршина, чшобы при броженіи сусло не пошло черезъ края. Внизъ прошивъ чана, кладешся пукъ соломы или прущевъ и нажимаешся камнемъ, для сказанной выше причины. Чанъ закрывается проспынею и сверху оной деревяннымъ кругомъ; сусло начинаешъ бродить ранѣе или позже, смотря по шемпературѣ; когда выжимки поднимающся и вино кипишь; при семъ случаѣ, по утру и ввечеру надобно осаждашь выжимки деревяннымъ презубцомъ, чшобы онѣ всегда были по-

крышки сусломъ, иначе заведется кислоша; обра-
щающая вино въ укусъ. По холодноспивоздуха
при медленномъ броженіи, для ускоренія онаго
надобно порядочно перемъшивать выжимки съ
сусломъ деревяннымъ пестомъ, каждыя упрю
и вечеръ. Иные, чана не закрываютъ, тогда не
нужно придавливать и выжимковъ, копорья на-
пилавшись кислородомъ воздуха, способство-
вали бы закваскѣ вина; но прежде сличія ви-
на съ выжимковъ, надобно снять верхнюю ко-
жу вершка на два и болѣе, чпо годится на
дѣланіе укуса. По опыту я не нахожу выгод-
нымъ сего послѣдняго способа, хопя получае-
мое такимъ образомъ вино кажется на вкусъ
мягче, но при броженіи перьяется онаго гораз-
до болѣе, нежели въ закрытомъ чанѣ, и вино
выходитъ не прочное.

Время броженія на выжимкахъ нельзя
опредѣлить числомъ долей; оно показывается
опытноспію по слѣдующимъ признакамъ: вы-
жимки должны переспать подниматься; сусло,
лишась свойственной ему сладости, получитъ
вкусъ краснаго вина, и вопъ насыщая пора
сливать его съ выжимковъ. Тогда вспавляютъ
на мѣсто чопа большой кранъ, сѣживаютъ

через него вино, разливаемое пошчасъ въ бочки полнѣе прошивъ бѣлаго вина, ибо красное, перебродившее уже на выжимкахъ, имѣетъ весьма слабое броженіе въ бочкахъ и не сполько поднимается, какъ бѣлое. Выжимки немедленно вынимаюшся изъ чана и кладушъ подъ прессъ; получаемое опсюда вино смѣшивается съ прежде сцѣженнымъ. Шпуншовыя дыры накрываюшся шакже дощечками.

По выняшїи изъ подъ пресса, выжимки бѣлыя и красныя пошчасъ раздробляюшъ руками и кладушъ въ бочки, споймя посшавленные, и у копорыхъ выняшо верхнее дно. По мѣрѣ накладыванія, влѣзшїй въ бочку работникъ упашшываетъ выжимки ногами, и если онѣ очень сухи, по спрыскиваетъ немного водою, чшобы какъ можно лучше ихъ надавить. По наполненїи бочки до упоровъ, закрываюшъ выжимки свѣжими виноградными лисшьями и вдѣлываютъ верхнее дно, или накладываютъ на лисшья земли и замазываютъ сверху глиною. Просшоявъ шакимъ образомъ нѣсколько мѣсяцовъ, выжимки употребляюшся на перегонку, шакъ называемой Французской, а по нашему виноградной водки.

Какъ ароматъ содержишься болѣе въ шелухѣ, нежели въ другой какой либо часпи винограда, особенно въ Мушкашѣ, бѣломъ Рислингѣ, Токайскомъ, желпомъ Занпѣ и проч., по для приданія вину болѣе букеша, дають суслу означенныхъ соршовъ бѣлаго вина бродить нѣсколько времени на выжимкахъ, прежде нежели подвергнушь ихъ дѣйствію пресса, но не такъ долго, какъ красное вино, и довольно, когда выжимки начнушь немного подниматься. Опѣ сего небольшого броженія сообщается вину, пошѣ тонкій ароматъ, кошорый заключается въ шелухѣ. Послѣ сего снимають вино съ выжимковъ и поскупають далѣе по вышесказанному. Можно бы и долѣ оставлять бѣлое вино бродить на выжимкахъ, опѣ чего оно было бы прочнѣе, но за то будешъ оно имѣть въ первые годы непріятную для вкуса шерпкость, для усстраненія кошорой надобно поширьть нѣсколько лѣтъ, а виноградное наше садоводство еще не такъ обширно, чшобы могли оставлять вина наши безъ продажи на долгое время.

Когда хощяшь дѣлать изъ краснаго винограда бѣлое вино, по не должно смѣшиваешь

сусла опъ впорой давки съ сусломъ, полученнымъ опъ поппанія винограда, ибо красильное вещество содержится въ шелухѣ и при сильной даvkѣ выжимаясь вмѣстѣ съ сусломъ, сообщаетъ вину блѣдно-розовый цвѣтъ, копорый хошя очень не дурень и чрезъ нѣсколько лѣтъ превращается въ темный мадерный, но не въ модѣ. Даже вино первой давки имѣетъ сначала слабый блѣдно-розовый цвѣтъ, копорый уничтожается пѣнъ, чпо весной или еще зимою, послѣ перваго сняшя молодаго вина съ дрозжей, наливаясь оно на дрожжи какого нибудь соопвѣпшвеннаго хорошаго сорша чистаго бѣлаго вина, перебивается съ оными крѣпко и осавляется спокойно до впораго слишя съ дрозжей.

При дѣланіи краснаго вина, должно соображаться со степеню зрѣлости винограда и съ темперашурою, бывшею лѣтомъ и осенью до винодѣлія, чшобы опредѣлить, сколько надобно оставишь гребешковъ у кишей при броженіи. Если лѣто было очень сухое, шо гребешки болѣе деревенѣютъ и виноградный сокъ будетъ заключать въ себѣ болѣе сахарнаго вещества и слѣдовательно спиртуозности. Оставивъ

шаковые гребешки при броженіи, будешь имѣшь вино слишкомъ шерпкое и на долгое время неприянное для пишья. Въ семъ случаѣ опбираюшь гребешки слѣдующимъ образомъ : выжимки, выпущенныя изъ шопчила въ нижній перерѣзь, перекладываюшь въ малые перерѣззы, шайки по двѣ вдругъ, перебираюшь ихъ деревянными презубцами, переворачивая оными проворно, чѣмъ опдѣляется шелуха опъ гребешковъ ; сіи послѣдніе выбираюшся руками, опряхиваюшся немного и шопчасъ кладушся подъ прессъ, чшобы выжашъ и малую часшъ жидкости, кошорая могла бы къ нимъ приспашъ. Выжашые гребешки упошребляюшь на дѣланіе уксуса, ибо они легко загараюшся въ бочкахъ, положенные между выжимками ; съ шелухою постушаюшь, какъ выше сказано.

Если льшо или осень предъ винодѣліемъ были сырья и холодныя, шо гребешки менѣе деревенѣюшь и сокъ содержишь менѣе сахарнаго веществва ; въ шакомъ случаѣ должно опсавляшь нѣсколько болѣе гребешковъ для приданія вину прочности, а какое количесшво, одна шолько опышность показашъ можетъ.

Бочки, прежде наливанія въ нихъ сусла, должны бышь хорошо выпаренны, выполосканы

и окурены. Для чего берутъ горсть или болѣе персиковыхъ листьевъ, или бузиннаго цвѣта ведръ на 10 воды, и наливъ въ бочку нѣсколько ведръ кипячку, бросающъ шуда сказанныхъ веществъ и запыкающъ шпунтъ. Бочку ворочающъ на всѣ стороны и на оба дна и оспавлиющъ на полчаса и менѣе съ водою; попомъ выпуснивъ оную, переполаскивающъ нѣсколько разъ чистою холодною водою и дающъ ей спечь, обративъ бочку шпунтомъ внизъ. При малѣйшемъ непріятномъ въ ней запахъ, должно выпаривать снова. Для блага вина бочки окуривающъ сѣрою; на сей конецъ дѣлающа сѣрники изъ длинныхъ лоскушковъ писчей бумаги, во всю длину листа, а шириною около вершка, обмакнувшихъ въ располенную сѣру.

Вмѣсто бумаги лучше употреблять крѣпкой льняной холстъ, ибо сгорѣвшая бумага упавъ на дно бочки и оставшись въ ней, можетъ сообщить вину дурной запахъ; напрошивъ шого ниши холста, и сгорѣвшія крѣпче держишся вмѣстѣ. При окуриваніи употребляется желѣзный прутикъ, длиною въ поларшина, съ оспрымъ концемъ загнутымъ крюч-

комъ, на кошорый надѣвается сѣрникъ. На другомъ концѣ прушика придѣлана ручка въ видѣ шпунца, сѣрникъ зажигается съ нижняго конца и опускается въ бочку, кошорой шпунцовое отверстіе закрывается ручкою прушика. Когда сѣрникъ весь сгоритъ, тогда вынимаютъ крючекъ оспорожно, дабы какая либо часть сгорѣвшаго сѣрника не упала бы въ бочку вина. Величина сѣрника опредѣляется опыномъ, на прим: на 40 ведерную бочку сула можно положить $\frac{1}{2}$ арш., для спараго вина менѣе, а ежели приномъ спарое вино по налиціи пошчасъ пойдетъ въ употребленіе, то бочка совсѣмъ не окуривается сѣрою, или весьма мало.

Для окурки бочекъ подъ красное вино, употребляють вмѣсто сѣры, хорошіе свѣжіе мушкешные орѣхи, примѣрно по одному орѣху на оксгофль вина; орѣхи, чшобы лучше горѣли, разрѣзываются на половинки, кошорыя насадивъ на проволоку и зажегши, опускаютъ въ бочку и вынимаютъ какъ сказано о сѣрникахъ.

Чшобы бочка, назначаемая для бѣлаго или краснаго вина, имѣла хорошій запахъ, я наливаю въ нее спаканъ хорошей виноградной водки (болѣе или менѣе, какъ велика посуда, но

когда сказано просто бочка, то разумѣется 40 ведерная), зашпикаю шпунць и велю хорошенько на всѣ спороны ворочать бочку, чпобы водка смочила всю внутренность оной. Успановивъ бочку, я зажигаю водку, опуспивъ шуда на прупикъ зазженую щепку или спружку; опъ сего водка вспыхнетъ во всей бочкѣ; но прежде сего она должна бытъ хорошо высушена, иначе водка не загорится. Разумѣется также, чпо прежде окурки за нѣсколькo дней, бочка должна бытъ выпарена и выполоскана.

Порожня бочки, а наиболѣе бывшія уже съ виномъ, въ которыхъ нѣтъ пошчасъ нужды, должны бытъ хорошенько выполосканы, окурены сѣрою и зашпуншованы, а безъ сего онѣ закиснутъ опъ воздуха и испорчатъ вино. Послѣ долгаго споянія свободными должно ихъ снова полоскать и окуривать и даже парить, когда завелся въ нихъ маленькій непрятный запахъ. Вообще должно наблюдать спрочайшую чиспосу въ посудѣ, чпо весьма много имѣетъ вліянія на доброшу вина.

Броженіе краснаго вина продолжается опъ трехъ дней, иногда до цѣлаго мѣсяца. Только

при теплой и сухой погодѣ, когда при помѣ бродильная комната обращена на югъ, броженіе можешь окончиться въ три дни, но опѣ пышнаго броженія вино рѣдко бываетъ хорошимъ, перьяешь много спиртуозныхъ частей и дѣлаешь такъ горячо, что рука едва перпишь. Чтобы сколько нибудь помочь въ семъ случаѣ, надобно обвить чаны холстомъ и поливать оный по чаще холодною водою.

При холодной погодѣ броженіе можешь продолжаться съ мѣсяць. Это такъ же не хорошо, ибо даетъ слабое, непрочное вино. Для ускоренія броженія, должно нагревать бродильную, или обвивать чаны войлоками. Можно ускорить броженіе въ сусль, прибавляя въ оное опѣ $\frac{1}{10}$ до $\frac{1}{20}$ доли горячаго шой же давки сусла; но при семъ должно наблюдать величайшую осторожность, чтобы не испортишь дѣла. Кошель, въ коемъ кипящися сусло, не долженъ непосредственно касаться огня, чтобы не сдѣлалось пригари или задымленія. Для сего надобно вмазать большой кошель въ особенную печь и наполнить оный водою; въ сей кошель поставишь другой на ножкахъ въ нѣсколько вершковъ вышины, сдѣланный изъ

жельзныхъ или мѣдныхъ лисповъ. Въ сей послѣдній наливаемое сусло приводится въ кипѣніи водою, разгорячаемою въ первомъ кошлѣ; какъ скоро сусло закипитъ, то немедленно выливается въ чанъ, какъ можно горячее и размѣшивается съ холоднымъ сусломъ. Какъ успроеніе сихъ кошловъ попотребуешь мѣспа и расходовъ, то едва ли кто рѣшится завести ихъ у себя шѣмъ болѣе, чѣмъ въ нашемъ краѣ весьма рѣдко оказываешья надобность въ такомъ принужденномъ броженіи. Но если холодная и мокрая осень и продолжающаяся при винодѣліи холодная погода не обѣщаютъ хорошаго броженія для краснаго вина, то можно обратишь оное въ бѣлое, какъ сказано выше, по тому мнѣнію, чѣмъ хорошее бѣлое всегда лучше худаго краснаго вина.

Самое выгодное броженіе есть то, кошлорое оканчивается въ 9 и до 14 дней; броженіе же бѣлаго вина на выжимкахъ продолжается ошъ 2-хъ до 3-хъ дней, чѣмбы въ сіе время выжимки шолько поднимались, не доходя до кипѣнія.

Самая удобная величина бродильныхъ чановъ есть ошъ 80 до 150 ведръ. При маломъ

количествѣ сула ось какого либо сорша, можно по необходимости упопрелять и меньше перерѣзы. Газъ, опдѣляющійся при броженіи вина, весьма вреденъ и даже убійственъ, и поному бродильную комнату нужно чаще освѣжать наружнымъ воздухомъ. Если бы при входѣ въ оную, ось большаго скопленія газа, попухла свѣча, то не должно входить въ нее до шѣхъ поръ, пока чрезъ опкрытыя двери воздухъ не поправится.

Во время сильнаго броженія вина въ бочкахъ, не должно закупоривать ихъ крѣпко; иначе ось непременно лопнутъ.

Г. Ленъонарь описываетъ въ своемъ сочиненіи вновь изобрѣтенный приборъ для бродильныхъ чановъ, посредствомъ коего броженіе совершается успѣшнѣе и вино получается превосходное.

Приборъ сей немного сложенъ и долженъ бытъ хорошъ по моему соображенію, но неимѣвъ еще возможности испытать его, удерживаюсь ось рѣшипельнаго ось немъ заключенія, до шѣхъ поръ, пока не увѣрюсь въ достоинствѣ его многократными опытами.

При начальномъ сильномъ броженіи бѣлаго вина въ бочкахъ, оно кишитъ, какъ бы на огнѣ; поднимается густая пѣна, выходящая изъ шпуншового опверсіія и выкидывается съ него всякая нечистота, находящаяся въ винѣ. Пока продолжается выкидываніе, шпуншовыя опверсіія можно оставитъ незакрытыми и каждый день выширать на бочкѣ пѣну; по минованіи же выкидыванія опверсіе накрыть. А когда сильное броженіе замѣтно уменьшился, тогда снимаются дощечки и шпуншовое опверсіе закрывается виноградными листьями довольно толсто, чтобы насыпанный на нихъ песокъ не продавилъ ихъ. Этого достаточно, чтобы не впустилъ въ бочку внѣшняго воздуха и предупредилъ между тѣмъ разрывъ бочки отъ сгущенія газа, когда бы опверсіе было крѣпко закупорено.

Въ такомъ видѣ бочки оставляются на нѣсколько недѣль; послѣ того, снимаются листья и песокъ, бочка дополняется почти до шпунна и запыкается онымъ слегка. Когда пройдетъ еще нѣсколько недѣль и когда броженіе сдѣлается тихимъ, или какъ говорится, бродитъ внизъ, тогда вбиваются въ шпуншо-

вья опверспія, вмѣсто шпуншовъ, деревянныя шрубочки, длиною ошъ 5-ши до 6-ши вершковъ, бочка дополняется выше шпуншоваго опверспія и верхнее опверспіе шрубочки зашьякается пробкою. Послѣ того, чрезъ каждыя, двѣ недѣли должно дополнять бочки. Трубочки сіи, равно и шпуншы, когда ими заколачиваются бочки, обвиваются снизу чиспою пряпочкою, чшобы площинѣе зашибъ ихъ въ шпуншовыя опверспія. Всякой разъ, какъ шпуншъ снимается для освидѣтельствованія вина, пряпки перемѣняются, дабы спарья, находясь въ прикосновеніи съ одной стороны съ виномъ, а съ другой воздухомъ, не сообщили кислоты всему вину.

Красныя вина оспаются на дрожжахъ до Марша мѣсяца, поже и бѣлыя лучшихъ соршовъ, какъ шо: бѣлый Рислингъ, желшый Заншъ, Токайское, Мушкапъ, вообще десершныя вина, копорья сохраняются не долго: обшкновенныя же споловыя вина, копорья назначаются къ скорому употребленію, снимаются съ дрожей въ Декабрѣ мѣсяцѣ, для чего избирается хорошая, сухая, безвѣшренная погода, если шо будетъ возможно. Бочки дол-

жны бышь пригошовлены, какъ выше сказано; но диру для чопа должно дѣлать въ бочкѣ до наполненія виномъ; вывершываешся коловоропомъ, а не буравомъ, дабы края были глаже и ровнѣе, пальца на 3 или 4 по выше упоръ (смотря по величинѣ бочки) и забиваешся чопомъ, обернутымъ чистую пряпкою весьма плотно, чшобы небыло печи; наружный конецъ чопа долженъ бышь длиною не менѣе 2-хъ или 3-хъ вершковъ, дабы удобнѣе было вынимать его изъ полной бочки при вспавливаніи крана, на чшо пребуюшся привычныя руки.

По спускѣ вина въ другія бочки, вспавляющъ въ нихъ деревянныя пробочки, какъ сказано выше и обходяшся съ нимъ по прежнему; вино же мушное сливаешся вмѣстѣ и по опспоѣ переливаешся въ другую посуду, а дрозжи упошребляющся на перегонку въ виноградную водку, или выжимающся подъ прессомъ; но вино получаешся низкаго доспоинспва.

Весною въ началѣ Марша при хорошей, сухой и безвѣтренной погодѣ, если шо возможно, спускаешся все вино, какъ, бѣлое шакъ и красное, съ дрозжей, не выключая и спущеннаго въ Декабрѣ, кошпору му дѣлаешся вшпорой сливъ.

При сѣмъ должно наблюдать, чѣобы бѣлое вино было спускаемо самое чистое и лишь покажется мушное, то спустишь его особо, дабы оно чистому вину не сообщало вещества, (начала) производящаго броженіе, чѣо весьма повредило бы вину; напрошивъ шого въ красномъ винѣ, всегда должно оспаивать немного муши, чѣо способствуеетъ его прочности. Послѣ весенняго слива, бочки дополняются по самой шпуншѣ, но крѣико зашпуншовываются; спловья же вина, какъ немедленно употреблемья очищающаго рыбимъ клеемъ, слѣдующимъ образомъ :

Взявъ самаго лучшаго рыбьяго клея $\frac{1}{4}$ фунта и разорвавъ въ кусочки, положишь съ вечера на ночь въ чистую воду въ самомъ маломъ количествѣ, шакъ чѣобы клей едва покрывался оною; на слѣдующее утро слишь воду, размяшь немного клей руками, чѣобы образовался изъ него родъ шѣса; положишь въ чистую, хорошо вылуженную коспрулю и прибавивъ немного воды, подержашъ на маломъ огнѣ, пока клей распушится, но не варишь; попомъ процѣдишь сквозь сито и дашь нѣсколько оспынуть; но не допуская сѣлаться

галанпиромъ, прибавишь въ него немного вина, разбишь хорошенъко вѣникомъ, чпобы все хорошо смѣшалось и спѣнилось. Сюда поспешенно прибавляюшь вина до одного ведра, разливаюшь въ бупылки и крѣпко закупоривъ, кладушь на бокъ въ свѣжемъ мѣспѣ. Для сего надобно упопрѣбишь спарое хорошее вино, ибо чѣмъ лучше для клея упопрѣбился вино, тѣмъ болѣе придаешся доброшы очищаемому вину. Когда попрѣбуешся очищашъ, то въ бупылкѣ вино надобно взболпашъ порядочно и выливъ въ бочку, крѣпко размѣшашъ, дабы оно разошлось по всему вину въ бочкѣ. По прошесвѣи нѣкошораго времени, нужно будешъ перелишь вино въ другую бочку. На оксгофшъ вина (18 ведръ) прѣбуешся $\frac{1}{2}$ бупылки сего разведеннаго клея; можно очищашъ вино и на дрозжахъ. Для лучшаго перемѣшиванія вина въ бочкѣ упопрѣбляюшь плоскую палку, съ дырами во всю ея длину. Смѣшая вино въ бочкѣ съ клевинымъ виномъ, дополняюшь бочку, какъ обыкновенно.

Бѣлое вино, кошорое по свойсству своему не можешъ бышь очищено клеемъ, очищашся яичными бѣлками, полагая 6 яицъ на оксгофшъ

вина. Бѣлки сбиваются вѣникомъ въ густую пѣну, съ прибавленіемъ въ нихъ по немногу вина, какъ выше упомянуто о клеѣ, и выливаются въ бочку, гдѣ также надо перемѣшать порядочно. Сіе очищеніе употребляется для густыхъ сладкихъ винъ.

Красное вино, такимъ же образомъ и въ такой же пропорціи, очищается бѣлками.

Бочки должно держать всегда полными, для чего по чаще надобно ихъ осмапривать и дополнять. Для сего дополненія имѣется въ запасъ вино въ бутылкахъ.

Прежде разливки очищеннаго вина въ бутылки, сливаютъ оное изъ бочки въ другую, такъ опорожно, чтобы ни малѣйшей муши въ оную не попало; по переливкѣ даютъ еще нѣсколько дней постоять, иначе вино въ бутылкахъ еще будетъ мушиться. При разливаніи по бутылкамъ поступаютъ такъ: одинъ работникъ, сидя у бочки, наполняетъ, чрезъ кранъ, бутылки; другой шопчасъ втыкаетъ въ нихъ пробки, обмакнувъ до половины въ вино; для сего спойтъ при немъ спаканъ съ пѣмъ самымъ виномъ, кошорое разливается; прешій деревянною колошущкою заколачиваетъ

пробки до нельзя. При большомъ количествѣ разливаемаго вина, особые работники приносятъ чистыя бупылки въ корзинахъ и опспавляютъ въ спорону закупоренныя. Когда всѣ бупылки закупорены, тогда срѣзываютъ верхніе концы пробокъ, не вошедшіе въ горло бупылокъ, и засмаливаютъ ихъ; наконецъ бупылки укладываются лежа въ песокъ.

Передъ разливаніемъ вина, бупылки должны бытъ тщательнo выполосканы, и для удобнѣйшаго спеканія изъ оныхъ воды, спавяютъ ихъ вверхъ дномъ на скамейки съ доскою, на копорой наверхены дыры по пропорціи бупылочнаго горла. Пробки опінують не должно мочить въ водѣ, какъ многіе дѣлаютъ. При наполненіи бупылки виномъ надобно наблюдать, чтобы оспавалось въ ней мѣста для пробки, иначе при крѣпкомъ вколачиваніи оной, бупылка можетъ лопнуть, и для того, между виномъ и пробкою должно оспавлять пустошу ошъ $1\frac{1}{2}$ до 2 пальцевъ.

Не мѣшало бы всякому хозяину, продающему вино въ бупылкахъ, дѣлать на пробкахъ свой шпемпель, съ означеніемъ своей фамиліи и названія его сада. Это возбуждало бы полезное соревнованіе. Я увѣренъ, что многіе послѣ-

дують сему совѣту, и попому на всякой случай опишу способъ упошребленія шшемпелей: шшемпель не должно класить въ огонь, чшобы не засорился золою, шшакже не должно раскаливать онаго до красна, иначе онъ не можетъ долго служишь и перепоршишь пробки: надобно желѣзную только ручку шшемпеля положишь въ огонь и усшановишь шшакъ, чшобы шшемпель спояль буквами къ верху и не качался бы. Когда оный нагрѣется, шшоприкладываетъ къ нему пробки, кошорыя въ одно мгновение примушь опшпечатокъ, но прикладываетъ слегка, чшобы не прижечь, опшь чего опшпечатокъ будешъ не чешкій. Одинъ работшникъ въ часъ можетъ намѣшшшь нѣсколько шштысячъ пробокъ.

Не должно прогашъ бочекъ съ виномъ во время цвѣша винограда, когда вина обыкновенно имѣюшь новое шшхое броженіе и опшь малѣйшей неосшпорожности могутъ испоршшшсь.

Опышшомъ доказано, чшо наши вина не могутъ бышь разлишы въ бушылки для дальнѣйшаго сохраненія (прокъ), прежде двухлѣшняго споянія винъ въ бочкахъ, въ пропивномъ случаѣ, онъ всегда будешъ мушшшсь, какъ бы ни были хорошо очищены.

ОБЪЯСНЕНІЕ РИСУНКОВЪ.

ТАБЛИЦА I.

Фигура 1. Виноградная лоза, посаженная въ землю, какъ описано въ спашьѣ о посадкѣ оныхъ.

Фигура 2. Способъ разбиванія преугольниковъ на планшадіи для означенія мѣстъ, на коихъ сажаютъ кусты или лозы виноградныя.

Фигура 3. Циркуль при семь дѣлъ употребляемый опъ *a* до *b* деревянный брусокъ, полциною вершокъ, раздѣленный на чепверши аршина; у конца *b* небольшая прибавка для помѣщенія шпиля; длина бруска, мѣрника, зависишь опъ произвола, смотря по надобности. На опмѣнкахъ чепвершей дѣлаются дыры для вставливанія верхней часши шпиля съ винномъ. Шпиль *c* оспаешся неподвиженъ и виншъ онаго ушверждаешся гайкою. Шпиль *d* переставляешся по произволу, въ какую нужно дыру, и укрѣпляешся къ мѣрнику винномъ съ рогашою гайкою.

Можно бы усовершенствовашъ сей мѣрникъ, сдѣлавъ шпиль подвижный съ деревяннымъ хомупомъ, копорый укрѣплялся бы съ боку деревяннымъ же винномъ. Эшо было бы подобно инструменту, какой употребляющъ

сапожники, мѣряя длину слѣдка ноги. Тогда ненужны бы были и дыры.

Фигура 4. Плансація, насаженная сплошь, съ помѣщеніемъ миндальныхъ деревьевъ. Здѣсь разстояніе между виноградными кустами назначено во всѣ стороны въ 2 аршина, рядъ опъ ряда въ $\frac{7}{4}$ арш., а между деревьями 4 саж. Точки предшавляютъ виноградные кусты, а кружки деревья. Плансація вся разбиена на преугольники вышеописаннымъ циркулемъ.

ТАБЛИЦА П.

Фигура 1. Рисунокъ соломеннаго полошна, для обвиванія на зиму виноградныхъ кустовъ, выведенныхъ пирамидами: *a* верхняя часть полошна или комли соломы; *b* нижняя часть полошна, куда обращены вымолоченные колосья.

Фигура 2. Рисунокъ примѣрнаго винограднаго куста, съ показаніемъ расположенія головокъ при обрѣзкѣ.

Фигура 3. Рисунокъ Турецкой пилы, употребляемой при очищеніи виноградныхъ кустовъ. Длина оной опъ *a* до *c* около $10\frac{1}{2}$ вершковъ, лезвее $6\frac{3}{4}$ верш.

ТАБЛИЦА Ш.

Фигура 1. Ножницы для обрѣзки виноградныхъ лозъ, длиною около 5 вершковъ опъ винца, соединяющаго обѣ половины оныхъ, до конца лезвее $1\frac{1}{2}$ вершка. Толщина ручекъ

въ полспой часпи около $\frac{1}{4}$ верш., прочіе по соразмѣрности. У одной ручки ушко сдѣлано шолько для помѣщенія большаго пальца, а у другой по больше, для оспальныхъ 4 пальцевъ.

Фигура 2. Одна половина ножницъ, къ коей привинчивается вкладное лезвее: *a* лезвее, шолщиною около $\frac{1}{8}$ верш. одна спорона онаго совершенно ровная, а наружная спускается опшь черпы *a* до *z* легкимъ скашомъ; когда понадобится шочипшь лезвее, шю надобно съ наружной, а не съ внушренной спороны; *b* дира, въ кошпорую вспавляется виншь, соединяющій обѣ половины; *c* дира для винша, коимъ привинчиваются лезва къ ручкѣ; *d* мѣдная пружина, шириною въ шолщину ручки, привинченная къ ручкѣ двумя виншиками. Она должна шлошно сходиться съ другою пружиной, находящейся у другой ручки. Спальные пружины были бы очень упруги, опшь чего рука весьма скоро ушавала бы.

Фигура 3. Опдѣльное лезвее *a*, *b*, *c*, *x*, *z*, имѣющъ шуже значеніе. *m* маленькій шпенекъ, прикрѣпленный къ лезвею, и входящій въ ручку, на коей для сего просверлена дирочка. Онъ придѣлалъ съ шѣмъ намѣреніемъ, шшобы лезвее лучше держалось, не напручивая виншы *b* и *c*. Таковыхъ лезвей надобно имѣшь довольно въ запасъ, шшобы не бросить ручку, когда онѣ испоршались.

Фигура 4. Другая половина, у которой лезвие и ручка сделаны не отдельные. Толщина лезвия одинакая, или немного толще лезвия у первой ручки, но гораздо уже, какъ видно на рисунокъ. Здѣсь ручка показана съ внутренней стороны, гдѣ лезвие должно быть совершенно ровное и плотно прилегающее къ лезвию другой ручки. Точки *a* и *b* показываютъ крутой спускъ съ наружной стороны къ лезвию. Въ семь по крутомъ спускѣ заключается вся сила при дѣйствіи ножницами, ибо оными придерживается лоза во время ея срезыванія лезвиемъ почти также со стороны спуска.

Почтиаю излишнимъ описывать прочіе инструменты, употребительные при садоводствѣ и винодѣліи, какъ по : заспуды, кирки, бочки, чаны, шайки и проч. известныя, я думаю, всякому. А ежели бы новый хозяинъ и не зналъ ихъ, то можетъ посмотреть у сосѣда.

Рисунки лисповъ разныхъ сорповъ винограда означены теми же самыми номерами, подъ какими описаны сорпы въ Главѣ XIII.

