

# С Л О В А Р Ъ

## К О М М Е Р Ч Е С К І Й,

### С О Д Е Р Ж А Щ І Й

*Познаніе о товарахъ всѣхъ Странъ и названіяхъ вещей главныхъ и новѣйшихъ, относящихся до Коммерціи, также до Домостроительства; познаніе Художествъ, Рукодѣлій, Фабрикъ, Рудныхъ Дѣлъ, Красокъ, Пряныхъ Зелій, Травъ, Дорогихъ Камней и проч.*

---

Переведенъ съ Французскаго языка

ВАСИЛЬЕМЪ ЛЕВШИНЫМЪ.

Ч А С Т Ъ VI.

---

Отъ С. — до Т.

---

---

М О С К В А,

ВЪ Типографіи Компаніи Типографической,  
съ Указнаго дозволенія.

1 7 9 1.



# СЛОВАРЬ КОММЕРЧЕСКІЙ.

## С.

**САБИНА** или *Козакій жожжевельникъ*, деревцо. Два шолько рода Сабинны извѣстныхъ, и оба употребительны въ Медицинѣ, а именно: Сабина съ листьями шамариновыми Нѣмецкая, и Сабина съ листьями кипарисными. Первую сажаютъ въ садахъ, но въ климатахъ, каковѣ на примѣрѣ во Франціи, рѣдко она плодъ приноситъ; почему нѣкоторые и считаютъ ее безплодною. Вторая растетъ на горахъ, лѣсахъ и другихъ мѣстахъ не воздѣланныхъ. Сажаютъ оную и въ садахъ. Листы ея, всегда зелеными пребывающіе; въ особливо-сти употребительны въ Медицинѣ. Сабина получила названіе свое отъ Сабинцовъ, въ странѣ коихъ растетъ во множествѣ; она очень хорошо можетъ выдерживать зиму, но растетъ очень медленно. Первый родъ ея больше употребителенъ въ Медицинѣ; употребляющъ ее внутренно и наружно. О разныхъ ея врачевныхъ силахъ смотри въ *Suite de la matiere medicale de Geoffroy, Tom. II. pag. 315.*

**САБУРЪ** или АЛОЙ. Сокъ алойнаго дерева, сгустившійся изъ листовъ его, котораго продаютъ въ лавкахъ нѣсколько родовъ, различаемыхъ по растѣніямъ, изъ коихъ извлекаются, и по собственному своему качеству.

Обыкновеннѣйшее различіе Сабуру въ продажѣ состоитъ по собственному веществу его чистому или нечистому, и подѣ названіями: *Сабуръ* просто

или *Алой соккотринъ*, *Сабуръ печеночный*, или *aloe heratiqua*, и *Сѣбуръ конскій*. Новѣйшіе Авторы дѣлаютъ различіе между Сабуромъ соккоприномъ, или какъ иные называютъ Сикопиномъ и Сабуромъ печеночнымъ; хотя оба они кажутся быть одною вещію у древнихъ, кои считали ихъ за одинъ родъ. Въ самомъ дѣлѣ Сабуръ печеночный древнихъ Грековъ называемъ былъ Варварійцами сикопинъ, отъ слова новыхъ Грековъ, значущаго печень. Но какъ лучший Сабуръ печеночный привозится съ острова Соккоторы, въ устьѣ Чермнаго моря лежащаго, тогда называютъ они его Соккоприномъ и Сикопинъ; названіе, не больше значущее, какъ и первое Сабуръ печеночный, но только лучшаго рода, цвѣтомъ буровапокрасный, или желтоватый, блестящій и прозрачный; почему и называютъ иногда его Сабуръ блестящій и лоснящійся: вкусъ его горькъ, вяжущъ, нѣсколько ароматиченъ, и сходствующъ къ миррѣ; запахъ его остръ, но непропивенъ.

Онъ масловатъ, бываетъ кропокъ зимою, нѣсколько мягокъ лѣпомъ, разминается въ пальцахъ; когда разтерѣтъ его въ порошокъ, онъ блеститъ, какъ золото, и проч.

Сабуръ Соккотринъ получается не изъ одного растѣнія съ печеночнымъ и конскимъ: растѣніе, дающее оный, называется *Алой Соккотринъ съ листьями узкими, колющій съ цвѣтами пурпуровыми*; листья онаго темнозелены, длиною въ полтора фута, узки, толсты, сочны, оканчиваются остро, усажены множествомъ малыхъ иглъ блѣдножелтыхъ и мягкихъ. Цвѣты на немъ расположены шишечкою, формы лилейной, одноперые, трубочкою разрѣзанною на шестеро, цвѣта пурпураваго, висячіе, снабженные шестью молоточками красноватыми, снаружи марающимися, приросшими къ основанію песника, а не къ цвѣточнымъ листамъ, какъ бываетъ въ другихъ цвѣсахъ одноперыхъ; послѣ цвѣтовъ слѣдуютъ плоды трехгранные и раздѣленные на

на при гнѣзда, наполненныя сѣменами. Когда разрѣзать листы его поперегъ, испекаетъ изъ нихъ сокъ желтый и горькій, запахомъ пріятнѣйшій самаго Сабура.

Для извлеченія сего Сабура, нарвавъ листовъ, выжимаютъ ихъ слегка и собираютъ сокъ въ пристойную посуду; даютъ оному опстояться чрезъ ночь, чтобъ грубыя части опали на дно; на утро сливаютъ верхній сокъ въ другое судно, выставляяютъ на солнцѣ, чтобъ стуснился и ошвердѣлъ; сокъ эптомъ получаетъ тогда цвѣтъ желтоокрасновашый; привозятъ оный въ Европу въ кожахъ съ острова Соккоторы, находящагося противу устья, коимъ входятъ въ Черное морѣ.

Привозятъ же Сабуръ Соккопринъ въ маленькихъ пузырькахъ, чрезмѣрно тонкихъ. Попробоно, чтобы оный въ рукахъ расширялся, былъ смолянистъ, довольно легокъ, чистъ, прозраченъ, цвѣтомъ какъ зеленая ангимонія, или темночерновашый, лоснящійся снаружи, золотистый внутри, запаху непріятнаго, вкусу горькаго, и чтобъ расширялся оный въ порошокъ золопожелтый.

Алой, или Сабуръ печеночный, цвѣтомъ темнѣе, и сходствуетъ на печень; не столько лоснящійся, плотнѣе и суше, запаха еще больше непріятнаго, вкусомъ горчѣе и вяжущее; извлекаютъ сокъ эптомъ изъ растѣнія, называемаго *Алой простой*: листы на немъ расположены вокругъ, длиною въ локоть, толщиною въ полтора и два вершка, оканчиваются нечувствительно сходя остріемъ, зубчаты въ окружности, слегка иглисты и покрыты пылью синеватою; внутреннее тѣло ихъ мягко, сладковато, кѣевишо, подобно студени, прозрачно, поперегъ онаго расположены сосудцы, содержащіе въ себѣ сокъ желтый и очень горькій; цвѣты на немъ сходствуютъ съ бывающимъ на Алоѣ Соккопринѣ; они желтоваты съ нѣсколькими полосками зеленоватыми.

Растѣніе это находится въ странахъ восточныхъ и западныхъ, какъ-то въ Персіи, Египтѣ,

Аравіи и Испаніи, какъ видимо будетъ послѣ; сокъ изъ него собираютъ не токмо въ разныхъ странахъ Индіи, какъ-то въ Камбаѣ и Бенгалахъ, но еще въ разныхъ обласяхъ Америки, какъ-то въ Мексикѣ, Новой Испаніи, Бразиліи, островахъ Барбадскихъ, и проч.

Рубятъ очень мѣлко листы сего Алоя, толкутъ, кладутъ въ сосуды, длинныя формы цилиндрической, и оставляютъ въ оныхъ 25 дней; поднимается изъ нихъ пѣна бесполезная, которую должно выкидывать; потомъ вычерпываютъ часть верхняго сока, отдѣляя отъ дрождей, засушиваютъ на солнцѣ, и это-то составляетъ *Сабуръ печеночный*. Иногда бываетъ оный чистъ, но иногда очень соренъ. По высушеніи дрождей, составляется экстрактъ нечистый, который извѣстенъ въ продажѣ подъ названіемъ *Конскаго Сабура*.

Сабуръ конскій не трудно различить отъ прочихъ Сабуровъ по его запаху, противоположному и крѣпкому, хотя впрочемъ довольно сходствуетъ оный къ Сабуру простому. Выдѣлываютъ же иногда его столько чисто и прозрачно, что не льзя отличить отъ Сабура Соккоприна, опричь противоположнаго запаху его. Конскимъ называютъ его потому, что коновалы лечатъ онымъ лошадей, а для чловѣковъ оный не годится по вкусу и запаху своему очень вонючему.

Наконецъ Сабуръ конскій составляетъ родъ не столько уважаемый; оный сухъ, тяжель, плотенъ, чернъ, наполненъ землею и пескомъ, очень горекъ и вкусу, причиняющаго рвоту. Привозятъ его въ концицахъ пальмовыхъ и тростинныхъ; чистосердечные изъ купцовъ сказываютъ, что маскарь сія очень негодная, которую должно запретить; ибо она состоитъ изъ остатковъ подосуженныхъ, немѣющихъ ни силы, ни дѣйствія; знающіе люди говорятъ, что коноваламъ полезнѣе бы употреблять въ лекарства ихъ вмѣсто сего Сабура печеночный Сабуръ.

По сказанію вѣрныхъ Ботаниковъ, находятся три рода Сабура, *Соккотринъ*, который лучше, *печеночный* и *конскій*.

Почти весь свѣтъ употребляетъ Сабуръ Соккотринъ внутренно, а печеночный наружно; между тѣмъ по Химическому испытанію, произведенному Г. Болдюкомъ надъ обоими сими Сабурами, утверждаетъ онъ, что Сабуръ печеночный должно предпочитать Соккотрину, какъ для внутренняго, такъ и наружнаго употребленія. Оный входитъ въ составъ славныхъ *пилюль*, *Франкфуртскими* называемыхъ; составляетъ основаніе *пилюль англичанскихъ*, и входитъ въ составъ разныхъ другихъ пилюль; состоитъ въ числѣ трехъ маслей, изъ которыхъ дѣлаютъ *элексиръ пропріетатисъ*, и родъ *hiera picra* въ составъ *тинктуры*, *священною* называемой, *tinctoria Sacra*.

*Сабуръ розовый* и *Сабуръ фіалковый* составляютъ экстракты, изъ сего Сабура дѣлаемые въ Аптекахъ, распуская оный въ соку розовомъ и фіалковомъ, и процѣдивъ, сгущаютъ на солнцѣ или умѣренномъ огнѣ; производятъ это трижды, а въ послѣдній разъ сгущаютъ до того, чтобъ можно было изъ него дѣлать пилюли.

Алой или Сабуръ составляетъ растѣніе травянистое и роду совсѣмъ различнаго отъ дерева алоянаго (*Смотри Алойное дерево*). Сокъ, получаемый изъ Соккоторы, служащій слабительнымъ въ Медицинѣ, когда оный сгустится на солнцѣ на подобіе экстракту, составляетъ маску, которою производятъ великую торговлю въ Суратъ, славномъ торговомъ городѣ, по спеченію въ него пожаровъ изъ всѣхъ частей Индіи.

Экстрактъ этотъ имѣетъ названіе Алоя отъ растѣнія, изъ котораго происходитъ. Г. Лемери, упоминая объ ономъ въ своемъ *dictionary des drogues*, называетъ оное по Латинѣ *Aloë* правильно, но Французы перемѣнили настоящее названіе его въ *Aloës*, которое ему несвойственно, и надлежитъ

къ роду дерева благовоннаго, больше извѣстнаго подѣ названіемъ *Калембакъ*, о которомъ писано въ спашьѣ Алойное дерево.

Трава Алой или Сабуръ, растущая въ Испаніи, различна отъ растущей на островѣ Соккопоръ, и которую нашли также въ Америкѣ. Изъ Испанской не льзя дѣлать хорошаго Сабуру слабительнаго, кромѣ того, который называется конскимъ и употребляется для лошадей.

Родъ Алою, выращеннаго въ Королевскомъ саду въ Парижѣ, также различествуетъ отъ настоящаго. Оный самый шопъ, который многіе частные люди содержатъ въ своихъ оранжереяхъ между растѣніями иностранными.

Трава Алойная растетъ въ Европѣ, а особливо въ Испаніи на горахъ Сьерра-Моренскихъ, гдѣ бываетъ оная вышины и полцины чрезвычайной. Листы ея зелены, толсты, шверды и колючи; изъ нихъ получаютъ родъ шелку красноватаго, способнаго для плетенія кружевъ, коихъ кусочки Г. Турнефортъ привезъ изъ Испаніи во Францію. Изъ средины листовъ выходитъ стволъ, приносящій цвѣтъ и плодъ, коего сѣмена состоятъ въ зернахъ бѣлыхъ, чрезмѣрно легкихъ и полукруглыхъ.

Травы Алойныя, разцвѣтавшія неоднократно въ саду Короля Французскаго, а особливо въ 1664 году, разрѣшили народное мнѣніе, котораго ошибка перешла даже до ученыхъ особъ, будто бы растѣніе это цвѣтетъ чрезъ каждыя сто лѣтъ, и что цвѣтъ выходя, производитъ страшный шумъ; нынѣ привыкли уже видѣть оныя цвѣтущими ежегодно, и никто не слышитъ отъ цвѣтновъ шуму.

Алой Африканскій цвѣтетъ въ Европѣ ежегодно, но Американскій цвѣтетъ только однажды, что считаютъ за вещь удивительную; и растѣніе пошчасъ засыхаетъ, какъ скоро цвѣтъ пройдетъ. Однакъ корень его отпускаетъ много отростковъ, и старое растѣніе замѣняетъ множествомъ молодыхъ.



Сабуръ, употребляемый въ Медицинѣ и коновалами для леченія лошадей, есть сокъ, извлекаемый изъ корня или листовъ сего растѣнiя, нарѣзкою въ лиспахъ, и засушиваемый на солнцѣ. Смолри Лемериевъ *diccionnaire des drogues*.

Всѣ роды Алоевъ составляютъ особый родъ сего названiя, и который Ботаниками помѣщенъ въ классъ растѣнiй лилейныхъ по причинѣ цвѣтловъ, плода и листовъ, имѣющихъ характеры лилей.

Классъ эполъ девятый, въ Системѣ Г. Турнефорта, въ который не полагаешъ онъ болѣе 14 родовъ; но Г. Бюргавъ помѣщаетъ въ ономъ 45 оспродѣй, найденныхъ въ Азiи и Америкѣ, и изъ копорыхъ одинъ только добротный. Не пропускаютъ изъ разныхъ сихъ родовъ дѣлать Сабуръ, который продаютъ вмѣсто настоящаго, что неизвѣстно, потому что большая часть маскашильныхъ купцовъ, Аптекарей и прочихъ людей, оный покупающихъ, не стараются распознать испытанiемъ, дабы избирать для себя хорошей Сабуръ, коего дѣйствiя лучше, и который слабитъ умѣренно, не производя разгоряченiя, чего другiе Сабурь подложные не учиняютъ. Господинъ Миллеръ считаешъ 38 родовъ Алоя, изъ которыхъ 37 называетъ Алоемъ Соккоприномъ, какъ сказано въ *Journal de Econom. Nov. 1757, pag. 175*, гдѣ показано, какъ содержатъ праву сiю въ садахъ Европейскихъ.

**САГАПЕНУМЪ** или *Серапннумъ*. Сокъ, занимающій посредство между гуммы и смолы; иногда состоитъ онъ въ большихъ зернахъ, какъ ладонъ, а иногда въ большихъ кускахъ. Снаружи оныя красноваты, а внутри цвѣту роговаго; въ зубахъ они мнутся и бѣлѣютъ, то же и въ рукахъ; вкусу ѣдкаго и оспраго, запаху вонючаго, крѣпкаго и сходствующаго на пурро или порей, также къ сосновой смолѣ; занимаетъ онъ мѣсто между чортова кала и галбану. По поднесенiи къ свѣчѣ онъ загорается, а вареный на огнѣ съ водою, виномъ

или уксусомъ весь распускается. Въ продажѣ состоитъ онъ въ кускахъ нечистыхъ, и какъ бы распопившихся, цвѣша темнаго, а вкусу и запаху одинакаго съ чистымъ.

Предпочитаютъ Сагапенумъ прозрачный, красноватый съ наружности, а внутри, когда разлочишь, состоящій какъ бы изъ капель бѣлыхъ или желтоватыхъ, который въ рукахъ разминается и испускаетъ запахъ проникательный и пропитивный. Шаррасъ упоминаетъ о родѣ Сагапенума бѣлаго съ наружности и внутри, который считаетъ свѣжимъ и отборнымъ; но рѣдко такового сыскашь въ продажѣ.

Древніе Греки знали Сагапенумъ. Діоскоридъ пишетъ, что это сокъ травы желѣзистой, росущей въ Мидіи. Нынѣ привозятъ его изъ Персіи и странъ восточныхъ.

Трава, изъ которой онъ истекаетъ, намъ неизвѣстна. Уповаютъ по частицамъ вѣпвей и сѣмянъ, кои почасу попадаются въ соку этомъ, что оная роду ферулы.

Сокъ этотъ составляетъ сильное разводительное, способное разбивать мокроты жирныя, густыя и скупившіяся, въ удушья, параличъ и проч. оный служитъ основаніемъ пилюль, Сагапенумъ называемыхъ.

**САГУ** или *Саго* или *Заго*.

Сагу составляетъ названіе, даемое Малайцами дереву оспрововъ Молукскихъ, приносящему муку очень питательную, изъ которой природные обыватели острововъ шѣхъ пекутъ себѣ хлѣбъ.

Путешественники, упоминавшіе о семъ деревѣ, предлагаютъ только ложныя замѣчанія, не старавшись познать онаго совершенно. Изъ цѣлаго пня сего дерева, содержащаго въ себѣ вещество мягкое и мозговатое, получаютъ муку сію, а не изъ стержня собственно, ни изъловицы, растущей на вершинѣ его подобно капустѣ пальмовой, какъ многіе  
изъ

изъ нихъ утверждали: дерево это не имѣетъ ни того, ни другой.

Извѣстно опчасти по извѣстіямъ путешественниковъ, что древа пальмовыя, кокосовыя и Сагу, суть при рода пальмовыхъ древесъ, доставляющихъ главное питаніе жителямъ тѣхъ странъ, гдѣ растутъ онѣ въ изобиліи; памъ производится торговля вещами, изъ нихъ получаемыми. Смори *Пальма и Кокосовое дерево.*

Сагу растутъ множественно на островахъ Аннильскихъ, но болѣе въ Церамѣ, Гиболѣ и землѣ Папусѣ, гдѣ разведены цѣлыя лѣса онаго. Разводятъ же оное и на островѣ Борнео, а изрѣдка въ прочихъ островахъ Зондскихъ; ибо памъ изобиліе соспощъ въ ишенѣ Срацинскомѣ, и которое лучше въ нищѣ, нежели хлѣбъ изъ Сагу. Но какъ пшено не можетъ расти на островахъ Молукскихъ (исключая Макассарѣ, гдѣ сѣютъ онаго много, и гдѣ родится оное опмѣнное). Провидѣніе замѣнило то чрезъ Сагу, опредѣливъ оному расти удобнѣе, нежели въ другихъ мѣстахъ.

Пень сего дерева вырастаетъ вышиною отъ 20 до 25 футовъ, а иногда до тридцати. Толщина его довольно велика, такъ что не всякій человекъ можетъ охватомъ обнять его.

Дерево это не можетъ споять больше тридцати лѣтъ, и однажды только плодъ приноситъ; а именно, послѣ совершеннаго своего роста, который совершается уже въ глубокой его старости. Принесши плодъ, начнетъ оное засыхать мало помалу до самой своей смерти.

Четыре извѣстныхъ сего рода, различествующихъ между собою только сложениемъ своихъ иглъ и твердостью шѣла. Всѣ они даютъ муку, но либо въ большемъ или маломъ количествѣ, и одну другой лучше. Листы лучшаго рода Саго, способнѣе пальмовыхъ для покрыванія домовъ, и въ рукахъ искусныхъ въ помѣ людей чище и прочнѣе, нежели соломенные кровли въ Европѣ.

Хотя дерево Сагу вообще не имѣетъ настоящаго спержня внутри пня, но между шѣмъ можно сказать, что все шѣло пня, включая и корку, которая по ширинѣ въ добрыхъ двѣ ладони, состоитъ изъ вещества столько мягкаго, что можетъ быть считасмо за родъ мозгу, наполняющаго широкіе промежки жилъ дровянистыхъ, распроспраняющихся отъ верху до низу очень пространно между собою; вещество, наполняющее сіи промежки, доказываетъ ясно, и подтверждается по опытамъ, что оно произведено Создателемъ для питанія человѣковъ.

Выбираютъ изъ сего дерева вещество самое чистое, которое перемалывается въ муку столько бѣлую, какъ извѣшь, и которое при томъ весьма питательно и здорово, хотя не удовлетворяетъ тонкимъ вкусамъ, кои едва привыкаютъ къ пище сей, не употребивъ въ оную другихъ приправъ.

Названіе пищи оное всемирно заслуживаетъ, потому что составляетъ питаніе подъ разными приугошвленіями, а особливо въ печеніи хлѣбовъ. Муку сію хранятъ въ мѣшкахъ, сплешенныхъ изъ листовъ сего же дерева. Дробь или гуща, остающаяся отъ первой выдѣлки, служитъ въ кормъ свиньямъ.

Приспупая ко употребленію этой муки, во первыхъ должно замѣнить, что она не можетъ лежать болѣе мѣсяца въ первомъ своемъ состояніи, что принуждаетъ Индѣйцевъ скорѣ перепекать оную въ хлѣбы единственно съ помощію огня, который сохраняетъ ее на столько долгое время, какъ нужно, или передѣлываютъ ее въ крупу, что также берегаетъ ее на долго. Крупа сія служитъ столько на вареніе похлебки, роду кашицы.

Индѣйцы называютъ похлебку эту *панедо*. Блюдо это почитается здоровѣйшимъ изъ всѣхъ, употребляемыхъ въ Индіи, бывъ по свойству своему удобоваримо желудкомъ и не приключая оному ни малѣйшаго оягощенія, сколько бы ояго ни сѣсть.

сѣбѣсть. Оная поддерживаеиъ аппетитъ и возвра-  
щаеиъ, естли оный упраченъ. Жители Молукскіе  
псци не имѣюиъ другой пищи, по крайней мѣрѣ  
другой главной; между тѣмъ народъ эиотъ рослъ,  
силенъ, здоровъ и долговѣченъ. Онъ и бѣлѣе тѣ-  
ломъ другихъ Индѣйцовъ, хоия ходитъ нагъ, какъ  
и другіе. Похлебка сія можеиъ служииъ вмѣсто  
кабю вѣ случаѣ нужды.

Во многихъ мѣстахъ Индіи производяиъ тор-  
говлю хлѣбомъ изъ Сагу, коихъ связываюиъ чи-  
слоиъ вмѣстѣ отъ десяти, пиаидцаиъ и до два-  
цаиъ, всѣхъ равной величины и выпеченныхъ, на  
подобіе досокъ; почему можно ихъ связываиъ вѣ  
большіе пюки къ удобнѣйшей перевозкѣ вѣ дальніа  
спраны. — Смотри вѣ спатѣ *Хлѣбъ*.

Наконецъ крупа изъ Сагу, сходствуюиая на  
зерна кишнецовыа, вывозиися вѣ Европу изъ да-  
вныхъ лѣтъ подъ названіемъ *Заго*; искусные Англин-  
скіе врачи уважаюиъ оную весьма, и не безъ при-  
чины, дая пищи больнымъ, потому что оная очень  
легка, пиапельна и удобоварима желудкомъ. Нынѣ  
эио составляеиъ шонарь, копорымъ торгоуюиъ  
Англичане, отчасти Голландцы, и коимъ начина-  
юиъ промышляиъ Французы. Лучшее *Заго* идеиъ  
сѣ острова Борнео. — Изъ Записокъ Гарсиновыхъ.

*Заго* пошребно четыре золотника на супъ. —  
Компанія Азіаиская Копенгагенская продала оной вѣ  
1761 году, 18200 мѣшковъ, вѣ каждомъ по 200  
фуншовъ, по 16 и 19 соловъ Любскихъ фунтѣ.

**САЕТЪ.** Легкая шерстяная матерія, иногда  
смѣшанная сѣ шелкомъ, работаеиая вѣ Аміенсѣ.  
Эио уменьшипельное произведеиіе отъ сает, матеріи,  
работаеиой также на фабрикахъ сего города и вѣ  
окрестностяхъ онаго.

Двѣ сіи матеріи сообщили названіе нишкамъ  
шерстянымъ, кои называюися *нитки Саетныа*.

Есть еще Саетъ или *Саеттъ*, шонкая саржи-  
ца шерстяная, привозимая изъ Ипаліи. Еще тѣмъ же

же именемъ называются ревеша Фландрскія и Англицкія, кои надлежатъ къ роду рапиновъ.

**САЖА.** Часть землянистая и летучая, отдѣляющаяся отъ дровъ и поднимающаяся съ дымомъ отъ движенія въ дѣйствіи огня.

Красильники употребляютъ Сажу для составленія краски черножелтой, довольно изрядной; правда, что она припахиваетъ противно, но зато берегаеи шерстяныя матеріи отъ молей, ихъ избѣдающихъ. Способна же она, равно какъ и корень орѣховаго дерева для составленія краски цвѣта, завядшаго лисна, и цвѣта шерсти коровей, а особливо во употребленіи съ крапомъ и куркумомъ.

Во Франціи красильники называютъ Сажу *Бидокъ*.

*Сажа отъ ладану.* Жгутъ оную изъ мѣлкаго ладану, который называется олибанъ или ладанъ мужескій, равнобрно изъ смолы, для употребленія подъ названіемъ Саки живописцами и другими художниками.

**САКСИФРАГЪ** или *Каменоломъ*. Трава, которую считаютъ способною для разбиванія камня въ пузырь, но это пустый предразсудокъ.

Имѣетъ она листы почти круглыя, зубчатые, масловатые и лоснящіеся, довольно сходственные къ павиличнымъ. Изъ середины листовъ опускаетъ она стебли около фута вышиною, приносящіе на вершинѣ своей маленькіе цвѣточки бѣлые, пятиперые, расположенные розомъ. Сѣмена ея очень мѣлкія содержащіяся въ спручкахъ почти круглыхъ. Корень ея раздѣляется на многія волоки, на концахъ коихъ состояющіяся маленькія зерна подобныя сѣмечамъ кишнецовымъ. Сія-то зерна собственно называются *сѣмена Саксифраговы*, обыкновенно употребляемая въ Медицинѣ. Лучшій способъ употребленія оныхъ приниматъ, настоявъ въ бѣломъ винѣ, или отваривъ съ простою водою.

Роды травы этой многочисленны; 24 оныхъ извѣстныхъ: по большей части рослущихъ на горахъ Альпійскихъ и Пиринейскихъ.

Употребляемая изъ оныхъ въ Медицинѣ имѣетъ цвѣты бѣлые, листья круглые и зубчатые, а корень, усаженный маленькими круглыми коленцами, чего и довольно къ различенію ея отъ прочихъ родовъ. Сила, приписываемая ей въ разбиваніи камня, мнимая, пошому что опыты оной не подтверждаютъ. Воображеніе сіе могло произойти либо отъ фигуры коленцевъ, сходствующихъ на малые камушки, или отъ того, что трава эта растетъ между камней и въ разсѣлинахъ оныхъ, такъ что кажется какъ бы проникающею сквозь и разламывающею ихъ. Древніе Медики думали, что есть много травъ, носящихъ наружные признаки силы своего дѣйствія, почему и можно признавать къ чему онѣ полезны. Нашъ Саксифрагъ казался имъ надлежащимъ въ эту классъ; но можно угадать, сколько мало основанія имѣетъ въ себѣ таковое правило. Какъ бы то ни было, собиратели травъ не пропускаютъ пользоваться предразсудкомъ народа и продаютъ Саксифрагъ. — Изъ *Записокъ Г. Гарсина*.

**САЛАПЪ** или *Салея*. Трава, рослущая на границахъ Персидскихъ съ Китаемъ. Себа сдѣлалъ оной описаніе, чему и Денверъ послѣдовалъ. Она корень имѣетъ изъ двухъ луковицъ продолговатыхъ и жилватыхъ, которыя съ перваго взгляду представляются гладки и слѣплены вмѣстѣ, но въ самомъ дѣлѣ раздѣлены. Корни сей травы, и посаженные изъ нихъ въ Европѣ, не всѣ имѣютъ одинакую форму; одни изъ нихъ круглые, другіе продолговатые, иныя сходствуютъ на обращенный вверхъ колокольчикъ, а другіе на подобіе сердца. Помѣщаютъ траву сію въ классъ орхисовъ или сапириновъ, съ которыми имѣютъ таковое сходство, что Салапъ можно счищать за Персидскій орхисъ, или *testiculus hircinus*.

Салапъ, находящійся въ продажѣ, бываетъ цвѣта больше и меньше красноватаго, больше и меньше прозрачный и взнизаный на нитку цѣльными луковидными. Таковымъ образомъ приугошворяютъ и продаютъ его Турки, кои во множествѣ его употребляютъ. Привозятъ корни сіи всегда безъ кожи, и они всѣ нѣсколько прозрачны.

Салапъ имѣетъ разныя силы врачевныя. Богатые Индѣйцы, Мавры и Язычники употребляютъ его часно и въ помѣ же намѣреніи, для чего Китайцы Гин Сенгъ. Оный весьма полезенъ для желудка и пипашеленъ. Очищаетъ кровь, не разгорячая оной; Турки имѣютъ къ нему частое прибѣжище для возобновленія исчерпанныхъ силъ. Китайцы и Персіане, говорятъ Алб-Себа, очень уважаютъ эпошъ корень, коему приписываютъ силу афродитическую. Оный полезенъ для особъ чахотныхъ и слабыхъ въ пищу, которымъ не можно употреблять другихъ швердыхъ ѣспвѣ; оный можетъ быть весьма полезенъ въ кровавыхъ поносахъ, колики желчной и проч. Свойство его умѣренное, клѣваемое и нѣсколько бальзамическое. — Смори la lettre sur le Salap, dans le Journal Econom. p. 454. 1759.

**САЛАМПУРИ.** Голландцы пишутъ *Саленпурисъ*, и также произносятъ. Это родъ полошенъ, рабочихъ въ разныхъ мѣстахъ по берегу Коромандельскому.

Бываютъ онѣ бѣлыя и синія; бѣлыя по 72 кобидоса длиною въ кускѣ, и по два съ четвертью шириною; синія только по 32 кобидоса длиною, а шириною противъ бѣлыхъ. Способны онія для торговли Манильской, куда много оныхъ отсылаютъ Англичане Мадрасскіе. Французы также много оныхъ получаютъ чрезъ Пондичери. Кобидосъ имѣетъ мѣры 17 дюймовъ съ половиною Французскихъ.

**САЛЗЕПАРЕЛЬ или САСАПАРЕЛЬ.** Трава, росшущая въ Новой Испаніи, Мексикѣ и Перу.



Невоздержность людей обоого пола причиною, что производися оною великая поргволя, а главное дѣйствіе оной въ декохтахъ и шизанакъ опъ шайныхъ болѣзней.

Трава эша ростетъ на мѣскахъ влажныхъ и болошисныхъ. Часть ея употребляемая въ лѣкарства корень, или вѣтви корня очень длинныя, бывающія въ нѣсколько аршинъ, пощиною въ проснникъ и гусиное перо, гибкія издороженныя по длинѣ, имѣющія корку тонкую, снаружи цвѣту бураго или сѣровагаго.

Есть иный родъ Салзепареля, у котораго водоши корня много поще, и который называется *Салзепарель Мариганскій*, острова при берегъ Бразильскомъ, въ части южной Америки во владѣніи Португальскомъ. Оный не столько доброшенъ, какъ мѣлкій вышепомянутый.

Салзепарель, прозываемый въ Европейскихъ державахъ *Московскимъ*, никуда негоденъ, и можетъ быть оный не иный, какъ Суринамскій; онъ полшкоренчатъ.

Изъ Голландіи привозятъ Салзепарель въ маленькихъ связкахъ, обрѣзанныхъ съ обохъ концовъ, который однако не очень доброшенъ. Изъ Марсели привозятъ его также въ связкахъ; но длиннѣйшій и цвѣту красовагаго не считается между оными за доброшный; однакожъ Поме въ своей *Histoire générale des drogues* утверждаетъ, что оный не разнится дѣйствіемъ опъ настоящаго Салзепареля Испанскаго.

Добрый Салзепарель, кромѣ вышеописаннаго цвѣта своего, долженъ быть сухъ, состоятъ въ корешкахъ длинныхъ, удобно раскальвающихся на двое, чтобъ при раскальваніи не выходило изъ него пыли, и чтобъ отвариваемый въ водѣ сообщалъ оной цвѣтъ красный.

Слово Салзепарель или Сарзепарель происходитъ опъ Испанскаго названія Зарсапарилла эшой врачебной шравъ въ Америкѣ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, а особливо въ Малабарѣ, растетъ родъ смилаксу, который Португальцы Гойскія считаютъ за родъ Салзепареля и употребляютъ вмѣсто насоящаго Американскаго; однакожь эпотъ много различествуетъ отъ того.

**САЛИКОТЪ.** Малое деревцо или трава, которому названіе дано отъ соли, потому что оно наполнено сокомъ соленнымъ и ѣдкимъ. Деревцо это растетъ дикое по берегамъ Средиземнаго моря, и множественно собирается въ Лангедокъ. Зола сего растенія идетъ на стекляные заводы и мыловарни; употребляется она и въ Апшекахъ.

**САЛО.** Тучность животныхъ; по перетопленіи и очищеніи называется оно *Сало топленое*.

Нѣтъ животныхъ, изъ которыхъ не можно было получать Сала; но шѣ, изъ коихъ получаютъ его больше, и употребительнѣйшее въ торговлѣ, суть лошади, волю, коровы, козлы, козы, овцы, бараны, олени, свиньи и медвѣди.

Нѣкоторыя изъ салъ способны только въ лекарства; большая часть другихъ употребляется на дѣло свѣчь, для выдѣлки кожъ, въ лампы финифтяныхъ масперовъ, на мыловареніе и на смазку колесъ и судовъ водоходныхъ.

Сало козье и баранье считается лучшимъ; привозится оно въ кругахъ. Голландское Сало баранье продается въ кадкахъ разной величины и вѣсу. Однако для свѣчь баранье Сало не годится, ибо жидко и оплавываетъ.

Хорошее Сало козье и баранье должно выбирать бѣлое, чистое, и которое шверже; когда смѣшано оно съ говяжьимъ, цвѣтъ его бываетъ бѣложелтоватъ.

Сало говяжье и овечье составляетъ непоследній товаръ изъ произведеній Россійскихъ и Польскихъ; возятъ оно въ бочкахъ разной величины и вѣсу.

Во Франціи, а особливо въ Парижѣ, первыиъ въ добротѣ считается Сало домашнее, попомъ

Голландское, за шѣмъ Ирландское, послѣ Польское, получаемое чрезъ Гданскъ. Чшо надлежитъ до Сала Россійскаго говяжьяго, которое идетъ чрезъ Гамбургъ, оное не сполько уважася по причинѣ своей нечистоты.

Чшобъ говяжье Сало можно счестъ добротнымъ, должно бытъ оное свѣже, безъ прошивнаго запаха, бѣлое съ желшиною.

Для хорошихъ свѣчъ потребна половина Сала козьяго и половина говяжьяго безъ подмѣси другихъ Салъ, отъ чего свѣчи бывають желшы и плавучи, да и горятъ не хорошо.

Другихъ мѣлкихъ скопинъ Сало употребляется шолько на выдѣлку кожъ, изъ числа коихъ и на образецъ Венгерскій; идетъ же оное въ мыло.

Жуже всѣхъ Сало свиное, которое во Франціи называется *flambart*; естли подмѣшано оное въ свѣчакъ, легко шо примѣшитъ по неприятному запаху, плавучести и блѣдножелшности. Впрочемъ свиное Сало соленое соспавляетъ нужную вещь для поварни и годоваго запаса проспаго народа.

Сала козьяго много собирають въ Оверніи около Ліона и Неверса; опчасти употребляется оное въ Медицинѣ; главной расходъ онаго у масперовыхъ людей. Должно бытъ оное сухо, очень бѣло, снаружи и внупри безъ всякой подмѣси другихъ Салъ.

Олень и медвѣжье Сало употребляются шолько въ лекарства. Смощри *Олень* и *Медвѣдь*.

*Сало.* Въ Кипаѣ естъ *Сальное дерево*, приносящее вещество подобное Салу. Ростомъ дерево это съ вишневое; лисы на немъ сердечкомъ самыя алыя и лоснящіяся, а корка гладкая.

Плодъ его содержишя въ нѣкоемъ родѣ спручка, и одѣшъ кожами, подобно кашшанамъ; состоитъ въ прехъ зернахъ бѣлыхъ и круглыхъ, величиною и складомъ сходныхъ къ орѣхамъ, кои содержатся въ особливыхъ опгородкахъ и имѣють внупри ядро.

Вещество бѣлое, окружающее это ядро, имѣетъ всѣ свойства наспоящаго Сала, даже густотою, цвѣтомъ и запахомъ. Кипайцы дѣлаютъ изъ него свѣчи, кои могли бы быть столь же доброшныя, какъ Европейскія, естли бы спарались оною очищающа, какъ Сало изъ живошныхъ. Китайцы же только подбавляютъ въ него не много масла поснаго и сминаютъ въ шѣсто. Правда и то, что отъ свѣчь сихъ бываетъ великая копоть, да и горящъ онъ не такъ свѣшло, какъ наши Европейскія; но этошъ порокъ происходитъ отъ свѣшильней, состоящихъ изъ спичекъ сухаго и легкаго дерева, которыя обвертываютъ спержемъ изъ мѣлкаго пропника.

*Сало съ шерсти овецей*, которое во Франціи называется *Эзипъ*; оно налипаетъ у овецъ на шерсть между заднихъ ногъ и подъ горломъ.

Промывающіе волну спарающа собираютъ это Сало, которое всплываетъ на поверхность воды, въ кошорой моютъ волну, и пропустивъ оною сквозъ полошно, складываютъ въ боченочки на продажу. — Во Франціи много собираютъ онаго въ Бери, Боссъ и Нормандіи по причинѣ множества тамъ овецъ.

Въ покупкѣ Сало это должно выбирать свѣжее, средспвенной густоты, сѣраго цвѣшу или мышьяго, безъ сору и запаху сноснаго. Когда оно застарѣетъ, уподобляется сухому мылу и воняетъ; между шѣмъ имѣетъ оно качество необычайное, имѣвъ долговременно несносную въ себѣ вонь, получаетъ наконецъ запахъ пріятный и сходствующій къ сѣрой амбрѣ. — Это сало отчасти употребляется въ Медицину; между прочими пользами, изъ него получаемыми, можетъ оно быть употребляемо вмѣсто мази отъ опухоли горла, а особливо съ масломъ лилейнымъ и ромашечнымъ.

*Сало минеральное.* Вещество густое, черное, безъ всякой примѣси, имѣющее свойства особливья. Употребляютъ его на подмазку каретъ, всякихъ повозокъ, мѣльницъ и вообще всякихъ машинъ, подвержен-

ныхъ

ныхъ пренію. Оное въ чешверо спорбе дегтю и Сала животнохъ; почтовая шелъга, подмазанная однажды, можетъ въхать сно верстѣ; оси отъ него чрезмѣрно швердѣющѣ и сохраняются отъ гнилоспи. Пользуетъ оное у лошадей садна; оное скоро заживляетъ ихъ безъ помощи другихъ лекарствѣ.

Получающѣ Сало это изъ рудника Ламперсекскаго въ Алзасѣ. Смощри *Смола Жидовская*.

Продаетъ оное въ Женевѣ опшомѣ у Пешра де ла Риве, на вѣсѣ квиншалѣ въ 18 унцовѣ, по 25 ливрѣ Женевскихѣ.

**СНАСЪ.** Такѣ называюща полошна бумажная, бѣлая и синія, ни шолшья, ни шонкія доброшою, кои идуштѣ изъ восточной Индіи, а особливо изъ Бенгалѣ. Бѣлая въ кускѣ содержитъ мѣры по 9 локшей Парижскихѣ съ шрешью, шириной въ шри чешверши и пять шестыхѣ локтя; а синія длиною въ 11 локшей съ чешвертью, до 12, и въ семь осмыхѣ локтя шириною.

**САНЛАРГАНЪ.** Вещество врачешное, способное къ ошановленію крови, привозимое изъ Кипая. Кипайцы много возяштѣ онаго въ Японію, гдѣ продающѣ съ великимѣ барышемѣ. Въ Каншонѣ покупаетъ пикѣ вѣсомѣ онаго по 45 шаелсовѣ, а Японцы плашатѣ за него до 160.

Кажетъ, что вещество это не различествуетъ отъ эмѣиной крови.

**САНДАЛИНЪ.** Легкая матерія, работаемая въ Венеціи. Способна оная для западно-Индійской шоргошли; Ливорнскіе купцы много онай опшравляютъ шуда на корабляхъ, нанимаемыхъ у нихъ Испанцами.

**САНДАРАКЪ.** Смощри *Орпигментѣ*.

**САНДАРАКЪ.** Гумма, или смола мозжевеловая. Вещество смолянистое, сухое, горячее, прозрачное, цвѣшу бѣдножелшаго, въ зернахъ, подобныхъ масшикѣ, вкусу смолянишаго, запаху пронцашельнаго и пріятнаго при шженіи; въ водѣ оное не распускаетъ, но шолько въ маслѣ и винномѣ

спиртъ. Уважають Сандаракъ блестящій, прозрачный, желтоватый; привозятъ его съ береговъ Африканскихъ.

Смола сія сама собою испекаетъ въ спранахъ жаркихъ, либо въ насѣчки, дѣлаемыя въ корѣ большаго роду можжевельнѣ, и кедровѣ, называемыхъ *ягодносяще, cedrus baccifera*. Сандаракъ, испекающій изъ сихъ кедровѣ, въ куреніи благовоннѣе, почему и предпочитается другимъ; но рѣдко онаго сыскать въ продажѣ.

Можжевельникъ, приносящій сію маскату, вырастаетъ до разной вышины, въ разсужденіи мѣста, на каковомъ растетъ; рѣдко бываетъ прямъ; иглы на немъ малыя, тонкія, колючія и всегда зеленѣющіяся; плодѣ на немъ величиною въ орѣхѣ, въ первый годъ бываетъ зеленъ, во второй шемень, а въ третій созрѣвъ, чернъ. Когда онъ выпѣетъ, употребляется въ Апшекахъ.

Малый или обыкновенный можжевельникъ даетъ Сандараку очень мало, но за то ягоды его даютъ масло, воду, соль, спиртъ, консервъ и экстрактъ, отъ многихъ болѣзней полезныя.

Сандаракъ употребляютъ въ лаки. Порошкомъ изъ онаго напираютъ по чищенью бумагу, чшобъ чернила не расплывались. — Смори *Кедрѣ*.

Лучшій Сандаракъ бываетъ въ зернахъ бѣлыхъ и безъ пыли. Шведы, Англичане и Гамбургцы производятъ онымъ немалый шоргъ. Искусные маскательники утверждаютъ, что Сандаракъ можжевеловый ненастоящій, но оный испекаетъ изъ Оксикедровѣ. Смори *Оксикедрѣ*.

*Сандаракъ*. Минераль, находимый въ рудникахъ золотыхъ и серебряныхъ. Раздѣляютъ эшотъ Сандаракъ на самородный и художественный. Самородный естъ собственно мышьякъ красный, а художественный сурикъ. Оба они составляютъ опасный ядъ.

**САНДАЛЪ.** Нынѣ лекари и Апшекари называютъ его Саншалъ; однако эшо названіе неправильное,

ное, по настоящему должно говорить Сандаль, какъ называли его первые Арабы, привозивше оный изъ восточной Индіи.

Сандаль бѣлый и желтый растутъ на одномъ корнѣ, или по крайней мѣрѣ одного рода. Красный же или алый Сандаль получается изъ дерева совсѣмъ особливаго рода.

Дерево, приносящее два первые, растетъ на островѣ Тиморѣ по высокимъ горамъ; есть оное и по островамъ, около Тимора лежащимъ, но дерево онаго не столько доброшно, для того что не удерживаетъ столь долго въ себѣ запаху, какъ Тиморское; а сіе можетъ быть происходить отъ качества земли. — Красное Сандальное дерево растетъ множественно по берегу Коромандельскому, и достоверно то, что оное рода совсѣмъ особливаго отъ приносящаго два первыхъ Сандала; при томъ же оное не имѣетъ такого благоуханнаго запаха, какъ шѣ, и струи въ деревѣ его расположены инымъ образомъ.

Сандаль бѣлый почасу находимъ бываетъ на разныхъ пняхъ того же дерева одинъ; ибо свойство лѣса его быть бѣлымъ, но Сандаль желтый никогда не находится безъ бѣлаго, и оный лучше; однако въ рѣдкомъ цнѣ оный попадаетъ. Сіи два дерева не разнятся другъ отъ друга пнями, и трудно ихъ распознать; не должно сему удивляться, для того что онѣ составляютъ лѣсъ одного дерева, но только разнящаяся цвѣтомъ по случайнымъ причинамъ, или отъ свойства земли. Желтый Сандаль находимъ бываетъ въ сердцѣ дерева; иногда попадаетъ оный сколько цвѣщенъ, что не разнится отъ желтка яичнаго. Находятъ куски его почасу въ корняхъ и въ колѣнахъ сукоевъ.

Дерево это учиняется добрымъ Сандаломъ, когда соспарѣтся, и кромѣ такихъ древесъ не посякаютъ. Познаютъ оное по начинающимъ желтымъ листьямъ его, и когда оные начнутъ спадать съ частыми вѣшвей своихъ; также когда кора спанетъ

опдѣляясь отъ пня; въ этомъ состоятъ призна- ки старости его, и слѣдственно доброты лѣса.

Лѣсъ этотъ, какъ бѣлаго, такъ и желтаго Санда- ла, свѣже срубленный, не имѣетъ запаха, но по- лучаетъ оный во всей силѣ, когда совершенно вы- сохнутъ и лишится соку или частей водянистыхъ; что происходитъ одинаково и съ другими духови- тыми деревьями. Хотя желтый вырастаетъ на одномъ пнѣ съ бѣлымъ, но запахъ имѣетъ лучше и сильнѣе послѣдняго.

Сандалъ на мѣстѣ продается обыкновенно по 100 флориновъ Голландскихъ (48 рубл.) бахаръ, въ кошоромъ вѣсу 666 фунтовъ, или за четыре пико- ла, лучшаго за 6 пиколовъ средственнаго и за 8 пиколовъ худшаго. Пиколь есть квинталъ Кипайскій, вѣсомъ 100 кашисовъ, или 125 фунтовъ Француз- скихъ ( $166\frac{2}{3}$  Россійскихъ). Однакожъ не рѣдко Оспровищяне не соглашаются продавать его въ раз- ницу, развѣ не на выборъ, считая по 4 пикола въ бахаръ.

Индѣйцы много онаго издерживаютъ; почему симъ благовоннымъ деревомъ производится великая торговля во всей Индіи въ пользу Голландцовъ, со- держащихъ оную въ своей власти. По великому на него расходу онъ дорогъ, и рѣдко вывозится въ Европу.

Какъ торговля симъ деревомъ Тиморскимъ по- лезна въ Индіи по великому на него расходу, Гол- ландская компанія умѣла шѣмъ воспользоваться, заведши хотя съ великимъ трудомъ кантору свою на этомъ островѣ съ 1665 года, чрезъ что при- своила себѣ всю эту торговлю, и снабжаетъ всѣ страны симъ ароматомъ.

Макасары приваживали Сандалъ изъ Малакки и Ахена, оный соспавлялъ главнѣйшую отрасль ихъ торговли, прежде нежели Европейцы оную похи- щили. Хотя Сандалъ растетъ въ разныхъ другихъ мѣстахъ Индіи, но Тиморскій всѣмъ предпочитает- ся и дороже продается за доброту свою; почему



и имѣлъ онѣ прозваніе *Макассари*, для того что шелѣ изѣ рукѣ Макасаровѣ, народа, владѣвшаго мореплаваніемѣ и торговлею Молукскою прежде Еврпейцовѣ.

*Сандалѣ красный* находилсѣ во множествѣ и дешевѣ. Изѣ дерева сего на берегу Коромандельскомѣ почашѣ изѣ него всякую посуду. Природныя шамошніе жишеслн дѣлаютѣ изѣ него своихѣ идоловѣ; шакже пошолоки и сполбы вѣ своихѣ капищахѣ, кои называютѣ *пагодами*; дѣлаютѣ же изѣ него коробки кѣ сохраненію сѣспныхѣ вещей и предохраненія оныхѣ отѣ яду; ибо дерево это считается сильнымѣ прошиводѣйствующимѣ отѣ всякихѣ ядовитоспей. Вѣ Голландію привозятѣ его почашту, подѣ названіемѣ *дерева Калиатурскаго*; ибо Сандалѣ красный и дерево Калиатурское составляютѣ одну вещь.

*Сандалѣ или Санталѣ*, родѣ шафшы, привозимой изѣ Конспаншинополя, и крашеной плсченнымѣ Сандамомѣ, варенымѣ сѣнѣкошорыми кислосами; употребляютѣ оную для больныхѣ глазѣ вмѣсто шафшны зеленой, кошорою многіе вытираютѣ ихѣ, когда они гноятсѣ.

**САНДАЛЪ СИНІЙ** или **ИНДЪ**, или *вишневыи-Сандалѣ*. Дерево способное для крашенія вѣ фиолешовой и черной цвѣшѣ. Караибы называютѣ оное *ахуру*.

Синій Сандалѣ составляетѣ сердце дерева, росшущаго множеспвенно на разныхѣ островахѣ Америки, а особливо Кампехѣ, Ямаикѣ и Свяшаго Креста, гдѣ оное обыкновенно называютѣ *деревомѣ Ямайскимѣ*, или *Кампеховымѣ* или *Кампешскимѣ*. Это прекраснѣйшее изѣ деревѣ Американскихѣ, какѣ величиною, пошому что бываетѣ роспомѣ вѣ 40 и 50 фушовѣ, равно и шѣнью, для того что рѣдко спадаютѣ сѣ него сочныя и крѣпко кѣ вѣшьямѣ присоединенныя его лисшья.

Кавалерѣ де Марше, вѣ своихѣ пушешествіяхѣ вѣ Гвинею (*Voyages en Guinée, Tome III. pag. 241*),

считаетъ, что синій Сандалъ есть одно дерево съ шѣмъ, которое Голландцы называютъ *Леттеръ-Хутъ*, или *Письменное дерево*, и которое не основательно называютъ Кампешскимъ, Ямайскимъ или Сен-Крукскимъ, равно какъ бы дерево это въ особенности свойственно было онымъ мѣстамъ. Оно растетъ во всей Америкѣ. Гвинея онымъ наполнена; есть же оно въ Мартиникѣ, Гренадѣ и прочихъ.

Дерево это любитъ мѣста возвышенныя, сухія и обнаженныя; вырастаетъ очень велико и толсто, но больше или меньше въ разсужденіи доброты земли; корни пускаетъ глубоко, и стволъ его прямъ; кора на немъ желтовата, очень тонка и гладка всюду, кромѣ времени соку; насоящій цвѣтъ ея сѣрвопосеребристый, съ желтиною въ нѣкоторыхъ мѣстахъ; цвѣтки его малы, бѣлы, съ пятью полуцвѣтками, спѣсненно сидящими во внутренности главнаго цвѣта, который утверждается въ чашечкѣ, на коропкомъ стбелѣкѣ; цвѣтетъ однажды въ году въ дождевое время, и тогда перемѣняетъ часть своихъ листовъ, о коихъ сказано будетъ ниже. Плодъ его состоитъ въ ягодахъ, больше овальныхъ, нежели круглыхъ, величиною въ средственную ягоду виноградную. Цвѣтъ оныхъ темнофіолетовый, больше черноватый; кожа на немъ гладкая; шѣло плода мягкое, водянистое, вкусное и оставляющее во рту чувствованіе, какъ бы гвоздичнаго или коричнеаго запаха; оный возбуждаетъ аппетитъ. Сѣмячка въ немъ подобны почкѣ; скорлупа на нихъ тонка и зеленевата, наполнена внутри веществомъ, очень благовоннымъ, темнофіолетовымъ. Плодъ этотъ съ одной стороны прикрѣпленъ маленькимъ хвостикомъ къ дереву, а съ другой имѣетъ небольшой вѣнчикъ.

Три рода товаровъ получаютъ изъ сего дерева очень уважаемыхъ: его лѣсъ, листья и плоды.

Лѣсъ его цвѣту краснаго, пріятнаго для глазъ, очень швердъ, плошенъ, шяжелъ, способенъ къ лощенію и шоченію; дѣлаютъ изъ него прекрасную

домо-

домовую ушварь. Онѣ сиполько шяжелѣ, что на водѣ понеиѣ, никогда не гниешѣ; во множесшвѣ упошребляешся красильниками вѣ фіолетовый и черный цвѣшѣ; ошварѣ изѣ него очень красенѣ. Различающѣ лѣсѣ эшотѣ по опрубкѣ, и лучшая опрубка Испанская, ш. е. сѣ концовѣ оглаженная шопоромѣ, что и сосшавляешѣ признакѣ настоящаго камнеху; ибо Англичане обыкновенно эшотѣ Сандалѣ пилятѣ, а Испанцы рубятѣ; должно остерегашся, чтобѣ оный не былѣ гнилѣ, ни намоченѣ водою. Ушверждающѣ, что имѣешѣ онѣ лекаршвенную силу, полезную для головы, желудка, и пропшвшающуюся заразштельныму воздуху и злымѣ мокрощамѣ. Но какѣ эшотѣ ароматѣ очень горячѣ, должно упошребляшѣ его сѣ ошпорожношю.

Лшшш сего Сандалу могушѣ зашупашѣ иногда мѣшпо пряныхѣ зелш; они придающѣ ошмѣнный вкусѣ мясамѣ и соусамѣ, пошому что имѣющѣ запахѣ лшшповѣ лавровыхѣ, но еще пршшнѣе. Вкусѣ имѣющѣ пряный, какѣ корица и гвоздика. Можно обойшся безѣ двухѣ сшхѣ ароматшвѣ, упошребляя одни лшшш сш. Служатѣ же они и вѣ Медицинѣ для пршшарокѣ кѣ исцѣленшю паралича и другихѣ болѣзней, происходшщихѣ ошѣ причинѣ холодныхѣ, шакже для ваннѣ ко укрѣпленшю ослабшхѣ нервѣ и прогнашю опухолш, ошашущейся вѣ ногахѣ послѣ злыхѣ горячекѣ; можно ихѣ сѣ пользою упошребляшѣ во все шо, кѣ чему служшшѣ *лшшѣ Индѣшкшй, folium Indicum.*

Наконецѣ плодѣ сего дерева, кошорый Англичане называющѣ *перещѣ Ямшкшй*, Голландцы *амалою*, а нѣкопорые Французы не шраведливо *сшоздшчшными головками*, ешѣ настояшщш ароматѣ, и кошорый одинѣ можешѣ замѣншш гвоздику, мушкшатѣ и корицу, имѣя вѣ сѣбѣ качесшва всѣхѣ шрехѣ. Индѣшцы и обшшашущше вѣ шѣхѣ мѣсшпахѣ, гдѣ оный родшшся, много онаго упошребляющѣ. Извѣшшенѣ же оный подѣ названшемѣ *зерна изѣ шшшшрехѣ пршшностей.*

Давно уже у Англичанъ великій на него расходъ, но во Франціи спалъ оный извѣстенъ съ войны, начавшейся въ 1688 году, когда флотъ Сен-Мальскій, взявъ нѣсколько Англинскихъ кораблей, нашелъ между прочими поварами нѣсколько сихъ зеренъ, чрезъ что стали они знакомы; однакожъ Французы по сѣхъ поръ не могутъ къ употребленію ихъ привыкнутьъ, почему и торговля оными во Францію маловажна. Американцы кладутъ ихъ въ свой шоколатъ, подъ названіемъ *малагета* или *манигета*.

Когда настоятъ ихъ хорошою водкою, выдвигается изъ того спиртъ пріятнаго запаха, но неопредѣленнаго, къ которому стоить только прибавишь пристойную мѣру сахарнаго сиропа, чѣмъ составится ликеръ вкусный и способный къ употребленію желудка.

По виду и листамъ можно удобно различать два рода Индѣйскаго дерева сего, изъ коихъ одно называется лавромъ. Первое растетъ пирамидою; вѣтви его отъ пня не распростираются и растутъ почти перпендикулярно къ горизонту, что сообщаетъ красивый видъ. Листы на немъ велики, тверды, лоснящіеся сверху, имѣютъ снизу жилы, параллельно между собою лежація, и къ обимъ концамъ оспры. Второго вѣтви раскинуты врознь, почему и ростъ его не таковъ высокъ, какъ перваго. Листы на немъ меньше, круглые или овальные, впрочемъ одинаковы. Цвѣты и плоды на немъ во всемъ подобны къ первому. Когда попугай, вѣтшны и другія пшицы начнутъ ѣсть ягоды сихъ древесъ, мясо ихъ учиняется фіолетово и горько.

Таково описаніе сдѣлано, П. Бретономъ въ *Memoires de Trevoux*, А. 1732, р. 1092, равнобрно и Кавалеромъ де Марше, и въ *Энциклопедіи* въ статьѣ *bois d'Inde*.

**САНДИКСЪ**, смотри *Сурикъ*.

**САРДИНЪ** или *Сардель*. Рыба морская побольше анчоуса, но меньше сельди.

Сардель имѣетъ голову золотистую, брюхо бѣлое, а спину свѣтлозеленую. Свѣжая рыбка сія, въ соли отваренная, ошмѣнно вкусна; въ особливо-сти уважаются Сардели Роянскія, малаго городка въ Ксаншонгѣ.

Къ ловлѣ Сарделей есть времена въ году, потому что рыбка эта, подобно анчоусамъ и сельдамъ пушешествующая или проходная.

Приготовляющъ и солятъ ее тѣмъ же образомъ, какъ и анчоусовъ, съ той только разношюю, что у однихъ оставляющъ головы, а у другой оныя опрѣзываютъ. Анчоуса съ Сарделью легко распознать, хотя бы у послѣдней голова и была опорвана; у анчоуса спица круглая, а у Сардели очень плоская.

Ловля Сарделей очень велика во Франніи; производится оная съ песчаной косы Олонской въ нижнемъ Пуашу, до залива Дуарнсескаго и самаго Бреста. Около песковъ и въ С. Жилѣ начинается оная въ Іюнь. Рыба сія покупается тамъ на мѣстѣ промышленниками, и развозится въ сосѣдственные города за новостью.

Вдоль берега Брешаньскаго отъ Бель-Иля до Бреста производится Сарделями великая торговля; продаютъ ихъ соленыя просто; другихъ набиваютъ въ бочки, прочихъ сушатъ на огнѣ и коптятъ въ дыму, иныхъ же приготовляютъ въ маленькихъ боченочкахъ съ соусомъ. Сммотри *Конфированіе*.

Привозимыя въ кадкахъ называющся *Сардели гнетеныя*, потому что подержавъ ихъ нѣсколько въ разсолѣ, и обмывъ кладутъ въ кадки и крѣпко гнетутъ для изгнанія жиру, отъ котораго онѣ портятся. Употребляющся къ шому кадки, мѣрою нѣсколько побольше полубочекъ; Сардели лучше хранятся въ кадкахъ дубовыхъ или изъ хешры. — Лучшія Сардели получаютъ изъ Конкарно и Дуарненеза, послѣднія прочнѣе лежатъ. Малуинцы грузятъ оными цѣлыя суда и опвозятъ въ разные мѣста Леванта.

При выборѣ хорошихъ Сарделей должно смотрѣть, чтобъ оныя были хорошо сжаты, тверды, бѣлы и чисты, невыпотрошены, ни мягки, ни желты, величины средственной, чтобъ было оныхъ счетомъ въ кадкѣ по 6000, ибо когда положено оныхъ будетъ по 10000, тогда онѣ очень мѣлки, а есльи очень крупны, тогда не входятъ оныхъ больше двухъ и трехъ тысячъ, такъ что купцы принуждены будутъ сбывать ихъ въ разницу и не сведутъ счету.

Великій расходъ на Сарделей въ Бурдо, Рошелѣ и Нантѣ, также въ нѣкоторыхъ малыхъ пристаняхъ землицы Аони и Провинци Ксантонгской. Отсылаютъ ихъ иногда въ Батону и Бискаю, но лишъ тогда, какъ ловля оныхъ неудачна въ Испани, гдѣ много иногда ловятъ ихъ по берегамъ Галици.

Ловля Сарделей по берегамъ Бретани занимаетъ больше 300 шлюпокъ, и почти всѣхъ мапросовъ тамошнихъ въ это время; всякая шлюпка поднимаетъ грузу отъ 2 до 3 бочекъ, 5 человекъ и двѣнадцать сѣтей въ 20 и 30 сажень. Бочка Сарделей продается отъ 20 до 50 ливрѣ; главный расходъ этой рыбы Бретаньской въ Испани, Португалии, Итали и всему Средиземному морю. Ловъ оныхъ изобилень, такъ что въ обыкновенный годъ изъ одного Портъ-Люи отправляется до 4000 бочекъ.

Ловятъ же Сарделей и по берегамъ Англии; но оныя не столько уважаются, какъ Бретаньскія, хотя крупнѣе, и бочки, въ коихъ ихъ продаютъ, претью больше, по той причинѣ, что въ Англии не умѣютъ ихъ такъ приутошовлять, и бывають онѣ не столько прочны.

*Масло Сарделей*, выходящее при гнетеніи, собирается въ бочки и употребляется для ночниковъ и смазыванія; несоленое было бы оное лучше.

Въ мѣсяцахъ Маѣ и Юнѣ по берегамъ Далмаціи, близъ острова Исса съ полуденной стороны, производится такой изобильной ловъ Сарделей, что снабжается оными не токмо вся Греція, но и часть Ита-

Италіи; Турки ѣдятъ рыбу сію больные вмѣсто лекарства.

Для приманы Сарделей хранятъ икру соленую изъ доршей и трески; бросаютъ оную въ морѣ, какъ повѣствуетъ Понтопиданъ въ своей *Натуральной Исторіи Норвежской*, Томъ II. Глава 5, изъ которой помѣщено сокращеніе въ Меркуріи Дашскомѣ, стр. 156. году 1755.

Доходъ отъ лова Сарделей въ Бретани приносятъ до двухъ милліоновъ ливрѣ.

Сардели въ Норвегіи называются *Бренслингѣ*, ловятся онѣ лѣтомъ около береговъ тамошнихъ. Иногда одною сѣтью выпаскиваютъ ихъ довольно для наполненія бочекъ до и больше. Кладутъ ихъ въ рассолъ и отправляютъ въ другія страны, подобно анчоусамъ. Отъ сельдей малаго рода отличаютъ ихъ шѣмъ, что у нихъ брюхо твердо, когда поведешь по немъ пальцемъ, по замѣчанію Господина Понтопидана.

**САРДОНИКСЪ.** Камень драгоценный, бывающій двухъ родовъ, по замѣчанію древнихъ: одинъ привозится изъ Индіи и прозрачный; второй изъ Аравіи и непрозраченъ.

Сардоникъ Индѣйскій составляетъ смѣсь оникса и сердолика: поверхность его подобна ониксу, или бываетъ бѣловата, какъ ногошъ человѣческой, а низъ сердоликовый цвѣшу мяснаго, или какъ кровь краснаго, и прозрачный. Есть между шѣмъ изъ нихъ непрозрачные, кои называются *слѣпые*.

Сардоникъ Аравійскій, называемый отъ нѣкоторыхъ *камень Мемфійскій*, отличаетъ основаніемъ своимъ чернымъ или темносинимъ, бѣлыми по оному кружками и поверхностью, больше или меньше бѣловатою. Нѣкоторые знапки въ камняхъ называютъ ихъ просто ониксами.

Новые Ювелиры разумютъ подъ названіемъ Сардониковъ камни дорогіе изъ ониксовъ или агатовъ одноцвѣшныхъ и разноцвѣшныхъ. — Смощри слова сіи.

При оправленіи Сардониковъ въ перспни искусные граверы вырѣзываютъ на поверхности одного цвѣща изображенія, а основаніе другого цвѣща оставляютъ полемъ; таковая рѣзба довольно извѣстна подъ названіемъ *каме*.

**САРЖА.** Матерія шерстяная, копорая шкелся съ завивомъ на стану съ чешырьмя подножками, подобно рапинамъ и другимъ матеріямъ, имѣющимъ завивку.

Саржа составляетъ родъ шкани изъ нишокъ шерстяныхъ, переплешенныхъ между собою таковымъ образомъ, что происходитъ сплешеніе совсѣмъ прошивное пому, каково бываетъ въ шкани полошна и пому подобнаго. Нишки сіи, идущія вдоль матеріи, называются *основа*, а поперегъ лежащая *утокъ*.

Саржамъ даютъ различныя названія, либо купцы и фабриканты для удобнѣйшаго различенія, или по родамъ и качествамъ, или по мѣстамъ, въ копорыхъ ихъ работаютъ, или въ подражаніе иностраннымъ, какъ на примѣрѣ: Саржа Королевина, Саржа Имперская, и проч. Саржа гладкая, Саржа космашая, Саржа односторонная, Саржа двусторонная, и проч. Саржа Берская, Саржа Бовейская, Саржа Муйская, Сен-Лоская, Омальская, Кревекерская, Бликурская, Шарптрская, и проч. Саржа Англинская, Саржа на манеръ Лондонскій, на манеръ Арскопскій, Саржа Римская, Сеговская и проч.

Саржи, работаемыя во Франціи, какового бы названія оныя ни были, также и качества, имѣютъ длину и ширину, закономъ опредѣленную. — Саржи: космашая, Сеговская, Бовейская космашая и двусторонная; Саржи: Сен-Лоская, Фалезская и Вандомская; Саржи: Дресская, Невильская, Орлеанская и Тройская, бываютъ шириною въ локошь, а въ кускѣ длиною 20 и 21 локошь.

Прочія Саржи бываютъ также въ локошь шириною, но длиною въ кускѣ отъ 20 до 30 и 40 локшей; есть въ двѣ прещи съ половиною ширины,



и вѣ 20 локшей длиною, какова на манерѣ Лондонскій называемая. Есль же только вѣ двѣ прещи локши шириною и вѣ 21 локшю длиною, наконецъ вѣ поллокши шириною, и проч.

Саржа Римская, Смот. *Мухаярѣ*.

Саржи Нимейская и Узеская бывающѣ вѣ выдѣлкѣ безѣ двухъ дюймовѣ вѣ поллокши шириною.

Саржи гладкія, работаемыя вѣ С. Мексенпѣ, Мотѣ, Метѣ, Вивойнѣ, Лусиньянѣ и прочихъ мѣстахъ провинціи Пуашу, должны бытъ вѣ выдѣлкѣ полулокши шириною и 21 локши длиною.

Саржи космашыя, вѣ два челнока работаемыя вѣ Нюрпѣ, Пуаніерѣ, Туарсѣ и другихъ мѣстахъ Прованса, должны бытъ вѣ поллокши шириною и 21 локши длиною вѣ выдѣлкѣ.

Саржи космашыя сѣрыя, работаемыя вѣ Нюрпѣ, Туарсѣ и другихъ мѣстахъ Прованса, должны бытъ вышечисланной же длины и ширины по выдѣлкѣ.

Толшыя Саржи суконныя, работаемыя вѣ разныхъ мѣстахъ Прованса, должны бытъ вѣ выдѣлкѣ полулокши шириною и вѣ 15 или 16 локшей длины.

Саржи, вѣ двѣ нитки работаемыя вѣ разныхъ мѣстахъ Прованса, должны бытъ вѣ поллокши шириною и 21 локши длиною по выдѣлкѣ.

По узаконенію совѣта 25 Августа 1705 года, Саржи Имперіальскія, работаемыя вѣ Лангедокѣ, должны имѣть три четверти сѣ половиною ширины, или равно три четверти локши Парижскаго. Сего роду Саржи называются *Семиттерны* или *Пернетуаны*; отправляющя всѣ вѣ Италію и Испанію. Англичане изобрѣшашели эшой Саржи. Смотри *Семиттернѣ*.

Саржи тонкія суконныя бѣлыя Ромораншенскія вѣ Берри, по узаконенію 27 Апрѣля 1706 года, должны бытъ вѣ локшю шириною и ошѣ 22 до 24 длиною. Сѣрыя разныхъ шѣней должны бытъ шой же ширины, и 21 и 22 локши длиною.

Саржи Трякотскія и Піенскія вѣ Пикардіи, по узаконенію 17 Августа 1718, какъ бѣлыя, такъ сѣ-

рья, должны быть по выдѣлкѣ въ двѣ прещи локтя шириною, и 25 до 20 длиною.

Саржи провинціи Бургонской, Бресскія, Бюгейскія, Вальромейскія и Гекскія, по Регламенту 1718, въ локошь шириною суконныя на рапиновый манерѣ; другія тогожѣ качества въ двѣ прещи локтя шириною, называемыя *филлы*, должны имѣть ширины поллоктя по свалліи. Саржи полу Лондонскія, работаемыя въ Ошунѣ, въ двѣ прещи локтя шириною, равно какъ и Саржи Лондонскія Королевской мануфактуры де Сенъеле. Саржи суконныя, называемыя *ратины*, работаемыя въ Шапильонѣ на Сеинѣ, имѣющѣ ширины локошь.

#### О Саржѣ на манерѣ Лондонской.

Франція обязана заведеніемъ работанія Саржѣ на манерѣ Лондонскихъ Люису Безюелю и Никольсу Кудре. Сіи искусныя Фабриканшы начали работать оную въ Анналѣ, маломъ городѣ Нормандскомъ, получивъ Королевскую привилегію посредствомъ Господина Колберта. Дѣланіе Саржѣ по образцу Лондонскому считалось во Франціи всегда важнымъ заведеніемъ.

Лучшая и способнѣйшая для сихъ Саржѣ волна Англинская, а именно: самая высокая и длинная для основы, а низкая и короткая на ушокѣ; но какъ трудно получать сего рода волну, кою запрещено подѣ смертною казнію вывозить изъ Англіи, взяли прибѣжище къ лучшей волнѣ Беррской, Португальской и Испанской. — Саржи на образецъ Лондонской работаются во Франціи всѣ бѣлыя, а красить и выдѣлывать ихъ ошдающѣ купцы, покупая съ фабрикъ, чтобы больше поддѣлать ихъ на образецъ Лондонскій.

Называютъ *Саржа гладкая кружная*, которой основа и ушокѣ состоишѣ изъ одинакихъ нитокѣ, очень тонкихъ и круто ссученыхъ. — Саржи цвѣтну овечей шерсти, кои называются *Саржами натуральными*, кои шкутся изъ нитокѣ некрашенныхъ,

но

но пряденыхъ изъ волны черной, бурой или рыжей, шаковой, какъ снимается оная съ овецъ. Пуашевинцы называютъ сіи Саржи *бейже*.

Называются Саржи *двухстороння*, кои бывають очень шолсты, крѣпки и грубы, въ локошь Парижской шириною, и космашья съ обвихъ споронъ; работають ихъ въ Бовѣ.

Успарицъ совѣтуешъ завести въ Испаніи фабрики для Саржъ тонкихъ, пошому что на нихъ великій расходъ какъ въ Испаніи, такъ и въ Индіи, равно какъ на камлошы и байки. *Theorie du commerce. chap. 100.*

*Саржа Архи-Имперіяльская.* Родъ Саржи, работаемой въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Ишаліи, а особливо въ Ливорнѣ и окрестностяхъ его; оныя составляютъ часть груза купеческихъ кораблей Ливорнскихъ, отправляемыхъ въ Тунисъ.

*Саржа гладкая или Корделіеръ.* Работають оную въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Шампаніи, а особливо въ Реймсѣ, отчаспи изъ волны Испанской, часенью изъ Французской.

Ткутъ ихъ на суконныхъ фабрикахъ; длина ихъ бываетъ 22 локтя, а ширина въ локошь съ дюймоу.

*Саржа-Лейбунсѣ.* Работається въ Аміансѣ. Ширина оныхъ узаконена быть въ поллоктя Королевскихъ безъ одной 12 доли; а длина бѣлымъ 22 локтя съ половиною, а смѣшаннымъ въ 23 локтя, чшобъ по сваляніи были въ 21 съ четвершью и въ 20 съ половиною.

*Саржа Кадисѣ.* Родъ Саржи очень узкой и тонкой, которая не болѣе двухъ пядей шириною; длина ихъ въ кускѣ бываетъ отъ 30 до 31 локтя Парижской мѣры. Работають оную въ разныхъ мѣстахъ провинціи Лангедокской; откуда много отправляють въ другія государства. Расходятся онѣ на домовыя приборы.

*Кадисѣ* же называется другой родъ шерстяной тонкой машеріи, шканой въ завивѣ, въ поллоктя

шириною, а въ кускѣ длиною отъ 38 до 42 локтей Парижской мѣры. Работаютъ оную въ Мангедокѣ, а особливо около Моншобана; бываетъ оный разныхъ рукъ, тонкая и пошолще, цвѣтомъ бѣлая и черная. Крѣпкіе кадисы употребляются на исподнее платье, а тонкіе идутъ на одежды духовныхъ особъ.

*Саржа-містидъ.* Это родъ полусаржицы, которой много вывозится изъ Англіи и другихъ странъ. Въ кускѣ бываетъ оной обыкновенно отъ 18 до 30 аршинъ.

Хотя по опредѣленію слова Саржа въ началѣ статьи этой значить по матерію шпаную въ завивку, но между тѣмъ шкутся въ нѣкоторыхъ странахъ Саржи гладкія.

*Саржа шелковая.* Матерія изъ одного шелку, которая по большей части идетъ изъ Италіи. Расѣ С. морской роду Саржи, потому что шется изъ одного шелку и въ завивѣ.

Идутъ же шелковыя Саржи изъ Индіи и Кипала.

Къ роду Саржъ шелковыхъ и полуселковыхъ надлежитъ матерія, *бюраль* называемая. Работается она иногда изъ одного шелку въ основѣ и упокъ, но больше съ упокомъ шерстянымъ и хлопчатой бумаги. — *Бюраль Цирхской*, есть родъ крѣпу, работаемаго въ Цирихѣ, что въ Швейцаріи. — Есть также бюрالی тканья съ завивомъ, какъ Саржи, бюрали простыя, бюрали хлопчатыя, бюрали Фландрскія, Реймскія, Бергамскія, бюрали шелковыя Миланскія, Генуэзскія и Неапольскія.

**САРКОКОЛЬ.** Сокъ гуммватый, нѣсколько смолянистый, состоящій изъ маленькихъ волошекъ, подобныхъ червячкамъ, бѣловатыхъ или бѣло-красноватыхъ; куски его ноздреваты и мягки; а червячки сіи или волошки блестятъ, когда зажигаешь ихъ съ перемежкою.

Сокъ этотъ вкусу нѣсколько остраго, горькаго съ нѣкоторою сладостію, прошивнаго и приключающаго пошноту. Волошки сіи кажутся бытъ от-

ломками капель, кои въ кускѣ не больше маковаго зерна.

Саркоколѣ на зубахѣ разминается, въ водѣ распускается; когда поднесши его къ горящей свѣчѣ, сперва онѣ не загорается, но послѣ испускаетѣ изѣ себя блестящій пламень. Должно выбирать его незрелый, бѣлый и горькій. Привозятѣ его изѣ Періи и Аравіи.

Гумма эпа истекаетѣ изѣ дерева либо сама собою, или въ насѣчки коры; зерна ея бываютѣ разныхъ цвѣтовѣ, иногда бѣлыя, иногда желныя, а почасу красныя; но онѣ всѣ равномерной доброты: должно выбирать лишь чшобѣ были онѣ сухи, хощябѣ въ зернахѣ, или размятыя, какѣ-то часно случается. Вкусѣ ихѣ долженѣ быть (какѣ сказано) сладковатѣ съ противною горечью. Считаютѣ гумму сію полезною къ изцѣленію всякихѣ ранѣ. — Саркоколѣ, состоящій въ глыбахѣ темныхѣ, либо смѣшанный изѣ разныхѣ гуммѣ, либо настоющій Саркоколѣ изпорченный, который старались поправить, должно отбрасывать; равно и наполненный соромѣ.

САСАФРАСЪ, изпорчено *цифрасъ*, а инако *дерево коричное и паванское* называемый. Эпо лѣсъ дерева, роснущаго въ Флоридѣ, гдѣ онаго цѣлые лѣса. Называютѣ его коричнымѣ по причинѣ запаха его, къ корицѣ сходствующаго; что сначала подало надежду Испанцамѣ, когда они въ 1538 году съ Фердинандомѣ Сопомѣ Флориду завоевали, что они нашли въ западной корицу, которой нигдѣ нѣтъ, опрочъ острова Цейлана въ Восточной Индіи. Привозятѣ дерево эпо изѣ Виргиніи, Бразиліи и другихѣ областей Американскихѣ.

Пень дерева сего очень прямѣ, на высотѣ котораго выходитѣ много вѣтвей, носящихѣ листья, подобные фиговымѣ. Сокѣ листовѣ его полезенѣ для изцѣленія ранѣ.

Дерево Сасафрасное, а особливо кора, въ которой оно рослетѣ, и которой больше приписываютѣ

юшѢ силы, были прежде въ великомѢ уваженіи во Франціи, и фунтѢ ихѢ продавался до 40 франковѢ, для употребленія съ эскиномѢ и сасапарелемѢ къ леченію болѣзней ВенерическихѢ. НынѢ торговля онымѢ не шакова важна.

ЛѣсѢ дерева сего красноватобѣлаѢ, шупляѢ и легкоѢ, кора его ноздревата, снаружи цвѣта зольнаго, а внутри какѢ желѣзная ржавина; вкусу прянаго, сладковатаго, ароматнаго; запаху пронизательнаго, сходствующаго къ фенхелю. ВыбираютѢ СасафрасѢ свѣжій и душистый. Нѣкоторые предпочитаютѢ корку дереву по причинѢ сильнѣйшаго ея запаха; для употребленія дерево это шрушѢ шерпугомѢ мѣлко. Покупающіе его шерпугъ должны осиперегаться, чтооѢ не былѢ онѢ старый и залежавшійся; ибо утрашивши свой запахѢ, не имѣетѢ онѢ никакой силы. ПоддѣлываютѢ шерпугъ СасафрасѢ деревомѢ аниснымѢ, что легко признашь можно по запаху, сходствующему къ зернамѢ аниснымѢ по тяжести и смоляности его.

Г. КальмѢ, ПрофессорѢ Экономіи въ АбовѢ, въ своихѢ путешествіяхѢ въ сѣверную Америку, на ШведскомѢ языкѢ изданныхѢ 1759 года въ ШтокгольмѢ, говоритѢ, что изѢ всѣхѢ АмериканскихѢ растѣній легче завести въ ЕвропѢ СасафрасѢ, споль употребительный въ МедицинѢ; оный растетѢ всюду въ лѣсахѢ и по полямѢ; на залежахѢ въ АмерикѢ первое дерево проросаетѢ СасафрасѢ; любитѢ оное землю больше худощавую, нежели тучную. Цвѣты сего дерева собирая, пьютѢ вмѣсто чаю. Коровы любятѢ ѣсть молодые его побѣги; кора краситѢ въ померанцовый очень хорошій и прочный цвѣтѢ, который ошѢ солнца не линяетѢ; квасцовѢ въ краску эту не употребляютѢ, но урину; варятѢ ее въ посудѢ мѣталлической, а чугунные котлы портятѢ цвѣтѢ. Смотри сокращеніе сего путешествія въ *Mercure Daupois*, p. 60. Oct. 1759.

СасафрасѢ растетѢ въ Пенсильваніи по повѣствованію *Hist. des Colonies Angloises*, in 12. p. 177. 1759.

САФИРЪ, смотри *Яхонтъ синій*.

САФРЪ или ЗАФРЪ. Минераль, употребляемый для произведенія въ стеклѣ и на фаянсѣ синяго цвѣту. Привозятъ его изъ Восточной Индіи; Англичане и Голландцы получаютъ его въ Сураштѣ.

Продаютъ его толченый или въ камняхъ; состоящій въ камняхъ должно предпочитать, потому что оный не можетъ быть поддѣланъ, какъ первый, кошорый отъ того бываетъ недѣйствителенъ.

Сафрѣ служитъ и для поддѣлыванія лаписъ-лазули, кошорый составляютъ изъ сженаго олова, поддѣлчивая симъ минераломъ. Поддѣльные яхонты получаютъ цвѣтъ свой отъ Сафру же; идетъ онъ и въ финифть.

Руды, дающія синюю краску или Сафрѣ, кобальтовая и висмутная; но не должно счищать къ сему пришовѣ арсеникальныхъ, и тому подобныхъ рудъ, кои художники по невѣденію не рѣдко вмѣняютъ за кобальтъ, и изъ кошорыхъ никогда не можно получить синей краски. — Начинаютъ сперва поджаривать руду для изгнанія арсенику изъ висмуту; берутъ землю, остающуюся въ пережиганіи, кою называютъ Нѣмцы *висмутъ граупенъ*; мѣшаютъ оную съ двумя или тремя частями песку или кремня толченаго; прибавляютъ сполькожъ или больше поташу; расплавляютъ это въ синее стекло, кошорое послѣ толкутъ; потомъ мѣлютъ въ жерновкахъ, промываютъ, и дѣлая разборъ по цвѣтамъ, замѣчаютъ знаками доброшу и цѣну для продажи. *Introduet. a miner. par Henckel, Tom. II. p. 366.*

САФЪЯНЪ. Кожа баранья или овечья, выдѣланная посредствомъ дубовой корки особливимъ образомъ, нежели какъ выдѣлываютъ другія кожи.

Сафьяны служатъ для разнаго употребленія по различной своей выдѣлкѣ. Покрываютъ оными книги, листоносники, дорожныя зеркала, пудреницы; обиваютъ софы, кресла, спулы, табуреты, иногда стѣны вмѣсто обоевъ, также мѣхи; дѣлаютъ изъ

нихъ ножны, писценныя обои, закаблущья, каблуки къ башмакамъ, самую обувь и проч.

Сафьяны раздѣляются на бѣлую выдѣлку, на выдѣлку красножелтобѣловашую, на выдѣлку легкую, выдѣлку правяную и съ квасцами.

Сафьяны бѣлой выдѣлки вырабатываются паковымъ образомъ: дубляшъ ихъ въ ямахъ, подобно козамъ говяжьимъ съ дубовою корою, но не столько времени держатъ въ ямахъ. Послѣ вычищаютъ, ничѣмъ не подкрашивая. Обыкновенное употребленіе оныхъ на дѣланіе золоченыхъ обоевъ и на каблуки.

Сафьяны красножелто-бѣловашыя, паковыя же, какъ и вышеописанныя, но которые по сбишии шерсти и выглаженіи варяшъ въ горячей водѣ съ дубовою корою; употребленіе ихъ для многихъ вещей.

Сафьяны легкой выдѣлки выдѣлываются особливѣмъ нижеписаннымъ образомъ.

Послѣ квашенія кожъ чрезъ мѣсяцъ или шесть недѣль, и по сбишии шерсти, кладушъ ихъ въ дщанъ налипый горячею водою, смѣшанною съ дубовою полченою корою; подержавъ ихъ нѣсколько времени въ дщанъ, вынимаютъ, сшиваюшъ ниткою за край мѣшкомъ мездрою внутрь, и наполняютъ скорою и водою горячею изъ дщана, зашиваюшъ остатокъ, въ который ихъ наполняли вышеписаннымъ; послѣ чего мнутъ ихъ руками и опять кладушъ въ дщанъ, изъ котораго вынуты. Наконецъ вынимаютъ, распарываютъ и вѣшаютъ сушить на воздухъ.

Сафьяны выдѣлки правяной выдѣлываются вмѣсто дубленья правою. Искусны въ этомъ во Франціи Ліонцы и Лимузинцы; они красятъ ихъ черною, красною, желтою, синею, зеленою и фіолетовою краскою.

Сафьяны, выдѣлываемыя съ квасцами, красятся обыкновенно въ зеленый и фіолетовый цвѣтъ; они отличны отъ другихъ Сафьяновъ и употребляются болѣею часію на обшяжку книгъ и листоносниковъ.



**САФЬЯНЪ ТУРЕЦКІЙ** или *Марокинъ*. Этошъ родъ Сафьяну дѣлають изъ кожъ козловыхъ и козьихъ, или подобнаго имъ живошнаго, *менонъ* называемаго, во множествѣ въ Левантѣ водимаго; выработываютъ оный сумакомъ и красятъ разными цвѣтами.

Многіе утверждаютъ, что названіе Марокинъ отъ Королевства Варварійскаго Марока, въ Африкѣ находящагося, происходитъ; почему нѣкоторые и называютъ ихъ кожами Марокскими.

Есть сего роду Сафьяны, работаемыя въ Левантѣ, Варваріи, Испаніи, Фландріи, Франціи и проч. Бываютъ оны алыя, черныя, желшыя, синіе, вишневые и другихъ красокъ.

Черныя Сафьяны продаются на вѣсѣ. Много оныхъ выходитъ изъ Испаніи, Фландріи и Авиньонна; привозятъ отчасти изъ Варваріи и Леванта. Много же выдѣлываютъ ихъ во Франціи, а особливо въ Парижѣ, Лионѣ, Лиможѣ и Руанѣ. Последняго города Сафьяны обыкновеннѣе называются *Марокинъ* на образецъ *Варварійскій*; ибо дѣлаются болышею частью изъ кожъ, привозимыхъ изъ сей страны. Испанскіе уважаются по добротѣ своей, а Руанскіе за красоту.

Сафьяны алыя, желшыя, синіе, фіолетовыя и другихъ подобныхъ цвѣтовъ продаются врозь кожами. Привозятъ ихъ изъ Леванта, а особливо изъ Константинополя, Смирны и Алеппа.

Во Франціи работаютъ только Сафьяны алыя и черныя. Кожи для сего козьи и козловыя привозятъ изъ Варваріи и сѣвера засушенныя съ шерстью, и очень способныя для сего дѣла.

Выдумка довела къ тому, что умѣютъ уже нынѣ кожами козовымъ и козьимъ придавать въ выдѣлкѣ то зерно, которое составляетъ лучшую красоту Сафьяновъ Турецкихъ, обмакивая оныя въ джанъ, наполненный горячею водою, въ которой распущены чернильные орѣхи, сумакъ, квасцы, и

проч. По выдѣлкѣ кожъ сихъ, красятъ онѣя разными цвѣтами; Сафьяны черныя Испанскіе нынѣ болѣе уважаются по добротѣ своей, но зерномъ они не столько красивы, и черность ихъ не столько лоснилась, какъ на Сафьянахъ Французской выдѣлки. Черныя Сафьяны Левантскіе не столько уважаются, какъ алыя, желтыя, синіе и фіолетовыя. Можно сказать, что послѣдніе Турецкіе Сафьяны превосходятъ всѣ прочіе на свѣшѣ качествомъ и живостию красокъ своихъ.

Турецкіе Сафьяны употребляются перелешниками книжъ, обойщиками, сапожниками, сѣдельниками, и проч.

*О выдѣлкѣ Турецкихъ Сафьяновъ черныхъ.*

Для сего обыкновенно беруться кожи козьи и козловыя засушенныя съ шерстью. Сначала мочатъ ихъ въ корытахъ, наполненныхъ холодною водою, десять сушокъ, послѣ растягиваются на деревянномъ стулѣ, и мнутъ большимъ нарочно для того дѣлаемымъ ножемъ.

Послѣ кладутъ ихъ мочить въ корыта, наполненныя свѣжею водою, которую перемѣняютъ ежедневно до тѣхъ поръ, какъ окажется, что кожи довольно вымякли.

Тогда бросаютъ ихъ въ дщанъ, или яму, выкладенную камнемъ, смазаннымъ цегментомъ, наполненный водою, въ кошоромъ распушена негашеная извѣсть и послѣ вымѣшана съ водою.

Въ эпомъ дщанъ или ямѣ козамъ должно лежать 15 дней, однакожъ ежедневно поушру и вечеру вынимаются онѣ и перекладываются шуда же.

Попомъ кладутъ ихъ въ дщанъ, наполненный вновь такою же извѣстною водою еще недержанною, и оставляютъ ихъ еще на 15 дней.

Вынувъ кожи изъ вшораго дщана, выполаскиваютъ ихъ довольно въ чистой водѣ одну послѣ другой, сбиваютъ съ нихъ шерсть ножемъ, кладутъ въ новую извѣстную воду, изъ каковой онѣ вынушы,

яушы, и оставяются еще на 15 или 18 дней по разсужденію кожевника.

По вынушіи кожѣ изъ шрепьяго квашенія въ послѣдній разѣ, опускаютъ ихъ въ рѣку букнушь на 12 часовѣ, потомѣ сполоскавъ хорошенько, вынимаютъ, кладутъ въ корыта и шолкутъ деревянными шолвачами, перемѣняя два раза воду.

Распростираютъ ихъ послѣ на шулѣ, сбиваютъ ножемѣ мездру и сбрѣзываютъ все негодное въ кожѣ.

Послѣ этой выдѣлки, кладутъ ихъ въ корыта, наполненныя свѣжею водою, откуда вынувъ, сбиваютъ ножемѣ съ лица, ш. е. гдѣ была шерсть, и опять кладутъ въ корыта, перемѣняя воду. По вынушіи откуда, кладутъ въ особое корыто, комо дно изверчено скважинами; въ ономѣ мнутъ ихъ чаѣ, поливая поременно въ самое мясье свѣжею водою.

По довольномѣ вымятіи кожѣ, вынимаютъ ихъ изъ проверченнаго корыта, кладутъ на шулѣ и даютъ двѣ выдѣлки, скобя съ мездры и съ лица.

Потомѣ кладутъ ихъ бучить въ корыта, свѣжею водою налипыя; и какѣ довольно побукнутъ, вынимаютъ ихъ, сшиваютъ за края мѣшками, такѣ чпобы заднія ноги, коихъ не сшиваютъ, служили вмѣсто устья для наполненія смѣсью, о которой будешъ сказано.

Сшитыя таковымѣ образомѣ кожи кладутъ въ дщанѣ, наполненный горячею водою, въ которой разболшано собачьяго калу, и кошорая уже послѣ процѣжена. Тогда два человекѣ ворочаютъ ихъ шестами въ дщанѣ полчаса времени; послѣ чего оставяютъ въ дщанѣ на 12 часовѣ, а за шѣмѣ вынувъ, споласкиваютъ въ холодной водѣ.

По этомѣ дѣйствіи, даютъ имѣ сумаки (чпо сумаки, смотри въ особливои о немѣ спашѣ) слѣдующимѣ образомѣ:

Успановляютъ два дщана, мѣрою боченковѣ въ десять или двенадцать, кошелѣ, въ кошоромѣ бы помѣ-  
спилось

спилося около шаковаго же боченка, долженъ бытъ смазанъ въ горну для сего дѣйствія; въ эшотъ котелъ наливають рѣчной воды и кладутъ около 150 фунтовъ сумаку, больше и меньше по числу выдаваемыхъ кожъ, но обыкновенно выдѣлка происходитъ шремъ и четверемъ дюжинамъ; смѣсь съ сумакомъ взвариваютъ надлежащимъ образомъ; когда сумакъ распухнетъ и головъ будетъ вскипѣть, наливаютъ опваръ съ гущею въ кожи и зашиваютъ ихъ на глухо.

Въ эшотъ состояннн кладутъ ихъ въ дщаны, и два человекъ мнутъ ихъ сильно руками цѣлые четыре часа беспреспанно.

По окончаннн сего складываютъ ихъ одна на одну къ бокамъ дщана, и шпобъ не сваливались, вснавливаютъ распорки. Какъ довольно полежатъ, переворачиваютъ на другой бокъ въ томъ же порядкѣ, расправляя сколько можно, шпобъ не было стибовъ.

Оставляють ихъ въ эшотъ кучъ до шѣхъ поръ, какъ онѣ довольно обшекутъ, что можеть продолжаться часа полтора, два и больше.

Въ продолженн шого, какъ онѣ обшекають, взогрѣваютъ въ котлѣ опваръ, спекающнй изъ дщана; и когда оный будетъ довольно горячь, лють опять въ дщанъ въ срединѣ на пустое мѣсто, гдѣ нѣтъ кожъ; тогда два человекъ развязываютъ устье мѣшковъ, шшитыхъ изъ кожъ, наполняютъ опваромъ, и завязавъ опять, руками мнутъ два часа безъ опдыху; послѣ чего складываютъ ихъ по прежнему къ бокамъ дщана и даютъ обшекать.

Наливаютъ ихъ опваромъ шрешично, точно шаковымъ же образомъ, но съ шюю разношюю, шпо мнутъ ихъ руками не больше четверши часа, и оставляють въ дщанѣ до ушра. Вынимая же пошпру, кладутъ ихъ на деревянную рѣшетку, и когда довольно обшекутъ, распарываютъ и выкидываютъ вонъ находящнйся въ нихъ сумакъ.

По распорони кожѣ и счищеніи сумаку, складываютъ ихъ пополамъ онѣ головы къ хвосту лицомъ наружу, и кладутся одна на одну на колодку для совершеннаго обпеченія. Послѣ развѣшиваются сушить, привязавъ и распянувъ за ноги. Когда высохнутъ, выминаютъ ихъ попарно, потомъ распилаютъ на деревянномъ столѣ, для сбитія излишней мездры и частицъ оставшагося сумаку. Наконецъ поверхность съ лица, т. е. гдѣ была шерсть, натираютъ поснымъ масломъ, а сверху онаго смачиваютъ водою.

Намазавъ кожи масломъ и смочивъ водою, скатываютъ ихъ трубною и крутятъ въ рукахъ, послѣ распилаютъ на столѣ мездрою вверху, чистятъ коженнымъ скребломъ. Послѣ чего перевернувъ на лицо, водятъ по кожамъ сверткомъ проспичику для выгнѣшенія сколько можно всего масла, находящагося въ кожахъ.

По сей выдѣлкѣ накладываютъ на нихъ первый слой чернилъ съ лица, посредствомъ комка свернутой конской гривы, обмакаемыхъ въ чернило, составленное изъ окислаго пива, въ которое бросаютъ желѣзныхъ ржавыхъ обломковъ.

Когда кожи въ половину высохнутъ, а вѣшаютъ ихъ сушить за заднія ноги, тогда распилаютъ ихъ на столѣ, гдѣ деревяннымъ гладиломъ водятъ по нихъ со всѣхъ четырехъ сторонъ для наведенія зерна, по которому слегка смачиваютъ водою; потомъ вылащиваютъ лоциломъ, дѣлаемымъ изъ простинъ болошнихъ.

По вылощеніи, накладываютъ на нихъ второй слой чернилъ, и кладутъ сушить; онѣ приходятъ опять на столѣ для лощенія, и тогда употребляютъ гладило изъ пробочнаго дерева для поднятія зерна, и смочивъ слегка водою, опять ихъ лоцатъ; а для претичнаго поднятія на нихъ зерна употребляютъ гладило деревянное.

Когда съ лица будутъ онѣ всѣ таковымъ образомъ выдѣланы, вычищаютъ ихъ съ мездры оспрымъ

ножемъ, тогда возвращаясь къ лицу, вытираютъ оное овчиною, вымазавъ прежде сокомъ барбариснымъ, или лимоннымъ. Вся выдѣлка оканчивается поднятіемъ слегка зерна въ послѣдній разъ; тогда готовы онѣ будучи на продажу.

*О дѣланіи Сафьяновъ красныхъ.*

Для дѣланія Сафьяновъ красныхъ обыкновенно употребляютъ кожи козловы и козьи съ шерстью засушенныя, равно какъ и для Сафьяновъ черныхъ; но выдѣлка онымъ особлива.

Сначала мочатъ кожи сіи въ рѣчной водѣ сушки, и когда онѣ высушены будучи, распилаютъ ихъ на колодки, мягчатъ ихъ ножемъ; опять кладутъ мочить на двой сушки, и еще мягчатъ ножемъ на колодки.

Потомъ мочивъ претично въ водѣ сушки, кладутся въ квасъ, или лучше сказать въ известную воду на три недѣли, и въ продолжаніи сего времени каждаго утра вынимающся изъ джана для сбиванія шерсти.

Вынувъ кожи въ послѣдній разъ, сбиваютъ остальную шерсть начисто ножемъ на колодки или спуль; послѣ чего кладутъ въ корыто, наполненное холодною водою, въ кошорой выносокавъ, сбиваютъ мездру ножемъ на томъ же спуль, и очищаютъ съ лица, перетицая, кладутъ въ другое корыто съ свѣжею водою и полощутъ, повторяя дѣйствіе это до тѣхъ поръ, какъ вода съ кожъ будетъ спекать чиста.

Въ этомъ состояніи кладутъ ихъ въ воду съ разболтаннымъ собачьимъ каломъ, какъ сказано выше о черныхъ Сафьянахъ; въ оной оставляютъ ихъ на 12 часовъ, и споласкиваютъ въ чистой водѣ; потомъ вычищаютъ скребломъ для изгнанія остальныхъ частицъ извести и калу.

Послѣ полкуютъ ихъ въ чистой водѣ разъ до трехъ деревянными шолкачами, и при каждомъ шолченіи воду перемѣняютъ.

Окончавъ полченіе, свиваютъ ихъ деревяннымъ крючкомъ, и крутятъ для выжиманія воды; потомъ распроспираютъ ихъ въ ширину на колодкѣ, и опускаютъ одну послѣ другой въ воду, въ кошорой распущено квасцовъ.

Обмочивъ въ квасцы сіи, складываютъ на рѣшешку для обжеканія до ушра; послѣ выкручиваютъ изъ нихъ воду, и положивъ на колодку, складываютъ вдвое опѣ головы къ хвосту мездрою внушрь. Тогда красятъ ихъ въ первый разъ, обмакивая каждую одна послѣ другой въ алую краску, сдѣланную изъ лаку, что бываетъ на палочкахъ (смотри *Лакъ*), къ чему подмѣшиваютъ еще нѣчто, о чемъ знаютъ одни шолько художники; повпоряется эшо сполько разъ, какъ кожи довольно окрасятся.

По окрашеніи споласкиваютъ кожи въ чистой водѣ и растягиваютъ шириною на деревянной колодкѣ, и оставляютъ спекашь водѣ на 12 часовъ; потомъ бросаютъ ихъ въ дщанъ, наполненный водою, въ которую брошено бѣлыхъ чернильныхъ орѣшковъ, сполченныхъ и просѣянныхъ, при чемъ чешыре человекъ ворочаютъ ихъ рожнами цѣлый день. Вынувъ изъ дщана кладутъ ихъ въ чуланъ, складывая окрашенную спороною къ окрашенной и мездрою къ мездрѣ на деревянной рѣшешкѣ, положенной надъ куфою или кадкою, и оставляютъ до ушра. Тогда воду, съ чернильными орѣшками оставшуюся въ дщанѣ, гораздо взмѣшавъ, кладутъ въ нее кожи, шакъ чтобы водою совсѣмъ ихъ покрыло; обстоятельство, которое масперу должно рачительно наблюдать, ешлы хочеть, чтобы Сафьяны были хороши.

Подержавъ кожи въ эшой водѣ суши, выкладываютъ ихъ на рѣшешку, послѣ споласкиваютъ въ корышѣ, наполненномъ водою чистою, вынимая, выкручиваютъ воду, раскладываютъ на деревянномъ сполѣ и нашиваютъ съ окрашенной спороны губкою, обмоченною въ льняное масло.

Наперши масломъ, развѣшивающъ за заднія ноги на шестахъ, въ кои набишо крючковъ, и оспавляющъ до шѣхъ поръ, какъ совсѣмъ высохнушъ.

По высушеніи скашывающъ кожи въ прубку, зачиная съ лапъ, крашенымъ во внутрѣ; послѣ водятъ скребломъ для счищенія остатковъ мездры и прилипшихъ остатковъ чернильныхъ орѣшковъ. Потомъ взявъ губку, напоенную водою, слегка смачивающъ крашеную поверхность, и когда послѣ того высохнушъ, кладутся на колоду и гладятся съ лица деревяннымъ очень гладкимъ кашкомъ, каждая двоекратно. Послѣ чего будутъ Сафьяны гошовой на продажу.

Сафьяны желтые, синіе, фіолетовые и другихъ пому подобныхъ цвѣтовъ, красятъ подобно какъ и алые, только особливою приспосойною краскою.

Кордуаны также родъ Сафьяновъ, съ пою только разнопою, что выдѣлываютъ дубовою корою, а настоящіе Сафьяны сумакомъ или чернильными орѣшками. Многіе думаютъ, что прозвание кордуановъ произошло отъ города Кордуи въ Испаніи, лежащаго въ Андалузіи на рѣкѣ Гвадалквивирѣ, гдѣ ихъ очень много выдѣлываютъ. Смори *Кордуанскія кожи*.

Въ Смирнѣ славномъ городѣ и приспани въ Наполіи, близъ Архиселага находящагося, во владѣніи Турецкомъ, производится великая торговля кордуанами и Сафьянами разныхъ цвѣтовъ, привозимыми изъ Сапаліи, изъ коихъ Ушапскіе считаются лучшими въ добротѣ и краскѣ. Бѣлые Сафьяны употребительны въ Италіи, откуда много оныхъ отправляется въ Смирну.

**САХАРЪ.** Сокъ чрезмѣрно сладкій и пріятный, выжимаемый изъ того рода тростнику, который называется *тростъ Сахарная*, и который росшешъ множественно въ обѣихъ Индіяхъ, а особливо въ Мадерѣ, Бразиліи и островахъ Антильскихъ. Сокъ эшотъ бывъ сгущенъ и выдѣленъ дѣйствіемъ огня, бываетъ довольно подобенъ швердой соли.



Сахаръ безъ всякаго противорѣчя составляетъ лучший даръ, производимый Азією и Америкою Европѣ. Есть разные разборы Сахару, по различной онаго выдѣлкѣ. Смотри *Diction. du Citoyen.*

Не лзя думать, чинобъ растѣніе это извѣстно было древнимъ; ихъ *Сахарумъ* или *Сахаръ-мамбу* по обстоятельству бывъ произведение того большаго тростнику колючаго, который доднѣ еще доставляетъ болшей части обласпей восточной Азіи шопъ вкусный сокъ, который они называютъ *мамбу*. Трава сія растетъ обыкновенно въ странахъ Азіи, лежащихъ вдоль по восточнымъ морямъ, и всегда извѣстно было, что она доставляетъ обывателямъ наишопъ пріятный, доставляющій иногда шумство. По описанію качествъ и виду древняго Сахару, кажется, что былъ оный не иное, какъ масло сгущенное и существенная соль шой части соку, который испекалъ въ насѣчки, производимыя въ этой шравѣ, по спеченіи жидкаго соку, и который сгущался въ хрустали около шѣхъ насѣчекъ и вдоль по тростинамъ, либо былъ произведение изъ малой части соку, предоспавленнаго сильнѣйшему дѣйствію солнца или огня; ибо видъ гуммоватый и форма швердая, подѣ каковыми его описываютъ, служатъ къ доказательству о его естествѣ.

*Сахарная тростъ настоящая*, кажется, что начальное происхождение свое имѣетъ съ острововъ Кенарскихъ, и не прежде извѣстна стала Европейцамъ, какъ во дни Римлянъ. Между шѣмъ не лучше познана и начата нами бытъ разводима, какъ уже нѣсколько вѣковъ спушивъ; и вѣроятно, что пренебреженіе это продолжалось до временъ, когда Испанцы и Португальцы начали торговать около береговъ Африканскихъ, и имѣли случай почасту приставать къ симъ островамъ, откуда перевезли растѣніе это въ Испанію и Португалію, гдѣ нынѣ разводятъ оное со шщаніемъ: рвеннѣе какъ и въ поселеніяхъ своихъ въ другихъ частяхъ свѣта.

Но хотя Самаръ дѣлали во многихъ мѣстахъ, а особливо въ Мадерѣ, островахъ С. Фомы и въ островахъ Канарскихъ, въ Европу къ намъ не вывозили онаго до шѣхъ поръ, какъ Колумбъ открылъ Америку, и когда растѣніе это нашли или развели, подобно какъ во многихъ мѣстахъ Индіи восточной и вдоль береговъ Африканскихъ, гдѣ оно рослетъ само собою почти безъ присмотра на всѣхъ земляхъ плодородныхъ.

Разведеніе растѣнія сего занимаетъ главную часть обывателей, поселенныхъ въ южной Америкѣ, и составляетъ важнѣйшую отрасль отправляемыхъ отсюда товаровъ.

Сахаръ въ первоначаліи есть произведеніе восточной Индіи, хотя нынѣ находится во множествѣ и въ западной, а особливо въ Ямайкѣ, Мартиникѣ, Испаніолѣ, островахъ Барбадскихъ и нѣкоторыхъ другихъ островахъ шѣхъ морей. Достоверно то, что естли древніе и имѣли свѣденіе о сихъ шростяхъ и о ихъ сокѣ, совсѣмъ однако не знали новѣйшаго искусства варить, отверждать и бѣлить оный. Арабы называютъ его *сподіумъ*, Персіане *табаксиръ*, а Индѣйцы *мамбу*. Г. Сомезъ утверждаетъ, что по крайней мѣрѣ 800 лѣтъ Арабы знаютъ и отправляютъ вареніе Сахару точно такъ, какъ мы нынѣ производимъ оное.

Какъ бы то ни было, большая часть писателей соглашаются въ томъ, что Сахаръ древнихъ былъ гораздо здоровѣе нынѣшняго, состоявъ изъ частицъ самыхъ тончайшихъ и снѣльѣйшихъ, кои сами собою выступали изъ шростей и сгущались на воздухѣ.

Прежде сего давали преимущество Сахару Мадерскому и островамъ Канарскихъ, но нынѣ (сказано въ Журналахъ Англинскихъ) предпочитаютъ мы родящійся и дѣлаемый въ Ямайкѣ и островахъ Барбадскихъ. Нѣкоторые же больше уважаютъ Сахаръ Бразильскій, потому что хотя оный не болѣе другихъ, но за то зернистѣе и масловатѣе.

Употребленіе Сахару заступило мѣсто меду такъ, что послѣдній почти вовсе брошенъ.

Монахъ Лабатъ, въ своихъ Relations des isles Antilles, повѣствуетъ, что не лзя уже воспрепятствовать Америкѣ въ эпномъ драгоценномъ тростникѣ, гдѣ оный также растетъ самородно, какъ и въ восточной Индіи; все, что можно сказать къ выгодѣ послѣдней, соспоитъ въ томъ, что Испанцы и Португальцы переняли у восточныхъ народовъ выжимать изъ него сокъ, варить и обращать въ Сахаръ.

Тростникъ, изъ котораго получаютъ сей полезный и сладосный сокъ, почти подобенъ другимъ тростникамъ, кои растутъ по болотамъ и около озеръ; одна разность въ томъ лишь, что на послѣднемъ кожа шверже и суше, а внутренность безъ соку: въ Сахарномъ же тростникѣ напротивъ кожа швердоспи не имѣетъ, и внутренность его наполнена соку больше или меньше сладкаго, больше или меньше изобильнаго, въ разсужденіи доброты земли, на которой онъ растетъ, расположенія оной къ лучамъ солнечнымъ, времени, въ которое его срѣзываютъ и спешени его зрѣлости; четыре сіи обстоятельствова равномѣрно участвуютъ въ величинѣ и добротѣ его.

Сахарная тростъ обыкновенно растетъ въ пять и шесть футовъ вышиною и около вершка въ окруженіи; однакожъ на островѣ Табато бываетъ она въ девять и десять футовъ вышиною и соразмѣрной тому площади. Лабатъ сказываетъ, что видѣлъ онъ трости сіи въ 24 фуза вышиною, и въ коихъ безъ вершинъ было вѣсу 24 фунта Французскихъ.

Спволъ трости сей раздѣляется на нѣсколько колѣнцовъ, на полфуза разстояніемъ одно отъ другаго; на вершинѣ своей пускаетъ нѣсколько длинныхъ листовъ зеленыхъ и густыхъ, а по срединѣ оныхъ вырастаютъ цвѣты и сѣмена. Листы выходящъ также изъ каждаго колѣнца, но обыкновен-

но сваливаются по мѣрѣ того, какъ простъ вырастетъ; и это признакъ что простъ не хороша, или что еще много не выспѣла, когда окружена она листьями.

*О разводѣ Сахарныхъ тростей и способѣ выжиманія изъ нихъ соку.*

Земля способнѣйшая къ саженію сихъ простей легкая и глубокимъ слоемъ лежащая, чтобъ имѣла припомѣ довольный скашъ къ спеканію дождя, и чтобъ освѣщаема была солнцемъ съ самага восходу онаго до заката.

Куски просты для саженія берутся обыкновенно съ головыцы ея, немножко пониже листовъ; оныя должны быть ошъ 7 до 9 вершковъ длиною: чѣмъ больше на нихъ колѣнцовъ, тѣмъ больше надежды, что примушся лучше и пуспяшъ больше отпростковъ.

Сахарныя просты выспѣваютъ иногда чрезъ девять и десять мѣсяцовъ, а иногда чрезъ пятнадцать, тогда бываютъ онѣ всѣ наполнены стержнемъ бѣлымъ и сочнымъ, изъ коего получаютъ сокъ, который передѣлываютъ въ Сахаръ. Впрочемъ Сахарныя просты могутъ сидѣть въ землѣ несрѣзанныя два при года, и больше, не засохнувъ; однакожъ лучше срѣзывать ихъ ежегодно.

Когда онѣ выспѣютъ, срѣзываютъ ихъ, очищаютъ съ нихъ листья и опносятъ связками въ мѣльницу. Мѣльница сія состоитъ изъ трехъ валовъ деревянныхъ, окованныхъ сталью, кои приводятся въ движеніе водою, или быками, или одними руками Негровъ.

Наблюдается, чтобъ просты, отсылаемыя въ мѣльницу, не были длиннѣе четырехъ футовъ, ни короче двухъ съ половиною, развѣ будущъ что недорослки съ земель худощавыхъ и выродившихся, кои не вырастаютъ выше.

Второе замѣчаніе, чтобъ не срѣзывать простей больше того, сколько можно оныхъ перемолоть въ сушки;

сушки; ибо въ прошивномъ случаѣ онѣ разгорячашся и окиснушѣ.

Сокъ, выжимаемый валами изъ простей, печешъ маленькимъ жолобкомъ, проведеннымъ въ сахароварницу, близъ мѣльницы дѣлаемую, и собирается въ подспавленный дщавъ, изъ котораго накладываютъ его въ первый кошелъ, въ коемъ производится первое ему приуготовленіе, т. е. взваривается онъ на легкомъ огнѣ, чтобъ не вскипѣлъ, причемъ снимается съ него много взбивающей пѣны, коя служилъ въ кормѣ домовою скопивою. Первый эшопъ кошелъ называется *большой кошелъ*.

Послѣ очищается эшопъ сокъ во второмъ кошелѣ, причемъ на большемъ огнѣ варяшъ его до сильнаго вскипанія, а для лучшаго опбиванія пѣны подбавляюшъ въ него щолокъ, составляемый изъ известной воды и другихъ вещей. Второй эшопъ кошелъ называется *чистый*.

Еще очищается оный съ сочерпываніемъ пѣны въ прешемъ кошелѣ, называемомъ *щолочный*, пошому что подливаюшъ тогда въ него инаго щолоку, который еще больше его очищаетъ, вытягиваетъ соръ и взбиваетъ оный на поверхность, гдѣ снимаюшъ оный уполовниками.

Четвертый кошелъ называется *пламенный*, пошому что сокъ въ немъ очищаясь еще больше, кипѣніемъ на большемъ огнѣ раскаляется подобно пламени.

Пятый кошелъ *сыропный*, пошому что сокъ въ немъ сгущается и учиняется сыропомъ.

Наконецъ шестый кошелъ называется *посуда*. Въ эшомъ кошелѣ сыропъ приѣмлетъ послѣднее свое увариваніе, и отѣмлетъ изъ него остатокъ нечиспоны, подбавкою въ него щолоку, известной воды и квасцовъ. Эшопъ послѣдній кошелъ содержитъ мѣры шолько прешъ прошиву перваго, а двѣ мѣры или преша убавляюшся изъ соку пѣною и прочимъ.

Въ сахароварницахъ, имѣющихъ семь кошловъ, считается вмѣсто одного два кошла пламенныхъ, большой и малый; въ другихъ бываетъ только по пяти кошловъ, въ таковыхъ не бываетъ щелочнаго, и кошелъ, называемый *чистый*, служивъ вмѣсто онаго. Если же гдѣ бываетъ только по четыре кошла, чистый кошелъ отправляется за щелочный и пламенный.

Перехожденіемъ чрезъ шаковое многое число кошловъ, сокъ Сахарный очищается, уваривается, обращается въ сиропъ и принимаетъ способность уцѣпляться разными родами Сахару, о которыхъ писано будетъ въ послѣдствіи.

Величина кошловъ различна, и окруженіе или поперечникъ ихъ уменьшается, начавъ съ перваго до послѣдняго. Въ заводахъ пяшикошельныхъ, каковыхъ больше, естьли первый, называемый большимъ (какъ сказано выше), бываетъ четырехъ футовъ въ поперечникъ, четвертый кошелъ бываетъ безъ четверти въ три фута; а два средніе между ими содержатъ размѣрную шому ширину. То же обстоятельство и въ разсужденіи глубины кошловъ: естьли первый глубиною въ три фута, четвертый только въ два.

Коплы сіи вмазываются одинъ другаго ниже, но такъ, что послѣдній, посудою называемый, спешитъ выше большаго около четырехъ вершковъ; учреждается это за тѣмъ, чтобъ сокъ, кипящій въ первомъ кошлѣ, не поршилъ брызганіемъ, или когда собьется изъ него пѣна послѣдняго, въ кошоромъ находится чистый сиропъ.

Каждый кошелъ имѣетъ свой особый горнъ, въ кошоромъ раскладывается огонь въ надлежащемъ степенѣ, соразмѣрномъ уваркѣ соку; первый горнъ шопится только соломкою или хворостомъ, второй мѣлками дровами, а третій колонными полѣнами.

Коплы дѣлаются изъ красной мѣди, шолцины учреждаемой по величинѣ и вѣсу; кошелъ вѣсомъ  
вѣ

въ 300 фунтовъ бываетъ, всегда пополюину въ ребро рубля къ краямъ и вдвое во днѣ.

Что надлежитъ до копла, посуда называемаго, оный бываешъ лишний, прочіе же напрощивъ кованые изъ листовъ, соединяемыхъ вмѣстѣ и укрѣпляемыхъ плоскоголовными гвоздями. Нѣкоторыя употребляютъ коплы желѣзные, для того что таковыя дешевле; но опыты доказываютъ, что сіи не столько способны къ варенію Сахара.

Вынувъ сиропъ изъ копла, посуда называемаго, относятъ въ очищальницу, гдѣ производятъ надъ нимъ разныя передѣлки, по намѣренію того, какой Сахаръ приугошовляется.

Кромѣ вышечисанныхъ копловъ, въ большихъ Сахарныхъ заводахъ бывають особливые коплы для варенія пѣны и сиропу.

*О разныхъ родахъ Сахару, дѣлаемаго на островахъ Антильскихъ, и о торговлѣ Сахаромъ.*

По извѣстію П. Лабава въ островахъ Французскихъ варятъ десять разныхъ родовъ Сахару; а имено:

Сахаръ сырецъ, или москуадъ.

Сахаръ цѣженный, или кассонадъ сѣрый, или песокъ.

Сахаръ земляной, или кассонадъ бѣлый, или песокъ.

Сахаръ очищенный, или въ головахъ.

Сахаръ Королевскій.

Сахаръ въ малыхъ головахъ.

Сахаръ леденецъ.

Сахарный сиропъ чистый.

Сахарный сиропъ грубый.

Сахарная пѣна.

*Сахаръ сырецъ или москуадъ.* Это первый сокъ изъ тростей Сахарныхъ, изъ котораго всѣ прочіе Сахары составляются.

Бочки, въ которые складываютъ Сахаръ сырецъ, по узаконенію должны имѣть во днѣ при

скважины проверченныѣ, однакожѣ довольствуются только двумя. Скважины сіи дѣлаются для очищенія соку въ боченкахѣ, которые для сего ставяшѣ надѣ пазами, покрытыми полотномѣ, и ошпыкая гвозди, выпускающѣ оный.

Обыкновенный боченокѣ Сахару сырцу, довольно очищеннаго и сухаго, въсомѣ въ 500 и 1000 фунтовѣ, изѣ конѣ убавиѣ по десяти на сипо, останется 810 или 900 фунтовѣ Сахару сырцу, или какѣ говорится, *Сахарнаго песку*, стоишѣ 160 рублей.

*Сахарѣ цѣженный* хотя бызаетѣ бѣлѣе и шверже, однакожѣ мало различествуетѣ отѣ Сахарнаго песку; онѣ заснуаетѣ средину между сахарнымѣ пескомѣ и сахаромѣ землянымѣ, который есть *кассонадѣ бѣлый*, почему и называется онѣ *кассонадѣ сѣрый*. Приготовляющѣ Сахарѣ эшотѣ подобно какѣ и сырецѣ, сѣ шю только разношю, что для бѣленія онаго выливаютѣ сокѣ по выходѣ изѣ большаго кошла, въ бѣлильни процѣживая; складываютѣ его въ боченки сѣ гвоздями или сѣ двумя и тремя вставленными трубками для удобнѣйшаго очищенія.

Цѣженіе Сахару изобрѣшено Англичанами, но Сахароварники сего народа не довольствуются однимѣ процѣживаніемѣ Сахару сквозѣ сукно; они при вареніи выливаютѣ его въ деревянныя четвероугольныя и шреугольныя формы, а по очищеніи разбиваютѣ въ куски, сушатѣ на солнцѣ и такѣ складываютѣ въ бочки. Французы приготовляютѣ оный скорѣе и просшѣе, но за то оный много уступаетѣ Англинскому.

*Сахарѣ земляный*, или *кассонадѣ бѣлый*, называется землянымѣ пошому, что бѣлятѣ его посредствомѣ земли, кошорою свержу закрываютѣ формы, въ кои кладушѣ его для очищенія.

Приготовленіе Сахару сего начинается равно какѣ и сырцу, кромѣ шого, что употребляютѣ для него лучшія шроси; варятѣ его сѣ множайшею чисшошю, когда сокѣ бываетѣ въ большемѣ кош-  
лѣ;



лѣ; золы бросаютъ въ него очень мало, а извести вовсе не кладутъ, опасаясь того, чтобъ не покраснѣлъ; что прощживаютъ его, когда выкладываютъ изъ коша, называемаго *кислей*, и иногда прежде пропускаютъ сквозь суконную цѣдилку, пропускаютъ сквозь чистое полошпо.

Лучшая земля, или лучше сказать глина, и способнѣйшая для очищенія Сахару, возишя изъ Руана; приговляютъ оную также въ Наншестъ и Бурдо, но не столько добротную, и сказываютъ, особливо объ Наншестской, что оную подправляютъ мѣломъ. Земля Руанская почти бѣла, мѣлка, мягка, безъ смѣси, съ камушками и пескомъ, и довольно жирная, что можно оную сминашь въ комы, въ мячъ величиною; въ этомъ состоянн отвозятъ оную на острова Французскіе. Въ мирное время бочка оной продается по 10 шалеровъ, но въ военное восходитъ до 20 и 30 шалеровъ.

Въ Гвадалупѣ находишя глина сѣрая, очень способная для Сахарныхъ заводовъ; но она набираешя жирности, и не можно употреблять оную болѣе прехъ разъ. Добрыя свойства всѣхъ такого рода глинъ состоятъ, во первыхъ, чтобъ не подкращивали воды, въ нее попадающей, вопоротыхъ, удобно простирались бы они сквозь сито, и наконецъ, чтобъ не пшали въ себя масловатости Сахарной.

Для приговленія должно глину такую мочить восемь или десять дней въ водѣ прѣсной самой чистой, что можно производить въ ямѣ, выкладенной камнемъ, или въ корытѣ деревянномъ, но всегда подъ кровлею и защитою отъ солнечныхъ лучей, чтобы не могла она киснуть.

*Сахарная пѣна.* Пѣна, употребляемая къ дѣланію Сахару, беретъя съ двухъ послѣднихъ кошловъ, т. е. называемыхъ сыропный и посуда; изъ пѣны же прочихъ кошловъ гонятъ водку.

Пѣна, опредѣленная къ дѣланію Сахару, хранишя въ корытѣ, нарочно для сего дѣлаемомъ, и

каждаго ушра переваривается въ особливомъ кошлѣ, установаляемомъ для сего на Сахарномъ заводѣ; кладушъ оную въ эшотъ кошелъ съ прибавкою четвершой доли воды, чшобы вареніе больше медлилось и оспавалось бы время для очищенія. Когда оная начнешъ кипѣшь, снимаюшъ взбивающую на перьхъ пѣну со щаніемъ; кождажъ приближшся къ уваренію, подбавляюшъ въ кошелъ известной воды и квасцовъ, а при вычерпываніи изъ кошла бросаюшъ не много толченыхъ квасцовъ.

*Сахарный сыропъ.* Три рода сыроповъ, испекающихъ изъ Сахару: спекающій изъ боченковъ, въ копорыхъ положенъ Сахаръ сырецъ, грубѣ всѣхъ; спекающій изъ проверченыхъ формъ прежде замазыванія оныхъ глиною; наконецъ шрешій, спекающій изъ формъ по замазаніи оныхъ глиною: сей посаханій лучше и чище всѣхъ, а второй считается средспвеннымъ.

Грубые сыропы упошребляюшся шолько на двоеніе водки; но когда Сахаръ вздорожалъ, испытали варить изъ него оный и имѣли нѣкопорый успѣхъ.

Нѣмцы и Голландцы, перьвые на островахъ Аншильскихъ, дошли до способу обращать грубый сыропъ въ Сахаръ.

*Сахаръ рафинированный* ила *рефенатный*. Дѣлаюшъ оный изъ Сахару сырцу, Сахару цѣженаго, и головъ, ошлипыхъ въ формы, но еще не выбѣленыхъ.

*Сахаръ Королевскій.* Упошребляется для онаго лучшей Сахаръ рефенатный. Распускаюшъ оный съ слабою водою известною, шо есть, въ копорую положено очень мало извести: иногда для учиненія онаго бѣлѣйшимъ и воспреняшшвованія, чшобъ отъ извести не покраснѣлъ, упошребляюшъ одну шолько квасцовую воду. Очищаютъ его три раза, шолькожъ разъ пропускаюшъ сквозь частое сукно, и упошребляюшъ для него глину лучшую и хорошо приутошвенную. Когда передѣланъ онъ будетъ съ шако-

шаковымъ раченіемъ, учиняется онъ бѣлѣ снѣгу, и столько прозраченъ, что видима бываетъ сквозь него пѣнь пальцевъ, къ нему прикасающихся, даже сквозь самыя большія головы.

Настоящій Королевскій Сахаръ очень дорогъ; 1200 фунтовъ Сахару рефенаннаго не даютъ больше изъ себя 600 фунтовъ Королевскаго; почему большая часть заводчиковъ и купцовъ продаютъ рефенантный Сахаръ за Королевскій, переливая оный въ шаковыя же маленькія головки, отъ прехъ до пяти фунтовъ въсомъ.

*Сахаръ шаппе, или въ маленькихъ головкахъ.* Это Сахаръ, выдѣлываемый съ глиною особливимъ образомъ, и опливаемый въ малыя головки, въсомъ отъ прехъ до семи фунтовъ. Какъ оный бываетъ бѣлъ, частъ, шяжелъ, довольно лоснящійся, и обвертывается въ одну только синюю бумагу, продаютъ его иногда за Сахаръ Королевскій; и сего-по мнимого Королевскаго Сахару прѣзжающіе съ острововъ ма-тросы и другіе люди привозятъ головы въ подарки прѣшелямъ своимъ.

Для дѣланія сего Сахару испираютъ на шерку сколько возможно мѣлче Сахаръ, называемый землянымъ, прежде распущенія онаго.

Порокъ Сахару шаппе состоитъ въ томъ, что оный весьма рѣдокъ и не имѣетъ въ зернахъ своихъ связи, такъ что отъ малой влаги части его распадаются и обращаются въ песокъ бѣлый. Средство открытъ подлогъ эшотъ состоитъ въ томъ только, чтобъ посмотреѣть, есть ли сверху въ головѣ скважинка, естьли оной нѣтъ, значить, что это Сахаръ шаппе.

*Сахаръ леденецъ.* Дѣлаютъ оный лучше изъ Сахару землянаго, нежели изъ рефенаннаго, пошому что въ первомъ больше сладости. Распускаютъ опредѣленный къ сему Сахаръ въ слабой водѣ известной, очищаютъ вареніемъ, снимаютъ пѣну и процѣживаютъ сквозь сукно, а пошомъ выливаютъ

во всякія формы, перегородивъ въ оныхъ клѣшочки изъ палочекъ, къ копорымъ Сахаръ пристаепъ кристаллизуясь. Формы сіи вѣшаютъ въ ископленной большой печи, подставляя снизу горшки для собиранія спекающаго сироу, который спекаепъ въ малыя скважины, на днѣ формъ повернутыя и въ ползаткнутыя, чтобъ спекалъ медленнѣе. По наполненіи формъ печь заслоняютъ и даютъ оной самый сильный жаръ; тогда Сахаръ собирается около палочекъ, составляющихъ перегородки, и учиняется хрусталевастыми кусочками. Когда Сахаръ высохнепъ, формы разбиваютъ и вынимаютъ леденецъ.

Сахаръ леденецъ бѣлый дѣлается изъ Сахару бѣлаго и кассонаду или песку Бразильскаго, сполненныхъ вмѣстѣ и варимыхъ въ большемъ кошаѣ.

*Сахаръ леденецъ красный* дѣлается подобно бѣлому, кромѣ того, что употребляется для него Сахарный песокъ шемный, и запекаютъ его на листвахъ въ горшкахъ глиняныхъ.

Вообще всякій Сахаръ въ головахъ называется *кассонадъ*. Называютъ *кассонадомъ сѣрымъ* хороший Сахарный песокъ очищенный, а *кассонадомъ бѣлымъ* Сахаръ земляной, шолченный и насыщенный въ бочкѣ; называютъ же его и бѣлымъ пескомъ Сахарнымъ. Слово *кассонадъ* происходитъ отъ Испанскаго *касса*, что значипъ сундукъ или скринь, потому что весь Сахаръ, привозимый съ острововъ Французскихъ Бразиліи и Новой Испаніи, бываетъ въ сундукахъ.

#### *Продолженіе о разводѣ Сахару.*

Кромѣ повѣспвутаемаго о разводѣ Сахарныхъ шпросей, изъ записокъ Лабашовыхъ, присовокупимъ мы здѣсь, что для успѣху въ разводѣ Сахарныхъ шпросей и распорядженія того, чтобъ оное соотвѣшшвовало шрудамъ и надеждамъ, должно выбирать подѣ сажденіе шпросей землю плодоносную и глубокимъ слоемъ лежащую; должно припомѣ,

чтобъ

чтобъ земля была плодна, а не рыхла, расположенія шеплаго и шаковаго, чтобъ принимала въ себя только часть упадающихъ дождей и росы, а припомъ не въ дальности опстоящую опъ торговаго мѣста, или приспани морской. Выбравъ шаковую землю, удобривъ оную и учинивъ способною къ посадкѣ проспей Сахарныхъ, должно справилься съ своими силами, сдѣлашь вѣрнсе исчисленіе: какое количество земли ежегодно обрабатывашь можешь; сколько десятиинъ засаженныхъ проспейми убрашь можешь; урожай одного года сравненный съ другимъ годомъ; и потомъ уже раздѣляшь вашу землю на 3, 4, 5 или 6 частей. Въ послѣдствѣ можно уже поступать смѣлѣе въ назначеніи числа земли подъ засадку, когда узнаете опыномъ, что она способна къ шаковому саженію.

Должно ямки копать въ равномъ разстояніи между собою, какъ по примѣчено въ лучшихъ плантаціяхъ; должно землю разбивать по веревкѣ, и раздѣлять въ продолговатыя четвероугольники, около 3 фушовъ шириною.

Растѣніе это разводится посадкою черенковъ, и рачительные заводчики всегда оставляютъ въ запасъ на корни проспи, для засадки оными плантаціи осенью.

Лучшее время къ саженію проспей Сахарныхъ около Августа мѣсяца на земляхъ плодныхъ и холодныхъ; но замѣчено, что въ Сентябрь и Октябрь лучше сажать оныя на земляхъ рыхлыхъ и горячихъ, каковы обыкновенно бывають имбюція подъ верхнимъ слоемъ мергель или крупный песокъ; въ послѣднемъ случаѣ можно ожидать, пока проспи совершенно высвѣютъ къ исходу втораго года по посадкѣ, въ каковый срокъ и сахаръ дѣлашь способнѣе и выгоднѣе.

По снятіи проспника должно дать землѣ отдохнуть, и унавозить оную, естли хочешь, чтобъ соопшвѣшшвовала она швоей надеждѣ, хотя и рѣдко случается, чтобъ не заплашила она шрудовъ;

дол-

должно съ великимъ раченіемъ избирашь навозъ, приличный свойству земли. Навозъ, песокъ и другія смѣси годятся для всякаго рода земель худощавыхъ; всегда также замѣчено, что зола и известь способны ускорять растѣнію, когда оными удобряются земли холодныя.

Сокъ тростей Сахарныхъ очень бываетъ различенъ по свойству земель и годоваго времени; когда погода была влажная, или когда земля, на которой растутъ тросты, мокра и холодна, сокъ въ нихъ будетъ водянъ и слабъ; должно будетъ варить его долѣе на сильномъ огнѣ: сіе по принуждаенію заводчиковъ Ямайскихъ, гдѣ сокъ въ тростяхъ обыкновенно бываетъ слабъ и посредственъ, запасаться многимъ количествомъ дровъ; но если сокъ хорошъ и сладокъ, каковъ обыкновенно бываетъ на островѣ С. Христофора и проч. тогда хворостъ и солома, коя выходитъ изъ подъваловъ, когда мѣлуютъ тросты, бываютъ достаточны къ разведенію огня подъ кошлами и кубиками, а Сахаръ не рѣдко становится зернистъ уже во второмъ кошлѣ.

Съ земель посредственныхъ собираютъ Сахаръ въ первый годъ, отростки отъ корней не составляютъ сбора втораго года, но служатъ лишь для черенковъ къ посадкѣ, или бросають ихъ; но когда земля плодородна, корни отпускають отростки во второй годъ, кои приносятъ сборъ достаточный; иногда отростки сіи бываютъ сполькожъ хороши, какъ самыя первыя высадки; на лучшихъ земляхъ они доставляютъ изобиліе тростей чрезъ многіе годы.

Смотри спашью Румъ, тамъ показано, какъ дѣлать эшотъ напитокъ изъ сего удивительнаго растѣнія.

*О выборѣ Сахару, его естество и качествахъ.*

Съ симъ припасомъ таковое же обстоятельство, какъ и со всѣми произведеніями земными; разные  
кли-

климаты, разныя качества земель сообщаютъ и ему разныя качества. Почему въ коммерціи поощаваютъ цѣну разную Сахарамъ Мартиникскому, Гвадалупскому и Сен-Домингскому предъ Барбадскимъ, Суринамскимъ, Бразильскимъ, Америки Испанской и Восточно Индѣйскимъ. Но и кромѣ различія въ качествахъ, происходящихъ отъ свойства климатовъ и земель, мало припасовъ, на которые бы первая выдѣлка имѣла сколько вліянія, какъ на Сахаръ, и требовала бы работы сколько продолжительной и шрудной. По сей причинѣ купцы умѣютъ различать Сахаръ работы разныхъ мѣстъ, даже въ одномъ селеніи, и есть Сахары, за которые платятъ они по 5 на сто дороже. Нужно припасу сему давать первую выдѣлку, которою обыкновенно ограничиваютъ себя колоніи слабыя, и кои опускаютъ только Сахаръ сырецъ.

Лучшій Сахаръ долженъ быть частъ, легокъ, чрезмѣрно бѣлъ и звонокъ, блестящъ какъ снѣгъ, швердъ, не ноздреватъ и шаяющъ въ простой водѣ. Какъ есть оный соль существенная шроспей, пригошавляемая вареніемъ и повшоряемыми очищеніями, то крайняя сладость его происходитъ отъ шѣснаго соединенія его соли съ его сѣрою.

Простый Сахаръ бываетъ слаще самаго лучшаго; ибо содержитъ оный въ себѣ больше масла, и шѣмъ долговременнѣе дѣйствуетъ на органъ вкуса; по раздѣленіи масла отъ соли, оба они не имѣютъ уже въ себѣ сладости: первое дѣлается кисло, а послѣдняя безъ всякаго вкусу; но когда будутъ соединены, и когда соли проницая поры неба, что во ршѣ, шшверзуютъ пушь маслу, происходитъ чрезъ то сладость или Сахаръ во вкусѣ.

Найдено чрезъ продолжительную практику и чрезъ множество опытовъ, что чѣмъ Сахаръ простѣе, шѣмъ клѣватѣе бываетъ; чѣмъ меньше оный очищенъ, шѣмъ соль его существенная шѣснѣе бываетъ соединена съ масломъ его и землею клѣвашою. Два сіи начала разсѣваются, или осядаютъ

на дно, или поднимаются на поверхность во образѣ пѣны посредствомъ кѣю, дрождей, бѣлка яичнаго и прочихъ употребляемыхъ въ разныхъ вареніяхъ и очищеніяхъ; чѣмъ больше дѣйствіе это повторяется, тѣмъ Сахаръ становится чище.

Сахаръ простой въ умѣренномъ приѣмѣ составляетъ хорошее средство бальзамическое, раздѣляющее и умягчающее осприя мокроты, оспагчающія легкое. Но Сахаръ, двоекратно и прекрасно очищенный, или Сахаръ леденецъ бѣлый, способенъ разбивать густыя и вязкатыя мокроты, оспагчающія легкое. Почему Сахаръ леденецъ бѣлый и всякій Сахаръ очищенный составляетъ хорошее употребленіе въ холодное время, въ странахъ холодныхъ, въ погоду мрачную и туманную, зимою и въ самые дожди. Онъ уриногонительное испытанное средство; почему не должно пренебрегать онаго въ каменной болѣзни, въ которой всегда его употребляютъ съ зеленымъ чаемъ, котораго качество онъ поправляетъ.

Сахаръ простой съ своей стороны имѣетъ также выгоды особенныя, тѣмъ, что содержитъ въ себѣ много масла. Онъ способенъ для особъ худощавыхъ, больныхъ и слабыхъ; приспойнте также употребляютъ его съ чаемъ чернымъ, нежели зеленымъ.

Сахаръ очищенный вреденъ для особъ сложенія очень холерическаго; сухощавымъ людямъ должно очень осперегать я употребляютъ его съ излишествомъ, а еще больше Сахаръ простой, ибо онъ способенъ къ закисанію и чрезъ то къ поврежденію соковъ въ тѣлѣ. Наконецъ Сахаръ простой запрещается особамъ мокротливымъ и тяжелымъ; и какъ великое количество соли и извести, составляющихъ Сахаръ чистый, возбуждаютъ жажду, осушаютъ кровь и умножаютъ движеніе оной, слѣдуетъ изъ того, что должно съ великою предосторожностію употребляютъ его во время жаркое и сухое,



хое въ климашахъ жаркихъ и въ горячихъ. Изъ des Journaux d'Angleterre, extrait dans le Journ. Econ. p. 162. Mars. 1753. Paris.

Варятъ сокъ изъ прѣстей Сахарныхъ въ кошлахъ съ щелокомъ изъ золы и негашеной извести, Какъ сего перьваго дѣйствія недоспапочно, довершающъ очищать его щелокомъ крѣпчайшимъ, въ который кладутъ больше негашеной извести, квасцовъ и алебастру, кои всѣ придающъ Сахару бѣлизну, блескъ, часпость и служатъ къ составленію его зеренъ.

Почасту принуждено бываетъ класъ въ щелокъ анпимонію въ кускахъ и порошокомъ; дѣлающъ эпо, когда прѣсти бывающъ очень зелены или очень переспѣлы; ибо въ томъ и другомъ случаѣ дающъ изъ себя сокъ густый, клѣватый и прудный къ очищенію, даже чрезъ многія варенія.

Всѣ сіи вещи, входящія въ дѣланіе Сахару, (нѣкоторыя изъ нихъ часни оспаются совсѣмъ цѣлыя или частью, а другія сообщаютъ свои соли щелочныя и ѣдкия, кои по свойству своему не могущъ исходить съ парами во время варенія) сообщаютъ Сахару качество ѣдкое и столь дѣятельное, что обѣждаетъ оное нечувствительнѣе не токмо перепонки тонкихъ жилъ, артерій главныхъ и большихъ сосудовъ, но и волоши въ мускулахъ, перепонки сосудовъ, отъ чего происходятъ кровосеченія и разрывы необычайныя, а особливо въ груди, почкахъ и пузырь.

Между разными свойствами Сахару не должно умолчать и о его сильной горячести, копорю онъ изобилуетъ больше, нежели воображаютъ; довольно сказать, что изъ полупора фунта Сахару выходитъ сорокъ золотниковъ горячаго спирту. Рай, славный Врачъ Англинскій, приписывалъ неумѣренному упопребленію Сахару цынготную болѣзнь и чахотки, свирѣпствовавшія въ Англии.

Однакожъ Сахаръ не должно вовсе изгонять изъ Медицины; помѣщается оный напрошивъ того

въ ней какъ лекарство слабительное и урино-гонительное, которое можно предписывать къ освобождению шѣла отъ излишнихъ мокростъ.

*Сахаръ есть пища.* Называютъ пищею все, служащее къ сохраненію, поправленію и доподненію шѣла человеческого; почему всѣ расшѣнія, кои могутъ доставлять чрезъ заквашиваніе вино и спиртъ горячій, способны служить пищею. Таковы равномѣрно качества Сахару, который есть шѣло сладкое безъ запаха, въ водѣ распускающееся, доставляющее по заквашеніи спиртъ горячій, и въ Химическомъ раздѣленіи оставляющее шѣ же начала, какъ манна, медъ, камедь, рожъ, ячмень и множество другихъ веществъ питательныхъ.

Многія особы ѣдятъ много Сахару и приправляютъ онымъ свои кушанья безъ всякаго вреда. Еще напрошивъ замѣчено, что употребляющіе много Сахару бывающъ очень жирны, наслаждающія совершеннымъ здоровьемъ и долговѣчностію. Природные Бразильцы, люди дороднѣйшіе изъ всѣхъ человѣковъ, по большей части въ семь фушовъ ростомъ, живали очень долго, пока Европейцы не вошли въ страну ихъ и не ввели своихъ нравовъ. Они не худощавѣе были во 100 лѣтъ, каковыми Европейцы кажутся въ 60 лѣтъ; между шѣмъ они питались только маисомъ, Сахаромъ и померанцами. Бѣлые Негры питаются однимъ только Сахаромъ, они сосущъ прости и шѣмъ ушояющъ голодъ и жажду. Можно основательно заключить, что Сахаръ составляетъ для человѣковъ пищу здоровую; пожъ можно заключить и для животныхъ, пошому что Сахарный проспникъ по раздробленіи и выжатіи изъ него соку дающъ скотинѣ, отъ чего она весьма жирѣетъ. Таковыя доводы употреблялъ Г. Дюбомъ для доказательствва своей тезы 10<sup>го</sup> Апрѣля 1759 года. Между шѣмъ ошалось ему опровергнуть еще шѣ опыты, коими доказывається, что Сахаръ составляетъ настоящій ядъ для нѣкоторыхъ животныхъ.

О торговлѣ и сравненіи Сахару Англинскаго, Португальскаго и Французскаго.

Англичане выиграли надѣ Португальцами въ торговлѣ Сахаромъ, кошорымъ они прежде снабжали всю Европу. По Запискамъ Г. Іоан. Шильда вываживали они ежегодно въ Европу по сну и по 120 тысячъ ящиковъ своего Сахару Бразильскаго; бѣлый Сахаръ продавали они по шести и семи фуншовъ стерлинговъ квинталъ, но успѣхи плантаціи Англинскихъ убавили цѣну онаго до трехъ фуншовъ стерлинговъ на квинталъ, и съ того времени, говоряшъ Англичане, выгнали мы ихъ изъ всѣхъ земель по сую спору пролива Гибралтарскаго; но они производяшъ еще торговлю свою въ Левантѣ. Турецкіе купцы покупаюшъ у нихъ очень много Сахару, равно какъ и у Французовъ Марсельскихъ.

Но прежде, нежели Англичане удержали ввозъ въ сую часть Европы Сахару Бразильскаго, обыватели Барбадскіе и другихъ острововъ, заселенныхъ Англичанами, были принуждены продавашь свой Сахаръ не дороже 6, 7 и 8 шилинговъ квинталъ, что столько отшвращило Португальцовъ отъ сего промыслу, что они принялись за другій; они нашли свои золотые рудники и алмазные, кои удались свыше ихъ надежды.

Прибавленіе расхода на Сахаръ принудило Англичанъ умножить разведеніе онаго въ своихъ поселеніяхъ. Выгоды этой торговли возбудили Французовъ къ подражанію сему въ своихъ поселеніяхъ въ Мартиникъ и Гвадалупъ. Франція получила отъ того суммы несчетныя сверьхъ запасу Сахарнаго собственно для себя.

Французы ободрившись симъ успѣхомъ, завладѣли частью острова Сен-Доминга; плодоносіе земли, на кошорой Сахарныя тростни растутъ, совершенно удачно, привлекло многихъ шамъ поселиться, и вскорѣ нашлись они въ состояніи собирашь великое количество Сахару и продавашь оный деше-

вле Англичанъ на шоргахъ Англинскихъ, Голландскихъ и Фландрскихъ, коими единственно Англичане владѣли 30 или 40 лѣтъ сряду.

Считаютъ, что Англичане продаютъ иностранцамъ двѣ шрещи своего Сахару, а шрещь сами издерживаютъ. Но эштошъ ошнусѣ много сбавился послѣ объявленія войны у нихъ съ Франціею, коя учинилась соперницею ихъ въ шоргахъ, коими они владѣли, и ошѣ кошорыхъ Франція приобрѣла несчетныя суммы. Англичане спаряются умножить свои плансаці, и не шокмо вредить Французамъ въ шорговль съ иностранцами, но и выгнать ихъ, ешьяли можно, шакъ какъ выгнали они Поршугальцовъ, какъ-то пишешъ Іосифъ Ге, въ *Considerations sur le commerce de la grande Bretagne*, chap. 24.

Между шѣмъ Авшоръ эштошъ ушверждаетъ, что обиташели Англинскихъ колоній очень мало уважатъ упадкомъ шорговли Англичанъ съ иностранцами, чшобъ жаловашься на великій урожай своего Сахару; они довольны, ешьяли могутъ снабдить онымъ Англию для собшвеннаго ея расходу, и продаватъ имъ дороже. Расходъ Сахару на ошровахъ Барбадскихъ очень уналъ, нынѣ онаго не дѣлаютъ тамъ сполько, какъ прежде. Франсузы своими шрудми, выдумками и плодоносіемъ земли пришли въ сосшояніе продаватъ Сахаръ дешевле предъ Англичанами.

Единшвенныя мѣста, гдѣ Англичане могутъ увеличить свои Сахарныя плансаці, Табаго, ошровъ плодоносія и богатштва чрезвычайнаго, гдѣ находилъся ошмѣнная пристань и воды ревосходныя въ изобиліи; нѣкошорые изъ ошрововъ Барбадскихъ были способны, какъ сказывають, къ произведенію Сахару; великая частъ земель Ямайкскихъ, кои поднесъ еще невоздѣланы, и въ частяхъ южной Каролины, ибо климашъ тамъ очень горячь.

Сказывають, что до войны не расходилось больше 10 или 12 милліоновъ фунтовъ Сахару въ Англии;

глин; но съ нѣкошораго времени расходишя онаго больше шестью милліонами фунтовъ, а иностранцамъ продающъ только шестую часть.

Острова Сен-Доминго и Маршника, имѣютъ предъ островами Англинскими подѣ въпромъ, великое преимущество; можно заключить по по цѣнѣ Сахару Англинскаго, которій бываетъ дороже Французскаго одинакой доброты 20, 30, а иногда 70 проценнами.

Различіе земель и издержекъ на воздѣланіе земель конечно тому причиною; земли въ колоніяхъ Англинскихъ легки, и бывъ пошвою мѣлче, выродились; сажденіе проспей Сахарныхъ на открытыхъ равнинахъ бываетъ подвержено запеканію въ лѣта сухія; острова Французскіе, а особливо Маршника, имѣютъ выгоду во днѣ глубочайшемъ и плодоноснѣйшемъ, пресѣкаемомъ горами и попоками, кои доставляютъ плантаціямъ полезную защиту и прохладу, припомъ же Французы не издерживающъ у себя ни въ десятую долю того Сахару, сколько Англичане, и потому продающъ иностранцамъ избытокъ превосходный. *Remarques sur les avantages de la France, in 12. p. 6. An. 1754.*

Хотя Сахаръ Бразильскій не таковъ бѣлъ, какъ Ямайкскій, Барбадскій и Сен-Домингскій, но нѣкоторыми предпочитается, потому что жирнѣе и масловатѣе, какъ по сказано въ *Dictionnaire du Citoyen.*

Въ 1756 году флотъ Фернамбукскій привезъ 4230 ящиковъ Сахару, и по крайней мѣрѣ столько онаго пропало на двухъ корабляхъ. Въ 1759 году флоты Рио де Янеирскій и изъ залива всѣхъ Святыхъ привезли 14268 ящиковъ, по 40 аробовъ въ каждомъ Сахару, кромѣ 4000 малыхъ ящиковъ; каждый аробъ, считая по 48 фунтовъ, или 28 вѣсу марку, продаванъ по 3100 рейсовъ, что учинилъ около 4 піасровъ, или общъ 18 до 20 ливръ Французскихъ за аробъ, то есть, фунтъ по 8 копѣекъ съ небольшимъ.

О великомъ расходѣ Сахару въ Испаніи, о заводахъ въ Гренадѣ, и о Сахарѣ Испанскомъ.

Расходъ на Сахаръ въ Испаніи чрезвычайной, говоритъ Устарицъ, что довольно извѣстно изъ описанія его въ *Theorie du commerce*, ch. 94.

Употребленіе шоколату шамъ всеобщее, въ которой входитъ Сахару почти столькожъ, какъ и какао, и всѣмъ извѣстно, сколько шамъ онаго расходится. Употребляютъ же шамъ Сахаръ красный и всякій въ сухари съ чаемъ, кофе, въ ликеры, конфекты сухіе и жидкіе, въ лекарства самыя и нѣкоторыя соусы; почему естли расходится шамъ 150 аробовъ какао, издерживаютъ по крайней мѣрѣ 300 тысячъ Сахару, не считая того, который приходитъ въ Испанію съ Сахароварницъ Генуескихъ, Португальскихъ и другихъ странъ. Большая часть Сахару приходитъ къ нимъ отъ иностранцевъ чрезъ уменьшеніе Рефенатныхъ заводовъ въ Гренадѣ, и Испаніи ежегодно платитъ больше милліона піаспровъ за сей принасъ. Для отвращенія сего безпорядку должно возстановить Сахарныя плантаціи въ Гренадѣ, ибо извѣстно, что нѣкогда фабрики сіи цвѣли въ Мошриль, Адръ, Патавръ, Лобръ, Салобрегвъ, Торрокъ и Алмугнекаръ. Главная причина ихъ упадку происходитъ отъ излишняго налога пошлины на эшотъ принасъ, а именно, по 35 процентовъ. Естли налогъ эшотъ убавятъ, можно уповать, что Королевство выиграетъ больше 800 тысячъ піаспровъ ежегодно, кои преспанутъ выходить изъ онаго, и естли только постараются благопріятствовать и содержать въ хорошемъ состояніи сахароварницы въ Испаніи, кои могутъ доставлять Сахару до 300 тысячъ аробовъ.

Близъ города Мошриля въ 11 миляхъ отъ Гренады на полдень къ морю находится равнина, на которой сажаютъ и водятъ Сахарныя проски. Главная торговля сего города состоитъ въ Сахарѣ; но нынѣ осталась шамъ только четыре варницы, причиною упадку прочихъ великая пошлина. Сей

городъ и долины, родящія Сахарный проспникъ, находящяся около береговъ Гренадскихъ.

Сахаръ, привозимый изъ колоній Испанскихъ, долженъ бытъ въ ящикахъ по 40 аробовъ въ каждомъ по старинному обычаю; что надлежитъ до Сахару чужестраннаго, то должно бытъ очень оспорожнымъ въ покупкѣ онаго; ибо въ песокъ Сахарный обыкновенно подмѣшиваютъ песку, муки, глины и другихъ вещей вредныхъ здоровью, какъ пишеть Успарицъ.

*О торговлѣ Сахаромъ въ Левантѣ и о Сахарѣ Египетскомъ.*

Сахаръ, отправляемый въ Левантскія пристани, бываетъ двухъ разборовъ: Сахарный песокъ и Сахаръ въ головахъ, изъ коихъ каждой бываетъ разныхъ степеней доброшы. Послѣдній отправляется въ Персію, куда возящъ его много, ешлыи только порги въ это государство не запрещены; великое множество расходитя онаго въ Константинополь, Смирнѣ, въ Наполи, Ангорѣ, Бурмѣ, Акхиссарѣ, Магнезиі, Гюзелисарѣ, Кушаѣ и проч.

Сахарный песокъ или кассонадъ бываетъ трехъ разборовъ; но Сахаръ въ головахъ больше тамъ расходитя. Турки предпочитаютъ маленькія головки большимъ; ибо когда покупаютъ Сахаръ на обыкновенные подарки, тогда старающяся многимъ числомъ головъ придашь больше виду своему подарку.

Колоніи Французскія, а особливо въ Маршникѣ, доставляющъ почти весь Сахаръ, сколько онаго расходитя въ пристаняхъ Левантскихъ. Привозящъ же его изъ Каиру, раскупаютъ его Турки и Раясы для подарковъ, употребительныхъ въ ихъ праздники. Французскому Сахару дѣлаеть по подрывъ въ Туреціи, однакожъ не выходитъ онаго ни въ Персію, ни въ Наполию. Каирскій Сахаръ хуже видомъ и доброшою Французскаго, между тѣмъ онъ слаще и пріятнѣе Американскаго, а припомъ и спорѣ. Египетъ страна въ свѣтѣ, производящая луч-

шія Сахарныя проспи, но лѣнивость обывателей шамъ чрезмѣрна. Должно присоветовать къ тому, что и иностранно правительствъ много отвращаетъ земледѣльцовъ отъ трудовъ.

Всѣ, живущіе въ пристаняхъ Левантскихъ, Турки, Греки, Армяне и Жиды покупаютъ Сахаръ, отправляютъ его караванами въ Персію и во всю Нашолію. Должно замѣтить, что весною бываетъ больше расходу на Сахаръ; ибо тогда обыватели готовятъ свои консервы розовые, померанцового цвѣта, фіялковыя и проч. также большую часть своихъ вареныхъ лимоновъ, скорсонеры и тому подобнаго. Много же расходуется онаго въ шербеши, а евшии войдетъ въ обыкновеніе употреблять кофе съ Сахаромъ, расходъ на него усугубится.

Припасъ эшотъ изъ числа шѣхъ, кои идутъ въ промѣнъ на товары въ Левантѣ.

*О Сахарѣ острововъ Св. Фомы и Св. Крѣста, надлежащихъ Королю Датскому.*

Не прежде, какъ съ 1755 году, торговля сихъ острововъ учинилась свободна, и вывозятъ отсюда много Сахару сырцу или москуаду, котораго большую часть рафинируютъ въ Копенгагенѣ столькожъ совершенно, какъ и въ другихъ мѣстахъ, и отправляютъ въ сѣверъ и проч. Другая часть вывозится Балтійскимъ моремъ въ Швецію; въ Бергенъ; въ Норвегію, Голландію, Любекъ, Гамбургъ, Стешинъ и проч., гдѣ много есть Сахарныхъ заводовъ, а особливо въ Гамбургъ и Амстердамъ. Но стараются, чтобъ рафинировать весь Сахаръ сырецъ въ Копенгагенѣ, въ который всѣ суда съ показанныхъ острововъ его привозятъ, что гораздо будетъ выгоднѣе для Датчанъ, нежели продавать сырцомъ; ибо выигрываютъ чрезъ то плащезъ за труды отъ иностранцевъ, и могутъ Сахаръ чистый продавать по той же цѣнѣ, какъ и другіе народы. Припомъ же большая часть сего Сахару сырцу равняется доброшою съ Сахаромъ сырцомъ Маршникскимъ.



*О Сахарѣ Китайскомъ и Восточно-Индійскомъ.*

Провинція Нанкинъ въ Китаѣ производитъ превосходный Сахаръ, хотя зимою бываетъ въ оной спужа сполько велика, что рѣки не рѣдко покрывающя льдомъ; область же Пегабъ или Лаоръ въ Индостанѣ приноситъ лучший Сахаръ во всей Индіи. Сахаръ также составляетъ первенствующее произведение провинціи Бенгальской. Изъ Гузарапа выходитъ Сахаръ леденецъ, кассонадъ и разнаго рода варенья Сахарныя. — *Confid. sur le commerce de la Grande-Bretagne, chap. 30, et Histoire des Indiens, Tom. IV. p. 128 et 145.*

*Замѣчаніе о цѣнѣ на Сахаръ въ Европѣ.*

Цѣны Сахару бывающъ подвержены переменамъ меньше чувствительнымъ для покупателей въ мирное время, однакожъ безпрестаннымъ. Купцы имѣющъ глаза всегда отперзтые не токмо на изобиліе урожая проспей, но и на грузы, прибывающіе въ разныя Европейскія пристани, магазины и закупки; часто подающъ они сами причину къ возвышенію цѣнъ чрезъ спеченіе своихъ примѣчаній, и чрезъ приказы, насылаемые къ покупающимъ шоваръ изъ первыхъ рукъ, и къ пониженію цѣнъ чрезъ поропливостъ сбыванія шовару съ своихъ рукъ; ибо не рѣдко случается, что въ разныхъ пристаняхъ одного государства, на примѣръ, Франціи бываетъ на Сахаръ цѣна разная и дороже Амстердамскаго, Роттердамскаго и Гамбургскаго, куда приходитъ онъ уже во въпорыя руки. Не рѣдко же случается, что бываетъ онъ дороже въ Амстердамѣ, нежели въ Гамбургѣ, и почасту видимо отправление Сахару изъ Гамбурга въ Голландію. Таковыя переменныя пребующъ великаго вниманія - и многого чистосердечія съ стороны купцовъ, покупающихъ и продающихъ по комиссіямъ, а съ стороны хозяевъ великой оспорожностіи въ выборѣ своихъ повѣренныхъ, и предѣловъ во власпи, имъ позволяемой. Наконецъ надежда къ великому урожаю плодовъ не

рѣдко возвышаетъ цѣну на Сахаръ, ибо то обѣщаетъ многій расходъ его для варенія. Таковымъ образомъ изобиліе въ плодахъ Европейскихъ не рѣдко придаетъ новую цѣну произведеніямъ Американскимъ. По сей причинѣ весна есть способнѣйшее время въ году къ продажѣ Сахару, а особливо въ Левантѣ, гдѣ на него великій расходъ, какъ упомянуто выше.

Въ обыкновенномъ печеніи торговли во Французскихъ приспаяхъ происходятъ великія закупки Сахару изъ первыхъ рукъ и дешевѣйшею цѣною. Продается оный шамъ квиншалами и бочками въ чешыре мѣсяца срокомъ. Должно оному бытъ всегда дороже въ Амстердамѣ, Роттердамѣ и Гамбургѣ, куда перевозъ стоить новыхъ издержекъ за провозъ, пошлину, выгрузку, складку, вѣсъ и комиссію, что возвышаетъ цѣну 6 и 7 проценнами. Сіе различіе въ цѣнахъ почти одинаково всегда въ разсужденіи покупки изъ первыхъ рукъ.

Сахарныя заводы, въ которыхъ Сахаръ передѣлываютъ въ головы, придаютъ оному новую цѣну гораздо величайшую; ибо для сдѣланія фунта Сахару очищеннаго потребенъ фунтъ съ четвертью Сахару сырцу, или безъ четверти два фунта Сахару землянаго. Многіе народы стараются пріобрѣсти себѣ доходъ чрезъ заведеніе таковыхъ перечищапельныхъ фабрикъ, но мало еще изъ оныхъ, кои бы могли передѣлывать доспашочно для расхода своей спраны. Много сихъ фабрикъ во Франціи, а еще больше въ Голландіи, а особливо въ Гамбургѣ. Послѣдній эпортъ городъ мѣсто въ Европѣ, гдѣ больше всѣхъ передѣлываютъ Сахаръ въ головы и самой лучшей добрышы; оный снабжаетъ большую часть Нѣмецкой земли и сѣверныхъ спранъ.

#### *О торговлѣ Сахаромъ въ Амстердамѣ.*

Въ Амстердамѣ производится превеликая торговля Сахаромъ всякаго рода, а особливо Восточно-Индійскимъ, Бразильскимъ, Барбадскимъ, Сен-Доминг-

мингскимъ, Анпигойскимъ, Марпиникскимъ и Суринамскимъ. Всѣ Сахары сіи привозятся либо въ ящикахъ, или въ канаспрахъ, или въ боченкахъ, бочкахъ и кадкахъ; по различію сихъ посудъ налагается пошанна. Что надлежитъ до сбавки за добрый вѣсъ и наличный плашежъ, оныя всегда полагаются по одному проценту.

Вѣсъ Сахару считается фунтами, и плащаются грошевою монетою.

Въ 1759 году пришло въ Амстердамъ съ острововъ С. Евстафія и Курасао 13599 бочекъ Сахару сырцу.

Въ Амстердамъ производится великая торговля сыропомъ Сахарнымъ, копорый различается на сыропъ бѣлый или канди, и сыропъ Французскій, копорый продается больше или меньше дешевле. Французскій же сыропъ продается 5 процентами дороже сыропу шемнаго Голландскаго.

*Сахаръ ямennyй.* Это родъ карамелю (лекарства опъ насморку), въ полы увареннаго, копорый подкрашиваютъ шафраномъ, и кашаютъ въ прубочки на доскѣ мраморной, помазанной миндальнымъ масломъ. Считаютъ его превосходнымъ средствомъ къ излеченію насморка. Доброшный Сахаръ сего рода долженъ быть цвѣта янтарнаго, сухъ, свѣжъ, и чтобъ не прилипалъ къ зубамъ при жеваніи.

*Сахаръ Розовый.* Это Сахаръ бѣлый, очищенный и уваренный съ водою розовою до того, чтобъ можно изъ него было сдѣлать таблички; иногда передѣлываютъ его въ зерна величиною съ горошину. Сахаръ эшотъ должно выбирать сухой, трудный къ разломленію, вкусу и запаху розоваго.

Дѣлаютъ также изъ Сахару водку, копорую прежде сего называли *водка изъ тростей*, копорой употребленіе запрещено во Франціи, но великій расходъ въ островахъ Французскихъ, Американскихъ для невольниковъ и работниковъ. Много же оной опправляется въ сѣверныя страны и Канаду. — Смощри *Гвильдивъ* и *Румъ*.

*Сахаръ кленовый.* Господинъ Сарразень, лекаръ Квебекскій, Корреспондентъ Королевской Парижской Академіи, нашелъ въ сѣверной Америкѣ четыре рода клену, кои прислалъ въ садъ Королевскій, положивъ онымъ названія. Одинъ изъ нихъ росшешъ вышиною въ 60 и 80 фушовъ, котораго сокъ, появляющійся съ Апрѣля и продолжающійся до половины Мая довольно имѣешъ въ себѣ сахарности, такъ что оную довольно познали дикіе и Французы. Производятъ на деревѣ эшомъ опшверзтіе, которымъ сокъ истекаетъ въ подставленный сосудъ; сокъ сей увариваютъ до двадесятой доли его въсу, которая составитъ настоящій Сахаръ, способный для вареньевъ, сироповъ, и проч. Одно изъ сихъ деревъ, имѣющее опъ 3 до 4 фушовъ въ окруженіи, въ молодости своей можетъ давать соку опъ 90 до 120 фуншовъ, нимаго не утративъ своей бодрости.

Для обращенія соку сего въ Сахаръ потребны обстоятельствва особливья: Впервыхъ чшобъ во время, когда сокъ эшомъ собираютъ, корень дерева былъ покрытъ снѣгомъ, а естли онаго нѣштъ, должно принести и засыпать. Вовшорыхъ надлежитъ, чшобъ снѣгъ эшомъ распаялъ опъ солнца, а не опъ теплоты воздуха. Впретыхъ потребно, чшобъ въ прошедшую ночь былъ морозъ. Наконецъ сокъ шѣхъ кленовъ, кои неспособны для дѣланія Сахару, появился чрезъ полчаса, или много уже чрезъ часъ послѣ того, какъ снѣгъ распаетъ. Снѣгъ эшомъ приносятъ въ лукошкахъ кленовыхъ, и оный весьма ускоряетъ дѣйствіемъ. Hist. de l'Acad. de Paris, an. 1730. — Смотри спашью *Кленъ*.

### *Сахаръ изъ разныхъ растѣній.*

*Средство къ извлеченію Сахару изъ простыхъ растѣній Г. Маргграфъ.*

Растѣнія, кои Г. Маргграфъ испытывалъ Химически въ намѣреніи извлечь изъ корней ихъ Сахаръ, и кои даютъ его много, росшутъ обыкновенно

венно во всѣхъ странахъ, и не пребуяшъ ни земли опшнной, ни особливаго присмотру. Таковы суть: 1, *мангольдъ бѣлый*, который въ Россіи извѣстенъ подъ названіемъ Малороссійской лебеды; 2, *Сахарный корень*; 3, *свекла*.

Можно узнать растѣнія, содержащія въ корняхъ своихъ Сахаръ, по ихъ характерамъ. Когда изрѣзать корень въ куски и очистишь со щаниемъ, имѣюшъ они вкусъ очень пріятной. Когда разсмащивашъ ихъ въ микроскопъ, можно различить въ нихъ часпицы бѣлыя хрусталеватыя, кои ни что иное, какъ настоящій Сахаръ.

Сахаръ, бывъ соль, распускающаяся въ водкѣ, подалъ Г. Маргграфу случай издумать, что можно оный извлекать изъ растѣній посредствомъ лучшей водки. Для опредѣленія количества Сахару, могущаго распуститься чрезъ сіе средство, положилъ онъ въ рюмку 8 золотниковъ лучшаго Сахару съ 32 золотниками двойной водки; когда Сахаръ распустился, онъ варилъ его и довершилъ шѣмъ распушеніе; когда сиропъ былъ еще горячъ, процѣдилъ онъ его сквозъ тонкое полотно въ другую посуду, заткнулъ плотно, и чрезъ 8 дней увидѣлъ, что Сахаръ обратился въ хрустали. Для успѣху въ эшомъ опытѣ потребно, чтобъ Сахаръ и сосудъ были очень сухи, а водка двойная или тройная.

Вразумившись таковымъ образомъ, взялъ онъ Корней мангольшу бѣлаго, и разрѣзавъ оныя въ мѣлкія полоски, сушилъ на огнѣ, осерегаясь только, чтобъ не поджечь. Расперъ ихъ въ крупный порошокъ и сушилъ впорично; ибо порошокъ эшотъ удобно принимаетъ въ себя влажность.

Когда порошокъ эшотъ былъ еще горячъ, положилъ его 64 золотника въ стеклянное судно, и налилъ 128 золотниками водки столько крѣпкой, что оная зажигала Порохъ. Судно наполнилось до половины, онъ заткнувъ его плотно, поставилъ въ горячій песокъ и держалъ до шѣхъ поръ, какъ

водка

водка начала кипѣшь, причемъ онъ мѣшалъ порошокъ, дабы оный не отлегалъ на дно.

Какъ скоро водка начала кипѣшь, снялъ онъ сосудъ съ огня, и вымилъ смѣсь со всевозможною тщательностію въ холстинный мѣшечекъ, и выжималъ сквозь оный сокъ. Послѣ процѣдилъ еще сокъ сквозь тонкое полотно, когда былъ оный еще горячъ, слилъ въ стеклянное судно, зашкнулъ плотно и поставилъ въ шепломъ мѣстѣ. Сокъ сначала былъ мушенъ, но чрезъ нѣсколько недѣль появились въ немъ осадки хрусталеи, имѣвшихъ видъ Сахару нечистаго, наполненнаго полстыми хрусталами. Для дальнѣйшаго очищенія соку распустилъ онъ его вторично въ водкѣ, и производилъ то же, что дѣлалъ съ обыкновеннымъ Сахаромъ.

Чрезъ этотъ первый опытъ изъ проякихъ кореньевъ извлекъ онъ нижеслѣдующее количество Сахару:

1. Изъ полушора фунта мангольшу бѣлаго чепыре золошника Сахару чистаго.
2. Изъ полушора фунта Сахарнаго коренья 12 золошниковъ Сахару чистаго.
3. Изъ полушора фунта свеклы 10 золошниковъ таковаго же Сахару.

Опыты сіи доказываютъ, что известная вода не нужна, какъ считали нѣкоторые Химики для осушенія и сгущенія Сахару, ибо кристаллизуется оный и безъ нее.

Довольно удостовѣрившись, что есть настоящій Сахаръ въ растѣніяхъ, Г. Маргграфъ искалъ способа, не столько убыточнаго къ извлеченію онаго, и счелъ, что лучшія къ тому средства: 1) выжимашъ сокъ изъ растѣній, очищашъ потомъ этотъ сокъ и приуготовляшъ къ кристаллизациі изгоняніемъ паровъ, ш. е. увариваніемъ на огнѣ; 2) довольно очищашъ хрустали, изъ того происходящіе.

Послѣ различныхъ опытовъ Г. Маргграфъ имѣлъ удовольствіе видѣть Сахаръ, изъ кореньевъ Сахарныхъ извлеченный, столькожъ доброшенъ, какъ и Са-

Сахаръ съ острова Св. Фомы, извѣстный подъ названіемъ москуада. Сыроу сего Сахару служитъ ошъ того же, ошъ чего полезенъ шеріакъ. Сахаръ изъ Сахарнаго корня доброшнѣе, чѣмъ изъ свеклы, но изъ бѣлаго мангольша лучше всѣхъ.

Очень бы выгодно было для бѣдныхъ обывателей деревенскихъ добывать Сахаръ изъ домашнихъ растѣній, вмѣсто того, чшобъ покупать оный дорогою цѣною. Не нужно имъ слѣдовать производству дѣйстви Г. Маргграфа, какъ по самъ онъ говоритъ; для нихъ довольно только выжать сокъ, процѣдить его и уварить до густоты сыроу. Смотри въ *Nouvelliste Econ.* Tom. XXX. p. 69, 1759, также въ *Journal Econom. Fevrier*, p. 59, 1752, et *Novembre* p. 188, 1756, гдѣ находится способъ извлекать Сахаръ ихъ *луицы* или *морскаго поросту*.

*Алга* или *луица*, сказано тамъ, даетъ изъ себя вещество очень сахаристое безъ всякой примѣси соли. Въ *Transactions Philosophiques* находится сокращеніе книги, содержащей описаніе Исланда, и явствуетъ, что обыватели тамошніе знаютъ искусство извлекать Сахаръ изъ сего растѣнія; что подтверждено произшествіемъ въ 1737 году.

**САХАРЪ ЛЕДЕНЕЦЪ.** Это Сахаръ расплавленный и запеканный до нѣскольку разъ, чшобъ сдѣлался прозрачнѣе и тверже, какъ сказано въ спашѣ Сахаръ выше сего. Леденецъ бываетъ бѣлый и красный.

Сахаръ Леденецъ больше употребителенъ въ Голландіи и Нѣмецкой землѣ, нежели въ другихъ мѣстахъ; ибо тамъ пьютъ чай, обыкновенно державъ во рту кусочекъ Сахару Леденцу. Голландцы заимствовали это обыкновеніе у *Кипайцевъ*, привозящихъ въ Индію; обыкновеніе лучшее, нежели класъ Сахаръ въ чай, потому что это много опнимаешь у него вкусу. Лучше можно узнать качества или доброшу чаю, когда пить его, державъ во рту къ споронѣ малый кусочекъ Леденцу. Голландцы имѣютъ обыкновеніе держать его подъ языкомъ,

## 80 САХАРНАЯ ПАТОКА, САХАРНЫЙ ПЕСОКЪ.

комѣ, это облегчаетъ горшань и голосѣ. Нарочно для сего дѣлаютъ изъ Леденцу комочки съ горошину; одного изъ нихъ довольно для двухъ чашекъ чаю. Подаютъ оныя на блюдцѣ, къ чаю, который обыкновенно пьютъ, 3 или 4 часа спушивъ послѣ обѣда; либо поутру тамъ пьютъ кофе. Простой народъ всегда тамъ чай пьетъ съ Леденцомъ; это обыкновеніе много берегаетъ Сахару. Голландцы называютъ малые кусочки Леденцу *Клонтсѣ*.

Сахаръ Леденецъ красный или темный заступилъ мѣсто блага у нихъ съ 1728 года, потому что покойный Бюргавъ, Оракулъ Медицины, обнаружилъ тогда, что онъ здоровѣе блага, а особливо полезенъ для болѣзней грудныхъ.

Леденцу три рода: бѣлый, средній и темный; продавался фунтъ онаго въ 1761 году на Сахарныхъ заводахъ въ Копенгагенѣ отъ 28 до 29 солонъ.

**САХАРНАЯ ПАТОКА**, или *сыропъ Сахарный*. Это частъ жидкая и тучная, остающаяся при очищеніи Сахару, и которую увариваютъ до густоты сыропу.

Патока сія не иное что, какъ остатокъ Сахару, называемаго краснымъ, состояющаго остатокъ отъ другихъ Сахаровъ, котораго не можно ни бѣлишь, ни опливать въ головы.

Сахарная Патока съ заводовъ Французскихъ отсылается по большей части въ Голландію, гдѣ великій на нее расходъ, отчасти для выдѣлки табаку и для бѣдныхъ людей, коимъ она служитъ вмѣсто Сахару.

Сыропу блага квиншалъ продавался въ 1760 году съ заводовъ Копенгагенскихъ по 14 рейхсталеровъ квиншалъ, а черный по 4 рейхсталера.

Дѣлаютъ же изъ этой Патоки водку; но она нехороша и вредна здоровью.

**САХАРНЫЙ ПЕСОКЪ** или **КАССОНАДЪ**. Сахаръ, неимѣвшій послѣдней выдѣлки и непроходившій еще чрезъ очищенія, продается оный Пескомъ и въ кускахъ. Самый бѣлый, и который въ кускахъ



скажѣ крупныхѣ лучшей. Многіе люди предпочитаютѣ эшопѣ Сахарѣ тому, который вѣ головахѣ; но вѣ передѣлѣ даешѣ онѣ изѣ себя много пѣны.

### СБОРЫ или ДОХОДЫ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ.

Смотри *Подать*.

**СВАРИТЬ МЕТАЛЛЪ.** Значитѣ соединитѣ два куска желѣза, наложивѣ оныя раскаленные и бивѣ молотомѣ, какѣ-шо производися вѣ большихѣ подѣлакахѣ.

Должно различать дѣйствія, называемыя *Сварить* и *спаять*: сварить говорится всегда о желѣзѣ, когда соединяюся два онаго куска, на примѣрѣ сваривается ключъ, цѣпь и подобное. Вѣ спайку же крупныхѣ желѣзныхѣ вещей всегда употребляется мѣдѣ красная, а не лапунь, коя употребляется шолько для вещей мѣлкихѣ, кои не могушѣ выдерживать сильнаго огня; лапунь распускается отѣ самаго малаго огня, вмѣсто того красная мѣдѣ пребуешѣ жару сильнаго; но за шо спайка красною мѣдью бываетѣ прочнѣе, нежели лапунью. Во многихѣ странахѣ налагаешя штрафѣ на ремесленниковѣ, когда они свариваюшѣ шѣ вещи, кои можно паяшѣ, безѣ примѣси посторонняго металла; вѣ Англии всѣ вещи желѣзные свариваюшѣ, а во Франціи паяюшѣ.

Смола не употребляется вѣ вещи шаковыя, но для сварки служишѣ одна глина.

*Спаять*, разумѣетѣя шогда шолько двѣ разныхѣ шпуки, золошья, серебряныя, красной или желшой мѣди, и для сего служатѣ спайки разнаго рода.

Золопо паяешя золопомѣ же нижней пробы, или употребляется вѣ прибавокѣ мѣдѣ красная и желшяя.

Серебро паяешя самымѣ серебромѣ, или прибавляюшѣ кѣ сему частѣ лапуни.

Мѣдѣ красная паяешя сама сѣ собою сѣ прибавкою части лапуни и 2 частей цинку.

Лашунь паяется сама собою съ прибавкою 3 или 4 частей цинку; но когда работа дробная, употребляется для ней спайка изъ части лашуни и двухъ частей серебра. Никогда не употребляютъ смолы для спаиванія металловъ, но бура, которою посыпаютъ мѣсто спаиваемое. Бура служитъ къ защищенію спайки отъ дѣйствія сильнаго огня и чтобъ расплывалась она по надлежащему мѣсту; послѣ сего средства стараются сколько можно крѣпче списнуть спаиваемыя части, а очищаютъ послѣ подилкомъ или скребломъ; масло, сальность и всякая вещь, которая не есть металлъ, препятствуетъ соединенію вещей паяемыхъ.

Смолу употребляютъ только для спайки жести, свинцу и олова; а спайку для оныхъ составляютъ изъ части свинцу и двухъ частей олова, переменная эпошъ размѣръ въ разсужденіи того, шверже или слабѣе вещество, назначенное къ паянію; на примѣръ, должно класъ больше свинцу для паянія самаго свинцу, нежели когда паяется олово; опыты научаютъ сему дѣйствію.

Употребляютъ же смолу для луженія посуды мѣди красной и лашунной; но всегда должно прежде совершенно вычистить посуду, безъ чего полуда не пристанетъ. Вошъ какимъ образомъ происходитъ это дѣйствіе: естли хочешь на примѣръ лудить вещь мѣди красной, она уже вычищена пошираніемъ мѣлкаго песку съ водою, потомъ высушена, тогда нагрѣваютъ ее надъ угольнымъ жаромъ, напирается смолою, бросается въ нее чистаго олова, которое отъ сильнаго жару минушно распопишя, берется тогда въ руку хлопокъ пеньки и онымъ расширяется олово по всѣмъ мѣстамъ, кои лудить должно, подбрасывается мало помалу еще смолы, чтобъ олово разбѣгалось; покрывъ полудю посуду, останетя полуду выгладить, что производится легкимъ нагрѣваніемъ полуды и пошираніемъ шѣмъ же хлопкомъ.

Свариваютъ таковыя вещи, а особливо формы, коихъ спайкою опасаются испорчить, естли часъ оныхъ будетъ опломлена. Для свариванія должно опломленную часъ приставить къ вещи плотно и укрѣпить такъ, чтобъ не шаталась; ибо когда шатается, можешь сдвинуться съ своего мѣста и не будетъ сварена, какъ желаемо; для сего спягиваютъ оную тонкою проволокою желѣзною, послѣ чего берутъ лашуни самой желшой и тонкой, изрѣзываютъ оную въ маленькія полоски и окладываютъ около мѣста, которое должно сварить, закрываютъ бумагою или вѣшошкою и увязываютъ ниткою; берется потомъ глины нѣсколько песчаной, ибо впрочемъ будетъ она топиться и расплаваться; естли случится, что глина будетъ жирна, подмѣшиваютъ въ нее песку и глины горшечной, также окалины желѣзной съ малою долею лошадиного навозу и шерсти, мѣшаютъ палочкою и разводятъ водою столько, чтобъ сдѣлалось какъ тѣсто; чѣмъ больше будетъ она вымѣшана, тѣмъ лучше будетъ. Покрываютъ оню помянутымъ образомъ связанную вещь, толщиною отъ 2, 3, 4, 5, до 6 линий и больше по величинѣ вещи свариваемой. Обмазавъ, сглаживаютъ ее рукою, обмоченною въ воду, и обдѣляютъ желѣзными окалинами сверху; потомъ кладутъ въ огонь и разжигаютъ исподволь. Когда усмотрѣно будетъ, что глина покраснѣетъ, переворачиваютъ вещь пошхоньку, и продолжаютъ повременно жаръ раздувать и переворачивать въ разные стороны, чтобъ не очень раскалишь въ одномъ мѣстѣ; разжигаютъ до тѣхъ поръ, какъ окажется синій дымъ, исходящій изъ глины; въ особливости должно переворачивать чаще, когда окажется пламень синефіолетовый, что значитъ расплеленіе лашуни; разжигаютъ еще не много для совершенной расплавки лашуни, и чтобъ она протекла во всѣ надлежащія мѣста. Вынимаютъ потомъ вещь изъ огня, кладутъ на наковальню, переворачиваютъ съ боку на бокъ для разро-

вняніа лашуни до шѣхѣ порѣ, какѣ остынетѣ и лашунѣ по видимому уже огустѣетѣ; безѣ сихѣ предосторожностей она ляжетѣ въ одномѣ мѣстѣ шолще, нежели въ другомѣ. Даютѣ остыть вещи въ глинѣ, и тогда уже раскрываютѣ, какѣ можно будетѣ въ рукахѣ держать; таковымѣ образомѣ поступаютѣ со всѣми большими вещами.

Что касается до малыхѣ, оныя можно сваривать безѣ глины: взявъ шолко лашуни, наложить на мѣсто, смочить водою и посыпать шолченою бурою; послѣ чего обсушить, поднести къ огню; ибо положивѣ вещь сначала прямо въ огонь, произойдетѣ то, что вода закипитѣ и сдвинетѣ лашунѣ и буру съ мѣста. — Изѣ *Энциклопедіи*.

Сварка же называется и накладываніе металла на металл, на примѣрѣ, стали на желѣзо; производится это разжиганіемѣ въ огнѣ двухѣ сложенныхѣ вмѣстѣ частей, и потомѣ кованіемѣ. Дѣйствіе это нужно въ однихѣ случаяхѣ, и очень вредно въ другихѣ; оно нужно, на примѣрѣ, еслии ножовщикѣ дѣлаетѣ острое орудіе и долженѣ, какѣ говорится, *изукладить* оное швердою сталью. Искусный художникѣ легко можетѣ узнать, долженѣ ли онѣ сваривать свою сталь, или нѣтъ; а незнающій свариваетѣ оную безѣ всякаго разбору и примѣчанія. Онѣ имѣетѣ безошибочный способѣ учредить себя и вѣдать, нужноли сваривать сталь употребляемую; способѣ этотѣ самый простой. Ножовщикѣ, на примѣрѣ, желая уложить лѣзье ножа, долженѣ взять кусокѣ стали, раскалить оную въ огнѣ и согнуть оную ударомѣ молотка; еслии она согнется безѣ трещинѣ и задоринѣ, можетѣ онѣ смѣло оную накладывать безѣ сварки, и даже испортивѣ, ежели будетѣ поступать инымѣ образомѣ; еслии же напротивѣ загибаемая сталь на згибѣ окажется трещины, значитѣ это сталь упругую, что она чрезмѣрно наполнена частицами сѣрными и соляными, а чрезѣ сварку изгоняется излишество сихѣ веществѣ. Еслии дѣйствіе это про-

изве-

изведено будетъ надлежащимъ образомъ, можно довести спаль до того, что она будетъ загибаться безъ шрецинъ. Если же простерть дѣйствіе это вдаль, можно очую совѣмъ испорчить; надлежащій степенъ его не можетъ улучшить художникъ незнающій; почему совѣтуемъ мы не употреблять никогда сей послѣдней спали, когда есть такая, которая вышесказаннымъ образомъ загибается безъ шрецинъ; а такую бесполезно и даже вредно сваривать; она довольно уваривается и дѣйствіемъ наложенія на желѣзо; положимъ, что когда дѣйствіе это продолжится, въ то время спаль бываетъ еще наполнена частицами сѣрыными и соляными, оныя имѣютъ случай выйти отъ сильнаго дѣйствія огня, который дѣйствуетъ жестоко для совокупленія спали съ желѣзомъ, чтобы составляли онѣ одно шѣло.

Я сказалъ, что бесполезно и даже вредно сваривать спаль, удобно загибающуюся. Пунктъ этотъ очень важенъ для художествъ; если не будутъ умѣть сдѣлать хорошихъ инструментовъ, не будетъ успѣха въ ихъ трудахъ. Спали, удобно загибающіяся, имѣютъ ту степень совершенства, каковой желаютъ художества, а особливо ежели онѣ припомъ тверды, что можно испытать пилою. Таковыя спали содержатъ въ себѣ только надлежащее количество сѣры и солей, чтобы спаль опаличалась отъ желѣза. Если заваркою спали изгонятся часть сей сѣры и солей, необходимо ей нужныхъ, она учинится желѣзомъ, и слѣдственно неспособна къ тому, для чего опредѣляется. Ни одинъ художникъ не будетъ спорить въ томъ, что сварка ослабляетъ спаль: за чѣмъ ее ослаблять, когда она и такъ не имѣетъ надлежащей силы? Совѣтую это испытать и познать важность предлагаемаго мною замѣчанія.

**СВИНЕЦЪ.** Самый худшій изъ всѣхъ металловъ; онъ мягокъ, тяжель, черносинь; чернишь ру-

ки, и издаетъ звукъ очень глухой; на огнѣ скоро расплаляется, еще не раскалившись.

Художники различаютъ разные роды маркаситовъ свинцовыхъ: синіе, желтые, сѣрые, зеленоватые, подковатые, съ пустотами, ноздреватые, называемые *мендипъ*, на подобіе медовыхъ сотовъ, звѣздашые, дорожчатые, блестящіе, содержащіе въ себѣ обыкновенно понемногу серебра, и сіи-шо называлъ Диоскоридъ, а по немъ другіе Естествоиспытатели *молибдена*, а Плавній *алюна*; бѣлые полупрозрачные, вообще волокнистые, а иногда слоистые; эрикоидные или подобные моху вѣшечному, или, какъ иные полагаютъ, подобные травѣ *вереску*, что и названіе эрикоидныхъ имъ сообщило, наконецъ кубическіе. Минералогіи Саксонскіе находятъ иногда въ рудныхъ жилахъ Свинецъ чистый самородный, но Г. Вудваршъ говоритъ, что видѣлъ оный только однажды въ жизнь свою. Смолри въ его Geogr. Philique, p. 430, изданія Амстердамскаго.

Очищаютъ Свинецъ, снимая съ него пѣну прежде, нежели оный оспынетъ, или бросая въ него сала и другихъ жирныхъ вещей. Оплавляютъ его большими кусками, кои называются *свиньи*, а въ другихъ государствахъ *семги*.

1. Хотя Свинецъ имѣетъ въ себѣ нѣсколько побольше распространительности олова, однакожъ въ разсужденіи прочихъ его свойствъ считается худшимъ всѣхъ металловъ и цѣною дешевле: во 1) что онъ меньше всѣхъ другихъ имѣетъ упругости; 2) что послѣ рпуши всѣхъ мягче до того, что можно его обрабатывать, рѣзать и гнуть безъ труда; 3) что онъ не имѣетъ почти никакой вязкости; нитка или проволока Свинцовая въ 16 дюйма Рейнскаго въ діаметрѣ не можетъ не порвавшись сдержатъ вѣсу больше 20 фунтовъ съ четвертью; 4) что онъ меньше всѣхъ содержитъ звону.

2. Цвѣтъ свинцу темный или бѣловатосиній.

3. Существенная его тягость уподобляется больше рпуши; она въ Свинцѣ Англинскомѣ, какъ 11 къ 325; въ Нѣмецкомѣ 11-310; Свинецѣ прашишѣ 11 или 12 часть въсу своего въ водѣ.

4. Въ огнѣ онѣ не раскаляется, но скоро расплоляется, и нѣсколько фуншовъ сего металла скорѣе расплоляются, нежели равнаго количества въсомѣ воскѣ или масло коровье; когда онѣ расплопшя, на поверхности его оказываются цвѣшны двуличневые, кои сосгавляютъ нѣкоторой родъ пѣны. Онѣ выдерживаетъ очень мало дѣйствіе огня; часть его исчезаетъ съ дымомѣ, другая превращается въ стекло; онѣ имѣетъ свойство обращать въ пары, учиняшъ летучими и обращать въ стекло металлы, кромѣ золота и серебра; легко его калцинировашъ или обращать въ извесшъ, и тогда уподобляется онѣ золѣ сѣрой, кою называютъ зола Свинцовая; зола эта, предоспавленная дѣйствію сильнѣйшаго огня, учиняется сначала желшою и называется желть Свинцовая; еще въ сильнѣйшемѣ огнѣ она краснѣетъ, и тогда называется сурикѣ. Зажигательное зеркало обращаетъ часть Свинцу въ дымѣ, другую въ золу сѣрую, которая желшѣетъ, потомѣ краснѣетъ, потомѣ дѣлается жидка, и собирается въ кусокѣ шафраннаго цвѣта; напоследокѣ Свинецѣ обращается въ потѣ же видѣ, въ каковомѣ начали его жечь; тогда, еспли вынуть его изъ огня, онѣ твердѣетъ и обращается въ кусокѣ желшо-красноватый слоистый, подобный орпименту, и имѣетъ шакое же сложеніе, какъ шакѣ листовый блестящій, кусокѣ эшотѣ есть уже стекло; когда положишъ на горящіе угли, можно посредствомѣ зажигательнаго зеркала обратишъ его въ Свинецѣ.

5. Переменная воздуху и воды дѣйствуюшъ на Свинецѣ, онѣ очень скоро принуждаютъ его принять цвѣшъ темный и черноватый.

6. Свинецѣ распускается во 1) въ крѣпкой водкѣ, но не въ водѣ регальной; 2) распускается онѣ въ кислотѣ купоросной, но надобно будешъ

привести ихъ въ вареніе; 3) уксуъ его сѣдаетъ и распускаетъ; 4) когда онъ обращенъ въ бѣлилы или сурикъ, и варить его съ скопидаромъ, или съ другими маслами, а особливо кои извлечены гнѣшеніемъ, распускается онъ въ нихъ, называется эпошъ роспускъ *бальсамъ Сатурновъ*, или *бальсамусъ Верински*; 5) распускается онъ въ алкаліяхъ твердыхъ удобнѣе, чѣмъ олово, какъ чрезъ вареніе, такъ и настойку; въ соляхъ алкалическихъ лешучихъ, или въ спиртѣ нашатырномъ. Свинецъ не имѣя надобности въ огнѣ, превращается чрезъ нѣсколько времени въ вещество микроскопическое; всѣ сіи роспуски имѣютъ вкусъ прѣсный или сладковатый.

7. Свинецъ амалгамируется со ртутью удобнѣе олова.

Различные роды Свинцу суть нижеслѣдующіе по Минералогіи Валеріевой:

I. *Свинецъ самородный*. Оный бываетъ довольно чистъ, но не совсѣмъ мягокъ. Разборы онаго:

1. *Самородный Свинецъ плотный*, или *куски*.

2. *Самородный Свинецъ зернами*. Находятъ его въ Саксоніи при Массельнѣ въ песчаномъ бугрѣ; зерна его бывають свѣрху обложены бѣлилами, и для того снаружи бывають бѣловаты.

II. *Влейгланцъ* или *галена*, или *кубиковатый Свинецъ*. Руда сія состоитъ изъ большихъ или малыхъ кубиковъ четверугольныхъ или продолговатыхъ, наполненныхъ частицами блестящими или полосками, кои въ шѣни кажутся шемны и синеваты, а къ свѣшу свѣпосѣры и блестятъ. Впрочемъ руда сія рухла и мягка; она прищомъ очень тяжела, но кубы ея можно рѣзать ножемъ. Раздѣляется она слѣдующимъ образомъ:

1. *Влейгланцъ въ крупныхъ кубахъ*. Чѣмъ оныя бывають крупнѣе, шѣмъ богашѣе руда сія Свинцомъ. Естъ оная въ Залбергѣ и другихъ мѣстахъ.

2. *Влейгланцъ или галена въ мелкихъ кубахъ*. Находится руда сія близъ Залберга.



3. Крушый зэрнистый блейгланцъ. Есць оный въ рудникахъ Геллефоршскихъ въ Швеціи.

4. Мѣлкозерчистый блейгланцъ.

5. Крупный дресвяный блейгланцъ.

6. Мѣлкій дресвяный блейгланцъ. Въ опломѣ онъ сходснвуешъ на блестящій опломѣ въ желѣзѣ.

7. Крупный тѣнистый блейгланцъ. Руда сія отбрасываетъ блистаніе, когда поворачиваема будешъ въ разныя спороны.

8. Мѣлкій тѣнистый блейгланцъ.

9. Блейгланцъ, стальную твердость имѣющій. Называется оный и спальною рудою; твердѣ и плотнѣ какъ спаль, и шакой же цвѣшъ имѣешъ. Находится въ Фалунѣ въ Швеціи.

10. Струистый блейгланцъ. Называется оный и шпротъ-эрцъ, соспоишъ изъ продолговатыхъ, толсныхъ блестящихъ ниспокъ, находится въ Залбергѣ.

III. Блейшвейфъ или руда Свинцовая сѣрная и мышьяковая. Руда эша такъ мягка, что почни ковашь ее можно, и припомѣ мыловаша, какъ и всякая Свинцовая руда въ осязаніи, и не рѣдко сходснвуешъ снаружи на самородный свинецъ, кромѣ того, что снаружи бываетъ желшоваша, какъ бы опѣ сѣры закопшѣла. Содержишъ она въ себѣ сѣру и мышьякъ, и раздѣляется слѣдующимъ образомъ:

1. Слосватый блейшвейфъ, изъ котораго на свѣчѣ Свинецъ выплаивается.

2. Твердый блейшвейфъ Свинцоваго цвѣта. Почни на Свинцовую руду или карандашъ ходишъ, припомѣ нѣскольکو спруевашъ; есць оный въ Англіи.

3. Блейшвейфъ съ черными пятнами. Хоши цвѣшомѣ желшовашъ, но имѣешъ черныя и сѣрыя пашна; мыловашъ въ прикосновеніи, и находится въ Фрейбергѣ въ Саксоніи. Хенкель говоришъ, что руды сія весьма наполнены мышьякомъ.

IV. *Бѣлая Свинцовая руда, или блейшпатъ.* Руда сія очень тяжела, цвѣтомъ бываетъ бѣлая, сѣрая и желтоватая; она много сходствуешъ на шпатъ или селенишъ, и никакого признаку металлическаго не оказываешъ, впрочемъ такъ рухла, что можно рѣзать ножемъ; она не распускается въ крѣпкой водкѣ, въ огнѣ прескается на подобіе шпата. Раздѣляется на

1. *Шифероватый или листоватый блейшпатъ.* Называется оный и Свинцовымъ шиферомъ; ибо походитъ на шиферный шпатъ.

2. *Блейшпатъ Ромбойдалическій.*

3. *Вѣтвистый блейшпатъ.*

4. *Зернистый блейшпатъ.*

5. *Прозрачный блейшпатъ.* Цвѣтъ свой почасту переменяешъ и изъ бѣловатаго дѣлается желтоватымъ.

V. *Зеленая Свинцовая руда* бываетъ очень богата, тяжела и рухла; видомъ и свойствомъ сходствуешъ къ бѣлой Свинцовой рудѣ или блейшпату, описанному выше; цвѣтомъ зеленовата; въ огнѣ сначала цвѣтъ свой теряетъ, но еслии продолжашъ сженіе, не шокмо оный опять приѣмлетъ, но еще цвѣтнѣе. Роды оной:

1. *Твердая зеленая Свинцовая руда.* Бываетъ темно или свѣтлозеленаго цвѣта; находится при Гопповѣ и Фрейбергѣ въ Саксоніи; выдвѣивающъ изъ нее масло или вещество жирное.

2. *Вѣтвистая зеленая Свинцовая руда.*

3. *Темная кристаллизованная зеленая Свинцовая руда.*

4. *Прозрачная кристаллизованная зеленая Свинцовая руда.* Находятъ оную въ малыхъ кубахъ близъ Гесфорса въ Швеціи.

VI. *Гланцовая или промывальная руда.* Она тяжела, копя бываетъ бѣдна; бываетъ разныхъ цвѣтовъ, но обыкновеннѣе темнаго Свинцоваго цвѣта. Разборы оной:

1. *Сбрая промывальная руда.* Находится въ известномъ камнѣ близъ Залберга въ Швеціи.

2. *Синяя.*

3. *Темная.* Добывается при Госларѣ.

4. *Бллая песочная руда.* Добывается близъ Браубаха.

5. *Руда промывальная въ азбестѣ, или азбестовая Свинцовая руда.* Сходствуешь на азбестъ и однимъ Свинцовымъ цвѣтомъ отъ него различуешь.

VII. *Свинцовая земля.* Состоитъ изъ Свинцовой въ землю или иной какой нибудь земляный родъ претворяющейся руды, кошорой съ блейгланцомъ смѣшанъ; бываетъ тяжела и содержишь въ себѣ много Свинцу. Раздѣляется на слѣдующіе роды:

1. *Бллая Свинцовая земля.*

2. *Жлпная.*

3. *Красная.*

*Примѣчаніе о Свинцѣ и его рудахъ.* Хотя Свинецъ рѣдко съ другими рудами минерализуется, однако содержишь его въ себѣ: 1, *черный карандашъ*; 2, *шпѣутровая руда* или *цинковая*; 3, *ротшлагъ* или *бленда красная*. Впрочемъ во всѣхъ оныхъ рудахъ не иное что содержишь, какъ чистой блейгланцъ или галена, чувствительна или нечувствительна смѣшанная.

Свинецъ служишь явнымъ доказательствомъ о претвореніи мешалловъ; на примѣръ, есшьли убавишь отъ Свинцу нѣсколько его ршупнаго элемента, а вмѣсто того прибавишь нѣсколько земли, въ спекло претворяющейся и загарающейся, обращается оный большою часпью въ серебро. Чѣмъ чаще Свинецъ въ пепелъ пережигается и паки въ Свинецъ обращается, тѣмъ чище онъ становишься.

Всякій Свинецъ содержишь въ себѣ серебро; Свинецъ Вилахскій считаешся за самый чистый; извлекающъ оный изъ руды его не переплавою, какъ шо обыкновенно, но начинающъ поджариваніемъ

РУДЫ,

руды, что отдѣляетъ Свинецъ самородный; послѣ сего дѣйствія кладутъ руду въ поджаривальную печь для довершенія извлеченія мешалла посредствомъ дровянаго огня, отъ чего необходимо происходитъ, что землянистыя части руды остаются назадъ. Сммотри у Шлюшнера *Traité de la fonderie*, pag. 318.

Свинецъ кромѣ того, что употребляется для плавки и очищенія нѣкоторыхъ мешалловъ, какъ-то золота, серебра и мѣди, копорымъ, какъ говорится, сообщаетъ онъ свою влагу, служишь онъ и для другаго многого, а особливо съ великою пользою для разныхъ зданій.

Франція получаетъ почти весь свой Свинецъ изъ Англїи, но привозитъ оный и изъ Нѣмецкой земли чрезъ Гамбургъ; а Голландцы возятъ оный изъ Польши. Англинскій Свинецъ добротнѣе всѣхъ. Во Франціи есть ошчаси нѣсколько рудниковъ Свинцовыхъ, однакожъ говорятъ объ одномъ только Лимузинскомъ, да и шотъ скуденъ; таковъ же почти и Линарезскій въ Испанїи.

Комбмаршонъ, Невкастель и Дербї, мѣста въ Англїи, гдѣ онаго добываютъ множественнѣе, а особливо Пеакъ, мѣсто въ послѣдней провинціи, имѣетъ пребогатые рудники.

Шилдрей въ своей Нашуральной Исторїи Англинскої замѣчаетъ двѣ странныя вещи о рудникахъ Пеакскихъ: первая, что рудный камень лежитъ почти на поверхности земли, почему добывать оный очень легко и, такъ сказать, руками доставать можно; вторая, что хотя Свинцовую руду очень удобно плавить, однакожъ плавильщики Англинскіе употребляютъ къ тому сильный огонь, но еще имѣютъ примѣчаніе, чтобъ печи спавить на мѣстахъ возвышенныхъ и располагать ихъ противъ вѣтру западнаго, дабы шѣмъ доставить въ нихъ дѣйствіе жару сильнѣйшаго.

По извѣстію въ *Dict. du Citoyen* изданія 1761 года, Начальство Гальское имѣетъ въ себѣ рудники

очень

очень богатые, и руда оныхъ изъ бочки въсомъ даетъ по три и даже по 70 унцовъ серебра; почему Англичане и называютъ ихъ *потозы Гальскіе*.

Въ Вѣнѣ Австрійской есть магазинъ для продажи Свинцу и другихъ металловъ, производимыхъ въ наслѣдственныхъ Императорскихъ земляхъ, какъ сказано въ *Journal de comm. Avril 1759*, р. 179.

Есть также Свинцовые рудники въ Ведерѣ близъ города Намура; руду тамъ продаютъ непосредственную. Смори въ томъ же *Journal Fevr. 1759*, р. 164.

Рудники Свинцовые очень богаты въ Королевствѣ Сіамскомъ. *Histoire des Indiens*, in 12. Tom. III. 1756, р. 206.

Свинецъ Англинскій продается возами, кои составляютъ въсѣ чрезвычайный или необыкновенный; ибо въ немъ 2000 фунтовъ Англинскихъ. Возъ эшотъ продавался тамъ въ 1758 году по 14 и по 10 шперлинговъ, что составишь по три съ половиною рейхсталера квиншалъ или по три рубли. Въ 1761 году продавался оный въ Марселіи по 18 ливрѣ Французскихъ, а въ Руанѣ возъ Невкастельскій по 255 ливрѣ; Сокшомскій и Шошландскій по 250 ливрѣ; Нѣмецкій 275 ливрѣ. Въ Гамбургѣ въ 1761 году по 13 и 14 марковъ Любскихъ ходячихъ квиншалъ.

Свиньи Свинцовыя бываютъ разнаго въсу: малыя отъ 100 до 150 фунтовъ; среднія отъ 300 до 350; самыя большія въ 500 фунтовъ.

При Госларѣ въ Саксоніи есть руда Свинцовая, содержащая въ себѣ довольное количество цинку, который опдѣляютъ особливимъ образомъ для продажи особливо, а въ Европѣ думаютъ нѣшъ руды, копорая бы оный въ себѣ содержала; также доднесь неимѣли мы опытовъ достовѣрныхъ, чтообъ цинкъ былъ въ Свинцѣ, вступающемъ обыкновенно въ продажу, между тѣмъ нѣсколькіе опыты подтверждаютъ, что можно думать, что есть оный и въ другихъ нѣкопрыхъ Свинцахъ.

*Свинецъ минеральный или Свинцовая руда.* Три оной рода: одинъ изъ нихъ называется *алквисфу*, упо-

употребляемый по сполченіи горшечниками на поливку глиняной посуды. — Смошри *Алквифу*.

Вспорый почасу смѣшивается за одно съ первымъ, хошя ничего не спомнѣ. Чшобѣ не ошибиться въ немѣ, должно знашъ, что онѣ шверже перваго и на огнѣ не распускается. Въ опломѣ онѣ сѣраго мышьяго цвѣша и зерномѣ оспрый, хошя свержу кажется гладкимѣ; почему и сходшвуешѣ на черншй карандашѣ.

Третшй собственно Свинцовая руда или *карандашѣ черншй*. Есть также Свинцовая руда красная, инако *минія* называемый или *красншй карандашѣ*.

Г. Аспрюкѣ въ своихѣ запискахѣ, до Намуральной Испоршй Лангедокской касающшхся, упоминаешѣ о Свинцовой рудѣ, добываемой въ маленькой горѣ или холмѣ къ сѣверо-западу и въ четверши мили отѣ Дюрфорта въ Епархшй Алейской. Повеже, говоритѣ онѣ, копали во многихѣ мѣстахѣ сряду и всегда съ одинакимѣ успѣхомѣ, есть надежда думать, что вся гора состоитѣ изѣ оной, и можно имѣшъ довольно руды карандашной, ештли употребить раченіе, но шамѣ принимающшя за работу сію шолько на гулянкахѣ.

*Свинцовшй порошокѣ*. Горшечники употребляютѣ оный вмѣсто алквифу или руды Свинцовой для муравленія посуды. Составляется оный бросаіемѣ шолченаго угля въ расплавленный Свинецѣ и мѣшаніемѣ чрезѣ немалое время; для опдѣленія потомѣ изѣ него угля промываютѣ въ водѣ и сушатѣ. Горшечники употребляютѣ также золу или пѣну Свинцовую, кошорая не иное что, какѣ скоршя отѣ Свинцу, очищаемаго для какого нибудѣ употребленія, или при лишѣ дробш.

*Свинецѣ сженшй*. Эшо пршгошовленіе Химическое для нѣкотораго употребленія въ Медицинѣ. Дѣлается оный изѣ полосокѣ просшаго Свинцу, расплавленнаго съ горючею сѣрою въ горшкѣ, обращается въ порошокѣ темншй, и сіе-шо составляешѣ Химическшй сженшй Свинцовшй порошокѣ.

Бѣль Свинцовая или бѣлилы ни что иное, какъ Свинецъ распущенный въ крѣпкомъ уксуcѣ. Смощри Бѣлилы.

*Свинцовая извѣсть.* Эшо бѣлилы, растершыя мѣлко съ водою на каменной плитѣ. Наливають ихъ ступочками пирамидальной фигуры и сушатъ; шаковы бѣлилы, находящіяся въ продажѣ; купцы завертываютъ ихъ въ синюю бумагу для того, чшобъ казалась онѣ бѣле.

Живописцы употребляютъ сїи бѣлилы на маслѣ и на клею, или яйцѣ; что составляетъ очень хорошую бѣлую краску. Употребляются же бѣлилы женщинами къ припиранію лица; что однако очень вредно.

Бѣлилы составляетъ опасный ядъ; когда упадутъ онѣ во внутрь шѣла; можно замѣшить эшо пошому, что поршатъ онѣ зрѣніе и зубы особъ, употребляющихъ оныя въ припираніе; онѣ вмѣсто украшенія лица, производятъ на немъ рановременныя морщины.

Лучшія бѣлилы, или, правду сказать, однѣ шолько настоящія, суть Венецкїя, однакожъ по дорогой цѣнѣ мало ихъ употребляютъ. Всюду имѣютъ расходъ вмѣсто ихъ бѣлилы Голландскїя и Англинскїя. Голландскїя лучше Англинскихъ, но оба онѣ имѣютъ въ себѣ мало бѣли Свинцовой, а большую часть мѣлу; и какъ Англинскїй мѣлъ не шолько бѣлъ какъ Голландскїй, припомѣ же Англичане подмѣшиваютъ онато больше, составляетъ эшо разноту въ добротѣ. Однакожъ, какъ употребленіе вошло и на сїю худую краску, въ поупкѣ должно стараться выбирать шаковыя ступки, кои снаружи и внутри бѣлы, чисты, гладки и сухи, непереломанныя и нераспершыя въ пыль, а особливо отвергать очень мягкія и крошачіяся: — Смощри Бѣлилы и Массикотъ.

*Массикоты* разныхъ цвѣшовъ и *сурикъ* также изъ Свинцу приготавливаются пережиганіемъ въ огнѣ до разнаго степени. Смощри *Сурикъ*.

Литаргирия золотая и серебряная не иное что, какъ Свинецъ, служившій къ очищенію руды мѣдной при выплавкѣ. — Сммотри *Литаргирия*.

**СВИНЦОЛИТНИКЪ.** Художникъ, плавящій свинецъ, очищающій его и опливающій по потребности для зданій, фоншановъ и проч.

*Средство плавить и отливать большія плиты свинцовыя.*

Свинецъ, назначенный къ сему употребленію, расплавливается въ ямѣ, выкладенной на подобіе кошла изъ кирпичу, выспаванной сверху жерновнымъ камнемъ и умазанной алебастромъ. Подъ котломъ сего рода или въ срединѣ дна его всплавливается чугунный кошелъ для собиранія чистаго свинцу, остающагося по опливкѣ плинтъ. Яма сія или сей кошелъ утверждается на деревянномъ помостѣ.

Каждый разъ, когда нужно употреблять сію яму, разжигается она крупными горящими углями, чтобы свинецъ расплавлялся скорѣе и не прилизалъ къ стѣнамъ, который бросающъ плавить на угли въ яму.

Близъ ямы устанавляется столъ, на которомъ производишь опливку; ставится оный шакъ близко для способности, и чтобы скорѣе выливать мешаллъ расплавленный.

Столъ эшоптъ, называемый иногда формою, дѣлается изъ большихъ досокъ, сложенныхъ и сбитыхъ по краямъ желѣзными скобами, а поддерживается двумя или тремя деревянными козлами; по краямъ стола сего дѣлается деревянный закраекъ, въ вершокъ или полшора толщиною, и на полвершка или вершокъ вышиною. Ширина стола обыкновенно дѣлается въ три и четыре фута, а длина отъ 18 до 20 футовъ.

Столъ усыпается пескомъ самымъ мѣлкимъ, смачивается водою, мѣшается палочкою, а потомъ распворъ эшоптъ углаживается плоскою колошущкою, послѣжъ мѣдною дощечкою.

Сверху



Сверхъ стола устанавливается жолобокъ, прилаженный къ краю рамки столовой, или закрайку, форму составляющему; дѣлается оный изъ дерева ширины и глубины приспособной. Влаживается оный въ закраекъ стола, такъ чтобъ между имъ и плоскостію стола осталось такое пространство, каковой должно быть толщинъ свинцовой плиты; по сему жолобу наливается расплавленный свинецъ.

Сверху стола бываетъ чаша желѣзная фигуры треугольной, имѣющая бока только сзади и съ двухъ сторонъ, или оканчивающаяся острымъ носомъ, чтобъ удобнѣе можно было выливать изъ нее свинецъ; передомъ становится она на край стола, а задомъ на подставку, которая ниже стола, дабы чрезъ то могъ въ ней лучше держаться свинецъ, потому что глубина ея къ носу идетъ мѣлче. Чаши сіи бываютъ иногда могущія вмѣщать въ себя до 1000 фунтовъ свинцу.

Расположивъ и приуголовивъ все такимъ образомъ, чернается расплавленный свинецъ изъ ямы большимъ ковшемъ и наливается со всемъ и съ углями въ треугольную чашу, по наполненіи которой вынимающъ угли другимъ ковшемъ, во днѣ кошораго проверчены скважины; потомъ приподнявъ задъ чаши, выливается свинецъ по жолобу въ форму, причемъ художникъ расплавляетъ оный, чтобы всюду налился равною толщиною.

Послѣ того вынимающъ излишнюю плиту, приподнимая оную съ двухъ сторонъ подѣемами.

Не давно вышло сочиненіе подъ заглавіемъ: *Observations sur le plomb lamine*, т. е. *Примѣчанія о листовомъ свинцѣ*. Г. Ремондъ, издавшій записку о дѣланіи листового свинцу, оповѣщиваетъ на возраженія, коими сочиненіе это наполнено; возраженія сіи состоятъ въ томъ, что машина, для листового свинцу употребляемая, оный вдвѣиваетъ и лишаетъ его мягкости; что листы свинцовые бываютъ наполнены пузырями; что примѣсны въ оныхъ плѣвы и частицы многоспоронныя; что съ краевъ шовъ

листовъ очень примѣненъ; что въ обрѣзѣ съ краевъ видимы слои, наложенные другъ на друга; что слои сіи оканчиваются въ разныхъ мѣстахъ, почему не можно сомнѣваться о разспроукѣ металла; что при загибаніи листы сіи задираются и слои на нихъ шаршатся; припомъ же что листовои писканый свинецъ не можеть служить для прочности на многіе вѣки. П. Ремондъ не опровергаетъ ни одного изъ сихъ возраженій; но можно видѣть, что многія и главныя изъ оныхъ несправедливы, и что оныя свойственны также и опливному свинцу, какъ и писанному, а прочія маловажны. Наконецъ присовокупляетъ онъ многія основанія въ пользу свинцу листоваго, и особливо что у Англичанъ, употребляющихъ листовый свинецъ съ 1731 года, занимается въ Лондонѣ 2000 работниковъ и 10000 въ другихъ мѣстахъ Великобританіи: они увѣряютъ, что листовый свинецъ лучше лишаго въ прочности, и что лишний подверженъ ямковости по причинѣ шой, что выливается въ песокъ; что пазны, бывающія на поверхности листовъ, вреда не соспавляютъ и происходятъ отъ того лишь, что лошади, приводящія въ движеніе мѣльницы, гдѣ листы сіи дѣлаютъ ходъ свой ускоряютъ; и наконецъ, что съ шѣкъ поръ, какъ начали употреблять таковыя свинецъ въ Англии, не познано еще отъ него никакихъ худыхъ слѣдствій, но напрошивъ 5 фунтовъ свинцу листоваго оказываютъ ту же услугу, что 8 фунтовъ въ лишьѣ. Сожалишельно, говорятъ Французы, что не умѣемъ мы употреблять полезныя вещи, коими пользуются наши сосѣды.

Въ добавокъ воптъ что говоритъ Авторъ *Diction. du Citoyen* въ пользу свинцу листоваго или машиною расплющиваемаго, что оный равнообразною своею повсюду толщиною всегда учреждаетъ вѣсъ вѣрный въ квадратномъ футѣ, относящійся къ толщинѣ плиты или листа, такъ что можно сдѣлать вычисленіе, во сколько станеть предпринимая работа безъ всякой ошибки.

Листовой свинецъ бываетъ въ листахъ разной толщины, и даже во столько тонкихъ, какъ почтовая бумага, для мѣлкихъ подблоекъ. Въ Парижѣ заведена фабрика сего листового свинцу; фунтъ разной толщины продается шамъ въ листахъ около 7 копѣекъ на наши деньги; а самый тонкій листовой съ небольшимъ въ 7 копѣекъ фунтъ.

У Саваря можно чистить средства къ оплавлению свинцовыхъ плитъ на полотно; также о томъ, какъ дѣлать свинцовыя трубы безъ спайки.

**СВИНЬЯ.** Живошное домовое четвероногое, имѣющее копыта раздвоенныя, а шло покрытое щетиною крѣпкою. Хряковъ или самцовъ Свиныхъ дѣлаютъ боровами, ш. е. обрѣзываютъ для откармливанія на убой.

Свиньи, кромѣ другихъ пользъ въ домоводствѣ, доставляютъ въ коммерцію слѣдующіе товары:

Вепчину соленую и копченую.

Щетину.

Сало, употребляемое въ соленье, помады и на суконныхъ фабрикахъ.

То же сало топленое употребляется въ мыловареніе; равнымъ образомъ плывущіе свѣчки подмѣшиваютъ оное съ говяжьимъ саломъ въ свѣчи.

Экономическое наставленіе о Свиномъ заводѣ находится въ Journ. Economique 1758, p. 157.

*Вепрь*, который есть не иное что, какъ самецъ Свиней дикихъ, обитающихъ въ лѣсахъ и болошахъ, и котораго никогда не можно сдѣлать ручнымъ; не упоминая о головѣ сего живошнаго, употребляемой за вкусное блюдо, доставляетъ оное при вещи въ торговлю:

Кожу его по выдѣлкѣ съ щетиною употребляютъ на крышки къ хомушамъ, также на обойку сундуковъ и прочаго.

Щетину его покупаютъ сапожники для всучиванія въ свои драшвы; дѣлаютъ же изъ нее щетки и все прочее, къ чему служатъ щетина дворныхъ Свиней.

Окорока его соляшѣ и копшашѣ, кои, а особливо молодыхъ вепрей, соспавляютѣ вкусную вешчину.

**СВЪЧИ.** Составляется Свѣча изѣ свѣшильни бумажной или льняной, не крушо опспряденой и ссученой, и облишой воскомѣ или саломѣ на подобіе цилиндра или сполбца, и послѣ зажигается для освѣщенія.

*Свѣчи столовыя* называются пошому, что употребляются на споллахѣ знапныхъ и зажиточныхъ людей; бывають оныя разной длины и шолщины, но всегда соразмѣрной спѣннымѣ и споловымѣ подсвѣчникамѣ.

Свѣшильня для сихъ Свѣчь изѣ нѣсколькихъ бумажныхъ нипокѣ, не крушо опспряденныхъ и ссученыхъ; льняной бѣли для нихъ не употребляютѣ. Воскѣ бѣлый, коимѣ оныя покрываютѣ, раскатывается на сполѣ деревянную дощечкою съ ручкою; дощечка сія бываетѣ вершковѣ шести длиною и вѣ три шириною, и шочно шаковая же, каковою сучашѣ восковыя церковныя Свѣчи. Разноша Свѣчь сихъ отѣ церковныхъ вѣ помѣ шолько, что у церковныхъ сверху, гдѣ зажигаютѣ, около свѣшильни еспѣ ямочка, и что оныя сверху кѣ низу идуть опчасу понче; а споловыя всюду равной округлости сверху до низу.

Во Франціи шаковыя Свѣчи продаются связками, вѣ коихъ вѣсомѣ бываетѣ 16 унцовѣ или фунтѣ съ прешью; вѣ каждой связкѣ бывають Свѣчи особливо мѣры. Дѣлають ихъ вѣ фунтѣ по 4, по 5, 6, 8, 10, 12 и по 16; длина оныхъ слѣдующая: четверныя, или коихъ чешыре вѣ фунтѣ, бывають длиною вѣ 6 вершковѣ съ половиною, пяшерныя вѣ 6, шестерныя и шеснадцашныя вѣ 5 съ половиною; а прочія вѣ пять вершковѣ, счишая кромѣ шого мѣста, кое вспавливается вѣ подсвѣчникѣ, и шонкаго конца, гдѣ зажигаютѣ.

Бывають также связки Свѣчь сихъ вѣсомѣ вѣ 14 унцовѣ; шаковыя привозятѣ изѣ Манса и Анжерса.

*Столо-*

Столовыя Свѣчи маканья дѣлають шѣмъ же образомъ, какъ и церковныя. Вѣ свѣщильни изъ бумаги подмѣшивають иногда половину льняной бѣли; ссучивають оныя не крупю; навощивають бѣлымъ воскомъ, чшобы уровнять оныя во всю длину, и чшобъ не могло проскочить волоши отъ свѣщильныхъ нишокъ сквозь Свѣчу наружу. По концамъ свѣщильни накладываютъ гаечку спальную, которая препящствуетъ прилипашъ къ концу свѣщильни, гдѣ зажигаютъ.

Укрѣпивъ на свѣщильняхъ, для каждой Свѣчи мѣрою опрѣзанныхъ, гаечки, вѣшаютъ ихъ за концы нишокъ свѣщильныхъ на крючки обруча, повѣшеннаго надъ копломъ, въ копоромъ находится расплавленный воскъ для обливанія оныхъ; довольно зачерпнувъ ложку воску обливать каждую свѣщильную, и воскъ будетъ ложиться равнымъ слоемъ около свѣщильни, ешлы она навощена; а ешлы не вощена, должно обмочить вѣ воскъ.

Когда вышеписаннымъ образомъ всѣ свѣщильни будутъ повѣшены около обруча, обливаютъ ихъ ложкою, зачерпывая воскъ, поочередно, повертывая обручь до шѣхъ поръ, какъ Свѣчи обольются до половины своего вѣсу; тогда снимають ихъ съ обруча, кладутъ между двухъ доскушвъ сукна, и закрываютъ сверху одѣяломъ, дабы содержать ихъ вѣ мягкости и способности къ обработыванію. Потомъ вынимають ихъ изъ суконкъ, обливаютъ водою гладкій сполъ, и кашають на ономъ вышепомянутою дощечкою. Обрѣзываютъ ихъ сверху, снимають гайки, очищаютъ головку деревяннымъ ножемъ, и опять за конецъ свѣщильнѣ вѣшаютъ на другой обручь, имѣющій вокругъ крючки желѣзные; тогда опять обливаютъ Свѣчи воскомъ, начавъ снизу, и такъ до верьху, пока придутъ вѣ мѣру надлежащаго вѣсу.

По послѣднемъ облитіи снимають Свѣчи съ крючковъ, кладутъ между суконкъ, вынимають для выглаживанія дощечкою по вышесказанному,

очищаютъ нижніе концы деревяннымъ ножемъ, вѣщаютъ на обручъ и даютъ высохнуть. — Изъ *Энциклопедіи*.

*Свѣчи сученныя.*

Дѣлаютъ Свѣчи сіи изъ воску бѣлаго и желтаго; называютъ сучеными пошому, что воскъ около свѣшленъ обсучиваютъ, и тянутъ подобно какъ бы проволоку посредствомъ двухъ вальковъ или цилиндровъ, утвержденныхъ въ плотныхъ столбикахъ, и кои вершишь рукояшкою. На цилиндрѣ завертывается свѣшильня, коя опускается въ расплавленный воскъ въ мѣдномъ пазу; впереди конца, коимъ свѣшильня укрѣпляется къ цилиндру, надѣвается на оную мѣдная дощечка, имѣющая разной величины скважины, подобныя шой, какъ дѣлаются для тянушія проволоки, и сквозь скважину тонкую начиная навиваютъ свѣшильню на цилиндръ, а оная прошагиваясь сквозь дощечку получаетъ желаемый слой толщины. Пошомъ на задній конецъ дощечку вдѣваютъ, скважиною побольше первой, прикрѣпляютъ конецъ къ другому цилиндру, опускаютъ свѣшильню въ пазъ мѣспомъ впереди дощечки, и начинаютъ навивать на цилиндръ; таковымъ образомъ составляется другій слой; повторяютъ это до тѣхъ поръ, какъ Свѣча учинится желаемой толщины.

Можно таковымъ образомъ вытянуть нищѣ аршинъ въ 500 длиною, и послѣ разрѣзавъ на Свѣчи, длины, какой угодно.

Способъ сучить таковымъ образомъ Свѣчи восковыя изобрѣшенъ въ срединѣ XVII вѣка Венеціанами, кои также первые изобрѣли бѣленіе воску. Перенесъ эту выдумку во Францію Пьеръ Блезимаръ, свѣчникъ искуснѣйшій, Парижскій жишель; прежде того Свѣчи дѣлали только маканья, или сучили ихъ руками и выправляли на доскѣ.

Вытягиваніе таковымъ образомъ Свѣчь пребудетъ раченія и труда не въ томъ, чтобъ дать снурку всюду равный слой толщины, это дѣйствуетъ дощечка

щечка съ калибромъ скважины; но все затрудненіе состоишь въ ссучиваніи свѣпильни, чпобѣ оная была всюду равна, и нишки бы расположены были въ ней, одинакой толщины и крѣпосци, или слабая подкрѣпленыѣ были спращеніемъ съ крѣпкими; замѣчается также, чпобѣ цилиндрѣ верпѣшь очень медѣнно и плавно. Воскѣ, заспывая очень скоро, не будешѣ приспавать хорошо къ свѣпильнѣ, и спанешѣ соскакивать опѣ приближенія и гнѣпенія дощечки съ скважиною; это первая причина. Вовпорыхѣ, естли нишку заверпывать на цилиндрѣ скоро, оная не можешѣ ложиться равно на валѣ, и будешѣ ломаться или прерываться. Для удобности къ первому дѣйствію нишки бумажныя, опредѣленныя на свѣпильню, размапываютъ и связываютъ на концахѣ одну съ другою узломѣ плоскимѣ. Во сколько нипокѣ бышь свѣпильнѣ, опредѣляетъ толщина Свѣчь, каковыя дѣлашь намѣрено: пропаянувѣ нишки желаемой длины и во сколько нипокѣ, сколько нужно, конецѣ этой свѣпильни обмакають въ расплавленный воскѣ и напѣпляютъ къ валу. Такимѣ же образомѣ укрѣпляютъ и другій конецѣ къ другому валу, продѣвъ напередѣ дощечку, и такимѣ образомѣ начинаютъ пропускать свѣпильню сквозь скважины, пачивѣ оную по расплавленному воску, какѣ описано выше. Тазѣ съ воскомѣ долженѣ спояшь на жаровнѣ, чпобѣ не заспывалѣ.

Что надлежитѣ до расплавленія воску, бываетъ оное хорошо и худо опѣ степени жару, каковый при томѣ употребленѣ будешѣ. Всеобщее правило, чпобѣ не класть вдругѣ многого количества воску въ пазѣ; въ прошивномѣ случаѣ первые слои будутъ бѣлы, а прочіе желты, пошому что воскѣ опѣ долгаго споянія на жару шрапшѣ не шокмо свою бѣлизну, но и свое качество. Опвращають это неудобство подбрасываніемѣ въ пазѣ свѣжаго воску по мѣрѣ шого, какѣ расплавленный издерживается; чрезѣ то сообщается послѣднему густо-

та, и свѣжій мѣшаясь съ нимъ приводишь его въ состояніе къ безвредному выдерживанію жару; повпоряешься эшо повременно до окончанія дѣйствія. Употребляешься воскъ бѣлый и желтый по мѣрѣ цѣны дѣлаемыхъ Свѣчь. Ежели изъ выпянушой шаковымъ образомъ Свѣчи дѣлаются стибаніемъ колодка, раскрашивается оная разными красками, а особливо естли складывается на подобіе книги. Свѣчи сіи дѣлаются шаковой полщины, какъ угодно. — *Энциклопедія.*

Во Франціи свѣчники раздѣляются Свѣчи восковыя паянушыя на Венецейскія, погребныя, лампадные, пучковыя, насвѣчники и простыя Свѣчи.

Свѣчи Венецейскія прозываются только въ отличіе отъ другихъ, потому что дѣлаются изъ лучшаго бѣлаго воску и лучшей свѣшильни Колонской.

Свѣчи погребныя называются потому, что употребляются въ винныхъ погребахъ; дѣлаются онѣ полще другихъ съ свѣшильною, ссучиваемою изъ всякихъ нишокъ; воскъ для нихъ берется желтый.

Лампадные бываютъ тонѣ изъ всѣхъ паянушихъ Свѣчь; свѣшильни въ нихъ кладется самая тонкая изъ лучшихъ Колонскихъ нишокъ, и не протягивается въ дощечку больше двухъ разѣ въ самыя малыя скважины. Лампадными прозваны онѣ потому, что употребляють ихъ вмѣсто свѣшильни въ лампы.

Насвѣчники составляютъ родъ Свѣчь бѣлыхъ, нѣсколько пополще лампадныхъ, съ свѣшильною изъ тонкихъ нишокъ; употребляютъ ихъ поршныя, сапожники и обойщики для завошиванія распускающихся краевъ у маперіи; называютъ ихъ иногда пучковыми, потому что свиваютъ ихъ въ пучки.

Простыя Свѣчи дѣлаются изъ воску бѣлаго и желтаго разной мѣры.

Дѣлають еще родъ Свѣчь восковыхъ чешверугольныхъ, кой называютъ факелами споловыми и факелами комнатными.



Колодками называются Свѣчи пянущія, свернушыя колодками чешвероугельными или круглыми, для удобнѣйшаго ношенія въ карманѣ. Колодки шаковыя изъ Венецкихъ Свѣчь свертываются обыкновенно на подобіе книги, или другою фигурою, и раскрашиваются разными красками. Оныя отсылаютъ пріятели къ пріятелямъ въ подарокъ на Новый годъ.

Прежде сего дѣлывали родъ Свѣчь черныхъ, коихъ свѣпильни обмакали въ смолу колонику; надъ дымомъ оныхъ сапожники закапчивали коблаки, и прочее, однакожъ бросили ихъ съ шѣхъ поръ, какъ нашли полезный къ сему составъ изъ яичнаго желтка, сала и сажи, сплавляемыхъ вмѣстѣ.

*Свѣчи сальныя* оплаиваются изъ сала въ формы жестяныя, въ кои вкладывается свѣпильня; или обмакиваютъ свѣпильню въ расплавленное въ коплѣ сало говяжье до шѣхъ поръ, какъ получаютъ оныя желаемую толщину; свѣпильни для нихъ употребляются бумажныя и бѣлыя. Дѣлаютъ же сальныя Свѣчи подъ восковыя, накладывая на нихъ сверху слой бѣлаго воску.

#### *О Свѣчахъ церковныхъ.*

Для сихъ свѣпильня употребляется бумажная пополамъ съ бѣлевою, покруче ссучиваемая; а покрываются оныя воскомъ бѣлымъ и желтымъ. Зажигаются оныя въ Святыхъ Церквахъ, въходахъ, на погребеніяхъ и другихъ обрядахъ.

Дѣлаются оныя разнаго вѣсу, длины и толщины, въ разсужденіи шого, къ чему предопредѣляются: во Франціи, Англии и другихъ странахъ дѣлаютъ ихъ конусомъ, ш. е. родомъ пирамиды круглой, копорая сверху къ низу идетъ, въ толщинѣ убавляясь, и оканчивается почти остро. Въ Италіи Свѣчи цилиндрическія.

#### *Объ отливаніи большихъ восковыхъ Свѣчь.*

Ссучивъ свѣпильни надлежащимъ образомъ, и разрѣзавъ въ длину надлежащей мѣры берутъ оныхъ

дюжину и привѣщиваютъ за крючки желѣзнаго обруча надъ большимъ пазомъ или кошломъ мѣднымъ вылуженымъ, въ которомъ расплаенъ воскъ.

Послѣ зачерпываютъ полный ковшъ, изъ листового желѣза сдѣланный, обливаютъ онымъ, мало помалу наклоняя, по свѣщильнямъ сверху, такъ чтобы воскъ стекая внизъ, совсемъ покрылъ оныя. Излишній воскъ упадетъ оляшь въ пазъ, стоящій на жаровнѣ, чтобы воскъ не остывалъ; шаковымъ образомъ обливаютъ Свѣчи разъ до десяти и двенадцати. Послѣ того кладутъ ихъ рядомъ въ перину, вдвое согнутую, чтобы не засыпали; а попомъ положивъ на столъ, и выравниваютъ дощечкою деревянною, какъ упомянуто въ началѣ этой статьи. — Вмѣстныя Свѣчи опливаютъ въ формы иногда въсомъ въ полпуда и больше; также и въ формы, имѣющія по себѣ рѣзбу.

### О сученіи Свѣчь руками.

Приготовивъ свѣщильню по обыкновенію, размягчаютъ воскъ, сминая оный въ горячей водѣ; попомъ опорвавъ кусокъ воску, начинаютъ оный руками обсучивать около свѣщильни, распянутой изъ стѣны въ стѣну и укрѣпленной за крючки. Обсучиваютъ шаковымъ образомъ свѣщильню равно всюду отъ конца до конца и послѣ разрѣзываютъ на части; или обертываютъ отъ одного конца толсто и сводятъ къ другому тонко. Послѣ чего выправляютъ ихъ на столъ, кашая дощечкою деревянною по обыкновенію.

Называются *Свѣчи Пасхальныя* у Каполиковъ большія восковыя украшенныя Свѣчи, въ которыя сверху въ сдѣланныя скважины кладетъ Діаконъ пять кусочковъ ладану крестообразно, и зажигаетъ Свѣчу новымъ огнемъ во время обрядовъ, отправляемыхъ въ великую Субботу.

Свѣчи шаковыя обыкновенно сучатъ руками, а иногда опливаютъ; фигура ихъ бываетъ пирамидальная шестисторонная; дѣлаютъ ихъ въсомъ до при-

придцати фунтовъ въ разсужденіи богатства церквей, для кошорыхъ онѣ назначаются. Въ выработаваніи Свѣчь Пасхальныхъ можно легко примѣшпль, каковъ искусенъ свѣчникъ, надъ ними прудившійся.

**СЕБЕСТЕНЪ** или *Себестъ*. Плодъ темнозеленый, почти черный, подобный малымъ сливамъ, Дамаскими называемымъ, но въ кошорыхъ косточка шреугольная.

Дерево, приносящее Себесты, растетъ въ Левантѣ въ окрестностяхъ Сейда, откуда чрезъ Марселю привозятъ ихъ купцы, торгующіе овощами, во Францію. Листы на деревѣ эшомъ зеленые и нѣсколько кругловаты, цвѣты бѣловатые звѣздочкою; изъ середины чашечки ихъ выходитъ плодъ, къ которому бѣлая чашечка сія остается приросшею при сбораніи: Тѣло Себестовъ клѣвапо, мягко, цвѣту красноватаго и вкусу довольно сладкаго.

Въ покупкѣ Себесты должно выбирать свѣжіе, полные, мясистые, черноватые и снабженные ихъ цвѣточною чашечкою; отбрасывать изъ нихъ твердые, мѣкіе, черные лоснящіеся или красноватые, что значить, что оныя были уже въ настойкѣ.

Изъ сихъ Себестовъ дѣлаютъ клѣй, называемый *клѣй Александрійскій*, коимъ ловають мѣкихъ пшичекъ; но какъ оныя рѣдокъ во Франціи, подмѣниваютъ вмѣсто онаго въ продажѣ пшичій клѣй, составляемый въ Нормандіи. Смощри *Клѣй тличій*.

Дерево, носящее эшомъ плодъ, растетъ также въ Египтѣ, Аравіи, Малабарѣ и разныхъ другихъ мѣстахъ Индіи; есть оное въ нѣкошорыхъ садахъ въ Ипаліи. П. Плюміе нашелъ его въ Америкѣ и первый опредѣлилъ характеры онаго подъ именемъ *Кордіа*, не зная, что дерево эшо Себестеновое. Г. Линней назвалъ оное также *Кордіа*, по имени Кордуса Бошаника іб сполѣпія.

Индѣйцы кладутъ Себесты въ свой ахіарѣ, или соленье въ укусъ съ дикимъ перцомъ между прочими плодами и частями травъ. — Смощри *Ашіарѣ*.

**СЕЛАДОНОВЫЙ ЦВѢТЪ.** Краска блѣднозеленая, или зеленоблѣвашая.

По узаконеніямъ о Мануфактурахъ во Франціи опредѣлено красить шелковыя, шерстяныя и нишныя матеріи въ Селадоновый и другіе блѣднозеленыя цвѣты, сперва варивъ въ квасцахъ, потомъ въ пупавкахъ, и послѣ въ индигѣ. Запрещено попомъ изъ пупавочной краски класъ въ синій сандалъ. — На послѣдокъ учреждено нишки красить въ свѣшаозеленый цвѣтъ, въ числѣ котораго шѣней и Селадоновый, сперва кубовою краскою, разведенною синимъ сандаломъ, послѣ ярью и наконецъ въ пупавкахъ.

**СЕЛЬДЬ.** Рыба, которую Г. Линней помѣстилъ въ классъ алозовъ (clupea), то есть, макарей и сарделей. Это здоровѣйшая изъ рыбъ, которую богатые и убогіе могутъ имѣть въ столѣ своемъ; она содержишь въ себѣ много масла и лещучей соли.

#### *Натуральная Исторія Сельдей.*

Сельди рыба, изъ яицъ или икры родящаяся, которая дешева только въ разсужденіи своего ужаснаго множества и плодовитости, но по свойству шѣла своего очень вкусная, легкая и здоровая, которая почти одна составляетъ пропитаніе многихъ народовъ и великую отрасль торговли. Сельди неважное лице составляютъ въ Исторіи рыбъ, или что Икниографы о нихъ сказали, состоишь почти ни въ чемъ. Между шѣмъ два Писателя прильпились въ особливости къ познанію ихъ: перьвый былъ Естествословъ Нѣмецкій, Павелъ Нейкранцъ, коего Лашинское сочиненіе напечатано въ 4, въ 1654 году подъ заглавіемъ: de Harengo, Exercitatio Medica etc. или „Разсужденіе Медическое, въ которомъ „подтверждается или возсцановляется уваженіе къ „превосходству и преимуществу Сельди.“ Вторый Яковъ Соласъ Доддъ, Англичанинъ, писавшій подъ заглавіемъ: Essay towards a natural History of the Herring, или *Опытъ Натуральной Исторіи Сельди*, изданный

въ Лондонѣ въ одномѣ Томѣ въ 8, и которому послѣдовало еще два изданія послѣ. Изъ сихъ-то двухъ сочиненій новые Испорики заимствовали сокращеніе, которое здѣсь прилагается, какъ взяно оно изъ *Nouv. Ecomot. 1757, Tom. 10. p. 141 и 154*; къ чему присовокупляются прибавленія и замѣчанія изъ *Journal Ecomot. et Journal de Commerce*. Таковымъ образомъ сташья сія будетъ заключать въ себѣ, что относится существеннаго до Сельдей; а именно: ихъ Натуральную Исторію, ловъ оныхъ въ разныхъ странахъ, образъ приутоповленія оныхъ и безчисленную торговлю, производимую оными, изъ нѣкоторыхъ Авторовъ новѣйшихъ и рукописей.

Обыкновенная длина Сельди, когда всю ее смѣришь, содержитъ около шести вершковъ, а окружность только два. Имѣетъ она пять плавильныхъ перьевъ, а главное изъ оныхъ состоитъ изъ 17 косточекъ и находится на спинѣ; съ каждой стороны ея жабрей есть также у ней по плавильному перу, а подъ брюхомъ находится большое раздвоенное, и въ каждой часпи онаго по девяти косточекъ хрящеватыхъ. Къ сему присовокупляется другій поплавокъ; близъ прохода и боку плеска находящійся. Чешуя на ней больше продолговата, нежели широка; округла, лежитъ одна на другой, подобно кровельной черепицѣ, и приплена къ кожѣ или перепонкѣ ея нѣкоторымъ клѣмѣ. Она столько блестяща, что ночью свѣтитъ; и вмѣсто того, чтобъ быть перемѣшанной съ желшою, какъ у другихъ рыбъ, она вся бѣлая. Чешуи сіи составляютъ изъ частицъ, тѣсно между собою соединенныхъ и проспирающихся отъ корня своего къ окруженію наружному. Подъ сими естественными ластами, опредѣленными сохранятъ Сельдей отъ ударовъ о шѣла твердыя и ранъ, приключаемыхъ имъ отъ шренія другихъ рыбъ, окружающихъ ихъ въ безчисленномъ множествѣ, находится кожа нѣжная темносиняя на спинѣ, но которая къ брюху идетъ свѣтлѣе и оканчивается столькожъ бѣла, какъ  
самая

самая чешуя. Находится иногда между сею кожей и мускулами жиръ черноватый, подъ коимъ мускулы лежатъ въ нѣсколько слоевъ и бѣлые, какъ молоко. Каждый изъ сихъ мускуловъ имѣетъ свою особанную кожу, его оболочающую, со множествомъ волошек и почти всегда съ маленькими крючками. Голова Сельди костиста и имѣетъ малое возвышеніе; съ обонхъ боковъ примѣтны на ней два продолговатыхъ и узкія углубленія. Голова сія къ носу или рпу учиняется тонка и съ обонхъ боковъ сплющивается, а бокъ состоитъ изъ осми чешуй костистыхъ, или толстыхъ и широкихъ; швердыя части оныхъ не соединяются, подобно какъ у прочихъ животныхъ, смычками зубчатыми.

Мы пройдемъ остальныя части Анапоміи сей рыбы, которыя любопытствующими могутъ быть чипаны въ вышепомянутыхъ журналахъ. Сельдь имѣетъ множество малыхъ зубовъ, для удобности ея питанія другими маленькими рыбами, кои безъ того во время жеванія моглибъ скользать и уходить. Языкъ у Сельди малъ, швердъ, оспроконеченъ и оканчивается родомъ мезолеватой кожи.

Хвостъ составляетъ у Сельдей главное орудіе изъ служащихъ для плаванія; плавки же (прозванные такъ по неосновательному приписанному имъ дѣйствию) служатъ имъ только къ содержанию тѣла ихъ въ нѣкоемъ равновѣсіи и воспреняшствованію отъ качанія; посему хвостъ у Сельди снабженъ бываетъ множайшими мускулами и швердѣйшими, нежели въ другихъ частяхъ.

#### *Исторія о ловлѣ Сельдей.*

Ловъ Сельдей происходитъ въ окрестностяхъ оспрововъ Шотландскихъ, лежащихъ въ морѣ Шотландскомъ и далѣе къ Сѣверу, нежели Оркадскіе. Обыватели сихъ оспрововъ, какъ сказываютъ, имѣютъ вѣрные признаки о наступающемъ приходѣ Сельдей; но поднесъ еще не могли вывѣдать о сихъ призна-

знакахъ; однакожъ говорено будетъ о нихъ впереди.

Достоверно лишь то, что Сельди обыкновенно появляются въ удивительномъ множествѣ около 8 Юня. Поднесъ еще точно невѣдающъ, изъ котораго мѣста онѣ приходятъ; но достоверно, что изъ самыхъ отдаленныхъ морей Сѣверныхъ. Нѣкоторые Естественствовы утверждаютъ, что привлекаются онѣ въ море Шотландское (\*) малыми червями, сурфъ называемыми, клубящимися на поверхности воды и служащими имъ въ пищу. Но хотя и очень правдоподобно, что черви сии суть добыча Сельдей, однакожъ не сѣя токмо причина привлекаетъ ихъ изъ таковаго отдаленія; впрочемъ весь несчетный народъ Сельдей приходилъ дѣлать эту добычу. Припомъ же надлежало бы полагать, что во всѣхъ Сѣверныхъ моряхъ вовсе нѣтъ сего роду пищи, и тогда чѣмъ бы питались остающія тамъ Сельди, или тѣ, коимъ надлежитъ продолжать размноженіе ихъ рода? Когдажъ есть въ природныхъ ихъ странахъ потребная для нихъ пища, за чѣмъ же бы имъ ишии искать того вдали, что есть у нихъ дома? Доддъ въ семъ случаѣ беретъ прибѣжище къ Провидѣнію: онъ утверждаетъ что выходъ Сельдей есть Его попеченіе, чтобъ снабдить насъ вкусною пищею въсихъ рыбахъ, входящихъ въ великомъ множествѣ представившись нашимъ потребамъ. Мысль Доддова очень хороша, чтобъ не лъзя было не согласиться съ оною; но Господамъ Физикамъ должно плашиться совсѣмъ другою мнѣнію: почему не можеть ли быть, что чудное размноженіе Сельдей въ моряхъ Сѣверныхъ приключаетъ имъ въ нѣкоторыя времена года въ добываніи пищи затрудненіе, и принуждаетъ ихъ отправлять своихъ поселенцовъ и часть народа искать оной въ другихъ моряхъ? Таковыя преселенія основаны

---

(\*) Между мысомъ Шотландскимъ и Норвегіею.

ваны на побужденіи, коему есть много примѣровъ въ нашурѣ и собственно въ Исторіи человѣческаго рода.

Какъ скоро рыболовы Шотландскіе усмотрятъ приходъ Сельдей (\*), распавляющъ они свои сѣти (\*\*); тогда совершаютъ они часть лову и грузятъ суда свои (\*\*\*). Сельди обращаются попомъ къ Шотландіи, гдѣ ловящъ ихъ таковымъ же образомъ. Сельди приближившись къ Англіи раздѣляются, и часть оныхъ направляетъ свой ходъ къ Западу или Юго-западу: онѣ оставляютъ острова Оркней и Шотландъ въ лѣвѣ, проходятъ острова Западные и прибываютъ къ Ирландіи. Тамъ спсудо это опять раздѣляется; часть онаго идетъ къ Югу вдоль береговъ Бриганическихъ, и доходитъ до канала или проливу С. Георгія; и такъ находится между Англіи и Ирландіи, и обращается къ Сѣверу. Въ этомъ мѣстѣ встрѣчается оная со вторымъ отдѣломъ своего спсада, продолжавшимъ путь свой къ Западу или Юго-западу около берегу Ирландскаго до Южнаго берегу тогожъ острова, для совокупленія съ шѣмъ отдѣломъ, который шелъ каналомъ Ирландскимъ до Юго-западу. Другая половина отдѣлу раз-

---

(\*) Мѣсто, гдѣ находится Сельдей спсуда, познается по множеству морскихъ птицъ, лежающихъ надъ онымъ, провѣжающихъ оно, и примѣчающихъ движеніе ихъ въ надеждѣ уловить какую нибудь изъ онаго.

(\*\*) Рыболовы плывя тихою греблею бросаютъ сѣти свои въ море и продолжаютъ плыть, сколько можно прошивъ приливу; а особливо когда начнется отливъ, тогда Сельдей уноситъ назадъ и плывущъ онѣ иногда прошивъ воды.

(\*\*\*) Какъ скоро барку нагрузятъ рыбою, возвращаются къ берегу и отдаютъ грузъ челвѣку, опредѣленному къ соленію и парвленію всѣхъ изловленныхъ Сельдей.



разлучившаяся на сѣверѣ, учреждаетъ пушь свой нѣсколько къ западу и юго-западу: она входитъ въ море Нѣмецкое, проходя мимо береговъ Англїи, выше Шотланда, и попираясь около берегу Абердеенскаго; сіи Сельди на пуши своемъ наполняютъ всѣ заливы и устья рѣкъ. Послѣ того, какъ сѣверные Шотландцы на рѣкѣ Тагъ наловятъ оныхъ ужасное множество, бои Дюнбарскіе и Фивскіе выѣзжаютъ въ свою очередь ловить Сельдей, слѣдующихъ на югъ. Послѣдніе сіи разѣзжаютъ сначала около возвышенныхъ береговъ Бервикскихъ и С. Таббскихъ и не видаясь до прибытія въ Скарборугъ; отсюда отправляющыяся они собираются въ великомъ множествѣ къ берегамъ Ярмушскимъ; потомъ переѣзжаютъ къ устью Темзы и располагаются по берегамъ Кента, Сусекса, Гамсгира и до конца береговъ Англинскихъ. Туда приходитъ первая часть перваго отдѣлу Сельдей, уже весьма убавившихся на другой сторонѣ острова; пушь еще плашитъ она дань; а отпашокъ, какъ надобно думать, учиняется добычею морскихъ свиней и другихъ великихъ рыбъ сего моря.

Спада Сельдей, плавающихъ въ сихъ моряхъ, безчисленны; рыбаки сказываютъ, что часть оныхъ, излавливаемая Европейцами, составляетъ только стопысячную долю изъ ихъ. Видаютъ также Сельдей и въ сѣверной Америкѣ, но не въ такомъ множествѣ, какъ въ Европѣ; онѣ направляютъ ходъ свой къ югу не далѣе рѣки Каролинской. Не можно достоверно сказать, что часть сихъ Сельдей составляетъ участокъ того невѣроятнаго количества, каковое приходитъ сначала къ берегамъ Гренландїи, и которая вмѣсто того, чтобъ итти обще съ прочими на юго-западъ, задерживается при берегахъ Америки въ сѣверо-западъ; или это отпашокъ изъ прошедшихъ каналомъ Англинскимъ. Какъ бы то ни было, но достоверно, что не видаютъ ихъ по берегамъ южнымъ Испанїи, Португалїи и Франціи, ни около береговъ Африканскихъ; а естли то и случается, такъ въ самомъ маломъ количествѣ. Ко-

гда оставляютъ онѣ Англію, не видятъ ихъ больше и не знаютъ, куда онѣ дѣваются. Онѣ пребываютъ обыкновенно 15 дней, ш. е. отъ 8 Іюня по 22 число сегожъ мѣсяца, близъ Кранегеада, мыса самаго опдаленнаго отъ Брасси-Зунда; отсюда отходятъ онѣ на семь миль морскихъ отъ юго-западной стороны Шотланда къ Феррисланду. Мѣсто ловли называется Буффиндеепъ, лежащее въ 28 миляхъ морскихъ къ сѣверу отъ Фирша; путь Сельди задерживаются еще 15 дней, ш. е. по 6 Іюля.

Послѣ того до 20 Іюля медлятъ онѣ при Шевигилѣ, Шевигегачѣ и Буханевсѣ; потомъ продолжаютъ путь свой въ печеніи нѣсколькихъ дней до Доггербанка, гдѣ задерживаются 37 дней, и въ началѣ мѣсяца Сентября находятся близъ Ярмуша, гдѣ видятъ ихъ 70 дней. На послѣдокъ обращаются онѣ къ югу, бывъ преслѣдуемы рыбаками въ мѣлкихъ судахъ, пошому что путь плаваніе для большихъ судовъ опасно.

Шотландцы и Голландцы счищаются славнѣйшими промышленниками Сельдей (\*); два сіи народа по этой причинѣ имѣютъ великія распри, кои не надлежатъ до нашего предмета. Французы также иногда ловятъ около береговъ Шотландскихъ: но одни обыватели Англинскіе въ Ярмушѣ и Ласпоффѣ копшатъ Сельдей ежегодно отъ 40 до 60 тысячъ боченковъ; сколькожъ ловятъ оныхъ между Англією и Францією! Прежде сего Голландцы не участвовали въ этой ловлѣ: они принуждены были покупать Сельдей у Шотландцовъ, а сіи были въ этомъ случаѣ люди несговорчивые. Они сдѣлали уславъ, по которому рыбаки обязаны были привозить Сельдей на берегъ и выставлять на продажу, чтобъ обыватели могли выбрать лучшихъ; уславъ  
этомъ

---

(\*) Норвежцы ловятъ ихъ также великое множество, равно и Шведы; Голландцы скупаютъ Сельдей у Норвежцовъ и продаютъ за Сельдей своей ловли.

эпошѣ Голландцамѣ не понравился: они рѣшились сами ѣхать на ловаю и вооружили буйзы. Сказываютъ, что причиною сего случая въ срединѣ XVI вѣка нѣкто рыболовъ Англичанинѣ, называемый *Віолетъ Стефенсъ*; считая себя обиженна своими товарищами, удалился онѣ въ Энкхейзенѣ въ Голландію и увѣдомилъ шамошнихѣ жишелей о мѣстѣ ловаи Сельдей, которое сославляло шайну.

Для ловаи Сельдей употребляютъ суда, называемыя буйзами или бусами; каждое изъ оныхѣ поднимаетъ грузу отъ 50 до ста бочекѣ и больше. Около Иванова дни, когда Сельди начнутъ появляться множествомѣ, Голландцы выходятъ на своихѣ бусахѣ и другихѣ судахѣ изъ своихѣ пристаней Дорпской, Роттердамской, Делфтской, Шидамской, Влаердингенской, Брильской, Энекхузенской и проч. Въ 1601 году вышло въ при времена 1500 рыбаковѣ; считаютъ, что въ 1609 году отправлялось 3000 судовѣ съ 15000 человекѣ на ловѣ Сельдей къ берегамѣ Англическимѣ; въ послѣдствѣ число рыбаковѣ Голландскихѣ еще болѣе умножилось. Промышленники на ловаю сію выѣзжаютъ три раза въ году: одна сія ловая доставляетъ въ Голландіи пропитаніе 100000 человекѣ, а обогащаетъ еще больше. Гюетъ считаетъ годовый прибытокѣ отъ сей ловаи въ 300 тысячѣ бочекѣ, кои цѣнятся въ 25 миліоновѣ шалеровѣ банковыхѣ, изъ коихѣ 17 миліоновѣ чистаго доходу, а восемь миліоновѣ полагаютъ на расходѣ (\*). Фунціусъ утверждаетъ,

3 2

что

---

(\* ) Въ 1667 году цѣнили, что вся Голландская ловая принесла 3 миліона фунтовѣ стерлинговѣ, или 15 миліоновѣ шалеровѣ; отъ однихѣ Сельдей 10 миліоновѣ, а другіе полагаютъ однихѣ Сельдей на 3 миліона ф. стерлинговѣ, или 15 миліоновѣ рублей. По сему должно Голландцамѣ ежегодно продаватъ по 300 тысячѣ ласговѣ, вмѣсто 300 тысячѣ бочекѣ; 300 ласговѣ, по 120 флориновѣ

пола-

что Голландцы ловяшъ въ годъ Сельдей по четырнадцати тысячъ восьми сотъ миліоновъ; Доддъ счисляетъ, что въ 1688 году 450 тысячъ Голландцовъ упражнялось въ ловъ Сельдей. Въ началъ нынѣшняго вѣка двѣ тысячи бусъ, отъ 60 до 200 бочекъ грузомъ, производили ловъ отъ Буханнеса до устья Темзы, и въ теченіи 26 недѣль уловили 16000 ласповъ, или 192 тысячи бочекъ Сельдей; каждая бочка, считая въ 32 галенка, содержишъ въ себѣ обыкновенно по 1000 Сельдей: и такъ изловлено въ эпошъ разъ было 192 миліона Сельдей. Въ 1718 году Сельди были въ Голландіи сполько дешевы, что можно было купишъ ласпъ, состоящій изъ 12 бочекъ, за 110, а потомъ за 83 флорина Голландскихъ; (въ 1760 году цѣна имъ была почти такая же по 100 и по 120 флориновъ ласпъ, а въ Копенгагенѣ 60 шалеровъ).

Сельди имѣютъ склонность слѣдовать за свѣтомъ, и въ ночное время сами испускаютъ отъ себя нѣкую ясность, разливающуюся въ воздухъ; чрезъ это рыбы сіи сами себя открываютъ и показываютъ свой путь; по сей причинѣ ловяшъ ихъ обыкновенно ночью. Употребляютъ къ сему сѣпи длиною въ 1000 и 1200 шаговъ, и коихъ не можно закидывать и вытаскивать больше одного разу; вдругъ вытаскиваютъ Сельдей отъ 3, 4, 5, 10 до 14 ласповъ. Сельди умираютъ, какъ скоро вынуты будутъ изъ воды; (какъ говорится пословица: *умеръ какъ Сельдь*), для чего должно ихъ ни мало не медливъ солишь, паровишь и копшишь.

Съ 350 лѣтъ, какъ вошло въ обычай содержать и хранишь Сельдей въ бочкахъ; прежде изысканія сего способу, надобно думать, что бѣли ихъ свѣжія или сушеныя. Эпоха сего полезнаго изобрѣпенія

---

полагая, составляютъ 36 миліоновъ флориновъ; каждый флоринъ по 40 копѣекъ, это учинишъ 14 миліоновъ 400 тысячъ рублий.

шенія пошановяется нѣкопорыми Историками въ 1397 годѣ, ошѣ другихъ же въ 1416 годѣ; изобрѣ- шатель сего назывался *Гвильсмъ Бейкелсъ*, уроженецъ изъ Бирвліеша, чшо во Фландріи. Вскорѣ Голландцы познали выгоды ошѣ соленія въ бочкахъ къ сохра- ненію въ Сельдяхъ вкуса и для способности пере- возки оныхъ повсюду; съ шого времени простое эшо изобрѣшеніе учинилось какъ бы основаніемъ торговли Голландской. Память имени Бейкелева была сполько пріятна, чшо Императоръ Карлъ V и Королева Венгерская своими особами въ 1536 году посѣщали его могилу въ Бирвліешѣ, какъ бы изъ благо- дарности за изобрѣшеніе сполько выгодное Голланд- цамъ, ихъ подданнымъ.

Продолжая исторію о ловлѣ Сельдей, воперь- выхъ приложимъ мы здѣсь сокращеніе *Записки о сей ловлѣ въ моряхъ около береговъ Англіи и Ирландіи*, находящейся въ вышешепоманушомъ Журналѣ; хощя замѣшаясь въ шомъ нѣкошорыя повшоренія, но есть въ нихъ разность съ вышесказаннымъ; пришомъ же не можно опншать часъ оныхъ, не опншавъ другой, а чрезъ эшо сдѣлаются онѣ непоняшны. Можно изъ сей записки видѣшь, сколько ловля сія важна и полезна для коммерціи.

За нѣсколько времени въ публичныхъ вѣдомо- стяхъ предложенъ былъ вопросъ, касающійся до до- ставленія содержанія людямъ празднымъ, образомъ прішпойнымъ и выгоднымъ для нихъ, равно и для Государства; чшо подало случай къ слѣдующимъ разсужденіямъ о ловлѣ Сельдей въ моряхъ Велико- бришанскихъ.

Доказано, чшо выгода, каковою наслаждается ошѣ счастливаго своего положенія Англія, состоишѣ въ шомъ, чшо можешъ оная занимать упражненіемъ больше народа, нежели онаго имѣешъ; по употре- бленіи чего въ пользу, приносишѣ шо Государству суммы безчисленныя, удостовѣряешѣ его въ вѣрно- сти горныхъ жишелей, коихъ рыболовство эшо обо- гащашѣ, приводишѣ его въ безопасность ошѣ впа-  
денія

денія чужестранцовъ, расширяетъ его торговлю и учиняетъ Англiю изобильнымъ садомъ, въ которомъ родятся мореходцы искусные и испытанные, готовые во всякое время къ употребленiю для службы въ Королевскомъ флотѣ и проч.

Дабы войти въ сіи причины, должно обратиться вниманiе на то, что по сказанiю обывателей острова Шотланды, въ началѣ Іюня приходитъ ежегодно къ оному несчетное множество Сельдей, представляющихъ подобіе великой опмѣли въ морѣ. Сія изъ рыбъ состоящая опмѣль занимаетъ, такъ сказать, все море и будетъ величиною со все пространство острововъ Англiи и Ирландiи, вмѣстѣ соединенныхъ. Время прихода ихъ предвѣщается достоверными знаками какъ въ воздухѣ, такъ и водѣ; а что еще болѣе умножаетъ чудность сего Сельдинаго выхода, состоитъ въ томъ, что ни одна изъ сихъ рыбъ не возвращается обратно въ то мѣсто, изъ коего вышла, для метанiя икры къ будущему году; онѣ напрошивъ идушъ изъ своей отчизны наполненныя многочисленною икрою, съ каковою видимъ мы ихъ соленыхъ, и по которой можно заключить, что каждая изъ сихъ рыбъ можетъ въ нашихъ моряхъ произвести болѣе десяти тысячъ себѣ подобныхъ.

Извѣстно то, что многіе народы пользуются проходящимъ симъ ужаснымъ множествомъ рыбъ во время застойки оныхъ при разныхъ берегахъ. Простительно ли, говорятъ нѣкошорые, что Англiя, изъ всѣхъ странъ выгоднѣе расположенная для сей ловли, пренебрегаетъ оною пользоваться? Можемъ ли мы сморѣть равнодушно и спокойно на несчетный доходъ, получаемый другими народами отъ торговли сею рыбою? Ихъ мореходство весьма ободряется этою ловлею, которая выучиваетъ ихъ мажросовъ, и которая упражняетъ столько тысячъ душъ какъ на морѣ, такъ и на сухомъ суши ловомъ и приугошвлениемъ этой рыбы, и отъ сего упражненiя доставляетъ имъ присшойное содержаніе:

между

между шѣмъ какъ у насъ сполько способныхъ людей не имѣютъ упражненія.

Голландцы чрезъ долгое время наслаждались одни пользами сей ловли. Они выходятъ на встрѣчу сей рыбѣ многочисленными караванами, въ 1000 и 1500 бусахъ состоящими, и держатъ сѣти свои разставленными на большой дорогѣ, которою Сельди ежегодно шествуютъ; почему они навѣрное снабжаютъ себя Сельдами въ первое мгновеніе, когда шолько онѣ приближаются къ острову Шошланду. Таковымъ образомъ искусные сіи рыболовы на одномъ мѣстѣ наполняютъ свой грузъ; и какъ они потчасъ возвращаются съ онымъ домой, имѣютъ они довольно времени рыбу свою вычистишь, приготовамишь и поклавъ въ бочки, развезши оную на продажу въ Гданскъ и другія страны востока и сѣвера. Послѣ того Голландцы производятъ ловъ около береговъ Шошландіи на западъ отъ Таія, гдѣ Сельди разсыпаются по пескамъ и опмѣлямъ во всѣхъ заливахъ и устьяхъ рѣкъ, какъ бы сами просились въ сѣти Шошландскія, какъ для пропитанія бѣдныхъ, такъ къ споспѣшествованію торговли купечества береговъ сихъ, гдѣ и ловятъ ихъ несказанное множество, чистятъ, солятъ и отсылаютъ въ тѣ же мѣста, въ которыхъ отвозятъ Сельдей Голландцы почасу прежде ихъ заблаговременно; однако и они получаютъ доходы великіе. Опшуда рыба сія обращается къ югу; рыболовы Дюнбарскіе и Фивскіе ловятъ тамъ ея еще множество, коптятъ, продаютъ въ Эдимбургъ и во всѣхъ большихъ городахъ Шошландіи. Англичане, Голландцы, Французы и проч. получаютъ потомъ рыбу эту изобильно въ свои сѣти, когда она приходитъ на опмѣль Ярмушскую искашь своей пищи. Извѣстно намъ, что одни рыболовы Ярмушскіе и Ластофскіе ловятъ и приготавливаютъ копченыхъ Сельдей по 5000 бочекъ ежегодно, не упоминая о изобильномъ ловѣ, который производятъ Голландцы, Французы, Фламандцы, народъ Флессингенскій, Бремскій и Гамбург-

бургскій, кои дожидаются въ своихъ бусахъ позади песковъ Ярмушскихъ. Въ поже время рыболовы Лондонскіе, Фулькпоинскіе, Дуверскіе, Сандвикскіе и вообще со всего берега около устья Темзы ловяшъ ихъ неописанное множество въ запасъ для Лондона и всѣхъ большихъ городовъ, лежащихъ вверху по рѣкѣ эпой, равномерно по берегамъ Кенпскимъ и Суссекскимъ, гдѣ ѣдятъ рыбу сію свѣжую; а какъ оштакотъ Сельдей проходимъ къ Манпу, учиняются оныя навѣрное добычею Французовъ съ одной стороны, и рыболововъ Англии западной съ другой до шѣхъ поръ, какъ рыба эша вымечетъ свою икру и пропадетъ.

Ештли разсмотримъ мы потомъ состояніе эпой ловли на берегахъ, противоположенныхъ Великобританіи, найдемъ мы, что купцы Глазговскіе, Гирскіе, Думфрійскіе и всего берега Галловойскаго, равномерно Лондондерскіе, Бельфастскіе, Каррикфергускіе, Карлингфордскіе и самыя Дублинскіе получаютъ великій барышъ отъ шорговли сею рыбою, которая не меньше въ изобиліи находится съ южно-западной, какъ и юго-восточной стороны Англии. Когда пройдетъ оная попомъ каналъ Ирландскій, попадается въ сѣши промышленниковъ Девонсгирскихъ отъ Минексада до Барисшабля и Биддифорша, а отшуда къ западу до городовъ и береговъ сѣвернаго Корнваліса, гдѣ всюду ловяшъ Сельдей въ морѣ Сѣверномъ, и гдѣ приготавливаюшъ ихъ многія тысячи бочекъ къ отправленію въ Испанію и въ море Средиземное, не считая безмѣрнаго количества сей рыбы, кою поѣдаетъ народъ, около означенныхъ береговъ живущій. Тоже сказать можно о промышленникахъ Пемброкскихъ, Сванзскихъ и по всему южному берегу Галліи отъ Поршъ-Милорда до устья рѣки Бристоля, повыше рейды Королевской или Кингъ-Роада, гдѣ Сельди мечутъ свою икру, удаляются попомъ въ глубину, соединяюща съ другими Сельдами и пропадаютъ.



Другое обстоятельство, доказывающее сколько ловля сия можетъ быть выгодна для Англїи, нужда, каковую имѣютъ въ этой рыбѣ страны южныя по берегамъ Испанїи, Португалїи, Франціи, моря Средиземнаго и по берегамъ Африканскимъ, куда кажется, что натура запретила Сельдямъ проходить (\*), дабы оспавить Англичанамъ выгоду шуда ихъ опвозить.

Изъ сихъ разсмотреній яснымъ образомъ слѣдуетъ съ одной стороны, что моря Англинскїи изобилуютъ Сельдами до того, что могутъ доставлять работу и доставочное содержаніе всѣмъ, кои занимаются ловлею и пригошвлениемъ оныхъ на продажу: съ другой стороны, что расходъ, каковой можемъ мы дѣлать изъ сей рыбы, всегда гораздо превосходитъ количество то, сколько оной заготовляютъ. Послѣ сего оспавляю я управляющимъ дѣлами Государственными разсмотрѣть, сколько рыболовство это можетъ быть выгодно опеществу, и каковую бы помощь принесло оно людямъ празднымъ и всѣмъ бѣднымъ въ Королевствѣ. Journal Econ. Mars 1753. p. 182; есть также записка до этой статьи въ томъ же Журналѣ 1759 года, стр. 182. Видимо изъ сего, сколько Англичане стараются овладѣть сею ловлею около береговъ своихъ, что и еспешвенно; соспавлено уже у нихъ опещество для сего промысла, копорымъ начальствуетъ самъ Король.

---

(\*) Г. де Малле въ своемъ описанїи Египта повѣствуетъ, что ловятъ очень хорошихъ Сельдей въ Декабрѣ, Генварѣ и Февралѣ тамъ; но что нѣтъ оныхъ кромѣ въ окрестностяхъ Каира, не ловятъ также въ Розетѣ и очень мало въ Дамїетѣ; опкуда бы проходили онѣ къ первьсму помянутому городу? Онѣ присовокупляетъ, что не видно ихъ въ самомъ Средиземномъ морѣ.

Какъ вышеписанное можетъ относиться и до Норвеги, по крайней мѣрѣ большою частію, да позволился намъ присовокупить здѣсь нѣкоторыя разсмотренія и замѣчанія въ достовѣрности того, что всѣ Сельди приплывающѣ изъ сѣвера, бывъ гонимы китами до самыхъ заливовъ Исландскихъ и мимо береговъ Норвеги.

Киты глотаютъ ихъ цѣлыми бочками мѣры; ибо весьма до нихъ алчны. Выходя изъ моря, подъ сѣвернымъ полюсомъ находящагося, въ Генварѣ раздѣляется стадо ихъ на двое; одна часть онаго шествуетъ отъ береговъ Исланда, Гренландіи, вверхъ до Америки, бывъ всегда сопровождаема врагами своими китами и пшицами; вторая часть входитъ въ море Сѣверное, раздѣляется потомъ на нѣсколько стадъ, за которыми гонятся кабели и прочіе вышепомянутыя враги ихъ. Исландцы не имѣя у себя довольства въ соли, ловятъ ихъ только для употребленія въ пищу свѣжими: естъли бы достаточны они были солью, первые бы они могли владѣть ловлею изобильнѣйшею и прибыточнѣйшею предъ всѣми, для того что тамъ появляются Сельди такими гурьбами, что можно ихъ брать руками. Въ онѣ, такъ сказать, находящіяся въ рукахъ Датчанъ, прежде нежели придутъ къ Англичанамъ, Голландцамъ и проч.; правда и то, что для воспользованія имъ потребно великое множество машросовъ, рыболововъ и судовъ, дабы овладѣть сею торговлею, по крайней мѣрѣ большою частію. Въ доказательство возможности того приложимъ мы здѣсь сокращеніе изъ Записокъ Шведскихъ, помѣщенныхъ въ Journal Economique 1752, Fevrier, p. 145.

Замѣчается, что первая и величайшая ловля Сельдей производится въ западномъ Океанѣ и морѣ Сѣверномъ не Голландцами, но Норвежцами, а особливо въ Викѣ Норвержскомъ, который, когда область Бахусъ принадлежала къ сему Королевству, назывался Вигъ, и простирался до рѣки Гоша-Элфы

и до Свине-Зунда. Подтверждается это во всеобщемъ описаніи Норвегіи и смежныхъ къ оной остро-вовъ, сочиненномъ въ 1599 году *Петромъ Клаусомъ*, Каноникомъ соборной церкви Спавангерской и изданномъ въ Копенгагенѣ 1632 года славнымъ *Оллемъ Ворміусомъ*. Сей Авторъ учинивъ очень вѣрное описаніе мѣсту, называсмому Вике или области Бахусъ, продолжаетъ описаніемъ ловли рыбъ хавъ, попадающихся иногда близъ береговъ его. „А въ шестидесять назадъ тому, говорилъ онъ (въ 1539 году), производился великій ловъ противъ Вика, или по берегамъ области Бахуса, рыбъ называемой *хаа*, которую Нѣмцы называютъ *зундъ-фишъ*, или *собака рыба*. Ловяшъ ихъ жерлицами, и нагрузивъ цѣлыя барки, отправляющъ до Нилосы, чю въ Швеціи. Шведы покупающъ оную въ семь мѣствъ и распродаютъ во всемъ своемъ Королевствѣ; они находятъ рыбу эту сполько вкусно, чю прозвали ее хай-семга; плащяшъ за оную очень дорого, и обыватели береговъ сихъ получающъ великую прибыль отъ этой ловли; ибо Шведы въ промѣнъ за рыбу дающъ имъ серебро, мѣдь, железо, сукна, полотна, и другія добрыя товары.„ Тотъ же Авторъ продолжаетъ пониже сего слѣдующимъ образомъ: „По разнымъ извѣстіямъ про-изводится прензобильный ловъ Сельсей въ томъ же Викѣ. Оный въ 1656 году былъ сполько великъ, чю въ слѣдующіе годы приходили многія тысячи барокъ и судовъ какъ изъ Даніи и Голштиніи, такъ изъ частей западныхъ и сѣверныхъ Норвегіи для лову этой рыбы, не считая обывателей самой шой области. Сверхъ того несказанное множество семействъ изъ смежныхъ провинцій шуда переселились; они построили себѣ дома въ Викѣ и по берегамъ моря, и оспались жить для пропитанія своего отъ этой ловли. Дворяне, равнобрно мѣщане и деревенскіе жилища выстроили всюду прекрасныя лавки и дома въ два жилья въ томъ же намѣреніи; нѣкоторыя изъ сихъ лавокъ

„вокѢ были сполько обширны, что можно было въ  
 „онихѢ развѣшашь и сушить вдругѢ по 240 бо-  
 „чекѢ Сельдей. ТаковымѢ образомѢ въ округѢ на  
 „восемь или десять миль пространствомѢ соспа-  
 „вились тысячи числомѢ обывателей и домовѢ по  
 „берегу морскому; даже поднесь несчетное множе-  
 „ство находится шупѢ обывателей большихѢ и ма-  
 „лыхѢ; заселенѢ весь ВикѢ, всѢ острова и берегѢ,  
 „словомѢ сказать всюду, гдѢ шолько можно про-  
 „мышляшь ловлею этой рыбы. Ежегодно приходяшѢ  
 „туда корабли множествомѢ изѢ Дании, Нѣмецкой  
 „земли, Фризii, Голландii, Англии, Шопландii и  
 „Франции для покупки Сельдей; довольно оныхѢ  
 „для всего сего народа, и еще отвозяшѢ ихѢ по-  
 „томѢ въ страны отдаленныя.„

Сія ловля Сельдей продолжалась до 1587 года, съ котораго времени начала уменьшаться. Помянутый АвпорѢ приписываетѢ упадокѢ этой ловли появленiю Сельди чрезвычайной, кою можно было считать за знакѢ казни гнѣва Божiаго, навлеченнаго отѢ обывателей своимѢ распушпствомѢ и ужасными пороками, въ кои они погрузились. Но можно также думать, что уменьшенiе, а потомѢ и совершенное пресѣченiе этой ловли главнѣйше произошло отѢ изобрѣненiя искусства попрошить, чистить, солишь и класть въ бочки Сельди, которому ГвильемѢ БелькинзонѢ АнгличанинѢ научилѢ въ 1548 году ГолландцовѢ. Норвежцы совсѣмѢ не знаютѢ сего искусства; они шолько копшатѢ своихѢ Сельдей и сушатѢ въ домахѢ своихѢ: кажется, что и Англичане образѢ сего приутошвленiя Сельдей переняли у нихѢ; пригошовающѢ ихѢ поднесь еще шакowymѢ образомѢ въ ЯрмупѢ, и ежегодно въ ДекабрѢ и ГенварѢ отправаляющѢ великими грузами въ Средиземное море. Въ этомѢ состоишѢ главнѣйшая торговля сего города, который отѢ нее учинился обширнѣе и многонароднѣе Голштемберга.

МожетѢ ли что больше сего поощряшѢ ДатчанѢ и НорвежцовѢ къ напряженiю всѣхѢ своихѢ силѢ для рас-

распространенія лову Сельдей, который можетъ приносить несказанные доходы промышленникамъ и Государству?

Не можно сказать въ точности, сколько Норвегія отправляетъ Сельдей въ другія страны, извѣстно только, что ежегодно изъ Христианъ-Зунда, который въ 15 миляхъ отъ Дроннхейма, и изъ самаго Дроннхейма отсылаются оныхъ весною и лѣтомъ отъ 6000 до 7000 бочекъ, не считая отправленій осеннихъ, и изъ другихъ пристаней, какъ-то Бергенской, изъ коей выходитъ по крайней мѣрѣ 10000 и 20000 ласповъ, что составляетъ 240000 бочекъ; также изъ Мосса, провинціи Свангерской и проч. Одна Швеція беретъ отъ 30 до 40 тысячъ бочекъ, и великое множество кораблей развозятъ ихъ въ разныя пристани Балтійскаго моря, а особливо въ Гданскъ. Можно положить, что Норвегія отправляетъ отъ 300 до 400 тысячъ бочекъ; полагая каждую по 3 рейхсгалера, составишь это сумму отъ 900000 до 1200000 рейхсгалеровъ; но еслибы ловля въ Норвегіи была такъ велика, какъ въ Голландіи, одна бы она съ ловомъ прески въ состояніи была учинишь перевѣсъ торговли въ пользу Даніи и Норвегіи.

Есть тамъ превосходный указъ Королевскій 1753 года о солениі, приугошовленіи и укладываніи въ бочки Сельдей, которому если бы въ точности послѣдовали, Сельди Норвежскія могли бы и должны бы бытъ лучше Голландскихъ, или по крайней мѣрѣ равны съ оными. Между шѣмъ Нордландскія, Нуммедальскія и Желгеландскія не уступаютъ уже Голландскимъ, если ловлены будутъ въ надлежащее время; солятъ ихъ солью Поршугальскою, но считаютъ, что соль Олеронская лучше къ тому Поршугальской, и купцы Дроннхеймскіе и Бергенскіе предпочли бы оную, если бы Французы отправляли оную въ промѣнъ за ихъ Сельдей, такъ какъ Поршугальцы. — Ниже видимо будетъ, что

и Голландцы употребляютъ для Сельдей соль Лиссабонскую.

Жирныя Сельди Нордландскія должны быть солены въ бочкахъ дубовыхъ и хедровыхъ, а прѣсныя Сельди въ еловыхъ; оныя должны быть всѣ отборныя; браковщики опвѣщиваютъ за ихъ качество. Бочки должны быть мѣрою во 120 пошовъ Датскихъ подъ опасеніемъ конфискаціи; 32 поша наполняютъ мѣру кубическаго фута.

При берегахъ Даніи, Юпландіи, въ Лиенфіордѣ, Голштиніи, и проч. ловятъ Сельдей на 40000 рейхсшалеровъ какъ весною, такъ и лѣтомъ, сухихъ и копченыхъ.

Спащья сія уже очень распространена, но какъ видимо касается она до важнѣйшаго предмета морской коммерціи: не пропустимъ ничего, могущаго служить въ пользу шѣхъ, кои находятъ въ ней величайшіе интересы.

*Средство приготавливать и солить Сельдей, взятое изъ Саварія.*

Какъ скоро Сельди изъ моря вытащены будутъ, приготавливаются: мапросѣ, опредѣленный къ тому, разрѣзываетъ имъ брюхо къ горлу, вынимаетъ пузырь и кишки, оставяетъ молоки и икру, которыхъ никогда не вынимается изъ шѣла этой рыбы.

Промываются потомъ Сельди въ прѣсной водѣ; даютъ имъ соусъ, по естѣ кладутъ на 12 или 15 часовъ въ кадку, наполненную крѣпкимъ разсоломъ, составленнымъ изъ прѣсной воды и морской соли.

По вынутіи изъ соуса обсушиваютъ ихъ, или даютъ имъ обшекать, и когда довольно обшекутъ, укладываютъ ихъ въ бочки съ довольномъ раченіемъ, не забывая на дно боченка и сверху насыпать приспѣлойной слой соли.

Дѣйствіе обсушиванія называется *варанде*, по естѣ дасть обшекать; класть въ бочки называется *каке*, отъ имени боченковъ, каке называемыхъ, въ

которыхъ убираются Сельди; *лите* значить укладываніе Сельдей въ бочкѣ слоями; *пакеръ* значить угнѣпашь, ибо каждый слой положивъ угнѣпается прежде положенія новаго слоя.

Когда боченки будутъ довольно наполнены Сельдями и солью, заколачивающъ у нихъ дна, и крѣпко купорящъ, чпобъ рыба удерживала свой разсолъ и не вывѣпрѣла; ибо замѣчено, что нѣтъ ничего вреднѣе для бѣлыхъ Сельдей, какъ стеченіе разсолу и вспушеніе на мѣсто онаго воздуха. *Бѣлыя Сельди* разумѣются соленыя таковымъ образомъ въ оплиціе ошъ копченыхъ и прочихъ.

Солящъ же Сельдей и въ полубочкахъ, четвертьбочкахъ и осьмушечныхъ для способности торговли и удобности въ продажѣ.

Сельди, называемыя *обыденными* или *одноночными*, значить посоленные и убранныя въ бочки того же дня, въ которъ оны на морѣ изловлены; *Сельди двуночныя* называются тѣ, коихъ соленіе производится на другій день по изловленіи: послѣднія не столько уважаются, пошому что скоро могутъ испоршиться.

#### О Сельдяхъ паровыхъ.

Во всѣхъ странахъ, гдѣ производится ловля Сельдей, паровятъ оныхъ или сушатъ и копшатъ въ дыму; укладываютъ таковыхъ обыкновенно въ бочки и полубоченки.

Много приготавливаютъ Сельдей паровыхъ въ Голландіи, Англіи, Шотландіи, Ирландіи и Норвегіи; довольно же приготавливаютъ оныхъ въ Булоніи, Діеппѣ, Гаврѣ и Ояфлерѣ; но Ярмушскія въ Ирландіи всѣхъ лучше.

Иногда даютъ названіе паровымъ Сельдямъ *краклотъ*, а особливо когда оныя свѣжи; проспый народъ называетъ ихъ во Франціи *аптеттъ*.

Сельди, опредѣленные къ паровленію, приготавливаются такимъ же образомъ, какъ и Сельди бѣлыя, кромѣ того, что держатъ ихъ въ разсолѣ

вдвое,

вдвое, п. е. 24 и 30 часовъ; ибо пошребно; чшобѣ онѣ вдругѣ сполько просолились, сколько бѣлыя Сельди просаливающіяся въ два раза, сперва въ соусѣ, и послѣ бывѣ укладены съ солью въ бочкѣ.

Чшобѣ Сельди паровыя были прочны и былѣ бы на нихѣ хорошій расходѣ, пошребно, чшобѣ просолены онѣ были въ мѣру и хорошою солью; чшобѣ онѣ были крупны, шверды и сухи; чшобѣ пошверьхность оныхѣ была золописка, что значитѣ происходившее паровленіе съ раченіемѣ; чшобѣ были онѣ съ икрою или молоками, и хорошо укладены въ боченкахѣ: должно очень ошерегашья, чшобѣ онѣ не заплеснѣвъли; сіе весьма уменьшаетѣ ихѣ цѣну. Какѣ порокѣ эшопѣ обыкновенно происходитѣ отѣ того, что шоварѣ держашѣ въ сырѣмѣ мѣшѣ, купцы должны старашья содержать его въ мѣсахѣ и амбарахѣ очень сухихѣ.

*О солени Сельдей, извлеченіе изъ Невш. Есопот.*

Т. 19. 1757.

Есть два рода пригошвления Сельдей, бѣлый и красный, то есть, что называется бѣлое соленье и красное соленье; вошѣ какимѣ образомѣ производится перьвое: какѣ скоро Сельди будущѣ выпашены, пошрошашѣ ихѣ, ошдѣляютѣ кишки отѣ икры и молокѣ, и перьвыя выкидываютѣ; промываютѣ пошомѣ рыбу въ холодной водѣ, нашираютѣ довольно солью и кладутѣ въ крѣпкій разсолѣ шиковый, чшобы пущенное въ него яйцо не погрузало. Разсолѣ эшопѣ составляетѣ изѣ соли и холодной прѣсной воды; держашѣ въ эшомѣ разсолѣ Сельдей 14 или 15 часовѣ; послѣ чего вынимаютѣ, осушиваютѣ и укладываютѣ въ бочки слоями.

Укладѣ слои ѣ угнѣшя оныя одинѣ послѣ другаго, доканчиваютѣ пересыпкою соли свержу и снизу, а иногда и между слоевѣ; заколачиваютѣ пошомѣ бочки плотно, чшобѣ разсолѣ вышечашѣ, а воздухѣ проходитѣ не могѣ. Безѣ сей предосторожно-



жности Сельди скоро испортившись; поже наблюдается при перекладкѣ Сельдей изъ бочки въ бочку.

Сельди Голландскія гораздо мягче, вкуснѣе и не столько солоны, какъ Англинскія; причина сему очевидная. Сельди Голландскія осмачаются въ разсолѣ долѣе, нежели Англинскія, попому что оныхъ не продаютъ въ Голландіи до шѣхъ порѣ, какъ снабдятъ оными другія Государства; вмѣсто того Англинскія Сельди пошчасъ начнутъ употребляшь, какъ скоро привезутъ оныя въ Лондонъ: слѣдственно соль проникаетъ лучше Сельди Голландскія, за шѣмъ что онѣ лежатъ въ ней долѣе, и влажностъ ихъ или сокъ убавляетъ между шѣмъ оспрошу соли. Чѣмъ больше Сельди лежатъ въ бочкѣ, шѣмъ лучшую получаютъ доброшу, и шеряютъ свою соленостъ. Сельди, ловенныя въ позднѣйшее время года, бывають жирнѣе другихъ; но по сей причинѣ надлежитъ ихъ при укладываніи въ бочки больше стѣснать.

Соленіе Сельдей красное производится слѣдующимъ образомъ: когда въ первой разѣ вынутъ ихъ изъ разсолу, вздѣваютъ ихъ головками на деревянныя палочки, и усшановляютъ на распоркахъ въ печахъ, нарочно для того дѣлаемыхъ, въ кошорыхъ помѣщается Сельдей по двенадцати тысячъ; шаконья Сельди должно держатъ въ разсолѣ вдвое противъ первыхъ, ш. е. 24 часа. Печи сіи не что иное, какъ копильни, и чрезъ красное приутошвление должно разумѣть копченіе; окопшвъ Сельди кладутъ въ бочки. Доброша ихъ состоитъ въ томъ, чтообъ были крупны, жирны, свѣжи, мягки, довольно просолены, цвѣща золошистаго, и чтообъ не были перерваны; шаконья Сельди называются *пиклингс* или *копченныя Сельди*. — Вошъ каковымъ образомъ приутошвляютъ Сельди сіи въ Мекленбургѣ: какъ скоро выпашатъ Сельди изъ воды, солятъ оныя, и подержавъ нѣсколько часовъ въ разсолѣ, взнизываютъ по 30, по 40 и больше на деревянныя палочки.

Послѣ того вѣшаютъ ихъ въ кадкѣ, или копильнѣ, сдѣланной подобіемъ четверугольной печи безъ сводовъ, аршина въ два вышиною изъ кирпичей; устанавляютъ палочки съ Сельдами въ этой копильнѣ рядами; внизу раскладываютъ огонь изъ сырыхъ дровъ, моху и другихъ веществъ, дающихъ больше дыму, нежели огня; верхъ копильни закрываютъ рогожею, чтобъ дымъ задерживался. Держатъ Сельди въ этомъ дыму часъ и больше, пока онѣ довольно просохнутъ и отъ дыму получаютъ темный цвѣтъ; тогда вынимаютъ ихъ, связываютъ въ связки числомъ по 70 и 80, и хранятъ для продажи. Сн-шо Сельди извѣстны въ Нѣмецкой землѣ подъ названіемъ: *Сельди копченыя Мекленбургскія*.

Изъ всѣхъ родовъ Сельдей, (которыхъ различіе описали Марпергеръ, Гаппель и Шоневелдъ,) отличаются три главнѣйшіе: 1. Сельди Майкенскія, кои ловятся вопервыхъ, и кои шѣломъ мягче и лучше, 2. Сельди икрныя, которыхъ ловятъ около дня С. Варфоломея, и кои бываютъ наполнены икрою и молоками, 3. Сельди сженныя, такъ ихъ прозваніе, но онѣ тогожъ качества, какъ икрныя, но привозятся позднѣе, и такъ шуго бываютъ сгнѣшены въ бочкахъ, что нѣтъ нужды ихъ раскладывать.

Сельдей считается шесть родовъ, какъ пишутъ Авторы Англіискіе въ нижепомянутомъ Журналѣ: первый называется *Сельдь жирная*, *Naengus pinguis*, потому что бываетъ толста и жирна; ловъ сихъ Сельдей продолжается три мѣсяца: второй родъ называется *Сельдь мясистая*, *Naengus carnosus*; она толста и мясиста, но не столько жирна, какъ первая: третій родъ *Сельдь почная*, *Naengus postignus*, средственной величины, не столько жирна и мясиста, какъ два предшедшихъ рода: четвертый родъ называется *Сельдь рваная*, *Naengus gurtus*, коей шѣло обдирается въ сѣтяхъ: пятый родъ *Сельдь худощавая*, *Naengus vacus*, такъ называются Сельди

Сельди, вымешавшія икру : послѣдній родъ называется *Сельдь безголовая*, *Naengus aserhalus*, которой голова при выниманіи изъ сѣтей или другимъ образомъ опрывается. Всѣхъ сихъ разборовъ Сельди соляшся слѣдующимъ образомъ, который здѣсь прилагается, и который мало отличаетъ отъ вышеписанныхъ; прилагается оный для того, чтобъ желающимъ можно было выбрать лучшей и способнейшей для какой нибудь страны. Кладутъ въ бочку или кадку, помѣщающую въ себя ластъ или по крайней мѣрѣ поллосна, потребное количество соли; бросаютъ потомъ вдругъ Сельдей по 500, и ворочая оныхъ палочкою, посыпаютъ сверху солью: тѣмъ же образомъ поступаютъ съ другими Сельдами, и повторяютъ это дѣйствіе до тѣхъ поръ, какъ кадка наполнится.

Сельди, лежація на днѣ и просолившіяся, скоро твердѣютъ, и по тому въ дальнѣйшемъ приготовленіи не смѣшиваются съ верхними. Черезъ 16 часовъ, или по крайней мѣрѣ чрезъ 24 часа вынимаютъ Сельди изъ кадки и кладутъ въ лукошки, изъ ивовыхъ прутьевъ шаковымъ образомъ сплетенныя, чтобъ при промываніи спекала изъ нихъ соль, шелуха и другая нечисть; послѣ того вынимая изъ лукошекъ, взвизываютъ Сельди на деревянные тонкіе прутьи, и вѣшаютъ въ избахъ для копченія; для сего перекалдываются жерди, на коихъ бы опирались концы палочекъ, и такъ высоко отъ полу, чтобъ среднѣвннаго росту человекъ могъ достать ихъ рукою.

На помостѣ, высланномъ камнемъ, зажигаютъ полѣна два дровъ, зашворяютъ окна и двери плотно, чтобъ огонь задохнувшись угасъ, и дрова только бы курились дымомъ; дѣйствіе это повторяется чрезъ каждую четверть часа, т. е. зажигаются дрова, и зашвореніемъ дверей огонь угашается. Такимъ образомъ коптятъ Сельди, кои называются красными; чрезъ мѣсяцъ поспѣваютъ онѣ къ продажѣ, но есѣли опвозишь ихъ моремъ, слѣ-

дуетъ копшишь цѣлыхъ шесть недѣль. Когда время дождливо или вѣпрено, Сельди проявляются медленнѣе, а особливо, когда вѣпрѣ будетъ съ той стороны, съ которой изба открыта; старающаяся таковыя копшильные избы строить, сколько возможно, въ защитѣ отъ вѣпру, либо посредствомъ зданій, или деревьевъ и горѣ.

Для соленія въ прокѣ Сельдей употребляется соль Испанская, которая способнѣе къ тому всѣхъ прочихъ (\*). Полшора боченка этой соли довольно на ласпѣ мѣрою Сельдей; въ боченокѣ эшотъ помѣщается около 700 Сельдей жирныхъ, а другаго разбора Сельдей войдетъ въ него около тысячи.

Когда рыболовы находясь на открытомъ морѣ, и ештли уловивъ Сельдей мало, попрошатъ и солятъ ихъ на судахъ: но сіи Сельди бывающъ не такъ хороши, какъ пригошьяемыя на сухомъ нуши; ибо тушъ дѣйствіе эшо производитъ способнѣе. Между шѣмъ многіе утверждающъ противное, и полагающъ, что Голландскія Сельди гораздо лучше Англинскихъ, пошому эшо они пригошьяющъ ихъ, вышедъ уже на берегъ; напротивъ Англинскія долго залеживающя, и не съ такимъ раченіемъ соляшя.

Сельди бѣлыя или солныя называются инако *Сельди солнечнаго преворта*, пошому что ловяшъ ихъ около лѣшняго возврату солнца; онѣ бывающъ полще и крупнѣе другихъ; вынимающъ изъ нихъ жабры и кишки, и кладушъ въ разсолѣ; сихъ то Сельдей называютъ *лексъ*. Голландцы очень славяшя въ приутошвленія таковымъ образомъ; употребляющъ они около шрехъ боченковъ соли Испанской на ласпѣ мѣрою Сельдей. Французы и другіе народы имѣющъ обыкновеніе сушишь Сельди на солнцѣ

---

(\*) Голландцы и Норвежцы между шѣмъ употребляющъ соль Португальскую, какъ сказано будетъ впередъ.

цѣ и паровить; время способнѣйшее къ такому сушенію, когда Сельди придуть къ берегамъ Норфолка и Суфолка; онѣ плаваютъ тогда по дну и ищутъ глубины. Сельди мечутъ икру однажды въ годѣ, а именно, около осенняго равноденствія, и въ это время года бываютъ онѣ лучше, хотя и икру вымечутъ; эпоже бываетъ и со всякою другою рыбою. — Изъ Journal Économique, Mars, 1755, pag. 164.

*О приготовленіи Сельдей Голландскомъ и Французскомъ.*

Ластѣ Сельдей соленыхъ на морѣ пребуетъ на разсолѣ, прежде укладыванія въ бочку, семь миношвъ съ половиною соли; въ каждомъ миношѣ бываетъ въсу онѣ об до ста фуншовъ марковъ. Миношъ соли на мѣсто въ амбарѣ промышленника Сельдинаго приходитъ по 40 соловъ; но цѣна сія перемѣняется на варницахъ, гдѣ оную готовятъ, и восходитъ до 50 и 60 соловъ въ нѣкоторыя годы.

Когда судно, нагруженное Сельдями посоленными на морѣ, прибудетъ въ Діепль, выносятъ на берегъ бочки съ оными, и относятъ къ купцамъ, отправляющимъ соленіе, кои выкладываютъ ихъ изъ бочекъ въ кадки, гдѣ ихъ промываютъ и очищаютъ въ ихъ собственномъ разсолѣ; потомъ женщины укладываютъ ихъ слой на слой въ новые бочки, причемъ бочаръ слой угнѣваетъ. Изъ трехъ бочекъ въ этой перекладкѣ выходитъ только два; умѣщаются они шутъ же для лучшаго сохраненія и укромности въ перевозкѣ; соли при этой перекладкѣ уже не прибавляется. Это приуготовление съ бочкомъ, съ заплашою бочару, за мѣсто въ амбарѣ и съ пошлиною становится съ каждого боченка по 1 рублю 10 копѣекъ; приуготовление копченыхъ и паровыхъ Сельдей становится дешевле, а особливо въ разсужденіи соли.

Одного боченка соли довольно для посоленія чепырехъ боченковъ Сельдей бѣлыхъ; разіеръ соли содержишь въ себѣ 6 боченковъ, а разіеръ стоишь 80 копѣекъ и рубль.

Дюжина боченковъ пустыхъ стоишь 6 рублей и 7 рублей 20 коп. но 15 копѣекъ съ боченка за перебивку обручей и заколоченіе дна, съ небольшимъ 7 копѣекъ съ боченка за укладку.

Голландцы попрошашъ на морѣ своихъ Сельдей соленыхъ, попомъ промывающъ и перекалдывающъ въ Діенпъ; они употребляютъ прессъ для лучшаго сгнѣшенія, солятъ ихъ солью Ансхабоускою, копорая оспрѣе соли вареной; въ самомъ дѣлѣ соль эта придаетъ лучшій видъ Сельдамъ, нежели вареная, но Французы утверждающъ, что она отнимаетъ много вкусу.

Цѣна боченку Сельдей въ продажѣ въ обыкновенный годъ со всѣми расходами 21 флоринъ, или 8 рублей 80 копѣекъ.

Рыболовы, выѣзжающіе около половины Сентября для присоединенія къ своимъ бусамъ, обязаны, прежде опѣзда своего на лодку Сельдей къ берегамъ Англинскимъ, собраться въ Дельфшъ для присяги въ томъ, что не будутъ класъ Сельдей своихъ въ боченки, и привезутъ въ закромахъ, на ботахъ ихъ находящихся, только прокинувъ соль, дабы не испортились, и не помѣшаютъ шѣмъ ловлѣ рыбачьего флота: это распоряженіе совершается въ точности.

Когда Сельди пойдутъ отъ береговъ Англинскихъ, малые сіи боты слѣдуютъ за ними до береговъ Фландріи и Франціи до самаго Декабря мѣсяца, боты сіи могутъ привозить до 120 тысячъ Сельдей. Первой ловаи своей десять тысячъ продаютъ они по 50 рублей, но попомъ цѣна сія упадетъ до 8 рублей и меньше, еспли ловаи будетъ изобильна.

Новый ботъ со всѣми шѣми, посудой и запасомъ, совсѣмъ гошовый къ выходу спановишся въ

въ 1600 рублей; выѣзжаютъ въ ономъ на промыслъ семь человекъ.

Первая ловая продается выгодноѣ шамъ, гдѣ Сельдей коптятъ. Хозяева бошовъ говорятъ, что ихъ барышъ бываетъ очень посредственъ, но всегда важенъ для Государства, и особливо для деревень, кои отъ промысла сего приходятъ въ цвѣтущее состояніе.

Можно видѣть сравненіе ловаи Сельдиной, производимой Французами, съ производимою Голландцами, въ сочиненіи вышеупомянутомъ на стр. 86.

Сельди Голландской ловаи вообще бывающъ жирнѣе, нежели ловимыя бошами Діенпскими и Дюнкерскими; это потому, что первые выѣзжаютъ на ловъ около 15 Іюня къ берегамъ Шотланда вскорѣ по приходѣ Сельдей, почему лова выбираютъ Сельдей самыхъ лучшихъ. — *Remarques sur diverses branches du Commerce.*

Изчислено, что Сельдей, выкидываемыхъ въ море съ судовъ Голландскихъ и Французскихъ рыбацкихъ, равняется тому, сколько оныхъ оставляютъ. — *Journal de Commerce, 1759, Fevrier, p. 153.*

Присовокупимъ еще здѣсь извлеченное изъ вышеупомянутыхъ *Remarques sur div. Branch. du Commerce*, относящееся до Сельдинаго лова Голландцами и Французами.

Французы ежегодно употребляютъ бошовъ больше для ловаи Сельдей, нежели макарелей: изъ Діенпа отправлено было оныхъ въ 1744 году 80 грузомъ въ 60 и 80 бочекъ; изъ Дюнкеркена 50 въ 35 и 30 бочекъ; изъ другихъ пристаней больше и меньше.

Жены и дѣти машросовъ вяжутъ сѣпи, къ тому употребляемыя; рыболовы отправляются въ концѣ Сентября къ Ярмушу, и промышляютъ до Рождества; нѣкошорые бошы дѣлаютъ по двѣ, по три, а иногда по чепыре поѣздки.

Кромѣ большихъ бошовъ, отправляющихся на ловаю къ Ярмушу, множество бошовъ малыхъ гру-

зомъ отъ 12 до 30 бочекъ отправляютъ ловлю Сельдей свѣжихъ, не выходя изъ проливу; Сельдей сихъ развозятъ на продажу миль за сорокъ отъ пристани въ разныя мѣста.

Въ главѣ IV вышеприведенныхъ замѣчаній о торговлѣ можно читать о препятствіяхъ распространенію промысла сего во Франціи, о средствахъ къ отвращенію сихъ препятствій и къ поощренію большаго лову Сельдей, нежели макарелей.

Сѣшь, употребляемая для сего лову, имѣетъ 10 локтей Парижскихъ въ длину и столькожъ въ ширину; состоитъ она изъ пяти сѣшей, сложенныхъ одна къ одной, такъ какъ говорится о холстинѣ, въ пять полотницъ.

Каждый мапросъ беретъ съ собою обыкновенно восемь сѣшей; почши для каждой поѣздки попребно перемѣняетъ сѣши новыя, такъ что счастливому промышленнику попребно оныхъ отъ 20 до 24. Если бы принужденъ былъ онъ ихъ покупать, каждая сѣшь стоила бы ему пять рублей; сверхъ того стоить ему ежегодно содержаніе оныхъ два рубля, кромѣ двухъ канатовъ цѣною въ шесть рублей каждый, и рубль за высмоленіе. Можно видѣть въ поминутыхъ замѣчаніяхъ подробныя издержки на сѣши, оснащеніе бота, харчи и проч. также о прибыли и возвратѣ сихъ издержекъ. — Ловля макарелей (упоминается шамъ) обыкновенно мало доходна, но она пріобучаетъ мапросовъ къ лову Сельдей, кошорый въ случаѣ удачи очень прибыточенъ.

50 ласповъ Сельдей, сколько ботъ каждой можетъ привезти съ трехмѣсячнаго лову, считая по 10 тысячъ Сельдей въ ласпъ, а въ продажѣ по прибытіи въ Діеппъ по 50 рублей ласпъ, составляетъ цѣну 2500 рублей.

Въ 1753 году на ловлѣ Сельдей было 67 большихъ ботовъ, кои, вообще полагая, изловили каждый по 600 бочекъ Сельдей, что составляетъ 40200 бочекъ. Сверхъ сего привезли они, прилагая 60 сред-



среднихъ бочковъ, изъ разныхъ мѣстъ около 1500 ласповъ Сельдей свѣжихъ и свѣжепросольныхъ; послѣднихъ Сельдей ловля называется побережная, а соленыхъ Сельдей называется Ярмупскою. Въ Парижѣ и другія мѣста отсылаются 500 ласповъ Сельдей свѣжихъ, 1000 ласповъ свѣжепросольныхъ, копихъ коптятъ и укладываютъ въ 12 тысячъ боченковъ.

Боченокъ Сельдей соленыхъ продавался въ три прошедшіе года по 19, 20 и 23 ливра, что составляетъ сложную цѣну 21 ливръ за боченокъ. Боченокъ по перекладкѣ продается въ 25 и 35 ливровъ въ разсужденіи успѣху ловли; не платится съ нихъ пошлины за вывозъ изъ Дюнкерка; а вся ловля соленыхъ и всякихъ въ обыкновенный годъ приносишь Сельдей 10000 боченковъ.

Свѣжепросольныя Сельди распродаются чрезъ два, три и четыре дни по изловленіи для копченія, ибо кромѣ того ни во что не годятся, и продаютъ ихъ дешевле; рыбаки цѣну сію обыкновенно полагаютъ по 16 ливровъ и 10 соловъ за боченокъ.

И такъ ловъ Сельдей приноситъ Франціи ливровъ, а именно:

за 35000 боченковъ соленыхъ	743400	—
500 ласповъ свѣжихъ по		
250 ливровъ - - -	125000	—
12000 копченыхъ изъ Сель-		
дей свѣжепросольныхъ	108000	—
всего въ обыкновенный годъ	1000400	ливровъ,
или - - -	213280	рублей.

*О торговлѣ Сельдями солеными и копчеными.*

Лучшія и больше всѣхъ уважаемыя Сельди соленья бѣлаго называются *Сельдями мѣсными*, потому что въ Голландіи, откуда ихъ привозятъ, приспавлены особливые Офицеры для наблюденія, установленнаго закономъ, кои на боченкахъ, осмотрѣвъ величину оныхъ и качество Сельдей, спавятъ знаки или мѣста разоженнымъ желѣзомъ.

Выше упомянуто, что есть очень полезное узаконеніе о ловѣ Сельдей въ Норвегіи, чтобѣ пригото­вляли оныхъ сполькожѣ хорошо, какѣ въ Голландіи, и что лова я шамѣ оныхъ и торгова я очень велики. Главная продажа оныхъ въ Бергенѣ; сами Голландцы много скупаютѣ Сельдей въ Норвегіи.

Кѣтому, чтобѣ Сельди мѣченныя были доброшны, и имѣли на себя хорошия расходѣ, пошребно, чтобѣ были онѣ ночнаго лову, солены доброю солью, были бы мясиспы, жирны, шверды, бѣлы, одинакой величины, хорошо угнѣшены и укладыны въ боченкахѣ; чтобѣ не было между оными безѣкряныхъ и безмолочныхъ; сверлѣ того, чтобѣ боченки были хорошо сбиты и полны разсолу: въ недоспапкѣ разсолу онѣ выѣшриваютѣ, отѣ чего желшѣютѣ и шрашѣтѣ свою доброшу и цѣну.

Послѣ Сельдей мѣченыхъ заступаютѣ въ добротѣ мѣсно *Сельди средня*, кои хотя меньше перваго разбору, но несравненно доброшнѣе называемыхъ Сельдми маалыми, или маалой мѣшки.

Четвертый разборѣ Сельдей самыхъ мѣлкихъ, коихъ не мѣшаютѣ сѣ шремя вышечисанными разборами, но солишѣ особаиво, и въ боченкахѣ ихъ не сгнѣтаютѣ, но кладутѣ просто, впрочемѣ пригошвляютѣ одинакимѣ образомѣ. Называютѣ ихъ *дробными Сельдми*; цѣна ихъ въ продажѣ меньше 20 и 25 процентами предѣ Сельдми мѣченными.

**СЕЛЕНИТЪ** или *зеркальный камень*, смотри въ *сташѣ Кмень*.

**СЕЛИТРА**. Родѣ соли самородной и искусствомѣ составляемой, которая довольно извѣстна, и въ великомѣ употребленіи какѣ въ Химіи, такѣ для составленія ружейнаго порошу, и крашенія, бывѣ у красильниковѣ считаема въ числѣ красокѣ, недающихъ цвѣта, т. е. которыми пригошвляютѣ машеріи кѣ приняшю красокѣ.

Много же оной употребляется на дѣланіе стекла, крѣпкихъ водокѣ и въ плавкѣ мешалловѣ.

Селипра составляетъ вещество хрусталеваго, бѣлое, вкусу оспраго и нѣсколько горькаго, производящаго ощущение холодное, состоящее въ хрусталахъ призматическихъ шестисторонныхъ, тонкихъ, длинныхъ и одинакой толщины, оканчивающихся остриемъ, какъ пирамида; въ водѣ она удобно распускается; плавитъ отъ жару огня, но не загораясь, развѣ приближена будещъ къ горящему углю или горячей сѣрѣ, тогда загорается и производитъ прескъ. — Сммотри у Геофроя *Matiere Med.* Tom. I, p. 85, также въ Женкелевомъ *Introduction a la Mineralogie*, Tom. I, p. 28. et Tom. II, p. 371.

Какъ Селипру добываютъ только изъ земель, напоенныхъ уринными солями животныхъ и растительныхъ, нѣкоторыя сомнѣваются, куда соль эту причислить, къ царству ли животныхъ, или минеральному? эшотъ вопросъ рѣшить оставаяю я другимъ. Помѣщаютъ оную въ число солей минеральныхъ Химики, потому что получается она непосредственно изъ земли, и что только посредствомъ земли собирается она изъ урины и испражнения животныхъ.

Селипра самородная или минеральная находится въ великомъ множествѣ въ Королевствѣ Бехарѣ, принадлежащемъ великому Моголу, и въ которомъ Патна столичный городъ; земли близости къ рѣкѣ Гангу всѣ наполнены ею. Голландцы имѣютъ каншору въ эшомъ городѣ главнѣйше для закупки Селипры и опиума, кои они вывозятъ изъ сего Королевства; есть еще у нихъ другая каншора вверхъ по Гангу въ 12 миляхъ отъ Патны въ маломъ городкѣ Шюперѣ, гдѣ они очищаютъ свою Селипру, и которая (каншора) близости тѣхъ мѣстъ, гдѣ ее добываютъ; всю эту Селипру отправляютъ внизъ по Гангу въ Бенгалы, а оттуда чрезъ продажу развозится она по всей Индіи. Голландская Компанія много Селипры отсылаетъ и въ Голландію; эшо лучшая Селипра на свѣтѣ, она бѣла

бѣла и состоитъ въ крупныхъ и лучшихъ хрусталахъ.

Самородная Селитра извлекается изъ просякаго рода камней, черныхъ, желтыхъ и бѣлыхъ. Селитра, происходящая изъ камней черныхъ, лучше, пошому что не имѣетъ надобности, какъ изъ двухъ другихъ родовъ добываемая, въ перечищаніи для употребленія въ порохъ.

Другій родъ Селитры самородной выступаетъ въ пещерахъ на старыхъ каменныхъ стѣнахъ и въ погребахъ, и образуется въ хрустали; сія называется *Селитра каменная*.

Воды Ниловы, рѣки сполько славной въ Египтѣ, съ помощію жару солнечнаго и вывариванія подобно шому, какъ изъ соленой озерной воды соль поваренная, доставляющъ прешій родъ Селитры самородной, извѣстной древнимъ подъ названіемъ *натронъ* или *натрумъ*; это самая та, кою называютъ *судъ бѣлый* или *зода*. Смотри *Судъ* и *Натронъ*.

Селитра художественная, а особливо работаемая въ арсеналъ Парижскомъ и другихъ мѣстахъ, извлекается изъ веществъ, напоенныхъ Селитрою въ старыхъ зданіяхъ, голубяшняхъ и старыхъ обвалахъ, чрезъ щелоченіе съ золою древесною и нѣкоторыми шразами; происходящая изъ шого Селитра очищается шремя или чешырьмя вареніями въ разныхъ щелокахъ.

Даютъ ей разныя названія въ разсужденіи степени чистоты ея, какъ-то *Селитра сорчая*, *Селитра землная*, *Селитра простая* или первой воды, *Селитра литрованная*, и проч. Селитра шрешьей воды, ш. е. тройнаго промыванія, называется *ледянка*; оная всѣхъ лучше, но не продается, а по сплавкѣ складывается въ бочки, и хранится на пороховое дѣло.

Дѣлаютъ еще четвертый родъ Селитры, кошую называютъ *Селитра каменная*; составляется сія изъ простой Селитры расплавленіемъ безъ во-

ды на огнѣ въ желѣзномѣ кошаѣ; идетѣ она на дѣло мѣлваго пороку и въ продажу.

Во впоромѣ Томѣ *Записокъ Артиллерійскихъ* стр. 90, С. Петербургѣ, въ 4, 1737 года, можно читать о дѣланіи и липрваніи Селишры.

Хорошая просная Селишра должна бытъ хорошо очищена, бѣла, суха, и чтобѣ содержала въ себѣ соли, сколько возможно меньше.

Лучшая Селишра изѣ липрванной состоитѣ въ хрустлякѣ длинныхѣ, толстыхѣ и чистыхѣ.

Изѣ Селишры производися множество составовѣ Химическихѣ, и между прочими Селишрянный спиртѣ, вода регальная, крѣпкая водка, хрусталь минеральный, соль полихреспная, соль опѣ лихорадокѣ, масло Селишрянное, и проч.

*О дѣланіи и очищеніи Селишры во Франціи.*

Со времени изобрѣшенія ружейнаго пороку сдѣлался во Франціи чрезвычайный расходѣ на Селишру, а безпресшанныя войны въ царствованіе Людвига XIV, изобрѣшеніе бомбѣ, каркасовѣ, вещей, для пошѣшныхѣ огней служащихѣ, умноженіе артиллеріи сухопушной и морской принудили дѣланіе Селишры удвоитѣ и упроитѣ, такѣ что вмѣсто годовой прежней выдѣлки оной, въ 15000 фуншовѣ состоявшей, какѣ-то было до 1690 года, выдѣлываютѣ нынѣ до 4500000 фуншовѣ.

Когда нынѣ чрезвычайной надобности въ Селишрѣ, работаютѣ оную только изѣ земель, удобно ея дающихѣ, для уменьшенія расходовѣ; но въ случаѣ нужды, варятѣ ея изѣ земель мало выходныхѣ съ немалымѣ расходомѣ за работу.

Прежде сего думали, что не возможно обойтись, не покупая Селишры у иностранцовѣ, и въ самомѣ дѣлѣ много оной ввозили; но нынѣ опыты доказали, что Франція оною изобилуетѣ достаточно для всѣхѣ Государственныхѣ надобностей.

Выше сказано, что Селишра вываривается изѣ земель всякаго рода; въ Парижѣ вывариваютѣ оную изѣ

изъ обваливъ стараго каменнаго зданія, частей гипсу сопрѣвшаго, и всякаго щебню.

Въ Туренѣ шифъ (камень), изъ котораго строятъ дома, сполько изобилуетъ Селипрою, что селипрованники покупаютъ старое зданіе съ шѣмъ обязательствомъ, чтобъ построитъ вмѣсто того новое, а старое разламываютъ на вареніе Селипры.

Вообще во всей Франціи въ обыкновенный годъ выдѣлываютъ Селипры около 2400000 фунтовъ, въ то число Парижъ высплавляетъ 700000 фунтовъ, Сомуръ 250000, Туръ 110000, Шинонъ 200000, Бурдо 150000, Тулуза сполькожѣ; на прочихъ малыхъ заводахъ отъ 3 до 60 тысячъ фунтовъ.

**СЕМГА**, по Латинѣ *Salus*. Нѣмцы, Шведы и Датчане называютъ оную *Лакс*, Финландцы *Лохи*, а Англичане *Сальмонъ*; большая рыба съ мѣлкою чешуею серебристаго цвѣта, имѣющая шѣло очень красное, которая по утверженію нѣкоторыхъ родится въ морѣ, а по сказанію другихъ мечетъ икру свою на мѣскахъ чистыхъ и песчаныхъ въ устьи рѣкъ. Какъ бы то ни было, но извѣстно лишь то, что рыба сія ловится равно въ рѣкахъ, какъ и въ морѣ; по примѣчаніямъ всходитъ она въ рѣки до самыхъ источниковъ оныхъ.

Самка Семги, которая во Франціи называется *besard*, различествуетъ отъ самца шѣмъ шолько, что имѣетъ носъ длиннѣе и больше загнутъ, чешую не сполько свѣтлу, шѣло устьянное маленькими темновато черными пятнушками, брюхо плоче, мясо не сполько красно, сухо и не таково вкусно; мечетъ икру свою обыкновенно въ Октябрѣ, Ноябрьрѣ и Декабрѣ; во Франціи въ это время ловъ Семги запрещенъ отчасти для споспѣшествованія размноженію оной, частьюжѣ для того, что она въ это время невкусна.

Величиною равняется она шуну рыбѣ; впрочемъ складъ ея продолговатъ, чешуя тонка, голова мала, хвостъ раздвоенъ, спина бѣловата, а прочее шѣло бѣло снаружи, иногда съ пятнами, иногда безъ

безъ пятенъ; вѣсомъ бывающъ Семги отъ 24 до 36 фунтовъ, также выше и меньше.

Свѣжая Семга опимѣнно вкусна, а особливо сваренная вѣ винѣ. Тамъ, гдѣ бываетъ ей изобильный ловъ, солятъ ее множество; Семга соленая и копченая составляетъ главнѣйшій товаръ въ числѣ соленого запаса.

Мѣста въ Европѣ, гдѣ Семгѣ больше ловятъ, берега Англии, Шотландии и Ирландии. Ловля сія начинается обыкновенно около 1 Генваря, и оканчивается въ Октябрю; ловятъ рыбу сію неводами на устьяхъ рѣкъ и по берегамъ моря около пѣхъ же мѣстъ; выдающъ оную издалека, великими сподами плывущую искать прѣсныхъ водъ; но иногда все сподо состоитъ не больше, какъ изъ 3 или 4 рыбъ.

Есть въ нѣкоторыхъ рѣкахъ сего же Королевства родъ Семго-форелей, которыми происходитъ великій ловъ и продажа. Въ мѣсяцъ Маѣ, когда онѣ бывающъ не больше ершей, опплывающъ онѣ сподами въ море; въ это время ловятъ ихъ сѣтями часными. Изъ моря возвращающъ онѣ въ рѣки въ мѣсяцахъ Іюнѣ, Іюлѣ, Августѣ и Сенябрѣ, тогда бывающъ онѣ уже велики, и называющъся малыми Семгами; въ другое же время шаковыхъ Семгъ, кромѣ показанныхъ мѣсяцовъ, не видно.

По изловленіи Семгъ попрощатъ оныхъ, т. е. выкидывающъ внутреннія и жабры, попомъ солятъ въ большихъ кадкахъ, изъ коихъ вынимающъ въ Октябрѣ и Ноябрь для раскладыванія по бочкамъ, изъ копорыхъ самая большія бывающъ вѣсомъ въ 400 и 450 фунтовъ, и называющъся *гонны*; а прочія слывшъ *рамбургскія*, и вѣсомъ бывающъ только въ 300 и 350 фунтовъ.

Изъ шести рамбурговъ выходитъ 8 боченковъ, и каждый рамбургъ содержитъ по 30 и 40 большихъ Семгъ, а малыхъ отъ 80 до 100; въ гоннахъ бываетъ соразмѣрно сему.

Славнѣйшая соленая Семга привозится изъ Барвика, города Англинскаго на границѣ Шотландской;

отличается она по искусству въ солёніи, равно и собственною своею доброю; сію Семгу обыкновенно привозятъ въ гоннахъ.

Рѣка Дее близъ Абердена изобильнѣйшая Семгою изъ всѣхъ въ Шотландіи; увѣряютъ, что въ ней ловятъ въ одинъ запускъ невода по 170 Семгъ; сіи Семги послѣ Барвикскихъ считаются лучшими.

Ирландія также весьма изобилуетъ Семгою; отпускаютъ оной больше изъ Кульрена, Лондондери, Дублина, Валрефорпа, Лимерика и Кензаля; лучше пригошворяютъ оную въ Кулленъ и Лондондеръ.

Ловится Семга въ Терраневъ вдоль по берегу, Плезансъ называемому, но лова сія не составляетъ главнаго предмета кораблей Французскихъ, приходящихъ шуда единственно для лова прески; они не задерживаются для промыслу Семги и солёнія оной, а привозимая ошуда во Францію покупается солёная у шамошнихъ обывателей. Однако нѣкопорые корабли ловятъ и солятъ оной довольно, но тогда лишъ, какъ ловъ прески бываетъ неудаченъ; и такъ ловъ Семги въ Терраневъ должно считать случайнымъ.

Россия снабжена множествомъ Семги, которой, промъ общеннаго расходу, не мало выпускается въ другія страны; бываетъ она солёная и копченая, подобно какъ сельди. — Еще въ Россіи около береговъ Лапории ловится родъ Семги белой, называемой *мельма*; сію вывозятъ сушеную. Въ проспранствѣ сея Имперіи есть много отродій Семгъ, какъ-то: лохи, лососи, красная рыба, ловимая въ рѣкѣ Камѣ, и проч.

Для солёнія Семгу должно выбирать хорошую; въ покупкѣ оной должно смотрѣть, чтобъ была она пѣломъ темноолая, свѣжепросольная и не пахла ржавиною; для сохраненія оной въ эпомъ состояніи потребно, чтобъ бочки сколочены были плашно, ибо хотя мало разсолъ изъ нихъ потечетъ



чешѣ, рыба эта ушрапитѣ свой алый цвѣтѣ и про-  
воняетѣ.

Около Мессины ловаѣ Семгѣ вѣсомѣ отѣ 24 до 36 фунтовѣ, шаковыхѣ же и вѣ Швейцаріи. Ры-  
ба эта множествомѣ всходитѣ изѣ Океана вѣ Рейнѣ,  
шакѣ что вѣ Маіѣ много ловаѣ оной вѣ Базелѣ;  
рыбаки предузнаютѣ по глубинѣ воды вѣ рѣкахѣ,  
изобиленѣ ли или малѣ будетѣ ловѣ Семги. Моло-  
дыя Семги не остаютѣся вѣ Рейнѣ больше года и  
двухѣ лѣтѣ, и возвращаютѣся вѣ море; это учи-  
няютѣ онѣ бывѣ ростомѣ вершка вѣ два сѣ поло-  
виною, и рѣдко попадаются онѣ мѣрою вѣ Рейнѣ  
вѣ 4 и 5 вершковѣ; достигнувѣ же шаковаго ро-  
сту, что могутѣ названы быѣ Семгами, входятѣ  
изѣ моря опять вѣ Рейнѣ. — Journal Économique,  
page 138, Octobr. 1753.

О Семгѣ Норвежской.

Семга ловитѣся изобильно около береговѣ Нор-  
вежскихѣ; икру свою мечетѣ вѣ устнѣяхѣ рѣкѣ и  
вѣ водѣ прѣсной. Самка вшыкаетѣ голову свою вѣ  
песокѣ, сгибаетѣ свою спину, и выпускаетѣ икру;  
вѣ это время самецѣ ея не подпускаетѣ кѣ ней ни-  
какихѣ рыбѣ, могущихѣ пожиратѣ икру, послѣ че-  
го выпускаетѣ на икру свои молоки, скорчившись  
шаковымѣ же образомѣ. Семга входитѣ вѣ рѣки кѣ  
лѣшу какѣ для прохлажденія вѣ прѣсной водѣ, шакѣ  
и для освобожденія себя отѣ нѣкихѣ зеленыхѣ вшей,  
прицѣпляющихся около ея перьевѣ: тогда-то ло-  
ваѣ ея вѣ шаковомѣ множествѣ, что однимѣ ра-  
зомѣ вытаскиваютѣ Семгѣ по 300, и привозятѣ вѣ  
Бергенѣ иногда вѣ одинѣ день пысячи по двѣ, какѣ  
пишетѣ Поншопиданѣ вѣ своей *Натуральной Исто-  
ріи Норвежской*. Смощри вѣ *Меркурии Датскомѣ*,  
спр. 161, Генварь 1755 года.

Семгою соленою и копченою производится ве-  
ликая торговля вѣ Норвегіи; иностранцы покупа-  
ютѣ шамѣ бочку Семги около 7 рейхсталеровѣ: мно-  
го же ловаѣ оной около острова Борягольма вѣ  
Балшійскомѣ морѣ, надлежащаго Королю Датскому.

## О ловлѣ Семги въ Финмаркѣ.

Фины ловящѣ оную по подряду отъ купцовъ, сколько будетъ заказано, но уже позднѣ осенью, каждый на свой счетъ, по ночамъ съ подсвѣшомъ. Однакожъ Семга бываетъ тогда очень худощава, по причинѣ долгаго замедленія въ рѣкахъ, гдѣ снаружи пѣло ся приеѣмлетъ цвѣтъ черновашый съ пятнами синими, красными и другихъ цвѣтовъ вмѣсто того, что должно быть серебристое; имѣетъ она тогда подъ брюхомъ родъ крючка, каковую прозвали въ этомъ случаѣ *хаге-лакк*.

Вообще всѣ Финны, какъ живущіе по берегу, такъ въ горахъ, Шведскіе и Россійскіе, и Кверны имѣютъ обыкновеніе сбираться на ловъ ея по рѣкамъ Танъ и Алшену. Кверны прибывъ на Алшенъ во время правительствва Класа Гагга, перьвые показали, какъ дѣлать заколы, т. е. перебивашъ рѣку заборомъ изъ свай, для воспрепятствованія, чшобъ Семга не ушла изъ рѣки въ море.

Ловля въ рѣкѣ Алшенъ бывъ пошомъ удобрена Нильсомъ Кушкеномъ, состояла сперьва на откупъ у Голландцовъ; пошомъ у нѣкоторыхъ купцовъ Копенгагскихъ, кои не щадили издержекъ для успѣха въ ловлѣ. Они привозили великія суммы денегъ въ спрану сію для закупки Семгъ; чрезъ это обыватели были поощряемы, и торговля Семгою находилась въ цвѣшущемъ состояніи.

Наконецъ ловля сія отдана на откупъ купцамъ Бергенскимъ; они содержали ее до 1602 года какъ въ разсужденіи рѣкѣ, такъ и прочихъ мѣстъ изъ платы десятой доли. Сія Бергенскіе купцы сначала очень старались о распростираненіи ловли въ рѣкѣ Алшенъ; но пренебрегли около 1675 года, и для избѣжанія расходовъ начали торговашъ съ Финами, кои довольствовались ловлею неводоѣ по берегамъ рѣкѣ, не дѣлая заколовъ. Въ 1687 году сдѣлано узаконеніе о перебиваніи рѣкѣ Алшени и Танени, оставишь ловъ на волю каждаго, построишь амбары для складки

складки Семги, снабженные сѣтьми и другими потребностями, и уставлена цѣна Семгамъ соразмѣрная величинѣ и толщинѣ оныхъ; хотя чрезъ то отвращено злоупотребленіе, но торговля не приведена въ цвѣтущее состояніе. Финны, ловящіе по рѣкѣ Таненѣ, приѣзжаютъ очень издалека, какъ-то изъ нагорныхъ городовъ Аріоба, Юксби и Адера, со всѣми припасами для ловли, единственно для выработанія денегъ на заплачу подапей; но возмнивъ, что купцы ихъ обманываютъ, начали приѣзжать рѣже. Финны Варангерскіе не меньше сочли себя недовольными тѣмъ, что поваръ продавали имъ дороже другихъ въ то время, когда за трудъ ихъ надлежало плащать имъ серебромъ за ловлю по рѣкѣ Таненѣ, въ силу указа Короля Датскаго Христіана IV отъ 4 Маія 1688 года.

Въ разсужденіи подданныхъ Шведскихъ, обывателей Кушкенискихъ, приходящихъ въ работу на рѣку Алшенъ въ надеждѣ заслужить денегъ, въ которыхъ есть въ горахъ ихъ недостатокъ, тожъ и Финцовъ Датскихъ и Норвежцовъ Финмаркскихъ, оныя почти всегда ссорятся съ купцами, что весьма предосудительно рыболовству и препятствуетъ распространенію онаго.

Считаютъ, что въ двухъ рѣкахъ Алшенъ и Таненъ ловятъ ежегодно Семги по 250 бочекъ; онѣ приносили бы больше, естли бы купцы вели себя лучше. Рѣки въ Россійской части страны сей приносятъ ежегодно Семги до 70 бочекъ; рѣка Порсангеръ издавна даетъ по 30 бочекъ, а нынѣ больше. Я не упоминаю о другихъ рѣкахъ въ Финмаркѣ, въ которыхъ ловля либо пренебрежена или брошена, либо потому, что неприбыльна, или за тѣмъ, что нѣтъ поощренія.

*Причина, для чего рѣки приносятъ Семги мало, о цѣнѣ оной и образѣ приустройства.*

Естли съ одной стороны деньги недостаткомъ своимъ производятъ затрудненія въ распростране-

ни ловли: недостапокъ соли съ другой причиною, что множеству Семги пропадаетъ и выкидывается испортившись, къ великому убытку купцовъ и Финовъ, кои почасту бываютъ въ немаломъ затрудненіи въ разсужденіи сбереженія Семги. Ловящіе оную въ рѣкѣ Таненъ приготавливаютъ много оной въ Реклингъ, для домашняго зимняго расходу и продажи многимъ числомъ Шведамъ.

Промышленники солятъ рыбу сію чуднымъ образомъ: вымывъ оную, держатъ ее въ соли недѣлю для того, чтобъ окрѣпла, и кладутъ въ бочки; послѣ уgniщаютъ сколько можно колошущками; каждый слой поливаютъ разсолемъ; уgniщаніе поворачиваютъ ежедневно съ прибавкою новаго рассола до тѣхъ поръ, какъ весь соръ будетъ выжатъ, и рассоль будетъ выступать на поверхность чистъ.

Для соленія таковаго приходятъ мастера изъ Бергена: они не жалуютъ хорошей соли, еслили нужно сохранять рыбу въ прокъ; солятъ оную расплававъ, также изрѣзавъ въ звенья; выбираютъ къ тому лучшихъ жирныхъ Семгъ. Прежде сего покупали Семгу на рѣкахъ дешево; за шалеръ можно было купить оной довольно: какъ эшо относилось къ убытку промышленниковъ, по Король Датскій Христіанъ V въ 1687 году узаконилъ, чтобъ восемь Семгъ продавались за шалеръ на рѣкахъ Туненъ и Алпенъ.

Семга Финмаркская считается лучшею.

#### *О ловѣ Семги въ Гренландіи.*

Въ устьяхъ рѣкъ и другихъ мѣстахъ оныхъ, куда Семги всходятъ, Гренландцы дѣлаютъ перегородки или родъ плотинъ изъ камней: когда вода морская прибудетъ, Семги ищущія войти въ рѣки, проплываютъ чрезъ сіи плотины, и оспаются въ рѣкахъ до тѣхъ поръ, какъ вода начнетъ сбываться; но Гренландцы собравшись въ лодкахъ, пугаютъ ихъ и принуждаютъ оспаться въ рѣкѣ. Когдажъ вся вода сольетъ, Семги оспаются почти на суши,

и

и ловящѣ ихѣ руками; а естѣли спрячущя вѣ норы, паскающѣ ихѣ опшуда баграми. Должно вѣдашь, что Гренландскія Семги очень малаго рода, и называющя шамѣ *страндѣ-ортерѣ*.

**СЕМИЛОРЪ**, смотри *Пинибѣскѣ*.

**СЕМПИТЕРНИЛЬ**. Родѣ матеріи семпиперну, (смотри ниже) но кошорая шолще. Ткущѣ оную шолько вѣ Англїи; опшуда ежегодно опсылаешя оной вѣ Испанїю на 44000 рублей для развозу по всей Западной Индіи.

**СЕМПИТЕРНЪ** или *Перпетуанѣ*. Матерія шерстяная; пчешя на подобїе саржи вѣ завивомѣ гладкимѣ. Работашѣ оную вѣ Англїи, а особливо вѣ Колчестерѣ, Экчестерѣ и вѣ окрестностяхѣ сихѣ мѣстѣ; шириною бываешѣ оная вѣ три чепверпи, и около 20 локтей длины Парижской мѣры.

Семпиперны по большой части опправляютя вѣ Испанїю и Ишалїю, а особливо вѣ Испанїю. Сѣ нѣкотораго времени начали вѣ подражанїе Англинскимѣ работашѣ Семпиперны во Франціи, какѣ-то вѣ Монпелїерѣ, Нимесѣ, Кастрѣ и другихѣ городахѣ нижняго Лангедока; работашѣ же ихѣ и вѣ Бовѣ разныхѣ цвѣшовѣ, кои вѣ великомѣ уваженїи вѣ Кадиксѣ.

Купцы Лангедокскїе опсылающѣ много Семпиперновѣ вѣ Ишалїю подѣ названїемѣ *саржѣ имперїальскихѣ*, кои бывающѣ шоне опсылаемыхѣ вѣ Испанїю. — Смотри *Саржа*.

Семпиперны Бовейскїя бывающѣ длиною вѣ 20 локтей; семпиперны, назначаемыя кѣ опправленїю вѣ Испанскую Америку, опдѣляютя разборомѣ изѣ сорока кусковѣ, а именно 15 желшовашо зеленыхѣ, 15 голубосинихѣ, 5 темнаго и 5 чернаго цвѣша.

**СЕНЕВА**. Такѣ называется шрава, приносящая горчицу, шри оной рода: горчица дикая, садовая и бѣлая; два послѣднїе рода сѣющѣ вѣ огородахѣ. Садовая горчица имѣешѣ сѣмена черныя, и изѣ нихѣ-то составляютя обыкновенную горчицу; бѣлая горчица

чица имѣетъ сѣмена бѣловашья, а листы къ рѣпнымъ сходствующія. — Впрочемъ горчицы одинадцать родовъ извѣстныхъ, изъ коихъ четыре растутъ въ Испаніи, а два въ восточной Индіи.

Трава горчичная идетъ на выдѣлку кожъ шагриновыхъ.

**СЕНЕКА.** Корень роду травы *полигала*, растущій въ Виргиніи; Англичане называютъ его *the rattle snake root*, а иные *корень отъ угрызенія звенящей змѣи*.

Корень эшотъ многолѣпный, длиною пядени въ полторы, толщиной въ мезинецъ, извишій, раздѣляющійся на многія вѣтви, съ жилами простирающимися въ стороны, и имѣетъ одну сторону у бугровашую чрезъ всю длину; снаружи оный желтоватъ, внутри бѣлъ, вкусу прянаго, нѣсколько горькаго и ароматнаго.

Г. Теннентъ, Докторъ Англинскій, жившій многіе годы въ Виргиніи, видѣвъ силу и дѣйствіе корня сего отъ уязвленія звенящихъ змѣи или съ гремушками, заключилъ, что можетъ оный быть полезенъ и отъ другихъ болѣзней, происходящихъ отъ сгущенія и скупѣлости крови: почему употреблялъ оный съ успѣхомъ отъ палези; въ Парижѣ послѣдовали его примѣру, и не имѣютъ причины раскаиваться. Желашіе вѣдать о немъ пространнѣе могутъ читать у Теофрада въ его *de la Matiere Medicale*.

**СЕРАЗИНЪ** или *Сераззе*. Полотно бумажное, рабочее въ разныхъ мѣстахъ восточной Индіи, а особливо въ Камбаѣ. Самыя сіи полотна называются *Сераззе* по берегу Коромандельскому и въ Бенгалахъ: они въ великомъ употребленіи у Голландцевъ Батавскихъ.

**СЕРЕБРО.** Металлъ изъ шѣхъ, кои Химики называютъ совершенными, дорогими и благородными. Оный бываетъ бѣлъ въ обработаніи (\*), чистъ, рас-

(\*) Средство учинять Серебро очень бѣлымъ показано въ *Journal Economique*, Avril 1754, p. 174.

распространишенъ, въ огнѣ постояненъ, какъ золото, и различенъ отъ онаго только цвѣтомъ и вѣсомъ; шагосшь его къ золоту не много меньше, какъ 5 къ 9, а цѣна, какъ 1 къ 15.

Иногда находятъ Серебро чистое *самородное* въ рудникахъ; впрочемъ сей металлъ, подобно всѣмъ другимъ, бываетъ смѣшанъ съ веществами посторонними. Чистое самородное Серебро почасту находятъ въ разсѣлинахъ камней: оное бываетъ прилившее къ камню, и принуждено бываетъ его отламывать; но иногда стремленіе рѣкъ, опроверженіе камней, усидіе вѣтровъ выносятъ куски сего Серебра къ подошвѣ горъ, гдѣ находятъ ихъ смѣшанными съ пескомъ и землею. Сіи куски Серебра не всегда имѣютъ одинакую форму: одни бываютъ въ зернахъ разной величины; есть маленькіе, слипшіеся другъ съ другомъ; есть и очень крупныя, на примѣръ о каковомъ упоминаетъ Ворміусъ, что вынуто изъ рудника Норвежскаго вѣсомъ во 130 марковъ.

*Серебро волокнистое* состоитъ въ волоскахъ столько тонкихъ, что не лзя онаго лучше сравнить, какъ съ волосами, нитями шелковыми, или хлопкомъ шерстянымъ, усѣянными почками блестящими. *Серебро въ нитяхъ* состоитъ въ проволокахъ столько порядочныхъ, какъ бы было проплетено въ форму проволочную; *серебро вѣтвистое* уподобляется вѣтвямъ съ сучьями древесными; видимы на ономъ сучья, выходящіе на обѣ стороны отъ вѣтви, а сіи сучья раздѣляются на розги. Но не должно воображать, чтобъ размѣръ наблюдаемъ былъ въ растѣніи сего рода: опрасли на немъ бываютъ столькожъ толсты, какъ и самыя вѣтви, а на самой вѣтви нѣтъ отдѣленія, коимъ бы присоединялась она къ главному пню.

*Серебро листоватое* очень сходствуетъ видомъ на листья папоротника; видимы на ономъ отростки въ бока, а изъ оныхъ также въ бока другіе малые отростки. *Серебряныя блестяки* легко различать,

потому что это Серебро состоитъ въ малыхъ пачкахъ опдѣленныхъ, гладкихъ, не на листы, но къ художественнымъ блескамъ подобныхъ.

Самая обыкновенная Серебряная руда бываетъ заключена въ камняхъ; металлическія частицы находящіяся въ оныхъ разсыяно, и богатство руды зависитъ отъ количества и величины частицъ, находящихся въ камнѣ. Въ рудѣ сего рода Серебро бываетъ своего естественнаго цвѣта, но въ другихъ различныхъ цвѣтовъ, зависящихъ отъ веществъ, съ коими оно бываетъ смѣшано; въ иной рудѣ черное, буроватое, въ другой самое красное, вещества прозрачнаго, и видомъ сходствующее къ кристаллизациі дорогихъ камней, такъ что съ перваго взгляду можно оно счесть больше за яхонты, нежели руду Серебряную. Таковую называютъ *красная Серебряная руда*.

Серебряная руда находится во всѣхъ чепырехъ частяхъ свѣта: Европа не имѣетъ въ ней недостатку, и даже Франція не совсѣмъ лишена оной, прочія же страны несравненно оною богаче. Подробности сего описаны въ *Энциклопедіи*.

Въ Англіи вся свинцовая руда содержитъ въ себѣ немного Серебра, но самая богатая находится въ провинціи Кардигнанской, потому что изъ двухъ тысячъ фунтовъ даетъ отъ 10 до 20 фунтовъ Серебра.

Рудникъ Серебряный Салзеберитскій въ Швеціи разрытъ широкими успьями, подобными колодезямъ, копорыхъ дна не видно; полочки, упущанной и укрѣпленной къ канату, служатъ вмѣсто лѣспицы для опусканія въ сіи пропасти посредствомъ машины, приводимой въ движеніе водою. Великосъ опасности таковаго спусканія легко представить можно: человекъ спойтъ въ половину на воздухъ, опустившись только одною ногою въ бочку; работники эптошъ имѣетъ спутникомъ своимъ особу закопченную, подобную угольнику, который стоя также одною ногою въ бочкѣ, расплываетъ  
уны-



унывную пѣсню и держишѣ въ рукѣ факелѣ; спустившись до половины, начинаютѣ бышѣ ощущаемѣ великій холодѣ, слышенѣ шумѣ упдающихѣ попоковѣ совсѣхѣ споронѣ; наконецѣ чрезѣ четвершѣ часа достигаютѣ до дна пропасти, тогда уже напротивѣ все блистаетѣ въ этомѣ подземномѣ предѣлѣ. Входятѣ въ залѣ, поддерживаемый столбами Серебряными; чешыре пространныя галереи ко оному примыкаютѣ; огонь, служащій для освѣщенія работниковѣ, опдаетѣ по серебристости сводовѣ и прозрачности ручья, текущаго по срединѣ рудника; виденѣ тамѣ народѣ разныхѣ спранѣ, одни везутѣ шелѣжки, другіе кашятѣ камни, опсѣкаютѣ оныя изѣ горы, всякѣ занимается работою; это подземный городѣ. Есть тамѣ кабаки, дома, конюшни, лошади; но что всего удивительнѣе, то въпренная мѣльница, безпрестанно обращающаяся въ этой пещерѣ и служащая къ подниманію вверхѣ воды. — *Энциклопедія.*

Рудники Серебряные Консбергскіе въ Норвегіи очень славны, ихѣ считаютѣ за Академію горныхѣ людей; пятьдесятѣ сихѣ рудниковѣ опкрыто, и первый въ 1623 году. Они приносятѣ въ годѣ 300000 талеровѣ Серебряной монеты, и вдвое богачѣ рудниковѣ Императорскихѣ въ Венгіи, тамѣ работаютѣ 6000 человекѣ; Консбергѣ имѣетѣ въ себѣ обывателей до 12 тысячѣ, изѣ всѣхѣ окрестныхѣ деревень приходятѣ на сію работу и питаются отѣ оной. Находятѣ тамѣ куски самороднаго Серебра вѣсомѣ отѣ 200 до 1000 марковѣ; спатѣ опсаетѣ отѣ онаго въ подобіи бѣлой пыли.

Въ Графствѣ Ярасбергѣ Серебряная руда перемѣшана со свинцовой, желѣзною и мѣдною, больше нежели Консбергская, также съ арсеникомѣ и антимоніею.

Серебряные рудники самые богатые и изобильнѣйшіе находятся въ Америкѣ, а особливо въ Потоузѣ, провинціи Перуанской, опкрытой Пизарромѣ, завоевателемѣ Испанскимѣ. Жилы рудныя лежали

сначала очень близко отъ поверхности земли въ Попозѣ; мало по малу принуждены спали входить во внутренность горы, слѣдуя жиламъ; нынѣ оныя сполько глубоки, что должно сходиться болѣе четырехъ сотъ ступеней до нихъ. Въ этой глубинѣ руда находится такового же качества, какова была сначала на поверхности; она очень богата, и кажется неисчерпаемою; но работа со дня на день становится труднѣе, даже опасна для работниковъ отъ ядовитыхъ паровъ, исходящихъ изъ внутренности и просцирающихся до поверхности; нѣтъ челоуѣка, который бы выдержалъ больше дня воздухъ, сполько зараженный; онъ производитъ впечатлѣнiе и въ живописныхъ, ходящихъ на поверхности. Часто открываются таковыя металлическія жилы, испускающія споль вредныя пары, что оныя убиваютъ челоуѣка на мѣстѣ; принуждено бываетъ таковыя шпчасъ закапывать и оставлять; всѣ работники, долго въ рудникѣ семъ трудившіеся, лишаются разума. Удивительно покажется, еслили узнаютъ, сколькимъ Индѣйцамъ спило жизни съ шѣхъ поръ, какъ работаютъ въ этомъ рудникѣ, и сколько оныхъ погибаетъ ежедневно. Руда Серебряная, одною просцираясь жилою, не всегда бываетъ одинаковаго качества: въ Перуѣ называютъ оную минераломъ; есть оная бѣлая или сѣрая съ красными или бѣловатыми пятнами, называютъ ее *plata blanca*, это самая лучшая и удобнѣйшая къ обработыванію; руда черная, подобная желѣзной окалинѣ, называется *plomo-ronco*. Есть еще родъ руды черной, называемой *росиклеръ*, потому что, когда смочивъ оную попереть обѣ желѣзо, учиняется оная красна; руда, называемая *зорохъ*, блеститъ какъ слюда, и копя кажется серебришою, но даетъ изъ себя Серебра мало; *пако*, руда красножелтоватая, состоитъ въ кусочкахъ малыхъ очень мягкихъ, оная небогата; руда зеленая, называемая *кобрисо*, почти въ рукахъ расширяется, въ ней очень видны частицы Серебра, но трудно ихъ отдѣлять;

наконецъ въ рудникъ *карамито* въ Попозѣ есть руда, называемая *арансел*, состоящая изъ нитей Серебра чистаго, это та же руда, что въ Европѣ называютъ *Серебро въ нитяхъ*. Жилы всегда бывающъ богаче въ срединѣ, нежели къ краямъ; но самое изобильнѣйшее Серебромъ по мѣсто, гдѣ двѣ жилы сплетаются, или другъ друга пересѣкающъ. Два первые рудники въ Попозѣ открыты въ 1545 гола, одинъ называется *рикка*, а другій *дего контемо*; первая жила порчала изъ земли на подобіе пѣшущяго гребня, вышиною въ конье, на шриста саженъ въ длину и на 13 саженъ ширину; руда эта была столько богата, что выходило на половину изъ нее Серебра до 50 и 60 саженъ въ глубину, съ того мѣста начала она мало по малу перемѣняться. Впрочемъ взирающъ какъ на великое приращеніе къ богатству руды, такъ и положеніе рудника близъ рѣкъ, по причинѣ выгоды мѣльницъ, въ коихъ можно руду толочь; въ Липесѣ и самомъ Попозѣ должно складывать по десяти марковъ съ каждаго квинтала на расходы, вмѣсто того что въ Танарѣ спановятся оныя только въ пять.

Самые богатые Серебряные рудники находятся только въ холодныхъ мѣстахъ Америки, мало въ умѣренныхъ, и вовсе нѣтъ ихъ въ странахъ жаркихъ. Попозѣ столько холоденъ состояніемъ воздуха, что нѣкогда женщины Испанскія не могли шумъ разрѣшаться отъ бремени, и иринуждены были отъѣзжать за 20 или за 30 миль, гдѣ воздухъ гораздо теплѣе; но нынѣ разрѣшаются онѣ столькожъ удобно около Попоза, какъ и природныя Индіанки. При подошвѣ горы Попозы есть городъ того же имени, прославившійся по великимъ сокровищамъ, получаемымъ изъ горы; обитающъ въ этомъ городѣ больше шестидесяти тысячъ Индѣйцевъ и десять тысячъ Испанцовъ. Со всѣхъ окрестныхъ деревень наряжается нѣсколько числомъ Индѣйцевъ для работанія въ рудникахъ; сихъ называютъ тамъ *ла мита*: большая часть изъ нихъ

берушѣ съ собою женѣ и дѣшей, и всѣ онѣ слѣдуюшѣ съ великимѣ увыніемѣ. Рабство это продолжается годѣ, послѣ чего бываюшѣ они свободныи возвращающѣ въ дома; многіе изѣ нихѣ оспаяющѣ жишѣ въ Попозѣ, опѣ чего оный безпреспанно учиняющѣ многонароднѣе. Рудники Попозскіе не столько опасны; однакожѣ безѣ правы Парагайской, кою рудоконны пьюшѣ какѣ чай или жуюшѣ во рту, должно будешѣ скоро ихѣ оспавишѣ. Рудники Попозскіе и Липескіе всегда удерживаюшѣ свою славу; между шѣмѣ за нѣсколько лѣтѣ открышы другіе, кои считающѣ богатѣе, каковы Оруво въ осьми миляхѣ опѣ Арики и Олакскіе близѣ Куско, кои найдены въ 1712 году; руда въ нихѣ давала до 2500 марковѣ изѣ Каксона, ш. е. пятую часть Серебра, но это богатштво нѣсколько убавишѣ.

Не опспуная опѣ нашего предложенія, скажемѣ, что въ Саксоніи и землѣ Бановерской есть много Серебряной руды: въ Харцѣ находятѣ куски Серебра столько великія, что выкопавѣ можно изѣ одного сдѣлать столько, за кошорымѣ могушѣ помѣстившѣся двадцать четыре человекѣ.

Есть нѣсколько Серебряныхѣ рудниковѣ въ провинціи Бингской въ Японіи; есть еще богатѣйшіе тамѣ на мѣстѣ, называемомѣ *каттеми*, въ одной изѣ сѣверныхѣ Провинцій сего Королевштва.

Самая богатая руда послѣ Серебра самороднаго есть руда, называемая *роговое Серебро*; она подѣ молопомѣ подается какѣ свинецѣ, и рѣжешѣ ножемѣ какѣ рогѣ; содержитѣ она въ себѣ арсеникѣ; цвѣтѣ руды этой черноватѣ, и чѣмѣ чернѣе, шѣмѣ богатѣе; есть столько богата, что даешѣ 180 марковѣ чистаго Серебра изѣ квиншала, то есть изѣ ста фуншовѣ руды, такѣ что убыли только по десяти фуншовѣ бываешѣ на квиншалѣ. Бываешѣ роговое Серебро и не столько удобно рѣжущееся, ни очень черное, а выходѣ его 160 марковѣ Серебра изѣ квиншала руды; сію руду плавившѣ очень удобно, когда столько опдѣлена будешѣ опѣ камней,

сѣ коими соединена, и естѣли не смѣшана сѣ кобальшомѣ, который обыкновенно бываетѣ желѣзистый. Черная Серебряная руда рѣдко бываетѣ одна; находися оная почти всегда сѣ блѣдною и миспикелемѣ, который естѣ родѣ кобальшу или руды арсеникальной; шрудно очень ихѣ опдѣлять, почему и переплавка неудобна; шаковое черное Серебро смѣшано иногда бываетѣ сѣ рудою свинцовою крупнозернистою, но и шу и другую плавить удобно.

*Руда Серебряная красная* послѣ роговой самая богатая. Естѣ разные роды Серебряной руды красной: одна бываетѣ на подобіе винограднаго грозда; другія бываютѣ прозрачны, иныя непрозрачны; естѣ черная сѣ красными пятнами; естѣ швердые, плошныя и красныя, какѣ киноварь, сіи изѣ всѣхѣ красныхѣ руды богатѣйшія, и даюшѣ отѣ 90 до 100 марковѣ Серебра изѣ квиншала; нѣкоторыя изѣ нихѣ подобныя сажѣ, сѣ красными пятнами, даюшѣ Серебра шолько по 20 марковѣ изѣ квиншала, шаковая руда обыкновенно бываетѣ вѣ горахѣ обнаженныхѣ. Красная руда находися иногда вѣ камняхѣ швердыхѣ, кои сѣ перваго вида кажутся обатренными кровью; камни сіи состояшѣ либо изѣ кварцу или кремня шого, который рудокопы называюшѣ *камень роговымѣ* по сходству его на опрѣзѣ конскаго копыша.

Руды бѣлая и сѣрая даюшѣ до 20 марковѣ Серебра изѣ квиншала; но бываютѣ рудники шаковой бѣлой руды, недающіе больше марка изѣ квиншала; шаковые называюшѣ *лживый видѣ*.

Извлеченіе серебра изѣ руды, его содержащей, начинается разбиваніемѣ оной вѣ дробные куски, для располченія потомѣ желѣзными песшами вѣсомѣ фуншовѣ двухѣ сотѣ вѣ мѣлочѣ; песшы сіи обыкновенно приводяшя вѣ движеніе дѣйствіемѣ воды, такѣ какѣ полчей. Руду располченую просѣваюшѣ вѣ проволочныя рѣшета мѣдныя или желѣзныя, и замѣсивѣ на водѣ, вѣ шѣсто нѣсколько засушиваютѣ; послѣ сминаюшѣ ихѣ сѣ солью морскою, наконецѣ

под-

подкладываютъ ртуть, и мѣсятъ въ третій разъ для соединенія ртути съ Серебромъ, что называется *амальгированіе*; осьми или десяти дней довольно для сего въ странахъ теплыхъ, но въ холодныхъ потребно къ тому четыре и шесть недѣль. Тѣсно это относятъ потомъ въ промывальни для вымытія вонъ землянистыхъ частицъ руды; промывальни сіи состоятъ изъ трехъ лоханей, установленныхъ по печенію ручья, чтобы смывало и уносило тѣмъ землю, всплывающую изъ лоханей на поверхность. Для облегченія сего дѣйствія толчутъ куски руднаго тѣсна ногами до пѣхъ поръ, какъ вода снесетъ землю, будетъ оная стекать чиста изъ лохани, а на днѣ оной останется Серебро амальгировавшееся или слипшееся со ртутью; это называется *пигна*: ртуть, несоединившуюся съ Серебромъ, извлекаютъ гнѣніемъ въ прессѣ, давленіемъ, или сильными ударами. Пигны бываютъ разной величины и вѣсу: обыкновенно содержатъ онѣ въ себѣ Серебра прещь прошивъ вѣсу; двѣ прочія прещи составляютъ ртуть. Кладутъ пигну на преножникъ, подъ которымъ подспавляется посуда съ водою; замазываютъ все это глиною, такъ чтобъ оная покрыла на подобіе шляпы, и обсыпаютъ горящими углями. Дѣйствіе огня изгоняетъ ртуть изъ пigny; оная сублимируется, потомъ упадетъ въ воду, въ которой сгущается: промежки, кои занимала въ пингѣ ртуть, остаются пусты; это будетъ уже глыба Серебра ноздреватая и легкая въ разсужденіи своей величины.

Можно же отдѣлять Серебро изъ руды слѣдующимъ образомъ: начинаютъ разбиваніемъ оной, а иногда промываніемъ для отдѣленія частицъ каменныхъ, обращенныхъ въ пыль; пережигаютъ потомъ руду для изгнанія изъ нее сѣры и мышьяку, сіе-то называется *поджариваніе руды*; промываютъ потомъ для отдѣленія частицъ, перегорѣвшихъ въ золу. Пригошовивъ таковымъ образомъ руду, плавятъ оную со свинцомъ, или литаргірією, или съ

окали-

Окалинами, остающимися отъ мешалла сверху въ плавильныхъ горшкахъ; естли же производится дѣйствіе это въ малости, употребляютъ къ тому свинцовую дробь. Чѣмъ пруднѣе руда къ расплавлѣнью, тѣмъ больше подкладываютъ въ нее свинцу: кладутъ отъ 16 до 20 частей свинцу на одну часть руды. Дѣйствіе это называется *скорификація*: скорія или окалина соспавляется изъ свинцу, сливающегося въ стекло съ камнемъ и съ шѣмъ, что не есть въ рудѣ золото или Серебро, а мешаллическая часть упадаетъ на дно регуломъ. Когда эшотъ регулъ покажется довольно мешалличенъ, плавятъ его въ плавильныхъ горшкахъ; а естли смѣшанъ еще съ скоріею, когда чернѣе, переплавляютъ его еще съ малою долею стекла свинцоваго.

Индѣйцы до прибытія Испанцовъ въ Америку не знавъ употребленія ртутти въ горныхъ работахъ, плавил руду шаковымъ образомъ; находилось прежде сего 120 мѣльницъ для толченія руды въ Позозѣ.

Для раздѣленія Серебра отъ ртутти, съ коею оно амальгамировано, дѣлается печь, имѣющая на верху отверстіе; накрываютъ это отверстіе глинянымъ колпакомъ цилиндрической фигуры и приличной вышины. Когда положатъ въ печь глуду Серебра, соединеннаго со ртутью, и накроютъ колпакомъ, раскладываютъ огонь; тогда ртуть, поднимаясь парами, прицѣпляется внутри колпака, изъ коего оную собираютъ для шаковаго употребленія.

Когда Серебро будетъ довольно очищено, когда отняты будутъ изъ него всѣ вещества постороннія, мешаллическія и просыя, съ которыми оно смѣшано, говорятъ тогда, что Серебро имѣетъ пробу 12 денарій; это названіе употребляется къ означенію Серебра чистаго, не имѣющаго въ себѣ смѣси и лигатуры; но естли послѣднія останутся, опредѣляютъ вычисленіемъ въсѣ Серебра чистаго, а ошашокъ располагаютъ пробу Серебра. Де-  
нарія

нарія состоитъ изъ 24 грановъ; почему, когда въ вѣсѣ 12 денарій есть 12 гранъ примѣси, проба Серебра состоитъ въ 11 денарій и 12 грановъ; таковымъ образомъ располагаются пробы Серебра далѣе.

Показаніе пробы Серебра при очищеніи онаго производятъ слѣдующимъ образомъ: спавятъ плавильный горшокъ раскалиться на огнѣ, потомъ кладутъ свинцу въ него; когда свинецъ расплавится и станетъ чистъ, кладутъ въ него Серебра количество соразмѣрное, а именно: на 128 золотниковъ свинцу 32 или 40 золотниковъ Серебра; иногда кладутъ свинцу больше, еслии въ Серебрѣ много смѣси; по мѣрѣ того, какъ два сихъ металла сплавиваются, мѣдь, бывшая въ Серебрѣ, выходитъ дымомъ, или нѣною и липаргиріею, свинецъ также выходитъ парами, а въ горшкѣ оспаеется одно Серебро надлежащей чистоты.

Независимо отъ образа очищенія со свинцомъ есть еще способъ, производимый только селитрою; но всѣ таковыя средства скучны и затруднительны, что принудило Г. Гомберга искать сокращенія сему дѣйствию, и онъ имѣлъ успѣхъ. Средство его состоитъ въ калцинированіи Серебра съ половиною селитры противу его вѣсу, послѣ сплавивъ въ подбрасываніи въ нѣсколько пріемовъ нѣкотораго числа спальныхъ опилокъ; чрезъ это дѣйствіе сѣра оспавляетъ Серебро и соединяется съ желѣзомъ, та и другое всплываютъ на поверхность, а на днѣ плавильнаго горшка оспаеется металлъ очищенный.

Еслии въ Серебрѣ будетъ находится подмѣсь золота, раздѣляютъ ихъ совсѣмъ другимъ образомъ, который называется *раздѣленіе металловъ* (смотри это слово). Еслии случится много, подбавляютъ Серебра, такъ чтобъ онаго было въ чешверо больше золота; сплавиваютъ ихъ вмѣстѣ, потомъ распускаютъ въ крѣпкой водкѣ, которая распускаетъ только Серебро, не прикасаясь къ золоту, которое оспаеется въ образѣ пыли или илу чернаго, который отдѣляютъ отъ распуску, сливая



наклоненіемъ, промывающъ нѣсколько разъ и сплавливающъ. Распущенное же Серебро осаживающъ, наливая въ распускъ 12 или 15 часшей просной воды, и бросая туда же мѣдныхъ спружекъ; Серебро при-зблается къ спружкамъ симъ въ видѣ пыли сброй, кою высушиваютъ, и сплавливая оплаивающъ.

Кунель есть названіе опыта, производимаго надъ Серебромъ надъ частію металлическою; оный производится подобно очищенію посредствомъ свинца: естли Серебро послѣ сего опыта удержитъ свой вѣсъ, оное чистой пробы; естли же убавится, вычисляющъ гранами или денаріями мѣру его убавленія, и по сравненію всего судящъ о добротѣ и цѣнѣ его.

Способъ отдѣленія Серебра отъ земли рудной пошъ же самый, каковымъ отдѣляютъ золото отъ руды его, ш. е. посредствомъ ршущи, съ пою только разношою, что приделанна на 5000 фунтовъ руды тысячу фунтовъ соли горной, или иной само-родной соли.

Серебро послѣ золота есть металлъ самый постоянный. Кункель оставивъ цѣлый мѣсяцъ чистое Серебро въ расплавленіи въ огнѣ спеклоплавильной печи, нашелъ послѣ сего времени, что убавилась онаго только шестьдесятъ четвертая часть. Гаспонъ де Главе также спавилъ Серебро въ такую же печь, и оставивъ два мѣсяца въ безпре-спанномъ огнѣ, нашелъ, что оное убавилось двенадцатою долею, и покрылось спекломъ цвѣта лимоннаго. Нѣтъ сомнѣнія, что убыль сія послѣдова-ла не матеріи, отдѣлившейся и обратившейся въ стекло на поверхности Серебра, и можно удосто-вѣриться, что стекло это произошло не изъ Серебра, но изъ вещества, коего начала разрушены огнемъ; это смѣсь изъ мѣди, свинцу и другихъ веществъ постороннихъ, кои почти всегда въ Серебрѣ находятся.

Серебро не столько распространительно, какъ золото, но больше, нежели другіе металлы; дюймъ

кубическій Серебра содержитъ въсу 53 золотника и 26 гранъ.

Доселъ разсматривали мы Серебро какъ металлъ, или какъ произведеніе естественное; теперь начнемъ разсматривать оное какъ монету.

Серебро въ другомъ смыслѣ означаетъ всѣ роды знаковъ богатства, обращающагося въ коммерціи; чрезъ названіе Серебра во многихъ странахъ и случаяхъ разумѣютъ монету золотую и Серебряную, бумажны, и словомъ сказать деньги всякаго рода, когда оныя утверждены постановленіемъ Государственнымъ. Серебро, какъ металлъ, имѣетъ цѣну свою, какъ всѣ прочіе товары; будучи же разсматриваемо яко знакъ, Государь можетъ опредѣлить цѣну его только въ нѣкоторыхъ случаяхъ, а не во всѣхъ: онъ можетъ возобновить размѣръ между нѣкоего количества, яко знакъ, постановить цѣну между разныхъ металловъ, употребляемыхъ на монету, возобновить въсѣ и припло каждой монеты, и придасть каждой монетѣ цѣну мнимую, которую весьма должно оплачивать оиѣ цѣны дѣйствительной; потому что сія существенная, а первая установленная; одна по естеству, а другая оиѣ закона. Великое количество золота и Серебра составляетъ всегда благополучіе, когда оба металла сіи разсматриваемы будуще какъ товаръ; но совсѣмъ уже иное, когда разсматриваемы будуще яко знакъ; ибо избыточество вредно качеству ихъ знака, основывающемуся на рѣдкости. Серебро есть богатство мнимое; чѣмъ больше сіе мнимое изобиліе умножается, тѣмъ больше теряетъ цѣны своей, потому что меньше уже собою представляетъ: сего Испанцы не понимали, когда завоевали Мексику и Перу.

Золото и Серебро были тогда очень рѣдки въ Европѣ. Испанія овладѣвъ вдругъ величайшимъ количествомъ сихъ металловъ, возымѣла надежду, какой прежде никогда у ней не было: богатства изобразительныя вскорѣ въ Европѣ удвоились, что оказалось

по

по возвысившейся сугубой цѣнѣ на всѣ вещи продажныя; но Серебро не могло усугубить въ Европѣ, кромѣ прибыли отъ разрабошыванія рудниковъ, въ возрѣнн на самое оное собспвенно, и не взирая на вредъ влекомый отъ сего разрабошыванія, не убавивъ двойной цѣны на все покупаемое для Испанцовъ, получавшихъ ежегодно по же количество металла, который учинился въ половину меньше дорого. Въ печенн времени Серебро еще умножилось, а прибыль убавилась цѣлою половиною; оная убавилась отъ весьма великихъ уснѣховъ: вопшъ какое доказательство полагаешъ шому Авторъ книги de l'Esprit des Loix, Tome II, pag. 48. Для извлеченія золота изъ рудниковъ, для выдѣлки онаго и перевозки въ Европу потребны нѣкошорыя издержки; положимъ, что издержки сія составляющъ какъ 1 къ 64; когда Серебро единожды удвоилось, и слѣдственн стало половиною меньше дорого, издержки спали бышъ какъ 2 къ 64, это ясно видно: и такъ флоты привозили вещь, которая дѣйствительн половиною меньше цѣны имѣла, и становилась половиною дороже въ разсужденн расходовъ; ешлы послѣдовать сему вычисленн, окажется причина безсилія въ богатствѣ Испанн. Около двухъ сотъ лѣшъ тому, какъ работаютъ въ рудникахъ Индѣйскихъ: положимъ, что количество Серебра, находящагося нынѣ въ обращенн въ свѣтѣ, составляетъ количество къ количеству, бывшему до открьшя Америки, какъ 32 къ 1, ш. е. что оное усугубилось впятеро чрезъ двести лѣшъ, когда оное было только вчетверо: и тогда рудокопъ получалъ только одно свое пропитанн, мало приходило барыша и отъ золота; по же должно разумѣшъ и о Сребрѣ, кромѣ того, что работа въ рудникахъ Серебряныхъ нѣсколько повыгоднѣе, нежели въ золотыхъ. Когда открощтъ рудники столько изобильныя, что они принесущъ прибыли больше: по чѣмъ больше будущъ они изобильны, шѣмъ скорѣе прибыль кончнтся. Ешлы бы Португальцы

также нашли въ Бразиліи рудники золотые и Серебряные очень богатые: необходимо бы должно было, чшобъ доходы Испанскіе убавились много, и ихъ также. Изъ *Энциклопедіи*.

Во Франціи по указу Генриха II, въ мѣсяцѣ Маршѣ 1554 года, золотари не должны употребить Серебра, какъ въ большую шакъ и мѣскую работу, пробю ниже 11 денарій 12 граѣ чистаго, и подбавить два грана лигатуры; Серебро въ двѣ шаковой пробы называется *Серебро Королевское*.

Серебро привозится изъ Америки и Испаніи въ слиткахъ и перебитое въ монету, также въ пиахахъ, чистыхъ осадкахъ и въ пигахъ.

На полосахъ бываетъ обыкновенно по четьре знака, означающихъ вѣсъ, пробу, годъ и пошлину, которая съ него взята; вѣсъ эшотъ имѣетъ различіе отъ Французскаго шестью на сто, шакъ что 100 марковъ Испанскихъ вѣсятъ только 93 марка 4 унца Французскихъ; и по сему размѣру вѣсъ Испанскій полуунцомъ меньше марка Французскаго.

Въ разсужденіи пробы Серебра раздѣляются степени доброты онаго также, какъ во Франціи, на 12 денарій, а каждая денарія на 24 грана.

Вѣсъ полосъ обыкновенно соразмѣренъ бываетъ добротѣ ихъ пробы, на примѣрѣ: содержащая пробу 11 денарій 10 гранъ называются законныя или указныя, бывающъ вѣсомъ въ 200 марковъ и больше; а полосы пшломъ ниже, замѣченныя No. 2200 и 2300, бывающъ только во 100 и 150 марковъ.

Проба означается на полосахъ номерами, означающими столькожъ мараведисовъ; сіи мараведисы составляющъ счетъ номеральный въ Испаніи: мараведисъ шойшъ три денаріи монеты Французской; шакowymъ образомъ 20 мараведисовъ составляющъ 6 соловъ, а 8 составляющъ 2 сола 6 денарій, коя есть цѣна грану Серебра чистаго.

Полосы указныя бывающъ заномерованы 2376 или 2380, а сіе число значитъ столькожъ мараведисовъ.

ведисовѣ. Когда Серебро въ нихъ пробою ниже, на примѣрѣ 11 денарій 17 гранѣ, номеряшся оныя числомъ 2355, пошому что дешевле 25 мараведисами, нежели замѣченныя номеромъ 2380, означающимъ сполькожѣ мараведисовѣ; сіи 25 недостающихъ мараведисовѣ составляютъ 6 соловѣ 3 денаріи, какова есть цѣна 3 гранѣ Серебра чистаго, недостающихъ въ шаковыхъ полосахъ.

Въ Индіи и Испаніи, когда говорится о Серебряной монетѣ, произносятся реалѣ въ единственномъ и реалѣ во множественномъ. Реалѣ монета содержитъ восемь реаловѣ Серебра стараго; монета въ восемь реаловѣ Серебра стоить пѣястрѣ; а пѣястрѣ стоитъ около рубля Россійской монеты: такимъ образомъ реалѣ, монета осмерная, и пѣястрѣ, хопя имѣють разные названія и штемпели, составляютъ одинакую монету въ пробѣ Серебра и въсѣ, такъ какъ старинныя шалеры во Франціи.

Маркѣ Серебра въ полосахъ пробы указной цѣнишся въ Индіи 70 реаловѣ стараго Серебра; на семъ положеніи, когда купецъ продаетъ товару на 2000 пѣястровѣ, платяшъ ему вышечисанными монетами, или дають 228 марковѣ 4 унца 4 гроса въсомѣ Испанскаго Серебра въ полосахъ указной пробы.

Сии полосы указной пробы стоють каждый маркѣ 72 реала въ Испаніи, что составляетъ 45 ливровѣ монеты Французской, или 9 рублей; цѣняшъ иногда и въ 75 реаловѣ за страхъ и провозъ.

Когда полосы, ходящія въ торговлѣ въ Индіи и Испаніи, не будутъ законной или указной пробы, счетъ располагается на основаніи пробы, замѣченной знакомѣ; но какъ знаки сіи не всегда бывають вѣрны, не должно приниматьъ Серебра, не сдѣлавъ опыта.

Смотри *Traite de l'achat des matiers d'or et d'argent, par Girardeau, 48. 1753. Geneve.* Въ ономъ находяшся цѣны и вычисления подробныя.

**СЕРЕБРИТЬ.** Значишь наложись и укрѣпись листъ серебряный на вещь желѣзную, мѣдную, или инаго мешалла, на деревъ, камнѣ, раковинѣ, полошнѣ, бумагѣ и проч. чшобъ работа казалась вся или опчаспи состоящую изъ серебра.

Серебрение по мешалламъ совсѣмъ различно, нежели по другимъ веществамъ; первое производится изъ огня, для Серебрения же другими образами служатъ только вещества каѣвашья, къ коимъ прилипаютъ листы серебряные, налагаемые на помазанную оными вещь, кою Серебришь хотяшь.

Къ Серебрению по желѣзу и мѣди служатъ разные дѣйствія, кои опишемъ мы въ надлежащемъ порядкѣ.

Первое состоитъ въ выглаженіи вещи, то есть, когда оная шокарная, въ сбиши съ нее рубцовъ дощильнымъ камнемъ; опправляють это ученики.

Второе въ запеканіи: когда вещь будешь выложена, запекають оную, то есть, раскаляютъ въ огнѣ и окунають, когда нѣсколько остынетъ, во второй водѣ (\*), и осваляютъ въ ней лежать нѣкоторое время.

Третье въ пемзени, ш. е. послѣ запеканія процѣвись или опчиспись пемзою, поширая оную съ водою.

Четвертое состоитъ въ посредственномъ разогрѣніи вещи вычищенной, и вшоричномъ погруженіи оной во вшорую воду; вещь будешь довольно разогрѣта, когда при опущеніи ея въ воду будешь происходишь малое шипѣніе. Намѣрние сего четвертаго дѣйствія состоитъ въ расположеніи вещи къ тому, чшобъ произведя на ней нечувствительныя неравношпи, приняла она крѣще листы серебряные, на нее налагаемые.

Когда

---

(\*) Водка проправная, разведенная простою водою; смотри о ней въ первой Часпи въ статьѣ Водка и Воды.

Когда надобно будетъ, чѣмобѣ Серебреніе было твердо и прочно, послѣ нервыхъ дѣйствій повпоряжуютъ слѣдующимъ: пятое это дѣйствіе состоитъ въ исчерченіи въ разныя стороны множествомъ царапинъ; оныя производятся остріемъ стального ножа, видомъ и величиною соразмѣрно часнямъ вещи исчерчиваемой.

Шестое дѣйствіе состоитъ въ синеніи исчерченной вещи; для сего разогрѣваютъ оную только, чѣмобѣ не могла остыть до окончанія работы. Синеніе называется поному, чѣм синеень жару, который нужно дать, состоитъ въ томъ, когда поверхность вещи посинѣетъ, бывъ прежде желта, естли то вещь мѣдная.

Но какъ вещи должно быть горячей до тѣхъ поръ, какъ работа кончится: должно оную класъ на перегородкѣ изъ пружиковъ или изъ проволоки желѣзной, которая во Франціи называется мандрень. Сии мандрени дѣлаются многообразныя видомъ и величиною въ разсужденіи надобности и разнаго рода вещей, кои Серебришь должно: естли на примѣрѣ нужно Серебришь вещь плоскую, какова тарелка, становащъ ее на перегородку съ обручками; естли же будетъ то подсвѣчникъ, или иная вещь, имѣющая въ себѣ скважину, должно вздѣвать оную на желѣзныи пружъ съ прихватнымъ винтомъ, которымъ вещь прикрѣпляется; пружъ этотъ, который можно вкладывать въ случаѣ нужды въ трубку, также мандрень называется. Хотя нѣтъ никакого сходства между сими мандренями, но обычай далъ имъ обоимъ одинакое названіе, и не безъ причины: оплечаютъ только ихъ приложеніемъ названія тѣхъ вещей, для которыхъ онѣ употребляются, какъ-то мандрень для тарелки, плоскій, для подсвѣчника и проч.

Листовое серебро, употребляемое для сего Серебренія, бываетъ пяти дюймовъ въ квадрашъ; сорокъ пять шаковыхъ листовъ вѣсятъ золошникъ: начинаютъ накладывать вдругъ по два шаковыхъ листа

на вещь горячую Серебримую. Это дѣйствіе седьмое, состоитъ оное собственно въ Серебреніи, но называется накладываніе: берущъ листовое серебро лѣвою рукою щипчиками, называемыми Брюсельскія, а въ другой держатъ спальное воронило, кошпоре во Франціи называется *brunilloir à cavalier*; дѣйствіе сего воронила состоитъ въ пригибшаніи листовъ къ вещи, поширая по нихъ онымъ.

Воронила таковыя бывающъ различныхъ формъ и величины, дабы могли служить для разныхъ частей вещи; есть изъ нихъ прямыя и загнутыя, но всѣ изъ доброй стали закаленной, очень гладки и совершенно круглыми углахъ своихъ, чѣмъ можно было водить оными по Серебренью безъ царапанія: всажены оныя въ черенки деревянные цилиндрическіе, длины и толщины приличной, снабженные мѣдною гайкою на концѣ съ провернушою въ длину скважиною, въ которую запускается со смолою инструментъ: гайка препятствуетъ черенку раскалываться, или удерживаетъ части, когда онъ расколется.

Когда случится, что вещь прожжана будетъ въ огнѣ слишкомъ, тогда оную оскребающъ; оскребашъ вещь значить снять лашуннымъ орудіемъ, называемымъ скребло, пылъ черную, садящуюся на поверхности; учинивъ это, продолжаютъ накладывать листы.

Нужно вѣдать, что когда Серебрятся двѣ вещи вдругъ, тогда разогрѣвая одну, другую Серебрятъ, или когда одну Серебрятъ, другую воронятъ.

Послѣ того, какъ на вещь серебро въ два листа будетъ наложено, разогрѣвающъ оную до шакового же спелени, какъ и прежде; попомъ вынимающъ и накладываютъ серебро вдругъ въ чешыре листа: сіи листы пристаютъ къ первымъ и другъ къ другу; а для уравненія сего прилипанія глядящъ по этой второй накладкѣ ворониломъ лощильнымъ. Сіи лощильны также спальные, и бывающъ разныхъ видовъ



видовъ и величины; онъ разнятся отъ первыхъ только данною черенковъ.

Это первое лощеніе не составляетъ окончанія, послѣднее сіе объяснимъ ниже; продолжаютъ накладывать по чешыре листа вдругъ, или по шести листовъ, пока наложено будетъ оныхъ слоевъ листовъ до 30, 40, 50 и 60, еслии намѣрено будетъ учинить Серебренье красивѣе и прочнѣе.

Когда число листовъ наложено будетъ по желанію, вылащиваютъ вещь; это составляетъ послѣднее дѣйствіе. Работа Серебрения оканчивается воронилами: художникъ держитъ воронило въ рукѣ правой за черенокъ, а лѣвою прихватываетъ близъ желѣзка; правая служитъ къ приподниманію черенка, а лѣвая къ нагибанію желѣзка, отъ чего происходитъ, что конецъ воронила крѣпко нагибается къ вещи; художникъ водитъ взадъ и впередъ по Серебренью, и тѣмъ работа оканчивается.

Мы описываемъ къ снать Золоченіе для понятія о Серебрении по дереву, полошну и проч. потому что оно производится также, какъ и золоченіе.

Сниманіе серебра съ вещи состоитъ въ разогрѣніи оной и обмакиваніи во вторую воду; производится это разогрѣваніе и погружаніе до тѣхъ поръ, какъ вторая вода беретъ въ себя все посеребренье; производится это дѣйствіе тогда, какъ посеребреныя вещи назначаются въ передѣлку, или для высеребрения вновь. Когда надобно Серебрить вновь, не должно вещь долго держать во второй водѣ къ окончанію дѣйствія; ибо вода сія необходимо прохватитъ и тѣло самой вещи, а тѣмъ составитъ шароховатость, что произведетъ на поверхности видъ непріятный. — Изъ Энциклопедіи.

**СЕРДОЛИКЪ** или *Корналинъ*. Камень драгоцѣнный, обыкновенно красный, нѣсколько рудожелтоватый, бываетъ оный не очень прозраченъ; гранятъ оный обыкновенно такъ, чтобъ видимо было въ немъ три цвѣта: мясной, бѣлый и сѣрый. Сер-

доликѢ рѣзать удобно, и принимаетѢ оныя хорошия лоскѢ; лучшия древнiя рѣзбы состоятъ на семѢ камнѢ. СердоликѢ отѢ сардоникса не много разнися.

СердоликѢ собственно камень драгоцѣнный, прозрачный, но какѢ говорятѢ, покрываешся нѣкою сальностiю. ЦвѣтовѢ бываешѢ оныя разныхѢ: ибо есть подобный желчной крови и почти черный; другiе цвѣща мяснаго съ пятнами кровавыми; наконецѢ рудожелтые; бывающѢ же они и бѣлые или цвѣща молочнаго, иногда съ синими пятнами. Сердолики цвѣща мяснаго называющся отѢ ювелировѢ *карнеолами*, или испорченно корнеолами. РазличающѢ Сердолики на восточныя и западныя или Европейскiе; первыя гораздо шверже послѣднихѢ.

Лучшия Сардониксы находящѢ вѢ окрестностяхѢ Вавилона, Сардинскiе заступаютѢ второе мѣсто; находящѢ же близѢ СенѢ-Мора вѢ Албанiи довольно хорошия, а шѢмѢ больше вѢ Индiи: ниже всѣхѢ доброшою находимые вѢ окрестностяхѢ Рейна, вѢ Богемiи и Шлезiи. Для придаванiя блеску симѢ камнямѢ при оправѢ подкладываютѢ подѢ нихѢ серебряную фольгу.

Самыя доброшныя Сердолики привозятся изѢ Сураша и съ береговѢ Чермнаго моря; вѢ шѣхѢ справахѢ дѣлающѢ изѢ нихѢ маленькiя чайныя чашечки и другiя мѣлкiя вещи, какѢ-то набалдашники на шпроси, пуговицы, а особливо печати круглыя и оваломѢ; послѣднихѢ множештво можно найши совсѣмѢ ограненыхѢ вѢ помянутомѢ городѢ ИндѢйскомѢ: есть также печати шрехсторонныя; великое употребленiе камня сего вѢ персшии.

**СЕРЕКВА** или *СерэфѢ*. Трава или растѣнiе, такѢ называемое отѢ нѣкопороыхѢ красильниковѢ, но не иное, какѢ *генетѢ*, употребляемый Испанцами для крашенiя вѢ желшый цвѣтъ, и съ кошорымѢ КарлѢ Еклюзе познакомилѢ насѢ вѢ своей *Исторiи о растѣнiяхѢ рѣдкихѢ*, писанной на ЛашинскомѢ языкѢ, подѢ названiемѢ *Genista tinctoria Hispanica*, Hist.

юг. Онѣ учинилѣ ему хорошее описаніе и изображеніе, уподобляя оный нѣкимѣ образомѣ къ генесту красильному Нѣмецкому, который обыкновенно называется *генестроль*; но сей ростешѣ выше, вѣшвисше, снабженѣ листьями на поверхности малаго пня, и серебристыми снизу. Цвѣпы на немѣ бывають на концахѣ вѣшвей таковой же формы, какѣ и на генешѣ Нѣмецкомѣ; Испанскій красивѣе видомѣ во всѣхѣ своихѣ часняхѣ. Еклузе говоритѣ, что онѣ видѣлѣ его только въ Королевствѣ Мурціи; Саварій повѣствуетѣ въ первомѣ изданіи своего Словаря, что расшѣніе эшо разведено во Франціи, а особливо въ Провансѣ, откуда возяшѣ его въ Парижѣ: между шѣмѣ Г. Гаридель, описавшій обстоятельно всѣ расшѣнія Прованскія, о немѣ не упоминаетѣ, ниже Господинѣ Магноль въ своей *Botanicum Montpellierense*. Надобно думать, что есть шамѣ родѣ Нѣмецкаго вышеупомянутаго; но и сего очень меньше, нежели въ Нѣмецкой землѣ, и по больше кѣ сѣверной часпи.

Г. Бохинѣ учинилѣ ошибку очень непростибельную, сочтя *орзелъ* острова Кенарскаго, Тевставу за одно расшѣніе сѣ нашимѣ генешомѣ. Клузій упоминаетѣ обѣ эшой орзелѣ, а сѣ него и Далешамѣ вѣспашѣ Тевешѣ: но кажется, что оба Автора сіи смѣшали оба сіи расшѣнія, говоря о томѣ, о которомѣ повѣствуетѣ Тевешѣ, что ростешѣ вѣ островахѣ Кенарскихѣ подѣ именемѣ *орзелли*. Клузій говоритѣ только, что „Тевешѣ оставилѣ описаніе травы, растущей на островахѣ Кенарскихѣ, кою обы-  
вашели называютѣ *орисель*, Арабы же *серефѣ*, изѣ которой дѣлають хорошую краску, кою красяшѣ кожи, вывозымыя вѣ Испанію,“. Фюрешѣ послѣдовалѣ сему заблужденію, а Саварій заимствовалѣ у него. Вѣспашѣ *Орзелъ* сказано, что сіе расшѣніе Кенарское настоящая алга или лучица, расшѣніе приморское, весьма кѣ роду генешовѣ ненадлежащее.

Французы, невѣдомо сѣ чего, прозвали расшѣніе эшо *трава желтильная herbe a jaunir*; изѣ *серефа*,

фа, названія Арабскаго, кое надлежитъ *орзелъ*, сдѣлали *серпексу*, и неспаси присвоили оное генешу Испанскому.

**СЕРПЕНТАРІЯ** или *Змѣвикъ*. Трава лечебная; древніе знали оной только два рода, большій и малый; но съ открытія Америки Ботаники присовокупили къ онымъ многіе другіе, и между прочимъ Серпентарію Виргинскую, Канадскую и Бразильскую. Утверждаютъ, что всѣ онѣ производѣисвуютъ яду, почему и входящѣ въ составъ періяку.

Большая Серпентарія древнихъ называется по Латинѣ *dracunculus major*, имѣетъ стебель прямой, гладкій и испещренный красными пятнами, какъ кожа на змѣѣ; сіе можетъ быть обще съ ея дѣйствіемъ сообщило ей названіе.

Малая Серпентарія имѣетъ стебель подобный большій; но листья ея уподобляются плющевымъ, и имѣютъ бѣлыя пестрины. Плодъ на ней бываетъ сначала зеленъ, а созрѣвъ желтѣетъ; корень ея круглъ и луковатъ.

Серпентарія Виргинская, кою инако называютъ *сиперина*, *дикталъ* и *контраерва Виргинская*, имѣетъ листья зеленые и широкіе, почти сердцеобразные. Плодъ на ней круглъ, наполненъ малыми сѣмечками; корень ея, имѣющій запахъ очень крѣпкій и весьма ароматный, почти подобенъ аспикову или лавенделеву мужскаго рода, имѣетъ внизу множество волосени долгой и тонкой, сходствующей на бороду. Англичане вывезли оную изъ Виргиніи, гдѣ она служитъ совершеннымъ противоядомъ отъ уязвленія змѣй, называемыхъ звенящими, прозванныхъ такъ отъ роговыхъ кожъ, подъ хвостомъ ихъ находящихся, коими онѣ производятъ звукъ, служащій извѣстіемъ къ осторожности. — Въ покупкѣ Серпентарію Виргинскую должно выбирать свѣжую, корень ея полсный, полный, запаху сильнаго, а листья зеленые и чистые.

Г. Профессоръ Линней, Ботаникъ столько славный, помѣстилъ родъ Серпентаріи къ роду *арума*

паче *сухотнаго* корня, пошому что характеры ихъ одинаки; и шакъ эшотъ родъ учинился многочисленъ, стаиъ изъ 30 оспродій, не включая пяти родовъ *аризарума*, который соснавляетъ оспродіе арума. Роды Серпеншаріи, оспдѣленно отъ сего послѣдняго рода, просцірающся до двадцати извѣстныхъ, изъ коихъ восемь роспушъ вѣ Малабарѣ и на оспровѣ Цейланѣ, да восемь же вѣ Америкѣ; всѣ онѣ имѣютъ одинакую силу. Индѣйцы ѣдятъ корни большихъ родовъ Серпеншарій, имѣющихъ листы цѣльные, ш. е. кои считающся за родъ арума, равно и шѣхъ, у коихъ листы сѣ разрѣзомъ, и кои извѣстны подѣ названіемъ Серпеншаріи. Корни сіи толсты и мясиспы; Индѣйцы умѣютъ ошнимать ихъ оспропу, и учинишь способными для упошребленія вѣ пищу.

**СЕРПЕНТИНЪ.** Камень зеленоватый и темный или черный, испещренный подобно кожѣ нѣкошорыхъ змѣи. Оный кажешся бышь родомъ мрамора, имѣющаго нѣкошорья пестрины сѣрыя или бѣловатая по основанію темному или черновашому; находятъ оный вѣ разныхъ мѣстахъ Нѣмецкой земли, а особливо при Зоблицѣ вѣ Саксоніи; дѣлаютъ изъ него разную посуду и разныя вещи очень чистыя и красивыя, шакже шочашъ его, подобно какъ слошовую косшь, ибо онѣ мягокъ и удобенъ къ сему.

Нѣмцы вывозашъ продавашъ посуду эшу вѣ большіе города и ярмаркы: вѣ числѣ оной бываюшъ чашки, чернильницы, подсвѣчники, игоши малыя сѣ пестриками, коробочки, горшечки, шарелки, солонки, спаканы, и проч.

Всѣ камни мраморнаго рода темные и пестрые, коихъ многіе роды, пріемлющъ названіе *офитовъ* или *Серпентиновъ*.

**СЕРПЪ.** Орудіе сѣ зазубринами, оспрое вѣ вогнушой его частіи, загнутое шириною перста вѣ два вѣ его срединѣ, оспрое на концѣ, имѣющее видѣ почти полуциркуля, всаженное вѣ малый деревянный черенокъ, и укошпленное гайкою; жнутъ онымъ

онимъ хлѣббъ. Жница захватываетъ лѣвою рукою горсть колосовъ, помещаетъ эту горсть въ загибъ Серпа гораздо ниже руки, и срѣзываетъ оныя окружнымъ движеніемъ Серпа. Орудіе это, служащее къ пожинанію ржи и другихъ хлѣбовъ, больше всѣхъ другихъ инструментовъ земледѣльческихъ въ работѣ упруждаетъ. Зазубрины, коими Серпъ рѣжетъ, дѣлаются только внутри его, слѣдственно сія только часть и обтачивается; вотъ какимъ образомъ Серпы дѣлаются: на полосу желѣза накладывается полоска стали, и свариваются; выковывается фигура Серпа, загибается, выправляется молоткомъ, обтачивается на жерновѣ, и насѣкаются долотомъ зазубрины; производится закалка, обтачивается Серпъ снаружи, и послѣ того готовъ. У Серпа дѣлается на одномъ концѣ хвостъ, коимъ всаживается онъ въ черенокъ. — *Изъ Энциклопедіи.*

Лучшіе Серпы привозятъ изъ Богеміи.

**СЕЗЕЛИ.** Трава роду фенхеля и имѣющая почти всѣ его свойства; инокоторые полагаютъ, что она больше сходна къ петрушкѣ Македонской. Растетъ она во многихъ мѣстахъ Франціи, а особливо въ Провансѣ, Лангедокѣ и Франшконтѣ; есть еще Сезели Мандійская и Морейская, и еще называемая *луговая Сезели*; лучшею считается роспушая около Марселии.

Сѣмена только ея употребительны въ разныхъ составвахъ Аптекарьскихъ; добротныя изъ оныхъ должны быть средственной величины, продолговатыя, тяжелья, очень чистыя, зеленоватыя, пріятнаго запаха, вкусу пріятнаго и ароматнаго.

Трава сія не иное что, какъ шминъ, роспуцій около Марселии.

**СЖЕНАЯ КОСТЬ.** По Французски называется она *Clairé*; по сожженіи костей, выщелоченіи, высушеніи и распертіи въ мѣлкій порошокъ на мраморной плитѣ, употребляется эшотъ порошокъ на вымазываніе внутри плавильныхъ черепней, не только для заглажденія неравностей, но и для составленія

вленія на стѣнахъ нѣкогого рода сипа, сквозь которое металлы, въ стекло претворившіеся, удобно проходяшъ, но золото, серебро и другіе металлы, удерживающіе еще свой металической видъ, задерживаются. Сженная Кость доставляетъ и другія выгоды, ш. е. когда она хорошо наложена будетъ, препятствуетъ всему, могущему случиться съ плавильными черепнями, дѣлаемыми изъ песку и другихъ веществъ, въ стекло претворяющихся, что бываетъ не рѣдко, а особливо ежели купели сіи дѣланы изъ золы древесной. Видимо изъ того, сколько важно со всякимъ раченіемъ приуготовлять золу изъ костей. Смотри сшастью *Зола*.

Сожигаютъ кости въ горшкахъ глиняныхъ чистыхъ, закрывъ оныя плотно; спавяшъ ихъ на нѣсколько часовъ въ сильный огонь; бросаютъ послѣ пережженое вещество въ воду для щелоченія или извлеченія изъ него солей, и расширяютъ въ мѣлкій порошокъ; вливаютъ на сію золу свѣжей воды, и гораздо вымѣшиваютъ; даютъ время часпицамъ грубымъ опастъ на дно воды, и сливаютъ воду наклоненіемъ, когда еще она будетъ нѣсколько мутна. Водѣ этой даютъ оспояшъ суши вѣ сосудѣ закрытомъ, чпобѣ не нападало пыли; въ концѣ сего времени, когда вода чисто оспшоишъ, сливаютъ оную оспорожно, чпобѣ не взмушитъ: осадокъ, оставшійся на днѣ, высушиваютъ и хранятъ для употребленія.

Прежде употребленія калцинируютъ его вновь въ плавильной черепнѣ, и сухой расширяютъ на мраморной плитѣ, наблюдая, чпобѣ была то порфирная довольно швердая, дабы часпицы ея не смѣшались съ золою. Обмазываютъ сею золою купели плавильныя внутри, когда оныя еще сыры, и прежде нежели вынуты будутъ изъ формъ; а чпобы порошокъ этотъ легъ всюду равно, завершываютъ его въ ситку шелковую и попрощаютъ свержу, наблюдая, чпобѣ слои ложились шонко и равно, а расправленіе довершается мизинцомъ, ештли будетъ

дешъ нужда, и прижимкою чрезъ спученіе молоткомъ по формѣ, *картецъ* называемой, въ верхней ея части, которую осушаютъ вышираніемъ, естли будетъ влажна, опасаясь, чтобъ Сменная Кость къ ней не приспала. Естли же купели велики, и слѣдственно дѣланы безъ формъ, пригнѣтающіе эшотъ порошокъ, кашая внутри шарикъ изъ слоновой кости или тяжелаго дерева. — *Энциклопедія.*

**СИМЕЗЪ.** Машерія шелковая съ хлопчатую бумагою, которую въ первый разъ видѣли во Франціи, когда приходили Послы отъ Короля Сиамскаго въ царствованіе Людвига XIV; эшо родъ кисей.

Въ эшо время выпкали на Французскихъ фабрикахъ шелковую машерію, которой дали эшо названіе; была она тогда въ великой модѣ по причинѣ рѣдкости сего посольства и великолѣпія, съ каковымъ Послы сіи приняшы; нынѣ оной не работаютъ, или помѣспили оную посшарому въ число ашласовъ шравчашыхъ.

Сиамезы нишныя съ хлопчатую бумагою были счастливѣе; всегда на нихъ великій расходъ. Одни изъ нихъ съ большими, а другіе съ малыми разноцвѣшными полосками; ширина оныхъ разная; нѣкоторыя изъ нихъ моющся.

#### *Цѣна Сиамезамъ Руанскимъ.*

	до войны — нынѣшняя.
Въ 3 чешверши простыя	30 и 32 к. 26 и 25 к. ар.
Тонкіе соразмѣрно шому,	
Въ 7 осьмыхъ.	37 - 40 — 35 - 36 —
Въ 5 чешвершей по бѣлому полю	49 - 52 — 44 - 48 —
Въ 5 чешвершей полосашыя простыя	52 - 54 — 46 - 50 —
— — — тонкіе	58 - 70.

**СИБАДИЛЛА** или *Севадилла*. Трава сія растетъ въ Мексикѣ, что доказываетъ и Лапинское названіе ея *Sevadilla Mexicana* gum. Испанцы оною торгуютъ, и вывозятъ въ Европу. Спручки или головички



вички ея содержащѣ въ себѣ малыя сѣмичка черныя; много сходствующія къ кервельнымъ; роспушѣ оныя на правѣ, носящей колоски, подобныя ячменнымъ. Сія головички по сполченіи въ мѣлкій порошокъ, кромѣ разныхъ врачебныхъ силъ, какъ-то произведенія чиханія жестокаго, имѣющѣ силу испреблять вшей и сѣмена ихъ; дѣланы были опыты болѣе, нежели надѣ сто особами, и всегда съ успѣхомъ. Щепши или двухъ сего порошокъ не шокмо довольно бываешѣ на нѣсколько мѣсяцовъ, но и на многіе годы.

Средство столько вѣрное и скорое, дешевость порошокъ сего, всеобщее употребленіе, которое можно изѣ него сдѣлать, удобность имѣть и сохранять его производящѣ желаніе, что вошелъ оный во всеобщее употребленіе. Принадокъ эпокшъ болѣе всего беспокоящѣ создашѣ, наносишѣ имѣ болѣзни, а другихъ выздоровленію мѣшаетѣ.

Десяти или двенадцати денарій (меньше копѣйки) довольно къ предохраненію себя ошѣ помянушаго беспокойства, спосишѣ только посыпать на голову или другое мѣсто сего порошокъ, котораго фунтѣ во Франціи спосишѣ 72 копѣйки; золотника довольно для одного человѣка.

Все раченіе въ сбереженіи порошокъ сего состоишѣ въ крѣпкомъ завершываніи онаго, чтобѣ не вывѣшрѣлѣ, ибо тогда не будешѣ имѣть никакого дѣйствія; для отвращенія сего должно содержащѣ его въ головцахъ, и распирашѣ только часпицу, нужную для употребленія. Порошокъ эпокшъ чрезмѣрно ѣдокъ и жгучъ; никогда не принимающѣ его внутренно, но прикладывающѣ къ гнилымъ ранамъ для очищенія дикаго мяса; въ часпяхъ, зараженныхъ аншоновымъ огнемъ, обѣщаетѣ онѣ то же дѣйствіе, какъ и сулема: укрощающѣ его дѣйствіе въ водѣ попушниковой. — Смощри Nouvelle Eson. Tom. 33, pag. 132, 1760, et Journal de Commerce, pag. 162. Juillet 1761.

**СИДРЪ** или *Сидоръ*. Напитокъ пріятный, приготовляемый изъ соку яблокъ и грушъ, выдавленный прессомъ; грушевый имѣетъ прозваніе Сидра грушеваго, а яблочный называется просто Сидрѣ.

Между шѣмъ великое различіе между двумя сими напитками; грушевый бываетъ много ниже яблочнаго доброшою и цѣною.

Не всякія яблоки хороши для дѣланія Сидру; лучшія вкусомъ, какъ-то рейнешы, кальвилы и проч. меньше другихъ къ тому способны: избираютъ только нѣкоторыя роды, и шаковыми наполнены всѣ сады въ нижней Нормандіи.

Называется Сидрѣ сладкій, который еще не заквашенъ, и чрезъ броженіе не дошелъ до силы и вкуса нѣкоторыхъ бѣлыхъ винъ; въ этомъ состояніи многіе находятъ въ немъ опіятный вкусъ: лучшій Сидрѣ бываетъ цвѣта амернаго.

Въ Нормандіи, Оверни и нѣкоторыхъ провинціяхъ Французскихъ, изобилующихъ яблоками, дѣлаютъ Сидрѣ, замѣняющій имъ недостапокъ въ виноградномъ винѣ. — Сидры Англинскіе считаются лучшими; Нормандскіе нѣсколько имъ уподобляются. Сидры бываютъ хороши и посредственны въ сужденіи страны.

Для служителей дѣлаютъ напитокъ, наливая водою на дробь раздавленныхъ въ прессѣ яблокъ, и даютъ закиснуть. — Въ Нормандіи изъ Сидру двоятъ водку; однакожъ торгъ этою водкою запрещенъ во Франціи по вредному ея свойству.

О подробностяхъ дѣланія Сидра можно читать въ *Journal Economique*, dec. 1753, p. 168, et *Observations sur le Sidre*, *ibid.* A. 1758, p. 544.

**СИЗИФЪ**, смотри Ююба.

**СИЗОНЪ** или *Амома*, или *петрушка Македонская*, *Antennaria Germanicum*. Трава, растущая на мѣстахъ влажныхъ около вершинъ, лѣсовъ и ямъ, водятъ оную и въ садахъ; цвѣшетъ лѣтомъ, а сѣмена ея посеваютъ въ Іюль и Августъ; разводитъ оную легко, она можетъ расти всюду. Со  
всѣмъ

всѣмъ шѣмъ сѣмена ея привозятъ въ Европу изъ Леванта; они имѣютъ запахъ наспоющей *амомы*, и можно ихъ счесть за оную. Сизонъ есть ложная амома, и въ Аптекахъ полагается въ числѣ четырехъ сѣмянъ горячихъ меньшихъ; могутъ она служить для наспойки водокъ.

**СИКОМОРЪ**, смотри въ статьѣ *Кленъ*.

**СИМАРУБА**. Дерево вновь открытое, котораго корка сославляетъ опшмѣнное средство отъ кроваваго поносу и другихъ желчныхъ. Кора сія бѣложелшовата, безъ запаха, вкусу горьковатаго, состоитъ изъ жилъ гибкихъ, прилѣпленныхъ къ дереву бѣлому, легкому, неимѣющему вкуса; на корнѣ, пнѣ и вѣтвяхъ кора сія одинакова, и удобно отдѣляется прочь. Сила этой корки по повтореннымъ опытамъ славнаго Г. Юссье, Французскаго Профессора Ботаники, которому вопервыхъ приказано было изслѣдовать оную отъ двора, найдена, что сходствуетъ, или можетъ быть равняется мацеру древнихъ.

Кору Симарубную привозятъ изъ Гвіяны Американской; получилъ оную Графъ Поншапрень въ 1714 году. Съ того времени Г. Юссье употреблялъ оную съ великимъ успѣхомъ, что можно видѣть въ Запискахъ его, помѣщенныхъ въ Академическихъ 1729 года.

Надобно ожидать, что употребленіе этой корки распространится во всей Европѣ для пользы больныхъ, въ честь Медицины и выгоду торговли. — Изъ Записокъ Г. Гарсина.

**СИМИЛОРЪ**, смотри *Пинибекъ*.

**СИНДАЛЬ**. Родъ поясовъ, о которыхъ упоминается въ тарифѣ Голландскомъ; два оныхъ рода: одинъ называется *Синдаль крученый*, а другій *Флюеръ*; длина въ кускѣ оныхъ обыкновенно 35 аршинъ.

**СИНЕЛЬ**. (*Энциклопедія изъ статьи Лента.*) Родъ шелковой нити, употребляемой для вышиванія и украшенія камзоловъ, плащя, церковныхъ ризъ и проч. Выбираютъ Синель тонкую и частую, слѣд-

ственно на которой пухъ низокъ и имѣетъ подобіе бархату; оная работается на спанкѣ, какъ бархатъ. Между шѣмъ нѣтъ ничего легче, какъ дѣлать Синель: запасаются нѣкоторымъ родомъ леншы, опрѣзываютъ съ нее покроемъ очень узкую и длинную большими ножницами; потомъ леншу сію распускаютъ, такъ чпобъ оспалось только нѣсколько нишокъ основы въ срединѣ съ нитками ушку, кои бы составили на обѣ стороны пухъ посредствомъ распусканія; берутъ сіи нитки, складываютъ вшрое, вчетверо и больше, накладываютъ на колесо шаковое, каковымъ навиваютъ музыканты лапунную или серебряную проволоку на спруны полстыя; ссучиваютъ нѣсколько сіи нитки; когда онѣ будутъ нѣсколько скручены, помазываютъ ихъ слегка камедною водою, прикладываютъ по ниткѣ, распущенной справа и слева на крючокъ шотъ, за который зацѣплены первыя нитки; продолжаютъ вершить за рукояшь въ ту же сторону, какъ сначала: отъ сего наложенныя нитки присучаются къ первымъ по всей длинѣ, а пухъ оныхъ между собою соединится, и составятъ нить бархатную, а особливо ежели оная будетъ полста, то пухъ будетъ на ней плотнѣе и шѣмъ больше, чѣмъ многократнѣе повернута будетъ рукояшь. Видимо изъ того 1, что площадь Синели зависитъ отъ ширины полосы леншочной, отъ длины ея, отъ площади леншы, и отъ числа нишокъ, ссученныхъ на колесѣ, и числа нишокъ, коими снурокъ эшотъ покрывается; 2, что доброша Синели зависитъ отъ доброшы и полстпшты леншы, и отъ окружнаго движенія рукояшью къ движенію прямою линією нишокъ леншочныхъ прощанушихъ, и шѣхъ, коими оныя покрываются; ибо чѣмъ рукояшь идетъ скорѣе, и чѣмъ медленнѣе завиваются нитки по длинѣ въ шотъ время, шѣмъ Синель будетъ чаще, пушистѣе и красивѣе. Нитки навиваемыя присучаютъ къ снурку посредствомъ камеди, и потому Синель есть накладка, а не сошкань, каковою представляется глазамъ съ перваго

ваго взгляду; механизмъ же этой работы точно таковъ, каковымъ навиваютъ проволоку мѣдную или серебряную на толстыя спруны, какъ уже сказано: спруна и проволока зацѣвливаются за крючокъ, крючокъ вершишь спруну около самой себя, работникъ вершишь лѣвою рукою, а въ правой держишь проволоку, приподнявъ нѣсколько выше спруны, и сія проволока навивается на спруну; чѣмъ больше будетъ эпокъ уголъ, тѣмъ навивка будетъ чаще. Тожъ дѣйствіе происходитъ въ разсужденіи Синели, на которую вмѣсто проволоки навиваютъ распущенную нитку изъ ленты.

Название *Синель* взято съ Французскаго *шениль*, значущаго гусеницу; ибо она въ самомъ дѣлѣ сходствуетъ на мохнатыхъ насѣкомыхъ сего рода.

**СИНІЯ КРАСКИ** или *Лазоревія*. Синяя краска есть первый цвѣсъ, начинающій отъ свѣта воздухомъ чистымъ и прозрачнымъ, когда еще пары не достигли довольной толщины къ отъращенію другихъ цвѣшовъ. — *Энциклоп.*

Синяя краска состоитъ въ числѣ пяти цвѣшовъ простыхъ и коренныхъ, употребляемыхъ красильниками къ составленію прочихъ.

Синяя краска составляется у красильниковъ изъ пасшеля, вуета или малаго пасшеля, роспускаго въ Нормандіи, и индигу, привозимаго изъ Индіи.

Изъ трехъ сихъ красокъ паспель лучшая и необходимая красильникамъ. Вуетъ бывъ не столько хорошъ качествомъ и силою, доставляетъ довольно изрядную краску, но индигъ производитъ цвѣсъ настоящій; однакожъ можно употреблять его, смѣшивая по шести фуншовъ со связкою пасшеля и не прежде какъ приутошовивъ роспускомъ въ кадкѣ и двумя взварками: почему во Франціи и запрещено употреблять индигъ безъ пасшеля и безъ приутошовленія маперіи щелоченіемъ золою виннаго камня.

Вуетъ, имѣющій въ себѣ вещества очень мало, не можешь употреблять одинъ, ни исправить

пороки индига безъ помощи пасшея; но когда употреблять его одинъ, кладется не больше фунта индигу на сто фунтовъ вуета. — Нѣкоторые красильники для возвышенія и умноженія синихъ цвѣтовъ употребляютъ сандалъ и орзель, но во Франціи это запрещено.

Синій цвѣтъ можно оживить опущеніемъ окрашенной и сполоснутой матеріи въ горячую воду, а еще больше спираниемъ окрашенной матеріи въ мыльной водѣ и выполаскиваніемъ послѣ.

Окрашенные въ яхонтовый и другіе густосиніе цвѣты матеріи оживляются опущеніемъ въ кипятокъ, а попомъ въ кошенильный отваръ; но Синій небесный цвѣтъ и другіе посвѣтлѣе сѣрбуютъ и шеряютъ отъ того свою краску.

Тѣни Синихъ красокъ у красильниковъ раздѣляются на бѣлоголубую, блѣдноглубую, голубую, блеморанцовую, голубиную, небснаго цвѣта, Синь королевину, яхонтовую, шемносиную, Синь королевскую, цвѣтъ васильковый, Синь Персидскую, между зелени и алдего, Синь адскую или черновашую, Синь кузнечную и Синь поддѣльную. Что надлежитъ до живописцевъ, оныя обясняются въ помъ слѣдующими выраженіями: эта Синь нѣжнѣе этой, сіи Синія краски не одной шѣни, различной шѣни.

Матеріи, красимыя въ Синій цвѣтъ, красяща просто бѣлыя безъ всякаго приутошвленія.

Синія краски у живописцевъ употребляются разныя, въ разсужденіи различныхъ родовъ живописи. Ульшромаринъ, шолченный лазурный камень и эмаль идушъ равно на маслѣ, на известной водѣ, на клѣю и въ миніашурѣ; о сихъ шрехъ краскахъ говорено въ особливыхъ спашьяхъ, онѣ самородныя, исключая эмаль, которая заимствуетъ сполькожъ отъ натуре, какъ и художества. Есть шакже ульшромаринъ художественный, о составленіи коего будетъ показано въ особой спашьѣ и опчаспи

здѣсь. Индигъ приугошованнй составляетъ еще Синюю краску, упошребляемую на маслѣ и въ миніашурѣ.

Называется *лазурью Голландскою эмалью*, приугошованная въ Амстердамѣ и въ другихъ мѣстахъ Голландіи; она больше способна для мытья бѣлья, чѣмъ для живописи, почему и называется *синій крохмаль*.

*Синь лазурная.* Можно получать краску Синезлазуревую изъ серебра, но ученые Боаль и Генкель утверждаютъ, что сіе происходитъ только отъ мѣди, находящейся въ смѣшеніи съ элемѣмъ мепалломѣ. Вотъ кратчайшіе способы составлениа эту краску: распущи въ крѣпкомѣ двоенѣмѣ укусѣ соли горной, соли алкаической и квасцовѣ самородныхъ; повѣсь въ этошѣ укусѣ серебряныхъ спружекѣ или полосокѣ самыхъ тонкихъ; поставь сосудѣ, въ которѣмъ производится этошѣ распускѣ, въ гущу виноградную или дрожди; пошомѣ чрезъ каждыя три дни можно сниматьъ съ полосокѣ серебряныхъ составляющуюся на нихъ Синюю краску.

*Иной способъ.* Опущи въ фунтѣ укусу крѣпкаго полосокѣ серебряныхъ такѣ тонкихъ, какѣ бумага; прибавь 16 золотниковѣ нашатырю мѣлко сполченаго; положи все это въ глиняный муравленый горшекѣ; замажь оный плотно, поставь горшекѣ въ конскій навозѣ дней на 15 или 20: по испеченіи сего времени найдешъ полоски серебряныя покрытыя прекрасною Синюю краскою.

*Еще способъ.* Возми 8 золотниковѣ серебра, распущеннаго въ селипряномѣ спиртѣ, 2 съ половиною скрупя нашатырю, столько укусу, чтобѣ можно было погрузитьъ серебро или осадить; когда осядетъ, слей укусѣ, осадокѣ положи въ колбу или узкогорлый сосудѣ, зашкни крѣпко и дай сполать мѣсяцѣ: и получишь прекрасную Синюю краску.

Извлекаютъ также Синь лазурную изъ мѣди, ршущи и свинцу: для извлечения оной изъ мѣди берется яри мѣдянки и нашатырю по 24 золотни-

ка; смѣшиваютъ оба сіи вещества съ водою, въ которой распущенъ винный камень, замѣсиваютъ въ подобіе мягкаго шѣспа, кладутъ въ сосудъ зашкнутый, оставляютъ на нѣсколько дней, и въ томъ состояніи все дѣйствіе.

*Другимъ образомъ.* Возьми сженой мѣди (aesustum) и винныхъ дрождей по 16 золотниковъ, сѣры горючей 8 золотниковъ; разотри въ порошокъ мѣдь и сѣру; налей на нихъ уксусу или урины, положивъ въ муравленомъ горшкѣ; и замазавъ плотно, оставь на 15 дней.

Можно извлекать Синю лазурную изъ ршущи и свинцу слѣдую щимъ образомъ, по изобрѣщенію Агриколина: возьми три части ршущи, двѣ части сѣры и одну часть нашпырю; положи на дно горшка илишку липарьерную и распши на оной шолченую сѣру; брось потомъ шо ченый нашпырь и ршущь, смѣшай въ сіи вещества маленькою палочкою, чшобъ онѣ гораздо между собою соединились; дай остынуть смѣси и разотри въ порошокъ; положи эшотъ порошокъ въ узкогорлый сосудъ или колбу, хорошо замазанную, но оставивъ въ замазкѣ малое отверзіе; когда замазка обсохнетъ, поставь колбу на шреножникъ на умѣренномъ огнѣ, закрой отверзіе желѣзною полоскою, и время отъ времени поглядывай, не выстываетъ ли еще жидкости; должно тогда замазать отверзіе замазкою, продолжатъ огонь часъ, прибавить оный до того, какъ поднимется синій дымъ: послѣ сего найдешь на днѣ сосуда прекрасную Синюю краску. — Изъ Энциклоп.

*Синя эмальцаля*, инако *шмельтъ Синяя* называемая, краска, въ великомъ употребленіи въ финифтшной работѣ находящаяся; воиъ образъ приугошшвленія оной Неріевъ, въ его Art de la Verreterie: возьми 4 фунта фришу или вещества, изъ котораго эмаль дѣлается, 32 золотника сафру сішолченаго въ порошокъ, который не иное что, какъ приугошшвленіе кобальша, 48 гранъ аесustum или мѣди шроекраш-

но



но кальцинированной; смѣшай гораздо всѣ сіи вещества, положи въ горшкѣ муравленомѣ бѣлой обливки, и поставь сосудъ въ плавильную печь; когда смѣсь спанетъ расплопятся, должно вылишь оную въ чистую воду для очищенія; потомъ вновь поснать расплопятся, опять охолодишь въ водѣ, и повторить это до двухъ или трехъ разѣ; таковымъ образомъ получишь прекрасную Синюю эмаль.

Кункель въ своихъ примѣчаніяхъ на Нерія замѣчаетъ, что не возможно предписать точную мѣру саффра, употребляемаго въ составѣ Синей эмали; должно начинать опытами въ маломъ въ разсужденіи разныхъ искомыхъ шѣней: естли синя будетъ очень свѣтла, должно прибавлять мало помалу мѣру саффра; когдажъ наврощивъ будетъ очень темна, должно прибавить фришу эмального: таковымъ образомъ, следуя симъ размѣрамъ, можно произвести разные шѣни въ Синей эмали. Естли на примѣрѣ надобно будетъ имѣть эмаль цвѣту селадоноваго или аква-мариннаго, мѣра смѣсей должна быть совсѣмъ другая: берется тогда 4 фунта фришу эмального, 16 золотниковъ эсбуспумъ, и только 48 гранъ саффра; смѣшиваютъ довольно три сіи вещества, впрочемъ поступаеця по вышечисанному въ разсужденіи плавки и очищенія. Замѣчается, что всѣ дѣйствія сіи нѣжны и требуютъ шщанія особливаго; ибо хошя мало не имѣть вниманія на обстоятельство, произойдутъ дѣйствія совсѣмъ противныя шѣмъ, каковыхъ ищешь: сіе произошло съ Кункелемъ; по его признанію, при составленіи эмали селадоноваго цвѣта, о которой упомянуто. Онъ испытывалъ сію методу Неріеву, но какъ сначала не имѣлъ успѣху, счелъ, что Авторъ этою обманулъ; послѣ повторивъ дѣйствіе, и разсмотрѣвъ обстоятельства прилѣжнѣе, нашелъ, что не въ иномъ ошибся въ первый разъ, какъ только, что не во время вынулъ матерію изъ печи, и оставилъ долго въ огнѣ.

Чѣмъ зерно эмали будетъ крупнѣе, тѣмъ Синяе и фиолетоваше бываетъ она, какъ лазурь; но эмаль должна быть Синяго яхонтоваго цвѣта. Зерно лазуреваго порошку бываетъ столько крупно, что почти не можно онаго употреблять, и по на клѣю или въ фреско, или въ подмѣсь крохмалу, къ чему оный очень способенъ; называется оный лазуревый порошокъ или *лазурь преторошый*, пошому что на обояхъ и прочемъ насыпающъ онымъ синее поле по густой олифѣ; разравнивающъ оный пошчасъ перушкомъ, но прежде присушивъ къ олифѣ надъ жаромъ; насыпающъ его довольно густо, и дающъ совсѣмъ засохнуть, наблюдая, чтобъ не было бѣлыхъ прозрачинъ; пошомъ выбивающъ излишнюю краску, поширая слегка перушкомъ или мягкою щеткою. Цвѣтъ этотъ яркъ и очень проченъ, хотя бы выставленъ былъ на воздухъ и дождь.

Эмаль, бывающая тѣмъ блѣднѣе, чѣмъ зерно ея мѣльче, употребляется на клѣю и известной водѣ; но не идетъ на маслѣ, пошому что чернѣетъ, развѣ только будетъ смѣшана съ великою часпью бѣлилѣ. — *Энциклоп.*

*Шмельть* или *Смалть*, есть Синяя краска, извлекаемая изъ кобальша; множество оной готовятъ въ Саксоніи, а особливо въ Шенсбергѣ. Берущъ къ шому кобальшъ, очищеный въ огнѣ пережиганіемъ, подмѣшиваютъ часть песку и пошашу, и сплавивающъ въ спекло шемносинее и шолстое; пошомъ шолкутъ сколько возможно мѣльче, послѣ кладущъ въ жернова изъ швердаго камня, и мѣлютъ въ муку; пошомъ мѣсятъ и раздѣляющъ на разборы, изъ коихъ одинъ другаго чище. Наконецъ сію краску шолокши, смоловъ и промывъ раскладывающъ въ кувшины, и шакowymъ образомъ опсылающъ множество оной въ Англію, Голландію, Италію, а опшуда развозятъ ее въ Португалію и другія шраны, гдѣ употребляютъ ее на обливку фаянсовой посуды. Лучшая шмельть, которая цвѣту

ту яркаго, суха и мягка между пальцевъ; прочія обыкновенно бывающъ блѣдны. Она употребляется не токмо въ синило при крошмаленіи бѣлья, но и живописцами въ масляныхъ и пастельныхъ краскахъ; она противится дѣйствию дождя, солнца и самага огня, такъ что трудно оную уничтожить; сама по себѣ очень тверда, трудна въ расплавкѣ, но съ нѣкоторымъ прилѣжаніемъ можно сего достигнуть. Въ одной только Саксоніи и Богеміи приготовляютъ эту краску, а хотя дѣлаютъ также въ Швабіи, Иссембургѣ и Саалфельдѣ, но въ маломъ числѣ; величайшая торговля производится оною въ Саксоніи и Богеміи. Лучшая шмельшь безспорно Саксонская, и торговля оною столько важна, что составляетъ предметъ привилегіи въ пользу особливаго общесства купцовъ, занимающагося приготоуовленіемъ и продажей оной; главные Директоры онаго находящя въ Лейпцигѣ, и у нихъ-то можно получать лучшую шмельшь: Богемская находится главнѣйше въ Брейшенбахѣ и Гласгупѣ; множеству же привозятъ ее въ Лейпцигѣ, а оттуда отсылается въ Гамбургѣ, Амстердамѣ, Лондонѣ, и проч. Сіи два разные рода шмельши, бывъ разныхъ качествъ, предоставляютъ надобность въдаться, что боченки, въ которыхъ привозится шмельшь Саксонская, замѣчаются Курфирстскимъ гербомъ, состоящимъ въ двухъ шпагахъ въ правой сторонѣ щита, и правы рушы, согнушой лукомъ подѣ короною; въ лѣвой части щита вверху сердце коронованное, а въ правой шпобѣ, подѣ которыми поставлены буквы, означающія цвѣтъ краски, въ боченкѣ находящейся. Вся шмельшь Саксонская вообще выше Богемской яркостію цвѣта и доброшою, находящейся въ боченкахъ, замѣченныхъ буквами F. F. G. а внизу шестью лилейными цвѣтами, связанными между собою нѣкимъ родомъ кольца. Различіе доброшты и разнаго качества шмельши Саксонской и Богемской оплчаются разными буквами, напечатанными на боченкахъ, которыхъ никогда не спавитъ подложно,

но всегда для означенія истиннаго цвѣта и качества краски. — Сммотри *Кобальтъ*.

*Синяя краска индѣ и индигѣ*. Индѣ бываетъ гораздо свѣплѣе и ярчѣе индига, что происходитъ отъ выбора веществъ, изъ коихъ они дѣлаются; ибо въ основаніи оба они составляютъ изъ листовъ анили. Мочатъ листы сіи въ водѣ дни два или около того, потомъ сливаютъ воду, принимающую цвѣтъ синезеленоватый; болтаютъ воду эту палочками въ продолженіи двухъ часовъ, и переспаютъ болтать, когда она всѣбннися подобіемъ пѣсни, и тогда прыскаютъ въ нее немного масла деревяннаго: тогда вдругъ вещество индига начнетъ отдѣляться маленькими частичками, подобно какъ изъ молока отдѣляется пшорогъ, вода отстоявшися учиняется чиста; оную сливаютъ, а гущу сжимаютъ и засушиваютъ на солнцѣ. Индѣ дѣлается изъ молодыхъ и лучшихъ листовъ, а индигъ изъ остатка прочихъ частей растѣнія. Индѣ обыкновенно состоятъ въ малыхъ пачкахъ въ двѣ и при линіи шолщиною, и составляетъ хорошую Синюю краску; индигъ же состоятъ въ кускахъ безпорядочныхъ, темносинихъ, въ фіолетовый опливающихъ. Краска сія очень хороша для живописи на клѣю какъ для темносиняго цвѣта, такъ и зеленаго, въ смѣси съ краскою изъ зеренъ авиньонскихъ, или зеленью пузырьною. Можно употреблять индигъ на маслѣ; составляетъ онъ густую краску съ бѣлилами, но блѣднѣетъ засыхая, и выпадаетъ; отвращаютъ это отчасти запеканіемъ распертой съ масломъ краски въ хлѣбномъ мякишѣ: однакожь рѣдко употребляютъ его, развѣ въ плащяхъ въ подмалежку подѣ ульшромаринѣ. — *Энциклоп.*

*Синяя краска изъ подсолмечниковъ*. Краска сія способна для расписыванія по дереву, и составляетъ изъ сѣмянъ сего растѣнія; берутъ 32 золотника сихъ сѣмянъ, варятъ ихъ часъ въ трехъ спаканыхъ воды, въ которой прежде угашена известь.

Есть

Есть Синяя краска изъ подсолнечниковъ, употребляемая живописцами на клѣю и для иллюминированія; краска эта обыкновенно состоитъ въ брускахъ четверугольныхъ изъ сѣмянъ растѣнія, называемаго *heliotropium tricosson*; размачиваютъ краску эту въ водѣ, изъ чего учиняется прекрасная Синяя краска. Случается, что бываетъ она и красная, это происходитъ отъ подмѣси кислоты; но можно возвратитъ Синій ея цвѣтъ, разводя на известной водѣ. — *Энциклоп.*

*Синь Фландрская.* Это Синяя краска зеленоватая, употребляемая только въ ландшафтахъ; называется она инако Сандрверпъ.

Краска сія въ великомъ употребленіи на клѣю и камедной водѣ; бываетъ она очень хорошаго цвѣта, но на маслѣ нехороша и учиняется зеленоватая; ибо имѣетъ въ себѣ свойство яри мѣдянки, и на маслѣ растертая совсѣмъ темнѣетъ. Находятъ онаю въ камнѣ мягкомъ въ мѣдныхъ рудникахъ, и для обращенія въ мѣлкій порошокъ только распираютъ на водѣ. Краска эта въ особливости употребительна въ живописи на клѣю для наложенія цвѣта въ декорацияхъ театральныхъ; хоша и подмѣшиваютъ въ нее много бѣлилъ, однакожъ остается она очень красивою; она впрочемъ немного зеленовата, совсѣмъ напротивъ, нежели эмаль, которая днемъ кажется очень голуба, а при свѣчахъ сѣра.

Иногда краску эту находятъ сполькожъ добротну, какъ ульпромаринъ; но удобно это различитъ отъ настоящаго ульпромарина, когда только размѣшаютъ ее нѣсколько на маслѣ: сія цвѣту не перемѣнитъ, а ульпромаринъ сдѣлается очень темно-синь; въ огнѣ она чернѣетъ. — *Энцикл.*

*Ультромаринъ.* Основаніе этой краски *камень лазурь* или *лаписъ лазули*, почему она и дорога, oprичъ того, что дѣйствіе составленія ея продолжительно и трудно; можно заключитъ о томъ изъ нижеслѣдующаго:

Чтобъ узнать, хорошаго ли свойства лаписъ лазули, изъ котораго намѣрено извлечь краску, должно бросить кусочекъ онаго на горящіе угли и раскалить; еслии опѣсженія сего онѣ не распадается, и когда остынувъ не утратитъ яркости своего цвѣта, знакъ то доброты его. Можно испытать по другимъ образомъ, а именно: раскалить кусочекъ лапису на желѣзной полосѣ, и раскаленный бросить въ бѣлый, очень крѣпкій уксусъ; буде оный доброшенъ, дѣйствіе это не переменитъ его цвѣта. Удостоверившись въ добротѣ лаписа, вошъ какимъ образомъ приготовить его для извлечения изъ него ульшромарина: раскаливаютъ его до нѣсколькихъ разъ, и каждый разъ охлаждають въ водѣ, или въ крѣпкомъ уксусѣ, что еще лучше; чѣмъ больше повторено будетъ это дѣйствіе, тѣмъ легче будетъ растереть его въ порошокъ; по учиненіи сего начинаютъ толочь лаписъ, трутъ его на мраморной порфирной доскѣ, смачивая водою, или уксусомъ, или водкою; продолжается шрѣніе до тѣхъ поръ, какъ камень обратится въ мѣльчайшій порошокъ, ибо это очень нужно; промывъ порошокъ эшотъ въ водѣ, сушатъ и кладутъ въ закрытіе опѣ пыли до нижеслѣдующаго употребленія.

Дѣлають смѣсь изъ фунта масла льнянаго, самаго чистаго желтаго воску, конифоли, смолы живучки, каждаго по фунту, и масливи бѣлой іб золотниковъ; разогрѣваютъ слегка масло льняное, кладутъ въ него прочія вещества, вымѣшивають и варятъ полчаса, послѣ чего пропускають сквозь полотно, и дають остыть; на полфунта сего тѣсна кладутъ 32 золотника порошку лаписнаго вышеупомянутаго, мѣшаютъ и мнутъ долго и рачительно эшотъ комъ; когда же порошокъ сѣтѣствомъ довольно соединится, наливаютъ на него горячей воды, и мнутъ вновь въ эшой водѣ, которая окрасится Синимъ цвѣтомъ; дають ей опстаиваться нѣсколько дней, пока краска осядетъ на дно сосуда:

да: тогда сѣживаютъ воду, и высушивъ порошокъ, получаютъ въ немъ краску ульпромариновъ.

Есть много способовъ къ составленію вышесписаннаго шѣспа, но мы удовольствуемся упомянуть здѣсь только о нижеслѣдующемъ: берутъ смолы, перпентину, воску дѣвичьяго и маслики, каждой по 48 золотниковъ, ладану и масла льнянаго по 16 золотниковъ; расплавляютъ это въ блюдѣ муравленомъ, а впрочемъ поступается по вышесписанному. — Вотъ еще способъ Кункелевъ, которому слѣдуя, говоритъ онъ, что составлялъ очень хорошій ульпромариновъ:

Расположи лаписъ лазули въ мѣлкіе кусочки, величиною въ горошину, пережигалъ онъ его, и угасалъ въ уксусѣ, нѣсколько разъ диспиллированномъ, потомъ распиралъ въ самый мѣлкій порошокъ; бралъ послѣ воску дѣвичьяго и конифоли, каждого по половинѣ прошиву мѣры лаписнаго порошка, сплавлялъ это въ муравленой чашкѣ или блюдѣ; бросалъ въ нихъ мало по малу порошокъ, вымѣшивая тщателью со смѣсью; выливалъ распоненную смѣсь въ чистую воду, и оставлялъ на 8 дней; въ концѣ сего времени наполнялъ спекляные сосуды водою столько горячею, чтобъ только рука перпѣть могла, поступая по вышесписанному до шѣхъ поръ, какъ вся краска изъ шѣспа была вытерпа. Онъ находилъ, что краска, осѣдающая въ первой водѣ, была лучше; давалъ потомъ напоенной краскою водѣ отсѣиваться 3 или 4 дни, по испеченіи которыхъ краска осѣдала на дно. Изъ одного шѣспа извлекается три или четыре разной доброты ульпромариновъ, но самаго лучшаго получается очень мало.

Много есть способовъ къ составленію ульпромариновъ, но всѣ оныя разнятся между собою только въ приуготовленіи шѣспа, съ которымъ мѣшаютъ толченый лаписъ; почему и нѣтъ нужды говорить о семъ пространнѣе. Поддѣльный и ненастоящій ульпромариновъ можно распознать не шокмо

по вѣсу, который бываетъ легче настоящаго, но и по тому, что онъ въ огонь теряетъ цвѣтъ свой. — Изъ Энциклопедіи.

*Хорошая Синяя краска, почти какъ ультрамаринъ.*

Краска эта извлекается изъ васильковъ цвѣт-ковъ, множественно роспущихъ въ ржаныхъ поляхъ, и кои можно собирать въ печеніи лѣтнихъ чешы-рехъ мѣсяцовъ безъ всякаго вреда ржанымъ ко-лосамъ.

Цвѣтки сіи имѣютъ двѣ стѣни Синихъ: одну свѣтлѣе въ листьяхъ цвѣтучавыхъ наружныхъ, кои шире, а другую темнѣе въ срединѣ цвѣтка. Мо-жно употреблять тѣ и другіе листки, но средніе да-ютъ краску гуще и красивѣе; можно сдѣлать пому опытъ, потерши свѣжіе листья о писчую хорошую бумагу, въ которую вникаетъ сокъ оцѣ сильнаго шренія, и производитъ яркую краску, которая не теряетъ своего цвѣта; я самъ испытывалъ это многократно.

Нужна здѣсь главная и лучшая часть цвѣтка, должно ошдѣлить оную отъ другихъ цвѣтучавъ въ тошъ же день, когда цвѣты сорваны, естѣли мо-жно, или по крайней мѣрѣ не упустивъ времени.

Набравъ довольное количество листовъ сред-нихъ, надлежитъ выжать изъ нихъ сокъ, сколько можно, и подбавить въ него немного квасцовъ; чрезъ самое это получишь Синюю краску прочную, про-зрачную, прекраснаго цвѣта и мало уснупающаго ультрамарину.

Для извлеченія инымъ образомъ сей краски по-шребно приготоуишь печку, подобную той, какова употребляется для шафрану; потомъ разжигается въ ней малый огонь изъ древесныхъ углей, дабы со-общить печкѣ вверху подѣ сводомъ ея жаръ умѣ-ренный; сводъ покрывается кожей, а оная нѣсколь-кими листьями бѣлой бумаги точно такъ, какъ дѣ-лается то для шафрану. Сверху кладется слой цвѣтучавыхъ листовъ на вершокъ или полшора тол-щи-



щиною, прижатыхъ и разравненныхъ ножемъ и политыхъ водою, въ коей распушено немного камеди; послѣ того закрываются цвѣтны еще двумя или тремя листами бумаги, а сверхъ всего накладывается доска на одну или двѣ минушы, и пригибается не очень грузною тяжестью; по прошествіи нѣсколькихъ минушъ доску снимаютъ, листъ, на которомъ лежатъ цвѣтны, снимается обѣими руками, и по положеніи на мѣсто снимающа съ него покрывающіе листы, поливаются цвѣтны опять камедною водою, опять ставятся на печь, закрываются по прежнему листами бумаги, доскою и пригибомъ опять минушы на двѣ; послѣ переорачиваются цвѣтны, повторяя вышесказанное до тѣхъ поръ, какъ они сплнутся и слягутся лепешкою.

Замѣчается, что цвѣтны постепенно учиняются темнѣе, каждый разъ, какъ ихъ переорачиваютъ, пока лепешка учинится черновато синя; тогда можно изъ нее получить очень хорошую краску.

Должно остерегаться, чтобъ огонь не произвелъ сильнаго жару, ибо тогда сожжетъ огъ цвѣтны; надлежитъ содержать его въ степени очень умеренномъ, естли желаемо получить добрую краску.

Кто подумаетъ, что много труда въ приуготовленіи этой краски, долженъ представить себѣ, что не меньше того потребно онаго въ собираніи и приуготовленіи шафрана, коего фунтъ не рѣдко продается не свѣше 30 шилинговъ; а сія Синія, могущія засунуть ульшромаринъ, естли только доведена будетъ до уравненія съ онымъ, можетъ стоить унцѣ четьре или пять фунтовъ стерлинговъ.

Одно затрудненіе въ томъ лишъ, что потребна особливая земля для посѣву васильковъ, когда кто захочетъ промыслить приуготовленіемъ этой краски. Сѣять цвѣтки сіи должно, выбирая сѣмена изъ головицъ, заключающихъ въ себѣ множество оныхъ; довольно только вспахать землю и обсеять оную въ исходѣ Августа, чтобъ сѣмена могли лучше укорениться заблаговременно и снести

суровость зимы; въ шаковомъ случаѣ цвѣты расцвѣтутъ въ Маѣ слѣдующаго года; естли же сѣять въ Мартъ или Апрѣль, цвѣты будутъ въ Іюнѣ и Іюль; пашню сію нужно выполошь, ибо постороннія травы пробиваются на ней скоро.

Къ собиранію хорошихъ сѣменъ, должно искать оныхъ на поляхъ ржаныхъ, гдѣ нѣтъ васильковъ инаго цвѣта; естли же собирать ихъ по залежамъ въ то время, когда сѣмена выпѣютъ, можно будетъ помѣщать ихъ съ васильками бѣлыми, красными и фіолетовыми, думая, что собираешь только однѣ лазоревыя. — *Journal Econom. 1753. Juin. p. 185.*

*Краска въ замѣну ультрамарина для тушеванія.* Въ замѣну ультрамарина, который очень дорогъ и слишкомъ густъ для тушеванія, собирается довольноное количество васильковъ, во ржи растущихъ (какъ выше сказано); очищаются однѣ Синія частицы листковъ цвѣточныхъ; попомъ въ горячую воду кладется квасцовъ, очень мѣлко растертыхъ; выливается сія вода, напоенная квасцами, въ иготъ мраморную, или деревянную спуду, кладутся цвѣтки и толкуются столько, чтобъ можно было изъ нихъ весь сокъ выжать, процеживается оный сквозь новую холстину въ стеклянное судно, въ которое положено нѣсколько камедной воды изъ камеди самой бѣлой: замѣчается, что не должно больше подливать воды квасцовой, ибо отъ того краска пошумѣетъ. — Таковымъ образомъ можно извлекать краску изъ всякихъ другихъ цвѣтовъ яркой краски, толкши оныя съ квасцовой водою, чтобы шѣнь краски не перемѣнилась; для развозу сокъ эшотъ засушиваютъ въ шѣни, наливъ въ раковины, или чашечки стеклянныя и фаянсовыя съ плодною крышкой. — *Энциклоп.*

*Средство составлять Синюю краску почти лучшую, нежели ультрамаринъ, и кою можно употреблять въ живописи.*

Возьми сандалу красного или фернамбука, находящагося въ продажѣ въ лавкахъ, положи въ про-

стран-

спранную фарфоровую чашу, а естли имѣется большая стеклянная, и того лучше въ разсужденіи своей прозрачности; налей горячею водою, но не кипячкомъ, чтобъ покрыла пальца на два или на три сверхъ сандала; поставь на горячій песокъ или на печь на нѣсколько часовъ, чтобъ сандалъ распустился отъ умѣренного прѣнія; послѣ того слей настойку съ сандала, поставь сосудъ съ оною на горячій песокъ, чтобы жидкость изъ онаго въ продолженіи двухъ или трехъ дней вся вышла парами. Скорлупъ темнокрасной, которая приста-нешъ къ сосуду, должно остаться въ немъ нѣсколько дней, чтобъ совсѣмъ высохла; потомъ налей въ сосудъ холодной воды, перемѣняй оную чрезъ каждые полчаса; между тѣмъ примѣчай на скорлупѣ, перемѣняетъ ли она свой темный цвѣтъ, и принимаетъ ли синеватый, что лучше можно видѣть сквозь прозрачность стекляннаго сосуда; должно снимать сію скорлупу ножичкомъ, и положить въ раковины, смочивъ камедною водою: произойдетъ отъ того краска свѣтло Синяя, прекрасная и прочная, которую можно употреблять съ уснѣхомъ. Производство это можно учинить чрезъ распушеніе (solution) вмѣсто вышесказаннаго огушенія или осажденія, оставивъ парами выходить медленнѣе, и стараясь только предохранить отъ пыли. Я не испытывалъ, дѣлая распушеніе, что отъ прибавки квасцовъ не получатъ ли краска лучшаго цвѣта; впрочемъ нѣтъ сомнѣнія, чтобъ производство это не удалось также въ большемъ количествѣ, и что сандалъ можно употреблять больше одного раза. Кажется, что нигдѣ еще не писано объ этой краскѣ; открытіе оной произошло по нечаянному случаю, какъ то сказано въ Journal Economique, Mai 1754, p. 146.

*Синь горная, или камень Арменскій, Lapis Armenicus, или Coeruleum montanum, по Нѣмецки Berg-Blau.* Это минералъ или камень рудный Синій, опливающий нѣсколько въ блѣднозеленость; оный много сход-

ствуетъ на лаписъ лазули, но съ тою разною, что мягче, легче и кропче онаго, также краска его огня не выдерживаетъ. Употребляя Синь горную въ живописи, опасно, чтобъ она со временемъ не позеленѣла. Камень этотъ находится во Франціи, Италіи, Нѣмецкой землѣ, и особливо около Тироля; сказываютъ, что съ востоку привозимый камень этотъ въ огнѣ цвѣта своего не теряетъ. Синь горная содержитъ въ себѣ много мѣди, и легкая меньше, нежели въсомѣ тяжелая; первая содержитъ въ себѣ нѣсколько желѣза, по свидѣтельству Крамера. Говорятъ, что Синь горную подѣлываютъ въ Голландіи, расплавивъ горючую сѣру, и подмѣшивая въ нее толченой яри. Къ употребленію Сини горной въ живописи должно оную полочь, промывать, и опдѣлять малыя крупинки камней, съ которыми она бываетъ иногда смѣшана. — Изъ Энциклоп.

*Лазорь Берлинская*, bleu de Prusse, идетъ въ живописи столькожъ хорошо, какъ ультрамаринъ на маслѣ и на клѣю; называютъ ее въ нѣкоторыхъ странахъ *Синь Прусская*, потому что дѣлаютъ ее въ Пруссіи. (Читай Miscell. Bérolin. 1710.) Составъ этой краски хранился тайнѣ до тѣхъ поръ, какъ славный Іоаннъ Вудвартъ открылъ оный и издалъ во всенародіе въ Transaction Philosoph. Королевскаго общества Лондонскаго, въ Генварѣ и Февралѣ 1724 года, No 381. — Смотри также сказанное Геофроемъ старшимъ, въ Histoire de l'Académie Royale des Sciences, an. 1725. Присовокупимъ, что лазорь Берлинская стоитъ гораздо дешевле лазори самородной и ультрамарина; что дѣлается нынѣ въ Англіи столькожъ хороша, какъ и въ Пруссіи; что, по изысканію Г. Геофроя, простой уголь древесный заступаетъ съ успѣхомъ мѣсто крови бычачей съ тѣмъ выгоднымъ обстоятельствомъ, что по его производству выходитъ лазори почти вдвое, и цвѣтомъ темнѣе; онъ перемѣнилъ и производство, какимъ составляютъ оную Англичане; онъ

онѢ не допускаетѢ остывать смѣси кальцинированной соли алкалической съ кровью или углемѢ; онѢ выспавляетѢ осадокѢ просно на воздухѢ, мѣшая повременно, и не имѣетѢ надобности въ соленомѢ спиртѢ; онѢ довольствуется только, чтобѢ степень кальцинаціи соли алкалической и угля былѢ въ надлежащей мѣрѢ.

Приготовленіе лазори Берлинской есть слѣдствіе различныхѢ трудныхѢ производствѢ; есть многія причины думать, что Синій ея происходитѢ отѢ желѣза. Извѣстно, что распускѢ желѣза приемлетѢ въ водѢ цвѣтѢ Синій отѢ чернильныхѢ орѣшковѢ; сталь вылощенная и разогрѣвая на умѣренномѢ огнѢ приемлетѢ цвѣтѢ Синій: а по этому опыту кажется, что цвѣтѢ Синій происходитѢ отѢ вещества жирнаго, которое огонь извлекаетѢ на поверхность желѣза. Извѣстно, что въ желѣзѢ есть вещество бишуминное, несоединенное съ прочими началами, или что находится въ множайшемѢ количествѢ.

ЭтотѢ бишуминѢ долженѢ быть основаніемѢ составляемой Синей краски; но конечно оный весьма густѢ, и должно его утончить: золото, алкали суть естественные распускатели бишуминовѢ.

Надобно думать, что для составленія лазори Берлинской испытали разныя масла изѢ растѣній, кои были безуспѣшны; извѣдали также масла изѢ животныхѢ, и кровь бычачья, пережеванная и обращенная въ порошокѢ, удовлетворила ожиданію. Что надлежитѢ до алкалія, употребляли сильнѣйшія, нежели каковѢ винный камень.

БишуминѢ желѣзный бываетѢ прилѣпенѢ къ землѢ металлической желшой; сія земля разспроиваетѢ Синій цвѣтѢ бишуминный, сколько бы мало ея ни было: переводятѢ его съ поверхности земли желшой на землю бѣлую, копорая есть квасцовая; и тогда цвѣтѢ Синій не токмо не разспроивается основаніемѢ, его поддерживающимѢ, но изѢ мрачна-

го и темнаго, каковъ былъ, учиняется ярче и свѣплѣе.

Должно вѣдать, что железаго битумина сего не должно искасть въ настоящемъ желѣзѣ, но въ купоросѣ, или желѣзѣ, весьма уже раздробленномъ.

Потребны три жидкости къ составленію лазори Берлинской: щелокъ изъ крови бычачей или воловой, кальцинированной съ солью алкалическою; роспускъ купоросный и роспускъ квасцовый.

Изъ всѣхъ сихъ дѣйствій выходитъ родъ осадки, цвѣтомъ сходствующей къ Синій горной, которая отъ соленого спирта мгновенно приемиетъ густый Синій цвѣтъ, и есть то лазурь Берлинская: такъ объяснилъ это Г. Формей въ *Энциклопедіи*.

Г. Малуень въ Меморіи, поданной въ Академію 1745 года, говоритъ, что онъ получалъ лазурь Берлинскую изъ смѣси сметаны известной и соли алкалической виннаго камня, и что сія краска подобна была той, каковая происходитъ изъ соли морской воды съ спиртомъ купороснымъ.

Должно замѣтить, что Г. Малуень нашелъ также желѣзо въ извести; онъ сказываетъ, что изъ чернильныхъ орѣшковъ колючихъ съ известною водою можно составить Синюю краску.

Въ той же Меморіи эпошъ Авторъ упоминаетъ, что положивъ въ плавильномъ горшкѣ между горящихъ углей негашеной извести, смѣшавъ съ солью морскою, видѣлъ исходящій синій пламень, испускающій запахъ ароматный; онъ усмотрѣлъ эпошъ пламень, когда горшокъ раскрылъ; и горшокъ не прежде, какъ за четверть часа предъ тѣмъ раскалился, когда онъ его раскрылъ. — *Энциклоп.*

#### Разсужденіе о лазорѣ Берлинской Г. Юсти.

Лазорь Берлинская есть краска, служащая ко многому употребленію въ гражданской жизни: какъ составленіе оной немногаго стоитъ, и въ ничто легче предпринимать то, и чрезъ то сыскивать челоуѣку свое пропитаніе. Какъ не дѣлаютъ оную

въ Геттингенѣ, счелъ я за должное писать о ней, и показашъ способъ ея составленія. Ученые много говорили въ разныхъ своихъ сочиненіяхъ о еществѣ этой краски; они упоминали о веществахъ въ нее входящихъ и о дѣйствіяхъ производсва; но никшо еще не объяснилъ производства во всѣхъ его подробностяхъ, кромѣ Эрисплинга въ его *Словарѣ Химическомъ*. Какъ сочиненіе это напечатано на иждивеніи Автора, находилъя пошому только въ рукахъ немногихъ ученыхъ; фабриканты принуждены образъ составленія ея перенимають другъ у друга, и слѣдственно наспавленія сіи выходящъ со многими неисправностями. Считаю, что можно оказашъ фабрикантамъ великую услугу, представивъ имъ средство вѣрнѣйшее; оное помѣстится въ послѣдней части сего предложенія, а въ началѣ постановимъ нѣкоторыя предварительныя разсужденія о сей краскѣ.

Лазоръ Берлинская изобрѣшена въ этомъ городѣ въ началѣ нынѣшняго столѣтія; но сколько ни новъ сей секретъ, не могутъ однакожъ согласиться о его изобрѣшашелъ: нѣкоторые приписываютъ лазоръ Диппелю, славному по странымъ мнѣніямъ своимъ о вѣрѣ, другіе Господину Дисбаху; я опношу оную къ первому.

Главныя вещества, употребляемыя въ составъ этой краски, кровь воловья, соль алкалическая, селиштра, купоросъ и квасцы, къ которымъ присовокупяють кошениль и соленый спиртъ. Добрый Химикъ легко можетъ обойтись безъ нѣкоторыхъ, изъ сихъ матеріаловъ, и между прочимъ безъ селиштры, какъ сказано будетъ ниже. Замѣчается также, что и кошениль служишь только къ подкрашиванію квасцовъ; можно употребляшь вмѣсто оной краппъ съ кипячкомъ и процѣдивъ.

Можно также гораздо меньше употребляшь квасцовъ, прибавляя купоросу.

Главнѣйшее основаніе лазори Берлинской находилъя въ пѣнѣ, коя составляешся тогда, какъ двѣ

прошивныя соли, а именно кислая и алкалическая, будутъ смѣшаны. Онѣ измѣривъ взаимно силы свои другъ прошивъ друга, производятъ претью соль средственную, совсѣмъ различнаго отъ нихъ естества; двѣ сіи соли сражась, извергаютъ изъ себя часть земли, въ нихъ содержащейся; въ этой-то землѣ есть начало Синей краски. Ученый Генкель по сей догадкѣ извлекъ учиненныя имъ открытія, кои издалъ онѣ въ своей Flora Saturniana. Между тѣмъ должно припомнать, что какъ опадаеиъ очень мало земли въ сраженіи двухъ сихъ солей, должно искать другаго начала происхожденію лазори Берлинской; сыщется оное, по мнѣнію моему, въ веществѣ флогистическомъ и уринномъ, пребывающемъ въ крови бычачей; квасцы могутъ также къ тому прилагать, пошому что ихъ приуголавляютъ обыкновенно изъ старой загнившей урины. Извѣстно уже, что соль кислая и соль уринная, смѣшанныя вмѣстѣ, составляютъ цвѣтъ Синій; дѣланы пому опыты наливаніемъ спирта уриннаго въ крѣпкую водку.

Возражаешь здѣсь прошивъ утвердившагося предрасудка, и который купцы имѣютъ причину подкрѣплять изъ корысти; они опличаютъ свою лазорь, сказывая, что она сдѣлана изъ селитры. Я совсѣмъ не понимаю выгоды, какія производятъ они отъ селитры; сказано уже, что множайшее количество крови бычачей или шаршара доставляетъ больше частей уринныхъ и столькожъ, какъ селитра; ложно также, что послѣдняя производила кислоту, выгоднѣйшую для совершенства лазори Берлинской. Опыты Генкелевы доказываютъ, что купоросъ и соль морская доставляютъ кислоту столькожъ совершенную, какъ и селитра; нужно только положить больше купоросу, и убавить немалыя издержки на селитру, которая очень дорога.

Нужно также имѣть великое вниманіе на качество употребляемаго купороса; должно, чтобъ онъ не смѣшанъ былъ съ мѣдью или купоросомъ мѣднымъ,



днымъ, естли желаемо имѣть хорошую краску. Когда есть мѣдь въ купоросѣ, происходящая краска будетъ зеленовата; можно съ перваго взгляду заключить, когда есть въ немъ много мѣди, въ этомъ случаѣ онъ темнозеленъ; когдажъ напротивъ содержишь оной мало, бываетъ онъ блѣднозеленъ. Можно еще удостовѣриться въ томъ вѣрнѣе: должно распустить его немного, и вложить ножъ; когда есть въ немъ мѣдь, пристанетъ онъ къ ножу.

Дѣланные опыты подтвердили, что чистый купоросъ желѣзный даетъ лучшую Синюю краску; это предметъ достойный изысканія Химиковъ, отъ чего желѣзо способно къ составленію Сини? — Приступимъ къ производству.

Не взирая на предложенныя наставленія къ приведенію въ совершенство лазори Берлинской, предложимъ мы здѣсь обыкновенный способъ, каковымъ составляютъ оную фабриканты. Какъ поправленія и переменны здѣсь вышесказанныя требуютъ нѣкотораго знанія въ Физикѣ, не могутъ оныя потому служить для всего свѣта; но это не воспрепятствуетъ способнымъ къ размышленіямъ усовершеншить свою методу по выщепостановленнымъ правиламъ.

Сказано уже, что два разныхъ щелока составляютъ основаніе лазори Берлинской; называютъ щелоки сія одинъ алкалическимъ, а другой купороснымъ, для понятія надлежащаго размѣра веществъ, кои въ нихъ входятъ. Положимъ, что взято два фунта  $\frac{2}{3}$  крови бычачей, чего ни много, ни мало, и прочее располагается по сему количеству.

Прежде всего должно кровь бычачью высушить, что производится въ глиняной посудѣ на умеренномъ огнѣ; иные имѣютъ обыкновеніе сушить ее на солнцѣ; но естли погода не будетъ совершенно благопріятна, дѣйствіе это подвергается многимъ неудобствамъ: почему всегда лучше сушить на огнѣ.

Къ приготовленію щелока алкалическаго берутъ селитры 64 золотника, и 48 золотниковъ

шарпару или виннаго камня сыраго; толкутъ вмѣстѣ и поджариваютъ въ широкой черепнѣ. Вмѣсто виннаго камня должно брать 64 золотника пошашу, или когда желательнѣе по вышеупомянутому обойтися безъ селистры, должно взять фунтъ пошашу и 32 золотника виннаго камня; растерши въ мѣлкя части высушенную бычачью кровь, смѣшавъ оную съ семи солями въ плавильной черепнѣ на умѣренномъ огнѣ, который мало помалу прибавлять, мѣшая безпрестанно до тѣхъ поръ, какъ дымъ исходитъ и горѣтъ въ черепнѣ перестанетъ. Когда смѣсь раскалится, дѣлай оною щелокъ изъ горячей воды, потомъ процѣди эшопъ щелокъ; а воды въ него мѣрою должно класъ семь или восемь кваршъ: въ эшомъ состоитъ приготоовленіе щелока алкалическаго.

Что надлежитъ до щелоку кислаго или купороснаго, должно распустишь на огнѣ три фунта 16 золотниковъ квасцовъ въ четырехъ или пяти кварсахъ воды горячей, и прибавишь къ тому четыре золотника мѣлко растершой кошенили; можно, какъ сказано, употребить краппъ вмѣсто кошенили. Должно дать частицамъ краски распускаться въ продолженіи четверти часа, и послѣ процѣдишь эшопъ красочный отваръ; потомъ взять 64 золотника купороса, въ которомъ бы не было мѣди, какъ уже замѣчено, и кальцинировать въ черепнѣ на умѣренномъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ оный учинится желтъ или красноватъ: распусти эшопъ купоросъ въ полшоръ или двухъ кварсахъ горячей воды, процѣди и смѣшай съ вышепомянутымъ квасцовымъ щелокомъ.

Если не можно сыскать купоросу безъ мѣди, очищается оный слѣдующимъ образомъ: распускается купоросъ въ горячей водѣ, кладется въ него желѣзная трубка по мѣрѣ количества купороса, и спановится на полчаса на умѣренный огонь. Должно время отъ времени перемѣнять желѣзко до тѣхъ поръ, какъ мѣди больше къ нему приставасть не

будетъ; это значитъ, что нѣтъ уже оной въ купоросѣ: послѣ изгоняющъ парами влажность изъ купороса, пока оный будетъ сухъ.

Возвратимся къ нашему дѣйствию. Надлежитъ стараться, чтобъ оба помянутые щелока были равны какъ силою, такъ и количествомъ воды, въ нихъ употребляемой; можно увѣрену бытъ, что щелокъ довольно крѣпокъ, когда положены будутъ въ него матеріалы въ вышепоказанномъ размѣрѣ: въ разсужденіи количества воды въ нихъ входящей, распознается для второго щелока то же, что для перваго.

Сливаютъ потомъ оба сіи щелока вмѣстѣ, пока они еще горячи: производится это въ посудѣ деревянной, обширной, чтобъ помѣстились въ ней не токмо оба щелока, но еще вдвое противъ нихъ воды простой; ибо по смѣшаніи щелоковъ, прибавляется вдвое мѣрою воды горячей; послѣ сего окажется опадающій на дно порошокъ цвѣта зольнаго, который учиняется опяду Синѣ, и есть лазорь Берлинская. Таковой осадокъ краски происходитъ обыкновенно два дни; процѣживается потомъ все сквозь полотно, и краска остаётся подобно гущѣ.

Гущу эту положивъ въ стеклянную посуду, наливаютъ на нее очень медленно фунтъ добраго спирта изъ соли морской, который наливая взбалтываютъ дѣйствіе его возвышать Синій цвѣтъ краски; ослабляютъ потомъ оспропу наливаніемъ горячей воды, и когда все будетъ очищено, сливаютъ воду наклономъ, чтобъ не возмутилась; засушиваютъ потомъ въ умѣренной теплотѣ, и лазорь совсѣмъ готова.

*Производство къ извлеченію лазори Берлинской изъ новыхъ водъ Пасскихъ, у Г. Калзабиги, Господиномъ Кадетомъ.*

Надлежитъ взять пять фунтовъ 32 золотника бычачей крови высушенной, смѣшать съ такимъ же

числомъ вѣсу воды или суду Аликантскаго, крупно сполченаго, такъ какъ оный бываетъ въ продажѣ; должно кальцинировать смѣсь эту въ желѣзномъ горшкѣ въ горнѣ съ мѣхами, наблюдая, чѣмъ горшокъ не слишкомъ наполнишь, въ разсужденіи того, что смѣсь во время пережиганія очень вздувается; продолжается кальцинація, пока смѣсь совсѣмъ раскалился и не будетъ испускать больше пламени: тогда горшокъ должно изъ огня вынуть и смѣсь раскаленную прямо вылить въ довольное количество кипящей воды; давъ постоять часъ, должно процѣдить эшотъ щелокъ.

Продолжая дѣйствіе составленія лазори, должно взять 30 горшковъ глиняныхъ или желѣзныхъ, въ которые разлить 30 пинтъ (60 фунтовъ) помянутой Пасской минеральной воды, и взогрѣть. Должно не пропустить времени, когда вода кипитъ приметъ густый желтый цвѣтъ: тогда жаръ изъ подъ горшковъ отгрести, и дать водѣ отстояться, что вскорѣ послѣдуетъ, и произойдетъ въ горшкахъ осадокъ вещества желтаго, безполезнаго въ эшотъ дѣйствіи, и съ котораго воду должно сливъ осторожномъ наклоненіемъ.

Объ сіи жидкости, еще горячія, смѣшиваютъ мало помалу, ш. е. воду минеральную съ щелкомъ алкалическимъ сѣрымъ, и отъ сего смѣшенія потчасъ происходитъ прекрасная Синяя краска. Еслии при окончаніи смѣси примѣчено будетъ, что жидкость много ослабѣла и готовится принять сѣрый цвѣтъ, тогда должно перестать подливать щелоку алкалическаго. Когда движеніе буровленія въ смѣси перестанетъ, и жидкость совсѣмъ отстоится, потчасъ сливають оную для отдѣленія опадшаго на дно осадка, который должно рачительно промыть колодезною водою чистою. Замѣчается, что надлежитъ сливать время отъ времени выступающую жидкость изъ осадка, такъ какъ замѣнилъ я о томъ въ первыхъ моихъ опытахъ, въ разсужденіи того, что жидкость эта бывъ еще наполнена

нена купоросомъ желѣзнымъ, осаживаетъ изъ себя часть земли желшой, мѣшающейся съ лазорью и сообщающей оной цвѣтъ зеленый. Изъ осадка, таковымъ образомъ приуготовленнаго и высушеннаго со щщаніемъ, выходитъ полтора фунта самой лучшей лазори.

Лазорь сія можетъ быть употреблена во всѣ приуготовленія сахарныя предпочтительнѣе лазори Берлинской; ибо послѣдняя не рѣдко дѣлается изъ купороса, содержащаго въ себѣ мѣдь. Я знаю кондитора, производящаго продажу множествомъ постилъ фіялковыхъ, кои составляютъ онѣ изъ сухихъ цвѣтшвъ, сахару, фіялковаго корня на клѣю гуммидраганта, и подцвѣчиваетъ лазорью Берлинскою. Постилы сіи ѣдятъ онѣ груди, но могутъ содержать въ себѣ мѣдь, и потому быть опасны; но подцвѣчиваніе таковыхъ лазорью Г. Калзабиги можетъ служить къ безопасному употребленію, потому что лазорь эта составляется изъ воды минеральной, въ которой, по изслѣдованію Господъ Венеля, Баена, Руеля и Маше, не найдено ни малѣйшей пылинки мѣди.

Припомъ же считаю я сію лазорь превосходною предъ всѣми обыкновенными Берлинскими для того, что почти всѣ онѣ оживляются кислотою минеральною, и не взирая на всякія спаранія въ промываніи, всегда удерживаютъ въ себѣ частицу кислоты, коя со временемъ разрушаетъ цвѣтъ краски, какъ-то доказалъ славный Геофрой.

Лазорь Г. Калзабиги не имѣетъ нужды въ оживленіи кислотами, приноситъ существенную выгоду живописцамъ, кои въ работахъ своихъ не будутъ имѣть досады видѣть краску побѣжавшею, что скоро случается съ шѣми, до коихъ коснулась кислота минеральная.

Я замѣтилъ, что сія лазорь беретъ мѣру бѣлилъ гораздо величайшую, нежели самая Синяя Берлинская; это составляетъ претью выгоду.

Можно

Можно еще читать въ *Journal Economique Nov.* 1755, о качествѣ Пасскихъ минеральныхъ водъ и о производствѣ составленія помянутой лазори; а я кажется довольно выбралъ изъ Энциклопедіи и Журналовъ, о главнѣйшемъ приуготовленіи и качествѣ лучшихъ Синихъ красокъ.

**СИРИ-ПИНАНГЪ.** Слово Малайское, значущее кусокъ жеванія, которое въ обыкновеніи у Индѣйцевъ Малакскихъ, острововъ Зондскихъ и Молукскихъ, отчасти для удовольстворенія нѣкому удовольствію, полученному отъ привычки, какъ то бываетъ съ охотниками куришь табакъ, отчасти же для угощенія гостей, что считается за вѣжливость у всѣхъ восточныхъ Индѣйцевъ. Кусокъ эшотъ составляетъ приуготовленную смѣсь изъ четверти орѣха, арка называемаго, листа бешелю и малой части извести для ослабленія до нѣкотораго степени очень вѣжущаго дѣйствія арки. Орѣхъ эшотъ укрѣпляетъ и прохлаждаетъ ротъ, бешель производитъ въ немъ пріятный жаръ своимъ вкусомъ, нѣсколько прянымъ и ароматнымъ. Смѣшанію *Пинангъ*. Сири составляетъ названіе листа бешельнаго, а пинангъ арки. Два сіи вещества изъ царства растѣній составляютъ великую отрасль торговли въ Индіи. Голландская компанія развела много деревъ арки на островъ Цейланъ, изъ котораго идетъ лучшій аркъъ, и отправляется на корабляхъ въ Сураѣ и Бенгалы. — Г. Гарсинь.

**СИРСАКА** или *Сирсакасъ* или *Сырсака*. Матерія Индѣйская, почти вся бумажная, съ малою примѣсью шелка; длина въ кускѣ оныхъ бываетъ разная, а ширина въ аршинъ и меньше: нынѣ Сырсаки пкутъ множественно и въ Европѣ.

*Сырсака-дождь* называемая имѣетъ основу всю шелковую или бумажную, а въ ушокъ отчасти золото, серебро и бить. *Дождь* прозывается она пошому, что поверхность ея усѣяна какъ бы капельками блестящими; но обыкновеніе называютъ

ее насыпь. Употребляется матерія сія мужчинами и женщинами на лѣтнее платье.

**СИТКА.** Матерія, инако *власеницею* называемая, пошому что шчется изъ волосовъ, и употребляется монахами на платье; дѣлаютъ же оную самую толстую изъ коровьей шерсти, упокъ употребляя, по основъ изъ хлопьевъ пенечныхъ, для покрывки споловъ на суконныхъ фабрикахъ и подпилки вмѣсто ковровъ.

**СИТНИКЪ.** Родъ проростника, растуцаго въ озерахъ и по болотамъ; оный гибокъ и внутри ноздреватъ, или въ отрѣзъ имѣетъ скважинки, уподобляющія его сипу, отъ чего и прозваніе получилъ. Плешутъ изъ него корзины и прочее, также родъ рогожъ подъ постели; Испанскій Ситникъ употребляется на витые веревки. Марсельскіе купцы торгуютъ онымъ подъ названіемъ *эспарта*.

**СИТНЫЙ КАМЕНЬ.** Родъ камней ноздреватыхъ, и ноздри сіи такъ расположены въ нихъ, что вода сквозъ ихъ проходитъ: славные таковые камни привозятъ съ острововъ Кенарскихъ. Сказываютъ, что достаютъ ихъ со дна моря въ заливъ Мексиканскомъ, и нѣкоторые Авторы считаютъ оныя за окаменѣлости попацейныя или роду грибовъ морскихъ, растуцихъ на скалахъ; сказываютъ, что камни сего послѣдняго рода бывають мягки по вынущіи изъ воды, но швердѣють, полежавъ нѣсколько времени на воздухъ. Какъ бы то ни было, считаютъ оныхъ два рода: одинъ синеватый и подобный шиферу, а другій сѣръ и сходствуетъ къ крупнозернистому брусовому камню. Между шѣмъ кажется, что многіе камни разнаго рода, а особливо жерновныя и бусовыя, на кошорыхъ точатъ ножи, имѣють свойство пропускать сквозъ свои поры воду, и пошому могутъ служить цѣдилкою для ошдѣленія изъ оной сору и всякой нечистоты. Камень, назначаеый для сего употребленія, выдалбливаютъ ступою или чашею, а снаружи ко дну  
обсѣ-

обсѣкаютъ яйцомъ съ широкими закрайками, чтобъ можно было вставлять оными на рамку деревянную и повѣсить чашу на воздухъ; внизу ея подставляется посуда, наливается въ чашу воды рѣчной или дождевой, которая процѣдаетъ сквозь камень каплями, спекающимися на острую окастость дна, и упадаетъ въ подставленную посуду. Такимъ образомъ вода будетъ процѣжена и очищена отъ всѣхъ нечистотъ, прежде въ ней бывшихъ.

У Японцовъ, какъ сказываютъ, камни сіи въ великомъ употребленіи: они считаютъ, что пропускаемая сквозь нихъ вода предохраняетъ ихъ отъ каменной болѣзни, которая въ самомъ дѣлѣ у нихъ очень рѣдка. Какъ бы то ни было, но есть у насъ такіе камни Сипнымъ камнямъ употребленіе; но въ покупкѣ должно выбирать ихъ съ оныша, ибо впрочемъ легко сдѣлать ошибку можно: при томъ же пропусканіе воды въ нихъ очень медленно, и лучше употреблять дѣлаемые для сего съ сипками машины. Впрочемъ камни сіи должно почащу вычищать, потому что соръ и илъ набивается въ ихъ поры, и наконецъ не допуститъ воду проходить; производятъ это щоткою внутри сдѣланныхъ изъ нихъ сосудовъ. Не взирая на всѣ предосторожности, рѣдко случается, чтобъ по нѣкоторомъ времени поры сихъ камней не зашкнулись, и тогда получаютъ онѣ запахъ прошивной, котораго ничѣмъ нельзя опнать, и который сообщаютъ они и водѣ въ нихъ налитой. — Изъ *Энциклоп.*

**СИТО.** Название орудію, служащему для просѣванія мѣлкихъ частицъ, смѣшанныхъ съ грубыми, каковы на примѣрѣ: мука, крохмалъ, шабакъ, алебастръ и тому подобное, что желаютъ собрать въ мѣломъ порошокъ. Состоитъ оно изъ деревянной обечайки, обшитой съ одного дна родомъ рѣдкаго полотна изъ конскихъ волосовъ.

Полотно такіе шкутся по длинѣ волосовъ конскихъ длиною и шириною, а продается дюжиною



ною кусковѣ; есть оныя рѣже и чаще, почему и Сипа называются частыя и рѣдкія.

Самыя рѣдкія сего рода орудія называются *рѣшета*, въ нихъ употребляется не сипка волосяная, но сплеленіе изъ ивовыхъ прутиковъ и лыкъ. Большія рѣшета называются *грохоты*; въ нихъ рѣшетка дѣлается, подобно какъ въ рѣшетахъ, изъ прутиковъ и лыкъ; но въ садовыхъ грохотахъ, коими просѣваютъ землю, изъ проволоки.

**СИТЦЫ и КАЛЕНКАРЫ.** Полошна набивныя разными красками, о чемъ смотри пространнѣе въ статьѣ *Полотна*. *Каленкарды* также родъ Сипца; привозятъ оныя изъ Индіи и Персіи; это славнѣйшія изъ всѣхъ тамошнихъ набивныхъ полошенъ; названіе ихъ значитъ *писанныя перомъ*, въ оплеченіе оныхъ набивныхъ Сипцовъ: производится оными великая торговля въ Смирнѣ.

Въ Женевѣ работаютъ Сипцы на подобіе каланковъ, полукаланковъ и всякаго рода Каленкарды, по бѣлымъ полошнямъ, привозимымъ изъ Индіи. Онѣ въ великой славѣ, потому что превосходятъ Индѣйскія красотой узора и красокъ, также работаемыя въ Голландіи и Швейцаріи; великій на нихъ расходъ въ Пиемонтѣ и Италіи. Англинскія Сипцы и Каленкарды много сходствуютъ къ Индѣйскимъ.

**СКАМОНІЯ.** Сокъ сгущенный, смолянистый, слабительный, и въ великомъ употребленіи находящійся у древнихъ и у новѣйшихъ. Находится онаго въ продажѣ два рода, а именно: Скамонія Алепская, и Скамонія Смирнская.

Скамонія Алепская состоитъ изъ сока сгущеннаго, легкаго, рѣдкаго или ноздреватаго, какъ грибъ, и расширяющагося. Въ опломъ оный сѣро-черноватъ и блестящъ: когда расширять его въ рукъ, рассыпается онъ въ порошокъ бѣлый или сѣрый; вкусъ его горекъ съ нѣкоторою кислотою, а запахъ вонючъ; привозятъ оный изъ Алепа, гдѣ

Часть VI. Н его

его собираютъ, а въ Европу вывозятъ въ мѣс-  
цахъ.

Скамонія Смирнская черна, плотнѣе и тяжеле  
Алепской; привозятъ оную изъ Смирны, города  
Галашскаго, нынѣ называемой Куше, и города Когни  
въ странѣ Ликаонской или Каппадокіи близъ горы  
Тавра, гдѣ собирается онаго множество по свидѣ-  
тельству Г. Шерарда, который жилъ въ Смирнѣ из-  
лѣтъ въ качествѣ Консула Англинскаго. Скамонію  
Алепскую предпочитаютъ, и одну ее токмо должно  
употреблять въ Апшекахъ.

Должно выбирать Скамонію наспоящую Алеп-  
скую, блестящую, ломкую и удобно расширяющуюся,  
которая не очень сжестъ языкъ разжеванная, и  
смѣшавшись со слюною на языкъ, или съ другою  
жидкостію бѣлѣетъ, какъ молоко. Отбрасывается  
подоженная, черная, тяжелая, наполненная песча-  
ными зернами, малыи камушками и другими по-  
сторонними частицами.

Трава, приносящая эшотъ сокъ, называется  
павилика Сирская или *convolvulus Syriacus*: растетъ  
въ Сиріи близъ Алепа, и любитъ землю пучную.

Не вывозятъ уже нынѣ болѣе Скамоніи запеча-  
панной печашью, ни той, которая испекаетъ сама  
собою каплями изъ опрѣзаннаго корня, и которую  
собираютъ въ раковины близъ Смирны. Сія лучшая,  
но рѣдко выпускается въ Европу; цвѣтъ ея быва-  
етъ бѣловашый или желшовашый, прозрачный и по-  
добный резинѣ или чистому мездринному клѣю:  
нынѣ вывозимая состоитъ въ большихъ кускахъ  
жемныхъ и сѣрыхъ. Не извѣстенъ образъ собиранія  
ея; но по видимому составляется оная изъ соку,  
извлекаемаго изъ растѣнія чрезъ нарѣзку или вы-  
давливаніе, отъ чего и бываетъ оная разной краски  
въ одномъ кускѣ.

Въ обыкновенный годъ можно скупить оной въ  
Смирнѣ до 3000 окъ, по три и четыре пѣспра  
око; вывозятъ оную ящиками; расходы съ ящика  
въ

вѣ 37 окѣ, кромѣ покупки, становящая вѣ 14 піаспровѣ 31 аспру.

Нѣшѣ слабительнаго вѣрнѣйшаго, но и столь жестокаго, какѣ Скамонія; почему и не употребляется оная никогда безѣ приуготовленія, ослабляющаго ея великую силу, и тогда называется она *діагредѣ* или Скамонія ослабленная. Изѣ соку сего извлекаютѣ резину, которая меньше дѣйствительна Скамоніи самой; дѣлаютѣ также и сиропѣ, состояющій очень легкое слабительное.

Кромѣ Скамоніи Алепской и Смирнской продаютѣ *Скамонію Индѣйскую* или *Компанейскую*: оная сѣра, легка, мягка и расширяющаяся; но вѣ основаніи оная только составѣ изѣ смолы резины и нѣкоторыхѣ жестокихѣ порошковѣ, эшо больше ядѣ, нежели лекарство, что Поме подтверждаетѣ своимѣ свидѣтельствомѣ вѣ своей *Histoire generale des drogues*; продажу оной надлежитѣ запрешить.

Нѣкоторые называютѣ *Скамонію Американскою* мехоаканѣ. Смощри *Мехоаканѣ*.

*Скамонія Монпельерская* есть апоцинѣ съ широкими вислыми листьями. Корень ея величиною пещи вѣ палецѣ, длиненѣ, бѣль, очень жидовашѣ, ползетѣ и извивается вѣ землѣ, наполненѣ молочнаго сока, равно какѣ и всѣ части растѣнія. Трава сія рода перицлоки, растетѣ по берегу морскому близѣ Монпельера, по пескамѣ Галліи Нарбонской, по берегамѣ Роны, и вѣ приморскихѣ мѣстахѣ Королевства Валенскаго вѣ Испаніи: по сказанію Клузиеву цвѣшетѣ вѣ Іюнѣ, Іюлѣ и Августѣ. Молочный ея сокѣ по сгущеніи вареніемѣ учиняется черенѣ и много сходствуетѣ кѣ настоящей Скамоніи Сиріанской не токмо видомѣ, но и слабительнымѣ своимѣ дѣйствіемѣ. Плущующіе купцы, а особливо Марсельскіе, мѣщаютѣ оный сѣ настоящею Скамоніею Алепскою и Смирнскою для прибавки вѣса; но они чрезѣ эшо порпятѣ лекарство и лишаютѣ оное дѣйствія. — *Suite de Mat. Med. de Geoffroy, Tom. I. p. 351. — 1750.*

**СКАТЕРТИ КАМЧАТНЫЯ.** Называются такъ травчатая Скаперти, работаемая во Фландріи и Россіи, по сходству развода на нихъ къ камкѣ, шелковой матеріи. Смори въ спашѣ *Вѣлье*.

**СКВИНЪ**, или *Эсквинъ* или *Шинъ*. Корень врачевный, получившій названіе свое отъ Хины или Кипая, откуда сначала былъ оный вывезенъ въ восточную Индію, а оттуда въ Европу. Въ продажѣ находится два рода сего корня: одинъ восточный, а другой западный.

Сквинъ восточный состоитъ въ корнѣ полстомѣ, узловитомѣ, колѣчатомѣ, тяжеломѣ, дровенистомѣ, съ прубочками неравными, коего наружный цвѣтъ темнокрасноватъ, а внутренній красноватобѣлъ, иногда нѣсколько смолисистъ; свѣжій бываетъ вкусомъ нѣсколько пріятъ и хлѣбенъ, но сушеный вкусу землянаго и слегка вижущаго: запаху не имѣетъ.

Лучшій, когда онъ свѣжъ, плошенъ, твердъ, тяжелъ, неизпоченъ червями, что купцы стараются иногда скрывать, замазывая болусомъ и глиною; чтобъ не былъ онъ съ гнилостью, который почти никакого вкуса не имѣетъ; между шѣмъ наполненъ соку жирнаго, что легко можно примѣнить жевавъ, а еще больше разваривъ. Должно отбрасывать застарѣлый, неимѣющій сока, пруплявый, легкій и загнившій. Трава его растетъ множественно въ Кипай по мѣстамъ кремнистымъ и залежамъ: такъ описываетъ оную Кемферъ.

Г. Граафъ въ своихъ *Путешествіяхъ въ Индію* пишетъ, что корень этотъ большою частью растетъ на мѣстахъ дикихъ, и что лучшій находится въ сосновомъ лѣсу въ Сушіанѣ близъ и около Дунпинга; въ Европу вывозятъ дико роспуцій, котораго пикъ или 120 фунтовъ можно купить за два, за три и четыре шаелса. Купцы Кипайскіе ввели его въ славу въ 1530 году; они увѣрили, что корень этотъ исцѣляетъ болѣзни Венерическія, подагру и много другихъ болѣзней, безъ наблюденія  
діэ-

дѣшны, каковая нужна при употребленіи гаяку. Испанцы вывезли его съ эшой славой при Карлъ V, употребили оный, но безъ успѣха, потому что не наблюдали правилъ, а посему и не вошелъ оный въ употребленіе.

Растѣніе это вывезено изъ Индіи живое въ Амстердамъ въ 1712 году, гдѣ съ того времени водился въ Апшекарскихъ садахъ.

Сквинъ западный состоитъ въ корнѣ продогвапомъ, шолспомъ, узловашомъ, шрубчашомъ и разнящемся отъ восточнаго только своимъ цвѣшомъ, который снаружи буръ или черноватъ, а внутри красноватъ. Привозятъ его изъ новой Испаніи, Перу, Бразиліи и другихъ странъ Американскихъ; дѣйствіе его одинакое съ восточнымъ, однакожъ уважаютъ его меньше.

Голландская Остъ-Индская компанія продавала эшотъ корень въ 1761 году въ Ноябрь по 10 флориновъ съ половиною квинталъ; а Копенгагенская по четьре и пяти шилинговъ фунтъ, что приходитъ почти по той же цѣнѣ. Въ 1762 году послѣдняя компанія вывезла онаго 24138 фунтовъ.

**СКОПИДАРЪ.** — Смотри въ спашь *Терпентинъ*.

**СКОРБИЛО** или *Крохмалъ*. Мы приступаемъ объяснить, какимъ образомъ Скорбило дѣлается, послѣдуемъ подробностямъ во всѣхъ обстоятельствахъ, и окончимъ объясненіемъ названія онаго.

Возьми пшеницы или высѣвковъ пшеничныхъ, какъ-то крупныхъ частей муки и опрубей; для поняшя о томъ, что значатъ высѣвки и опруби, должно вѣдать, что смолонная пшеница и рожъ просѣваются, и просѣваніе это раздѣляется на шесть частей, а именно: цвѣшъ мучной или крупичатая мука, крупная мука, подрукавная мука, подсѣвки, высѣвки и опруби. Крохмалъ или Скорбило дѣлаютъ изъ муки подрукавной и опрубей; иногда употребляютъ къ тому цѣльные пшени-

чныя и ржаныя зерна, но обыкновенно испортившіяся и въ пищу негодныя.

Все раченіе состоитъ въ выборѣ муки крупной, или такихъ высѣвокъ, коихъ часпицы не раздроблены жерновами; изъ сихъ-то высѣвокъ дѣлается Скорбило лучшее, а изъ онаго пудра, нѣкоторыя составы у кандипоровъ, и между прочимъ конфеты, дробь называемыя. Испортившуюся пшеницу или рожь мѣлютъ и употребляютъ, какъ сказано будетъ впереди, для составленія простаго Скорбила; сіе употребляется переплешчиками и почти всѣми ремесленниками.

Снабдите себя высѣвками и отрубями, и самую испортившуюся пшеницею. У калачниковъ и хлѣбниковъ можно достать высѣвокъ и отрубей, кои пощасъ можете употребить въ дѣло; но испортившуюся пшеницу должно мочить.

Вода составляетъ главное орудіе въ дѣланіи Скорбила, но такая, коя можетъ производить дрожжи и закисаніе. Кто захочетъ дѣлать Скорбило самъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ нѣтъ особливыхъ мастеровъ Скорбильныхъ, и не можно будетъ достать дрождей, а изъ сихъ дрождей сдѣлать Скорбильный квасъ, можетъ онъ запасись тѣмъ копорымъ нибудь изъ прехъ слѣдующихъ способовъ:

1. Возьми два фунта съ половиною дрождей, на которыхъ калачники ставятъ свою опару, разведи оныя ведромъ горячей воды, чрезъ два дни будетъ это квасъ; взмѣшай эшотъ квасъ, прибавь полведра воды горячей, и дай отстояться; взмѣшай еще и продолжай прибавлять воды, пока квасу сего довольно будетъ для намѣреннаго количества Скорбила.

2. Или влей въ кошелъ 8 фунтовъ воды, 8 фунтовъ водки, два фунта квасцовъ; вари это вмѣспѣ и употребляй, какъ сказано будетъ послѣ.

3. Или послѣдуй въ томъ производствѣ Скорбильныхъ мастеровъ; запасись небольшими кадками, въ одну кадку влей ведро квасу, пригошовленнаго

выше-

вышеписаннымъ образомъ: можно употреблять и меньше ведра сего квасу. Количество дрождей пере-мѣняется; лѣпомъ похребно оныхъ больше, чѣмъ зимою, и въ холодное время должно осперегаться, чшобъ дрожди не замерзли. Кадку, вѣ кошорой по-ложены дрожди, долей не полную чистую водою и дополни опрубями и высѣвками: эшо первое дѣй-ствіе называется *моченіе*.

Лѣпомъ моченіе продолжается десять дней, а зимою двѣ недѣли; время эшо сокращается и при-бавляется, глядѣвъ на силу дрождей: опышъ въ шомъ легко научишъ.

Когда высѣвки довольно размокнушъ, упа-даюшъ онѣ на дно, а на поверхность взбиваетшъ вещество, называемое *вода жирная*; эшо ничшо иное, какъ частицы масла, изъ высѣвокъ выведен-ныя закисаніемъ на поверхность, воду сію бро-саюшъ. По счерпаніи эшой воды возьми сито вер-шковъ девяти въ поперечникъ и вершковъ девяти вышиною въ закрайкахъ; поставъ оное на кадку, чисто выполосканную, зачерни при ведра изъ кад-ки, гдѣ высѣвки мокнушъ съ гущею, разведи ихъ двумя ведрами чистой воды, вымѣшай руками, и продолжай эшо вымѣшиваніе, выливая оныя въ сито, надъ кадкою поставленное. Второе эшо дѣйствіе называется *промыть труби*, и соспоишъ въ оп-дѣленіи опрубей.

Гущу, оставшуюся въ ситѣ, выложи въ осо-бливую кадку; сплочи чистую водою, послѣ чего служишъ оная въ кормъ скотинѣ; продолжай про-цѣживашъ размоченныя высѣвки по вышеписанному до шѣхъ порѣ, какъ кадка будетъ полна.

На другой день послѣ втораго сего дѣйствія вода, пропущенная сквозь сито изъ высѣвокъ раз-моченныхъ, составишъ *квасъ* или дрожди Скорбиль-ныя; сіи-шо содержатъ въ запасѣ дѣлающіе Скор-било гуршовымъ дѣломъ, и о кошорыхъ я упомя-нулъ выше, что должно доставашъ у мастеровъ: сего квасу для размачиванія употребляется ведро

на каждую кадку лѣтомъ, а зимою три и четыре ведра. Вотъ претвяго рода дрожди, кои самому можно соспавишь:

Вычерпывай эштошъ квасъ деревяннымъ ковшемъ изъ каждой кадки до шѣхъ поръ, какъ покажется бѣлый осадокъ, на днѣ оныхъ находящійся; тогда налей кадки свѣжею водою сполько, чшобъ можно было деревяннымъ весломъ взбишь и вымѣшати осадокъ или Скорбило; потомъ долей кадки чистою водою: это претвѣ дѣйствіе, называемое *прохлаждать Скорбило*.

Два дни спустивъ, вычерпай воду, служившую къ прохлажденію Скорбила, до шѣхъ поръ, какъ первый слой бѣлаго осадку покажется. Первый эштошъ слой отъ масперовъ называется *черный*; сей черный слой Скорбила снимающъ, и оной не пропадаетъ и служилъ для опкармливанія свиней. По снятіи чернаго слоя, наливается ведро чистой воды на оставшееся Скорбило, ополаскивается поверхность онаго, и выполоски сливаются въ порожнюю кадку: въ оной оседаетъ изъ нихъ гуща, составляющая *простый крохмалъ*; маспера называютъ это четвертое дѣйствіе *споласкиваніемъ*.

По окончаніи споласкиванія остаетъ въ каждой кадкѣ вершка на два толщиною Скорбила; количество это перемѣняется въ разсужденіи доброты высѣвокъ, къ тому употребленныхъ. Можно догадаться, что испорченная цѣльная пшеница дастъ Скорбила больше; но оное бываетъ всегда то, кое называется *простый крохмалъ*, и никогда не имѣетъ той бѣлизны, каковъ бываетъ изъ высѣвокъ. Изъ одной кадки Скорбила вынувъ, кладущъ къ находящемуся въ другой кадкѣ, и чрезъ то составляющъ слой вершковъ до пяти; это пятое дѣйствіе называется *отбирать бѣлое*.

Склавъ шаковымъ образомъ Скорбило изъ двухъ кадокъ въ одну, наливаютъ довольномъ количествомъ чистой воды, и вымѣшиваютъ деревяннымъ



весломъ: шестое это дѣйствіе называется *вымѣшивать бѣлокъ*.

По вымѣшаніи этомъ ставится чашное сито овальной фигуры надъ кадкою, число выполосканною, процѣживается взболтанное съ водою Скорбило; продолжаютъ это до пѣхъ поръ, какъ кадка наполнится.

Два дни послѣ того спустивъ, вычерпывается вода, наливая въ кадки, до пѣхъ поръ, какъ окажется бѣлокъ. На бѣлкѣ поверхность воды, къ нему прикасающейся, будетъ бѣловаша; счерпай оную въ большой глиняный горшокъ, налей потомъ ведро воды чистой на самое Скорбило, ополоси поверхность онаго сею водою, и выполоски сіи слей къ бѣловашой водѣ, слишай въ глиняный горшокъ: когда это опспоится, выдепъ изъ того просый крокмаль.

Ополоскавъ Скорбило, вынь оное со дна кадокъ, положи въ плетенки ивовыя круглодонныя, и въ которыя вложена внутри холстина; плетенки сіи должны быть вершковъ семи шириною, девяти длиною, и около пяти вершковъ вышиною въ спѣнахъ: дѣйствіе это называется *вынимать бѣлокъ*.

На другой день по вынутаи Скорбила плетенки, наполненные онымъ, должно выставить на открытомъ воздухѣ на кровлѣ дому: для сего слѣдуешь дѣлать особливья полки изъ досокъ, вымазанныя гладко алебастромъ; на оныя приподнявъ за края холстины, выкладываютъ Скорбило, и холстину снимающъ прочь. Комы Скорбила разламываютъ руками на четверо, а каждую четверть еще на четверо, по есть изъ каждой плетенки выдепъ 16 кусковъ или около 60 фунтовъ Скорбила; оставляющъ оное сохнуть до пѣхъ поръ, какъ воздухомъ выпянетъ всю изъ него влажность: дѣйствіе это осьмое, и называется *крошить Скорбило*.

Когда Скорбило высохнетъ, снимающъ оное съ полокъ, крошашъ въ рукахъ въ куски мѣкіе, и разсыпающъ сушить на полочки, дѣлаемыя въ ок-

нахъ особливыхъ покоевъ, для дѣланія Скорбила назначенныхъ. — По высохнушіи собираютъ Скорбило съ сихъ полокъ, оскребаютъ куски со всѣхъ сторонъ; очистки сіи идутъ въ простое Скорбило, а чистыя относятся въ сушильню, гдѣ на рѣшеткѣ, покрытой полотномъ, высыпаютъ оное слоемъ вершка на полтора; должно не забывать переворачивать Скорбило поутру и ввечеру, безъ чего самый бѣлый крохмалъ можетъ позеленѣть: дѣйствіе это послѣднее, и называется *сушеніе*.

Скорбильники не имѣютъ у себя особливыхъ сушилень, но сушатъ Скорбило на печахъ хлебныхъ; Скорбило по высушеніи бываетъ легко и мягко.

Въ чемъ состоитъ Скорбило? Это осадокъ изъ испортившихся зеренъ пшеничныхъ, или изъ высквокъ хорошей смолонной пшеницы, частицъ мучняныхъ бѣлыхъ и разсыпающихся, и которыя опредѣляютъ вышечисаннымъ образомъ. — Крупное Скорбило покупаютъ кондиторы, свѣчники, красильники, бѣляльщики и проч. оное должно сушить на печи 48 часовъ, а потомъ восемь дней на воздухѣ.

Во Франціи предписанъ для дѣлашелей Скорбила особый уставъ: по оному между прочимъ не позволяется имъ покупать испортившейся пшеницы безъ свиденія опредѣленнаго къ тому купца. Скорбило изъ оной дѣлаютъ вышечисаннымъ же производствомъ, кромѣ того, что зерна размочивъ, полкуютъ и расширяютъ. Простый и чистый крохмалъ продававъ они должны въ кускахъ, а не въ муку располченный.

Скорбило или крохмалъ служитъ для дѣланія клѣю и развариванія къ напіранію бѣлья; лучшее Скорбило бѣлое, мягкое и расширяющееся. — Выбрано изъ *Энциклопедіи*.

Названіе крохмалъ происходитъ отъ Нѣмецкаго *крафтмель*, настоящее же Русское оному *Скорбило*, что то же значить, какъ и *крафтмель*; ибо послѣднее выражаетъ сильную или скорблоссть про-

изводящую муку. Латинское названіе оному amulum произошло отъ sine mola factum; ибо древніе не размачивали зеренъ, изъ коихъ дѣлали Скорбило.

Лучшее Скорбило по сказанію Саваріеву должно быть удобно растирающееся въ пыль и состоять въ большихъ кускахъ, высушенныхъ на солнцѣ; сушеное же на печи бываетъ сѣро и твердо.

Можно дѣлать Скорбило изъ картофелей или земляныхъ яблокъ, и припомъ опмѣной доброты, какъ-то видимо въ Journal Économique, 1752, Juin, pag. 67.

**СКОРА.** Такъ называется корка съ молодыхъ дубковъ, крупно сполченная; служитъ она къ начальной выдѣлкѣ кожъ послѣ того, какъ шерсть съ нихъ будетъ сбита: посредствомъ известной воды.

Свѣжая таковая кора доброшнѣе; она содержитъ тогда въ себѣ всѣ свои соли: естли же долго полежитъ, теряетъ свое дѣйствіе, соспоящее въ сжиманіи скважинъ на кожѣ, такъ что чѣмъ больше кожи будутъ дублены, или полежатъ въ этой скорѣ, тѣмъ множайшую получаютъ силу выдерживать то, къ чему онѣ назначены.

Скора продается либо въ пучкахъ, изъ полосокъ содранныхъ, или сполченная; продажа оной производится на вѣсъ. — Скора по вынупіи изъ ямъ, гдѣ дубящъ оную кожи, идетъ въ шеплицы, или по сгнѣщеніи въ комы на поплненіе печей.

**СКОРДІЯ** или *Водяная буквица*. Трава лечебная, ранняя, уважаемая по дѣйствию своему въ злыхъ горячкахъ, оспѣ, кори и во всѣхъ болѣзняхъ кожныхъ. Она гонитъ урину и потъ; входитъ въ разныя соспавы Аптекарскіе, какъ-то въ шеріакъ, мипридашъ, орвіетанъ, и въ особливости соспавила названіе свое эликсиру: *diascordium de Frascafor*. По великому употребленію ея въ Медицинѣ соспавляетъ она прибыточный шоваръ въ правыхъ лавкахъ; употребляютъ же оную отъ желтухи, удущья и чахошки. Не рѣдко употребляютъ оную

оную вмѣсто чаю: кѣ сему способны только одни листы ея.

Трава Скордія нынѣшними Бошаниками считается за настоящій родъ германдреи, потому что имѣетъ всѣ ея характеры; во Франціи издревле называютъ ее *водяною германдреею*, ибо она растетъ въ водѣ и на мѣстахъ влажныхъ. Считается оной 20 родовъ, изъ коихъ только при употребительны въ Медицинѣ.

Скордія горька, ароматна, и потертая по бумагѣ производитъ синеващую краску; листы ея, растертыя въ рукѣ, имѣютъ вкусъ и запахъ чесноку. — Сммотри *Suite de la matiere Medicale de Geoffroy, Tome II, pag. 433, 1750 in 12.*

**СКОРЛИТЬ.** Значитъ класъ кожи въ яму со скорою дубовою и водою послѣ того, какъ шерсть съ нихъ будетъ сбита моченіемъ въ извѣстной водѣ.

*Способъ, коимъ Скорлятъ или дубятъ воловь или говяжьи кожи подошвенныя:*

По содраниіи кожъ съ побитыхъ воловъ мясниками просаливаютъ оныя морскою солью съ квасцами или простою селитрою, естли хопятъ, чтобъ могли онѣ лежать прочно; естли же скоро оныя пойдутъ въ выдѣлку, просаливаніе таковое не нужно.

Хошябъ кожи были просоленыя, или нѣтъ, начинаютъ дѣйствіе обрѣзываніемъ съ оныхъ ушей, роговъ и хвостовъ; послѣ чего кладутъ въ пекущую воду часовъ на 30, дабы смыло кровь и прочую нечистоту.

Потомъ кладутъ ихъ на ночь въ спарую извѣстную, уже бывшую во употребленіи воду, и подержавъ 2 или 3 дни въ оной, развѣшиваютъ на краю чана для обшеченія.

По этой перьвой и легкой выдѣлкѣ кладутъ кожи въ свѣжую извѣстную воду на два дни, а потомъ на четыре дни въ чуланъ, и въ продолженіи ше-

шести недѣль, въ каждую недѣлю кладушѣ ихѣ по два раза въ известную воду. По испеченіи шести недѣль кладушѣ ихѣ въ свѣжую и крѣпкую известную воду на восемь дней, а вынувѣ на столькожѣ дней въ чуланѣ; это повторають попеременно въ печеніи годичнаго времени или 18 мѣсяцовѣ, въ разсужденіи твердости кожѣ и годовой погоды; ибо въ великіе жары два раза въ недѣлю кладушѣ ихѣ въ известную воду, а въ холодное время и морозы иногда по три мѣсяца ихѣ не прогаюшѣ.

Количество известной воды растворяется по числу выдѣлываемыхѣ кожѣ, и каждой разѣ, когда ихѣ изѣ сей воды вынимаюшѣ, возобновляюшѣ воду свѣжею известью, чѣобѣ всякой разѣ кожи кладены были въ крѣпкую воду.

По испеченіи 4, 5 или 6 недѣль, какѣ кожевникѣ заблаго разсудитѣ, сбиваюшѣ сѣ кожѣ шерсть на колодкѣ шупымѣ ножемѣ, сдѣланнымѣ кругло на подобіе сѣчки; а чрезѣ годѣ или 18 мѣсяцовѣ, когда онѣ довольно будутѣ въ известной водѣ выдержаны, и шерсть сѣ нихѣ на число сбита, споласкиваюшѣ ихѣ въ рѣкѣ, сбиваюшѣ мездру оспрымѣ скребломѣ и вытираюшѣ почильнымѣ брусковымѣ камнемѣ, вода по нихѣ оспашки извести и нечисти, оставшейся на личной сторонѣ; вышираніе это производися на другой день по выполаскиваніи и сбиваніи мездры.

Вышерши таковымѣ образомѣ кожи, потчасѣ кладушѣ ихѣ дубить въ кору дубовую; т. е. клавши ихѣ распросершо въ яму, каждую пересыпаюшѣ скорою. Еслии кожи будутѣ толсты, производяшѣ таковое пересыпаніе до пяти разѣ; для тонкихѣ же довольно трехѣ или четырехѣ.

Въ первой пересыпкѣ лежатѣ кожи шесть недѣль, иногда больше, какѣ кожевнику заблаго разсудится; во второй два мѣсяца, и по столькожѣ въ трехѣ послѣднихѣ, иногда же больше, потому что для хорошаго выдубленія подошвенныхѣ кожѣ по-

попрѣбно, чѣтобѣ онѣ цѣлый годѣ лежали въ скорѣ (\*); при каждой пересыпкѣ свѣжею корою должно кожи смачивать водою.

Естьли кожи не довольно лежали въ известной водѣ и не довольно выдублены въ Скорленіи, въ отрѣзѣ оныхѣ оказывається нѣкая полоска бѣлая, кою называютѣ *рогѣ* или *сырець въ кожѣ*; отѣ сего порока подшвы въ носкѣ раздаются и расплющиваются въ ношеніи подѣ сапогами и башмаками, промокающѣ и скоро носятся.

По довольномѣ выдубленіи кожѣ вынимающѣ ихѣ и развѣшиваютѣ сушишь на воздухѣ; потомѣ счищаютѣ съ нихѣ кору и кладущѣ въ мѣспо ни сухое, ни влажное, распрославѣ другѣ на другѣ, и придавивѣ желѣзными или свинцовыми гириями, или тяжелыми камнями, чѣтобы ихѣ выправить, послѣ чего гошвы оныя въ продажу: кожи шаковыя называются *подошвенными* въ опличеніе отѣ коровьихѣ, пелячьихѣ и конскихѣ, о которыхѣ сказано будетѣ ниже, и кошорыя называются шоваромѣ бѣлой выдѣлки.

Кожы коровьи и конскія выдѣлываются шакже, какѣ и говяжьи, съ шюю шолько разношюю, чѣто первыя дубятѣ шолько чепыре мѣсяца, а послѣднія годѣ и полтора; кромѣ дубленія коровьихѣ и конскихѣ кожѣ, наводятѣ на нихѣ краснину слѣдующимѣ образомѣ:

Сперва наливаютѣ холодной воды въ деревянный дчанѣ, въ которомѣ укладѣтѣ кожи переворачиваютѣ; въ тожѣ время кѣ коплѣ грѣющѣ воду, и когда оная будетѣ горяча, выливаютѣ оную исподоволь по стѣнамѣ въ дчанѣ; послѣ кладущѣ полное лукошко полченой скоры, безпрестанно ворочая кожи, чѣтобы оныхѣ отѣ горячей воды и скоры не

---

(\*) Вотѣ въ чѣмѣ состоитѣ разность между пумповыми подошвами Англинскими и нашими, кои изѣ сырыхѣ кожѣ начисто выдѣлываютѣ у насѣ въ два мѣсяца.

не подошло: дѣйствіе это составляетъ заварку для произведенія на кожахъ зерна.

Переверачивая такимъ образомъ кожи въ дчанѣ часъ, кладутъ оныя на день въ холодную воду; потомъ кладутъ ихъ въ топъ же дчанѣ и ту же воду, въ кошорой онѣ завариваны, и оставляютъ на восемь дней. Чрезъ восемь дней вынутъ, кладутъ ихъ въ яму, въ кошорой проекартно пересыпаютъ ихъ скорою; въ первой пересынкѣ держатъ пять недѣль, во второй шесть недѣль, а въ третьей два мѣсяца: впрочемъ же поступаютъ во всемъ точно такъ, какъ при выдѣлкѣ подошвъ.

Кожа мѣшачьямъ происходитъ та же выдѣлка, какъ коровьямъ и конскимъ, кои завариваютъ, съ тою только разницею, что первыя ворочаютъ въ дчану цѣлыя сушки, а послѣднія не больше часу.

Послѣ того, какъ кожи коровьи, шелячи и конскія выдержаны будутъ въ известной водѣ, въ скорѣ, и высушены, называются оныя, въ опличіе отъ подошвъ, бѣлой шоварѣ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Шампани первую выдѣлку онымъ производятъ вмѣсто извести ячною мукою; но какъ сіе необыкновенно нигдѣ въ другихъ мѣстахъ, для того объ ономъ умолчимъ.

Сафьяны, дѣлаемые изъ кожъ бараньихъ и овечьихъ, также подвержены Скорленію; оныя впрочемъ имѣютъ разныя прозванія отъ различной послѣ того выдѣлки. — Смори *Сафьяны*.

Новый способъ выдубливать кожи ячменемъ доставляетъ онымъ только нѣкоторое крохмаленіе, отъ коего онѣ вздуваются, и сообщаютъ имъ шведость, не производя шлцины, какъ то происходитъ отъ Скорленія. Твердость эта, сообщаемая ячменемъ, пропадаетъ отъ перваго обмоченія въ водѣ: когда выдѣлка сія соскочитъ, кожа сдѣлается шруплява и негодна къ употребленію: непрочность такая прибавляетъ расходу на этошъ необходимой шоварѣ; вмѣсто того скоро выпускаетъ въ кожу свои клѣ-

вашия часпицы, и сообщаетъ оной швердось, отъ воды неразрушающуюся. Нѣкоторые кожевники говорятъ, что употребленіе извести со Скорленіемъ вредно козамъ; тщетное возраженіе, когда видимъ, что оное не дѣлаетъ вреда и бараньимъ козамъ: известъ въ таковомъ употребленіи, для толстыхъ кожъ, никакъ поршитъ оныхъ не можетъ, она отверзаетъ поры кожъ, а клѣи коры дубовой оныя наполняетъ.

Вотъ уличительный примѣръ выгоды, доставляемой скорою въ томъ употребленіи, для кошораго она предопредѣляется: съши рыбацьи, коими ловятъ сельдей, бывають чепыре мѣсяца безпрестанно въ морской водѣ, и конечно бы не могли прослужить еще столькожъ, когда бы ихъ не заваривали съ дубовою коркою; сія приводитъ ихъ въ соспояніе служить лѣтъ до пяти, по чепыре мѣсяца въ каждомъ году, и пропившись дѣйствію морской воды, чего не можетъ сообщить имъ никакая выдѣлка ячменною мукою.

Въ Персіи подошвенныя кожи не дубятъ, но выдѣлываютъ известью; шамъ совсѣмъ скоры не употребляютъ, но иногда соль и чернильные орѣхи; сухость воздуха довершаетъ дѣйствіе.

Способъ выдѣлыванія, дубленія и крашенія кожъ, употребляемый природными жителями Лузіаны, находится въ *Journal Economique* pag. 109, Avril 1752.

**СКОРНЯКЪ.** Такъ называется скупающій, продающій и выдѣлывающій кожи звѣриныя съ шерстью, и сшивающій оныя въ мѣхи. — Искусство Скорнячное со всѣми онаго скрытными дѣйствіями подробно описано въ Энциклопедіи, а изъ оной выписано въ *Dictionair de Commerce in folio*; здѣсь же за обширностію спатья эша пропускается.

Смотри въ спатьѣ *Мѣхи* касающееся до торговли Скорнячныхъ поваровъ, и въ спатьѣ *Перо*, какъ оныя шивають на подобіе мѣховъ.

Торговля мѣхами въ Канадѣ надлежитъ компаніи. Сія компанія принуждена плащитъ великую пошли-



шлину за ввозъ бобровыхъ и другихъ мѣховъ во Францію, а по сей причинѣ она въ Канадѣ установила цѣну бобровымъ и другихъ звѣрей мѣхамъ, и запрещено торгующимъ съ дикими продавать другимъ получаемые отъ нихъ мѣхи, кромѣ Агентовъ компаніи; отъ сего происходитъ, что купцы сіи не могутъ возвысить цѣну на нихъ, соображаясь цѣнѣ Европейской и убыткамъ, кои терпятъ они въ торговлѣ съ дикими.

Есть то правда, что купцы новаго Іорка, или Англичане, торгующимъ съ дикими платяшъ вдвое за бобровъ, нежели Французы. Цѣна, постановленная компаніею Канадскою бобрамъ, состоитъ за фунтъ по 40 копѣекъ; въ новомъ же Іоркѣ платяшъ за оный по 5 шилинговъ, или по 3 шилинговъ-сиперлинга, что составишъ около 80 копѣекъ. Изъ чего ясно видимо, сколь легко купцамъ Англинскимъ сдѣлать подрывъ Французскимъ, полагая и то, что платяшъ они за товары Европейскіе сколькожъ дорого, какъ и шѣ, и что расходы за провозъ и прочее равномѣрно велики съ обѣихъ сторонъ. Англичане за мѣхи свои платяшъ вдвое, но Французы принуждены имъ то возвращашъ.

Не одна сія выгода, получаемая отъ торговли съ дикими; они покупаютъ товары, имъ продаваемые, половиною дешевле, нежели Французы, такъ что легко предвидѣшь то, что послѣдніе рано или поздно не преминушъ раззориться, еслии станутъ продолжатъ торги на споръ съ Англичанами новаго Іорка; въ самомъ дѣлѣ давно бы уже это вышло, еслии бы они не нашли способа возить бобровъ своихъ въ Албанію, и продаватъ вдвое того, по чему платяшъ за нихъ въ Канадѣ.

Можно возразить, что компанія Французская Канадская увѣдавъ, что закупщики ихъ не раззорясь не могутъ продаватъ имъ мѣховъ пою низкою цѣною, какова уставлена по ихъ Регламеншамъ, можетъ оную возвысить сколько, чтобъ не было онымъ убытку; но еслии Англичане обращашъ вни-

маніе на великую пошлину, плашимую сею компанією, легко разочшутъ, что не возможно онымъ продавать мѣховъ такъ дешево, какъ продаютъ Англичане новаго Іорка. Припомнимъ то, что торговаля Французовъ въ Албаніи есть единственная ихъ помощь, и когда положимъ, что Англичане найдутъ способъ оную пресѣчь тамъ, прочій остатокъ торгу ихъ мѣхами упадетъ самъ собою.

Мѣхи, вывозимые въ Европу изъ Россіи слѣдующіе:

Горностаи Сибирскіе, песцы бѣлые, соболи, русаки и зайцы бѣлые, рыси, медвѣди Сибирскіе.

Бѣлки сѣрыя, бѣлесыя и просшыя; также бѣлки Великороссійскіе, Казанскіе и проч.

Овчинки Бухарскіе.

**СКОРПІОНЪ.** Насѣкомое осьминожное, коего нога состоитъ изъ осьми членовъ, и двуглазое. Скорпіонъ домовый или циронъ обитаетъ въ пущихъ домахъ и шѣхъ, въ кошорыхъ долго не жили и воздухъ не провѣшривалъ. Оный оплиценъ походкою своею, вспятъ опшшупающею опъ прочихъ; пипается оный клопами. — Смопри Линнееву Систему Царства Живошныхъ, *Insectes*, Том. II, pag. 235, No 2.

Ядовитое живошное это множественно обитаетъ въ странахъ жаркихъ; Ипалія въ особливости оными наполнена; есть оное опчасти и во Франціи, между прочимъ въ Провансѣ и Лангедокѣ. Изъ Скорпіоновъ дѣлаютъ масло, кошорое въ разсужденіи того, что не всякій можетъ или осмѣлился раздавивъ самаго Скорпіона, приложитъ къ ранѣ, исцѣляетъ опасное его уязвленіе.

Скорпіоннаго масла находится два рода: простое и составное; простое состоитъ изъ настойки въ маслѣ изъ горькаго миндаля самыхъ Скорпіоновъ; а составное, называемое инако *масло Матіолово* (по имени славнаго врача, его изобрѣшшаго), состоитъ кромѣ самыхъ Скорпіоновъ, кои полагаютъ шущъ главное основаніе, изъ множества гуммъ, смоль,

смоля, правныхъ сѣмянъ, корней и ароматовъ, какъ по можно чипать у самаго Матиола въ его *Traité des venins*.

Хотя масло Скорпионово дѣлаютъ въ Парижѣ, но Прованское, и Лангедокское лучше и дешевле; привозитъ же оное изъ Ипаліи.

Вспарину, а особливо вѣка за два и за три предъ симъ, считали уязвленіе Скорпионово весьма опаснымъ и смертельнымъ; предразсудокъ эшотъ, владычествующій еще поднесъ надъ многими, привелъ сначала въ славу множеству лекарствъ, изобрѣшенныхъ прошиву яду, и въ особености сего насѣкомаго, и кои показались удачными въ спранахъ жаркихъ, гдѣ животныя сіи естественно размножаются. Между прочимъ вообразили въ Медицинѣ, что самый Скорпионъ раздавленный и приложенный къ ранѣ, имъ произведенной, долженъ быть способенъ къ излеченію изъ оной яду, который думали, что имъ въ оную впущенъ; успѣхи подтвердили эшо мнѣніе: то же произошло съ масломъ проспымъ и соспавнымъ изъ многихъ цвѣльныхъ Скорпионовъ съ разными ароматами; Мезвъ, Матиоль и Цвельферъ считающся лучшими изъ изобрѣпателей сего. Спрахъ смертнн, всякій разъ приходящій уязвленнымъ, принудилъ сначала прибѣгнуть къ симъ лекарствамъ, копорыя однакожъ должно было прикладывать къ язвѣ искусною рукою и съ совѣту или подъ руководствомъ искуснаго врача; спрахъ умножилъ доходы практиковъ шѣхъ спранъ, въ копорыхъ насѣкомыя сіи водятся, и гдѣ уязвленіе отъ нихъ случается часто.

Самые сіи практики, ш. е. лекари, зараженные можетъ быть шѣмъ же предразсудкомъ, подкрѣпляли эшотъ спрахъ, или умножали своими разсужденіями по недоспашку въ опытноспи. Между шѣмъ эшо чистое заблужденіе или спрахъ неосновательный, хотя продолжался очень долго, и поднесъ еще продолжается; ибо видимо въ *Dictionnaire des drogues*

Лемеріевомъ, сколько эшотъ Авторъ, просвѣщенный впрочемъ, онымъ былъ объятъ.

Сего господствующаго мнѣнія достаточно будетъ на долгое еще время удержатъ это заблужденіе: между шѣмъ многочисленно повпоренные опыты, и кошорымъ самъ я былъ очевидецъ съ начала сего вѣка, доказали совсѣмъ противное. Недавно одинъ лекаръ Монцеліерскій по счастію открылъ глаза по опытамъ, произведеннымъ другимъ врачомъ надъ животными, и кои взвели его на опроверженіе сего древняго предразсудка; виденные мною еще убѣдительнѣе, пошому что счастливые случаи представили мнѣ ихъ естественнѣе, и происшедшими во множествѣ надъ самыми людьми.

По многимъ примѣрамъ оказалось, что уязвленіе Скорпіоновъ не опаснѣе кусанія комаровъ; я думаю, что въ странахъ жаркихъ и комары сіи злѣе, однакожъ ошъ нихъ не умираютъ.

По разсужденіямъ Физическимъ, кажется, что Скорпіонъ раздавленный и приложенный къ ранѣ для извлеченія яда, имѣ въ оную впущеннаго, какъ шо свидѣтельствововали древніе и Лемери, вмѣсто сего дѣйствія, сообщаетъ яду больше, ештли шо правда, что онъ ядѣ имѣетъ; ибо мершвый шрупъ безпрестанно испускаетъ парами свои частицы, какъ шо свидѣтельствуетъ исходящая ошъ него вонь и уменьшеніе его вѣсу. Для чегожъ его соку, заключающему въ себѣ эшотъ мнимый ядъ, не производитъ того же дѣйствія по приложеніи къ ранѣ, каковое производитъ онъ впущеніемъ его изъ своего жала? Или когда сокъ мершвой виперы впущенный, въ какую бы шо рану ни было, человѣческую или скопскую, по вѣрнымъ опытамъ Г. Реди, перьваго Врача великаго Князя Флоренскаго, произведеннымъ по велѣнію своего Государя, шо дѣлаетъ? Сокъ виперы, проглоченный ршомъ не производилъ никакого вреда, между шѣмъ впущенный въ ранку умерщвлялъ животныхъ, надъ коими опыты дѣлали. —  
Mém. de M. Garcin,

**СКРЫПКА.** Орудіе музыкальное, натянутое чешыря спрунами кишечными, у копорого на грифѣ нѣштѣ перевязокѣ, и по копорому играющѣ смычкомѣ. Много Скрыпокѣ дѣлающѣ вѣ Италіи, а особливо вѣ Кремонѣ, Нѣмецкой землѣ и прочихѣ.

**СЛОНЕЦЪ.** Камень роду шифера; смот. *Орлецъ.*

**СЛОНЪ.** Живошное чудовищное, заспуающее первую степень между шварями чешвероногими; онѣ всѣхѣ ихѣ разумнѣе; ошчизна его берега Африканскіе и великая Индія. Слоны Азіатскіе ростомѣ крупнѣе; вѣ Энциклопедіи живошное эшо описано пространно.

Зубы, или лучше сказать клыки сего живошнаго, извѣспны подѣ именемѣ Слоновой кости. — Смотри ниже.

Слоновѣ продающѣ по мѣрѣ ихѣ росту; самыя большіе вышиную вѣ девять локтей отѣ конца ноги до плеча: плопншя за каждый локоть по 1000 пардаосовѣ (каждый вѣ 300 реисовѣ Португальскихѣ) на ошровѣ Цейланѣ, какѣ шо пишешѣ Ник. Граафѣ вѣ своихѣ *Voyages aux Indes*, p. 127. Мавры или Магомешанцы, покупающіе оныхѣ, плашшѣ вчешверо за Слона Цейланскаго предѣ Слономѣ другихѣ странѣ.

**СЛОНОВАЯ КОСТЬ.** Зубы или клыки слоновые.

Слонѣ, о копоромѣ древніе и новѣйшіе рассказывающѣ сполько чудеснаго, ештѣ живошное чудовищное, обиташающее вѣ Африкѣ и Азіи; голова у него очень мала вѣ размѣрѣ кѣ огромному его тѣлу; изѣ обѣихѣ споронѣ его челюсти выходящѣ клыки закривленные, кои цѣльные называющяся *Слоновые зубы* (по Французски *Morfil*), а по разрѣзаніи вѣ части *Словою Костью*, шакже и по пердѣланіи вѣ разныя вещи.

Зубы Слоновѣ Индѣйскихѣ не бывающѣ длиннѣе шрехѣ и чешырехѣ фушовѣ, но Слоновѣ Африканскихѣ, а особливо Бомбазскихѣ и Мозамбикскихѣ

не меньше десяти фушовъ; два человѣка съ шрудомъ одинъ зубъ поднимающъ.

Въ Африкѣ находишся такое множество Слоновъ, что видимы оныя стадами бродящія по ея обширнымъ пустынямъ, какъ бы въ другихъ мѣстахъ многочисленныя стада коровъ и воловъ.

Слоновая Кость получается со всего Африканскаго берега, но больше изъ Рио-Фреска, рѣки Гамби, Сенегала и съ Зубнаго берега.

Въ Азии больше оныхъ въ Цейланѣ и Королевствахъ Ахемскомъ, Пегуанскомъ, Сіамскомъ и Араканскомъ.

Цейланская Слоновая Кость предпочищается всѣмъ, попому что никогда не желѣетъ; по жъ сказываютъ объ Ахемской и Араканской, почему и продающся онъ дороже прочихъ.

Кромъ великаго расхода на Слоновую Кость въ передѣлку разныхъ украшеній и вещей, естъ опчастн упоребленіе оной въ Медицинѣ: трутъ оную на шерку для варенія шизановъ вяжущихъ; извлекающъ изъ нее спиртъ и соль лепучую, уважаемыя отъ болѣзни сердца и мозгу; наконецъ сожигая и кальцинируя на бѣло, дѣлающъ изъ нее такъ называемый *сподъ*, коему приписываютъ то же дѣйствіе, что и раковинному.

Сожигая же оную въ уголь, составляющъ краску, называемую *чернь Слоновой Кости* или *чернь бархатная*, кою упоребляющъ живописцы. Смотри *спашью Черное*.

*Способъ совершенно бѣлить Слоновую Кость.*

Обыкновенное средство къ выбѣливанію Слоновой Кости состоитъ въ выкладываніи оной подъ Майскую росу; но оное подвержено многимъ неудобствамъ, весьма оное продолжительно, и не рѣдко должно бываетъ производить оное чрезъ нѣсколько лѣтъ сряду; ибо всегда надобно дожидаться Май мѣсяца, кошорый не всегда изобиленъ бываетъ росами, къ помужъ роса Кость не всю проникаетъ,  
равно

равно и не во всё заворобы и часпи рѣзбы: она не снимаетъ желтой копоши, въ Кость вѣдряющей; наконецъ солнце, ударяющее лучами послѣ великой росы, производитъ прецины вновь, а имѣющіяся примѣшно расширяетъ. Способъ, мною предлагаемый, не имѣетъ въ себѣ ничего таковаго: можно производить оный во всякое время, и требуетъ только, чтобъ вещь была вычищена; оный снимаетъ всю копошь, отъ дыму происходящую, учиняетъ кость бѣлѣе, нежели какова вышла она изъ рукъ художника, въ пять или шесть часовъ времени. Я предлагаю извѣданное собственными опытами, и что можешь каждый производить благонадежно; дѣло все состоитъ только въ сдѣланіи щелока.

Должно имѣть малую кадочку, могущую помѣстить одну или многія вещи, опредѣленные къ бѣленію, и подобную шѣмъ, въ каковыхъ обыкновенно щелокъ дѣлаютъ, т. е. имѣющую во днѣ скважину, кою закладываютъ соломой, или дѣлаютъ вмѣсто того прубку съ гвоздемъ; въ кадочку эту положишь камень негашеной извести и около четверти фунта золы брандевинной, которая составляетъ родъ виннаго камня, садящагося на днѣ кубиковъ, въ которыхъ двоятъ Французскую водку. Можно разумѣть, что количество обѣихъ вещей сихъ должно быть соразмѣрно количеству Слоновой Кости, назначенной къ бѣленію; потомъ укласть Слоновую Кость въ кадочкѣ такъ, чтобъ она къ извести не прикасалась, ибо отъ того взлупится она слоями; для сего перегораживаютъ въ кадочкѣ рѣшотку изъ лучинокъ, чтобъ вещи держались на воздухѣ; налишь потомъ воды на известь точно шѣмъ порядкомъ, какъ дѣлаютъ щелокъ для бѣлья, сначала холодной, потомъ теплой, послѣ горячей и наконецъ кипячку: нѣтъ нужды припоминать, что подливаніе воды какъ горячей, такъ и холодной повторяется въ нѣсколько пріемовъ въ одинакомъ степени жару и холода. Должно стараться содержать кадочку всегда закры-

пу либо ея крышкою, или толстою холстиною, чшобѣ парѣ не могѣ выходить и разсѣваться; ибо парѣ или дымѣ эшошѣ и производитѣ все эшо дѣйствіе, онѣ вникая вѣ поры, Кости ошдѣляетѣ ошѣ ней грязь самую закоренѣлую.

Когда покажетѣся, чшо Кость довольно выбѣлилась, вынь оную изѣ кадочки; между шѣмѣ должно бышѣ пригошвенной посудѣ сѣ холодною водою и щеткѣ швердой; обмакивай щетку вѣ воду и счищай сѣ кости нечистоту, оная вся соидетѣ и Кость сдѣлаетѣ еше бѣлѣе прежняго. Я присовокуплю шолько, чшо ежели очищаемое будетѣ распяшїе рѣзное, должно оное сняшѣ сѣ креста; равномерно и всякую вещь, прикрѣпленную кѣ какому нибудѣ основанію. — *Journal Economique*, p. 72, Juillet 1752.

*Слоновая Кость Россійская.* Называется же оная и *Малонтова Кость*, которую находятѣ вѣ странахѣ Россійской Татаріи, а особливо по берегамѣ Лены и Енисея, двухѣ великихѣ рѣкѣ, орошающихѣ сію обширную часть Россійской Имперіи.

Езуитѣ Авриль считаешѣ, чшо эшо зубы рыбы, и стараетѣся мнѣніе эшо ушвердишѣ вѣ сочиненіи своихѣ Извѣстій о Кисаѣ.

Зубы сіи обыкновенно бываютѣ бѣлы, но иногда находятѣ и черные; вѣсѣ оныхѣ бываетѣ ошѣ пяти до десяти пудѣ; дѣлаютѣ изѣ нихѣ гребни и всякія вещи, во чшо идетѣ Слоновая Кость; главный расходѣ на зубы сіи внутри самой Россіи, и нынѣ уже не выходитѣ оной за границы.

Одни Мунгалы шолько воображаютѣ, чшо эшо зубы великихѣ звѣрей, обитающихѣ вѣ нѣдрахѣ земли, а сему мнѣнію слѣдуетѣ и весь народѣ Сибирскій. — *Смотри Малонтѣ.*

*Слоновая Кость, изѣ земли выкапываемая.* Эшо зубы Слоновые ошчасшїи коренные, ошчасшїи передніе; бываютѣ цвѣта бѣлаго и шемнаго; множество находятѣ оныхѣ вѣ Сибири, а ошчасшїи вѣ Европѣ; но хошя вынимаютѣ ихѣ изѣ нѣдрѣ земныхѣ, одна-



ко не превратившіеся въ камень; можно изъ нихъ дѣлать все то же, что изъ Слоновой Кости; называютъ ихъ *мамонтава Кость*; роды оной:

1. *Слоновая Кость, зубы передніе или клыки.* Зубы сіи бывающѣ иногда въпри и чепыре аршина длиною, но большою частью меньше.

2. *Зубы коренныя.* Находятъ ихъ въ землѣ, вершковъ до пяти толщины имѣющіе; они во всемъ подобны кореннымъ зубамъ.

3. *Слоновая Кость темнаго цвѣта,* бываетъ очень темна и сходна на цвѣтъ кокосовыхъ орѣховъ.

Различіе между Слоною костью фоссильною или изъ земли ископаемою, называемою мамонтовою Костью, и наспоющею Слоною Костью состоишѣ 1) въ томъ, что мамонтова Кость внутри бѣла, и имѣетъ крапины черныя; 2) что она покрыва бываетъ нѣкою коркою либо желшою, или сѣрою, или бѣлою, или зеленоватою; 3) что имѣетъ запахъ подобный молоку миндальному; 4) вкусъ ея подобенъ мѣлу; 5) что она тверже снаружи, чѣмъ внутри; 6) что удобно дѣлился тонкими слоями; 7) что положенная въ воду производилъ въ оной пузырьки; 8) прилипаетъ къ языку подобно глинѣ болусной, или какъ мергель: впрочемъ совершенно сходствуетъ къ Кости клыковъ Слоновыхъ. Слоны самецъ имѣетъ по два клыка, кои опѣ нѣкошорыхъ называются рогами, да коренныхъ по 4, 6 и 8; у самки клыковъ не бываетъ.

**СЛЮДВА.** Смотри въ спашѣ *Стекло.*

**СМАЗНИ.** Значатъ камушки, поддабываемые изъ хрустала или стекла подѣ драгоценныя; умѣющѣ камушки сіи поддабывать такъ подѣ самоцвѣшныя, что по оправкѣ оныхъ въ золотѣ и искуснѣйшіе ювелиры съ алмазами и изумрудами, яхонтами и прочими распознать не могутъ.

**СМАЛКЕНСЪ.** Родъ легкой машеріи, работаемой въ Гарлемѣ; разные оной разборы: одна щещ-

ся изъ нишокъ, другая съ битью золошою и серебряною, мишурною, а иная съ настоящею золошою и серебряною; ширина оныхъ неопредѣленная, но длина обыкновенная, въ кускъ до 20 аршинъ.

Первыя при положены цѣною въ Голландскомъ шарифѣ по семи флориновъ кусокъ, а съ золошомъ и серебромъ по 11 флориновъ.

Пошлина съ Смаалкенсовъ мишурныхъ по 10 копѣекъ за ввозъ, и по три за выпускъ; накладка по копѣйкѣ; съ золошыхъ и серебряныхъ по 15 копѣекъ за ввозъ, и по шести за выпускъ; накладныхъ копѣйка.

**СМЕКТИНЪ.** Родъ глины очень жирной и клѣсвапой, лоснящейся и тяжелой, иногда цвѣтомъ черноватой, иногда желтоватой, кою употребляютъ для приготоуленія волны къ расчесыванію на карду. Рукомесленники называютъ оную по Англински *солтарсъ*; это мыльная земля, названная пошому, что имѣетъ свойства мыла. — Много эпой глины въ Анліи.

**СМОЛА.** Это родъ гуммы, получаемой чрезъ насѣчку коры сосновыхъ древесъ; имѣетъ оная разныя названія по своему приготоуленію, цвѣту и качеству: когда оная сама испекаетъ изъ дѣрева, называется *живая Смола*, по Французски *barras*, но пошомъ пріемлетъ прозванія; самая чистая называется *галипотъ*, а смѣшанная съ соромъ, и копорая гуще, называется у Французовъ *мадре*. Чистая живая Смола употребляется на дѣланіе всѣхъ различныхъ Смолъ, о кошорыхъ писано будетъ въ спашь сей.

*Смола жирная*, кошорую во Франціи называютъ *Смола бѣлая Бургонская*, состоитъ изъ галипошу, спущеннаго съ скопидаромъ. Нѣкошорые однако ушверждаютъ, что оная сама собою испекаетъ изъ смоляныхъ древесъ, растушихъ на горахъ въ Франшъ-Комшъ.

*Смола резина.* Это живая Смола, или по сказанію нѣкошорыхъ Авшоровъ, гумма, испекающая изъ

изъ древесъ шерпеншиннаго, мелезнаго или лиспявничнаго, и кипариснаго; но по увѣренію искусившихся опышами ничто иное, какъ галипошъ или чистая живая Смола, уваренная съ нѣкошорыми обшопяшельспвами, и слишая въ глыбы, содержація ошъ двухъ до шрехъ пудъ вѣсу.

Лучшую шаковую Смолу въ выборѣ признавать можно по ея сухоспи, бѣлизнѣ, и что не смѣшана она ни съ водою, ни пескомъ. Жеспяники, кошляры, свинцелишники, спекольники и многіе другіе рукомесленники оную упошребляють для луженія, спайки и проч.

Смола черная, кошорая продается подѣ названіемъ *топленой Смолы*, ешъ ничто иное, какъ перешопленная живая Смола, и въ кошорую, когда она еще горяча, подбавляють для черношпы колоники; бываетъ она швердая и мягкая, впрочемъ свойство ихъ одинаково.

Въ сочиненіяхъ Велеровыхъ находится иный способъ приушопвления черной Смолы, упошребляемой въ Леваншѣ, кошорый не много разнишся ошъ включеннаго Фюрешперомъ въ его словарь; вошъ оный:

Выкапывается въ землѣ яма около двухъ аршинъ въ поперечникъ въ отшверзтіи, кошорая къ низу идетъ ошчасу уже; наполняютъ яму эшу сосновыми вѣшвами, избирая шѣ, въ коихъ больше Смолы, и сколовъ ихъ въ малыя полѣнца и укладывая другъ на друга, пока яма наполнишся; послѣ сего вверьху ямы раскладывается огонь, даютъ выгорѣть дровамъ до дна ямы; Смола при шомъ вышопишся, и спекаетъ въ малую ямку, дѣлаемую на днѣ большой ямы.

Лучшая черная Смола выходитъ изъ Норвегії и Швеції; дѣлаемая во Франції никакъ съ оною равнишья не можешъ. (Какъ дѣлають оную въ Марселіи, смотри въ шташѣ *Коломазь*). Доброша черной Смолы состоитъ въ шомъ, чтобъ была она черная лоснящаяся, ломкая и очень сухая, и въ  
от-

опломѣ бы опкальвивалась лучами. Многіе ремесленники употребляютъ черную Смолу, и много оной расходится на конопаченіе водоходныхъ судовъ.

Опмѣнно же доброшную Смолу привозятъ изъ Выборга, что въ Финляндіи, и города Архангельскаго; Смола сія продается по рублю пудъ въ Архангельскомъ.

На островѣ Исландѣ около огнедышущей горы много собирается Смолъ и резинъ всякаго рода. Mercure Danois, 1753, Mai, p. 326.

Что называется въ Медицинѣ *Смола корабельная*, должна бытъ въ самомъ дѣлѣ оскребленная съ судовъ, кои оною конопачены; но большая часть Аптекарей не поставляютъ въ томъ разбору, и употребляютъ простую черную Смолу.

Изъ черной Смолы извлекаютъ масло, которое по великимъ приписуемымъ оному дѣйствіямъ называютъ *бальсамъ Смольный*.

*Смола минеральная.* Это бисуминъ черный и густый, очень сходствующій къ колоникъ или коломази; оный почти не жидокъ, испускаетъ запахъ сильный и прошивной, когда загорится; шпанется впрочемъ и крѣпко прилипаетъ къ пальцамъ.

*Примѣчаніе 1.* Свойство этой Смолы состоитъ въ прилипаниі къ пальцамъ, а по вонючему ея запаху прозвана опѣ Нѣмцовъ *чертовъ калъ*, *Sercus diaboli* по Лавинѣ; но не должно оную считать за одну съ *ассафетидою*, которую симъ же именемъ называютъ по причинѣ ея прошивнаго запаха.

*Примѣчаніе 2.* Когда Смола минеральная, инако *горный деготь* или *горное масло* называемая, на маломъ огнѣ при часа или болѣе держана будетъ, до тѣхъ поръ, какъ парами выдетъ, а останется оной около четвертой доли: земляная матерія какъ смола на дно опляжетъ, при томъ поднимется масло къ верху, подобное чистопою льняному или горному маслу; по слишн сего масла и передвоеніи на вольномъ огнѣ получится двойкій сокъ: одинъ изъ

изъ флегмы состоящей, а другой изъ масла бальсamicнаго, свойствомъ къ нефши сходствующаго; изъ чего явствуетъ, что горный деготь, горное масло и нефшь различаются 1) чистотою, 2) густотою и 3) по вмѣшаннымъ постороннимъ частицамъ.

*Примѣчаніе 3.* Гдѣ горнаго дегтю много находится, употребляютъ его вмѣсто обыкновеннаго дегтю, а именно: къ вымазыванію судовъ и подмазкѣ колесъ. — *Минералогія Валеріева Том. I, р. 355, а въ Россійскомъ переводѣ стр. 297.*

**СМОЛА ЖИДОВСКАЯ** или *битуминъ Иудейскій*, (по Лаш. bitumen solidum coagulatum, Asphaltum, pifasphaltum). Вещество плотное, ломкое, тяжелое, цвѣща очень темнаго или чернаго, блестящее, горячее, запаха крѣпкаго и бипшуминнаго, а особливо когда разогрѣется; на огнѣ расплывающееся и воспаляющееся отъ пламени. Находится оное во многихъ мѣстахъ, но предпочитается привозимое изъ Иудей, почему и названіе свое получило; собираютъ его въ спранѣ эшой на мершвомъ морѣ, которое пошому прозывается озеро Асфальпическое, ибо Смола Жидовская по Лашинѣ называется, какъ выше сказано, асфальтъ.

Озеро эшо, столько славное въ Священномъ Писаніи, и которое поднесъ еще составляетъ спрашный памятникъ праведнаго наказанія Содома и Гомора, и прочихъ городовъ, сожженныхъ небеснымъ огнемъ, не можетъ писать въ себѣ никакихъ рыбъ, даже умерщвляетъ крайнимъ зловоніемъ своихъ испареній пшницъ, лепящихъ чрезъ оное; на поверхностьши водъ его плаваютъ родъ жирности черновашой, кою Арабы собираютъ, и кошорая служитъ имъ для вымазыванія ихъ судовъ вмѣсто конопаши Смоленой, каковую употребляютъ Европейцы.

Жирность сія есть настоящій *асфальтъ*, кошорый Иудей употребляли нѣкогда для бальсамированія своихъ усопшихъ, и кошорый поднесъ еще въ великомъ употребленіи во Франціи какъ въ Медицинѣ,

цинѣ, гдѣ идешѣ оный въ составѣ шеріака, такѣ и въ черный лакѣ, поддѣлываемый подѣ Китайскій.

Асфальтѣ чернолоснящійся, тяжелѣ и запаха весьма сильнаго, сполько подобенѣ къ черной Смоле Шведской, что лишѣ по одному зловонію и швердсти отѣ оной различается.

Поддѣлываютѣ его иногда подмѣшиваніемѣ Смолы, и сіе-то называется *писасфальтѣ составный*; также по зловонію и негодной черношѣ эпошѣ смѣси обманѣ шаковый узнать можно.

Называютѣ Смолу сію *караба Содоиская*, ибо слово караба у Аравіянѣ не рѣдко употребляется вмѣсто бисумина, а Содоискою каробою называютѣ ее потому, что идешѣ съ озера сего имени; нарицаютѣ же оную *гумма погребательная* и *жумія*, пошому что въ Египтѣ простый народѣ имѣлъ обыкновеніе бальсамировать шѣла мершвыхѣ для сбереженія какѣ Смолою Жидовскою, равномѣрно и писасфальшомѣ.

Сначала бисуминѣ эпошѣ бываетѣ мягокѣ, клѣвашѣ и сполько липокѣ, что съ шрудомѣ можно оторвашѣ его отѣ шого мѣста, къ коему онѣ приспаѣ; но современемѣ швердѣшѣ, и дѣлается еще шверже Смолы сухой.

Вѣ Европу рѣдко вывозятѣ настоящій бисуминѣ Жидовскій; ибо Діоскоридѣ говоритѣ, что должно выбирать оный яркой, какѣ багряница, а отбрасывать черный и нечисный, между шѣмѣ въ Европу вывозятѣ его всегда черный; но ежели расколошѣ оный въ малые кусочки, и смотрѣшѣ на оные къ свѣшу, представляется оный яркаго шафраннаго цвѣша, что можешѣ бышѣ и Діоскоридѣ означитѣ хотѣлѣ. Иногда вмѣсто бисумину Іудейскаго привозятѣ писасфальтѣ перешопленный и закаленный въ кошлахѣ мѣдныхѣ и желѣзныхѣ; зловоніе и негодная чернота открываютѣ обманѣ эпошѣ.

*Асфальтѣ Альзаскій* и *Невшательскій*. Познакомившійся съ бисуминомѣ Іудейскимѣ, досталось намѣ поговоритѣ вообще о бисуминахѣ и асфальтахѣ

пахъ нашихъ спранъ: относящееся до сего описано пространно въ Меморіи 1750 года о рудникахъ асфальтовыхъ вообще, и въ особливости о такъ называемомъ *песчаномъ*, находящемся въ подсудствѣ Дамперслохскомъ въ нижнемъ Альзасѣ, между Хагено и Виссенбурга, во извѣстіе Г. де Бюфону, Инпенданшу садовъ Королевскихъ о семъ открытіи и качествѣ товару, получаемого изъ онаго рудника. *Memoire pour Servir a l'Histoire naturelle, generale et particuliere du cabinet du Roi.*

Первый рудникъ асфальтовый, познанный въ Европѣ подъ симъ названіемъ, Невшамильскій въ Швейцаріи въ Валь-Троверсѣ, въ 4 миляхъ отъ города Невшашеля. Цѣлая гора тамъ наполнена сего минералу; въ 1739 году вынута онаго больше 200 тысячъ фунтовъ. Г. Саблоніеру, древнему Казнохранищелю союза Швейцарскаго, обязано за сіе открытіе начало нынѣшняго вѣка. Дюкъ Орлеанскій, Правитель Королевства, учинивъ Химическое испытаніе бипумину сего рудника, велѣлъ дать Г. Саблоніеру указъ Государственнаго Совѣща, коимъ позволено ввозить ему сей бипуминъ во Францію и всѣ товары, происходящіе изъ сего рудника, безъ платы пошлинъ. Указъ эшотъ послѣдовалъ 22 Февраля 1620 года по прозвѣбъ показаннаго Г. Саблоніера; содержаніе онаго слѣдующее: „что Е. В. раз-  
„смотрѣвъ пользу, могущую происходить отъ упо-  
„требленія сей руды асфальтной, даетъ позволеніе  
„ввозить оную въ Королевство въ теченіи десяти  
„лѣтъ, начиная съ 1 Маія, таковое количество,  
„какъ просителю заблаго разсудится, руды асфаль-  
„шовой въ камняхъ, топленой и сырой, пригошо-  
„вленной и неприготовленной, и масло, извлека-  
„емой изъ сихъ камней, безъ платы пошлинъ, и  
„проч. и проч.“

Бипумины, происходящіе въ рудникъ Саблоніерскомъ и Невшашельскомъ, одного свойства, съшою только разнотою, что Невшашельскій просѣ-  
даешъ

даешъ изъ каменной горы, состоящей изъ камня способнаго для сженія извести, Альзаскій же по глубокому слою песчаной пошвы въ землѣ, и находится между двухъ слоевъ глиняныхъ: верхняя поспела сего рудника покрыва слоемъ черного камня до двухъ футовъ толщиною, который отдѣляется плитами, въ толщинѣ подобными шифернымъ. Первый слой глины, касающійся къ эшой поспелъ каменной, также отдѣляется плитами, но на воздухѣ скоро швердѣешъ, и тогда много сходствуешъ къ серпентину. Глубина рудника Невшательскаго въ Швейцаріи не измѣрена; довольствуюшя только ломаніемъ камней наружныхъ и близко къ поверхности лежащихъ. Камень этотъ на огнѣ расплаещя, и по прибавленіи къ нему десятой доли Смолы составяется циментъ или масшика, вѣчною пребывающая въ водѣ, и которая непроницаема; но не должно предоспавлять оную на сушѣ дѣйствію солнечнаго жара, ибо отъ шепла она мякнешъ, а отъ холоду швердѣешъ. Два сихъ переменныхъ дѣйствій отдѣляютъ оную наконецъ отъ камня, и замазка швовъ не можешъ уже выдерживать воды. Симъ циментомъ выправленъ въ 1743 году главный бассейнъ въ Королевскомъ Парижскомъ саду, и съ того времени поднесъ еще не шребуешъ починки; оный же служилъ основаніемъ составу, которымъ соединены мраморъ и бронзъ въ прекрасномъ вазѣ, поднесенномъ Г. Соблоніеромъ Королю; шѣмъ же циментомъ или масшикою поправленъ въ Версаліи бассейнъ Лапонинъ, шріумфальныя вороша и прочее; также прекрасный вазъ изъ бѣлаго мрамора, находящійся въ сѣверной паршерѣ Версальской, на которомъ вырѣзано жершвованіе Ифигеніи.

По отдѣленіи масла или бипшумина изъ камня известнаго, сходствуешъ оный къ дѣлаемому нынѣ въ Альзасѣ; но отдѣленіе онаго шруднѣе, пошому что изъ мѣлкихъ часшицъ известнаго камня не можно извлекать масла чистаго, кромѣ двоенія въ кубикъ; вмѣсто того въ Альзасѣ процѣживаясь сквозь слой



слои песчаный, удобно отдѣляется оное отъ тяжелыхъ частицъ песчаныхъ; песокъ эшотъ опспаешъ отъ дѣйствія горячей воды, опадаетъ на дно кошла, и опспаешся бѣлѣ; а масло, бывшее съ нимъ, всплываетъ на поверхность, и безъ труда можетъ быть съ воды счерпано. Дабы упомянуть о всемъ, что приноситъ рудникъ асфальтный въ Невшашелѣ, скажемъ, что Г. Саблоньеръ сдѣлалъ изъ него пизасфальтъ, коимъ въ 1740 году конопачены корабли Марсъ и Слава компаніи Индѣйской, опсплавивше на воспокъ; первый въ Пондишери, а второй въ Бенгалы. Хотя же корабли сіи въ пущи своемъ много потеряли своей конопачи, но достигли меньше бывъ изпочены червями, нежели другіе корабли, Смолою мазанные. Нѣчего болѣе сказать о рудникѣ Невшашельскомъ: обратимся теперь къ Альзаскому.

Открытъ оный по минеральному колодезю, называемому въ Нѣмецкой землѣ *бакель-брунъ*, ш. е. Смоляный колодезь. Многіе древніе Авторы писали о качествѣ и свойствѣ воды сего колодезя, кошорый похваляетъ славный Докшоръ Яковъ Теодоръ Савернскій; книга его напечатана на Нѣмецкомъ языкѣ въ 1588 году въ Франкфуртѣ, въ ней пишешъ онъ о щеплицахъ и водахъ минеральныхъ, и рассказываетъ чудесныя вещи о колодезѣ, называемомъ бакель-брунѣ. Истинно то, что вода сего колодезя содержитъ великую въ себѣ силу, и ежедневно производитъ удивительныя исцѣленія надъ людьми, шамъ обипающими, кои съ довѣренностію пьютъ оную въ своихъ болѣзняхъ. Если бы эшотъ колодезь находился у воротъ города Лондона, то, когда протшая вода дегшарная въ шолкой у нихъ славѣ, вода сія могла бы приносить чрезвычайные доходы. Достоверно, что вода колодезя сего ешть самородная вода дегшарная, содержащая въ себѣ шолько частицы бальсамическія; дегшемъ пахнетъ оная очень мало; чиста, какъ бы текущая изъ камня, и не опсѣдаетъ въ ней почти никакого ила; она согрѣ-

Часть VI. II вешъ

ваепѣ желудокѣ, отверзаетѣ ушробу, и возбуждаетѣ позывѣ на ѣду, когда выпить оной при или чешыре рюмки поушру напощакѣ; многіе не пьютѣ никакой иной воды опрѣчь ее, и опѣ того чрезмѣрно здоровы; ваѣны изѣ сей воды очень полезны опѣ шелудей и всѣхѣ кожныхѣ болѣзней.

Сей-по колодезь показалѣ рудникѣ асфальтовый, вѣ которомѣ нынѣ работаетѣ Г. Саблоніерѣ; онѣ докопался вѣ его подземныхѣ каналахѣ до бишумина чернаго и масла краснаго, выплывающаго время опѣ времени на поверхность воды вѣ его бассейнѣ (водоемѣ); ежеминутно видимы ключи сего масла и бишумина, выходящіе и проспирающіеся на водѣ; вѣ каждый день собирается масла сего опѣ 10 до 12 фунтовѣ, но больше лѣтомѣ, чѣмѣ зимою. Когда еще масла собралось мало, и солнечные лучи освѣщаютѣ колодезь, масло это представляетѣ вѣ себѣ всѣ радужные цвѣты, или каковыя видимы вѣ призму (шрегранное стекло); оныя проспираются шѣвными, жилами и заворошами, подобными мрамору, изѣ чего можно думать, что когда бы масло это разлилось по шуфу швердому и удобному обратшсь вѣ камень, произошлибѣ на немѣ жилы, подобныя мраморнымѣ. Водоемѣ сего колодезя имѣетѣ 12 фушовѣ поперегѣ, и 15 фушовѣ вдоль; это родѣ настоящаго колодезя, обдѣланнаго деревяннымѣ срубомѣ; глубина его 45 фушовѣ: преданія памошнія повѣствуютѣ, что копали его вѣ чаяніи найти руду мѣдную и серебряную; вѣ самомѣ дѣлѣ были кѣ шому признаки по марказишамѣ, найденнымѣ на днѣ сего колодезя. Г. Саблоніерѣ приказалѣ его вычистить; деревянная обдѣлка была такѣ стара и столько гнила, что часть оной обвалилась прежде, нежели колодезь наполнился вновь водою; между шѣмѣ колодезь течетѣ по старому, и выноситѣ свой бишуминѣ какѣ и прежде.

Во сто шестидесяти саженьхѣ опѣ сего колодезя кѣ сѣверу Господинѣ Саблоніерѣ приказалѣ копать колодезь вѣ 45 фушовѣ глубиною, и обдѣлать

дѣласть дубовымъ срубомъ: нашель онѣ жилы асфальповыя или бисшуминныя, но скудныя; находящаяся вѣ 45 фузахъ глубины содержитъ асфальтъ очень жирный; жила сія просширается плоско, но вѣ верхней части своей состоитъ омушами, т. е. индѣ вѣ шесть фушовъ шириною, а вѣ иномѣ мѣспѣ только вѣ футѣ, потомъ опять расширяется; пошва ея идетъ прямою горизонтальною линією съ востоку на западъ, и понуряется отъ юга на сѣверъ; вѣ верхней части ея находишся плитникъ вѣ футѣ толщиной, и слоями какъ шиферъ; прикасаешся оный къ глинѣ, много сходшвующей къ серпентину.

Внизу ея состоитъ песокъ красноватый, содержащій вѣ себѣ масло меньше черное, нежели вѣ самомѣ рудникѣ, чистое и жидкое; впрочемъ одинакаго свойства; красный эшотъ песокъ служитъ на дѣланіе каменнаго масла, равно и камень, лежащій на поверхности земли, шого же цвѣта.

Дабы податъ понятіе о семѣ рудникѣ, должно сказать, что пространство его неизмѣримое, потому что покрываешъ около шести миль вѣ окруженіи; съ 1740 года, какъ Г. Саблоніеръ началъ вѣ немѣ работать, не выбрано еще поднесъ осьмой доли десятины, вѣ глубину на 60 фушовъ отъ поверхности земной; постеля сія состоитъ шестидесятью фушами выше открышой жилы на днѣ помянушаго бакельбруна, и находяшся еще двѣ постели между двумя сими. Есть великая надежда, что во сѣбѣ фузахъ ниже послѣдней жилы находяшся многія жилы еще богатѣе и тучнѣе; судятъ о томѣ по нижней жилѣ и по маслу, каковое ключъ эшотъ выноситъ со дна своего источника; маркисшы шамъ одинакіе же, содержатъ вѣ себѣ сѣру, бисшуминъ и малыя частицы мѣди; находятъ же юски каменнаго угля, что общаетъ открытіе большихъ жилъ, чѣмъ глубже станушъ вѣ глубину рышья.

Есѣли по намѣренію работа продолжится, и достигнутъ до камня, гораздо ниже лежащаго, уповаютъ найти руду мѣдную и серебряную очень богатую; ибо маркашиты шутъ одинакіе съ находящимися въ рудникахъ Сейнъ-Марійскихъ.

Къ извлеченію изъ сей руды рода дегтю, употребляемаго на подмазку всякихъ колесъ, нужно только варить песокъ изъ рудника сего въ всѣ часѣ: деготь всплываетъ, а чистый песокъ упадаетъ на дно котла; сливаютъ эшотъ деготь въ большой мѣдной котелъ для очищенія и изгнанія парами воды, оставшейся отъ перваго дѣйствія.

Изъ камня руднаго и его красной глины извлекаютъ масло черное и жидкое, которое составляетъ настоящее каменное масло; дѣйствіе эшо продолжается посредствомъ огня, продолжаемаго десяти и двенадцать часовъ; руда или камни кладутся въ большую желѣзную жаровню или родъ печи, крѣко спаянной и имѣющей спокъ, по которому выходитъ масло; можно собирать масла сего великое множество, которое по предложенію Г. Саблоніера способно къ вымазыванію для сохраненія кораблей.

Масло красное и масло бѣлое извлекаются *ret assentit m. e.* двосіемъ; оныя очень полезны въ Медицинѣ, а особливо для исцѣленія ранъ и всѣхъ болязней кожныхъ. — Изъ *Энциклопедіи*. Смотри также *Витуминъ* и *Пиэсфальтъ*.

Обществу, содержащее рудники асфальтные, прудившись въ оныхъ прилѣжно чрезъ нѣсколько лѣтъ сряду, достигло наконецъ къ познанію настоящихъ свойствъ сего рудника; нашло оно способъ извлекать изъ него родъ коломази, кою можно употребить ко всему шому, къ чему служилъ деготь, *m. e.* для подмазыванія колесъ, машинъ, мѣльницъ и проч. Г. Гелотъ, Академикъ Парижской, назначенъ былъ отъ Правительства къ изслѣдованію сей коломази, и по донесенію его дана отъ Короля означенному обществу въ 1753 году привилегія продавать шу коломазь во всей Франціи. Коломазь

сія во всемъ превосходитъ старинный деготь, и еще не доведена была до той степени совершенства, какую имѣетъ нынѣ: одинъ фунтъ оной производитъ столько же дѣйствія, какъ два фунта стариннаго дегтя, и при томъ неподвержена оная нагоранію въ осяхъ и выпеканію изъ колесъ въ жаркое время. Многие кучера, принуждаемые отъ господъ своихъ къ употребленію сего новаго дегтя, старались издерживать онаго вдвое и трое, и пакать кузова карешные и наружность колесъ, чпобъ опвлечь господъ своихъ отъ сего употребленія, ибо не имѣли отъ того себѣ дохода; но особы, желающіе ввести у себя употребленіе этой коломази, предваряются, что когда карешы ихъ по назначенію или съ намѣреніемъ обмараны будутъ оною, легко оную снять безъ вреда живописи и лаку; спойтъ только попереть, обмочивъ губку въ носное масло, и послѣ насухо стереть вѣшюшкою. Въ Парижѣ продажа этой коломази производится въ улицѣ Кенькампуа, за 100 фунтовъ. (каждый въ 16 унцовъ) 27 ливровъ, а въ разницу фунтъ по 6 копѣекъ.

Асфальтъ Швейцарскій различается отъ Смолы Жидовской тѣмъ, что цвѣтъ имѣетъ сѣнаго кофе, больше смѣшанъ съ землею, и меньше лоснится; онъ много сходствуетъ запахомъ и тягостію къ пизасфальту древнихъ, который не иное что, какъ горная смола. — Смотри въ *Biblioth. Italique*, Tom. I. p. 112.

На асфальтъ великій расходъ въ обласяхъ Невшательской и Валлангинской; дѣлаютъ изъ него курительный порошокъ, коимъ съ пользою курятся отъ ревматизма, и который очищаетъ воздухъ въ скопскихъ покояхъ, котораго гнилость приключаетъ скотинѣ множество болѣзней; многие опыты подтвердили, что куреніе симъ порошокомъ предохраняетъ скотину во время заразы на оную. Для превращенія камня асфальтнаго въ порошокъ должно оный класть въ огонь: разбиваютъ оный для сего въ малые куски, кладутъ въ желѣзный или

инный горшокъ, ставящъ на огонь, переворачиваютъ куски палочкою, пока всѣ они превратятся въ нѣкій родъ земли, кою попомъ еще горячую легко расшолочь.

Дѣлаютъ же изъ асфальту сего мазь, полезнѣйшую отъ всѣхъ болѣзней кожныхъ, опухолей, всякихъ ранъ, ожогъ, чирьевъ, апостемъ и ревматизма. Асфальтъ и все, изъ него извлекаемое, можно получить у Ж. Фавержера Бургомистра Невшапельскаго съ печатнымъ наспавленіемъ, объясняющимъ употребленіе сихъ вещей, составленіе цегменту, и прочее.

**СМОЛЬНИКЪ.** Смотри *Кокорникъ*.

**СМУШКИ.** Родъ овчинокъ, вывозимыхъ изъ Россіи отъ порта Архангельскаго; много оныхъ идетъ въ Швейцарію на опушку шапокъ.

**СОБАКА.** Животное домовое, очень вѣрное, признашельное и покорное, способное ко многимъ вещамъ, а особливо для звѣроловства и спереженія дома.

Англичане снабжаютъ оными разныя мѣста въ Европѣ, но въ особенности Францію, гдѣ множество охотниковъ; въ Англіи есть нѣкоторыя провинціи, получающія великіе доходы отъ торговли Собаками.

Собачьихъ родовъ множество, коихъ названія и породы столько различны, что трудно описать ихъ всѣ, не вошедъ въ пространныя подробности, кои хотя достойны любовытства, но не имѣютъ никакого сношенія съ коммерціею; почему довольно будетъ сказать только о ихъ кожахъ и шерсти, однихъ вещахъ, входящихъ въ торговлю, кромѣ кажда ихъ, употребляемаго на дѣланіе сафьяновъ.

По временамъ на нѣкоторыя роды Собакъ бываетъ великая цѣна и честь; спараются разводитъ ихъ сколько можно больше; онѣ учиняются оспрадію торговли.

Шкуры Собачьи, имѣющія мягкую длинную и красивую шерсть, выдѣлываютъ въ мѣхи, и употребляются на подбой шубъ, а особливо на муффы.

По сбитіи съ оныхъ шерсти посредствомъ извести, и по выдѣланіи въ лайку, употребляются онѣ на дѣло перчатокъ мужскихъ и женскихъ, на которыя великій расходъ, какъ потому, что оныя прохладны лѣтомъ, и что мягчатъ онѣ кожу на рукахъ, какъ нѣкоторые думаютъ. Много лаекъ выдѣлываютъ въ Даніи, а особливо на островѣ Фіоніи, въ Рандерсѣ Юшландскомъ и проч.

Кожи сіи по передѣланіи въ лайку, и ошдѣланныя въ маслѣ перчаточниками употребляются на подбой масокъ, и шѣхъ, кои надѣваютъ дамы на ночь, воображая, что онѣ поправляютъ цвѣтъ въ лицѣ.

Что надлежитъ до шерсти Собачей, она идетъ изъ одной только Даніи; два оной рода, бѣлая и черная; послѣдняя больше уважается; обѣ сіи шерсти употребляются въ покровы нѣкоторыхъ суковъ.

Нѣкоторые шляпочники многократно испытывали мѣшатъ Собачью шерсть въ ваяніе простыхъ шляпъ, и въ особливости густую дворныхъ Собакъ; но всегда находили, что никакая Собачья шерсть къ тому не способна.

Вотъ главнѣйшія различія породъ Собачьихъ, какъ распредѣляютъ оныя люди, воспитывающіе Собакъ на продажу; они раздѣляютъ на три класса: въ первомъ полагаютъ Собакъ хортыхъ, т. е. низкую гладкую шерсть имѣющихъ; во второй псовыхъ или долгошерстныхъ; а въ третій голыхъ.

#### *Собаки хортыя.*

Докъ Англинскій или буледокъ Собака самаго большаго рода; имѣетъ она голову очень великую, морду черную, толстую, и подъ губами морщины; хвостъ у ней закорюченъ на спину; ноги имѣетъ

полосныя, мускулы отдѣлившіеся; родъ Собакъ эшихъ смѣле и сильнѣе всѣхъ другихъ Собакъ.

Докъ Нѣмецкій, или средняго рода докъ: ростомъ Собаки сіи бывають въ половину меньше большихъ доковъ; онѣ не столько страшны; морда у нихъ чернѣе, чѣмъ у доковъ, и носъ еще шупѣе, шерсть на нихъ бѣлесая. Всѣмъ докамъ уши обрѣзываютъ для того, чтобъ голова ихъ казалась круглѣе; всѣ они бывають одношерстные, но только разной цвѣтомъ шерсти одна опѣ другой; есть паловые, бѣлесые, кашпановые и проч. У нѣкопороыхъ доковъ бываетъ по спинѣ черный ремень или черноватый.

Докъ малый или докинѣ видомъ сходствуетъ къ среднему доку; но ростомъ весь не больше кулака; хвостъ носитъ всегда завернутъ кольцомъ на спину. Чѣмъ меньше Собачки сіи ростомъ, толстомордѣе, и шинецъ къ верху загнутый имѣють, а морду чернѣе: тѣмъ больше онѣ уважаются; онѣ заспувають мѣсто постельныхъ Собакъ, и называются *монсы* или *монски*.

Данская каретная Собака, или Данская самаго большаго рода, буденѣ ростомъ съ дока Английскаго и сходствуетъ къ нему нѣкопороымъ образомъ, но морду имѣетъ длиннѣе и острѣе: шерсть на нихъ бываетъ обыкновенно орѣховой скорлупы; но бывають онѣ и арлекины или чубарыя и багряныя; лобъ имѣють широкій и возвышенный, а хвостъ загнутый въ полкольца. Порода сихъ Собакъ очень красива и уважаемая; рослая изъ нихъ дороже; уши имѣ обрѣзываютъ также какъ и докамъ, чтобъ голова казалась красивѣе; вообще обрѣзываютъ уши у всѣхъ Собакъ хоршыхъ, кромѣ борзыхъ сего рода.

Данскія малаго рода Собаки имѣють носъ острѣе и тонче, голову круглую, глаза большіе, ноги тонкія и сухія, станъ корошкій и складный; хвостъ загибають; ма енькія Данскія Собачки забавны и способны къ учению.



АрлекинѢ составляетъ опродіе малыхъ Датскихъ СобакѢ; но вмѣсто того, что Датскія малыя Собачки бывающѢ почти всегда одношерстные, арлекины испещрены мушками бѣлыми и черными, иногда багряными и другихъ цвѣтовѢ.

АрлекинѢ оспроухій, или рокешѢ, опродіе Датскихъ малыхъ СобачекѢ, имѣющихъ носѢ короткій и вздернутый.

Аршуаскія Собаки, по провинціи сего имени вѢ НидерландахѢ получившія прозваніе, шупоносы и морду имѣющѢ сморщивную, глаза большіе, уши длинныя и вислыя, какѢ у легавой: бывающѢ онѢ разношерстные, но большую частью багрянопѣгія; можно пресировать сихѢ СобакѢ.

Борзая большаго рода хортая Собака шерсть имѣетъ низкую, какова на большихъ Датскихъ СобакахѢ, ребра тонкія, спину выгнушую, брюхо поджарое, ноги сухія, шипецѢ продолговатый, уши длинныя и тонкія, закладывающіяся на шею на бѣгу, и поднимающіяся отѢ малѣйшаго шума: высвораивающѢ ихѢ для охоты; онѢ имѣющѢ зрѣніе острое, но безѢ чутья.

Борзые Собаки псовыя выродки отѢ СобакѢ борзыхъ хоршыхъ, и Испанскихъ косматыхъ ищейныхъ СобакѢ, или пуделей большаго рода; спашы ихѢ почти одинаковы съ борзыми хоршыми, но обонаніе у нихѢ тонче, или по охотничьи: могутѢ онѢ слѣдничать.

Борзые хоршые Англинскія Собаки, средняго роста, складомѢ и спашьми сходствуютѢ къ большимѢ.

Борзые хоршые Англинскія малаго роста Собаки обыкновенно держатся шокмо для забавы; онѢ очень рѣдки и потому хорошія изѢ нихѢ дороже всѢхъ СобакѢ; онѢ больше всѢхъ другихъ СобакѢ привязаны любовію къ своему хозяину.

Лѣгавыя Собаки обыкновенно бывающѢ песпрошерстные, или пѣгія съ багряными и черными пятнами; голова у нихѢ бываетѢ почти всегда испещрена

щрена правильно; глаза имѣютъ большіе, уши плоскія, длинныя и висячія, морду шолстую и нѣскольکو продолговатую.

Духовыя Собаки роспомѣ побольше лѣгавыхъ, голову и уши имѣютъ шолще, и хвостъ короткій.

Гончія хоршыя Собаки бываюшъ на ногахъ высокія, и шакже приземистыя; уши имѣютъ длинныя, плоскія и висляя.

*Собаки псовыя, или длинношерстныя.*

Испанскія большаго рода, имѣющія шерсть гладкую средспвенной длины, уши длинныя съ космами, кои есть у нихъ назади окороковъ и ногъ; голова у нихъ имѣетъ правильную пѣгость, ш. е. чущье и средину лба бѣлыя, а осташокъ головы другой шерсти.

Испанскія малаго рода, у которыхъ носъ короче, нежели у большихъ, по размѣру ихъ росту; глаза у нихъ очень велики и выпятились, а ошескъ снабженъ бѣлою пушистою шерстью; головы у сихъ Собакъ прекраснѣйшія предъ всѣми: чѣмъ космаше у нихъ уши, а хвостъ длинше и пушистше, шѣмъ онѣ лучшими считаюшся; онѣ вѣрны и ласковы. У Испаньолокъ сихъ, шерстью черныхъ и бѣлыхъ, надъ глазами бываешъ шерсть красная.

Испаньолы или пудели черношерстныя могушъ служить къ тому же, какъ и большія Испанскія Собаки; но онѣ упрямы.

Называемыя *пирами* самыя шѣ, у которыхъ надъ глазами шерсть красная. Замѣчено, что Собаки, имѣющія эшотъ признаковъ, плохи въ работѣ.

Левики происходятъ ошъ кудрявыхъ Собакъ и Испанскихъ; имѣютъ носъ короткій, глаза большіе, длинную гладкую шерсть; хвостъ у нихъ украшенъ длинною шерстью, какъ бы косицами у пѣшуха; грудь у нихъ и задъ очень космашъ, а уши малыя.

Волчьи Собаки или Сибирскія изъ всѣхъ Собакъ складомъ странше; бываюшъ онѣ прехъ шерстей,

стей, но одинакаго склада: есть изъ нихъ бѣлыя, либо совсѣмъ черныя, или сѣрыя; ростъ ихъ средственный; глаза у нихъ довольно малы, голова длинна, рыло острое, уши короткія, острыя и загнутыя рожкомъ; шерсть на ухахъ низкая, также на головѣ и ногахъ; а остатокъ тѣла покрытъ шерстью гладкою, мягкою, пушистою, длиною вершка въ три; онѣ весьма смирны и ласковы.

Пудели большаго рода имѣютъ шерсть длинную, хлоповатую и кудрявую, уши мясистыя и покрытыя шерстью не столько кудрявою, голову круглую, глаза красивые, морду короткую и спанѣ также короткій. Пудели способны къ ученію; ходятъ на воду; имѣютъ опсѣкаютъ конецъ хвоста, и высирігаютъ на нихъ шерсть по мѣстамъ для приданія красоты; сей родъ Собакъ больше всѣхъ другихъ требуетъ за собою присмотру.

Пудели меньшаго рода сходны къ большимъ, но ихъ не пресируютъ; онѣ на воду не ходятъ, и очень привязаны бывають къ своимъ хозяевамъ. Вообще пудели ласковѣе всѣхъ собакъ; есть удивительныя примѣры о ихъ вѣрности и разумѣ.

#### *Собаки голыя.*

Турецкія Собаки однѣ только изъ извѣстныхъ, на копорыхъ нѣтъ шерсти; онѣ много сходны къ маленькимъ Датскимъ Собакамъ; кожа на нихъ какъ бы сальная.

*Меделанскія Собаки* не подлежатъ ни къ хоршнымъ, ни къ псовымъ Собакамъ; ростъ ихъ средственный, голова у нихъ большая, морда толстая, спанѣ продолговатый, уши короткія и вислыя. Нѣтъ ничего лучше Собакъ сихъ для деревни; онѣ опшѣнно способны къ стереженію дворовъ, конюшенъ, и къ защищенію стадъ отъ волковъ; на нихъ дѣлають ошейники съ острыми спицами для лучшаго сраженія съ волками.

*Неублюдки* называются всѣ Собаки, произшедшія отъ суки и кобеля разныхъ родовъ; таковы всѣ

всѣ дворниа Собаки, пастушьи, и проч. — Изъ Энциклопедіи.

Кожи Собачьи привозятъ изъ Шотландіи.

**СОБАКА МОРСКАЯ.** Рыба, покрытая кожею жесткою; имѣющая спину цѣлпа темнозольнаго, и не столько швердую, какъ прочія части шѣла.

Рыба сія имѣетъ два плавильныхъ пера на спинѣ: верхнее ближе къ головѣ, чѣмъ къ хвосту, а другое въ маломъ разстояніи отъ хвоста; подъ брюхомъ близъ жабрей еще у ней два пера, и еще два около задняго прохода; хвостъ или плескъ у ней раздвоенный, и верхняя онаго часть длиннѣе нижней; между проходомъ и хвостомъ нѣтъ у ней пера, какъ то бываетъ у другихъ рыбъ сего рода.

Кожа ея соснавляетъ подобіе шагрини, очень способнаго для ошягиванія фушляровъ, сундучковъ, ноженъ и прочаго; зерно на ней не столько кругло, какъ въ шагринѣ. Токари употребляютъ оную для дощенія своей деревянной работы.

Настоящія кожи Собакъ, чшобъ были хороши, должны бытъ велики и широки, зерномъ швердыя, ни очень крупныя ни мѣкія, и чшобъ оное было равной величины, и чшобъ жабры и шловки съ кожей отрѣзаны не были: употребляютъ ихъ безъ выдѣлки; шваряются ихъ содержатъ распяленныя, когда онѣ еще сыры, чшобъ не сжались.

Рыба сія обитаетъ въ разныхъ моряхъ, но множественнѣе около береговъ Байоны и Испаніи.

Въ морѣ или озерѣ Байкалѣ въ Сибирѣ водитъся много Собакъ морскихъ, совсѣмъ черныхъ и голыхъ, каковы бывають въ морѣ Бѣломъ, и что очень рѣдко въ водѣ прѣсной; однакъжъ есть оныя въ Онегѣ и Ладогѣ къ сѣверу отъ С. Петербурга.

Изъ нижней Нормандіи провозятъ кожи другихъ рыбъ, очень сходствующихъ къ настоящимъ Собакамъ морскимъ; во Франціи называютъ ихъ *дустъ* по причинѣ шой, что кожа на нихъ не столько шверда и красова: кожи сіи, и главнѣйше большихъ морскихъ Собакъ, называющся въ Россіи *ищу-ровы*.

Во Франціи и Англіи опягиваютъ черенки у ножей и вилокъ кожами рыбъ, очень сходствующихъ къ Собакамъ морскимъ, но на кошорыхъ полосы зерна расположены другимъ образомъ: зерна на кожахъ сихъ крупныя, довольно круглыя, въ равномъ между собою разспояніи и крестообразно расположенныя; красятъ оныя въ разные цвѣшы.

Купеческая Копенгагенская компанія получила въ 1758 году 1363 шаковыхъ кожи изъ пролива Дависова; въ 1760 и 1761 годахъ по сполькужъ.

Въ Гренландіи ловля Собакъ морскихъ производится шѣмъ же образомъ, какъ и кипонъ, а именно, малымъ гарпуномъ, къ коему привязанъ ремень изъ кожи Собаки же морской длиною въ 6 или 7 сажень, а къ другому концу ремня сего надутый мѣшокъ изъ кожи малаго рода Собаки морской, для того чшобъ пораженнея гарпуномъ рыба не могла долго пребыть подъ водою, и не пропала бы изъ виду у рыболова. Къ сѣверу, гдѣ море во всю зиму бываетъ покрыто льдомъ, Гренландцы ловятъ Собакъ морскихъ нижеслѣдующимъ образомъ:

Сыскавъ на льду одну изъ шѣхъ скважинъ, кои прѣбиваютъ сами Собаки морскія для почерпанія воздуха, и кошорыя не больше спупня, иногда меньше; садящся они близъ таковой скважины на маленькой скамеечкѣ, кошорую съ собою носятъ; разшиляютъ войлокъ, чшобъ не сполько зябли ноги отъ льду, прежде нежели сядутъ, оскребютъ они съ ногъ снѣгъ, чшобъ отъ движенія не происходило шороху, и не испугались бы того рыбы, подплывающія къ скважинѣ для передышки. Когда рыба выставитъ свой носъ, ударяютъ они гарпуномъ, къ кошорому привязана веревка въ сажень длиною, кою рыбакъ держитъ въ другой рукѣ; примѣтивъ, что гарпунъ вонзился швердо, обертываютъ они посохъ свой, на кошорого концѣ насажена косяная дубинка, кошорую обиваютъ они скважину сполько широко, чшобъ можно было рыбу выпасишь; а когда голо-

голова ея покажется на льду, убиваютъ пою же дубинкою.

Третій образъ ловли Собакъ морскихъ слѣдующій: просѣкаютъ во льду большую прорубь, или весною находятъ такую продушину, къ которой Собаки морскія приплываютъ и выползаютъ на поверхность льда по своему обыкновенію; рыбакъ ложится внизъ лицомъ къ продушинѣ на длинной, но низкой скамеечкѣ, и сдѣлавъ близъ продушины или проруби большой другую малую, выпускаетъ въ большую длинный шестъ, на концѣ коего насаженъ гарпунъ съ веревкою. Если рыбаковъ будетъ двое, какъ то и обыкновенно, одинъ изъ нихъ держитъ вготовъ шестъ, а другой примѣчаетъ въ малую прорубь. Когда Собака морская подплыветъ подъ гарпунъ, извѣщаетъ онъ своего поварища, сказавъ *ke!* и сей тотчасъ вонзаетъ гарпунъ: но если будетъ одинъ рыбакъ, то самъ держитъ шестъ въ малой проруби, и поражаетъ онымъ.

Четвертый ловъ производится такимъ образомъ: весною, когда Собаки морскія выползаютъ на ледъ близъ продушинъ, кои сами дѣлаютъ, Гренландцы надѣваютъ тогда шубу, покрытую кожей Собаки морской, и взявъ длинный шестъ, ползутъ на четверенькахъ, качая головою, какъ то дѣлаютъ и Собаки морскія; приближившись же, поражаютъ гарпуномъ.

Пятый способъ ловли также производится весною, когда покажутся на льду большія продушины, къ которымъ Собаки морскія собираются спадомъ: Гренландцы, сидящіе у продушинъ, дожидаясь того, какъ онъ подплыветъ; поражаютъ гарпуномъ, и вышаскиваютъ на ледъ.

Есть и шестый способъ, таковой: когда море покроется льдомъ, Гренландцы берутъ хвостъ Собачій или лисій, или клочъ медвѣжьей шкуры; подкладываютъ себѣ подъ ноги, и въ этомъ положеніи стоя, слушаютъ свистъ Собакъ морскихъ, и подкрадываясь поражаютъ гарпунами.

Впро-

Впрочемъ Гренландцы употребляютъ для ловли эшой родъ особливыхъ лодокъ для одного человѣка, узкихъ, длинныхъ и остроносыхъ съ обѣихъ концовъ; длина ихъ обыкновенно при сажени, а ширина около двухъ аршинъ. Вся лодка таковая обтягивается выдѣланными шюленьими кожами, и сверху по срединѣ оставляется скважина, въ которую вошедши человѣкъ, садится, и спянувъ около себя кожу, завязываетъ веревкою, такъ что вода никогда въ лодку налиться не можетъ. Плаваютъ въ нихъ съ невѣроятною скоростію, и погребаясь однимъ весломъ, у коего лопатки съ обоихъ концовъ, могутъ въ день переплывать по 10 и 12 миль: весло оное не больше сажени длиною. Гренландцы употребляютъ таковыя лодки только для ловли Собакъ морскихъ и для спрѣльбы пщицъ, коихъ спрѣляютъ очень удобно и мимоѣдомъ. Гренландцы не опасаются въ таковыхъ лодкахъ ѣздить въ морѣ во время жесточайшаго волненія; ибо, такъ сказать какъ бы пщицы порхаютъ по волнамъ. (Примѣчаніе.) Камчадалы имѣютъ такія же лодки, кои называютъ байдарами, и съ таковою же удобностію и безопасностію пускаются на нихъ въ открытое море.

Гренландцы называютъ Собакъ морскихъ *эльгунде*; онѣ составляютъ ихъ богатство и podporу; они питаются ихъ мясомъ, приправляютъ кушанье свое ихъ саломъ, жиръ ихъ жгутъ въ лампадахъ, а кожами ихъ покрываютъ свои лодки и шатры.

**СОБАЧІЙ ЗУБЪ.** Трава довольно извѣстная, виду некрасиваго, и потому не трудно отличить оную отъ другихъ родовъ ея. Г. Турнефортъ въ своихъ *Institutions Botan.* считаетъ до 208 родовъ оной. Г. Шейхцеръ послѣ долговременнаго труда привелъ роды сіи въ порядокъ простой и естественный, какъ того желалъ. Смори *l'Histoire de l'Acad. Royale des Sciences*, an. 1720, Paris.

Нѣтъ нигдѣ оной столько, говоритъ Г. Аспрюкъ, какъ по болошамъ въ нижнемъ Лангедокѣ; тамъ на-

зываютъ оную *розетъ*; Латинское же именоваіе ей *gramen agnifolium*; отваръ ея корня почитается прохладительнымъ и отвѣрзающимъ употребу. По высушеніи корня сего и раздѣленіи на мѣкія жилки, въ Парижѣ щепочки употребляютъ его въ разную подѣлку, а особливо для головныхъ щепокъ малымъ дѣтямъ, и шѣмъ, кои голову брѣютъ.

Щепки головныя должно дѣлать изъ лучшей правы сего рода, очищенной и искусно всаженой въ деревяшку; лучшая для сего права рослетъ въ Провансѣ: пшители также употребляютъ праву сію на дѣланіе гнѣздъ чижикамъ и прочимъ пѣчимъ пшичкамъ.

**СОБОЛЬ.** Звѣрь, во множествѣ обитающій въ Сибирѣ. Смори въ статьѣ *Куница*. О ловлѣ Соболей пространное описаніе находится въ Камчатской Исторіи, сочиненія Г. Крашенинникова, въ Томѣ первомъ.

**СОВАГАГИ.** Полотно бумажное бѣлое, идущее изъ восточной Индіи, а особливо изъ Сураата. Куски сего полотна бывають длиною въ 13 и съ половиною локшей длиною, и въ пять осмыхъ локтя шириною.

**СОВАГУЗЕ.** Полотно бѣлыя бумажныя восточно-Индійскія; работаемаыя изъ оныхъ въ Сураатѣ называются *балазе*, а прочія прозываются *Совагузе-дути*; длина ихъ 13 локшей съ половиною, а ширина двѣ трети локтя.

Совагузе бѣлыя бываютьъ длиною 14 локшей, и въ поллоктя шириною.

Совагузе бровиѣ шѣ же полотна, но суровыя.

**СОЗІЕ.** Матерія, работаемаыя изъ корки древесной съ шелкомъ и бумагою, кою Англичане привозятъ изъ восточной Индіи; длина въ кускѣ оной отъ 16 до 19 аршинъ, а ширина отъ 3 четвертей до 7 осмыхъ.

**СОЛА.** Малое растѣніе спручковое Королевства Бенгальскаго, котораго шелькъ шелестый, легкій и мягкій служитъ для множества постребъ; въ



особливости же для дѣланія любовышства достойныхъ вещей, коими идолопоклонники Индѣйскіе украшаютъ въ праздничные свои дни идиоловъ своихъ; оныя состоятъ въ вѣнкахъ, ожерельяхъ, зарукавьяхъ, цвѣшкахъ и прочемъ, раскрашенныхъ разными красками: вещество сего расшѣнія очень мягкое, бѣлое, ноздреватое и слѣдственно очень легкое; сходствуемъ оно во многомъ къ сердцу дерева барбариснаго, но нѣсколько шверже, и способно для означенныхъ мѣлкихъ сдѣлывъ; вещество это удобно принимаетъ на себя разныя краски, и въ особливости служишь для подражанія всякимъ цвѣшкамъ, ибо изъ него маленькимъ ножичкомъ можно вырѣзывать все, что угодно; вещество это способно къ дѣланію художественныхъ цвѣшковъ всѣхъ, кои выдуманы въ Европѣ. Желаящему удостоиврися въ томъ, можно выписать онаго на корабляхъ Французскихъ или Голландскихъ изъ самыхъ Бенгалъ за самую дешевую цѣну, и самому извѣдать, сколько способно оно къ вырѣзыванію цвѣшковъ и чего угодно.

Второе употребленіе онаго на свѣспильни въ лампы для содержанія огня въ жестяныхъ коробкахъ по соженіи въ уголь; также для высѣканія огня вмѣсто прущу, на полавки къ рыбачьимъ сѣтямъ, на кнопы въ фиссулы, словомъ сказать, на множество другихъ надобностей: въ Бенгалахъ продаютъ сіи стебли на рынкахъ.

**СОЛАНЪ** или *Солень*. Родъ раковинкъ, куреніе которыми считаютъ полезнымъ женщинамъ отъ исперики.

Два оныхъ рода, мужскій и женскій, кои хотя одинакаго виду, но разнясья цвѣшомъ; мужская раковинка синевата, а женская бѣла или красновата: сложеніе оныхъ двучерепное, или состоятъ онѣ изъ двухъ раковинныхъ черепковъ въ чепыре и пашь дюймовъ длиною, въ семь и восемь линій шириною, соединенныхъ съ одного конца. Черепки сіи очень тонки, впуклы внутри и окашисы снаружи, а съ

концовъ какъ бы обѣчены; много раковинъ сихъ въ Средиземномъ морѣ.

Есть еще и третій родъ сихъ раковинъ около береговъ Нормандскихъ продолговатѣе и шире первыхъ, а цвѣтомъ блѣлопурпуровый. Хотя Соланы употребляютъ въ куреніе опъ истерики, но не для силы дѣйствія ихъ, а только вмѣсто подмѣны раковинамъ, называемымъ *ноготь благовонный* или *тараканъ Византійскій*, кои считаютъ за дѣйствительное лекарство опъ показанной болѣзни, и кои рѣдко можно сыскать въ продажѣ. — Сммотри *Ноготь благовонный*.

**СОЛДАТЪ РАКЪ**, называемый инако *Канцеллесъ*. Родъ крабовъ, водящихся во многихъ островахъ Антилльскихъ; длина онаго обыкновенно не больше трехъ и чепырехъ дюймовъ, а шолщина въ 10 и 12 линий; передняя часть тѣла его много сходствуетъ къ кузнечнику морскому, съ шюю разношюю, чпо покрыва твердѣйшею скорлупою; голова у него длинна, вооружена двумя шонкими рогами; подъ черепкомъ его шесть ногъ, изъ коихъ двѣ первыхъ коротки, толсты и на подобіе клешней, а чепыре прочихъ длинны, шонки и оспры; въ каждой изъ оныхъ по при сосава, на чепырехъ онъ ходитъ, а двумя обороняется и срываетъ шравы, коими питается.

Прочее тѣло его оканчивается хвостомъ на подобіе кишки, покрывшей кожею довольно шолстшою и швердою, а на концѣ имѣющей при чешуйки, кои нѣкошорые называютъ ногтями.

Какъ задняя часть сего рака очень слаба, природа вложила въ него побужденіе, какъ скоро родится, искапъ малой пущой раковины и вселяпъся въ оную, вползая сперва хвостомъ; съ шакowymъ домикомъ вышолзаетъ онъ изъ моря, и взобравшись на камень или скалу, провождаетъ почти весь годъ, не возвращаясь въ воду, кромѣ нѣкошораго времени либо для мешанія икры, или перемѣны раковины, соразмѣрной прибавленію его роста.

Забавно тогда смотрѣть на малаго сего живошного, какъ примѣриваетъ онъ по себѣ разныя раковины до тѣхъ поръ, какъ выберетъ способную, или дерется съ другимъ своими клешнями, оспориная раковину, которой и другому хочется.

Называется эпитъ ракъ инако *Бернардъ пустынный* или *объдной члвѣкъ*.

**СОЛЕНАЯ РЫБА.** Разумѣтся подъ симъ обыкновенно рыба морская, которую просаливаютъ для сбереженія; во многихъ странахъ производится оная великая торговля: первенствующія изъ употребляемыхъ къ тому рыбъ: треска, семга, макарель, сельди, анчоусы, сардели и проч. — Смори *статья сія*.

**СОЛЕНЫЯ МЯСА.** Такъ называются мяса, пересыпанныя солью, и укладенныя въ кадкахъ для сбереженія въ прокъ, или на продажу; обыкновенно разумѣтся въ шомъ солонина или соленая говядина. — Смори *Солонина*.

**СОЛОМА.** Такъ называются трубки колосовъ ржаныхъ и другихъ хлѣбовъ послѣ того, какъ снопы оныхъ будутъ обмолочены и отдѣлены отъ мякины и хабойтыя.

Солома по обращеніи въ навозъ служитъ не токмо къ удобренію земель и на пищу разной скотинѣ; но для разныхъ подѣлокъ также; ибо въ нѣкоторыхъ странахъ трубки Соломы ржаной, ячменной и другихъ хлѣбовъ, окрасивъ разныхъ цвѣтовъ краскою, употребляютъ на оклейку ящиковъ, коробочекъ, перовниковъ и прочаго; также плетутъ лѣтнія дамскія шляпы, кружечки подъ столовые чаши, блюда и шарелки.

*Опытъ о извлеченіи синей краски изъ гречишной Соломы Г. Кронстеда.*

По нечаянному случаю открылось, что стебель сего растѣнія, когда оный согниетъ до нѣкотораго степени, учинится не токмо синь, но даетъ изъ себя и краску синюю; для извлеченія сей краски

должно стеблю или Соломѣ гречишной - дать вырѣть и засохнуть на корнѣ; ибо не таковѣ будетъ успѣхъ, когда солому скосишь еще незрѣлую или тогда, какъ выметывающся на ней зерна для сгноенія оной въ крѣпкихъ ящикахъ или на воздухѣ открытомъ. Семикратные опыты доказали, что краска, происходящая изъ сего растѣнія, не перемѣняется въ спиртѣ купоросномъ, но что пропадаетъ какъ индиго въ крѣпкой водкѣ; однакожъ не отбиваетъ пѣны, или, какъ называется, цвѣта синяго, и слѣдственно не оказываетъ дѣйствій, подобныхъ индиго, въ опытахъ важнѣйшихъ: напротивъ она перемѣняется въ цвѣтъ красный съ алкаліями, принимаетъ цвѣтъ свѣтлозеленый съ чернильными орѣшками толчеными, и учиняется зеленою сама собою безъ примѣсей. *Смотри въ Эпископскихъ Шведской Акад. 1757. — Меркурія Датскаго 1759 года, Мартъ, стр. 57.*

**СОЛНЕЧНИКЪ**, или *подсолнечникъ*, или *морель*. Травя, растущая въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Лангедока, въ другихъ же и самыхъ холодныхъ разводится посадкою сѣмянъ; у Ботаниковъ растѣніе это называется *heliotropium*, инако *gicnoïdes*.

Корень растѣнія сего бѣлъ, круглъ, и обыкновенно простирается въ землю морковью, опускаетъ стволъ круглый, раздѣляющійся на нѣсколько вѣтвей; листья на немъ блѣднозеленые, иногда съ сѣриною; цвѣты желтые, содержатся въ малыхъ головицахъ, изъ коихъ выходятъ подобія гроздовъ: цвѣты сіи двойки, одни безплодные, кои засыхаютъ по мѣрѣ того, какъ грозды, или, какъ говорится, шарѣлки вырастаютъ, а прочіе плодовиые приносятъ сѣмена.

Главнѣйшее употребленіе растѣнія сего въ краску; изъ соку его получаемая съ нѣкоторыми приуготовленіями краска называется во Франціи *tournefol en d'areaux*, ш. е. *Солнечникъ въ веточкахъ*.

Вотъ способъ приугоуповленія этой краски по изобрѣшенію Г. Ниссоля, искуснаго Академика Парижскаго.

*О дѣланіи краски Солнечника въ вешкахъ.*

Въ деревняхъ въ началѣ мѣсяца Августа собираютъ верхушки подсолнечниковъ, толкутъ ихъ или мѣлютъ въ жерновахъ, подобныхъ употребляемымъ на мѣльницахъ масленыхъ; послѣ положивъ въ лукошки, изъ прутьевъ сплетенныя, выдавливаютъ изъ нихъ сокъ; когда эштоу сокъ постойтъ на солнцѣ часъ времени, обмокаютъ въ него вешки, и растянувъ оныя, высушиваютъ на воздухѣ; послѣ шого дають имъ опсырѣть, державъ надъ паромъ, происходящимъ отъ распущенія фунтовъ 10 негашеной извести въ достаточномъ количествѣ урины, кладутъ сушить на солнцѣ, и олять обмокаютъ въ сокъ подсолнечниковъ: по высушеніи въ послѣдній разъ вешки будутъ готовы къ отсылкѣ въ разныя мѣста Европы, гдѣ на нихъ не малый расходъ.

Солнечникъ въ вешкахъ употребляется для подкрашиванія винъ и другихъ жидкостей, коимъ сообщаетъ прекрасный цвѣтъ; много на него расходу въ Нѣмецкой землѣ, Англіи и Голландіи.

Солнечникъ Кенарскій сообщаетъ синій цвѣтъ мрамору. Смотри въ статью *Мраморъ*.

Солнечникъ Константинопольскій, который Турки называютъ *бизерере рубре*, состоитъ въ кускѣ крѣпу или полотна, напоеннаго кошенилью съ нѣкоторыми кислотами.

Называется Солнечникъ или *турнесоль Португальскій*, кусочекъ расплющенный хлопчатой бумаги величиною въ палеръ, напоенный кошенилью Мессекскою; употребляютъ его къ подкрашиванію желе; называютъ его инако *терназолъ* отъ испорченнаго Французскаго названія турнесоль.

*Турнесоль Голландская*, инако *орзелъ*, краска, употребляемая красильниками; однакожъ во Фран-

ціи оная запрещена; кромѣ употребленія оной красильниками служилъ оная къ подцвѣчиванію скорбила. Смолри *Орзель*.

**СОЛОДКІЙ КОРЕНЬ**, по Латинѣ *glycyrrhiza*, или *liquiritia*, или *radix dulcis*. Корень сладкаго вкуса и прохладительный; употребленіе и расходъ на него чрезмѣрны какъ для извлеченія вывариваемаго изъ него соку, такъ и въ разные декокты.

Солодкій корень на островѣ Кришѣ, въ Италіи, Нѣмецкой землѣ, нѣкоторыхъ мѣстахъ Франціи; но лучший привозится изъ Испаніи, а особливо изъ Аррагоніи; привозимый изъ Саррагоссы, столицы сего Королевства, несравненно лучше идущаго чрезъ Байону: растетъ же оный близъ Торпозы и Лериды въ Капалоніи.

Плодъ Солодкаго корня состоитъ въ спручѣ, подобномъ бывающему на мѣлкомъ горохѣ и чечевицѣ; два только рода извѣстны сего растенія.

Множество Сладкаго корня родится въ Нѣмецкой землѣ и Россіи; но въ Персіи плодится оный чрезвычайнымъ образомъ, и около береговъ Каразу, Зенки и Керніарпы вырастаетъ полщиною больше руки, а качествомъ и доброшою превосходитъ всѣ Солодкіе корни на свѣтѣ.

Корень этотъ привозятъ въ шюкахъ, употребляютъ его свѣжій и сушеный; тотъ и другій составляетъ поваръ прудный къ сбереженію, потому что либо очень усыхаетъ, или гниетъ отъ сырости погоды.

Солодкій корень свѣжій должно выбирать гладкой, полщиною въ большой палецъ, красноватой снаружи, золошожелтой внутри, удобно рѣзущійся, вкусу сладкаго и пріятнаго.

Сухій Солодкій корень долженъ имѣть тѣ же качества, кромѣ нѣкоторой перемѣны отъ сушенія; всего больше надлежитъ остерегаться, чтобъ не былъ онъ пересушенъ изъ оспашковъ или оборушковъ изъ шюковъ свѣжаго Солодкаго корня.

Изъ всѣхъ соковъ Солодкаго корня одинъ только черный заслуживаетъ это названіе, и который составляетъ настоящій экстрактъ; это сокъ гущенный, привозимый въ комахъ, содержащихъ въ себѣ въсу отъ 24 до 64 золотниковъ, обвернутыхъ въ листы лавровые: долженъ быть оный чернъ, сухъ, ломокъ, блестящъ въ опломъ; во рту онъ пашетъ, и имѣетъ въ сладости своей нѣкоторую горечь. Въ Испаніи извлекаютъ оный изъ сырыхъ корней въ мѣсяцъ Іюль, очищаютъ ихъ, сушатъ на воздухѣ, послѣ изрѣзываютъ въ куски и варятъ въ водѣ, потомъ выжимаютъ; выжатый сокъ увариваютъ до такой густоты, чшобъ можно было сминашь его въ рукахъ: тогда валяютъ оный въ комы, обвертываютъ лавровымъ листомъ и высушиваютъ; сокъ этотъ изъ Испаніи привозятъ Марсельцы и Голландцы.

Добротный сокъ этотъ долженъ быть чернъ, сладокъ, свѣжъ, чистъ снаружи и чернолоснящійся внутри, удобно опламывающийся, вкусу сладкогорьковатаго, и совсѣмъ пающій во рту; мягкій же, красноватый, съ пескомъ, и вкусу подоженного должно отвергать; одинъ только этотъ сокъ полезенъ отъ насморку и для легкаго: сокъ же Солодкаго корня бѣлый и желтый, въ паспилахъ плоскихъ и въ прубку скатанныхъ, способенъ только для здоровыхъ особъ, коимъ угодно представляшь изъ себя больныхъ; оный настоящихъ болѣзней цѣлить не можетъ, потому что составляетъ его изъ сахару, скорбила, фіалковаго корня, гуммы драганшу, и малой доли шолченаго Солодкаго корня.

Монахъ Брешонъ, описавшій разныя растѣнія Американскія, упоминаетъ о нѣкоемъ Солодкомъ корнѣ, котораго родъ называетъ онъ *argus alpinus*; листы онаго сходствуютъ къ памариновымъ во всемъ, кромѣ того, что потолще; цвѣтъ на немъ бабочкообразный, какъ на обыкновенныхъ горохахъ, бѣлый съ опшѣнью краснаго; плодъ его состоитъ въ стручьяхъ, кои покороче гороховыхъ, цвѣта

сбровашобблага: выпбвбвб струбчя сїи сами разверзающя, и тогда оказывающя вб нихб зерна удиленїя доспойныя красопою цвбша своего, состоящаго поцоламб изб алаго и бблага.

Когда жевашб лиспы сего распбнїя, сокб ихб имбешб сладостб обыкновеннаго Солодкаго корня; они полезны весьма для ппизановб грудныхб; сбмена его по швердосци способны для дблания четокб, ожерельевб и зарукавьевб. *Mem. de Trevoux, p. 1083, Juin 1732.*

Много сего Брепонова Солодкаго корня вб восточной Индїи; сбмена его яркаго алаго цвбша сб чернымб ппшнушкомб; вб Индїи употребляющб ихб вмбсто вбсковб для вывбшиванїя вб маломб количествб драгоцбнныхб вещей; сбмена сїи круглы и окаписты, три или четыре оныхб соспавляющб вбсб грана; вб Индїи и Малайцы называющб ихб *Кудурн*.

Многіе Авторы Ботаническіе упоминающб обб этомб особливомб родб Солодкаго корня оббихб Индїи подб разными Лапинскими названїями, но не вбдая о употребленїи сбмянб его швердыхб и неиспбваемыхб вб вбсы.

**СОЛОНИНА.** Говяжье мясо, просоленное солюю или селипрою, что придаетб оной лучшїй вкусб и красный цвбшб; вб Россїи лучшая Солонина привозїтся изб города Архангельскаго. Соленая говядина и свинина соспавляетб главный шоргб Ирландцевб сб иностранными; эптошб промыслб служїтб имб вмбсто золотыхб и серебряныхб рудниковб; прежде сего Ирландїи снабжала Солониною всб острова Англинскїе, но нынб привозящб шуда оную изб ихб поселенїй вб сбверной Америкб.

**СОЛОНЧАКИ.** Мбста, приносящїя соль; подб названїемб эшимб вообще заключаютбся соленыя воды и озера, изб коихб варящб соль; озера, на кошорыхб соль сама собою садїтся отб солнечнаго жару; рудники соленые, изб кошорыхб добываютб соль горную изб нбдрб земныхб, какovy на при-  
мбрб



мѣрѣ въ Россіи Илецкіе, и каковы въ Польшѣ; при-  
чищаются же къ шому и соловарни.

Три сіи рода Солончаковѣ кромѣ общаго на-  
званія имѣютъ особое, означающее ихъ имено-  
ваніе: *соленныя озера*, на кошорыхъ происходишъ  
*соль самосадка* или *бузуунъ* опѣ дѣйствія солнечныхъ  
лучей; *рудники соленые*, гдѣ ломаютъ соль мине-  
ральную, опкаывая оную глыбами; *Солончаки* про-  
сто, изъ кошорыхъ воды вывариваютъ соль, оп-  
дѣляя оную опѣ жидкости, ее содержащей, изгна-  
ніемъ послѣдней парами.

Солончаки перваго рода во Франціи находяш-  
ся въ Бруажѣ, Маранѣ, островѣ Ре въ Саншонѣ,  
и спранѣ Аоніи, Бурневѣ, Круазилѣ, Гверандѣ; а  
въ Америкѣ озеро Кампешское въ новой Испаніи.

Англичане, Голландцы и сѣверные народы на-  
ходятъ соль Испанскую меньше способною къ соле-  
нію мясѣ и рыбы, нежели Французскую; въ недо-  
спашкѣ оной во время войны снабжали они себя  
Испанскою и Португальскою солью изъ С. Убеза  
и прочихъ.

Рудники соленые славятся въ Европѣ Виліскіе  
въ пяти миляхъ опѣ Кракова; еще опкрытые въ  
двухъ миляхъ опѣ Епери въ верхней Венгріи; и  
горы въ Княжествѣ Кордуанскомѣ въ Кашалоніи.

Солончаковѣ послѣдняго рода множество всюду,  
но всего болѣе въ Россіи. Соль Камская, главный  
городѣ въ великой Пермѣи, славенъ своими соловар-  
нями; въ оныхъ ежегодно работаешъ опѣ 50 до 80  
сковородѣ, въ футѣ и полшора глубиною; коло-  
дези, изъ коихъ черпаютъ соленую воду, глубиною  
саженѣ въ десять и болѣе: вывариваетъ шамѣ мно-  
жество соли, кою перевозятъ на большихъ стру-  
гахъ и ладьяхъ; суда сіи спускаются по рѣкѣ Ка-  
мѣ въ Волгу, а попомѣ шянутъ ихъ вверхъ до  
Казани, нижняго Новаго-города и другихъ горо-  
довъ, по оной рѣкѣ соспоящихъ.

Озеро Ямышево снабжаетъ множествомъ соли  
Россію; озеро шшо лежитъ сѣ востоку рѣки Иршы-

ша. въ шести верстахъ отъ Ямышевской крѣпости. Нѣтъ въ томъ прѣпятствія отъ Калмыковъ, пущѣ кочующихъ, ни отъ Татаръ, обитавшихъ не близко, и кои состоятъ въ подданствѣ Россійскомъ; не нужно ходить за солью въ препровожденіи конвоя. Соль Ямышевская кристаллизуется подъ водою, которая очень мѣлка; по выломаніи соли можно сначала примѣшати, какъ соль вновь садится: въ Россіи называютъ эту соль *самосадкою*, во означеніе отъ соли вывариваемой; въ Астрахани называютъ оную Татарскимъ названіемъ *бузунъ*. Не одно это Ямышевское озеро, въ которомъ соль сама собою садится; много такихъ Солончаковъ во всей южной Россіи и Сибири; славнѣйшее изъ такихъ озеръ Елѣнское близъ Волги, снабжающее солью большую часть Россіи; въ землѣ Якуцкой есть колодезь, коего вода превращается въ соль отъ перваго варенія; находится оный на берегу рѣчки Кепшендеи, впадающей въ Вилюй, а она течетъ въ Лену: въ нѣкоторомъ разстояніи отсюда есть гора, содержащая въ себѣ соль минеральную; другая гора такого же рода находится въ области Оренбургской при малой рѣчкѣ Илекѣ, впадающей въ рѣку Уралъ (Якъ бывший), которая течетъ въ Каспійское море. Къ той же сторонѣ есть Солончаки въ Топмѣ, соли Вычегодской и Яренскѣ; въ Пермѣ находятся солончари Бароновъ Спрогоновыхъ; по берегамъ Бѣлаго моря много Солончаковъ: города Балахна, старая Руса, Бахмушъ, и проч. изобилуютъ симъ естественнымъ даромъ.

Островъ Ивика близъ берега Испанскаго въ Средиземномъ морѣ изобилуетъ солью; этотъ островъ снабжаетъ солью не токмо всю Испанію и часть Италіи, но нѣкоторыя мѣста Варваріи, а особливо Королевство Алжирское; иногда довольствовались этою солью Савойя и Пиемонтъ.

Три рода соли, изъ земли ископаемая, морская и ключевая, находятся разбѣяны въ разныхъ государствахъ Европы, и въ нѣкоторыхъ собираютъ оную

оную съ трудомъ и въ маломъ количествѣ; но Испанія соединяетъ оныя всѣ какъ во внутреннихъ провинціяхъ вдоль береговъ, а особливо въ Андалузіи, Валенціи и Капалонин, а въ Королевства на островахъ Майоркѣ, Ивикѣ и Фрементерѣ; всѣ сіи Солончаки приносятъ довольно къ снабженію Королевства и для продажи иностранцамъ, притомъ же съ большою выгодною и меньшею работою предъ солонварнями Французскими; жаръ и вліяніе солнца замѣняетъ шамъ дѣйствіе огня, которое должно употреблять во всѣхъ странахъ, чѣмъ ближе находятся оныя къ сѣверу. Солончакъ въ Матѣ лучший и изобильнѣйшій; славный эшотъ Солончакъ лежитъ на берегу Королевства Валенскаго, въ милѣ отъ города Годамара, въ семь отъ Аликанта и въ чепырехъ отъ Орнвелы. Выдѣлываютъ шамъ ежегодно соли 900 тысячъ фанеговъ (въ каждомъ вѣсу 86 фунтъ марковъ): расходы споятъ не больше 6 мараведисовъ съ половиною съ фэгена. Когда бываетъ довольно дождей и лѣто хорошее, озеро памошнее приноситъ до 60000 мюидовъ соли самой лучшей доброты, что учиняетъ коло 1500000 фанеговъ.

Голландцы въ особливости много закупаютъ эшой соли какъ для домашняго расхода, такъ и соленія рыбы; они знаютъ способъ умножать и удобрять покупаемую соль, они такъ искусно очищаютъ ее съ помощію огня и морской воды, что прибываетъ у нихъ по 45 на сто въ соли Испанской, по 35 въ Португальской и по 25 на сто Французской: это приуготовленіе сообщаетъ ей лучшее качество для домашняго употребленія и къ соленію мясъ и рыбы. Смори Успарицову Theorie et prat. du Commerce ch. 95.

Солончаки Люнебургскіе

— — — Лотарингскіе

См. въ статьѣ Соль.

Въ Трапани Сициальской есть добрые Солончаки.

**СОЛНЦЕВЪ КАМЕНЬ.** Смори Гирасоль.

**СОЛЬ.**

**СОЛЬ.** Вещество кислое, входящее въ составъ всѣхъ шѣлъ, и которое можно извлекать, разрушая ихъ дѣйствіями Химическими.

Большая часть Солей Химическихъ продаются въ маскапильныхъ рядахъ и въ Аптекахъ, служація для лекарствъ.

Главнѣйшими считаются Соли уринныя и Лавенделева, изъ коихъ въ Англіи приуготовляемыя лучшія; также Соли виперная, изъ черепа и крови человѣческой, полынная, гаякова, квинквинная, шабачная, виннаго камня, стеклянная, ревеневая, розмаринная, злапошсыячниковая, шалфейная, можжевеловая, сѣрогорючая, купоросная, карабная, и Соли изъ расшѣній поликрестныя и Сатурновы. О многихъ Соляхъ шакowychъ говорено въ разныхъ спашьяхъ Словаря сего, содержащихъ предложеніе о веществахъ, изъ коихъ онѣ извлекаются, съ копорыми и можно справиться.

*Соль.* Родъ кристаллизаціи или вещества кислаго, ѣдкаго, сушипельнаго и вяжущаго, служащаго къ солению мясъ, рыбъ, коровьяго масла, кожъ и другихъ припасовъ и шоваровъ, кои намѣрено сберечь въ прокъ: она земль плодоносіе сообщаетъ, служитъ также къ обыкновеннымъ домовымъ употребленіямъ для приданія вкусу мясамъ и всякимъ ѣствамъ.

Эшой Соли, которая называется *простая Соль*, три рода: Соль морская, Соль горная или минеральная, и вывариваемая изъ воды соленыхъ озеръ и колодезей; величайшая шорговля Солью морскою производится во Франціи; горная находится въ Польшѣ, Венгріи, Россіи, Капалоніи и Швейцаріи: а вывариваютъ оную изъ солончаковъ въ Россіи, Франшконтѣ, Лотарингіи, Тиролѣ и другихъ мѣстахъ.

Смотри въ *Journal Economique*, Juillet et Août 1760 *Записку о Соляхъ, ихъ естествѣ и свойствахъ*; смотри также о составленіи и существенности Солей въ *l'Introduction a la Mineralogie*, par Henkel, in 12,

Том II, р. 21, 1759. — Онъ въ число Солей полага-  
етъ 1) купоросъ; 2) квасцы; 3) нитру или сели-  
тпру; 4) Соль морскую; 5) нашатырь; 6) буру;  
7) винный камень; 8) уринную Соль; 9) алкалю  
швердую, или Соль изъ распѣнія кали или суда;  
10) Соль алкаличную летучую; 11) Соли простыя.  
Потомъ предлагаетъ онъ о распущеніи и очищеніи  
Солей, наконецъ о водахъ соленыхъ. — Смопри  
еще въ *Минералогіи Валеріевой* Росс. перев. стр. 238,  
и въ *Leçons de Chymie de Schav*, in 12, 1760, et le  
*Journ. de Com.* р. 74, Janv. 1760.

Торговая Солью сполько важна для всѣхъ мѣстъ,  
въ коихъ естество производитъ различныя Соли  
сіи, и сполько необходима для всѣхъ странъ, имѣ-  
ющихъ въ нихъ недосѣтокъ, или имѣющихъ хо-  
тя, но не добротную, а особливо въ Европѣ, что  
подробное описаніе, къ коему теперь приступаемъ,  
какъ въ разсужденіи составленія Солей, такъ и тор-  
говли оными, не можетъ быть инако, какъ полез-  
но для продающихъ и покупающихъ оныя, и прі-  
ятно для всѣхъ другихъ, которые можетъ быть  
не знаютъ хорошенько вещи, приносящей имъ споль-  
ко выгодъ.

### *Соль морская.*

Соль морская или простая Соль, которую упо-  
требляютъ въ кушанье, есть Соль средшвенная,  
составляемая изъ соединенія кислоты и алкаліи, ей  
свойственныхъ; оная распускается въ водѣ, одна-  
кожъ различно, вываренная Соль распускается ско-  
рѣе, нежели Соль горная или гемма: главное упо-  
требленіе кислоты Соли морской то, что входитъ  
оная въ составленіе воды регальной. — Смопри въ  
спашь *Воды*.

Дѣлаютъ Соль эту изъ морской воды, сгущен-  
ной и въ хрустали обращенной, отъ чего и про-  
изошло ея названіе. Соли морской можно разли-  
чать два рода: одна, получающая сгущеніе свое  
сполько отъ одного дѣйствія лучей солнечныхъ, на-

зывается *Соль сѣрая* или *бузунъ*; вторая сгущаемая дѣйствіемъ огня и называемая *Соль бѣлая*.

Къ дѣланію шой и другой расположеніе происходитъ въ разсужденіи положенія береговъ моря: еспьли берегъ крупнъ, спрочушъ для варенія солонварницы, и уваривающъ Соль въ кошлахъ мѣдныхъ или свинцовыхъ; еспьли же берегъ плоскъ и низокъ, а особливо глинноватъ, Соль кристаллизуется помощію одного солнца.

Понеже во Франціи производится морскою Солью торговля величайшая въ Европѣ, а можешъ быть и во всемъ свѣтѣ, упомянемъ о томъ, какъ варятъ и собирающъ шамъ Соль сію.

Берега, гдѣ собирается большая часть морской соли, кристаллизованной солнцемъ, во Французскомъ Королевствѣ суть Бретанскіе, Саншонжскіе и Онискіе, въ послѣднихъ двухъ есть солонварни Маранскія и острова Ре; солончаки же въ Бретанѣ находящяся въ заливѣ Бурнефскомъ, Герандѣ и Круазикѣ.

Множайшее количество бѣлой Соли вываривается на берегу Нормандскомъ.

Заливъ Бурнефскій имѣетъ около 12 миль въ окружности, и на копоромъ лежатъ острова Буень, Нуармушь, Бовуаръ, Машеку и Барредемоншъ; на оныхъ находится до 20000 солонварницъ, въ каждой по 50 кошловъ, а всякій кошелъ вывариваетъ въ годъ по четверти мюида мѣры Парижской, шо есть около 700 фунтовъ въсомъ Соли.

Коплы или сковороды Круазинскія и Герандскія, бывъ въ чепверо больше Бурнефскихъ, даютъ каждая по цѣлому мюиду Соли, а по общему численію въ двухъ сихъ мѣстахъ вываривается Соли около 30000 мюидовъ, въ Бурнефскихъ же 37000; шо же можно полагашь о солонварняхъ Онискихъ и Саншонжскихъ.

#### О дѣланіи Соли сѣрой.

Называютъ болотами солеными мѣста низкія и болошисшья, кои нашура расположила удобными

ми къ принятію воды морской во время прилива, и кою искусно наша способъ удерживать посредствомъ заплошовъ.

Болоша сіи, коихъ дно углаживающъ и содержатъ въ числѣ, раздѣлены на нѣсколько бассейновъ четвероугольныхъ, большихъ и малыхъ, разгороженныхъ между собою малыми плошинками вершковъ семи шириною, и въ сіи-то водоемы, изъ коихъ большіе называются парками, а малые глазками, въ надлежащее время напускающъ воду морскую, изъ копорой Соль садится.

Время способѣйшее къ тому съ половины Маія до конца Августа; потому что дни тогда бываютъ долги, и лучи солнечные въ полной силѣ, и отъ того Соль садится и кристаллизуется лучше и скорѣе.

Предъ напусканіемъ воды морской въ болоша должно вычистить изъ бассейновъ всю оставшуюся въ нихъ отъ прошлой зимы, и чтобъ наполнить свѣжею, содержащею въ себѣ Соль, водою; впускающъ оной глубиною вершка на три, позадержавъ оную и давъ согрѣться дни два или три въ другихъ большихъ водоемахъ, сдѣланныхъ впереди сихъ солончаковъ, чтобы она сдѣлалась пепла; по впу-щеніи довольноаго числа воды шлюзъ запирающъ и оставляющъ солнцу и вѣтру произвести свое дѣйствіе.

Поверхность воды, въ копорую прямо ударяющъ лучи солнца, сгущается сначала почти непримѣнно, а потомъ покрывается тонкимъ черепкомъ, копорый твердѣя отъ продолженія жару, совершенно обращается въ Соль; вода въ этомъ состояніи бываетъ въ бассейнахъ столько горяча, что не можно въ ней руки держать.

Когда Соль получишъ сію естественную перварку, ломающъ оную шестомъ, имѣющимъ на другомъ концѣ насаженные грабли; черепки Соли шпачась упадающъ на дно воды, но ихъ потѣ же часъ вышаскивающъ граблями, и давъ онымъ вы-

сохнуть на берегу бассейна, складываютъ въ большія кучи, содержащія понѣскольку тысячъ мюидовъ Соли, защищая отъ дождя соломенною крышкою: шаковыя кучи Соли называются въ Пуашу коровами.

Черезъ восемь или десять дней, а много черезъ двѣ недѣли, совершивъ кристаллизацию Соли, выпускаютъ въ бассейны новой соленой воды изъ большихъ прудовъ; и такъ попеременно продолжаютъ выпускать воду, собираютъ садящуюся кровь, и опоражнивать до тѣхъ поръ, какъ время года позволитъ продолжать сію работу,

Дожди много препятствуютъ сему дѣйствию; ибо когда вода дождевая слишкомъ подмѣшается къ морской, послѣдняя учиняется бесполезною, и принуждено бываетъ выпускать въ болото новой воды: обыкновенно въ дождливое время останавливается эта работа, которая успѣшна бываетъ въ ясную шокмо погоду и въ великіе солнечные жары.

Есть отчаспи солончаковыя болота въ Лангедокѣ, кои приносятъ не больше 75000 миноповъ Соли, расходящейся въ верхнемъ Лангедокѣ и Русильонѣ.

Землица Рюисъ очень изобилуетъ Солью, и положеніе ея очень способно къ разводу сего припаса; это полуостровъ, орошаемый съ одной стороны рѣкою Ванне, а съ другой Пеннерфою: обѣ рѣки сіи составляютъ пособіе, каковаго нѣтъ въ Круазикѣ, для грузки и безопасности судовъ.

О соленыхъ болотахъ Бретанскихъ смотри въ *Description de la France, par Riganiol de la Forge, Tome IV, chap. XIII.*

Соль изъ шаковыхъ соленыхъ болотъ по выходѣ изъ бассейновъ бываетъ сѣра; шаковую продаютъ иностранцамъ и во Франціи изъ магазиновъ; однакожъ изъ этой сѣрой Соли переочищаютъ въ бѣлую въ тѣхъ же мѣстахъ, гдѣ есть солончаки, и во Фландріи Французской.



Очищенная бѣлая Соль Фландрская передѣляется въ большихъ кошлахъ, или лучше сказать, сковородахъ плоскихъ, ошъ 12 до 15 фушовъ въ квадратъ, кои тамъ называются *raylles*; много оной перечищаютъ въ Иррѣ, Дюнкеркѣ и Мервельѣ. Приуготовленіе эшо, состоящее въ переваркѣ, не шокмо опнимаешъ у нее ея оспрошу, но умножаешъ и количество ея; очищеніе же, въ Графствѣ Нантесѣ и странѣ Оніи производимое, шѣмъ достойнѣе примѣчанія, что удерживаетъ въ зернахъ соленыхъ ту же красотость и пучность, каковую имѣли онѣ до переварки.

Множесство соловарницъ и доброта перечищаемой Соли въ Сеншѣ - Омерѣ соспавляетъ торговлю, очень обширную симъ шоваромъ: Соль сѣрая Рошельская, Сандрская и Маренская Солямъ другихъ мѣспѣ предпочищаются; Соль сѣрая въ продажѣ тамъ соспощъ, разіеръ въ 250 фуншовъ въсомѣ, 9 ливровъ, а бѣлая 9 ливровъ 10 соловъ, или 150 копѣекъ. — *Journal de Commerce, pag. 176, Avril 1760.*

*Способъ къ скорому и меньше убыточному составленію сѣрой Соли, Г. Дюмонта де Монтиньи.*

Какъ Соль морская, приуготовляемая во Франціи, весьма превосходитъ всѣ Соли Европейскія; съ другой стороны сѣрая Соль вообще предпочищается, для расхода работникамъ и соленія мясѣ, Соли бѣлой, вывариваемой изъ соленыхъ озеръ и морской воды: почему предлагается здѣсь способъ къ приуготовленію сѣрой Соли, безъ потери времени и съ меньшимъ иждивеніемъ изъ шой же воды, изъ кошорой вывариваетъ Соль бѣлая.

Выбираютъ для дѣйствія сего, производимаго лучами солнечными, хорошую погоду и открытое мѣсто, въ кошорое бы освѣщеніе сего свѣшила доходило безпрепятственнo. Мѣсто сіе должно быть или близъ моря, или солончака, для отшращенія издержекъ за перевозку соленой воды; усшановля-

юшѣ на землѣ деревянную рѣшетку, кошорая спроща слѣдующимъ образомъ:

Вкапывающа въ землѣ четыре столба, глубиною въ землѣ на 2 фуша съ половиною, а сверхѣ земли не свхше 2 фушовѣ; разстоянїе между сими столбами оставлается на произволѣ, по величинѣ рѣшетки; довольно только, чшобѣ была она чешвероугольна; на двухѣ параллельныхѣ бокахѣ кладуща отѣ столба въ столбѣ два толсшихѣ бруса, а на оные еще нѣсколько жердей поперегѣ, кои за концы привязывающа къ двумѣ первымѣ брусамѣ. Поперечники сїи должны лежать фуша на два между собою разстоянїемѣ; сверхѣ сего успиляется сухимѣ хворостомѣ, на кошоромѣ бы не было никакихѣ листовѣ: чѣмѣ розги хвороста будущѣ мѣльче и тоне, шѣмѣ онѣ лучше. Слой оныхѣ на рѣшеткѣ настилающѣ приспойной толщины; прудно въ эшомѣ случаѣ ошибиться: не долженѣ однако оный бышъ меньше двухѣ фушовѣ съ половиною.

По пригоповленїи сего наполняюща соленою водою поливальники, и выливается она на хворостѣ; продолжается эшо до шѣхѣ порѣ, какѣ хворостѣ весь оною будешѣ проникнушѣ, и вода начнешѣ спекашѣ на землѣ. Я видѣлѣ у производившаго таковое составленїе сѣрой Соли, чшо употреблалѣ онѣ поливальники съ мѣдными или жешянными наконечниками съ мѣлками скважинами: вода изѣ таковыхѣ льеша очень дробными каплями, кои удобнѣе прошекающѣ между прущьями, и производяшѣ спеканїе мѣшкапнѣе; а отѣ сего соляныя частицы задерживаясь, удобнѣе пристающѣ къ хворосту. Должно спарашѣе поливать равномѣрно по всему слою хвороста; отѣ пренебреженїа сего много пропадаетѣ выходу Соли.

Когда землѣ подѣ рѣшеткою смокнешѣ, перешающѣ поливать, и оставляющѣ въ эшомѣ состоянїи рѣшетку съ хворостомѣ на десять дней; къ концу сего времени Соль садится около прущиковѣ отѣ дѣйствїа солнца. Для собиранїа оной разстилающѣ

лаютъ простыни подъ рѣшеткою, и сильные рабoшники бьютъ щеснами по поверхноспи хвороста; Соль осыпаясь упадетъ на простыни: не нужно припоминать, что должно щеснами бить по всѣмъ мѣстамъ хвороста, дабы вся Соль опала; послѣ сего просушиваютъ оную чешыре часа на солнцѣ, и относятъ въ амбары.

Уповаю, что безъ дальнихъ размышлений весь свѣтъ согласится въ томъ, что Соль сія должна бытъ сполькожъ доброшна, какъ и садящаяся въ бассейнахъ. Таковымъ простымъ способомъ можно вагошовать оной множество, а особливо естли надѣлать много рѣшетокъ, и хворосту на нихъ насыпать толще. *Journal Econ. pag. 55, Avril 1752.* Въ томъ же Журналѣ въ Августѣ мѣсяцѣ того же года, стр. 95, видимо въ письмѣ изъ Нантеса, что описатель сего способа конечно видѣлъ оный въ дѣйствіи въ Лотарингіи въ Моенвикѣ и разныхъ другихъ мѣстахъ сего Княжества, и что взглянулъ на производство сего дѣйствія мимоходомъ, потому что пропустилъ слѣдующія обстоятельства: какъ это пріуготовленіе сѣрой Соли опирается опкупщиками, надобно ожидать, что они ничего не упускаютъ; они строятъ сараи или навѣсы футовъ въ 200 длиною, въ 60 вышиною и пристойной ширины. Сіи навѣсы защищаютъ слои хвороста отъ дѣйствія дождя, и строятся близъ солончаковъ или соленыхъ колодезей, изъ которыхъ воду выпягиваютъ посредствомъ насосовъ, сдѣланныхъ машиною, кою въ дѣйствіе приводитъ лошадь. На одномъ концѣ сарая строится помостъ, на который встаскиваемая вода пускается жолобами на рѣшетки съ хворостомъ. Надобно замѣнить, что сараи сіи строятся со всѣхъ сторонъ открытые, дабы вѣтръ способно провѣвалъ, и совершалъ то же дѣйствіе, что и лучи солнца, которое однако съ своей стороны поутру и ввечеру освѣщая рѣшетки, а въ полдни согрѣвая кровлю, много споспѣшествуетъ осадкѣ Соли.

Первый слой хвороста настилается в 6 футов вышиною, а под решеткою во всю длину и ширину сарая спроехся яма, устилаемая плотно сомкнутыми и по швам смолою смазанными досками, глубиною фута в три. Яма такая служит для двойной пользы: впервых для собиранія воды, спекающей съ хвороста, естли желаютъ, чтобъ она не прашилась; ввторыхъ для собиранія Соли, когда оную обиваютъ съ хвороста. Обстоятельства сіи нужно знать шѣмъ, кои пожелаютъ таковымъ способомъ приутошлять Соль сѣрую; способъ эшотъ впрочемъ не столько выгоденъ, какъ вывариваніе Соли, но очень полезенъ въ случаѣ недостатка въ кошлахъ и сковородахъ.

*О приготовленіи бѣлой Соли въ Нормандіи.*

Нормандская бѣлая Соль не составляетъ очищенную изъ Соли сѣрой, но имѣетъ она цвѣтъ сей, какъ скоро выдетъ съ сковородъ соловарничныхъ.

Для дѣланія оной Нормандцы Соніерскіе, упражняющіеся въ солевареніи, собираютъ по берегамъ смежнаго моря песокъ иловатый, который отъ прилива напаяется морскою водою, и бываетъ покрытъ оною семь или восемь дней: песокъ эшотъ относятъ въ ямы, нарочно для того приутошляемыя, и въ которыхъ наслано соломы; вода изъ сего песку спекаетъ, процѣживаясь сквозь солому, на дно ямъ, а изъ оныхъ въ дсчаны; изъ сей-то воды варятъ Соль.

Печи для сего дѣлаются изъ глины, а сковороды изъ свинцу; въ каждой печи бываетъ по четыре сковороды, формы чешвероугольной, каждая длиною около 3 футовъ, шириною 2 футовъ и вершка въ 3 глубиною. Четыре сковороды составляютъ соловарницу: въ лѣсныхъ мѣстахъ употребляютъ дрова для поджиганія; въ другихъ же мѣстахъ лозникъ и виноградные стебли.

Когда вода, которою сковорода наполнена, начнетъ кипѣть, снимающъ пѣну, коя отбиваетъ во множествѣ, и по мѣрѣ, какъ воды въ сковородѣ убываетъ, дополняющъ свѣжею, и продолжающъ пѣну снимать; по сгущеніи воды мѣшаютъ оную безпрестанно весломъ, загнутымъ на концѣ, и когда зерна соленыя сядутъ, снимающъ ихъ съ сковороды для очищенія.

Очищеніе это состоитъ въ накладываніи Соли въ большія изъ прутьевъ ивовыхъ сплетенныя лукошки, гдѣ она досыхаетъ, и лишается оставшейся въ ней влажности; чистую Соль относятъ въ амбары и сыпаютъ кучами.

Торговля Солью сѣрою и бѣлою приноситъ великій доходъ Франціи, но больше Государству, нежели частнымъ людямъ, оною промышляющимъ. Въ казну берутъ оную по торговой цѣнѣ, которая постановлена въ 20 ливровъ, или 4 рубли за 6720 фунтовъ, а продаютъ по обстоятельству, но всегда вдвое, шреѣ и четверо дороже.

Вареную Соль берутъ во множествѣ изъ Франціи Англичане, Голландцы, Гамбургцы, Шведы и Датчане; платятъ за Соль Бурнефскую пятью на сто больше предъ Круазикскою.

Герандская Соль бѣлѣе, легче и добротнѣе; Англичане, Ирландцы и Испанцы предпочитаютъ оную всѣмъ другимъ: однакожъ сѣрая Соль Бурнефская, хошя сѣра и тяжела, но предпочтительнѣе раскупается для странъ около Балтійскаго моря, и особливо для Польши, гдѣ употребляютъ оную для соленія мясъ и къ удобренію земель; ибо она согрѣваетъ землю, и препятствуетъ насѣкомымъ поѣдать въ оной хлѣбныя зерна; сію же Соль отвозятъ въ Зеландію и Фландрію для очищенія.

Голландцы и Англичане, стараясь обойтись безъ Соли Французской, неоднократно покушались отнимать у Соли Испанской и Португальской свойственную имъ острошу, коя учиняетъ оную мало способною къ соленію мясъ и рыбы; для сего вари-

ли оную съ прибавкою воды морской и малою долею Соли Французской, получая оную чрезъ корабли Державъ Нейспральныхъ, что, по сказанію ихъ, не токмо услаждаетъ оную, но и вѣсу прибавляетъ цѣлую претъ; но видимо, что это дѣйствіе не столько удачно, какъ они объявляютъ, по великому старанію обоихъ сихъ народовъ снабжать себя Солью Бретанскою и Онійскою, какъ скоро заключеніе мира съ Франціею по имъ позволяетъ,

Смотри въ спашьѣ *Солончаки*, какъ Голландцы одобряютъ Соль, и прибавляютъ вѣсу оной,

*Соль горная, или Соль гемма.*

Называется Соль сія *гемма*, каковое названіе на Лупинскомъ языкѣ дается драгоцѣннымъ камнямъ, по причинѣ ея прозрачности и блеску, которыми она къ дорогимъ камнямъ сходствуетъ: если только ничего не прибавлено Эдуардомъ Бровномъ, ученымъ Медикомъ и членомъ Королевскаго Англинскаго общества, копорый въ путешествіяхъ своихъ въ половинѣ XVII вѣка спускался самъ въ соленые Венгерскіе рудники.

*О солныхъ рудникахъ Польскихъ.*

Рудники сіи открыты около 1252 года; оныя находящіяся въ деревнѣ, называемой Вилиска, въ пяти миляхъ отъ Кракова. Глубина сихъ солончаконъ ужасна; но еще удивительнѣе покажется, когда въ нихъ спустишься, и найдешь тамъ родъ республики подземной, имѣющей свои законы, своихъ жителей, и даже экипажи, потому что тамъ содержатъ лошадей для отвозу къ отверзшію наломанной Соли, копорую поднимающъ вверхъ машинами.

Камни соленые выскочающъ тамъ на подобіе большихъ круглыхъ столбовъ, и работники для отдѣленія оныхъ изъ рудника употребляютъ молоты и долота. Когда сіи тяжелыя груды будутъ изъ рудника вышпачены, разбивающъ ихъ долбнями

ми вѣ куски, способныя къ перемалыванію вѣ жерновахѣ, вѣ кошорыхѣ довершающѣ ихѣ раздроблять вѣ подобіе крупной муки, употребляемой во все шо, къ чему служишѣ морская Соль.

Вѣ соленыхѣ рудникахѣ есть два рода эшой горной Соли: одинѣ тверже, прозрачнѣе, и котораго кристаллизація кажешся совершеннѣе; сія-шо настоящая Соль гемма, или опѣ иныхѣ *сокольскою* называемая, кошорая гранишся какѣ хрусталь, и изѣ кошорой высѣкающѣ разныя вещи, какѣ-шо чешки, стаканы и чашки. — Втораго рода Соль не столько плотна, и не можешѣ служишѣ ни къ чему, кромѣ соленія яшвѣ.

Рудники соленые вѣ верхней Венгріи не меньше вышечисанныхѣ изобильны и удивительны: находяшѣ оныя вѣ горахѣ, лежащихѣ на двѣ мили разстояніемѣ опѣ Эпера, города вѣ Графствѣ Скарскомѣ, при рѣкѣ Тарзѣ.

Глубина сихѣ рудниковѣ 180 сажень; жилы камня руднаго проспираются бороздами, подобно какѣ мешаллическія, окружающся же глиною, а не камнями.

Жилы сіи обыкновенно бывающѣ очень толсты; ибо находяшѣ громады вѣсомѣ вѣ миліонѣ фунтовѣ, кои разрубаяшѣ вѣ куски четвероугольныя, фуша вѣ два длиною и вѣ футѣ полщиною, для удобнѣйшаго выпаскиванія изѣ рудника. По выпашеніи на поверьхности раздробляющѣ ихѣ и мѣлюшѣ; цвѣшѣ камня сего нѣсколько сѣровашѣ, но по смолоніи Соль выходшѣ столькожѣ бѣла, какѣ бы очищенная вареніемѣ.

Между камнями минеральными, перемалываемыми вѣ Соль, находяшся куски столькожѣ твердые и прозрачныя, какѣ хрусталь: бывающѣ оныя цвѣша бѣлаго, желшаго и синяго; дѣлающѣ изѣ нихѣ разныя вещи, и на оныхѣ высѣкающѣ разныя изображенія шѣми же орудіями и шѣмѣ же способомѣ, какѣ рѣжашѣ на драгоценныхѣ камняхѣ.

Руда эта холодна и влажна; почему трудно раздроблять оную въ мѣлкую Соль. Изъ воды, изъ нее спекающей, вывариваютъ Соль черноватую, которою кормятъ скотину, отъ чего она жирѣетъ.

Рудники сіи приносятъ великіе доходы; Соль изъ нихъ, кромѣ расходу собственнаго, во множествѣ развозится въ смежныя страны. Между тѣмъ работа въ нихъ очень трудна, и не приноситъ многого барыша, какъ пишетъ Устарицъ въ главѣ 95. По сказанію Валеріева есть таковыя горной Соли рудники и въ Трансильваніи.

Рудники соленые Капалонскіе находятся въ горахъ Княжества Кордуанскаго, и надлежатъ въ собственность Гранду Испанскому, носящему это названіе.

Соль Кордуанская способна къ солению мясъ и для домовыхъ расходовъ; бываетъ трехъ разборовъ: бѣлая, сѣрая и красная. Первая почти подобна Соли морской, кромѣ того, что не зерниста; вторая цвѣта желѣзнаго, или къ шиферу сходствующаго, впрочемъ тогожъ качества, какъ и бѣлая; третья красная, цвѣтомъ какъ розовый консервъ, различна отъ прочихъ только подмѣсю глины, сообщаящей ей цвѣтъ.

Кромѣ сихъ Солей есть шамъ четвертая блестящая и прозрачная какъ хрусталь; служитъ и къ солению, но впрочемъ настоящая горная Соль, употребляемая красильниками. Изъ сего послѣдняго рода попадающаея куски цвѣтомъ синіе, зеленые, рудожелтые, красные, и нѣкоторыхъ другихъ красокъ; но по располченіи всѣ они обращаются въ Соль бѣлую.

Сіи четыре рода Соли лежатъ другъ на другъ разными слоями, подобно какъ въ каменоломняхъ слои мергеля и плитниковъ; ломаютъ оную кусками разной величины, но очень сходными къ жерновнымъ необдѣланнымъ камнямъ. Расходъ на Соли сіи великъ; когда торговля между Франціею и

Держа-



Державами, покупающими Соль въ Наншесѣ, не бываетъ открыта, тогда идетъ Соль эша въ Голландію, Англію и Ирландію.

Изъ горной Соли Капалонской высѣкаютъ разныя вещи, подобно какъ изъ Польской и Венгерской.

Въ статьѣ *Сололики* сказано уже, что Испанія снабжена тремя родами Соли: горною, морскою и колодезною, гдѣ Чипашель и можетъ прочесть.

*Соль глина, употребляемая красильниками.*

Идетъ Соль эша обыкновенно изъ Польши и Капалоніи; добротная таковая Соль должна состоять въ большихъ кускахъ и прозрачныхъ, удобно раздробляющихся, и при разбиваніи обращающихся въ мѣкія зерна четверугольныя. Соль эша въ огнѣ раскаляется какъ желѣзо, а на воздухѣ распускается: маскательныя купцы, для приданія ей доброты, промываютъ оную, но потчасъ стараются обтереть и высушить.

*Соль, получаемая изъ ключей и колодезей соленыхъ, въ Франкомтѣ и Лотарингіи.*

Между послѣднимъ родомъ солончаковъ нѣтъ славнѣйшихъ, и которые бы изобильнѣе приносили Соли, какъ Франкомтскіе; они сообщили названіе свое солончарямъ, кои имѣютъ подобіе города какъ въ разсужденіи ограды, такъ и множества домовъ и улицъ.

Источники воды соленой находятся въ обширныхъ погребахъ, и спускаются до оныхъ по сороку ступеней; изобильнѣйшій ключъ соленой воды называется большимъ колодеземъ: но всего удивительнѣе видѣть тамъ источникъ прѣсной воды, испекающей изъ камня посреди ключей соленой воды; это произведено искусствомъ, чтобъ смѣшеніе водъ не препятствовало вывариванію Соли, или бы не замедлило дѣйствія сего.

Не можно вообразить, сколько солончарни сіи приносятъ въ годъ Соли, и сколько оной, кромѣ

расхода собственнаго, отпускающѣ въ смежныя сосѣдственныя Государства; между шѣмѣ можно заключать по дешевизнѣ этой Соли и по числу собираемой на Короля пошрины. Каждая голова Соли продается не выше шрехѣ копѣекѣ, а пошрины собирается въ обыкновенный годѣ около 120000 рублей.

### *Соловарни Лотарингскія.*

Соловарни Лотарингскія не маоважны какѣ по числу своему, шакѣ и по количеству приносимой ими Соли, которое было бы еще больше, ешлы бы всюду, гдѣ ешть солончаки, заведены были варницы.

Главнѣйшія изѣ оныхѣ въ Розіерѣ, Шапо-Саленѣ и Діезѣ; много же оныхѣ сверьхѣ шого около рѣкѣ Селье и Сарры, какѣ-шо въ Марсалѣ, Салонѣ, Сюраблѣ, Сюреѣ и Саллѣ: однакожѣ нынѣ шолько въ шрехѣ первыхѣ работающѣ.

Солончакѣ Розіерскій даетѣ по 5 и 6 фунтовѣ Соли изо ша фунтовѣ воды; Діезскій по 12 и 13 изо ша, а Шапо-Салинскій по 14 и по 15 фунтовѣ.

Розіерскій приноситѣ въ годѣ по 6000 мюидовѣ Соли, Діезскій 8000, а Шапосалинскій шолько по 5500; мюидѣ состоитѣ изѣ 16 вакселей, а въ ваксель по 34 и 35 фунтовѣ, что составитѣ въ мюидѣ около 560 фунтовѣ.

Мюенвикѣ малый городѣ въ Лотарингіи; котораго солончаки надлежатѣ Королю, и изѣ которыхѣ получаемая Соль расходитѣся въ шрехѣ Епископствахѣ: оныя уступлены Франціи по мирному договору Пиринейскому, и осшались по договору Ризвикскому.

Вода, изѣ которой извлекаетѣся Соль, получается изѣ разныхѣ очень глубокихѣ соленыхѣ колодезей въ Мюенвикѣ: считающѣ, что они заимствуюшѣ это качество, прошекая сквозѣ рудники горной Соли; ибо нѣшѣ подобія, чтошѣ прошекали они

они изъ моря, которое очень опдалено, пошому что процѣживаясь сквозь зѣмлю чрезъ таковое дальнее распояніе, упростили бы свою соленость и учились бы прѣсными.

Вся эта Соль бѣла и не такава нечиста, какъ Соль морская; почему и больше на оную расходу. Воды источниковъ и колодезей соленыхъ въ Лопарингіи имѣютъ различныя степени доброты; но Моеввикскій всѣхъ лучше: сто фунтовъ воды его даютъ 17 фунтовъ Соли; прочихъ же колодезей не приносятъ больше 14 и 15, сверхъ того и работа, въ разсужденіи издержки дровъ и сильнаго варенія, дороже.

Сборъ пошлыны въ трехъ Епископствахъ простирается до 80000 рублей въ военное время; но въ мирное меньше, пошому что шамъ войскъ оспається мало.

Цѣна обыкновенная Соли въ оныхъ трехъ Епископствахъ отъ 110 до 120 ливровъ за мюидъ, состоящій изъ 12 минововъ; это въ разсужденіи опшоянія мѣстъ отъ солотоварницъ. Причина, по которой другія солотоварни въ Лопарингіи оспавлены, малый расходъ на Соль: однакожъ кромъ собственнаго расходу выпускающъ опшуда Соль въ Альзасъ, Палашинашъ, Тревъ, Майнсъ, Вормсъ и нѣкоторыя Имперскія земли, лежащія по Рейну.

Въ спашь *солончаки* показано, сколь чрезмѣрно изобильна разною Солью Россія.

Мы присовокупимъ здѣсь еще о нижеслѣдующихъ.

### *Соль Португальская.*

Португалія приноситъ великое количество Соли, которой ежедневно оппускающъ великіе грузы изъ пристани Сешубальской на счетъ разныхъ сѣверныхъ странъ. Приготовляющъ въ маломъ заливцѣ на западномъ берегу, близъ Авеиро, великое множество Соли, которую опчаспи развозятъ въ другія мѣста Королевства, частьюжъ опправляютъ въ

въ другія Государства. Сентъ-Убе, пристань морская, нѣсколько пониже Лиссабона, почасту посѣщается кораблями сѣверныхъ народовъ по причинѣ множественной ежегодной шухъ выдѣлки Соли. Алезаръ-до-Соль прозвано мѣсто по великому множеству приносимой имъ Соли; лежитъ оное въ 35 миляхъ къ юго-западу отъ Лиссабона, по ту сторону рѣки Таго. — *Extrait de la description du Portugal, dans le Journ. Econ. p. 563. — 1759.*

*Соль Сицилійская и Сардинская.*

Въ Трапанѣ Сицилійской и въ Сардиніи есть хорошіе солончаки, по сказанію Устарицову.

*Соль Ирландская.*

Запасъ Соли для Ирландіи составляетъ поже, что рожь для Англій. Это ея произведеніе естественное и существо торговли заграничной, такъ что оное можно назвать рудниками золотыми и серебряными сей страны. Ирландія заблаговременно познала эту пользу, когда всѣ острова Англинскіе получали изъ нее Соль; нынѣ же напрошивъ имѣетъ она въ торговлѣ этой соперниковъ, ибо показанные острова снабжаютъ себя Солью, получая оную выгоду изъ своихъ поселеній въ сѣверной Америкѣ.

Въ *Dictionnaire du citoyen* сказано, что сѣверныя страны не имѣютъ достаточнаго жару солнечныхъ лучей для удобнѣйшаго полученія Соли, и что страны, лежащія за 42 градусами долгошы, какъ-то Испанія, имѣютъ Соль очень тѣдную, которая почистъ и разрушаетъ шѣла, вмѣсто сообщенія имъ пишанія и сохраненія. Кажется, что одна Франція, сказано тамъ, наслаждается климатомъ умѣреннымъ, способнымъ для дѣланія Соли; почему торговля оною, и отъ того доходы въ ней велики. Между тѣмъ увидимъ мы, что въ Исландіи и Норвегіи можно пріуготовлять морскую Соль, и даже въ Юшландіи и другихъ владѣніяхъ Короля Датскаго.

Валерій говоритъ, что можно получать Соль въ странахъ сѣверныхъ посредствомъ огня и спужи, какъ-то и приготавливаютъ оную въ странахъ холодныхъ.

*Соль Исландская.*

Полагаютъ, что можно найти Соль въ Исландіи, естли только постараются искать; утверждаютъ, что оную видали: находящаяся она въ каменныхъ горахъ на берегу морскомъ, и которую собираютъ рачительно. Соль сія осаждается на камняхъ отъ воды морской, бывъ припекаема лучами солнца. Въ старину дѣлали Соль въ Исландіи, что удобно доказать по древнимъ писаніямъ; грамоты сіи предоставляютъ церквамъ и церковнослужителямъ право приготавливать и варить Соль: изъ чего видимо, что либо были тамъ солончаки, или извлекали оную изъ воды морской. — Merc. Danois, p. 332, Mai 1753.

*Соль Норвежская.*

Г. Понтопиданъ въ своей *Натуральной Исторіи Норвежской*, въ I томѣ, учинилъ описаніе соловарнямъ Тонсбергскимъ, въ правленіи Аггерусъ или Христіаніи, кои Король Христіанъ VI возстановилъ въ 1739 году чрезъ Г. Беуста, Генералъ-Директора надъ Солью; въ оныхъ морскую воду шаскаютъ на два зданія, имѣющія по 2000 фунтовъ длины. Когда чрезъ процѣживание и уварку вода получитъ надлежащій степенъ солености, варятъ оную въ котлахъ, и въ разсужденіи времени года въ двое и шрое сушокъ каждый заводъ приносятъ по 22 бочки Соли: бочка содержитъ 12 шефелей, или 24 чешверика Россійскихъ, а дровъ для сего исходитъ четыре и пять сажень. Соль эта мѣлка, и продается по 32 рейхсталера ласкъ; утверждаютъ, что она не уступаетъ Французской и Португальской. Естли можно оную приготавливать очищеніемъ для соленія рыбы и для обыкновеннаго рас-

расхода, сколько замѣнишь это денегъ, идущихъ на покупку Соли у иностранцевъ, какая польза изъ того для Государства!

*Соль Ютландская въ Даніи.*

*Соль изъ лучицы травы.* Распѣніе это изобилуетъ Солью, но не столько, какъ варекъ, о чемъ сказано въ сшашь *лучица*. Извлекаютъ Соль изъ сего распѣнія въ полуостровѣ сѣверной Ютландіи, называемомъ Вендиссель или Венсиссель. Собираютъ травы этой сколько можно по берегамъ, распилаютъ оную на лугахъ, тамъ какъ дѣлаютъ шо, сушивъ сѣно, сгребаятъ послѣ въ кучи, и сожигаютъ; золу собираютъ со щпаніемъ, и дѣлая изъ оной щелокъ, извлекаютъ Соль въ хрусталахъ. Осьмнадцать бочекъ лучицы даютъ 8 бочекъ золы, изъ коихъ выходитъ бочка Соли; для варенія оной пошребно два воза шурфу, а кошлы перемѣняютъ чрезъ три года. Спараютъ бросать въ море золу выщелоченную; ибо она лишаетъ плодоносія шѣ земли, на кошорыхъ будетъ оставлена. Merc. Danois, p. 59, Août 1759.

*Солончаки Азіятскіе, Африканскіе и Американскіе.*

Продолжительно и можешъ быть бесполезно будетъ описывать здѣсь всѣ великіе солончаки, находящіеся въ Азіи, Африкѣ и Америкѣ, о кошорыхъ упоминается въ исторіяхъ и извѣстіяхъ; но чшобы подать нѣкоторое понятіе о сихъ солончакахъ, скажемъ нѣчто о соленомъ озерѣ въ новой Испаніи, близъ пристани соленой находящемся.

Озеро это надлежитъ къ городу Кампеку, находящемуся въ Юкатанѣ, провинціи новой Испаніи; оное близко къ морю, и не въ дальности отъ пристани, кошорой сообщило названіе, лежащей на томъ же берегу моря въ 20 миляхъ отъ города Кампека.

Вода въ озерѣ эшомъ кристаллизуется отъ одного солнечнаго жару, и въ концѣ Мая довершаетъ свою осадку и превращеніе въ соль.

Когда обыватели Кампекскіе сочшутъ, что Соль довольно выспѣла, извѣщаютъ подсудныхъ себѣ Индейцевъ, и раздѣляясь на разные вапаги, семей въ 40 и 50 соспоящія, выходятъ собирать эту Соль, и вырубая оную, складываютъ въ кучи, подобныя сѣннымъ копнамъ. Кучи сіи покрываютъ шротникомъ и сухою правою; зажигаютъ попомъ праву, отъ чего на соленыхъ кучахъ дѣлается толстый черный черепокъ, сопротивляющійся дѣйствию сильныхъ дождей, и сохраняющій подъ собою Соль совершенно сухо и невредиму.

Соль эта расходится отчасти въ той странѣ, частьюжъ развозится въ пристани залива Мексиканскаго, а особливо въ Алварадскую и Томпскую, двухъ городовъ сего имени, въ коихъ производится великая торговля соленою рыбою, и куда обыватели Кампекскіе привозятъ Соль въ баркахъ и другихъ судахъ, нагружаемыхъ въ пристани соленой.

*Соль берега Патагонскаго.*

Въ путешествіяхъ Адмирала Ансона, книга 1 глава 6, сказано, что по прибытіи въ пристань С. Юліана на берегу Патагонскомъ, послалъ онъ искать солончакѣвъ, для запасенія Солью своей эскадры, но по принесеніи къ нему опытка, оказалось мало къ шому надежды; надобно думать, что по причинѣ дождливой тогдашней погоды Соль размыло; ибо Кавалеръ Марбюргъ во время пребыванія своего въ пристани С. Юліана замѣшилъ, что Соль тамошняя очень бѣла и доброшна, и что въ Февралѣ мѣсяцѣ можно было собрать оной довольно для нагруженія тысячи кораблей.

*Способъ, каковымъ дѣлаютъ Соль въ королевствѣ Аземскомъ.*

Жители Королевства Аземскаго, для замѣны недостатка въ Соли, составляютъ оную двойкою искусствомъ, и употребляютъ оную во все то, къ чему служитъ Соль натуральная.

Для

Для дѣланія перьвой собираютъ вещество зеленое, находящееся на водахъ стоячихъ, сушатъ оное и сожигаютъ; а золу изъ того вываривъ и процѣдивъ, употребляютъ вмѣсто Соли.

Вторая ихъ Соль, несравненно лучшая перьвой, дѣлается изъ листовъ растѣнія, называемаго въ Индіи *смоковница Адамова*. По высушеніи листовъ сихъ и сожженіи, золу оныхъ разводятъ водою для отнятія остроты, и мѣшавъ оную 12 или 15 часовъ, процѣживаютъ воду проекартно сквозь полотно и варятъ. По мѣрѣ того, какъ она кипитъ, на днѣ кошла сгущается, и по вывареніи всей воды, на днѣ остается осадокъ Соли бѣлой и доброй.

#### *Соль Сирійская.*

Г. Ал. Дрюмонъ, Консулъ Англинскій въ Алепѣ, въ путешествіяхъ своихъ въ Кипръ и Сирію пишетъ въ IV главѣ, что въ Сиріи, шествуя изъ Алепа въ Гибюль, должно спуститься въ долину соляную неизмѣримаго пространства; какъ она не можетъ имѣть сообщенія съ моремъ, должно, чтобъ земля въ оной была очень напоена Солью. Минералъ эшотъ смѣшивается съ водою, текущею изъ окрестныхъ горъ, и по возшествіи отъ жару солнечнаго водяныхъ частицъ парами, Соль осаживается. Вотъ какъ Соль шамъ сама собою приуготовляется: ребяпишки отбиваютъ черепокъ ея на поверхности земли палками, въ кои вбиты гвозди съ большою шляпкою; а взрослые складываютъ оную въ бочки, и въ эшотъ состояніи отвозятъ въ Алепъ на продажу. Мало въ ней примѣси земляной; продаютъ оную по изрядной цѣнѣ деревенскимъ жителямъ, кои оную перевариваютъ. *Voageurs Modernes*, in 12, tome IV, p. 69, 1760.

#### *Соль Египетская.*

Исключая Польшу, нѣтъ страны столько изобилующей Солью, какъ Египетъ. Оный по большой части



части состоишѣ изѣ горѣ соленыхѣ, какѣ по под-  
тверждается множествомѣ находимыхѣ въ этой  
странѣ соленыхѣ рудниковѣ, кои приносятѣ Соль  
красновашую, смѣшенную съ известью, которую въ  
Египтѣ называютѣ *натронѣ*, и которую употре-  
бляютѣ къ просаливанію мясѣ. Большая часть ко-  
лодезей въ Египтѣ содержатѣ воду соленую, и обы-  
кновенно считаютѣ за чудо колодезь, находящійся  
близѣ Маперики, или древняго Иліополя, въ которомѣ  
вода прѣсная. Если бы рѣка Нилѣ не отворачивала  
сего недостатка, Египетѣ не могѣ бы быть обита-  
емѣ, увидели бы оный столько же пустѣ, какѣ и  
Аравіа. Владѣющій колодеземѣ прѣсной воды въ  
Египтѣ и Аравіа частѣ имѣетѣ драгоценное сокро-  
вище, и не открываетѣ никому объ ономѣ, кромѣ  
дѣшей своихѣ.

Доказываетѣ это, что страна Египетская со-  
держитѣ въ себѣ множество Соли, ежедневно предѣ  
восхожденіемѣ солнца видяшѣ шамѣ землю, покры-  
вающуюся скорлупою бѣлой Соли, которая садится  
на травѣ, такѣ какѣ у насѣ морозѣ. Во всемѣ  
востокѣ нѣшѣ страны, гдѣ бы земля столько напо-  
ена была Солью, какѣ въ Египтѣ, кромѣ окрест-  
ностей Мертваго моря или озера Содомскаго, гдѣ  
нашелѣ я землю одинакаго свойства съ Египетскою.

На солянистой землѣ и растѣнія происходятѣ  
соленыя; въ Египтѣ оныхѣ находится изобильнѣе  
качествомѣ и разнообразіемѣ, нежели во всѣхѣ стра-  
нахѣ восточныхѣ; травы обыкновеннѣйшія въ сей  
странѣ, какѣ близѣ моря, такѣ и въ отдаленіи  
онаго, состоятѣ въ разныхѣ родахѣ меземѣ-бриан-  
фема, или хеноподіа.

Скопы весьма любятѣ соленыя травы и ѣдятѣ  
разные оныхѣ роды по особливому своему вкусу;  
коровы и овцы любятѣ хеноподію, а козы и вер-  
блюды ѣдятѣ безѣ разбору всѣ соленыя травы. Я  
замѣчаю, что въ Египтѣ всѣ травы вообще по  
естеству своему и несоленыя имѣютѣ вкусѣ Со-  
ли больше или меньше чувствительный; даже дяп-

ловина, которую тамъ запасаютъ сырую и сушеную, отчаспи содержишь въ себѣ вкусъ соленый.

Замѣчаніе это служишь къ объясненію кислоты проспой Соли, находящейся въ нашатырь. Сммотри *Нашатырь* и *Нитронъ*.

Англичане закупаютъ множество Соли для употребленія въ своихъ Американскихъ поселеніяхъ; обыкновенно берутъ они ее на островахъ Зеленаго мыса, а именно, Маіѣ и Соленомъ; число кораблей, оною нагружающихся, ежегодно простирается до ста, не упоминая о другихъ расходахъ на собираніе Соли въ солончакахъ и перевозку къ морю, что однако не многого стоить въ разсужденіи находящагося тамъ множества ословъ, коихъ нанимаютъ дешевою цѣною. Суда и барки, грузящіяся этою Солью, обыкновенно охраняемы бывають военнымъ кораблемъ въ разсужденіи опасности отъ морскихъ разбойниковъ Салейскихъ и прочихъ, разбѣгающихся около береговъ Африканскихъ и тамошнихъ острововъ.

**СОРБЕКЪ** или *сорбетъ* или *шербетъ*. Тѣсто, составляемое изъ лимоновъ, муску, амвры и другихъ благовоній, и сахару очищеннаго; разводятъ изъ онаго напитокъ весьма употребительный въ странахъ восточныхъ: Египетскій шербетъ лучший, и лепешки онаго бывають пверже.

**СОСНА.** Великое дерево, приносящее родъ ядеръ, называемыхъ *ядро бѣлое*, а по Французски *ripon blanc*; плодъ его состоить въ шишкахъ продолговатыхъ, чешуистыхъ и пвердыхъ, какъ дерево, за каждую чешуйкою или щелушиною содержишь косточка, заключающая въ себѣ ядро. Сосна даетъ изъ себя смолу, испекающую въ насѣчки, производимыя въ ея пнѣ и вѣтвяхъ. Сммотри *Смола* и *Коломазь*.

Дерева сего извѣстныхъ десять родовъ, изъ коихъ перьвое растетъ только въ странахъ жаркихъ, какъ-то въ Испаніи и Италиі, и которое при-

приноситъ ядра или пигноны, упошребляемыя въ пищу.

**СПАРАГОНЪ.** Матерія шерстяная самая плохая, работаемая въ Англии, въ которой почти вся она расходится; между тѣмъ Англичане высылаютъ нѣсколько оной въ Испанію, но не больше въ годъ, какъ на 1600 и 2000 рублей.

**СПАТЪ** или *шпатъ*, или *плавикъ*. Камень бѣлый, чешуистый и лоснящійся, упошребляемый не рѣдко къ облегченію плавки металловъ; прежде сего камень эшотъ привозили изъ Леванта, но нынѣ много онаго опыскано въ Англии и Нѣмецкой землѣ. Хорошій Спатъ долженъ состоять изъ словъ продолговатыхъ, мягкихъ и удобно распирающихся въ порошокъ; Англинскій Спатъ бываетъ почти всегда твердъ.

Спатъ заступаетъ мѣсто средневенное между камня известнаго и кремня; почему и не можно онаго пережигать въ известъ, какъ обыкновенный известный камень; въ огнѣ онъ лишается только своей связи, со всемъ тѣмъ качествомъ своимъ больше сходствуетъ къ известному камню, чѣмъ къ кремню. *Шпатъ зеркальный*, п. е дѣлящійся на листы, лоснящійся, надлежитъ къ сему же роду; серебро не рѣдко находится въ шпатѣ, *Introduit. a la Mineral. par Henkel, T. I, p. 60. --- 1756.*

Валерій пишетъ, что шпатъ различенъ бываетъ своею твердостію; что есть оный столько рухлый, что можно распереть между пальцевъ; другій напрошивъ равняется твердостію кремню, прочіе наконецъ имѣютъ средственную твердость: явленія оказываетъ онъ тѣжѣ, что и камень известный; въсомъ всѣхъ камней тяжеле.

Находятъ шпатъ листовый въ рудникахъ Консбергскихъ въ Норвегіи, не рѣдко куски руды серебряной стеклянистой бывають прилипшіе къ нему снаружности; есть еще родъ шпата тонколистного въ рудникахъ Харццскихъ; шпатъ зернистый или песчаный бѣлый, сѣрый и красный находится въ

рудникахъ желѣзныхъ Еригрудфворскихъ въ Швеціи; шпашъ прозрачный бѣлый находится въ Россіи на медвѣжьемъ островѣ близъ города Архангельскаго.

Есть шпашъ кристаллизованный въ гроздахъ: находится шаковый въ Ропендалѣ въ Далекарліи, и въ Даннеморѣ въ Упландіи. Шпашъ стекляннстый бѣлый находится близъ Упси въ новомъ мѣдномъ рудникѣ, и близъ Сприозена въ провинціи Норбергской, и зеленоватый близъ Сальберга.

Чѣмъ шпашъ бываетъ мягче, тѣмъ больше надежды имѣють рудокопы найти въ сосѣдствѣ его дорогіе металлы. — Сммотри въ Валеріевой Минералогіи Россійскаго перев. стр. 93.

**СПЕРМАЦЕТЪ.** По переводу китово сѣмя, но въ самомъ дѣлѣ мозгъ китовый, употребляемый въ нѣкоторыхъ сосудахъ для украшенія кожи; можно сказать, что оный вмѣсто украшенія поршитъ оную. — Сммотри *Китъ*.

**СПИКА - НАРДЪ** или просто *Нардъ*. Названіе Нарда даютъ различнымъ растѣніямъ; Dioscoridъ упоминаетъ о двухъ родахъ Нардовъ, одномъ *Индѣйскомъ*, другомъ *Сиріянскомъ*; онъ присовокупляетъ и третій, а именно *Целтскій*; четвертый же называетъ *Нардомъ горнымъ*, или *Нардомъ дикимъ*, который также двухъ родовъ, а именно *азарумъ* и *фу*. Сммотри *Плѣдѣсикъ*.

*Нардъ Индѣйскій* или *Спика-Нардъ* есть корень волокнистый, или лучше сказать, состоящій изъ малыхъ волоконъ извиныхъ, идущихъ изъ головки корня, кои составляютъ не иное что, какъ жилы стеблей листовыхъ увядшихъ, и по засохнушіи сжатыхъ вмѣстѣ, цвѣту желѣзной ржавчины или темнокрасноватаго, вкусу горькаго, пріаго, ароматнаго, запаху пріаго и сходствующаго къ ногошкамъ Индѣйскимъ.

Сія волокнистая часть растѣнія, употребляемая, не есть ни шишка, ни корень, но внутренность стеблей, кои снабжены быми многими малыми листочками, кои увядая и засыхая ежегодно,

превращающся въ волоши, удерживая однѣ только свои жилы. Нардѣ между шѣмѣ заслуживаетъ наименование шишки по причинѣ своего вида; оный состоитъ приростшимъ къ корню, шолщиною въ палецѣ, жилыващому, темнобурому, плотному и ломкому; между помянушыми волощами находяшся иногда цѣлые листочки бѣловашые, и малые спебельки жолобовашые, а иногда на шомѣ же корнѣ нѣсколько особливыхъ пучковъ жилокъ волокнистыхъ.

Нардѣ Индѣйскій растетъ во множествѣ въ Явѣ великой, и обыватели употребляютъ его шамѣ на поварняхъ для приправы рыбѣ и мясѣ.

Нынѣ въ продажѣ находяшся шолько два рода Нардовѣ, разнящихся цвѣшомѣ и длиною волоконѣ; ибо длиннѣшшя волокна цвѣшомѣ бывають краснѣе, но запаху и силы одинакой.

Вѣ покупкѣ должно выбирать Нардѣ свѣжій, долговолоконистый, пахнущій ногошками Индѣйскими и вкусу горькаго.

Нардѣ Целтышескій, инако *Spica Gallica*, корень жиловашый, волокнистый, красновашый, снабженный листьями или малыми чешуйками зеленожелшовашыми, вкусу прянаго, горьковашаго, ароматнаго, запаху сильнаго и не очень прошивнаго; для употребленія должно избирать оный свѣжій, хорошаго запаха, имѣющій много малыхъ корешковѣ, и который не хрупокѣ и полнѣ: поднесъ собирають еще оный на горахъ Алпійскихъ, раздѣляющихъ Нѣмецкую землю отъ Италіи, въ Лигурскихъ и Генуескихъ.

Вся шрава онаго ароматична, и сходшвуетъ запахомѣ къ корню малой валеріаны; по сказанію Клузіеву, цвѣшетъ оная въ мѣсяцѣ Августѣ почти подѣ снѣгомѣ, даже на самыхъ вершинахъ горъ Алпійскихъ Спирійскихъ; потомѣ показываются листья, когда цвѣшны начнушѣ опадать: обыватели тамошніе собирають оную въ концѣ Августа и началѣ Сентября, когда листья начнушѣ желтѣть; ибо тогда запахѣ въ ней пріяшнѣе, котораго она не имѣ-

етѣ, когда листья начинаютъ показываться, и пока вся права еще зелена.

Нардѣ Цельпическій имѣетѣ одинакое свойство съ Нардомѣ Индѣйскимѣ: употребляютъ его въ шерякѣ и мапридашѣ; привозятъ его обыкновенно въ связкахѣ.

Нардѣ горный, роспуцій въ Дофинѣ, бываетѣ сѣраго мышьяго цвѣту; корень у него полщиною въ концѣ мизинца, какѣ бы выпеченый, и усаженный малыми волосками, а стебель его, выходящій изъ середины шишки, бываетѣ красноватѣ.

Изъ сихъ трехъ родовъ Нардовъ, Индѣйскій больше уважается и продается дороже; потомѣ слѣдуетѣ Цельпическій, а за онымѣ горный. Искусные Аптекари говорятѣ, что торговлю послѣднимѣ должно оставить, ибо оный мало силы имѣетѣ; два же первые слѣдуетѣ выбирать свѣжіе, и сколько можно больше душистые.

Нардѣ горный одинакаго дѣйствія съ Цельпическимѣ, но нѣсколько силою слабѣе; рѣдко бываетѣ оный въ продажѣ. *Matiere Medicale de Geoffroy, Tome II, pag. 183.* — Кромѣ шишекъ Нардовыхъ бываютѣ въ продажѣ его сѣмена, кои одинакую имѣютѣ силу, и могутѣ входить въ тѣ же составы лечебные.

**СПИРТЪ** или *духъ*. Терминѣ Химическій, значущій элементѣ, одинѣ изъ пяти первенствующихъ сего художества. Химики изыскали чрезъ распущеніе, что всѣ тѣла естественныя, а именно минералы, растѣнія и живопныя состоятъ изъ веществъ пяти родовъ: *Спирта, масла, соли, воды и земли*; при первыя называются *дѣятельными*, а два послѣднихъ *страдательными*. Нашура совокупляетѣ разнообразно сіи пять веществъ въ рожденіи тѣлъ, коихъ различіе удобно ощущительно чувствами.

Спиртѣ или *духъ*, бывѣ первое начало тѣла, бываетѣ собственно жидокѣ, понокѣ или воздушенѣ, пронцашеленѣ, удобно исходитѣ изъ растѣній

и живошныхъ отъ жару, и съ затрудненіемъ изъ минераловъ отъ дѣйствія огня: но эшотъ Спиртъ обыкновенно не можеть сгущаться отъ холоду; оный жидокъ, и шѣмъ различествуетъ отъ земли и соли; онъ прошивишя спужѣ, и въ эшотъ различенъ отъ масла и воды; наконецъ онъ можеть соединяшя съ масломъ и водою, кои между собою смѣшивашя не могушъ, шаковыя различія принудили многихъ Химиковъ приняшъ сіе правило прошивѣ спаравшихся оное отвергнушъ.

Спирты вообще бывають двояки: летучіе и поспоянные или швердые; летучіе по большой часши бывають масловаши и алкаличны; поспоянные же обыкновенно кислы, они происходятъ изъ минераловъ, для извлеченія ихъ изъ оныхъ пошребна сила огня.

Многіе Химики дали начальному Спирту прозвание *Меркурія*, по причинѣ летучести его въ растѣніяхъ и живошныхъ.

*Спиртъ винный.* Эшо рекшифированная или укрьпленная водка нѣсколькими перегонаніями или двоеніями; между шѣмъ можно совершенно рекшификовашъ винный Спиртъ однимъ передвоеніемъ водки, упошребляя инструментъ Химическій съ нѣсколькими кукурбишами, о которомъ упоминаетъ Глазеръ въ своемъ *Tracte de Chymie*, напечатанномъ въ Лионѣ 1676 года.

Рекшификація Г. Лемери, производимая шаже однимъ передвоеніемъ, гораздо простѣе Глазеровой, и еще лучше; производишя оная въ паровой банѣ посредствомъ большой спеклянной колбы съ ея колакомъ; можно о производствѣ эшотъ чашать въ его *Cours de Chymie*.

Подлишіе воды въ крьпкій винный Спиртъ умножаетъ жаръ его, чему не вѣрилъ Г. Геофрой младшій, не сдѣлавъ опыту; можно шо видѣшъ въ его запискѣ, находящейся въ *Исторіи Парижской Акад. Наукъ* 1713 года, что оная умножаетъ, и много, и скоро, и шѣмъ больше, чѣмъ количество

воды будетъ превосходить мѣру виннаго Спирта; масла же существенныя напротивъ (ibid. 1727) оный уменьшаютъ, вмѣсто того, что надлежало бы имъ усугублять, потому что всѣ они состоятъ почти только изъ сѣры самой горючей, и удобной къ воспаленію. По опытамъ Г. Геофраю оказывается, что малѣйшее дѣйствіе нѣкоторыхъ существенныхъ маселъ на винный Спиртъ не уменьшаетъ его жару; таковы, существенное масло лавенделево и звездичное.

Спиртъ винный употребленъ въ Медицинѣ, а особливо въ Аптекахъ, составляя сильное распу-скательное (menstrua) для частей смолянистыхъ и масловатыхъ въ смѣсяхъ; почему употребляють его для составленія Спиртовъ ароматичныхъ, эликсировъ и шинкшуръ, кои заключаютъ въ себѣ яко разныя извлеченія (extract) силу частей тѣхъ растѣній, которыя слѣдуютъ употреблять въ разныхъ случаяхъ.

Сія же жидкость у красильниковъ называется *краскою, недающею цвѣта*, потому что сама собою не можеть произвѣсти никакого цвѣта, но только приготавливаетъ матеріи къ лучшему краски принятію. — Много же виннаго Спирту расходится для другихъ ремеселъ, а особливо въ составѣ лаковъ, смотри *Олифа* и *Бронъ*.

*Спиртъ сѣрный*; извлекается оный изъ расплавленной и зажженной сѣры, коей тончайшія части обращаются въ жидкость, и приспаютъ къ повѣшенному стеклянному колоколу, и спекая въ капли, упадають въ глиняное судно, по срединѣ коего стоить каменная сковородка, въ которой жгутъ сѣру горючую.

Считаютъ, что Спиртъ этотъ полезенъ отъ всѣхъ тѣхъ болѣзней, въ которыхъ даютъ Спиртъ упоросный, о которомъ писано будетъ ниже.

*Спиртъ соленый*; это жидкость желтая, извлекаемая изъ соли морской посредствомъ Химическихъ дѣйствій: лучший таковой Спиртъ приво-  
зятъ



зятѣ изѣ Англїи; доброты его признаки состоятъ въ томѣ, чтобѣ былѣ онѣ желтѣ, какѣ янтарь, вкусу кислого и пронїзшельнаго.

Вѣ великомѣ состоитѣ онѣ употребленїи въ Медицинѣ; но можетѣ быть не содержитѣ тако-выхѣ силѣ, какїя ему приписываютѣ.

Какѣ Спиртѣ соленый обыкновенно очень ѣдокѣ, можно его усладитѣ перевариванїемѣ шреднедневнымѣ въ маломѣ песчаномѣ огнѣ съ прибавкою къ нему вшрое мѣроу виннаго Спирта.

*Спиртѣ купоросный*, называемый отѣ иныхѣ *кислота купоросная*; эшо купоросѣ, высушенный на солнцѣ или въ печи, который перегоняютѣ нѣсколькими Химическими дѣйствїями, почаспу повторяемыми съ начала огнемѣ ревербернымѣ, а попомѣ въ банѣ Марїнной.

Считаютѣ эшотѣ Спиртѣ отличнымѣ лекарствомѣ отѣ падучей болѣзни и въ злыхѣ горячкахѣ.

Послѣднїй Спиртѣ, извлекаемый изѣ купороса, который несправедливо называютѣ *купороснымѣ масломѣ*, служитѣ къ распущенїю металловѣ и минераловѣ.

*Спиртѣ селитрянный*; получаютѣ эшотѣ Спиртѣ изѣ глины болусной: названїе эшо дано ему нѣкоторыми врачами, кои считали нѣкогда крѣпкую водку опасною, но въ основанїи они не имѣютѣ между собою различїя, и составляютѣ *кислоту селитрянную*. *Introduit a la Mineralogie, par Henkel, in 12, Tome II, 1756, p. 47.*

*Спиртѣ сахарный*. Смотри *Сахарѣ*.

*Спиртѣ виннаго камня*. Смотри *Тартрѣ*.

*Спиртѣ трепентинный*. Смотри *Трепентинѣ*.

*Спиртѣ бергамотный*, употребляемый дѣлашелями благовоной, привозитѣся изѣ Сицилїи.

*Примѣчанїе*. Въ простомѣ наречїи почаспу особенныя спирты означаются шолько именами веществѣ, изѣ коихѣ произошли, не опредѣляя существеннаго качества натуры каждаго Спирта; такѣ

на примѣрѣ говорится: Спиртъ купоросный, а не Спиртъ кислоты купоросной; Спиртъ щетинный, а не Спиртъ алкалическій щетинный; Спиртъ винный (ш. е. сокъ виноградный, бродившій по проспонародному знаменованію слова вино), а не Спиртъ горячій винограднаго вина; Спиртъ трепентинный, а не Спиртъ масловатый трепентинный; Спиртъ лимонный, а не Спиртъ винный, напоенный ароматомъ лимоннымъ. Почему всѣ таковыя названія почти произвольныя, и шѣмъ больше, что различныя вещества, какъ-то нашатырь, шрепеншинъ, лимонъ и проч. могутъ доставлять различныя произведенія, кои равномерно заслуживаютъ названіе Спиршовъ, хотя оными и не именуются; между шѣмъ вскорѣ познакомливаются съ сими названіями употребительными; выучиваютъ ихъ, подобно всѣмъ другимъ словамъ языковъ незнакомыхъ. — Изъ Энциклопедіи.

**СПІАУТРЪ;** или *Спіолтеръ* по Голландски; родъ металла бѣлаго и швердаго, бывшаго неизвѣстнымъ въ Европѣ до шѣхъ поръ, какъ Голландцы вывезли оный изъ Индіи. Нѣкоторые полагаютъ его въ число полуметалловъ, потому что оный раскаляется прежде, нежели расплится, подобно какъ серебро, мѣдь и прочіе настоящіе металлы, выдерживающіе огонь; распространительности онъ въ себѣ не имѣетъ, не можетъ выдерживать ударовъ молотка въ разсужденіи своей хрупкости: почему и не можно его употреблятьъ опричь плавленія и ошливанія. См. *Тинтенакъ*.

**СПОДЪ,** или *сподіумъ* древнихъ Грековъ; зола, или лучше сказать, цвѣтъ металической нечисмый, который собирается въ мѣдныхъ кузницахъ; оный не много разнится отъ помфоликса; между шѣмъ Плиній опредѣляетъ разные онаго роды, а именно: Сподъ мѣдный, который всѣхъ лучше; серебряный, который называется онъ *Лавріофисъ*, отъ Лавріона горы въ Аршикѣ, гдѣ есть рудники серебряные; Сподъ золошой, который получается при очищеніи золота, и свинецъ, который *Діоскоридъ* одобряетъ послѣ

послѣ очищенія мѣди. Сподѣ Греческій былѣ вреденѣ во внутреннемѣ приняши, почему употребляли его наружно.

Арабы, кромѣ сихѣ соршовѣ Сподовѣ металлическихѣ, бывѣ обманушы или обманывая словомѣ *Сподѣ*, значущимѣ золу, ввели вѣ употребленіе другіе Споды; а именно, золу изѣ нѣкопорохѣ распѣній, и нѣкопорохѣ шравѣ, кои Греки назвали *анти Сподѣ*. Діоскоридѣ упоминаетѣ о нѣкопорохѣ, какѣ-то: о лиспахѣ, цвѣпахѣ и зеленыхѣ ягодахѣ миршовыхѣ, сожженныхѣ и промытыхѣ; лиспахѣ оливѣ дикихѣ, роговѣ бычачьихѣ, сальной и жесткой шерсти, сожженныхѣ по смѣшаніи со смолою или медомѣ, и тому подобныхѣ.

Авиценна означаетѣ подѣ именемѣ *Табаксир* золу сожженныхѣ корней простинныхѣ: переводчики его превратили это названіе вѣ Сподѣ; но мы считаемѣ, что этоѣ Сподѣ, котораго понемногу приваживали кѣ намѣ изѣ странѣ восточныхѣ, былѣ родѣ сахару нечищеного, какѣ то доказываетѣ Сомезѣ вѣ своемѣ сочиненіи о сахарѣ: почему и не удивительно, что Арабы и послѣдователи оныхѣ отдають сполько великую похвалу Споду сему, внутренне принимаемому, ибо Арабы обманувшись цвѣтомѣ золы, и по сказанію купцовѣ объявлявшихѣ, что этоѣ порошокѣ цвѣту зольнаго извлеченѣ изѣ простей, повѣрили, что это настоящая зола сожженого простинку.

Новѣйшіе дѣлають свой Сподѣ изѣ сженой слоновой кости, пережигаемой до бѣлизны; должно этоѣ Сподѣ выбирать вѣ бѣлыхѣ лужинахѣ состоящій снаружи и внутри, тяжелый, кропкій, и еспли можно безѣ мѣлочи и сору; можно поддѣлывать оный изѣ костей говяжьихѣ и собачьихѣ, однако шакový ни во что негоденѣ.

**СПОЛАСКИВАНІЕ.** (Изѣ Энциклопедіи, *Manuf. en soie et laine et teinture*). Говорится это о всѣхѣ матеріяхѣ шерстяныхѣ, когда выминають и спирають ихѣ вѣ чистой водѣ для истребленія изѣ нихѣ

глины, мыла, урины и всякой нечистоты, оспающей отъ валниа.

Шелкъ Споласкивають въ чистой водѣ для изгнанія изъ него мыла и квасцовъ.

То же говорится при крашеніи валеныхъ матерій, или когда окрасивъ оныя, Споласкивають для изгнанія излишней краски. — Въ Французскихъ мануфактурахъ называется это дѣйствіе *degoger*.

**СПРЕИЕНЪ.** Названіе Голландске, означающее большія одѣяла постельныя Индѣйскія съ большими разныхъ красокъ цвѣтами и широкими коймами, кои шкуются въ Индіи цѣльныя изъ хлопчатой бумаги; дѣлають ихъ разной величины и со всею оныхъ простотою, употребляють иногда къ параднымъ постелямъ; лучшія Спреиены работаютъ на берегу Коромандельскомъ: цѣна онымъ бываетъ отъ 10 до двадцати рублей въ разсужденіи величины и шпонкости; у Голландцевъ они въ великомъ употребленіи; они называютъ ихъ въ единственномъ *Спрей*. — Изъ *Гарсина*.

**СПУСКАТЬ или СТОПЛЯТЬ МЕТАЛЫ.** (*Allier*) Дѣйствіе, которымъ Сплавляютъ вмѣстѣ разные металлы, какъ на примѣръ мѣдь, олово, а иногда и серебро, на ошлаваніе колоколовъ, спашуй, и проч. Смори въ спашѣ *мѣдь*, Коринфская мѣдь.

При спусканіи золота и серебра потребно много золота, чшобъ серебро пожелтѣло, но очень мало серебра къ тому, чшобъ золото побѣлело.

Индѣйцы Спускають золото съ наждакомъ Испанскимъ для умноженія количества онаго, подобно какъ Европейцы Спускають мѣдь съ камнемъ галмейнымъ.

Къ опредѣленію степени смѣси или чистоты серебра предполагають раздѣленіе на двенадцать денарій; и когда оное Спущено съ двенадцатою долею мѣди, значитъ серебро пробою въ одиннадцать денарій: когда же серебро содержитъ шестую долю подмѣси или двѣ двенадцатыхъ, тогда серебро пробою въ десять денарій.

Обыкновенно около двухъ золотниковъ мѣди кладется въ смѣсь на каждый маркъ серебра. Монашное серебро Спускается съ множайшимъ количествомъ мѣди, нежели передѣльваемое въ посуду; золото же монашное имѣетъ напрошивъ меньше подмѣси, нежели передѣльваемое въ посуду.

Употребляется названіе амальгамировать, когда Спускается ртуть съ металлами. Ртуть умягчаетъ другіе металлы, бывъ спущена съ ними не приводя оныхъ въ расплаву; всегда кладутъ ртутти больше, и смѣсь эта всегда удерживаетъ названіе амальгамированія: но когда употребляется ртутти количествомъ меньше, и когда она съ металлами сплаивается, употребляется названіе *Спускать*.

Я искалъ (Hist. del Acad. Royale des Sc. A. 1740) привести олово въ совершенство, учинивъ оное бѣлѣе, тверже, звончѣе, и чтобъ утратило оное пошъ скрипъ, который обыкновенно испускаетъ оное при стибаніи.

Я Спускалъ ртуть съ расплавленнымъ оловомъ, что очень удобно, а особливо не больше подержавъ олово на огнѣ, чтобъ оное распустилось совершенно; ибо оставивъ оное больше надлежащаго времени, или давъ ему степень огня сильнѣйшей, олово кальцинируется, и бывъ слишкомъ разгорячено, начинаетъ брызгать, когда польешь въ него ртуть.

Я испыталъ различные размѣры ртутти къ олову: оказалось, что лучше идетъ одна часть ртутти на восемь частей олова; въ этомъ размѣрѣ олово учинится бѣлѣе и тверже.

Когда клалъ я ртутти меньше, не приходило отъ того олово въ совершенство; когда же клалъ больше сей мѣры, учинялось оное кропко; а когда подбавлялъ ртутти еще больше, учинялъ олово расширяющимся.

Ртуть содержитъ свойство подмѣсю въ олово лишать оное скрипу, и я счишаю, что этотъ скрипъ не есть олову естественно свойственный.

Смѣсь такового спущенія выдерживаетъ такій же степеиъ огня, какъ и одно олово; я разжигалъ олово, Спущенное со ршутью, по вышепомянутому размѣру: распоплялъ и перешоплялъ оное, и нашелъ, что оное опѣлого вѣсу своего не пратило, но еще дѣлалось лучше; а изъ того слѣдуетъ, что упошребляя огонь достаточный къ расплавленію олова, огонь сей бываетъ не довольно силенъ для разрушенія связи между шариковъ, меркурія или ршущи и часпицъ олова, но еще больше и тѣснѣе оныя между собою соединяетъ.

Къ усовершенію свинцу, учиня оный шверже и способнѣе къ шѣмъ работамъ, для которыхъ онъ годенъ, Спускалъ я его со ршутью, и нашелъ, что ршуть опшнмаетъ у свинцу его запачканный цвѣпъ, учиняетъ его бѣлѣе и шверже, и въ этомъ состояніи бываетъ онъ подобенъ обыкновенному олову.

Размѣръ, способнѣйшій ршущи къ свинцу, нашелъ я, что состоитъ оный въ одной часпи ршущи на чешыре часпи свинцу.

Я переплавлявалъ свинецъ Спущенный со ршутью, вывѣшивалъ по опшуженіи онаго, и нашелъ, что онъ не ушрашилъ своего вѣсу.

Для соединенія ршущи со свинцомъ должно разогрѣвать ршуть въ желѣзной ложкѣ, между шѣмъ какъ свинецъ на огнѣ расплавляется; вылей попомѣ ршуть въ распопленный свинецъ, и въ шу минушу еними съ огня.

Когда смѣсь опшынелъ, спшавяшъ оную на огонь для переплавки вновь, и снимаютъ съ огня, когда расплавилъ.

Во время вторичнаго сего расплавленія выливаютъ спущенный со ршутью свинецъ въ формы, ештли по надобно. — *Энциклопед.*

**ССУЧИВАТЬ** или **СТРАСТИТЬ**. Терминъ опшчаспи шкачей, опшчаспи же пуговичниковъ и позуменщиковъ, значущій свертѣшь нѣсколькo нишокъ въ снурокъ, способный къ дѣланію пуговицъ и проч. Хотя говорилъ еще вообще только о шерстяныхъ

ниткахъ, но пуговичники употребляютъ также шелкъ и золото для разныхъ украшеній; въ первомъ случаѣ должно умѣть ссучивать до надлежащаго степени, ибо излишнее скрученіе вредитъ столько же работѣ, какъ и слабое.

**СТАЛЬ.** Чрезъ *жельзо* чистое или *Сталь* разумѣется металлъ, освобожденный отъ частицъ многоугольныхъ или неравносторонныхъ, кои ему вредятъ и его разстроиваютъ; металлъ, больше наполненный частицъ металлическихъ, составляющихъ его сущность, въ томъ же распространеніи шѣла. *Спаль* естественная находится въ средственномъ состояніи между чугуномъ и жельзомъ кованымъ; ибо когда пустишь больше огня къ чугуну, находящемуся въ расплавкѣ, (я разумѣю о томъ чугунѣ, которому напура опредѣлила учиниться *Спалью* самородною), учиняется оный *Спалью* преждековки: послѣднее состояніе его есть усовершеніе чрезъ искусство, ш. е. огонь и ковку; сверхъ же сего состоянія слѣдуетъ разрушеніе.

Желающему опредѣлить почнѣе *Спаль*, должно сначала различить оной два рода: *Сталь самородную* и *Сталь художественную*. Самородная *Спаль* та, въ которой искусство не имѣло другаго участія, кромѣ разрушенія огнемъ излишество частицъ соленыхъ и сѣрныхъ, и другихъ, коими чугунъ бываетъ наполненъ. — *Спаль* художественная есть жельзо, которому искусствомъ прибавлено чрезъ помощь веществъ постороннихъ шѣхъ частицъ, коихъ было оное лишено слишкомъ. Наконецъ, естли желаемо опредѣленіе всеобщее и которое было бы приспойно обѣимъ жельзамъ, должно говорить, *Спаль* есть жельзо, въ которомъ смѣсь частей металлическихъ съ частями солеными, сѣрными и прочими, доведена къ степени точности, составляющей вещество металлическое, извѣстное намъ подъ именемъ *Спали*; таковымъ образомъ *Спаль* состоитъ въ нѣкоторомъ союзѣ между собою частей вышеписанныхъ, кои полагаются за ея элемен-

элементы: въ очищеніи желѣза опѣ сихъ веществъ поспороннихъ соспоаятѣ оба искусства дѣлають *Сталь самородную* и *Сталь художественную* въ разсужденіи руды и ея качества.

Опредѣленіе это извлечено изъ *Энциклопедіи*, въ которой спашья эта пространнѣе, нежели у Г. *Савари*; можно взять къ оной прибѣжище въ разсужденіи дѣйствій, производимыхъ у разныхъ народовъ къ соспавленію Спали; ниже слѣдующаго будетѣ здѣсь довольно съ присовокупленіемъ изъ *Энциклопедіи*, что показалось мнѣ важнѣйшаго до этой спашьи, въ особливости же, откуда получають Спаль, о ея разныхъ качествахъ, употребленіи, и проч.

Спаль изъ всѣхъ металловъ швердѣйшій, когда будетѣ приугошовленъ и закаленъ надлежащимъ образомъ; почему великій на оную расходъ для дѣланія острыхъ орудій всякаго рода.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ жила желѣзная тогда часѣ перемѣняется въ Спаль; но въ другихъ мѣстахъ перемѣна сія происходитѣ гораздо затруднительнѣе: есть разные способы къ превращенію желѣза въ Спаль. Когда желѣзо хорошо, плавяшъ оно въ горну, и когда расплавився, подбрасываютѣ мало помалу въ него смѣсь, соспавленную изъ равныхъ частей соли виннаго камня, соли алкаличной, опилокъ свинцовыхъ, опилокъ бычачьяго рога, взмѣшиваютѣ поременно, и наконецъ выложивъ слитокъ на накавальню, выковываютѣ изъ него прутья.

Еслили желѣзо не можетѣ выдержашъ новой расплавки, производится другое дѣйствіе; берутѣ желѣзныхъ прутьевъ толщиною въ большой палецъ, кладутѣ въ глиняную посуду, нарочно для сего дѣлаемую, попеременно слой на слой со смѣсью изъ равныхъ долей сажи, толченаго угля, опилокъ бычачьяго рога и коровьей шерсти; по наполненіи посуды закрываютѣ оную, замазываютѣ плотно, и спавяшъ въ печь реверберную (въ которой огонь свержу дѣйствуетѣ): тогда раскладываютѣ огонь,



и умножаютъ оный постепенно до шѣхъ поръ, какъ посуда раскалится: семь или водемъ часовъ спу- снн, когда огонь самъ собою загаснетъ, вынима- ютъ желѣзные прутьи, уже въ Спаль превратившіе- ся, что можно узнать по разломленію; ибо ока- жутся въ ней тогда зерна мепаллическія блестя- щія, очень мѣлкія и плотно между собою соеди- ненныя, что значить самую добрую Спаль; но естли онѣ неплотны и усѣяны большими порами, доказываетъ, что Спаль не очень хороша: иногда случается, что наружныя зерна бывають между со- бою часты, а внутреннія не столько; сіе значить, что Спаль не довольно перегорѣла; въ такомъ слу- чаѣ должно опять класъ слой на слой, и разжигать снова, дабы она совершенно претворилась въ Спаль.

Спаль бываетъ слоиста, когда худо сварена; слои ея оказываются въ чешуйкахъ на поверхно- сти: жилы въ ней бывають просты и вдоль. Зерна состоятъ въ маленькихъ жилкахъ искривленныхъ; но наковки состоятъ въ маленькихъ пустотахъ, оспающихъ между частицъ Спала, естли сотканъ оныхъ между собою не будетъ довольно плотно.

Для сообщенія попомъ Спала твердости дол- жно угасить оную, пока еще горяча, въ холодной водѣ, либо простой, или учинивъ оную вязущею чрезъ подмѣсъ разныхъ веществъ, къ чему главнѣй- ше служатъ арсеникъ или мышьякъ, красный мышьякъ или реалгалъ, орпигментъ, сулема, сурьма и бѣ- лый купоросъ. Сія закалка, говоритъ Г. Ролленъ въ своей спашѣ о Коммерціи, требуетъ великаго прилѣжанія со стороны художника, чтобы вынуть тогда Спаль изъ огня, когда получитъ она нѣ- который степенъ жару.

Раскаляя и кованіемъ шокмо дѣлають Спаль на заводахъ въ Спиріи, Каринши, Тиролѣ, Аль- засѣ и въ нѣкоторыхъ другихъ мѣстахъ; но про- изводя шо же надъ рудою Французскою, Англин- скою и прочими, выдетъ только простое желѣзо. Натура столько предопредѣлила нѣкія руды бытъ

Спалью, что въ нѣкоторыхъ плавильняхъ во Франціи, гдѣ приготавливаютъ Спаль самородную, находятъ въ одной выплавкѣ совокупленіе двухъ родовъ, очень между собою различныхъ; онѣ раздѣлены остаются между собою въ одной полосѣ или слиткѣ. Есть другія руды, въ которыхъ при расплавленіи Спаль всплываетъ на поверхность желѣза; сей родъ Спали отменно доброшный и выходный, но мало руды таковой попадается. Чѣмъ больше руды кажутся Спальными, или чѣмъ Спаль въ нихъ чище, тѣмъ меньше бывающъ онѣ способны съ тѣми, которыя опредѣлены къ выковкѣ желѣза, или Спали меньше чистой.

Спаль идетъ изъ Нѣмецкой земли, Венгріи, Испаніи, Италіи, Піемонта, Венеціи, Дамбаха, или половины горъ Восточныхъ въ Альзасѣ, въ семи миляхъ отъ Спрасбурга; изъ Зальцбурга, гдѣ приготавливаютъ Спаль лучше самой Англинской, изъ Каринтіи, Тироля, Сиріи, Далекарліи Шведской, изъ окрестностей Гедмора, гдѣ очень хорошая Спаль, также изъ Кварнбака, гдѣ заведенъ заводъ во дни Гуспава Адольфа. Приготавливаютъ же Спаль въ разныхъ городахъ Франціи, а особливо въ Виенѣ и Ривѣ Дофинскихъ, близъ Алеварда и горы Ванша; въ Кламесѣ, что въ Нивернѣ, въ С. Дизіерѣ въ Шампаніи, въ Неверсѣ, въ Шаритѣ на Луарѣ, и въ окрестностяхъ Дижона, Безансона, Везуа въ Бургоніи, въ Перигордіи и самой Нормандіи.

*Сталь Кармская* по имени города Керманша въ Нѣмецкой землѣ, гдѣ работаютъ довольно хорошую Спаль, называемую *Сталь съ двойнымъ знакомъ*, и которую употребляютъ для вещей самыхъ тонкихъ, каковы бризвы, ланцеты и другія Хирургическія орудія, также для проволочницъ, буриновъ гравировальныхъ, и проч.

*Сталь розовая*, такъ прозванная либо по цвѣту сѣроватрозовому въ опломѣ, или по знаку, который ставятъ на боченкахъ, въ коихъ оную присылаютъ; она очень доброшна, и употребляется

ся на одинакія подѣлки съ Кармскою; отборъ Спали мягкой называется Спаль съ простымъ знакомъ.

Сего рода Спали, равно и всѣ другія, идущія изъ Нѣмецкой земли, бывають въ малыхъ брускахъ чешверосторонныхъ, въ 4, 5 и 6 линий шириною, и отъ фута до двухъ футовъ съ половиною длиною.

Сталь *Пімонтская* бываетъ двойка: самородная и художественная; самородная лучше; обѣ онѣ продаются въ брускахъ.

Спаль, называемая *грень-де-мотъ*, или *мондрагонъ*, идетъ изъ Испаніи; состоить въ толстыхъ плисахъ, иногда до 18 дюймовъ въ поперечникѣ, и отъ 2, 3, 4 до 5 дюймовъ толщиною; способна для крупной работы, а особливо для шѣхъ орудій, коими разсѣкають холодныя шины желѣзныя.

Въ Фординбергѣ и другихъ мѣстахъ Русильона находится руда, изъ которой дѣлають Спаль.

Наконецъ *простая Сталь* имѣетъ признаки доброты своей въ томъ, чтобъ удобно опламывалась, имѣла зерно чистое, мѣлкое, часное, серебристо-блестящее, безъ зацеповъ, пузырей, черныхъ жилъ и частицъ желѣзныхъ.

Спаль, положенная на малый угольный жаръ, принимаетъ различныя цвѣты.

Въ Амстердамѣ Спаль продается боченками и связками, въ разсужденіи мѣстѣ, изъ которыхъ получается.

Спаль, привозимая изъ Гданска, бываетъ въ боченкахъ вѣсомъ около 102 фунтовъ; цѣна оному была отъ 13 до 14 флориновъ въ 1757 году, а въ 1760 году отъ 11 до 12 флориновъ; съ шовару сего не бываетъ уступки ни въ вѣсѣ, ни на расходѣ.

Спаль *Шведская* бываетъ въ такихъ же боченкахъ и одинакаго вѣсу съ Гданскою, въ прусахъ и закаленная. Спаль для шпагъ, которая добротію бываетъ выше боченочной, чепырежды перековывается въ прусы, и сполькожъ разъ раскаляется.

Лучшая доброшою Спаль предѣ эпою, когда бываешѣ оная до осьми разѣ закаливана; поставляющѣ особливые знаки на шаковую Спаль, но искусные художники не обманываются вѣ ней по одному зерну; продавалася оная вѣ Амстердамѣ вѣ 1757 году по 11 и 12 флориновѣ, а вѣ 1760 году отѣ 10 до 12 флориновѣ.

Еженедѣльно вѣ Швеции выдѣлываются по 1400 фуншовѣ Спали боченочной, по 1200 фуншовѣ шпакной, и по 800 Спали пружинной. Во спѣ фунсахѣ бывается по 4 большихѣ полосѣ Шведскихѣ, или по 160 фуншовѣ малыхѣ Шведскихѣ.

Спаль Зальцбургская ошмѣнно уважается; состоитѣ оная вѣ связкахѣ по 25 фуншовѣ вѣсомѣ; называются Спаль эшу *биссонѣ*.

Спаль, Спирійскою называемая, дѣлается вѣ Каринтіи на образецѣ Зальцбургской.

Спаль Англинская всѣхѣ больше уважается по мѣлкости и чистотѣ своего зерна; рѣдко вѣ ней случаются плевы и чешуйки; изѣ Стали эшой можно дѣлать, что угодно.

Спаль Нѣмецкая напрошивѣ жиловаша, плевиста, сѣроваша, и какѣ бы напрыскана блѣдными пятнушками, кои оказываются, когда работа будетѣ выложена. Привозятѣ оную вѣ боченкахѣ фуша вѣ два вышиною, а вѣсомѣ во 150 фуншовѣ; прежде сего бывала оная очень хороша, но нынѣ не шакова.

Спаль Венгерская и Понтская привозится вѣ большихѣ полосахѣ; способна оная для крупныхѣ орудій: каковы топоры, долоша, большія ножницы, наковальни, и проч.

Спаль Ривская, кою дѣлаютѣ около Ліона, не худа; но надобно выбирать оную знашоку, и способна оная только для крупныхѣ инструменшовѣ; Спаль Неверская гораздо хуже Ривской: она годится только для однихѣ сошниковѣ. Можно бы дѣлать хорошую Спаль вѣ Альзасѣ; но неискusstво вѣ выдѣлкѣ производитѣ оную посредственную. Изѣ

Фран-

Франціи выходитъ въ годъ около трехъ миліоновъ ливровъ за ввозимую изъ другихъ державъ Спаль, потому что по сію пору еще не умѣютъ оную выдѣлывать.

Спаль Спирмаркская привозится въ связкахъ; связка содержитъ по 9 прутовъ въ 6 и 7 футовъ длиною, въсомъ во всѣхъ 116 и 117 фунтовъ. Связка продавалась въ Амстердамѣ 1757 года по 23 флорина; уступки на расходъ по одному на сто.

Опилки Спальныя употребляются въ Медицинѣ; лучшія къшому изъ иголъ: испытываютъ ихъ наднесеніемъ къ свѣчному огню; еслили половина оныхъ сгоритъ и свѣчу загаситъ, значитъ, что есть въ нихъ подмѣсь опилокъ желѣзныхъ.

*Сталь Дамасская*, сполчнаго города въ Сиріи, была нѣкогда въ великой славѣ; по днесь еще видимы изъ оной сабли въ кабинетахъ любопытныхъ особъ: зерно въ нихъ мѣлко и сполько часто, что безъ закалки можно оными рубить желѣзо; почему кажется бышь истинною сказанное въ нѣкоторыхъ извѣстіяхъ, что вся закалка сихъ сабель происходитъ отъ впечатлѣнія воздуха, когда всадникъ, скакавъ во всю прыть, махаетъ оною обнаженною, или какъ другіе утверждаютъ, что вся закалка оныхъ состоитъ въ проведеніи по намоченной лосинѣ. О Дамасской Спали увѣряютъ, что она идетъ изъ Голконды, Королевства въ восточной Индіи, гдѣ закалываютъ оную съ квасцами, чему Европейцы подражать не могутъ.

О совершенной выдѣлкѣ Спали можно читать въ сочиненіи Г. Реомюра, до сего относящемся, напечатанномъ въ Парижѣ 1722 года.

**СТАЛЬ НАВАРИТЬ или ИЗУКЛАДИТЬ** значитъ припаять кусокъ Спали на остріе желѣза; производится это для острыхъ орудій, служащихъ къ рѣзанію вещей твердыхъ.

Навариваютъ Сталь разными образами: еслили изуклаживается молошокъ, головка его или носокъ, начинаютъ разжиганіемъ куска Спали, равной вели-

чины шому мѣсту, на которое его наваривать: потомъ положивъ его къ желѣзу сваривающѣ. На носкѣ же молошка всшавливаютъ Спаль къ раскалѣ желѣза, запусшивѣ на подобіе клина. Гораздо лучше Спаль укрѣплятъ къ желѣзу безѣ огня; ибо въ сваркѣ можешѣ попастъ сорѣ или грязь между Спальи и желѣза, чего и убѣжашѣ почти не можно, а ошѣ шого наварка ошскакиваетѣ.

**СТАМЕДЪ.** Матерія шерстяная, работаемая въ разныхѣ мѣстахѣ соединенныхѣ Нидерландовѣ; шкушѣ ихѣ разныхѣ цвѣшовѣ, но обыкновенно изѣ окрашенной прежде снованія шерсти; въ кускѣ бываетѣ мѣрою ошѣ 32 до 33 локшей.

**СТАФИЗАГРЪ** или *вишное зелье*. Сѣмена, служащія къ испребленію вшей; трава, приносящая ихѣ, растетѣ во множествѣ въ Провансѣ и Лангедокѣ; лиспы на ней зеленые, большіе, полсные и сѣ глубокими разрѣзами; цвѣшы имѣешѣ голубые, послѣ которыхѣ слѣдуютѣ шручки, наполненные сѣмечками величиною въ горошину. Фигура сѣмянѣ сихѣ шреугольна, цвѣшѣ черноватый и какѣ бы шайринѣ сверьху; внутри сѣмена сіи бѣложелшовапы, вкуса ѣдкаго, горькаго и очень прошивнаго.

Эшо родѣ шравы *дельфини* или *жаворонковой ноги*; извѣшныхѣ родовѣ оной 40, коихѣ разность сосшопитѣ шолько въ цвѣшахѣ, кои бываютѣ одинакой и двойной краски; сажаютѣ оную въ садахѣ для красоты ея цвѣшовѣ.

Кромѣ употребленія Стафизагру для испребленія вшей, служитѣ онѣ ошѣ зубной боли, и для произведенія пузырей по размоченіи въ укусѣ; однакожѣ иногда опасно класпѣ въ ротѣ эшо зелье.

Оцнѣ шолько сѣмена эшой шравы употребляющя въ Медицинѣ, и шолько наружно; зерна сіи привозятѣ сухія; должно выбирать ихѣ свѣжія, полныя и чистыя. Смощри *Suite de la Matiere Medicale de Geoffroy, Tome III, p. 121, 1750.*

**СТЕКАСЪ.** Названіе травы, входящей въ составъ шеріака; два оной рода: Стекасъ Аравійскій, и Стекасъ желтый.

*Стекасъ Аравійскій* (не извѣстно, по чему такъ прозванъ, пошому что рослетъ множественно въ Европѣ, а особливо въ Провансѣ и Лангедокѣ, паче же всего на островахъ Іерскихъ), шрва, имѣющая листы узкіе и зеленоватые; цвѣты малые, синіе, сходспвующіе къ фіялкамъ, и составляющіе шишечку пирамидою, кою окружающъ и покрываютъ.

Одни только цвѣты Стекасовъ находятся въ продажѣ; и употребляются въ Медицинѣ; должно выбирать въ поупкѣ цвѣты сіи, состоящіе въ шишечкахъ цѣльныхъ, хорошаго голубаго цвѣта, благо-вонные, свѣжіе и нѣсколько горькіе.

Извѣстно пять родовъ Стекасовъ, кои всѣ одинакую лекарственную силу имѣютъ; Г. Линней не безъ основанія помѣсилъ сіи Стекасы въ родъ Лавенделя.

*Стекасъ желтый* (*Isotchas citrin*), который называется и *желтый амарантъ*, различествуетъ отъ Арабскихъ только краскою цвѣпка своего, какъ и названіе его значитъ. Рослетъ оный по полямъ въ Лангедокѣ и Провансѣ; въ Аптекѣ онаго не употребляютъ.

**СТЕКЛА ЗЕРКАЛЬНЫЯ.** Во Франціи называютъ оныя Glaces.

*О дѣланіи Стеколъ Зеркальныхъ, и вопервыхъ дутыхъ по Венеційскому образцу.*

Вещества, служащія къ дѣланію Зеркальныхъ Стеколъ, состоятъ въ зодѣ или судѣ, и пескѣ.

Во Франціи песокъ, способный къ дѣлу сему, находится близъ малаго городка Крелье, гдѣ достаютъ оный изъ ямъ, и въ мѣшкахъ развозятъ въ Сенъ Гобенъ и Шербургъ. Въ разсужденіи зоды, снабжаетъ оною Испанія; ибо въ дѣло это не употребляютъ, кромѣ зоды Аликантской.

Рѣдко случается, чтобъ вода Испанская была совершенно чиста: Испанцы сожигая праву воду, изъ кошорой единственно приуготовлять оную должно, имѣющъ обыкновеніе подмѣшивать лозникъ, кошорый портитъ ея качество, или подбавлять песку для умноженія вѣсу, что однако узнать легко можно, естли песокъ положенъ послѣ сожженія воды; но трудно разобрать, когда положенъ оный во время уварки. Оплъ сей-то негодной подмѣси происходящъ въ Стеклахъ зеленыя ниши и прочіе пороки, уменьшающіе доброту оныхъ.

Когда вода очищена отъ всѣхъ постороннихъ веществъ, могущихъ въ ней случиться, толкутъ оную вонервухъ пестами, а пошомъ просѣвають сквозь сито, довольно часное.

Въ разсужденіи песку, оный просѣвають и промываютъ до шѣхъ поръ, какъ вода начнетъ спекать съ него чистая, а по высушеніи смѣшиваютъ съ протѣянною водою; пропускаютъ опять сквозь новое сито, и кладутъ запекать въ печь, гдѣ остающа она часовъ восемь, ш. е. до шѣхъ поръ, какъ смѣсь сія учинится бѣла и легка. Вода и песокъ въ этомъ состояніи называются *фрита*; хранятъ ихъ въ мѣстѣ довольно сухомъ и чистомъ, дабы слеглись; ибо чѣмъ спарѣе смѣсь сія, тѣмъ лучше: для чего и не прежде употребляютъ оную, какъ давъ годъ полежать, развѣ только случится недосшатокъ въ этомъ запасѣ.

Предъ употребленіемъ фрита, кладутъ оный на нѣсколько часовъ въ печь, подмѣшивая въ него обломки Спеколъ неудавшихся и разбитыхъ черепковъ, наблюдая, чтобъ черепки прежде пережжены были, ш. е. раскалены въ печи до красна, и прямо изъ печи брошены въ воду; для вспомошествованія расплавки должно подкладывать манганезы (смотри сіе слово), и лазори для отвращенія краснины.

Вещества сіи равномѣрно способны для Спеколъ дурыхъ, какъ и ошлавныхъ.



Зданіе, въ которомъ дѣлаютъ Стекла сіи, составляетъ родъ большаго закрытаго сарая, въ которомъ находится нѣсколько печей для приуготовленія фришу, плавки Стекла и для закалки Спеколъ. Говорено будетъ о семъ подробнѣе въ параграфъ о Спеклахъ оплавныхъ: замѣчается лишь то, что сарай для литья Спеколъ дѣлающаго гораздо обширнѣе, чѣмъ тѣ, въ коихъ дѣлаютъ Стекла душыя. Въ мануфактурѣ Сенъ-Гобеньской во Франціи находилса два сарая для душыя, и шири въ Турлавиаль.

Горшки, опредѣляемые къ плавкѣ Стеклянаго вещества для душыя, имѣютъ 37 дюймовъ въ поперечникъ, и въ 34 вышиною. Когда вещество это опъ дѣйствию огня кристаллизуется, и Стекло очистится, мастеръ захватываетъ оное трубкою желѣзною, и когда въ нѣсколько приемовъ довольно захватитъ маперии, кладетъ на блокъ или деревянную подставку, около пяти футовъ вышины имѣющую, дабы содержалось удобнѣе равновѣсіе въ трубкѣ, передвигаемой по мѣрѣ того, какъ Стекло раздувается.

Еслии штука будетъ тяжела для удержанія одному мастеру, двое или нѣсколько товарищей ему помогаютъ, подставляя кусокъ дерева подъ Стекло по мѣрѣ того, какъ оное расширяется, изъ опасенія, чтобъ по тяжести своей не опорвалось оное опъ трубки.

Когда по нѣсколькихъ разогрѣваніяхъ Стекло распространено будетъ на послѣдокъ въ желаемую мѣру и толщину, отрѣзываютъ оное ножницами у конца трубки, и въ этомъ мѣстѣ дѣлаютъ оное островато, чтобъ удобнѣе было его разогрѣвать и расширять съ другой стороны.

Орудіе, пруть называется, составляетъ пруть желѣзный, у коего на одномъ концѣ наложенъ еще прутъ поперекъ, такъ что имѣетъ оный подобіе буквы Т. Когда заостриваютъ одинъ конецъ у Стекла, совываютъ ашопъ пруть концомъ, имѣющимъ

поперечникъ, въ горшокъ, содержащій въ себѣ расплавленное Стекляно, и попомъ посредствомъ приставшаго къ нему Стеклянаго шѣспа прилѣпляющъ къ душому Стекляну въ томъ мѣстѣ, гдѣ оно опрѣзано.

Когда прутъ довольно твердо прилипнетъ, отдѣляютъ отъ шрубки другой конецъ Стекляна, и тогда вмѣсто оной служившъ прутъ къ опнесенію Стекляна въ печь, для сего назначенную, и по нѣсколькихъ разогрѣваніяхъ чрезъ дутье расширяющъ оное до надлежащей мѣры и равную толщиною по всей его длинѣ. Послѣ сей уже выдѣлки опрѣзываютъ оное ножницами, не шокмо въ томъ мѣстѣ, гдѣ оно держалось къ шрубкѣ, но и по всей длинѣ цилиндра, которъй оное тогда составляетъ, для того чтобъ по довольномъ еще разогрѣніи, можно было его совсѣмъ развернуть, расправить и расплоскать.

По расплосканіи Стекляна, кладущъ ихъ запекать въ особливую печь (во Франціи она называється *estrigues*), и укладывая ихъ въ оной, выправляющъ; а когда накладущъ полную печь, закрываютъ у ней устье.

Запекающъ Стекляна въ этой печи 10 или 15 дней, въ разсужденіи величины и толщины своей.

Должно замѣтить, что художники сего дѣла работаютъ безпрестанно, и смѣняющъ чрезъ каждые шесть часовъ для выдуванія Стекляна, до шѣхъ поръ, какъ опорожняющъ горшки; послѣ чего ихъ чистящъ, и приготавлиющъ новое шѣспо, что продолжается шрое сутокъ, въ которое время работники отдышаютъ.

Зеркальныя Стекляна дутыя, чтобъ были добротны, не должны быть длиннѣе 45 и 50 дюймовъ, и соразмѣрной тому ширины. Превосходящія эту мѣру, какъ по часто примѣнно бывающъ въ Стеклянахъ Венецейскихъ, не могутъ имѣть довольно толщины для удобнаго выдержанія спачиванія, бывающъ въ толщинѣ неравны, отъ чего по наложеніи фольги не могутъ правильно изображать предметовъ.

О дѣланіи большихъ стеколъ зеркальныхъ, называемыхъ отливными.

Во Франціи дѣлаютъ таковыя Стекла въ замкѣ Сенъ-Гобенскомъ, лежащемъ въ лѣсу, Феръ называемомъ, что въ Суасонѣ.

Изобрѣшеніе это совсѣмъ Французское, и не старѣе, какъ за 50 лѣтъ (около 1720 года полагая); ибо Г. Авраамъ Треваръ получилъ привилегію къ заведенію Стеклянаго завода, для дѣланія Стекелъ Зеркальныхъ въ 1688 году.

Печи, служащія къ плавкѣ шѣста для сего дѣла, бывають, такъ сказать, величины огромной, а шѣ, въ кошорыхъ оплишныя Стекла запекають, и еще шого больше. Около таковой печи плавильной потребно имѣть по крайней мѣрѣ 24 печи для запеканія, имѣющихъ въ длину отъ 20 до 24 фушовъ; называють ихъ *карказы*; у каждаго карказа бывають по два устья и по двѣ трубы.

Опрічь сихъ печей запекальныхъ потребны иныя для дѣланія фриша и пережиганія черепковъ Стекляныхъ.

Всѣ таковыя печи покрываются сараемъ. Кромѣ сего зданія должно имѣть таковой же закрытый сарай для работанія; обширный амбаръ къ содержанію въ суши и закрышкѣ горшковъ, кадочекъ, черепицы и глины, изъ чего дѣлаются горшки; просторный сарай для дровъ всякаго рода; кузницы и масперовыя для споляровъ, плотниковъ и печниковъ, кои упражняются въ дѣланіи или починиваніи машинъ, печей и строенія заводскаго; наконецъ жильє для всѣхъ таковыхъ работниковъ, равномерно для занимающихся дѣланіемъ Стекелъ и поддерживаніемъ огня въ печахъ Стеклоплавильныхъ. Заводъ этотъ въ С. Гобенѣ больше сходствуетъ на малый городокъ, чѣмъ на манифактуру.

Внутренность печей для Стекелъ Зеркальныхъ дѣлается изъ глины Белліеврской, прозываемой по мѣсту близъ Форжа въ Нормандіи, гдѣ оную ко-  
пають.

паютъ. Изъ этой же глины дѣлаютъ горшки и кадочки, потому что до днесь опричь ее не сыскано удобной, коя могла бы выдерживать жестокой огонь печей Стеклоплавильныхъ.

Къ употребленію сперва разбиваютъ оную, для избранія изъ ней крупныхъ поспороннихъ частицъ, потомъ каждый комъ толкутъ въ пыль, и просѣваютъ сквозь сито.

Печи обыкновенно не выдерживаютъ больше трехъ лѣтъ, и послѣ сего должно перекладывать ихъ вновь съ самой пошвы; но чтобъ содержать въ порядкѣ, потребно вычинивать ихъ чрезъ каждые шесть мѣсяцовъ.

Горшки для пѣспа Стеклянаго дѣлаютъ величиною шаковы, чтобъ вмѣщалось въ нихъ больше 2000 фунтовъ матеріи. Кадочки дѣлаются гораздо меньше, и служатъ къ переноскѣ расплавленнаго Стекла, черпаемаго изъ горшковъ, къ споламъ, на которыхъ производится ошлеиваніе. По длинѣ своей могутъ оныя быть названы пристойнѣе корытами; ибо содержатъ длины 36 дюймовъ, ширины 17 дюймовъ, и столькожъ вышиною.

Когда печь готова будетъ къ поставленію горшковъ и кадочекъ, разжигаютъ оную до раскаленія: наполняютъ потомъ горшки пригошвленною матеріею; наполняютъ ихъ въ три раза, для удобнѣйшей расплавки. Когда Стекло довольно расплавился, очистишся и успоишся, что совершается въ сущки, разливаютъ оное въ кадочки, сполщія въ печи; оставляютъ еще часовъ шесть стоятъ въ печи, пока онъ отъ сильнаго огня побѣлѣютъ. Ковши для черпанія Стекла употребляющя мѣдные.

Для переноски кадочекъ къ ошлеивальнымъ споламъ и выниманія оныхъ изъ печи употребляютъ родъ большихъ желѣзныхъ клещей, или обруча, кои разжимаются и спускаются шурупами, либо передвижными скобами; по обширности юму или охва-

шу

пу обруча сего горшечники дѣлаютъ и величину кадочекъ. Съ каждаго боку обруча сего по срединѣ выходятъ по два большихъ и полстыхъ желѣзныхъ прута, за которые съ помощію клещей ручныхъ вынимаютъ кадочки, ставятъ на шельжку, и подвозятъ къ оплаивальному столу: шамъ, наклонивъ носокъ кадочки, пускаютъ шѣсто, которое льется подобіемъ огненнаго ручья, и покрываютъ форму на приготовленномъ столѣ.

Столъ или форма сія бываетъ больше сѣдью дюмовъ длиною, и соразмѣрной ширины; въ су содержитъ въ себѣ обыкновенно отъ 12 до 15 тысячъ фунтовъ. Лежитъ она на деревянныхъ подножкахъ или рамахъ, подъ коими поддѣланы кадки, чѣмъ можно было подвозить къ каждому карказу или запекальной печи, какъ скоро будетъ налиша.

Для приданія Стекламъ полщины, на краяхъ стола утверждаютъ два желѣзныхъ бруска, на которыхъ опирается концями скало, служащее къ разравниванію еще жидкаго шѣста, отъ краю до краю формы. Бруски сіи бываютъ подвижные, и могутъ быть сжимаемы и разводимы по желанію; они опредѣляютъ ширину Стекля, и удерживаютъ шѣсто, чѣмъ не могло оно протечь неравно въ стороны.

Какъ скоро матерія разравнивается по формѣ, и сгустится, чѣмъ совершается съ небольшимъ въ минушу, спихиваютъ Стекля въ запекальную печь, на подъ которой сползаетъ оно удобно по причинѣ той, чѣмъ оный предъ шѣмъ усыпаютъ горячимъ пескомъ.

Достоинно удивленія проворство и удобность, съ каковыми кадочки, столько тяжелыя и наполненныя таковымъ горячимъ веществомъ, вынимаютъ изъ печи, подвозятъ къ столу, выливаютъ на оный, и послѣ Стекляное шѣсто разравниваютъ скаломъ;

ско-

скорость дѣйствія сего такова, что едва ли можно вѣрнѣе глазамъ, взирая на сію чудную работу.

По мѣрѣ того, какъ кадочки опорожняются, ставяшъ ихъ въ печь, вынимающъ другія, и выливаютъ, такъ какъ и первыя; продолжается это по шѣхъ поръ, пока кадочки опорожнятся. Въ каждый карказъ кладущъ по стольку Спеколъ, сколько можешъ умѣститься, и наполнивъ зашкаютъ устье, чтобы Стекла запекались и остыли, на что потребно по крайней мѣрѣ шесть дней времени.

По совершеніи первой спливки приуготовляютъ впорую, наполняя вновь кадочки расплавленою матеріею, оставшеюся въ горшкахъ; потомъ прешью, четвертую и далѣе, пока горшки опорожняшся; сіе зависитъ отъ величины и толщины спливаемыхъ Спеколъ.

Для каждого спливанія кадочкамъ должно стоять въ печи по шести часовъ, чтобы онѣ побѣлѣли, а сполъ поддвигашъ ко второму карказу, который наполняющъ Спеклами, и закрываютъ устье по вышеписанному. Не нужно повторять, что карказы суть печи запекальныя, кои прежде того разжигаютъ до приличнаго степеня.

По опорожненіи кадочекъ и горшковъ вычищаютъ изъ нихъ ошпаки Спеклянаго шѣста, которыя отъ силы огня зеленѣютъ, и портятъ Стекла; послѣ чего готовяшъ другую расплавку.

Способъ, коимъ шопятъ большія печи, совсѣмъ спранный. Исполникъ, почти нагой въ одной шолько рубашкѣ, бѣгаетъ около печи безъ оспановки рысью; мимоходомъ схватываетъ въ руки по полѣну, бросаетъ въ первое устье, потомъ беретъ еще столькожъ и суетъ во второе устье; продолжаетъ онъ тяжкую сію работу безъ ошдыху шесть часовъ; тогда смѣняетъ его другой исполнитель, и такъ далѣе, пока нужно продолжать шопленіе печи.

Удиви-

Удивительно, что два такихъ малыхъ полѣна дровъ, и кои сгораютъ почти въ мгновеніе ока, могутъ разогрѣвать печь, и удерживать въ нихъ жаръ до надлежащаго степени; между тѣмъ жаръ эшотъ сполько великъ, что въ полминуты толстая полоска желѣза раскаляется до красна.

На заводахъ Зеркальныхъ Стеколъ дрова употребляются трехъ разборовъ, а именно: полѣна колонья дубовыя, толстыя облыя дрова, и лѣсѣ, въ уголье употребляемый. Полѣна бывають помѣльче обыкновеннаго дровянаго лѣсу, а длиною вершковъ одиннадцати. Какъ оныя должны быть очень сухи, потому что употребляются въ печи для Стеколъ душыхъ и ошливныхъ, должно оныя заготовлять не шокмо не позже Февраля мѣсяца, но и сушить на открытомъ помостѣ, дѣлаемомъ надъ печами, почему и горятъ оныя какъ бы лучина.

Полагаютъ, что къ приведенію въ состояніе печи плавильной пошребно иждивенія больше 25000 талеровъ (15000 рублей); что пошребно шесть мѣсяцовъ къ заведенію завода вновь, и при мѣсяца къ поправленію спараго. Считаютъ также, что когда горшокъ, наполненный матерією, лопнетъ, уронъ сей съ пошерею времени стоитъ 600 рублей.

Стекло по выходѣ изъ запекальной печи остаешся шолько вылощитъ, и навести фольгою, ештли опредѣляется оно на Зеркало; во Франціи производшся эшо въ Парижѣ, куда посылаются Стекла нелощенныя, дабы меньше было убытку, ештли нѣкошорыя изъ оныхъ дорогою разобьются.

О лощеніи Стеколъ и наложеніи на нихъ фольги сказамо будетъ послѣ слѣдующаго исчисленія расходовъ, чего стоитъ содержаніе фабрики Стеколъ Зеркальныхъ, на основаніи завода Сенъ-Гобенъскаго.

*Состояніе расходовъ завода Стеколъ Зеркальныхъ.*

Для печи ошливной попре-			
бно въ осьмнадцать мѣ-			
сяцовъ дровъ полѣнныхъ	6553	веревки или сажени.	
Для угля	-	-	2457
Въ печь душыхъ Стеколъ			
полѣныхъ сухихъ ежегодно	2000		
Облыхъ толстыхъ дровъ	1000		
Въ печи для фришу ежегод-			
но же	-	-	1000
Облыхъ дровъ для топленія			
мастерскихъ покоевъ и			
жилья	-	-	400

Всего 13410 веревокъ дровъ.

Зоды - - - 1500000 фунтовъ.

Песку - - - 2000000 — —

Гамны Белліевской на 15000 ливровъ.

На расходы управленія, по-  
возки, плашу работни-  
камъ, строеніе печей и  
зданія, и прочіе расхо-  
ды, больше - - 400000 ливровъ.

*О лощеніи Стеколъ Зеркальныхъ.*

Лощеніе Стеколъ вещь любопытства достой-  
ная; удивительно, что вещество, сколько ломкое,  
какъ Стекло, и такое тонкое, можетъ выдержи-  
вать сію обдѣлку, не раздробясь на тысячу кусковъ.

Это лощеніе состоитъ въ двухъ вещахъ, а  
именно: въ спачиваніи и совершенномъ вылощеніи,  
что составляетъ дѣйствія совсѣмъ разныя.

Ошлишное Стекло кладется горизонтально, т. е.  
плашмя, на твердый камень (каковыя во Франціи  
называются Лійскими), обдѣланный подобіемъ сто-  
ла, и величиною по мѣрѣ Стеколъ. Для лучшаго  
утвержденія Стекло въ этомъ состояніи приль-  
пляютъ хорошимъ алебастромъ, такъ чтобъ отъ  
нагнѣтанія рукъ работника и тягости употребля-

емой



емой машины не могло качаться и сдвигаться; къ поддерживанію камня дѣлающія швердыя пальцы, утвержденныя на прехѣ козлахѣ: пальцы сіи, бывающія на нѣскольکو вершковѣ шире камня, называютъ *камья*.

Машина, къ обтачиванію служащая, первымѣ основаніемѣ имѣетѣ другое стекло необточенное, но меньше мѣрою, и почти вѣ половину нижняго Стекла. На это верхнее Стекло накладывается машина, называемая *столъ*, и копорая вѣ самомѣ дѣлѣ есть столъ деревянный, къ доскѣ коего примазано алебастромѣ помянутое Стекло. На сей-то столѣ накладываютѣ грузѣ приспойной шягосши, къ произведенію шренія сильнѣе; прикрѣпляютѣ эптошѣ столѣ блоками къ колесу, приводящему его вѣ движеніе.

Колесо сіе, содержащее не меньше шести футовѣ вѣ поперечникѣ, дѣлается изѣ лѣсу швердаго, но легкаго: два работника, стоящія другѣ противѣ друга, подвигаютѣ оное взадѣ и передѣ, или когда нужно, вершатѣ его окружнымѣ движеніемѣ. Чрезѣ это безпрестанное шреніе двухѣ Стекель другѣ обѣ друга онѣ обтачиваются взаимно сѣ помощію воды и разныхѣ песковѣ, впускаемыхѣ между ими. Пески сіи употребляютѣ опчасу мѣльче, по мѣрѣ того, какѣ Стекла обтачиваются; перемѣняютѣ оныхѣ шри рода, и напоследокѣ употребляютѣ наждакѣ.

Замѣчается, что шреніе Стекла верхняго бывѣ сильнѣе по причинѣ лежащей на немѣ шягосши, получаетѣ скорѣе свою обточку, и что оное должно перемѣнять по крайней мѣрѣ два раза, пока обточится одно нижнее. Безѣ объясненія можно понять, что Стекла, опоченныя сѣ одной стороны, сптачиваются и сѣ другой шѣмѣ же образомѣ.

Однѣ шолько полстыя Стекла обтачиваютѣ вышеписаннымѣ способомѣ; для средственныхѣ же и малыхѣ употребляютѣ шакѣ называемыя жернова.

Сии Стекла кладутся также плашмя, какъ и большія, и примазываются къ доскѣ изъ твердаго камня, на каждомъ углу, или только на двухъ углахъ, смотря по величинѣ ихъ. Одинъ только человекъ водитъ жерновомъ, то есть, такою же другою доскою изъ твердаго камня, къ которому примазано другое Стекло неопоченое, а сверху наложенъ тяжелый жерновъ. Въ этомъ дѣйствіи камень Ліанскій называется *жерновъ сидячій*, а верхній *жерновъ тяжелый*; къ четыремъ угламъ послѣдняго придѣлываются деревянныя ручки, коими работникъ приводитъ его въ движеніе. Жернова нижніе бывають въ два фута длиною, въ 18 дюймовъ шириною, и отъ 10 до 12 дюймовъ толщиною; верхній же жерновъ не бываетъ толще двухъ и трехъ дюймовъ.

Опоченныя Стекла переходятъ въ руки другихъ художниковъ для вылащиванія, отъ чего учиняются онѣ прозрачны, и получаютъ блестящій лоскъ, составляющій ихъ совершенство.

Для послѣдней этой выдѣлки, положивъ Стекло плашмя и плотно къ поверхности стола, употребляется лучокъ изъ вѣшви ильмоваго дерева, упругость имѣющей: конецъ лучка сего укрѣпляется въ доску, повыше Стекла, къ ложенію положеннаго, установленную, а другимъ утверждается въ лоцило; лучокъ сей называется *стрѣла*. Конецъ, прикасающійся къ лоцилу, называется *пуговица*, потому что вырѣзывается изъ того же дерева подобіемъ пуговицы; а другой *щурунъ*, потому что имѣетъ на концѣ желѣзный винтъ, коимъ ввертывается въ доску.

Лоцилы, бывъ разной величины, составляютъ орудія, составленныя изъ малой деревянной дощечки, подложенной вдвое лоскутомъ шляпы, и другой колодочки деревянной, подлиннѣе дощечки. Послѣдняя называется рукоятью; въ ней-то вставляются пуговка лучка въ нарочно дѣлаемую по срединѣ скважину.

Въ разсужденіи веществѣ, служащихъ къ лощенію, лучшими считаются шрепелѣ, толченый и просѣянный наждакъ, и въ водѣ промытый красный пошей (оловянная зола) и дѣлаемый изъ угашеной извести, мѣлко сполченый.

Художникъ къ употребленію лощила, которое посредствомъ упругости лучка или спрѣлы, какъ называютъ оный на заводахъ, опирается всюду равно на Спекло, беретъ лощило за оба конца рукоятки, и насыпавъ вещества, служащаго къ лощенію, сухаго или на водѣ раствореннаго, какъ заблаго разсудитъ, водитъ взадъ и передъ, а чрезъ то совершаетъ вылащиваніе; тогда-то совершенно открывается доброша или пороки въ Спеклѣ.

Пороки составляютъ пузыри, пята, спруи и непрозрачности другаго цвѣта; доброша же напрошивъ состоитъ въ помѣ, чѣмъ не было ничего вышечисаннаго, но бѣлизна и блескъ.

*Лоснить Стекло* называется то, чѣмъ маленькимъ ворониломъ, состоящимъ изъ деревянной ручной колодочки, подложенной лоскутомъ шляпы, стараться снять поверхность Спекла до малѣйшихъ пятенъ, коихъ разныя лощила не взяли.

Спекла обрѣзываются чепвероугольникомъ посредствомъ алмаза острога; производятъ дѣйствіе это либо надъ сырцовыми, т. е. неопочиванными Спеклами, или уже по вылощенію.

*Способъ, каковымъ накладываютъ на Стекла фольгу.*

Изобрѣщеніе употребляетъ рпушь къ наложенію листа оловяннаго позади Спекла Зеркальныхъ, что служитъ къ отраженію и изображенію въ нихъ предметовъ, должно относить къ числу прочихъ удивительныхъ изобрѣшеній новѣйшихъ вѣковъ, въ замѣну утраченныхъ древнихъ средствъ, недошедшихъ до насъ.

Хотя можно читать у Плинія, что кромѣ зеркалъ серебряныхъ и оловянныхъ, и стѣхъ, кои составляли изъ смѣси разныхъ металловъ и мине-

радовѣ, бывали также зеркала Стекляныя; но сіи предшавляли въ себѣ изображенія не опѣ подложе- нія фольги, но единственно опѣ чернаго вещества, кое подмѣшивали во время плавки Стекла, что удо- бляло Стекло гаташу самородному или художе- ственному, кои также изображаютъ въ себѣ пред- меты по вылощеніи, однакожъ очень темно и не- совершенно.

Искусство употреблять рпушь для Зеркалъ про- сто, удобно и не шаково дорого, какъ другія средства.

Къ наложенію на Стекло фольги должно пре- жде выбить тонкій оловянный листокъ, на дюймѣ длиннѣе и шире Стекла, а толщины приличной, что располагается по величинѣ Стекла; ибо боль- шія Стекла требуютъ и листа оловяннаго толще.

Художники, выбивающіе сего рода листы оло- вянные, сперва опливаютъ плишу, фуша въ пол- шора длиною въ квадрашѣ, и въ дюймѣ толщиной (здѣсь говорится о фольгѣ для большихъ Стекла); потомъ распостраняютъ ихъ выбиваніемъ на мраморной плишѣ до надлежащей величины. Чтобъ не происходило шрецинѣ, выбиваютъ вдругъ, нало- живъ листовъ по пяти или шести другъ на друга, молотками, изъ коихъ одни называются *вытягаль- ныя*, а другіе *выглаживальныя*, коихъ главное раз- личіе состоитъ только въ ширинѣ головки.

Листъ, удобный къ наложенію на Стекло, дол- женъ быть выбитъ гладко и безъ шрецинѣ; кла- дется онъ на гладкую плишу изъ твердаго камня, который былъ бы шире во всѣ стороны на футъ листа оловяннаго; естли камень эшотъ будешъ са- чнѣ, вычищается углемъ изъ бѣлаго лѣсу.

Родъ линейки округлой служитъ къ распостра- ненію листа оловяннаго на камень, къ сглаживанію ямочекъ и выправливанію морщинѣ. Все равно, изъ чего бы ни сдѣлана была шаковая линейка; бывающъ оныя изъ толстаго стекла, желѣзныя и деревян- ныя. Нѣкошорые употребляютъ къ шому орудіе  
мѣд-

мѣдное, называемое *этиръ*, очень подобное полукругу, 7 или 8 дюймовъ въ діаметрѣ, котораго округлая часть служить вмѣсто рукоятки къ держанію, а ошрѣзъ круга къ выправливанію листа.

Каменная плита, на которой накладывается на Спекло фольга, вѣлывается въ деревянные пальцы, у коихъ края возвышены на вершокъ выше плоскости камня, но только съ трехъ сторонъ, и около которыхъ обведенъ желобокъ для стеканія ртутки; поддерживающъ пальцы сіи сполъ на полстѣхъ попорной работы ножкахъ.

По установленіи каменной плиты съ ея пальцами горизонтально на сполъ, подкладывается подъ нее во всю длину деревянный брусъ, плоскій съ стороны, прилегающей къ камню, и окашисный съ другой, служащей вмѣсто оси для приподнятія и опущенія плиты въ случаѣ надобности; однакожъ впрочемъ содержится она въ равновѣсіи посредствомъ нѣсколькихъ деревянныхъ клиновъ, кои удобно вынимаются, когда нужно будетъ наклонить плиту по облати Спекла ртутью.

Когда оловянный листъ наложенъ будетъ на плиту, и не останетъ въ немъ ни ямочекъ, ни лощинъ, оживляется оный, т. е. натирается слегка ртутью, кою разравниваютъ полстѣю щоткою, или сверткомъ изъ нѣсколькихъ аршинъ покровокъ суконныхъ и другихъ матерій; послѣ для снятія черновой пѣны, поднимающейся топчасъ отъ дѣйствія сего минерала, употребляютъ заячью лапку, остерегаясь, чтобъ не осталось волосковъ на оловѣ: иные употребляютъ къ тому лоскутъ саржи. Оживленіе будетъ произведено исправно, когда листъ оловянный учинится сполкожъ блестящъ, какъ и самая ртуть.

Оживленное и очищенное олово покрывается еще ртутью, и нѣтъ опасенія, чтобъ переложить оной слишкомъ; ибо чѣмъ больше оной будетъ наложено, тѣмъ лучше. Ртуть захватываютъ изъ большаго деревяннаго корытца, поставленнаго подъ

желобкомъ палецѣ, маленькими деревянными плоскодонными черпаками.

Прежде наложенія Стекла на листѣ наршученный, и чшобѣ удобнѣе оный наложитъ, покрывается край впереди длинною полоскою бумаги, чшобы наложитъ Стекло опущеніемъ опѣ верьху кѣ низу, взявѣ шу предосторожность, чшобѣ ршуть вѣ шомѣ мѣстѣ, гдѣ ляжетѣ бумага, очистишь заячьею ланкою.

По приуготовленіи всего вышечисаннаго и вычищеніи Стекла просѣянною золою, выширается спсторона, на которую налагать фольгу; послѣ взявѣ вѣ руки по лоскушу бумаги изѣ опасенія, чшобѣ не засалишь мѣста, гдѣ оными коснешься, спстановишь Стекло краемѣ на бумагу, положенную вверьху по краю оловяннаго листа наршученнаго, и сдвигается плавно, но такѣ, чшобѣ опираясь оное, давило спшолько, чшобѣ пѣна ршутная подавалась впередѣ, пока дойдетѣ до другаго краю Стекла.

Понеже Стекла большой мѣры могутѣ удобно переломишья, оставаясь висячими на воздухѣ, вѣ шо время, какѣ подавливается частью оныхѣ ршуть: употребляютѣ двѣ длинныя деревянные подкладки, скашомѣ срѣзанныя, и кои подвигаясь впередѣ по пальцамѣ, всегда поддерживаютѣ Стекло.

Какѣ скоро Стекло будетѣ, говоря по художнически, обашо, ш. е. вся поверьхность его покрыва ршутью, вынимаютѣ осторожно клины переднія, подложенныя подѣ плишою, и наклонивѣ дають ршутьи излишней стекать вѣ корытце; совершается сіе вѣ четвѣрть часа: тогда оныя спстановляютѣ Стекло вѣ равновѣсию по прежнему, чшобѣ дать площнѣ приспастъ кѣ нему наршученному оловянному листу.

Кѣ придавливанію Стекла вѣ эшомѣ случаѣ употребляютѣ спжелья пушечныя ядра, кои разспавляютѣ вѣ разныхѣ мѣстахѣ по Стеклу вѣ плоскодонныхѣ деревянныхѣ спшупкахѣ; время спшоянія сихѣ гнешовѣ опредѣляется по шощинѣ листа оловянаго

вяннаго, но обыкновенно не болѣе 15, 18 и 20 часовъ.

Не рѣдко вмѣсто пушечныхъ ядръ употребляютъ свинцовыя плишки, въ кои вдѣланы желѣзныя рукоятки, что меньше опасно, нежели употребленіе ядръ, кои могутъ выскользнуть иногда изъ своихъ ступокъ и разбить Стекло; но какъ бы то ни было, ядрами ли или свинцовыми плишками пригнѣтая, всегда Стекло покрываютъ фланелью или суконною саржею, и на оную уже ставятъ сіи гнѣты изъ опасенія, чтобъ Стекла не оцарапать.

Когда листъ къ Стеклу прилипнетъ совершенно, снимаютъ гнѣты съ Стекла, а потомъ оное съ плишки, и относятъ спекать и высохнуть въ покой, гдѣ находится спекальный столъ.

Столъ эшотъ дѣлается изъ толстыхъ деревянныхъ досокъ, имѣющій по желѣзному крюку на каждомъ углу своемъ. Обширность онаго бываетъ равна величинѣ самыхъ большихъ Стеколъ; лежитъ оный на полу нѣсколько впередъ наклоненно, посредствомъ подложенныхъ сзади деревянныхъ клиньевъ. Четыре толстыя веревки бываютъ прицѣплены въ пополокъ прошивъ каждого крюка, на углѣ стола находящагося; на веревкахъ сихъ повязаны пещли, вершкахъ въ трехъ одна отъ другой разстояніемъ. — По положеніи Зеркала на спекальничѣ, и давъ ему полежать на полу цѣлыя сутки, приподнимаютъ съ нимъ столъ вверхъ чрезъ каждые сутки, перемѣщая крюки въ пещляхъ веревки отчасу выше. На послѣдокъ, когда столъ дойдетъ до послѣднихъ узловъ или пещель, и будетъ уже висѣть почти прямо, снимаютъ Стекло съ стола и приставляютъ къ стѣнѣ, оставая оное еще сохнуть нѣсколько времени.

Въ наклоненіи содержатъ его для того, чтобъ ошпаки ршущи лучше высекали, и Стекло удобнѣе сохло.

## О торговлѣ Стеклами Зеркальными.

Во Франціи торговля Стеклами сими очень велика; множество расходуется оныхъ въ Парижѣ къ украшенію домовъ и великолѣпныхъ зданій, кои начали строить лѣтъ за 50 предъ симъ; множество же отсылаютъ оныхъ въ другія государства, до самой Индіи и Китая.

Стеклами Зеркальными бѣлыми торгуютъ особливо обществу; а зеркальщики уже наводятъ на нихъ фольгу, и вкладываютъ въ рамы.

Въ торговлѣ Стеклами бѣлыми считается мѣра дюймами и линиями въ ширину и вышину; линии считаются только въ Стеклахъ номерныхъ, ш. е. самыхъ малыхъ: въ шѣхъ же, кои больше 14 дюймовъ вышины и 12 ширины, линии въ счетъ не кладутся.

Номерныхъ Спекловъ только восемь разборовъ, а именно: бываютъ они

№ 8	выш. 6 дюйм.	6 лин.	шир. 4 дюйм.	9 линій.
№ 10	— 7 —	3 —	— 5 —	—
№ 12	— 7 —	10 —	— 5 —	10 —
№ 17	— 8 —	7 —	— 6 —	8 —
№ 20	— 9 —	5 —	— 7 —	5 —
№ 30	— 10 —	4 —	— 8 —	7 —
№ 40	— 11 —	6 —	— 6 —	6 —
№ 50	— 12 —	6 —	— 10 —	6 —

Выше сихъ номеровъ начинаются Стекла такъ называемой правильной мѣры, кои обыкновенно простираются отъ 14 дюймовъ вышины, и 12 ширины до 100 дюймовъ вышины, и 60 дюймовъ ширины. Послѣднія продаются по 3000 ливровъ (600 рублей) каждое, и такъ далѣе, убавляя цѣну по размѣру до 14 дюймовыхъ, коимъ цѣна только 6 ливровъ 4 сола (124 копѣйки).

Есть еще великое множество Спекловъ Зеркальныхъ, называемыхъ мѣры безпорядочной, въ подробности которыхъ войти не можно, и о чемъ можно справиться въ тарифѣ Французской Зеркальной



ной Компаніи, копорый напечатанъ; въ ономъ тарифѣ постановлена цѣна корнизамъ узкимъ и широкимъ Стеклянымъ, для украшенія зеркалъ употребляемымъ. Первые бываютъ отъ 12 до 100 дюймовъ длиною, и отъ дюйма до полутора шириною; другія же длины равной, но шириною отъ двухъ до шести дюймовъ; первые отъ Французскихъ зеркальщиковъ называются *taouuges*, а вторыя *bandes*.

Корнизы или *taouuges* состоятъ изъ длинныхъ Стекляныхъ полосокъ узкихъ, коихъ углы отпечены обушкомъ; оныя употребляющъ обще съ широкими корнизамъ, *bandes* или ленты называемыми, на опушку всякихъ Зеркалъ. — Ленты также составляютъ полоски или корнизы Стекляныя, но шире первыхъ; опускающъ оными Зеркала, кладывая съ обѣихъ сторонъ корнизомъ узкимъ; оба сіи корниза наводящъ фольгою, какъ Зеркала.

Въ 1720 году по прозьбѣ заводчиковъ Зеркальныхъ Спеколъ о дозволеніи, по дороговизнѣ зоды и по поднявшейся цѣнѣ на лѣсъ и прочіе расходы, прибавить цѣну на Зеркала, Королевскимъ указомъ повелѣно было продавать имъ претью дороже цѣны, поставленной въ тарифѣ, въ теченіи шести мѣсяцовъ, — Однакожъ въ 1757 году Королевская Французская Зеркальная манифактура объявила, что съ 1 Января 1758 года тарифъ на Стекла Зеркальныя убавился нижеслѣдующимъ образомъ: съ Зеркалъ номерныхъ по двадцати на сто; съ Зеркалъ во 150 ливровъ и ниже по пяти на сто; съ Зеркалъ въ 620 ливровъ и ниже до 150 ливровъ по два на сто. Въ разсужденіи изобильнаго запаса въ магазинахъ, по требованіямъ будетъ происходить немедленное отправленіе, и что требованія могутъ быть надписаны прямо въ манифактурный дворъ въ Парижѣ, находящійся еѣ улицѣ Ревильи въ предмѣстїи С. Антонія. Манифактура же сія рѣшилась снять на свой счетъ большую часть расходовъ на укладку къ перевозкѣ Спеколъ Зеркальныхъ отъ 33 дюймовъ мѣрою и ниже, кои отправляетъ отъ

себя по требованіямъ; сверхъ того беретъ на себя раченіе о безопасномъ перевозѣ означенныхъ Спеколъ, въ предохраненіе убытковъ иностранныхъ купцовъ, выписывающихъ оныя. *Journal de Commerce* 1759, Aug. pag. 180.

**СТЕКЛЯРУСЪ**, смотри въ статьѣ *Эмаль*.

**СТЕКЛО**. Тѣло ломкое и прозрачное, составляемое искусствомъ человѣческимъ, въ совершенное подражаніе хрусталу или Спеклу самородному. О изобрѣшеніи Спекла смотри въ статьѣ *мануфактура*.

Въ путешествіяхъ изъ *Алепа въ Иерусалимъ* Мондрелевыхъ въ 1669 году, въ главѣ IV путешестввенникъ эшошъ повѣствуетъ, что онъ ѣхавъ по берегу залива Акрскаго полчаса, повернулъ на Югъ, и переправился чрезъ рѣку, кою счищаетъ бысть Белусомъ, кошорой песокъ, какъ повѣствуютъ, служилъ для перваго дѣланія Спекла; оный весьма способенъ для сего дѣла.

Употребленіе Спекла очень древно, какъ пишетъ Плиній въ 36 книгѣ, 26 главѣ. Онъ повѣствуетъ, что одинъ корабль, нагруженный селишрою, присталъ къ берегамъ Феникіи, и плившіе на немъ хотѣли приготовить себѣ пищу; но не нашедъ камней для подставленія подъ кошелъ, употребили вмѣсто оныхъ глыбы селишры, смявъ оную съ пескомъ, бывшимъ на берегу морскомъ. Смѣсь эта разгорѣвшись сподилась въ Спекло; что подало случай обывателямъ Тира и Сидона усовершить эшо случайное изобрѣшеніе. — Между пѣмъ упоминается о Спеклѣ въ книгахъ Моисеевыхъ и Іова: почему изобрѣшеніе Спекла гораздо древнѣе, нежели думаетъ Плиній. Но можно согласить истинное эшо повѣствованіе съ Плиніевымъ, сказавъ, что открытіе, учиненное на берегахъ Феникіи, касается только до Спекла изъ песку и кремней, коихъ прежде въ Спекло плавить не думали. Новое эшо изобрѣшеніе учинило Спекло не только рѣдкимъ. По паденіи Имперіи восточной Спекла спали опять рѣдки: умножились

жились во время Крестовыхъ походовъ; Венеціане и Генуэзцы опправляли великую торговлю пескомъ, способнымъ къ дѣланію Стекла; но когда художества въ Европѣ возбудились отъ своего долговременнаго усыпленія, вскорѣ нашли себя въ соспояніи изобрѣсти множество различныхъ веществъ, удобныхъ къ дѣланію Стекла; равномѣрно и Стекло учинилось доброю превосходнѣе. Хотя изобрѣшеніе Стекла очень древне; но Плиніево повѣствованіе должно счищать до новыхъ изобрѣшеній, въ разсужденіи новыхъ веществъ, изъ коихъ оное соспавляше начала. — Смощри Journal Econom. p. 136. Mars 1757.

Химики утверждаютъ, что нѣтъ вещества, которое бы въ Стекло не превращалось; и самое золото, естли въришь новымъ художникамъ, уступаетъ дѣйствию жара лучей солнечныхъ, совокупленныхъ въ одну точку зажигаельнымъ зеркаломъ, и учиняется Стекломъ подобно какъ и прочія шѣла, не взирая на привилегію, кою удержало оное всегда въ Химіи, что естъ одно шѣло, которое не боится никакихъ дѣйствій. Между шѣмъ многіе искусные Химики сомнѣваются о превращеніи золота въ Стекло, хотя и присудствововали при славныхъ опытахъ, коими шо доказываютъ.

Вещества, обыкновенно употребляемыя на заводахъ къ дѣланію Стекла, родъ кремней толченыхъ, песокъ крупный, и самый простый песокъ, разные роды зоды или суда, зола щелочная и изъ пороши правы, наконецъ черепки битаго Стекла.

Лучшая зола Аликантская; обыкновенно употребляющъ оную для Стекла бѣлаго, и она только соспавляетъ шѣло въ Стекляномъ шѣспѣ. Сто фунтовъ сей зоды, положенные въ горшкѣ съ пескомъ, прибавляютъ Стекла 50 фунтами больше, другія же зоды напрошивъ, и самая зола изъ Вареку служатъ только къ расплавкѣ песку, ничего не прибавая въсу къ веществамъ расплавливаемымъ.

Стекло есть вещество твердое, ломкое, неимѣющее цѣльбу, расщепляющееся въ огнѣ, блестящее и гладкое въ ошломѣ, и происходитъ отъ расплавленія песку, камней, въ Стекло превращающихся, и соли Алкалической. Роды Стекла: 1) *Стекло темное*; 2) *Стекло полупрозрачное*; 3) *Стекло прозрачное*; 4) *Стекло хрустальное*.

Вообще всякое Стекло бываетъ либо простое, или составное; простое Стекло то, кое происходитъ отъ расплавленія одного вещества минеральнаго; бываетъ оное либо каменистое, каково изъ расплавленныхъ камней, или мешаллическое, каковое бываетъ изъ сожженныхъ мешалловъ. Смори въ Минералогіи Валеріевой на Латинскомъ языкѣ томѣ I, стр. 175 и 264.

Изъ Французскихъ Спеколъ Лотарингское можетъ служить для оконницъ въ дома и дорожныя кареты.

Во Франціи кромѣ девяти заводовъ, занимающихся дѣланіемъ листоваго Стекла, находится множество въ разныхъ провинціяхъ, на коихъ работаютъ Стекляную посуду; въ однихъ выдуваютъ стаканы и рюмки изъ Стекла, хрусталемъ называемаго, и полубѣлаго, дѣлаемаго изъ папорошниковой золы; въ другихъ дѣлаютъ только бутылки изъ простаго Стекла, на кошорыя учинился превеликій расходъ съ шѣхъ поръ, какъ заключили, что лучшія вина удобнѣе сохраняются въ бутылкахъ, чѣмъ на дрожжахъ своихъ.

Бутылки изъ тонкаго Стекла оплепаютъ ивовыми прушиками; но расходъ на таковыя убавился съ шѣхъ поръ, какъ предпочли имъ бутылки изъ толстаго Стекла. Дѣлаютъ же изъ Стекла вещи мѣлкя, какъ для употребленія, такъ и одного любопытства, какъ-то кропила для свяшой воды, игольники, подсвѣчники, карафины, флажечки и пузырьки разнаго разбору, солонки, масленицы, уксусницы, рюмки, чашки, колокола для садовъ, колбы, решорпы, кубики химическіе, и проч.

Франція отпускала много Стекла въ Голландію; но торговля сія много убавилась съ тѣхъ поръ, какъ заведены Стекляныя заводы въ Гагъ и Гарлемъ. Заведены также заводы сіи въ Норвегіи, и съ тѣхъ поръ запрещено ввозить въ Данію Стекляныя вещи изъ другихъ государствъ.

Поднесъ еще лучшимъ считается Стекло всякаго роду, приугошовляемое въ Англій.

### О живописи по Стеклу.

Первый образъ расписыванія оконницъ Стекляныхъ былъ очень простъ, и слѣдственно очень удобенъ: красили ихъ сначала только разными красками, располагая правильно, и представляя тѣмъ родъ мозаика; но когда пожелали имѣть рисовку нѣсколько порядочнѣе, и представлять изображенія съ тѣнми, довольствовались только обводить черниломъ на клѣю начертанія, и сверху покрывашъ плашье шонкими красками железныхъ цвѣтовъ. Наконецъ, когда вкусъ къ сему роду живописи умножился, составилъ великое украшеніе для церквей и галлерей: изобрѣли способъ вѣдрять краски въ самое Стекло, клавъ до нѣкошораго шепени въ огонь Стекла, расписанныя шаковымъ образомъ. — Смощ. шпашью *манифактура.*

Способъ живописи по Стеклу, единственно нынѣ употребляемый, состоишь въ слѣдующемъ: берется бѣлое Стекло, обрѣзывается шаковымъ образомъ, чшобъ умѣстился жалаемый рисунокъ; художникъ заномериваетъ Стекла, ештли нѣсколько оныхъ въ одной оконницѣ надлежитъ представлять одно изображеніе, и расписываетъ прѣзрачными эмалями, распершыми мѣлко, и разведенными на водѣ съ бурою, или камедью, налагая оныя кистью. Запекають сіи Стекла въ горшкѣ, нарочно для того дѣлаемомъ, и въ печи, опредѣленной къ сему дѣйствію; замѣчается, что одно только Стекло можетъ терпѣть шаковое обжиганіе, а не хрусталь нашей посуды, который бывъ мягче и больше на-

полненъ солями прошивъ размѣру полагаемаго песку, при обжиганіи расплояется обще съ наложенными эмалями; шакже и самый хрушаль перемѣняетъ цвѣшъ свой опѣ силы огня.

Способъ эпошъ имѣетъ свое достоинство; но краски въ ономъ не бывающъ шаковы ярки, какъ въ древнемъ способѣ. Эмаль опѣ огня прилипаетъ только къ поверхноспи Стекла, не проникая во внутрь онаго, исключая желшой, составляемой изъ кальцинированнаго серебра, коя не шокмо пронцаетъ внутрь Стекла, но и расплывается по оному. Почему художники осперегаются налагать краску сію близъ синей; ибо оная расплывшись изъ синей, производитъ краску зеленую. Смотри въ Journal Econom. p. 149, Août 1754, о различныхъ способахъ писать по Стеклу.

*О Стеклахъ, подцвѣчиваемыхъ въ подражаніе дорогимъ камнямъ.*

Стекла шаковыя бывающъ шверды и ломки, различныхъ цвѣшовъ, подобны либо камнямъ роду яшмъ, или камнямъ самоцвѣшнымъ, гладки и блестящи въ опломъ; а пригошворяются изъ Спеколъ или веществъ, въ Стекло претворяющихся, съ примѣсью веществъ минеральныхъ, опѣ коихъ зависитъ цвѣшъ ихъ. Дѣлающъ ихъ шаковымъ образомъ:

1) *Синій яхонтъ поддѣльный.* Въ составѣ для сего кладется 2 унца бѣлаго Стекла, или фришу хрушальнаго (шѣсто Спекляное, еще нерасплавленное), подмѣшивается 3 или 4 грана сафру; расплавливается смѣсь сія въ сильномъ огнѣ и очень долго.

2) *Топазъ поддѣльный.* Дѣлается либо желшый, или желшозеленовашый; первъый цвѣшъ происходитъ опѣ смѣси часпи бѣлыхъ кремней, шолченыхъ съ двумя или шремя частями извести свинцовой, втошрый цвѣшъ составляется изъ двухъ унцовъ фриша, 12 гранъ магnezіи кальцинированной, полупоры дражмы виннаго камня, и шесши гранъ сажи или шол-

цена-

ченнаго угля; можно получить потъ же цвѣтъ, смѣшавъ нѣкую часть миніи съ фришомъ Стеклянымъ. (Что такое фришъ, смотри въ спашь *Стекла Зеркальныя*).

3) *Яхонтъ алый поддѣльный*. Составляется красный, или фіолетовый, или красножелтоватый: для перваго цвѣта берется фришу самаго чистаго и мѣлкаго, четвертая часть прошивъ того шелухи мѣдной (что она, смотри въ спашь *Мѣди*), и нѣсколько гранъ листоваго золоша; сплавляется эша смѣсь: вторый цвѣтъ, въ подражаніе *аметисту*, составляется изъ двухъ унцовъ кремня пережженаго, шести унцовъ миніи, бѣ грана магнезіи, и двухъ или трехъ гранъ сафру; сплавляется щцательна: для шрешьяго цвѣта, копорый составляетъ *сиаинтъ поддѣльный*, производися смѣсь изъ двухъ унцовъ фришу, или Стекла хрустальнаго, осьми унцовъ бѣлилѣ, и нѣсколькихъ гранъ шафрану желѣзнаго, кои сплавляются вмѣстѣ.

4) *Изумрудъ поддѣльный*. Дѣлается либо темно или блѣдно-зеленый; первый изъ двухъ унцовъ Стекла бѣлаго или хрусталу, смѣшаннаго съ 10 гранами шелухи мѣдной, или съ 48 гранами мѣди и 4 унцами миніи; изумруды поддѣльные второй воды, кои подражаютъ *бериламъ*, составляются изъ фунта Стекла хрустальнаго, и одной драхмы кальцинированной мѣди.

5) *Яшма поддѣльная*. Это Стекло непрозрачное, одинакаго или многихъ смѣшанныхъ цвѣтовъ въ разсужденіи полагаемыхъ подмѣсей; поддѣлываютъ оное подъ лаписъ-лазули, бирюзы, и яшму цвѣшную.

— Если бы художество возмогло поддѣльнымъ камнямъ придать твердость и въсь драгоценныхъ камней, такъ какъ подражаетъ ихъ цвѣтамъ: между шѣми и другими не было бы никакого различія; они имѣли бы потъ же блескъ и одинакую плотность. Прилагали бесполезныя шруды для успѣху въ томъ;

луч-

лучше всѣхъ писалъ о томъ Нери въ своемъ *L'art de la verrerie*, а съ того Кунксель.

Когда Стекло или металлъ приметъ хорошій цвѣтъ, называется тогда *эмаль*. Сммотри въ помянутомъ сочиненіи и въ *Mineralog. de Wallerius, tom. II, pag. 177*. Смощри также *L'introduet. a la Mineralog. par Henkel, tom. II, pag. 298, de la vitrification des Metaux*, и проч.

**СТЕКЛО МОСКОВСКОЕ** или *слюда*. Состоитъ изъ листовъ разной величины, гибкихъ и прозрачныхъ подобно Стеклу; фигура ихъ неопредѣленная; они учиняются полупрозрачны, еспли перегорятъ въ огонь, и пріемаютъ цвѣтъ бѣлый блестящій, какъ серебро.

Слюда довольно отлична отъ селенита или зеркальнаго камня. Слюда упруга и прошивится дѣйствию огня, а селенитъ въ ономъ превращается въ гипсъ, и получаетъ видъ ромбоидальный. Нѣкоторыя Авторы совокупляютъ за одно сіи камни, хотя оныя весьма между собою различны. Слуду во множествѣ находятъ около города Архангельскаго. (\*) Когда же она состоитъ въ малыхъ кусочкахъ, или листкахъ отдѣленныхъ, называется тогда *Стекло Маріинс*.

*Стекло сурьменное*. Смощри въ статьѣ *сурьма*.

*Стекло черное*. Во многихъ желѣзныхъ рудникахъ находится вещество минеральное, черное, удобно расщепляющееся, изъ котораго дѣлаютъ черное Стекло. Смощри въ *Introd. a la Mineral. par Henkel, tom. I, pag. 62*.

СТИ-

---

(\*) Должно быть оной великому множеству въ нагорной сторонѣ Волги рѣки, начиная отъ нижняго Новгорода до самаго Кузмодемѣянска; ибо переводчикъ книги сей находилъ множество обломковъ оной, по берегу валяющихся, и вымытыхъ полою водою изъ горъ. Сибирь также изобилуетъ слюдой.



СТИРАКСА, или *Сторакс*. въ продажѣ, подражая Аравиянамъ, различаютъ нынѣ два рода Стираксы, а именно: жидкія и сухія. Оба сіи рода Стираксы совсѣмъ между собою различны; впервыхъ поговоримъ мы о Спираксѣ жидкой.

*Стиракса жидкая* есть сокъ смолянистый, ко-его въ лавкахъ бываетъ въ продажѣ два разбора: чистый и грубый. Чистая Стиракса жидкая составляетъ сокъ смолянистый, тянущійся и медовиный, подобный перуеншину, полупрозрачный, цвѣта темнаго, или темнокрасноватаго, или даже сѣровато-темнаго, запаху крѣпкаго и сходствующаго къ Спираксѣ швердой, но почти противнаго въ разсужденіи великой оспрошы своей; вкусу нѣсколько горьковатаго, ароматнаго и маслянаго. Добротная сего рода Спиракса должна быть клѣвата, желта, прозрачна и очень пахуча.

Спиракса жидкая грубая есть сокъ смолянистый, подобный дрождамъ, темный или сѣроватый, непрозрачный, жирный и мало пахучій, который кажется быть дрождами или подонками предшедшей, и котораго не должно употреблять даже въ наружныхъ лекарствахъ, не процѣдивъ и не очистивъ отъ сору. Нѣкоторые купцы, подражая Аравиянамъ, даютъ Спираксѣ названіе *стактин*, но несправедливо, понеже стактиня Греческая составляетъ выжимки изъ мирры, какъ то можно видѣть у Діоскорида. Рѣдко можно найти въ продажѣ Спираксу жидкую чистую и наспоющую; ибо почасту бываетъ она набита щепками и опилками древесными, либо составляетъ смѣсь изъ разныхъ жидкостей, вмѣсто наспоющей.

Самуилъ Дале увѣряетъ, что все, продаваемое въ Аптекахъ Лондонскихъ за Спираксу жидкую, составляетъ вещь совсѣмъ поддѣльную.

Между тѣмъ Яковъ Пепиверъ, Аптекарь Лондонскій Королевскаго Ученаго Общества и искусный Естествословъ, повѣствуетъ въ *Transactions Philosophiques*, что Спиракса жидкая, которую Турки и

Арабы называютъ *коттерлижа*, есть сокъ нѣкоего дерева, называемаго *роза маллосъ* (*rosa mallos*), росущаго на островѣ Кобръ въ Черномъ морѣ, отстояніемъ на три дни ѣзды отъ города Суеца. Облупляютъ корку съ сего дерева ежегодно, толкутъ и увариваютъ въ водѣ морской до густоты пшичьяго клѣю: такимъ образомъ получаютъ вещество смолянистое, всплывающее въ коплахъ поверхъ воды; но какъ оно содержитъ въ себѣ много сору, или корки толченой, перешапливаютъ его вновь въ водѣ морской и процеживаютъ. Таковую очищенную резину особливо сливаютъ въ малые боченочки, а выжимки и густоша, осѣдающая при цѣженіи, составляютъ второй родъ Спираксы жидкой; привозятъ ихъ на продажу въ Моху, славное торговое мѣсто въ Аравіи; сіи-то два рода Спираксы находятся въ продажѣ въ Европѣ.

Куреніе это въ великомъ уваженіи и употребленіи у восточныхъ народовъ; боченокъ, содержащій 420 фуншовъ, продается отъ 180 до 360 франковъ, въ разсужденіи того, какова Спиракса добротна и больше или меньше чиста. — Должно въ покупкѣ выбирать оную сѣраго мышьяго цвѣта, которая пахнетъ Спираксою, довольной густоты, безъ сору и влажности, и насипящую, вывозимую Голландцами. Сберегать ее удобно въ погребахъ, наливая по времену сверхъ водою; входитъ она въ составъ мази, коя по опытамъ найдена вѣрнымъ средствомъ отъ скорбуша и аншонова огня.

Привозится великое количество Спираксы жидкой изъ разныхъ пристаней Левантскихъ, а особливо изъ Смирны; изъ послѣдняго города ежедневно привозится оной до 2000 окъ.

*Стиракса сухая* есть также вещество смолянистое, котораго древніе Греки различали два рода, и которое различіе по днесь еще осталось, а именно: Спиракса каламипа и Спиракса обыкновенная въ глыбахъ.

*Стиракса каламита* или *зернистая* вещество смолянистое, блестящее, плотное, нѣсколько жирное, опмякающее на зубахъ, состоящее изъ частицъ бѣловашыхъ и красновашыхъ; вкусу смолянистаго, нѣсколько горькаго, пріятнаго; запаху проніцапельнаго, а особливо когда брошена будетъ на жаръ угольный; на огнѣ топчасъ расплывающееся, загорающееся по принесеніи къ пламени, и испускающее очень яркій свѣтъ.

Нѣкогда привозили оную изъ Памфіліи въ просяхъ, по свидѣтельству Галіену, почему и прозвана оная *каламита*, что значить просинная; оная въ великомъ уваженіи.

*Стиракса простая* или *въ глыбахъ*, резина Спираксъ, вещество въ глыбахъ, смолянистое, желпокрасноватое или темное, блестящее, жирное, нѣсколько каѣватое, испускающее какъ бы сокъ медовишый, устѣнное по мѣстамъ крошками бѣловашими, а вкусу и запаху одного съ Спираксою зернистою.

Два сіи рода резины не различествуютъ между собою; перваго рода Спиракса зернистая, и стекаетъ каплями въ трещины или наѣчки дерева сегожъ имени, топчасъ засыхаетъ и собирается; вторая соспавляетъ сокъ, истекающій множественно въ большія наѣчки, и сгущается уже по довольномъ времени, такъ что дѣйствіе воздуха горячаго учиняетъ оную бурю или черною, прежде нежели она высохнетъ.

Зернистую Спираксу выбираютъ въ зернахъ, или кускахъ чистыхъ, блестящихъ, духовишыхъ, безъ подмѣси опилокъ и другихъ соринъ; привозятъ сію Спираксу изъ Сиріи и другихъ мѣстъ Индіи Марсельцы и Голландцы.

Древа Спираксовы не даютъ совсѣмъ, или мало сей смолы въ Провансѣ; но въ жаркихъ странахъ собираютъ оной много. Просная Спиракса, находящаяся въ продажѣ въ Европѣ, собирается изъ деревьевъ, росшущихъ въ Сиріи и Киликіи.

Изъ Спираксы съ бензуюемъ, также съ прибавкою муску, цивету или амвры, въ разсужденіи того, кому какой запахъ пріятнѣе, дѣлаютъ курительныя свѣчки, кои жгутъ вмѣстѣ ладону въ первенствующихъ церквяхъ Каполицкихъ. — Составляютъ также *дѣвичье молоко* изъ обѣихъ сихъ Спираксъ, распущенныхъ въ винномъ спиртѣ; составъ эшотъ, употребляемый женщинами въ приширанье, долженъ быть красноватъ, свѣтлъ, душистъ и не пахнутъ виннымъ спиртомъ.

**СТОЛОВЫЙ ПРИПАСЪ.** Подъ симъ названіемъ заключающіяся всѣ вещи, надлежащія до запаснаго чулана и поварни, какъ-то расптвнія, употребляемыя въ пищу, каковы арпишоки, морковь, пусарнакъ, капуста и проч. мука хлѣбная, вино, масло, укусъ и проч. сыръ, масло коровье, плоды, зерна пряныя, зерна спручковыя и тому подобное. Раздѣляютъ сей запасъ на крупный, къ которому причисляютъ сѣно, овесъ, дрова, и всякія хлѣбныя зерна; и на мѣлкій, къ коему вообще принадлежатъ поваренные и Столовые припасы.

**СТРАЗЫ.** Камни поддѣльные, или составъ въ подражаніе бриліантамъ; названіе свое получили отъ *Страза* ювелира, который въ нынѣшнемъ вѣкѣ ввелъ ихъ въ славу; отъ настоящихъ бриліантовъ разняшяся они недостаткомъ швердости и легковѣсіемъ; много вещей Стразовыхъ работаютъ въ Женевѣ.

**СТРАУСЪ** или **СТРОФОКАМЕЛЬ**, по Лашинѣ Struthio или Struthio-Camelus. Превеликая птица, которой шло кажется быть мало въ сравненіи къ длинѣ ея шеи и ногъ; почему многіе путешественники съ перваго взгляду нашли нѣкое сходство въ видѣ Страуса и верблюда, отъ чего и произошло Лашинское птицѣ сей названіе Струтіо-Камелусъ, т. е. Страусъ-Верблюдъ.

Птица сія свойственна Африкѣ; видають иногда оныхъ въ пустыняхъ, собравшихся шаковыми великими стадами, что издали счишаютъ за войско

ско конницы. Много Страусовъ по горамъ къ юго-западу отъ Александрии; есть же они въ Аравіи, а въ Америкѣ находяпся особливаго рода. Въ Перу ихъ таковое множество, что ходящъ по полямъ спадами какъ скопина. Страусы питаются разными вещами, ѣдятъ траву, хлѣбъ, и почти все, что ни попадется; они глотаютъ даже кожу и желѣзо, почему заключили, что желудокъ ихъ можетъ варить эротъ металлъ: однакожъ по не правда, ибо Страусы извергаютъ желѣзо въ томъ же состояніи, каково проглотили. Willughby, Orinth.

Яйца Страусовы очень велики, и черепокъ у оныхъ швердъ и толстъ: сказываютъ, что въ оныхъ вѣсу бываетъ до 15 фунтовъ; пшца сія кладетъ ихъ въ песокъ, и осмываетъ дѣйствовать жару солнечному, который и выводитъ пшцовъ. Willugh. Orinth.

Страусъ кладетъ до 80 яицъ, столь великихъ, что нѣсколько человекъ могутъ сыты быть однимъ; величиною бываютъ онъ съ голову двулѣпняго младенца, скорлупа на нихъ пестра, лоснящаяся и совершенно гладка. — Смори Spectacle de la Nature, Tom. I.

Выпущенныя яйца сихъ птицъ, или черепки оныхъ цѣльныя составляютъ товаръ вещей, до любопытства относящихся, коими торгуютъ купцы съверныхъ странъ, наполняющіе кабинеты натуральныхъ собраній.

Перья и пухъ или шерсть Страусова составляетъ главный товаръ, доставляемый сими пшцами.

Перья самцовъ больше уважаются, попому что шире, гуще, концы у оныхъ пушистѣе, и волосы въ нихъ нѣжнѣе; много привозятъ оныхъ изъ Варваріи, Египша, Сейды и Алепа.

Купцы, торгующіе перьями Страусовыми, раздѣляютъ оныя на перьявыя, впорыя и претія; на самочьи свѣшлыя, и самочьи темныя; на концы хво-

споровыхъ перьевъ; байлоки, кои смѣшаны изъ темныхъ и бѣлыхъ; на черныя большія и малыя, и малыя сѣрыя; перья, перьвыми называемыя, красивѣе и дороже.

По нижеслѣдующему сравненію опредѣляется цѣна оныхъ между собою: когда сотня перьвыхъ перьевъ стоить 15 рублей, вторыя цѣнятся только въ 8 рублей, третьи 2 рубли 40 копѣекъ; самоцьи свѣшлыя 8 рублей, темныя 240 копѣекъ; концы хвостовъ, байлоки, большія и малыя черныя 60 копѣекъ. Что надлежитъ до малыя сѣрыхъ, оныя обыкновенно продаются на вѣсъ, равно и малыя черныя, сѣпѣмъ только различіемъ, что когда малыя черныя цѣнятся фунтъ въ 4 франка, малыя сѣрыя не стоятъ больше 20 копѣекъ.

Въ Ангуриѣ перьвыя и вторыя перья продаются по одной цѣнѣ, а третьи, самоцьи и концы хвостовъ продаются по 4 ливра перьваго и втораго разбору.

Египетскія перья цѣнятся пятою долею дешевле Варварійскихъ, Сейдскихъ и Алепскихъ.

Перья Страусовы выдѣлываются, бѣлятъ и красятъ разными цвѣтами плюмажники, и продаются для украшенія шляпъ, постель и прочаго.

Оборуши сихъ перьевъ, а иногда мѣлкія черныя и мѣлкія сѣрыя дѣлаютъ кудрявыми дѣйствіемъ ножа, или изскребаютъ ихъ въ пухъ, употребляемый на колпаки, муфты, вѣнички и прочее.

Черныхъ самародно Страусовыхъ перьевъ никогда не красятъ, промываютъ ихъ только для возвышенія цвѣту и придаванія лоску; байлоковъ также не красятъ, но только промываютъ мыломъ. Прочія перья подкрашиваемыя обыкновенно обмѣкаются въ холодную краску; лучшія же бѣлыя только вымываются мыломъ для лучшей бѣлизны.

Называемая связка перьевъ Страусовыхъ содержитъ въ себѣ 50 перьевъ, а двѣ связки составляютъ сотню. Иногда перья бѣлыя и лучшія продаются пучками, а прочія сотнями.

Пухъ Спраусовъ бываетъ двухъ разборовъ, тонкій и крупный; перьвый входитъ въ валяніе шляпъ, Кодебекскими называемыхъ, а крупный прядутъ и употребляютъ на покромки къ чернымъ тонкимъ сукнамъ.

Нѣкоторые несправедливо называютъ пухъ Спраусовъ волною Спраусовою, отъ непочнаго понятія Французскаго названія *laine de l'Autriche*, кое значитъ волну Австрійскую, и кое сходствуесть къ *laine d'Autriche*, какъ называется по Французски пухъ Спраусовъ. Въ самомъ дѣлѣ волну овечью Австрійскую, собираемую съ особливаго рода овецъ, покупаютъ вмѣсто Спраусоваго пуху.

Что надлежитъ до костей и жиру Спраусова, кои Поме въ своей *Histoire generale des drogues* полагаесть въ числѣ шоваровъ, получаемыхъ изъ сихъ пшицъ, многіе знаютъ только по имени, и шрудно въ Европѣ найти ихъ въ продажѣ.

Пококе въ путешествіи своемъ въ Египетъ повѣствуетъ, что Аравіянне продаютъ жиръ Спраусовый очень дорого, и употребляютъ оный вмѣсто мази къ леченію всякихъ холодныхъ опухолей; оный полезенъ отъ паралича и рюматизма. Хотя оный свойства очень горячаго, но принимаютъ его иногда внутрь. Аравіянне знаютъ особое искусство приводить въ закисаніе шѣла мертвыхъ Спраусовъ, такъ что выгоняютъ изъ нихъ жиръ, или родъ масла, которое продаютъ дорогою цѣною. — *Voyagers modernes, Paris 1760, Tom. I, p. 68.*

**СТРОЕВОЙ ЛѢСЪ.** Даютъ названіе это лѣсу, годному къ строенію церьквей, домовъ, кораблей, судовъ и всякихъ зданій, и копорый не меньше трехъ вершковъ въ отрубѣ.

Лучшій изъ Спроеваго лѣсу дубовый, каштановый и сосновый; лѣсѣ изъ означенныхъ древесъ, къ строенію приугошоваемый, бываетъ въ бревнахъ облыхъ и брушенныхъ, или распиленныхъ; къ сему же надлежатъ доски, шесъ, оболонки и проч.

Лѣсѣ для строенія должно срубить заблаговременно до употребленія; если оный будетъ сырѣ, спанетъ въ зданіи прескаться и коробиться. Въ покупкѣ сего лѣсу надлежитъ откидывать бревна неравныя, много бѣлаку имѣющія и ржавчины, предпочитать дубовый, если основаніе зданія кладется на голую землю, или въ водѣ; каштановый лѣсѣ мокроты не терпитъ, а сосновый хорошъ для машицѣ, половѣ и пошолоковѣ. Въ строеніи должно остерегаться, чтобъ не мѣшать лѣсу стараго съ новымъ; если подрядчикъ строенія подрядился получать плату съ сошны бревенъ, можетъ оныхъ употребить больше, нежели сколько пойдти надлежитъ; въ брусомѣ лѣсѣ продавцы налагаютъ цѣну за толщину; въ сажняхъ продавая, умѣютъ они обманывать, укладывая лѣсу меньше, нежели бы должно; сошны лѣсу разумѣется сто бревенъ или брусомѣ.

Во Франціи подъ названіемъ Futaie разумѣется Строевой лѣсѣ, рощенный больше 40 лѣтѣ. Древо, росшій 40 лѣтѣ, называются шамъ Futaie sur taillis, т. е. лѣсѣ толще дровянаго; съ 40 до 60 лѣтѣ росшій называется Demi-futaie, или полустроевой; отъ 60 до 120 лѣтѣ Jeune haute futai, или молодой высокой строевой; отъ 120 до 200 лѣтѣ старый высокій строевой, а который росъ больше 200 лѣтѣ, называютъ старый высокій лѣсѣ на возвратѣ, ибо оный послѣ сего времени уже не роснетъ, но начинаетъ засыхать.

Возрастъ дерева познается по числу кружковѣ, означающихся на пнѣ древесномѣ, когда оный будетъ срубленъ гладко; ибо каждый кружокъ ежегодно на ономѣ прибавляется отъ соку.

Строевой лѣсѣ надлежитъ срубить сколько можно ближе къ землѣ, и всегда въ половинѣ Апрѣля.

Для купцовѣ, торгующихъ лѣсомѣ, выгоднѣе покупать строевой лѣсѣ десятинами; ибо въ покупкѣ на счетѣ могутъ происходить съ продавцомъ



домъ ссоры отъ того, что срубленное дерево упавъ, ломаетъ другія дерева непроданныя.

Высокія Спроевыя деревья придають украшеніе лѣсамъ; высокосць оныхъ, старосць, шишина, въ нихъ господствующая, и мрачная тѣнь проникають душу священнымъ ужасомъ, очень близкимъ къ энтузіазму; но полезносць оныхъ можетъ ихъ учинить еще болѣе почтительными. Таковыя деревья снабжаютъ насъ лѣсомъ на великія зданія и корабли; безъ нихъ мореплаваніе не могло бы существовать.

Въ заказахъ сего рода можно допускать роски деревьямъ всякаго рода; но дубъ, каштанъ, хебра, сосна полезнѣе другихъ. Лѣсъ хебровый и сосновый долженъ расти одинаковыми пнями; ибо куски отъ выходящія высокія древа не бывають прямы и порядочны. Если нужно выросшить скорѣе Спроевыя лѣса, должно подчищать нижнія вѣтви и отростки отъ корней; ибо отростки отнимаютъ у нихъ много соку, производятъ густоту, и не допуская свободы воздуху, много мѣшаютъ росту большихъ деревьевъ въ вышину и ширину; подчищаемый же вышеписаннымъ образомъ лѣсъ можетъ успѣвать чрезъ 20 лѣтъ въ строеніе. Въ экономіяхъ не показано средствъ къ ускоренію роженія Спроеваго лѣсу; натура это совершаетъ, и на ея попеченіе въ самомъ дѣлѣ должно оспаивать это. Если подчищать вѣтви у дубоваго лѣсу, можетъ отъ того загнить все дерево; ненужныя вѣтви сами собою на немъ засыхають и сваливаются, не вредя пню. Вообще Спроеваго лѣсу не должно подчищать; хотя это весьма обыкновенно, но вредно.

**СТРУЖКИ ОЛОВЯННЫЯ.** Олово, состоящее въ тоненькихъ полоскахъ, шириною около двухъ линий, употребляемое красильниками въ составъ красокъ, по распущеніи въ крѣпкой водкѣ.

**СТРУНЫ.** Вещь, приутошьяемая изъ кишокъ, и ссучаемая какъ нитка, для употребленія на музы-

кальныхъ орудіяхъ, хлопушкахъ къ воланамъ и къ другимъ попребноснямъ.

Вошъ каковымъ образомъ дѣлають Струны изъ кишокъ: берутъ для сего кишки бараньи и ягнячи, кои къ художникамъ приносятъ невымышыя, со всею нечиспошою.

Первое дѣйствіе состоитъ въ вымываніи кишокъ; для сего художники надѣвають калиги на ноги, чтобъ калъ не маралъ ихъ башмаковъ, равномерно занавѣску къ сбереженію плащя. Въ этомъ нарядѣ берутъ каждую кишку одна послѣ другой за конецъ, и вода по нихъ пальцами, выгнѣшаютъ калъ; вычищаемыя кишки бросають въ кошелъ съ водою мокнуть.

Мочивъ кишки попребное время, котораго продолженіе не опредѣленно, а зависитъ отъ шеплошы погоды, и воли художника, кладуть ихъ въ другой кошелъ на нѣкоторое время, попомъ вынимающся одна по одной для очищенія на инструменшъ, называемомъ *очищальникъ*.

По довольномъ очищеніи кишокъ и по ободраніи съ нихъ жилочекъ, кладуть въ шазъ, стоящій близъ очищальника, послѣ перекладываютъ въ другой шазъ, наполненный водою, что называется *класть бѣлить*.

По досташочномъ выбѣленіи женщины вынимають онья изъ шазу и сшиваютъ за концы, для опредѣленія равной длины, каковой должно быть Струнѣ. — По сдѣланіи сего кишки готовы къ сученію; сучатъ кишку одну или нѣсколько вмѣстѣ, въ разсужденіи того, каковой шолщины должна быть Струна; естли Струну дѣлають изъ одной кишки, на концѣ ея завязываютъ пешельку, или прорѣзываютъ скважину, коєю зацѣплятъ на крючокъ колеса, коимъ сучатъ; когдажъ ссучаютъ нѣсколько кишокъ, связываютъ узломъ, и задѣваютъ на крючокъ; тогда одинъ человекъ вершитъ колесо, а другій ошходя вспяшь, сучитъ ихъ точно шакъ,

шакъ, какъ канатоповисники вьюшъ изъ пеньки веревки.

По ссученіи Спрунъ растягиваютъ ихъ на воздухъ посредствомъ рода грабель, воткнурыхъ въ землю; нѣсколько дней спустивъ, выправляютъ ихъ, мягчатъ и выравниваютъ; дѣйствіе это производится волосяною веревкою, обмакнатою въ черное мыло, копторою водятъ по Спрунъ отъ конца до другаго.

Есть и еще выдѣлка Спрунамъ прежде растягиванія оныхъ на воздухъ: но художники хранятъ ее за шайну. Надобно думать, что эта шайна не въ иномъ чемъ состоитъ, какъ въ напираниіи масломъ, для умягченія и приданія имъ гибкости; между тѣмъ увѣряютъ они, что масла не употребляютъ. — *Энциклопедія.*

Кишки въ Спруны передѣлывать должно сколько возможно свѣжія; отъ залежанія лѣпомъ онѣ портятся, да и во всякое время это портитъ ихъ доброшу; въ дѣлѣ этомъ никогда не должно употреблять воды горячей, отъ оной кишки корчатся. Въ дѣланіи Спрунъ есть особенное искусство, чтобъ опредѣлить правильную ихъ длину, или сколько кишка ушрашитъ оной въ прокрашномъ ссучиваніи; до днесь еще Спруны всегда дѣлавали наспавныя, но Пешитъ Спрунный мастеръ въ Парижѣ, имѣющій фабрику въ улицѣ Муффешардской, обнадеживаетъ, что можетъ дѣлать Спруны всякой длины и безъ наспавокъ.

О *Струнахъ бандорныхъ* или *Римскихъ* утверждаютъ, что хорошихъ Спрунъ инструментальныхъ нигдѣ не могутъ дѣлать кромѣ Италіи; привозимыя изъ Рима счищаются лучшими, привозятъ ихъ разборами въ бунтахъ, содержащихъ по бо Спрунъ, сложенныхъ въ семь или восемь стибовъ. Различаютъ ихъ по номерамъ, счисляя отъ 1 до No 50. Это мѣлкое художество, столь служащее къ нашему увеселенію, одно изъ самыхъ неизвѣстныхъ: Италіяны хранятъ оное въ шайнѣ и иностранцамъ

цамъ не открываютъ; другихъ странъ Струнные мастера, дѣлающіе изрядныя Струны, содержатъ также свой секретъ, котораго вывѣдать у нихъ не можно. Вотъ что могли мы узнать отъ нѣкоторыхъ особъ, кои все свое знаніе согласились открыть добровольно: снабжаютъ себя вонервѣхъ тонкими бараньими кишками, кои очищаютъ, сушатъ и сушатъ слѣдующимъ образомъ. — Должно взять корышо, наполнишь колодезною водою, бросающъ въ оную кишки такъ, какъ онѣ вынуты изъ барановъ; держа ихъ въ этомъ состояніи не можно больше двухъ дней, чтобъ не испортились: впрочемъ зависитъ это отъ теплоты погоды, но лучше не мѣшкавъ ихъ чистить. Для сего берутъ кишку за конецъ правою рукою, и сжимая большимъ и указательнымъ пальцемъ, протягиваютъ между оныхъ, крѣпко сдавливая. Вычищаютъ ихъ такимъ образомъ, и вычищенные бросаютъ въ чистую воду; повторяющъ это дѣйствіе два раза въ день, не пропуская споласкивать въ водѣ этой между шѣмъ, чтобъ лучше вычищались; кладутъ послѣ того въ свѣжую колодезную воду, и оставляютъ мокнуть два или три дни, въ разсужденіи теплоты погоды: въ каждый изъ сихъ дней скребутъ ихъ два раза, а воду перемѣняютъ трижды для оскребанія; растягиваютъ ихъ одну близъ другой на доскѣ, или лавкѣ покатою, или наклоненной къ краю корыша, запасаясь кускомъ прости расколонной вдоль; должно, чтобъ края у куска сего не были остры, но окашисы. Сею простиною ихъ оскребаютъ кишки, сдирая съ нихъ перепонку жирную, лишашую ихъ прозрачности; оскребенныя кишки бросаютъ опять въ воду: тогда кишки совсѣмъ уже вычищены, и должно изгнать ихъ сальность. Художники поставляютъ первую тайну въ томъ, какъ они это дѣлаютъ; но извѣстно то, что когда не употреблено будетъ раченія въ изгнаніи сальности этой, Струны никуда не годятся. Должно приуготовить щелокъ, который художники Струнъ

назы-

называютъ *крѣпкая водка*, и который употребляется въ четверть крѣпкій, въ шреть, въ половину и самый крѣпкій; дѣлаютъ оный въ посудѣ каменной, вмѣщающей полбоченка, или въ сомѣ 250 фунтовъ воды; наполняютъ оную водою, бросаютъ въ оную около двухъ фунтовъ сѣ половиною золы въ глыбахъ (что такое, смотри спашью *Зола въ глыбахъ*), и размѣшиваютъ довольно палочкою. Но не кладутъ ли еще чего? Нѣкоторые утверждаютъ, что подмѣшиваютъ къ тому малую долю воды квасцовой, но не извѣстно когда, прежде ли промыванія въ щелокѣ споласкиваютъ въ ней кишки, мѣшаютъ ли оную въ щелокѣ, одну ли, или сѣ подмѣсью показанной золы, или послѣ щелоченія кладутъ оную въ щелокѣ и еще споласкиваютъ. Какъ бы то ни было, но берутъ пазы каменные, вмѣщающіе въ себя около десяти фунтовъ воды; кладутъ въ оныя по дюжинѣ кишокъ; зачерпываютъ щелоку около двухъ фунтовъ сѣ половиною, наливаютъ на кишки, и дополняютъ пазы колодезною водою: говорятъ, что тогда кишки бывають въ щелокѣ въ четверть, что значитъ, что щелоку кладется шупъ четвертая часть сѣ прѣмя часъми воды колодезной; держатъ кишки въ этой водѣ половину дня въ холодномъ мѣстѣ, и вынимають одну по другой для слѣдующей выдѣлки. Заготовляется орудіе на подобіе ногтя изъ жести, которое надѣваютъ на палець подобно наперстку поршнихъ, орудіе это называютъ *очищальникъ*; прихватываютъ большимъ пальцомъ къ краю сего наперстка, и нагибають къ кишкѣ, между тѣмъ какъ правою рукою кишку шпанутъ: очистивъ оную таковымъ образомъ, бросаютъ въ пазъ, наполненный щелокомъ, въ шреть крѣпкимъ, т. е. въ который подлило двѣ части воды колодезной. Очищаніе это повторається чешырежды и пашью, и продолжается два и три дни по теплотѣ погоды; чрезъ каждую половину дня прибавляютъ крѣпость щелоку. Кишки вычищаются скорѣе лѣтомъ, чѣмъ зимою; прибавленіе щело-

щелоку зимою происходитъ отъ четверти до преша, отъ преша до половины, отъ половины до прехъ четвершей, отъ прехъ четвершей до самаго крѣпкаго; а лѣтомъ отъ четверти до половины, отъ половины до прехъ четвершей и напоследокъ до самаго крѣпкаго. Въ первомъ случаѣ щелочатъ кишки три дни, а во второмъ только два, но иногда время это сокращающъ, иногда продолжающъ дѣйствіе; опредѣляетъ оное опытность мастера. Должно весьма остерегаться, чшобъ не ободратъ кишокъ очищальникомъ; очищеніе происходитъ въ лоханъ вышиною въ два фуса съ половиною, шириною въ два, длиною въ десять или двенадцать, въ разсужденіи того, каковъ заводъ; глубина сей лохани около шести дюймовъ; вода стекаетъ изъ оной съ обоихъ концовъ въ опшыкаемыя скважины. Послѣ щелоченія въ вышесказанныхъ щелокахъ приготавливающъ еще щелокъ, называемый *едвое крѣпкій*; составляется оный также изъ 250 фунтовъ воды колодезной, но золы въ глыбахъ кладущъ въ него пять фунтовъ. Я еще вопрошаю: не кладущъ ли чего кромѣ того? Основательно подозрѣвать то же о семъ двойномъ щелокѣ, чшо и о простомъ крѣпкомъ; дойти до сего не трудно чрезъ повтореніе опытовъ. Кишки въ этомъ второмъ щелокѣ держатъ по половинѣ дня, по цѣлому дню и по сущкамъ, въ разсужденіи погоды; кладущъ ихъ дюжинами въ помянутыхъ же тазахъ. Вынимающъ ихъ опять для оскребанія очищальникомъ, послѣ чего кладущъ въ холодную воду; послѣ чего кишки будутъ готовы къ сученію на колесѣ. Вынимающъ оныя изъ воды (не извѣстно, чистая ли бываетъ вода эша, или смѣшанная съ квасцовой) и тотчасъ сучатъ. Толстыя кишки идушъ въ толстыя Струны, а тонкія для малыхъ Струнъ; но должно вѣдать, чшо самыхъ тонкихъ Струнъ никогда не дѣлающъ изъ одной кишки, но каждую ссучивающъ изъ двухъ; длина Струнъ бываетъ около пяти футовъ съ половиною. Изъ всякой кишки выходятъ двѣ Струны;

случается, что длина кишки, сложенной вдвое, недостаточна бывает для Спруны: въ шаковомъ случаѣ дѣлающъ наставку, какъ сказано будетъ ниже.

Защѣпливаютъ однимъ концомъ за крючокъ колеса кишку, сложенную вдвое, кладущъ на подставку, вдѣланную въ одномъ боку станка, въ иѣкоторомъ разстояніи отъ крючка. Замѣчается, что конецъ Спруны, на крючкѣ лежащій, имѣетъ также свою подставку, вдѣланную въ гнѣздо крючка. Если Спруна будетъ коротка для сего разстоянія, вытягиваютъ оную, какъ выше сказано, наставляя другою кишкою; излишекъ отрѣзываютъ, и ссучиваютъ Спруну въ двенадцать или пятнадцать оборотовъ колеса. Колесо это бываетъ прехъ фушовъ въ поперечникѣ, а вьюшки, кои приводятъ оное въ движеніе, двухъ дюймовъ. Вынимаютъ двѣ малыя подставки, одну отъ крючка, а другую изъ боку станка, и переставляютъ въ нарочно сдѣланныя скважины на другомъ концѣ шаларша, установленнаго съ боку колеса по мѣрѣ того, какъ Спруна вытягивается. Таларшѣ называются рамы, дѣлаемыя изъ сосноваго дерева квадратныя двухъ аршинъ; на одной споронѣ оныхъ проверчено двадцать дыръ, и въ оныхъ вошкнуто сполькожъ колковъ, толщиною въ палецъ, а на другой сорокъ, поменьше величиною: шаковымъ образомъ сучатъ Спруны для музыкальныхъ орудій, и растягиваютъ на шаларшѣ, задѣвъ за большій колокъ, и привязавъ концами къ двумъ малымъ колкамъ другой спороны рамъ. Вода спекаетъ въ подставленное корыто, по подставленной на доскѣ съ закрайками и поддерживаемой скамейкою. Спруну сучатъ съ помощію колеса и двухъ вьюшекъ, крючка, за который ее задѣваютъ съ прибавкою колка, вынимаемаго изъ вышепоказанныхъ скважинъ, по бокамъ рамъ находящихся. Однако вышеписаннаго дѣйствія недостаточно къ сообщенію Спрунѣ потребной упругости, и чтобъ она производила звонъ; это, какъ сказываютъ, составляетъ вторую тайну. Сіе-то нужно

бы очень вывѣдать у мастеровъ; не состоитъ ли оное въ слѣдующемъ дѣйствіи, не вѣдаю. Когда шаларшъ заняшъ будетъ ссучеными Спрунами, переширающъ ихъ одну послѣ другой волосяною веревкою; проводятъ эпою веревкою разъ пять или шесть, что довершаетъ изгнаніе съ нихъ сальности, и учиняетъ ихъ круглыми. Когдажъ каждая Спруна обперта будетъ въ два приема волосяною веревкою дочиста, выносяшъ шаларшъ съ растянутыми на немъ Спрунами въ сушильную печь, сдѣланную соразмѣрно его величинѣ, ш. е. не много больше двухъ аршинъ пространствомъ, и полуаршиномъ больше въ ширину; оставляютъ Спруны въ оной дней на пять или шесть для сушенія исподоволь посредствомъ сѣрнаго чаду, и чинобъ получили свою упругость. Печка пропаливается слегка угольнымъ, жаромъ который вспалываютъ въ жаровнѣ, бросивъ въ оную два унца сѣрогорючаго цвѣшу; это дѣйствіе производится при поставленіи въ печь шаларша съ Спрунами и повторяется, два дни спустивъ. Печь должно содержать скупанную, чинобъ дымъ сѣрный не могъ выходить, и совершалъ свое дѣйствіе; послѣ пяти или шести дней вынимаютъ шаларшъ изъ печей, попираютъ каждую Спруну слегка деревяннымъ масломъ, складываютъ по обыкновенному, разрѣзавъ ихъ длиною въ два аршина, ш. е. на толстыхъ колкахъ шаларша. — Таковымъ же образомъ пригошворяютъ и толстыя Спруны изъ кишокъ, съ тою только разнотою, что меньше стараются объ изгнаніи съ нихъ сальности, и что вьютъ ихъ подобно веревкамъ изъ пеньки, что употребляютъ въ нихъ кишки простыя, и болѣе оставляютъ сохнутъ въ печкахъ. Мы не могли получить свѣденія подробнѣйшаго по сему предмету; можешъ быть и не о чемъ больше провѣдывать, можешъ быть и сами художники больше сего не вѣдаютъ, либо скрываютъ относящееся до совершенства Спрунъ. Впрочемъ получивъ первыя сіи наставленія, желающій упражняшся въ этомъ ремеслѣ,



мелкѣ легко можетъ понять другія дѣйствія, если только есть оныя; ибо я замѣтилъ, что художники охотно посѣщаютъ пѣхъ, отъ коихъ могутъ заимствовать какое нибудь просвѣщеніе. Колесо, употребляемое при семъ, одинаково съ колесомъ кановишницъ; палартъ только просныя рамы или пяльцы, о которыхъ не трудно получить понятіе изъ вышесказаннаго; тожъ о лоханѣ и сполѣ, кои могутъ употреблены быть просныя. Навязываемые узлы на коровскихъ Спрунахъ производятъ въ нихъ фальшивыя шоны по причинѣ неравности: выбирая инструментальныя Спруны, во первыхъ должно смотрѣть, чтобъ были онѣ чисты, круглы и равны, потомъ чтобъ были онѣ надлежащей длины, что можно узнать, распянувъ Спруну за оба конца; неравности можно примѣнить, поставивъ Спруну къ свѣту, и пронувъ ее по вышавушій; если въ сопряженіи Спруны будетъ оная глазу представляться двойною, значить, что она исправна; еслижъ будетъ казаться тройною, показываетъ, что она невѣрна: вѣрный сей видъ происходитъ отъ того, что не всѣ части Спруны приходящъ въ одно время въ горизонтальное положеніе, но что достигаютъ онаго въ два различныя времени; сучашъ Спруны по двѣ вдругъ. — *Энциклопедія.*

Многіе ремесленники и художники употребляютъ Спруны кишечныя, какъ-то: часовщики для гирь, плюмажники для дѣланія колошущекъ къ волнамъ, сапожники, шкачи и пряжи для своихъ колесъ; шокари также къ своимъ колесамъ и прочая.

Мѣста, въ которыхъ работаютъ множественнѣе Спруны: Римъ, окрестности Флоренціи, Тулуза, Ліонъ и Парижъ.

Римскія предѣ всѣми уважаются; оныя привозятъ разобранныя въ пакетахъ порознь квинты и секунды; ибо изъ Италіи почти не выходитъ кромѣ двухъ сихъ родовъ Спрунъ.

Спруны Тулузскія привозятъ также разборами въ пакешахъ, согнутыя подобно Римскимъ, которыхъ онѣ однако гораздо хуже, и никто не покупаетъ за вѣдомо.

Лионѣ доставляютъ ужасное множество кишочныхъ Спрунѣ для инструментовъ всякаго рода; расходящяся оныя во Франціи, а особливо въ Парижѣ; много же отправляется оныхъ за границу, и болѣе въ Голландію, Англію, Испанію, Португалію, Нѣмецкую землю, и почти во весь сѣверъ; отсылаютъ ихъ пакешами, содержащими въ себѣ еще по нѣскольку пакешовъ малыхъ, завернутыхъ въ бумагъ, напоенной масломъ; каждый пакешъ содержитъ по нѣскольку Спрунѣ или буншовъ, какъ того купцы потребуютъ и замѣчаются номерами; каждый номеръ означаетъ, во сколько кишокъ Спруна ссучена: шаковымъ обрѣзомъ No 1 означаетъ Спруну однопрядную, No 2, въ двѣ кишки ссученую, No 3 въ три кишки и такъ далѣе по мѣрѣ полцины, до No 50, кои служатъ шерстями на басы, идесятыми для большихъ теорѣвъ. — Тонкія Спруны Лионскія уважаются для квиншовъ, а секунды не хороши, пошому что не могутъ выдерживать такого высокаго спрюю, какъ Италіянскія, бывъ не столь крѣпко и хорошо выдѣланы; расходящяся оныя для употребленія разныхъ ремесленниковъ, какъ во Франціи, такъ и въ другихъ государствахъ.

О струнахъ металлическихъ для употребленія къ гуслиамъ, клавесинамъ и шому подобнымъ инструментамъ, смотри въ статьѣ Проволока.

**СТРУЧЪ** или *Стручья*. Названіе той лузги, въ которой содержится зерна бобовъ, гороховъ и другихъ спручковыхъ плодовъ.

Торговля шаковыми зернами производится по вылущеніи оныхъ изъ спручевъ; но когда оныя опредѣляются на сѣмена, а особливо съ перевозомъ въ дальнія страны, потребно хранить оныя въ ихъ спручьяхъ; опыты доказали, что шаковыя сѣмена лучше всходятъ, и что перевозимыя безъ спру-

спручевѣ не проростають и согнивають въ землѣ: то же замѣчено въ разсужденіи ржи и другихъ хлѣбныхъ зеренъ, перевозимыхъ по вымолоченіи изъ колосовъ; доказываетъ это, что соку какъ въ спручковыхъ, такъ и колосковыхъ сѣменахъ спруче сохраться обнаженными и предоставленными дѣйствию воздуха по лишеніи данной имъ опѣ натуры закрыши.

Замѣчаніе сіе поставлено въ пользу обществъ, отправляющихся на поселеніе въ новооткрытыя земли, а особливо для Французовъ, отправляющихся воздѣлывать обширныя и плодоносныя пустыни Лузіанскія, кои не вѣдая сего обстоятельствова, по часту предприемлютъ щещныя спруды, и неудачу приписываютъ плохому сосоянію земной пошвы, а не погрѣшности въ сѣменахъ.

*Стручъ*, Соле. Названіе нѣкоего роду плода, растущаго въ разныхъ мѣстахъ по берегамъ Гвинейскимъ, а особливо около рѣки Серра-Лионны, коимъ производится довольноя торговля; плодъ эшотъ видомъ сходствуетъ къ маррону Индѣйскому, и содержитъ въ себѣ нѣсколько его горечи, но лишъ съ нѣсколькимъ легкимъ жженіемъ рта, не производитъ воспаления; два рода сихъ Спручевъ, красныя и бѣлыя, равномерно уважаемыхъ Неграми и Португальцами.

Съ помощію сего плода послѣдніе могутъ проѣзжать далеко вверхъ по рѣкѣ Серра-Лионнѣ, гдѣ онъ не растетъ, и производить торги съ тамошними варварами, кои промѣнивають за нихъ свои пагны или ковры, воскъ, медъ, гуммы и прочая.

**СТУДЕНЬ** или **ЖЕЛЕ**. Сокъ изъ вещества жившныхъ или распѣній, доводимый искусствомъ до густоты клѣю чистаго и прозрачнаго.

Студени изъ жившныхъ извлекаются крѣпкимъ вывариваніемъ роговъ, кошей и ногъ въ водѣ, до шѣхъ поръ, чтобъ остынувъ, получили швердоссть и густоту.

Спудени изъ растѣній вывариваются изъ плодовъ зрѣлыхъ съ сахаромъ до надлежащей густоты.

Спудень хлѣбная вываривается изъ корокъ и сухарей хлѣбныхъ въ водѣ на угольномъ жару до пѣхъ поръ, чшобъ остынувъ, учинилась твердою Спуденю.

Вареніе Спуденей изъ животнохъ и хлѣба надлежитъ до поваровъ, а изъ плодовъ до конфекчиковъ; но врачи пользуются шѣми и другими къ леченію своихъ больныхъ.

Спудени изъ веществъ животнохъ обыкновенно извлекаются изъ концовъ наружныхъ членовъ скотовъ, пшицъ и прочихъ приличныхъ къ сему мясу: варятъ мясо въ приличной мѣрѣ воды; когда мясо почти распадется, выжимаютъ оное, процѣживаютъ сквозь частое полошно; жиръ, собирающійся на поверхности, счищаютъ рачительно перенымъ крыломъ; подбавляютъ иногда къ шому сахару, не много корицы, гвоздики, лимонной корки, или иныхъ приправъ; свариваютъ не много все это вмѣстѣ; потомъ очищаютъ бѣлкомъ яичнымъ; для вкуса подбавляютъ лимоннаго соку; еще процѣживаютъ и относятъ въ холодное мѣсто, чшобъ застыло.

Варятъ шакowymъ же образомъ Спудень изъ костей шолченыхъ; способную для сего машину изобрѣлъ Папень.

Искусство повара просширается еще до прикрытія естественнаго цвѣшу Спуденей изъ животнохъ; подбѣливаютъ оныя миндальнымъ молокомъ; желтятъ яичнымъ желткомъ; подкрашиваютъ свекольнымъ сокомъ; зеленятъ сокомъ лука порею, кошорый увариваютъ для отнятія остроты и проч.

Спудени, вывариваемыя изъ шелячьихъ ногъ, съ миндальнымъ молокомъ, мукою пшена срацинскаго, сахаромъ и нѣскольцими каплями воды померанцоваго цвѣша, кои называются блан-манже, составляютъ выгодное питаніе, когда нужно укрошитъ остроту мокротъ.

Таковымъ же образомъ варяшъ блан - манже и Желе изъ оленьяго рога, кои не рѣдко употребляютъ для лекарства.

Спудень изъ рыбъ извлекается изъ разныхъ рыбъ, коихъ потрошатъ, очищаютъ жиръ, варяшъ и опваръ процѣживаютъ; послѣ чего храняшъ для употребленія: но въ Медицинѣ рыбьихъ Спуденей не употребляютъ, кромѣ viperныхъ (родъ змѣй), и шъ можетъ быть не кшатъ.

Всѣ Спудени изъ животныхъ алкаичны, но это уменьшается въ нихъ отъ лимоннаго соку и сахару; онъ не служатъ лекарствомъ, кромѣ въ шѣхъ случаяхъ, когда кислоты умножатся; всегда оныя должно употреблять свѣже сваренныя, ибо скоро поршняпся: вообще онъ питательны, подкрѣпляющы и лекарственны. — Прежде сего мѣшивали въ Спудени лекарства порошкомъ или экстрактомъ, и называли таковыя Спуденями составными; но нынѣ сіи смѣшныя составы выкинуты изъ Медицины, а оставлена только прясая Спудень изъ овса.

Присупимъ къ Спуденямъ изъ плодовъ, коимъ расходъ безмѣрной во всей Европѣ; обыкновенно дѣлаютъ Спудени сіи слѣдующимъ образомъ: берутъ плодовъ желаемаго рода, разрѣзываютъ въ кусочки, другіе выжимаютъ, выкидываютъ сѣмячки, и варяшъ въ водѣ больше или меньше времени въ разсужденіи швердоспи овощей; по увареніи процѣживаютъ сквозь полошно начиспо; кладутъ этотъ сокъ въ тазъ конфекшной съ фунтомъ сахару или больше, полагая на каждыя два фунта соку; увариваютъ его до густоты; что можно легко узнать, захвативъ на ложку, когда оный будетъ съ нее падать кусками, а не прядьми шпануться: таковымъ образомъ варяшъ Желе изъ абрикосовъ, вишенъ, квисовъ, барбарису, малины, гранатовъ, смородины, грушъ, яблокъ и лимоновъ. — Замѣчается, что Желе красныя и зеленыя должно варить на умѣренномъ угольномъ жару, и закрывать во

время варенія; бѣлыя же варятся на большемъ огнѣ и открывъ: пошребно также для иныхъ плодовъ больше сахару, чѣмъ для другихъ; впрочемъ успѣхъ сего больше зависитъ отъ опытности. — Спудени изъ плодовъ пріятны, прохладительны, сочны, полезны во многихъ болѣзняхъ, и всегда полезны въ случаѣ кислыхъ и гнилыхъ мокротъ; разводяшъ ихъ съ водою, и употребляютъ въ напитки. — Изъ *Энциклопедіи*.

Во Франціи славится яблочное Желе Руанское; а смородинное Турское.

**СУДА или ЗОДА.** Трава, изъ которой пригошворяютъ золу того же названія.

Между различными родами Зоды опишемъ мы здѣсь только два слѣдующихъ, кои больше употребительны въ художествахъ и Апшекахъ.

*Большая Зода* или *Саликотъ*, la marie vulgaire; kali majus; herba kali. Трава, имѣющая корень швердый, жироватый и однолѣтній; стебель ея вырастаетъ фуза въ привышиную, естли сѣять оную въ огородахъ, и фуза въ полшора, естли ростешъ сама собою; расшалается оный въшвами въ стороны, иглъ не имѣетъ, а въшви ея, опдѣляющіяся отъ стебля, длинны, прямы, довольно толсты и красноваты; лиспы имѣетъ длинныя, узкія, толстыя, мясистыя, остроконечныя и наполненныя сокомъ; цвѣшты выходятъ вдоль по шволу и стеблямъ, въ чашечкѣ пятиперые цвѣшу желшоватаго съ шаковымъ числомъ пычекъ очень корошкихъ; послѣ оныхъ слѣдуютъ плоды почти круглыя, кожурисшыя содержащія въ себѣ сѣмена долгія, черныя, лоснящіяся, подобныя свернувшейся змѣѣ или улишкѣ; ростешъ шрава сія въ странахъ жаркихъ близъ моря; сѣютъ оную нарочно около Монпеліера; она цвѣшетъ въ концѣ лѣта, какъ сказано въ la suite de la matiere Médicale de Geoffroy, Tom. III. p. 82. 1750.

*Зода колючая*, kali spinosum; у Линнея Hort. cliff. 86.

Корень ся мясистъ и однолѣшній, изъ кошораго выходишъ одинъ стебель или многіе, вышиною фула въ полтора, шолстыхъ вѣшвистыхъ, наполненныхъ сокомъ темнозеленыхъ, снабженныхъ листьями узкими, длинными, шолстыми или мясистыми, напоенныхъ сокомъ соленнымъ, и оканчивающихся иглою швердою и колючею; цвѣшы на ней выходяшъ въ гнѣздахъ листовъ малые, пяшиперые поддерживаемые чашечкою пяпилишною, цвѣшу шравнаго; послѣ цвѣшовъ слѣдуетъ плодъ кожуристый, почти круглый, колючій, содержащій въ каждомъ по одному сѣмячку, подобному змѣйкѣ свернувшейся или улипкѣ, цвѣша чернаго, нѣсколько лоснящагося. Трава эша росшешъ въ спранахъ жаркихъ по песчанымъ берегамъ моря около озеръ соленыхъ, а иногда въ поляхъ опдаленныхъ отъ моря; сѣмая въ огородахъ она нѣсколько выраживается, и учиняется меньше колюча; цвѣшетъ къ осени, а сѣмена ея поспѣвають осенью.

Зода имѣетъ вкусъ соленый и содержитъ въ себѣ много соли; свойство ея возбудишельно, способно въ каменной болѣзни и отъ запоровъ; употребляютъ оную внушренно и наружно; разводятъ шраву сію посѣвомъ для дѣланія Зоды золы, коя по Французски называется *саликотъ* или *Alun satin*; для прѣугошовленія оной Зоду совершеннаго росту срѣзываютъ, сушатъ разосплавъ по землѣ, и сжигаютъ послѣ въ большихъ ямахъ, нарочно выкапываемыхъ и закрываемыхъ шакъ, чшобъ воздуху не больше могло проходить, какъ для поддерживанія огня: вещество эшо не шокмо обращается въ золу; но какъ шрава сія содержитъ въ себѣ много соли, и стараетъ медленно отъ огня, шверьху дѣйшвующаго; часши оной сцѣпляющся другъ съ другомъ шакъ, чшо учиняющся камнемъ очень швердымъ, копорый послѣ принуждено бываетъ разбивать молотами и пешнями для вынущія изъ ямы, когда ошпынетъ. Вещество эшо соспавляетъ смѣсь изъ множества

соли и земли, и сія глыба соленистая (\*) дала названіе *алкали* по сходству дѣйствія не токмо солямъ швердымъ, извлекаемымъ изъ правъ сожигаемыхъ, и солямъ лепучимъ изъ живошныхъ, но еще веществомъ землянистымъ, неимѣющимъ вкуса, и вообще всему, что удобно къ закисанію съ кислотами; упошребляють золу сію на дѣло мыла, щелоковъ и стекла, также въ лекарство. — Suite de Geoffroy.

Зоды боченочной много въ Испаніи, и качествомъ превосходной предъ всеми извѣстными до нынѣ; иностранцы имѣють надобность во многомъ числѣ оной для своихъ мыльныхъ и стеклянныхъ заводовъ; почему предметъ эпопъ заслуживаетъ особенное раченіе: расходится оной больше на мыловареніе; продажа оной исключительна въ Испаніи; плащятъ за это по три тысячи дублоновъ опшкupu въ годъ; между тѣмъ оная очень предосудительна мыльнымъ заводамъ, какъ то видимо въ Устаривовой Theorie du commerce, ch. 89.

Въ Королевствѣ М, рціи (по донесенію Двору въ 1724 году, *ibid.*) и части Гренадскаго земледѣльцы сѣють мѣлкія сѣмена, кои называютъ *бариль* или *боченокъ*, коихъ права выпѣваеьтъ къ исходу другаго года; послѣ ожиданія и заботъ шшолько долговременныхъ пріѣзжаютъ они изъ Лорки и еще далѣе продавать оную въ Аликантъ; въ 1723 году квинталъ сей Зоды продавался около 15 реаловъ старыхъ: бѣдные сіи земледѣльцы плащятъ опшкупщикамъ пошлину, кою называютъ боченочною, по шеспи реаловъ съ квинталу, и принуждены отдавать оную на мѣсшѣ, гдѣ жгутъ Зоду, дожидаясь до тѣхъ поръ, какъ прикащикъ опшкупщиковъ возьметъ шрудъ оную свѣситъ.

ВЪ

(\*) Вторая, кромѣ соли зольной, содержитъ въ себѣ соль морскую, какъ утверждаетъ Генкель, *introd. a la minéral. sect. IX.*



Въ Генуѣ, Марселіи, Венеціи и другихъ мѣ-  
стахъ не могутъ дѣлать мыла и стекла безъ Зоды  
боченочной (\*) и лозниковой; хотя употребляютъ  
въ мыло другіе щелоки, но оное никогда не удаеш-  
ся шаково хорошо и твердо, какъ съ Зодою; по-  
чему и принуждены иностранныя запарашься ею въ  
Испаніи, не взирая на великую пошанну, ибо сѣ-  
мена Зоды не могутъ расти кромѣ Испаніи и нѣ-  
которыхъ областей, въ которыхъ земли сухи и се-  
лищны.

Доказательство о размноженіи сихъ заводовъ  
въ Испаніи и стараніи иностранныхъ къ подрыву  
оныхъ соспоишь въ томъ, что когда начался оп-  
пускъ мыла Аликантскому и Эльнскому, малаго  
городка на Сержѣ въ Королевствѣ Валенскомъ между  
Аликанша и Оригела, сбавили въ Марселіи пошанну  
съ оппускаемаго мыла, работаемаго на шамошнихъ  
заводахъ (\*\*).

Въ Аликантѣ одномъ въ 1722 году нагрузили  
44692 квинтала Зоды боченочной, и 8390 лозин-  
ной, не считая вывезенной въ родѣ боченковъ лу-  
чейей Зоды, называемой *агва азуль*, которая ро-  
дится только въ Аликантѣ и удобнѣе для дѣланія  
стекла; другіе морскія пристани, въ которыхъ гру-  
зятъ Зоду, Алмерія, Вера и Квева, Торшѣ де ласъ  
Агвиласъ, Алмазарронъ, Каррагена, Торпоза и Ал-  
факсъ. — О вышеписанномъ повѣствуетъ Устаризъ.

(\*) Въ 1760 году добрая Зода продавалась въ Али-  
кантѣ квинталъ по 2 пѣстра съ 16, или 3 фло-  
рина съ 15 Голландскихъ, съ кошлинами приходитъ  
она въ 5 флориновъ съ 10, а въ Амстердамѣ про-  
дается по 6 флориновъ съ половиною. Квинталъ  
Аликантской равенъ 103 или 104 фунтамъ Амстер-  
дамскихъ; въ 1761 году на Зоду въ Аликантѣ  
прибыло по 7 и 8 процентоѣ.

(\*\*) Мыла Марсельскаго продается квинталъ по 26 лив-  
ровъ, а Аликантскаго по 8 и 9 пѣстровъ, что не-  
сравненно дороже.

Зода Аликаншская лучше всѣхъ; Карѣагенская хошя не столько хороша, но употребляется съ успѣхомъ; но Зода лозинная и вареховая очень плохи, бывъ обыкновенно сыры, цвѣшу зеленоватаго съ черниною, вонючи, перемѣшены съ множествомъ камушковъ, а иногда съ известью, что въ мылѣ поршишь и сжигаетъ. полошно.

Что надлежитъ до Зоды Карѣагенской, она въ соразмѣрности должна имѣть одинакія свойства съ Аликаншскою, не бывъ столько синевата, имѣвъ въ себѣ больше маленькихъ скважинъ, и бывъ покрыта шюю зеленоватою скорлупою, коя составляетъ порокъ; привозятъ оную въ шюкахъ, кои бывають больше Аликаншскихъ.

Дѣлають также Зоду изъ правы морской, *валехъ* или *гомонъ* называемой. Смотри шпашы сіи, гдѣ видимо, что Зода Аликаншская лучше для дѣланія спеколъ.

Шпашы Лангедокскіе и общество земледѣлія торговли и художествъ Бретанское занимаются изысканіемъ средствъ къ разводу правы бариала во Франціи; но будетъ ли она столькожъ доброшна, какъ Аликаншская? Еслии это случится, спекла зеркальныя, всякое спекло и хрусталь, также выдѣлка нитокъ, полотень и шелку будетъ во Франціи шюятъ гораздо дешевле, какъ писано въ *Journal du commerce, Janvier, p. 144, 1563 года*, гдѣ доказано, что права сія изъ естественныхъ произведеній очень важная въ торговлѣ.

Есть еще родъ Зоды, копорая называется *Зода бѣлая*, но она родъ соли или селистра самородная, кою въ торговлѣ обыкновенно называють *натронъ*. Смотри это слово.

**СУКНО.** Матерія плотная, простаго шканья, и очень теплая, способная на плашье и зимніе приборы; на обивку карешъ, колясокъ, и прочаго; иногда дѣлается оно изъ одной волны, а иногда пополамъ съ нитками и съ другими веществами, способными къ шюму: это собственно сопканъ

шер-

шерстяныхъ нитокъ, переплетенныхъ между собою, изъ коихъ однѣ простирающіяся по длинѣ изъ конца въ конецъ называются *основа*, а другія, проходящія поперегъ, называются *утокъ*.

Сукна шкушѣ на станахъ подобно полотну, драгешамъ, камлошамъ и шому подобнымъ матеріямъ, неимѣющимъ завиву.

Работаютъ оное разныхъ доброшѣ: тонкія, среднія и толстыя; однѣ красятъ въ разныхъ краскахъ прежде снованія, то есть пряжу окрасивъ разными цвѣтами, снуютъ перемѣшавъ; другія шкушѣ изъ бѣлой волны, естли опредѣляютъ ихъ красить въ цвѣтѣ экарлашный, черный, синій, красный, зеленый, желтый и прочая.

Ширина и длина Суконъ бываетъ разная по качеству и обычаю мѣстѣ, гдѣ ихъ шкушѣ.

Для выработанія хорошаго Сукна должно наблюдать многія вещи, и слѣдующія необходимы:

1. Чшобѣ волна была тонка и добраго свойства, хорошо вымыта, перебита и очищена отъ всякой нечистоты.

2. Чшобѣ равно была опшрядена, наблюдая лишъ то, чшобѣ нитки въ основу прядены были круче и шоне, нежели для утку.

3. Чшобѣ Сукно было хорошо соткано, т. е. чшобѣ пришыкалось плотно и часто, безъ прорѣхъ и близнѣ.

4. Чшобѣ во всей шпукѣ Сукна пряжа употреблялась равная, а не толще въ одномъ и не шоне въ другомъ мѣстѣ.

5. Чшобѣ покромѣ были довольно плосны, и остались одинакой длины съ Сукномъ; сработаны были изъ хорошаго матеріалу, какъ-то волны, шпраусова пуху, или шерсти собакъ Датскихъ; послѣдняя больше уважается.

6. Чшобѣ Сукно было хорошо вычищено, пришприжено, и безъ вслкихъ несовершенствъ.

7. Чшобѣ сальность изъ него начисто была выведена хорошою и порядочно пригошвенною глиною,

ною, потомъ свалено съ лучшимъ бѣлымъ мыломъ, послѣ сполоскано въ самой чистой водѣ.

8. Чшобѣ ворса на немѣ подпята была, какъ должно, то есшь съ личной спороны, кардою, но не густо.

9. Чшобѣ присприжено оное было гладко, одна кожѣ не до гола.

10. Чшобѣ краска употреблена была добрая.

11. Чшобѣ вышягиваніе онаго на рамахѣ происходило не больше, сколько пошребно для выравнинія въ длину и ширину.

12. Наконецъ, чшобѣ оное сгнѣшаемо было изъ холоду, а не горячимъ, потому что послѣднее со-всѣмъ прошивно свойству Суконѣ.

*Средство работать съ совершенствомъ Сукна бѣлыя тонкія, опредѣляемая въ крашеніе.*

Лучшая волна, изъ всѣхъ способныхъ къ шканью Суконѣ тонкихъ, Испанская, а особливо вывозимая изъ Сеговіи.

Къ употребленію оной съ успѣхомъ, нужно вынимал ея изъ шюковѣ очистишь, что производишь положеніемъ оной въ кошелѣ, наполненный больше, нежели шеплою смѣсью, изъ шрехъ четвершей воды и четвершой части урины: подержавъ въ эшомъ баненіи довольное время, чшобѣ сальность могла распусшиться и ошѣ волны опшпашь, вынимающѣ волну и дающѣ общечъ; а когда довольное общечешѣ, опносяшѣ мышь въ рѣку. Чшо волна хорошо очищена, познать можно пошому, когда въ прикосновеніи будешѣ суха, и не будешѣ имѣшь никакого инаго запаха, кромѣ обыкновеннаго овечьяго.

По вычищеніи и сполосканіи волны, должно положить оную въ амбарѣ, чшобѣ высохла исподоволь въ шѣни; ошѣ сушенія на солнцѣ можешѣ оная учинишь жестка и недобршна.

Когда довольное высохнешѣ, колошяшѣ оную палочками на деревянной рѣшешкѣ, или изъ веревокъ сдѣланной, для выпресенія пыли и всякаго сору. Чѣмѣ больше волна будешѣ бипа и очищена ошѣ сору,

сору, тѣмъ будешь мягче и способнѣе въ пряденіи; почему шруда надъ сею выдѣлкою щадить не должно.

Приготовивъ таковымъ образомъ волну, отдають оную сципальницамъ, коимъ должно хорошенько оную пересчипать и выбрашь осташки сору, котораго не можно было выбить палочками.

Послѣ того отдають волну чесальщику, который напираетъ ее масломъ поснымъ, и расчесываетъ большими желѣзными кардами, или родомъ щетокъ проволочныхъ.

Деревянное масло лучше другихъ къ таковому напиранию: кладется онаго пять часпей для напирания волны, назначенной въ ушокъ, и девять часпей въ шу, изъ которой будетъ состоять основа.

По вычесаніи волны отдается оная прясль; тогда прядильщики перечесываютъ ее вновь на колѣнъ малыми тонкими кардами, и прядутъ дѣйствиемъ колеса, наблюдая то, чшобъ нитки въ основу были прѣшью поне ушковыхъ, и гораздо круче; слабыя нитки прясль неудобнѣе, нежели крушыя; для сего надлежитъ руку не очень прижимать къ ниткѣ, и чшобъ оная шла гладко; ушковая же нитка должна итти не крушо, ссучиваясь и шершавѣе.

По отпряденіи нитокъ и смотанія въ моты, опредѣленные для ушоку, наматываютъ на цѣвки, или малыя шрубочки просвинныя, кой бы удобно входили въ ямку, выдолбленную на челнокъ; опредѣленные же для основы отдаются сматывать на вьюшки, чшобъ удобнѣе было оную ссучить, или какъ говорится, спрасшить.

Когда половина основы будетъ ссучена, отдается оная въ руки шлихтовальщика, который проклѣиваетъ оную клѣмъ, вывареннымъ изъ паргаментныхъ обрѣзковъ и спирковъ; и когда высохнетъ, отдается шкачамъ сновать.

По основаніи на спанѣ шкачи, коихъ за всякимъ станомъ сидитъ по два, одинъ съ правой, а другой съ лѣвой стороны, спускають въ одно время и попеременно на одну подножку, то ешь, то

шо на правую, шо на лѣвую; отъ чего основа, равнымъ числомъ нипокъ раздвигаясь попеременно вверхъ и внизъ, опверзаетъ въ себѣ зевъ, въ который они просовываютъ другъ къ другу челнокъ; и каждый разъ, когда челнокъ будетъ просунутъ, и нипка ушковая проволочена, прибываютъ оба вмѣстѣ шѣми пальцами, въ коихъ вставлено бердо, сквозь зубцы копората продѣты нипки основы, ударяя онымъ столько разъ, сколько нужно; ибо есть Сукна, коихъ упокъ должно прибывать въ каждый просовъ разъ отъ 12 до 13, а именно, шесть разъ при раскрытомъ зевѣ, и семь разъ передвинувъ оный.

Должно вѣдать, что чѣмъ больше упокъ будетъ прибыванъ, а потому прилегать плотнѣе, шѣмъ и Сукно будетъ чаще; отъ чего при подниманіи ворсы не обдирается, выдерживаетъ царапаніе кардомъ, и послѣ больше вышягивается въ длину.

Когда шкачи дойдутъ пришыканіемъ ушока до конца основы, Сукно вышкано; въ этомъ состояніи называется оное *Сукно въ полотнище*, ибо въ самомъ дѣлѣ сходствуетъ тогда на толстую посконную холспину: въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Франціи шаковое Сукно въ полотнище называютъ *draps en haire*.

Замѣчается, что всякій разъ, когда опдается волна въ руки какогонибудь рабочника, должно опдавать и принимая оную вѣсомъ, взыскивая съ него за недовѣсь, если случится, развѣ только представивъ вычески.

По снятіи Сукна со стану и по вскапаніи онаго на навой или валъ, на которой завивалось оное по мѣрѣ вышыканія, и который у шкачей называется *пришва*, опдается оный женщинамъ *узломчищальницамъ*.

Женщины сіи осчипываютъ маленькими счипчиками желѣзными всѣ узлы нипокъ, соломинки и всякія соронки; выдѣлка эта называется *очищеніе Сукна въ маслѣ*, потому что оное бываетъ еще

маслено отъ напирания масломъ волны предъ пряденіемъ.

По очищеніи шаковымъ образомъ Сукна относится оно вѣ вальницу къ очищенію масленоспи уриною, или родомъ глины, довольно очищенной и размоченной вѣ водѣ, съ копорю Сукно полкупъ или мнущъ.

Учинивъ первую сію выдѣлку мяшемъ, очистивъ Сукно отъ масленоспи, и ополоскавъ съ него урину или глину вѣ чистой водѣ, отдается оно опять женщинамъ для осипанія съ него всякихъ соринъ и узелковъ, бывшихъ непримѣтными вѣ первой разѣ.

Послѣ шого производяшъ крашеными шерстями на хазовомъ концѣ Сукна имя фабриканша, мѣсто фабрики и номеръ половинки Сукна, какъ уставлено по мануфактурному Регламенту.

Тогда относится Сукно вторично вѣ вальницу, полчепся и мнечся вѣ горячей водѣ, вѣ которой распущено 5 или 6 фуншовъ мыла, къ чему бѣлое лучше, а особливо Генуэзское или Марсельское.

Валявъ шаковымъ образомъ Сукно полпора часа, вынимаютъ оно изъ вальницы для вышягиванія за покромѣ вѣ ширину, чшобъ выправить морщины и загибы, происходящіе отъ дѣйствія силы песшовъ вѣ сукновальнѣ.

Вышягиваніе это до двухъ часовъ продолжается, или до тѣхъ поръ, какъ совсѣмъ будетъ свалано, и получатъ надлежащую свою ширину всюду равно; послѣ чего споласкиваютъ оно чистою водою для обмытія мыла вѣ вальницѣ, и тогда выходитъ оно уже вѣ послѣдній разѣ изъ вальницы.

По выходѣ изъ валянія отдается оно еще мокрое вѣ руки другимъ мастерамъ, для поднятія съ лица ворсы на рѣшеткѣ или родѣ забора, изъ жердей дѣлаемаго, сухимъ кардономъ (родѣ репейника), начиная прошивъ шерсти отъ внутренняго конца до хазоваго.

Послѣ

Послѣ этой выдѣлки, и когда Сукно совсѣмъ высохнелъ, беретъ оное пристригальщикъ для перваго пристриганія; что называется *первая пристрижка*, *tondre en première coupe*.

Кончивъ первую пристрижку, подниматели ворсы берутъ Сукно опять, и смочивъ оное довольно, всчесываютъ оное кардонами сколько нужно въ разсужденіи свойства Сукна, начиная всегда прошивъ шерсти, а оканчивая по шерсти; наблюдая то, чтобъ репы употреблять опчасу живѣе, т. е. начиная репьемъ, уже употребленнымъ, который слѣдственно пришуился, и перемѣняя ихъ постепенно до шестаго сорту.

Кончивъ вторую выческу и высушивъ Сукно, отдаютъ опять пристригальщикамъ для второй пристрижки; что во Франціи называется *tondre en seconde voie, en seconde coupe, en seconde eau*, или *en gerage*, т. е. на выправку.

Помомъ чесальщики берутъ оное въ третій разъ, и смочивъ довольно водою, вычесываютъ его репьями сколько нужно, не пропуская также начинать съ репьевъ слабыхъ, и оканчивая крѣпкими, также попеременно всчесывая прошивъ шерсти и по шерсти, но чтобъ послѣдній пришелся по шерсти, дабы начать на Сукнѣ учреждать ворсу.

Послѣ третьей вычески высушивъ Сукно, отдаютъ опять пристригальщикамъ для третьей пристрижки, *tondre en troisième coupe*.

Наконецъ отдается въ четвертый и послѣдній разъ въ руки чесальщикамъ, кои опять Сукно смачиваютъ, и всчесываютъ оное репьями сколько нужно, также прибавляя живость репьевъ, перемѣняя оные до девятаго разбору; наблюдая то, чтобъ послѣдніа чески шли до шерсти, дабы ворса на поверхности Сукна учредилась надлежащимъ образомъ опъ одного конца Сукна къ другому, и шѣмъ кончить свою работу.



Замѣчается, что необходимо нужно содержать Сукно мокрымъ въ продолженіи вычески ворсы, для чего поливають оное по времененно водою.

Поднявъ въ послѣдніе ворсу, Сукно высушиваютъ и отдають пристригальщикамъ, кои пристригаютъ оное въ послѣдній разъ, сколько нужно, что называется *пристригать начисто*, *tondre en affilage*.

Должно еще замѣтить и то, что всѣ пристриганія Сукнамъ производятся съ личной стороны кромѣ двухъ послѣднихъ разъ, кои бывають съ изнанки; нужно же въдать, что Сукну должно быть очень суху, когда оное пристригаютъ.

Таковымъ образомъ Сукно вышкавъ, свалявъ, вычесавъ и пристригши, складываютъ и отсылають красить. Сукно, опредѣляемое въ черную краску, не складывается; но для алыхъ, синихъ, зеленыхъ и другихъ цвѣтовъ должно быть сложено.

*Способъ красить Сукна въ цвѣтъ зелено-саладоновый, красивѣйшій и живѣйшій Англичскаго. Изобрѣтеніе Г. Алберта, Члена Королевской Франц. Академіи Наукъ Монпельерской и Тулузской.*

Ничто не можетъ быть важнѣе къ поддержанію торговли Сукнами, какъ красивость и прочность ихъ цвѣтовъ; это приноситъ не меньше славы фабрикамъ, какъ и хорошая выдѣлка Суконъ. Распространенію нашей торговли (говоритъ Авторъ) въ Левантѣ по большой части причиною успѣхи въ разноличности и живописи красокъ; а это составляетъ неоспоримое доказательство, что не всегда дѣйствіями, до любопытства относящимися, художества учиняются полезными обществу.

Въ этомъ намѣреніи Г. Албертъ прилѣжалъ довести въ совершенство цвѣтъ саладоновый, и искалъ подражать во Франціи блестящей краскѣ, дѣлаемой Англичанами изъ яри мѣдянки; послѣ различныхъ опытовъ, коихъ подробности здѣсь ограничиваемъ, достигъ онъ до вѣрнаго средства, которое описываетъ слѣдующимъ образомъ:

„Я взялъ шесть фунтовъ бѣлаго мыла, столо-  
 „ваго вѣсу, на при половинки Сукна, вторый Лон-  
 „дринъ называемаго, въ которыхъ мѣрою бываетъ  
 „опъ 16 до 17 локтей длиною, и локоть съ шестую  
 „долею шириною между покровей; я распустилъ  
 „мыло въ продолженіи дѣйствія въ маломъ кошлѣ;  
 „когда вода въ большемъ кошлѣ, въ которомъ по-  
 „ложилъ я сѣтку, изъ веревокъ сплешенную, гошова  
 „была вскипѣть, влилъ въ нее расплавленное мыло  
 „и мѣшалъ кочергою, пока показалось мнѣ, что  
 „мыло совсѣмъ распустилось; тогда опустилъ я  
 „туда Сукно, которое прежде смочилъ въ вальницѣ;  
 „при вареніи, часъ продолжавшемся, поворачивалъ я  
 „Сукно вокругъ и по ширинѣ его; и какъ опасно  
 „для работниковъ и самаго Сукна давать кипѣть  
 „кошлу по причинѣ взбивающей привалами пѣны,  
 „и невозможности припомъ погружать Сукно, я со-  
 „держалъ кошелъ въ шаковомъ состояніи, чтобъ онъ  
 „кипѣлъ слегка, и погрузивъ Сукно съ его покро-  
 „вами.

„Послѣ такового варенія, когда Сукно провѣ-  
 „ривалось, влилъ я роспускъ девяти фунтовъ  
 „купоросу Турецкаго или Кипрскаго, уже при-  
 „гошовленный, въ другой кошелъ съ положенною  
 „въ него вервошною сѣткою; когда опварѣ сталъ  
 „столько горячъ, что жегъ руку, закрылъ я онъ  
 „на полчетверти часа; я закушалъ и устье печи  
 „не загашая въ ней огня, и опустилъ Сукно въ  
 „кошелъ; переворачивалъ оное во всѣ стороны въ  
 „продолженіи четверти часа, а потомъ легче пово-  
 „рачивалъ въ печеніи получаса, стараясь опварѣ  
 „содержать въ одномъ степени горячести: и это  
 „обстоятельство очень нужное; ибо неоднократно  
 „я испыталъ, что опъ великой горячести цвѣтъ  
 „поршился, и не получаетъ той живости, хотя  
 „бы краска сдѣлана была хорошо; жогъ бываетъ,  
 „если и въ первомъ пригошовленіи посуда очень  
 „расгорячится.»

Выходящій изъ сего производства цвѣтъ зелено-саладоновый оказался доброты и свѣжести удивительной; купцы Французскіе, живущіе въ Константинополь, прѣбывали шаковыхъ Суконъ убѣдительно, и писали къ своимъ Корреспондентамъ, что новая сія краска учиняетъ подрывъ Англинской того же цвѣта, и что она весьма полюбилась въ Левантѣ.

Не во всякой водѣ мыло хорошо распускается, и вышеписанное производство не во всякой фабрикѣ можеть успѣхъ имѣть; почему красильники, имѣющіе недостатковъ въ чистой водѣ, принуждены были оставить производство съ мыломъ, и Турецкій купоросъ употреблять въ отварѣ больше горячемъ: однакожъ цвѣтъ краски въ этомъ случаѣ не уподобляется высокою и живоспѣю тому, который приуготовляется съ мыломъ, гдѣ вода способна для сего дѣйствія; сверхъ того обходясь безъ мыла, отъ горячести краски цвѣтъ почасу бываеть неудаченъ.

Къ отвращенію сего неудобства Г. Албертъ предлагаетъ многія средства: вмѣсто мыла, говоритъ онъ, чтобъ употреблять соль изъ зоды, или золы въ глыбахъ, или нипру, или наконецъ известную воду; но онъ извѣщаетъ, что ни одно изъ сихъ дѣйствій не можеть дать поль хорошаго цвѣту, каковъ выходитъ въ первомъ производствѣ.

Послѣднее это обстоятельство принудило во многихъ фабрикахъ въ Дангедокъ ввести въ употребленіе зелень и синь Саксонскую, которыхъ производство дѣлается безъ мыла, и въ которомъ выходитъ зелень саладоновая столькожъ красива, какъ производимая купоросомъ; послѣдній способъ употребительнѣе всюду и выгоднѣе потому, что пѣни цвѣта можно разнообразить до безконечности, вмѣсто того, что изъ купоросу съ мыломъ или одного купороса не лзя почти сдѣлать кромѣ одной пѣни. Journal Economique Avril, 1756. pag. 100.

*Примѣчаніе.* Тотъ же Г. Албертъ предложилъ производство къ крашенію въ черный цвѣтъ безъ подмѣси синей краски и другихъ кореньевъ, оную дающихъ, половинку Сукна или иной шерстяной матеріи, въсомъ въ 25 фунтовъ. Смопри Journal de Commerce, Mai 1761. pag. 157.

Окрасивъ Сукно по надлежащему (\*) и сполоскавъ въ чистой водѣ, пристригальщикъ опять беретъ оное, и опять смочивъ, углаживаетъ ворсу щеткою на пристригальномъ столѣ, и растягиваетъ на раму, вытягиая сколько нужно и должно въ настоящую длину и ширину; потомъ на рамѣ, когда Сукно будетъ еще нѣсколько влажно, выглаживаетъ опять щеткою по ворсѣ.

Когда Сукно совсѣмъ высохнетъ, снимающъ оное съ рамы для выглаживанія на пристригальномъ столѣ щеткою, для послѣдняго успановленія ворсы; потомъ складываютъ оное, и холодное кладутъ въ прессъ, чтобъ сдѣлать его гладкимъ и придать небольшой лоскъ, отъ чего Сукно получаетъ красивый видъ.

Сей лоскъ называется холоднымъ въ оплеченіе отъ лощенія изгоряча; производится оный положеніемъ между каждымъ сгибомъ Сукна листа паргаментнаго, или шпонкой карпузной бумаги, а сверху всего доски деревянной квадратной, въ которую привинчивается винтъ гнѣта съ степенемъ силы, сколько попребно оной, по свойству Сукна; однакожъ выдѣлку сію употребляютъ только для Суконъ алыхъ, синихъ и тому подобныхъ цвѣтовъ, ибо черныя не имѣютъ въ этомъ надобности.

По вынутіи Сукна изъ прессу выбираютъ изъ него листы бумаги или паргаменту, свертываютъ, и тогда гошова оное будетъ въ продажу.

Что

---

(\*) Смопри о средствахъ красить Сукна со изъясненіемъ Теоріи Сифоновой, въ Journal Economique 1758. pag. 186.

Чѣпо надлежитъ до Суконъ смѣшанныхъ, каковымъ образомъ мѣшаютъ къ тому волну, и съ каковою разношю производятся выдѣлка оныхъ, смотри параграфъ въ спашь *Шляпа*.

Подавъ всеобщее начертаніе о совершенной выдѣлкѣ Суконъ, не бесполезнымъ нахожу включить здѣсь узаконеніе, во Франціи учиненное, относящееся до Суконныхъ фабрикъ, длины и ширины Суконъ, различно по мѣстамъ, гдѣ оныя работаютъ, шакъ и дѣлаемыхъ въ подражаніе Сукнамъ иностранныхъ.

*Экстрактъ изъ Генеральнаго Регламента, мѣсяца  
Августа 1669 года.*

Артик. I. Всѣ Сукна фасону Испанскаго, бѣлыя, сѣрыя и смѣшанныя, дѣлашь шириною въ полтора локтя съ покроями, коимъ бышь не шире двухъ дюймовъ, а длиною въ кускъ 21 локтя.

II. Сукна дюссо Руанскія, Дарнешальскія, Діеппскія, сейзаны Сеспскія и тому подобнаго разбору и свойства, въ локошь шириною и ошъ 20 до 21 локтя длиною въ кускъ,

III. Сукна бѣлыя шолсшыя Элбефскія, Ромораншельскія, Буржскія, Иссудюньскія, Обеньскія, Вирзонскія, Сен-Женускія, Лаонскія, Сальбрскія, Сеньелескія и другихъ мѣстъ, дѣлашь въ локошь шириною, съ покроями считая, а длиною въ 14 и 15 локшей.

IV. Сукна Шаторускія шкашь въ локошь шириною съ покроями, и ошъ 10 съ половиною и въ 11 локшей длиною, ешлы продающся половинкамъ.

V. Сукна бѣлыя С. Любенскія, Жизорскія и прочихъ смежныхъ къ нимъ мѣстъ, работаютъ шириною въ локошь съ шестою долею между покроемъ, а длиною въ 28 и 30 локшей; Сукна же сѣрыя означенныхъ мѣстъ въ локошь шириною съ покроями и въ 20 длиною.

VI. Сукна Дрескія бѣлыя и сѣрыя, Вирскія, Дампіерскія, Сервиль де Блевискія, Аржанпанскія,

Экушескія, Валоньскія, Шербурскія, Вернельскія на Першѣ, Санлискія, Суасонскія, Монскія, Лифискія, Мерюскія, Шапо-Реньярскія, Фукармоншскія, Ансанскія, Гамашскія, какѣ тонкія, такѣ и средственныя, вѣ локошѣ шириною сѣ покромями ошѣ 30 до 32 локшей длиною.

Указомѣ Совѣта 19 Февраля 1671 года дозволено шкашѣ тонкія Сукна вѣ пять четвершей локтя шириною между покромей, а дешевыя Сукна, цѣною вѣ 40 и 45 соловѣ локошѣ, вѣ при четверти локтя шириною, вѣ 23 и 24 локтя длиною.

*Экстрактъ особливаго узаконенія для Королевской Седанской Суконной фабрики 1666 года, относящейся до тонкихъ Суконъ на манерѣ Испанскихъ и Голландскихъ.*

VII. Сукна тонкія дѣлашѣ прехѣ качествѣ; перваго тонкія изѣ волны Сеговской безѣ всякой примѣси; втораго изѣ Сеговской сѣ большею Албаразинскою, второю Сеговскою и Соріанскою волною; а третьяго и другихъ среднихъ рукѣ изѣ волны Испанской.

VIII. Сукна бѣлыя для крашенія вѣ черный и другіе одинакіе цвѣты сновашѣ первой руки вѣ 3400 и 3600 нишокѣ, а для цвѣтовѣ смѣшанныхъ вѣ 2800 и 3000 нишокѣ; второй руки для крашенія вѣ черный и другіе одинакіе цвѣты сновашѣ вѣ 3200 и 3400 нишокѣ, для смѣшанныхъ цвѣтовѣ ошѣ 2600 до 2800 нишокѣ; а Сукна третьей руки для чернаго и другихъ одинакихъ цвѣтовѣ вѣ 3000 и 3200 нишокѣ, для смѣшанныхъ же цвѣтовѣ вѣ 2600 и 2800 нишокѣ.

IX. Сукна на манерѣ Испанской работашѣ шириною вѣ полштора локтя, на образецѣ Голландской вѣ чепыре прехи локтя, а длиною вѣ кускѣ по 20 локшей. —

Во Франціи разныя мануфактуры, а особливо вѣ провинціяхъ Лангедокѣ, Дофинѣ и Провансѣ, ош-

опускають много Суконъ въ торги къ пристанямъ Левантскимъ изъ Марселіи.]

Въ началъ шестнадцатаго вѣка въ Лангедокъ была одна только Суконная фабрика; завели оную Дворяне, Вареннесы прозываемые, въ мѣстечкѣ Сапшѣ близъ Каркассоны. Купцы Марсельскіе помогали потомкамъ сей фамиліи, и представили Г. Колбершу средства открыть и раздѣлить съ Голландцами и Англичанами торговлю въ Левантскихъ пристаняхъ; средства сіи были просины, и состояли только въ поощреніи заведенія фабрикъ Суконныхъ въ подражаніе Англинскимъ и Голландскимъ. Сукна сіи дѣлались по большей части изъ волны Испанской; а какъ Франція ближе оныхъ къ Испаніи, и къ тѣмъ мѣстамъ, гдѣ на Сукна расходъ, легко было доказать, что удобно ввозить въ Лангедокъ матеріалы, дѣлашь изъ оныхъ Сукна и продавать дешевле нашихъ соперниковъ. Г. Колбертъ позналъ основательность сего средства, и поощрилъ Г. Вареннесовъ умножить ихъ фабрики; оныя съѣздили въ Голландію, привезли ошшуда съ собою мастеровъ, и начали дѣлашь Сукна, Лондрины называемыя, кои оправили въ Левантъ; вскорѣ составилось общество для заведенія фабрики Лондриновъ въ подражаніе Сапшской; построили для сего дѣла великой домъ близъ Клермон - Лодева. Въ Каркассонѣ завелась прещья фабрика, коя получила великій успѣхъ стараніемъ Г. Каспанье, коего попомокъ нынѣ Директоръ компании Индѣйской оказалъ пространство своего разума обширными своими предприятиями. Турки получили въкусъ къ Сукнамъ Лангедокскимъ, не взирая на стараніе нашихъ соперниковъ воспрепятствовать тому; но торговля эша, еще мало распространившаяся въ началъ нынѣшняго вѣка, не дошла еще совершенства, когда моровое повѣтріе пресѣкло Марсельскую; когда оное пресѣлось, расходъ на наши (Французскія) Сукна очень умножился въ восточныхъ торговыхъ пристаняхъ; съ того времени до 1729 года выво-

зили оныхъ ошѣ 32000 до 55200 кусковѣ, а съ 1729 года по 1736 по 59000 кусковѣ. Авторѣ сего описанія замѣчаетѣ, что вывозѣ Суконѣ, еслѣ ли не возрасталѣ съ того времени числомѣ, причиною того, что торговлю спѣснили регламеншами, опредѣленіемѣ указныхъ цѣнѣ и принужденіемѣ доносить о успѣхахѣ продажи, а шѣмѣ пресѣкли свободу Коммерціи (\*).

По мѣрѣ того, какѣ мануфактуры умножились и усовершились во Франціи, торговля Англичанѣ Сукнами уменьшилась въ пристаняхѣ Левантскихѣ. *Année liter.* 1757. N. 23. p. 201.

Торговля Сукнами Англинская въ Левантѣ производилась съ начала въ Алеѣ пятью или шестью домами Англичанѣ. Въ этомѣ городѣ расходилось прежде Сукна до трехъ тысячъ тюковѣ; утверждаютѣ, что какѣ въ Алеѣ, такѣ и въ Александріи нынѣ не расходится у нихѣ больше 1400; происходитѣ сіе ошѣ Монополіи въ коммерціи; но Англичанѣ, давѣ свободу этой торговлѣ въ 1754 году, могутѣ оную возраститѣ на счетѣ Французской.

Какѣ происходитѣ всегда великой обманѣ у Французозѣ и другихѣ народовѣ въ продажѣ Суконѣ и ратиновѣ фабрики Господѣ Ванѣ-Робе и Невеса, заведенной въ Абевилѣ ко вреду ихѣ и обществу; сіе принудило ихѣ обвѣститѣ общество, что Сукна ихѣ могутѣ удобно бытъ оплачены по слѣдующимѣ признакамѣ: 1) по покроямѣ синяго цвѣта съ четырьмя нипками алыми; запыкаемыми между покровью и Сукномѣ или ратиномѣ; 2) по словамѣ *Van Robais et Neveux a Abbeville,*

---

(\*) Смолри *Questions sur le commerce des François au Levant*, in 12. Marseille 1755. Смолри также *Lettre de Constantinople du 15 Decembre 1759. ou l'on critique les Remarques sur diverses branches du commerce et de navigation*, по случаю дозволенія вольной торговли Сукнами въ Левантѣ. *Journal de commerce*, Avril 1760, p. 144.



ville, вышиваемымъ шерстью большими буквами съ обоихъ концовъ шпуки; и 3) по двумъ большимъ свинцамъ безъ ушковъ, привязываемымъ по концамъ Сукна на одной покромѣ, съ выписаніемъ на одной сторонѣ герба Французскаго, а на другой имена *Ванъ-Робе* подъ щиткомъ, а по ребру: *Manufacture Royale des draps fins d'Abbeville.*

Фабрики Суконныя Лаиденскія нынѣ почти ничего не значатъ въ сравненіи съ шѣми, каковы были онѣ въ прошедшемъ вѣкѣ; онѣ съ году на годъ приходятъ въ упадокъ; нѣтъ еще 40 лѣтъ, какъ считали тамъ больше фабриканшовъ Суконныхъ, нежели нынѣ выдѣлываютъ половинокъ Сукна. Въ 1735 и 1736 годахъ было еще тамъ 80 фабриканшовъ, а нынѣ едва ли 36, и изъ нихъ двое или трое только имѣютъ у себя учениковъ; шожъ обстоятельство и съ другими матеріями.

Въ Даніи заведены фабрики Суконныя и другихъ шерстяныхъ матерій, кои со дня на день успеваютъ и приходятъ въ совершенство; почему ввозъ къ нимъ Суконъ и шерстяныхъ матерій иностранныхъ строго запрещенъ, ибо Датчане сами могутъ снабжать другихъ оными всякихъ добротъ и цѣнъ. Сукна тонкія въ 10 четвертей ширины продаются тамъ гуршомъ по два рейхспалера съ половиною аршинъ Датской, кромѣ крамозинныхъ и экарлапныхъ, кои продаются по три рейхспалера 32 сола Любскихъ; обыкновенныя Сукна въ 8 четвертей ширины по шалеру съ 6 и 16 солами; Шведы также работаютъ Сукна. Венеціане завели великія фабрики Суконныя; всюду, гдѣ только есть волна, или можно оную получать, полезно заводить пакковыя мануфактуры.

Суконная фабрика, заведенная въ Лимбургѣ, соединяетъ, какъ сказываютъ, искусство въ работѣ и одинакія качества въ Сукнахъ съ славнѣйшими изъ Англинскихъ и Французскихъ; она нынѣ изъ важнѣйшихъ въ Европѣ приобрѣла всеобщую славу у иностранныхъ и у самой Франціи, копо-

рая беретъ отпуда много Суконъ, хотя всѣ ино-спранія Сукна соспавляютъ въ Англіи заповѣдной шоваръ. Нѣтъ нынѣ фабрики Суконной, которая отпускала бы отъ себя сполько Суконъ простыхъ и шонкихъ разныхъ цвѣшовъ, какъ она. Ману-фактура Лимбургская возвысилась до такого совер-шенства, что купцы даютъ ихъ Сукнамъ названіе Седанскихъ, Аббевильскихъ и Англинскихъ; въ са-момъ дѣлѣ оныхъ не можно между собою различить, и сверхъ того могла она произвѣсть шу великую выгоду, что продаетъ свои Сукна дешевле въ раз-сужденіи дешевой платы работникамъ; болѣе 50 фабриканшовъ въ Лимбургѣ. Торгующіе Сукнами Брисельцы по большой части шоръ свой ведутъ Сукнами Лимбургскими. Journal de Commerce, Sept. 1761, p. 151.

Въ Испаніи нынѣ работають Суконъ простыхъ и средшвенныхъ довольно для собственнаго своего расходу; могутъ также продавать оныя иноспран-цамъ, но шонкія Сукна тамъ далеко еще не равня-ются совершенствомъ съ Англинскими, Французски-ми и Голландскими; Гвадалуксарскія довольно до-бротны, и имѣють на себя расходъ, но нѣтъ у нихъ хорошаго лица и шонкости. Смощри въ Уста-ризовой Theorie et prat. du Comm. chap. 100.

*Сукно биллардное*, такъ называется Сукно очейъ широкое, которое единственно работается для омя-гиванія биллардовъ, отъ чего и названіе свое полу-чило; ширина ихъ обыкновенно бываетъ безъ чеш-верши въ два локтя Парижской мѣры (безъ двухъ вершковъ три аршина), а длина въ кускъ отъ 13 до 15 локтей. Во Франціи работають ихъ въ Эльбефѣ, Шатору и Роморантенѣ, а красятъ обы-кновенно въ зеленый цвѣшъ; Эльбефскія прочихъ бывають добротнѣе.

*Сукно Лондринъ*. Названіе Сукну, работаемому во Франціи въ прованціяхъ Лангедокъ, Дофинъ и Провансъ для отсылки въ Левантскія приспани. Надобно думать, что Сукна сіи названіе свое по-

лучили отъ города Лондона въ Англии, ибо Англичане за долго прежде торговали Сукнами въ Левантѣ; и надобно думать, что Англичане сихъ Суконъ изобрѣшашели, а Французы подражашели.

Два рода сихъ Суконъ работающъ, однѣ называются *Лондрины первыя*, а другія *Лондрины вторыя*; первыя должны быть работаны изъ одной Сеговской волны въ основѣ и ушокъ; снованы въ 3000 нишокъ, и въ тканъ вышши въ два локтя шириною, чтобъ по сваляніи были въ локоть съ четвертью ширины между покроей. — Лондрины вторыя работаются изъ волны Соріанской, или другой такового же качества въ основу, а ушокъ изъ второй Сеговской волны: основою въ 2600 нишокъ, и по сваляніи были Парижскаго локтя съ шестую долею ширины между покроей.

*Сукно Лондрѣ.* Также работаемое во Франціи, а особливо въ Провансѣ, Дофинѣ и Лангедокѣ для торговъ Левантскихъ; названію онаго должно быть по одинакой причинѣ, какъ и Лондрина. Сукна сіи различаются на *Лондры широкіе* и *Лондры простыя*; широкіе работаются изъ волны Лангедокской, ниже-Дофинской, Жандской, Русильонской, большой Албаразинской, и другихъ того же свойства; въ основѣ должно быть имъ 2400 нишокъ, а по сваляніи шириною въ локоть съ четвертью между покроей. — Лондры простыя шкуются изъ пухъ же волнъ второй доброты; въ основѣ должны быть въ 2000 нишокъ, чтобъ по сваляніи были шириною между покроей въ локоть съ четвертью Парижской мѣры.

**СУЛЕМА**, *Mercurium sublimatum*. Приготовленіе Химическое, котораго основаніемъ есть ртуть; два оной рода: *Сулема ѣдкая*, *Mercurium corrosivum*, и *Сулема услажденная*, *Mercurium dulcis*.

Сулема ѣдкая изъ всѣхъ ядовъ жесточайшій, почему торговать оною имѣющимъ дозволеніе не должно отпускатъ оной людямъ незнакомымъ. Составляется Сулема сія изъ обыкновенной ртущи, киновари, спиршу селишрянаго, купоросу выщелочена-

ченаго до бѣлизны и соли морской поджареной; все это превращается въ глыбу бѣлую и блестящую посредствомъ сосудовъ сублиматныхъ, или ускогорлыхъ колбъ.

Сулему сію должно выбирать очень бѣлую, лоснящуюся, легкую и не очень плотную. Много Сулемы привозятъ изъ Голландіи, Венеціи и Смирны; послѣдняго мѣста не очень хороша, и подозреваютъ, что соспавляется она изъ мышьяку, почему она тяжель другихъ, и наполнена блестящими пятнами, что служитъ къ распознанію оной; для лучшей же вѣрности пустишь въ нее нѣсколько капель масла виннаго камня, или пошереть солью виннаго камня; естли пожелаетъ, значитъ добротную, а когда почернетъ, негодную.

Сулема услажденная та же самая, что и бѣдая, но услажденная посредствомъ ршупи сладкой, и обращенная въ глыбу бѣлую, наполненную маленькихъ иголокъ твердыхъ и блестящихъ, чрезъ пережиганіе до нѣскольку разъ въ огнь и перегонаніе многократное въ стекляной колбѣ; для опшняія у ней бѣдкости должно услаждать ее вышеписаннымъ образомъ по крайней мѣрѣ до трехъ разъ. — Привозятъ оную также изъ Голландіи и Венеціи; добротная должна быть бѣла, блестяща, наполнена иголочками твердыми, чтобъ положенная на языкъ не имѣла вкусу, и расширялась въ желтоватый порошокъ. Полезна она дѣтямъ отъ глистовъ, и употребляется также во всѣхъ болѣзняхъ, въ коихъ ршупь служитъ вѣрнымъ лекарствомъ. — Смори *Introd. a la Mineralogie, par Henckel, in 12, Tome II, section IV, p. 172.*

**СУРГУЧЬ.** Соспавъ изъ вещества, лакъ называемаго, съ разными смѣсями; дѣлаютъ его красный, черный, желтый, и проч. употребленіе онаго для печатанія писемъ и другихъ вещей; продаютъ оный въ палочкахъ, вершковъ четырехъ длиною, четверугольныхъ, но обыкновеннѣе круглыхъ, вѣсомъ въ восемь золотниковъ, иногда больше, иногда

гда меньше. На лучшемъ Сургучѣ фабриканты пишутъ свое имя или вензель. — Смощри спашью *Лакъ*.

Во Франціи лучшей Сургучъ дѣлаютъ изъ лаку зернистаго, и подкрашиваютъ перпою киноварью; иногда составляютъ оный изъ простой смолы съ примѣсью малой доли толченаго лаку и бѣлилѣ для приданія густоты, подкрашиваютъ киноварью, спараясь придашь оному хорошій цвѣтъ снаружи; но эшотъ Сургучъ негоденъ, худо горитъ, пускаетъ много дыму и запаху пропивнаго.

Хорошій Сургучъ, и каковый привозятъ изъ Индіи, не можно сдѣлатъ иначе, какъ изъ лаку въ палочкахъ съ подкрашиваніемъ лучшей киновари.

Желтый Сургучъ дѣлаютъ, подмѣшивая въ него шерстаго орпигменту, черный подмѣсью сажи, а тому подобнымъ образомъ и другихъ цвѣтовъ.

Составъ Сургучу No 8:

20 фуншовъ лаку.

5 фуншовъ киновари.

1 фунтъ смолы.

---

Составъ Сургучу No 9:

15 фуншовъ лаку.

5 фуншовъ киновари.

$\frac{3}{2}$  фунта смолы.

---

Естьли надобно убавитъ доброшты, и слѣдствен- но сдѣлатъ Сургучъ дешевле, уменьшаютъ мѣру киновари, и прибавляютъ терпеншину Венецейскаго и бѣлилѣ; но въ обоихъ случаяхъ составленіе должно производить слѣдующимъ образомъ:

Должно спереть каждую вещь порознь на плитѣ, или сполочѣ, но очень мѣлко, и просѣять сквозь частое сито; положить все въ приспойную посуду, и поставитъ на самый умѣренный угольный жаръ, пока все растопится; а для облегченія эшой расплавки спрыскашь порошки сіи виннымъ спиртомъ; вымѣшивать эшотъ составъ прилѣжно, и киноварь между шѣмъ подсыпашъ: все эшо рас-  
пу-

пустить и смѣшать можно въ нѣсколько минутъ; по смѣшаніи составъ выкладывается лопаточкою на доску мѣдную или мраморную, подъ которою поставлена жаровня единственно для таковой теплоты, чтобъ составъ не вдругъ застылъ; доску эту должно слегка потереть деревяннымъ масломъ; берущся попомъ двѣ дощечки мѣдныхъ или каменныхъ, также потертыхъ масломъ; между оныхъ капашутъ Сургучъ въ палочки желаемой длины и толщины, обрѣзываютъ и пишяштъ на нихъ знаки; послѣ чего Сургучъ готовъ.

Цѣна Сургучу въ Парижѣ была въ 1760 году:

Но 6 - -	80 копѣекъ	} фунтъ въ 16 или 20 палоч- кахъ.
— 7 - -	100	
— 10 - -	120	
— 12 - -	140	
— 14 - -	160	
— 16 - -	200	
— 20 - -	240	

Дашской Сургучъ продается по 80 копѣекъ и по рублю.

#### *Сургучъ золотой Нирембергской.*

Возьми 2 фунта воску, 2 фунта 8 золошниковъ мѣлу краснаго, 8 золошниковъ купоросу, 4 золошника мѣди сожженой, 24 золошника яри мѣдннки и 4 золошника буры.

Или: возьми 32 золошника воску желшаго, полшора фунта краснаго мѣлу, полшора фунта бѣлаго купоросу, 15 унцовъ яри, 3 унца буры Веницейской и 15 унцовъ жженой мѣди (фунты считай Французскія, кои содержатъ Россійскихъ фунтъ 32 золошника); шолки все вмѣстѣ, и вымѣшай съ расплавленнымъ воскомъ; снявъ съ огня, продолжай мѣшашь, пока застываетъ спанешъ, тогда перекашай въ палочки.

Присовокупимъ здѣсь о дѣланіи Сургучу изъ шрешьяго Тому *Энциклопедіи*, стр. 473.

Вопервыхъ должно снабдить себя мраморною плитою съ дощечкою, очень гладкою, или лоциломъ, каковое употребляется при дѣланіи восковыхъ свѣчь; либо споломъ квадратнымъ, въ серединѣ котораго прорѣзана скважина: закрой скважину сію дощечкою желѣзною или мѣдною, гладко выложенною; подъ скважину поставь жаровню, и когда дощечка разгорячится, полей на нее деревяннаго масла, принеси приготовленный составъ Сургучный, такъ чтобъ осталось уже лишъ перекачивать оный въ палочки равной величины, гладкія, либо круглыя, либо плоскія: производишь это рукою, или вышесказаннымъ лоциломъ, валяя кусокъ Сургучнаго шѣста на горячей металлической дощечкѣ; чѣмъ площадь палочку укашаешь, шѣмъ лучше будетъ Сургучь. Лоскѣ на Сургучныхъ палочкахъ наводятъ, разогрѣвъ ихъ противъ жару, но такъ, чтобъ не распопились. Нѣкоторые опливаютъ Сургучь въ формы, причемъ палочки отъ гладкости оныхъ и лоскѣ свой получаютъ; а иные, кои валяютъ палочки руками, покрываютъ ихъ перомъ, обмоченнымъ въ смолу, распопленную съ киноварью. Составы Сургуча въ разсужденіи различныхъ онаго цвѣтновъ составляютъ слѣдующимъ образомъ (\*):

*Сургучь красный.* Возьми 4 золотника гуммы-лаку, 2 золотника перпеншину, 2 золотника колофони, золотникъ киновари и золотникъ миніи; распопи на маломъ огнѣ въ чистомъ горшкѣ гуммы-лакѣ и колофонѣ: влей тогда перпеншинъ, потомъ положи киноварь и минію подсыпая мало помалу; смѣшай все гораздо и перекашай въ палочки.

Или: возьми 6 золотниковъ гуммы-лаку, 2 золотника перпеншину, 2 золотника колофони, ползолотника киновари, столькожъ миніи, и поступай по вышеписанному.

Или:

---

(\*) Переводчикъ для удобства вѣсѣ, поставленный въ подлинникѣ, перевелъ и перемѣнилъ въ Россійскіе золотники.

Или: возьми 4 золотника гуммы-лаку, золотникъ колофони, и сполькожъ шерпеншину Венецкаго, ползолотника киноvari.

Или: возьми 32 золотника гуммы-лаку, 16 золотниковъ гуммы-анимы, 8 золотниковъ киноvari, 4 золотника гуммегушу: начинай спираиѣмъ двухъ послѣднихъ вещей; впрочемъ поступай по вышеписанному.

Или: возьми 16 золотниковъ колофонн, 32 золотника гуммы-лаку, 12 золотниковъ смолы, киноvari по желанію.

Или: возьми 8 золотниковъ масшики, 2 золотника чистой сѣры горючей и сполькожъ шерпеншину, 2 золотника бензую, киноvari по желанію; распши шерпеншинъ, всыпь въ него сполченую сѣру; сполки и смѣшай прилжно масшику, бензуй и киноваръ, всыпай мало помалу сію впоpую смѣсь въ перъвую; а распшивъ и вымѣшавъ, дѣлай палочки.

Еще инымъ образомъ: возьми 4 золотника гуммы, золотникъ колофони, сполки оныя, прибавь къ нимъ приспойную мѣру киноvari, спрысни довольно крѣпкимъ виннымъ спиртомъ: гумма-лакъ распущишся опчаспи; поставь все на умѣренный огонь; дай спирту загорѣться; мѣшай смѣсь до пѣхъ поръ, какъ спиртъ весь выгоритъ; кашай тогда въ палочки, и прибавь не много муску, ешьли хочешь сдѣлать Сургучъ благовонный.

*Сургучъ зеленый.* Возьми 4 золотника гуммы-лаку и сполькожъ колофони, золотникъ шерпеншину, шри золотника яри, мѣлко сполченой.

Или: возьми чепыре части воску чистаго желтаго, двѣ части сандараку и сполькожъ амбры; половину части карандашу краснаго, осьмую долю части буры, шри части яри мѣдянки; сполки мѣлко, смѣшай и спши.

*Сургучъ желтый золотой.* Возьми 16 золотниковъ смолы живой бѣлой, 8 золотниковъ масшики, 8 золотниковъ сандараку, 4 золотника амбры,



2 золотника гуммигущу, и поступай по вышеписанному. Когда вмѣсто масрики и сандараку взяшь гуммы лаку, а гуммигущу не класъ, Сургучъ будетъ шемной, въ которой можно подмѣшать шерстаго листоваго золота.

*Сургучъ черный.* Возьми всѣхъ вещей, показанныхъ въ составѣ зеленаго Сургуча, или въ другихъ составахъ, но вмѣсто яри, или киновари положи сажи, или чернилъ шипографическихъ.

**СУРИКЪ**, Sandix. Родъ миніи, или больше бѣлилъ красныхъ, сожигаемыхъ до тѣхъ поръ, какъ покраснѣютъ. Въ живописи Сурикъ употребляютъ рѣдко; наспоющій вермильонъ, вмѣсто коего оный употребляютъ, цвѣтомъ несравненно лучше и прочнѣе. — Смощри въ спашь *Бѣлла*.

**СУРОВЪ.** Нитки льняныя и шелковыя пакъ называются, когда онѣ еще не бѣлены и не кладены въ кипятокъ; изъ шаковыхъ нитокъ и полотна вышканныя называются суровыми, пока еще не выбѣлены. — Хорошія шелковыя матеріи шкуются изъ шелку варенаго, а низкой руки изъ сурови или сырцу. Во Франціи запрещено мѣшать въ матеріяхъ шелкъ сырецъ съ варенымъ; также и обойщикамъ подбиваешь вещи Суровою холстиною, ибо шаковая холстина отъ намоченія сѣдается.

**СУРОКЪ**, или *Мышь горная.* Звѣрокъ довольно извѣстный, множественно обитающій въ Россіи по степнымъ мѣстамъ и на Альпійскихъ горахъ, которыхъ Савояры выучивающъ плясать, инося изъ города въ городъ, показывающъ за деньги: всѣмъ извѣстенъ видъ и цвѣтъ ихъ; нѣтъ нужды описывать здѣсь ихъ исторію; въ *Journal Économique* 1758, pag. 134. также въ *Естественной Исторіи Г. Раффа для малолѣтнихъ* во второй половинѣ можно читать, какъ животноя сіи живутъ обществами, какъ запасаютъ на зиму запасъ свой, какъ ложатся спать и проводятъ почти всю зиму безъ пищи.

Сало Сурковъ способно въ лампы, и гдѣ звѣрковъ сихъ много, жгутъ оное вмѣсто масла; упо-

пробляющѣ же оное, подобно медвѣжьему, для укрѣпленія нервѣ и исцѣленія болѣзней ревматическихѣ, одержащихѣ члены.

Мясо сихѣ звѣрковѣ не худо вкусомѣ, но очень пахнешѣ дичью; промышленники, ловящіе оныхѣ, ѣдятѣ мясо ихѣ обыкновенно; изѣ ногѣ ихѣ дѣлаютѣ вещьину, подобно какѣ изѣ свиныхѣ окороковѣ, кладутѣ оныя вѣ разсолѣ на нѣсколько времени и послѣ копшатѣ. Сочинитель книги сей говоритѣ, что самѣ ѣдалѣ оныя и находилѣ довольно вкусны.

Шауры Сурковѣ сославляютѣ изрядные мѣха; изѣ шкурѣ спрѣяныхѣ Сурковѣ дѣлаютѣ муфты, но изѣ ловленыхѣ пасьми оныя не годятся; спины у шаковыхѣ, кои еще не перелиняли, обыкновенно бывающѣ вышерпы, пошому что они возятѣ сѣно свое, положивѣ другѣ друга на спину, и между поднятыхѣ ногѣ навиваютѣ оное, какѣ бы на возѣ, а пошомѣ шашатѣ за хвостѣ кѣ норѣ. Множество сихѣ звѣрковѣ вѣ разныхѣ мѣстахѣ горѣ Савойскихѣ; я видѣлѣ оныхѣ вѣ горахѣ Сервонскихѣ, близѣ того мѣста, гдѣ была огнедышущая пропасть, такія великія стада, что удивился, какѣ животноя сіи до такого степені множества распложатѣся могутѣ. *Journal Economique* 1758, pag. 134.

**СУРЬМА** или **АНТИМОНІЯ**. Минералѣ или руда металлическая, плотная, распирающаяся, довольно тяжелая, находимая заключенною вѣ камнѣ швердомѣ, бѣловатомѣ и блестящемѣ, который называется *Гангѣ*; отдѣляютѣ отѣ него Антимонію расплавою; послѣ перваго сего приугошвления называется она *Сурьма сырая*, *Antimonium crudum*: вѣ эшомѣ соспоянні имѣетѣ она цвѣтѣ свинцовый; почему Алхимики прозвали оную *свинцеѣ философскій*, или *свинцеѣ мудрыхѣ*, ибо утверждающѣ, что мудрые должны искать лекарства всеобщаго и шайны дѣлатѣ золото изѣ аншимоніи.

Они дали ей еще разныя пышныя и гіероглифическія имена; называютѣ ее *Протей*, по причинѣ

чинѣ различности цвѣтовѣ, кои она въ огнѣ принимаетъ: *волкъ побѣдающій*, или *Сатурнѣ пожирающій кадѣ своихъ*, пошому что пожираетъ всѣ металлы, съ которыми сплавивается, исключая золото, а по той же причинѣ *свинецѣ мудрыхъ* или *магнезія Сатурнова*; называютъ же ее *баня солнца*, ибо очищаетъ золото; *последній судія*, для того что отдѣляетъ золото отъ другихъ металловъ: *свинецѣ черный* и *маркаситѣ Сатурновѣ*, по своему цвѣту; наконецъ называютъ ее *корень металловъ*, *omnia in omnibus, все во всемъ*, *левѣ красный Парацельзовѣ* и *левѣ восточный Василия Валентина*. Нѣмцы именуютъ ее *списгласѣ*, что значитъ колючее стекло; какъ надобно думать пошому, что она ломка, превращается въ стекло и состоитъ какъ бы изъ иголѣ.

Есть разные роды Сурьмы самородной: находятъ ее имѣющую видѣ свинца или желѣза вылощенного, но она мягка, и бываетъ смѣшана съ камнемъ бѣлымъ или кристаллизациею; состоитъ она иногда въ малыхъ нитяхъ блестящихъ, правильно лежащихъ или беспорядочно смѣшанныхъ, а иногда состоитъ изъ полосокъ блестящихъ. Есть самородная антимонія, состоящая изъ совокупленія малыхъ нитей цвѣта свинцоваго, содержащихся въ камнѣ бѣломъ и мягкомъ: на огнѣ расплывается столькожъ удобно какъ сѣра, да и содержитъ въ себѣ оной много; такую находятъ въ Графствѣ Сен-Флорѣ, близъ Масса города въ Кампаніи Римской. Сурьма имѣетъ иногда по себѣ пятна желтовашья или красновашья; много таковой въ золотыхъ рудникахъ Венгерскихъ.

Различеніе, дѣлаемое Сурьмѣ на мужскую и женскую, своевольное и неприличное, пошому что имѣтъ различія полу въ металахъ; благоразумнѣе раздѣляютъ оную на фосильную или самородную, и переплавленную или сырую, ш. е. *Антимоніумъ крудумъ*. Перьява ша, коя не была еще въ огнѣ, и смѣшана съ веществомъ землянымъ и каменнымъ;

впорая, кошорая уже переплавлена, и состоитъ въ комахъ пирамидальныхъ, очищенныхъ отъ всякой нечистоты каменистой.

Почасту Сурьма состоитъ въ рудѣ, ш. е. смѣшана бываешъ съ веществами поспоронными; и думаютъ, что по сей причинѣ назвали ее Антимоніею, что она никогда не бываетъ одна: въ самомъ дѣлѣ обыкновенно находится она смѣшана съ мащерами металлическими или съ металлами; однакожъ пошавляютъ иную этимологию слову Антимонія: утверждаютъ, что была она бѣдспвенна многимъ Монахамъ, собратіямъ Василія Валенпина, кошорый присудилъ имъ употреблятъ оную вмѣсто лекарства; и что по сему будшо-бы прозвали ее Антимоніею, что значитъ *противу Монаховъ*.

Рудники Сурьменные находятяся почти всюду; есть оныя въ разныхъ мѣстахъ Нѣмецкой земли, какъ шо Венгріи, Седмиграти, Богеміи и Саксоніи. Довольно оныхъ во Франціи; есть также хорошій рудникъ въ Перу, еще близъ Лангеша и Бриуда, еще въ деревнѣ Прадо, въ кошоромъ Сурьма очень наполнена сѣрою: открытъ эшотъ рудникъ въ 1746 году. Другая жила Сурьменная во Франціи находится въ деревнѣ Моншель шамъ же въ Оверни. Нашли также Сурьму въ Мансѣ близъ Моншбрюна въ Ангумѣ; есть же Сурьма въ камнѣ въ Каскашенѣ, на долинѣ, называемой Рудное поле, и въ Мальбуа, что въ Графствѣ Алейскомъ въ Лангедокѣ; еще въ верхнемъ Алзасѣ, Пуашу, Брешанѣ и прочая.

Сурьма Брешанская и Пуашуанская считается лучшею, а Овернскую считаютъ, что больше напоена сѣрою. Изъ Венгріи выходила прежде сего Сурьма въ глыбахъ, въсомѣ фуншовъ по семи и десяти, состоящая изъ малыхъ иглъ, переплешенныхъ между собою, цвѣшу желтаго золотистаго по основанію бѣлому, какъ серебро, качествомъ добротиѣ всѣхъ Сурьмъ; но оную нынѣ въ продажѣ почти сыскашь не можно. Сурьма Пуашуанская состоитъ въ иглахъ красивыхъ, длинныхъ, широкихъ,

кихъ, бѣлыхъ и блестящихъ; Сурьма Брешанская состоитъ въ иглахъ мѣлкихъ, но очень чистыхъ.

Французская Сурьма состоитъ почти изъ равныхъ частей сѣры горючей, сходствующей къ простой сѣрѣ и вещества регульнаго.

Не бываетъ въ продажѣ Сурьмы, которая не отдѣлена бы была отъ руды первою переплавкою; для извлеченія минералу сего изъ руды его разбиваютъ оную въ куски и кладутъ въ посуду, у которой во днѣ проверчено нѣсколько скважинъ; закрываютъ посуду крышкой, смазываютъ оную плотно, спаявъ у огня: Сурьма отъ жару расплоаясь, печетъ въ скважины дна въ подспавленный пріемникъ, въ которомъ составляетя глыбою пирамидальною.

Признакъ лучшей Сурьмы во множествѣ ея блестящихъ жилокъ, подобныхъ лощенному желѣзу, и въ длинѣ иглъ ея, а припомъ въ швердоспи и шяжести, и цвѣтѣ сизомъ, каково горло у голубя. Негодна Сурьма, состоящая изъ большей части окалинъ или скоріи. Не должно думать, чтобъ Сурьма Венгерская была лучше Французской для Медицинскаго употребленія. Geoffroy, Mat. médic. Tome I.

Сурьма состоитъ изъ вещества металическаго, которое называется *регулъ* или *королекъ*, и части сѣрной, коя занимаетъ около трети ея груди. Сія сѣрная часть Сурьмы свойства сѣрной руды; состоитъ изъ избыточества началъ масленыхъ Сурьмы, и избыточества началъ соли купоросной: сѣра, состоящая въ составѣ части регула, различна отъ начала маслянаго.

Ршуть имѣетъ великое сходство съ сею матерією регульною: земля Сурьменная очень легка, подобно какъ и ршущая; сѣра равномерно соединяется со ршущью и съ регуломъ Сурьменнымъ, такъ что Сурьму сырую, Antim. crud. можно полагать за родъ киновари, состоящей изъ части металической Сурьменной, соединенной съ простою сѣрою,

подобно какъ и настоящая киноварь есть ртуть, соединенная съ сѣрою, съ которою претворяется она въ иглы. Сурьма имѣетъ еще и то общее со ртутью, что спиртъ сольный имѣетъ шакоежѣ согласіе съ регуломъ или королькомъ Сурьменнымъ, какъ и со ртутью.

Хотя изъ ртутни извлекаютъ регулъ Сурьменный, но трудно соединить эшотъ регулъ со ртутью; при семъ случаѣ должно замѣнить, что Сурьма сырая съ великимъ трудомъ соединяется съ регуломъ своимъ, который удобно соединяется со ртутью.

Можно отдѣлить отъ королька Сурьменнаго часть его сѣрную посредствомъ королевской воды (*eau régale*), которая распускаетъ часть металлическую, и оставляетъ сѣру, съ коею ша была смѣшана.

Хотя часть металлическая Сурьмы естественно имѣетъ великую связь съ сѣрою минеральною, но ша, каковую имѣютъ съ нею другіе металлы, несравненно больше, такъ что когда спопишь Сурьму съ какимъ нибудь металломъ, исключая золото и серебро, сѣра Сурьменная оставишь свою часть регула, и прилипаетъ къ металлу или металламъ, съ коими штапливается, а часть регулова ошпанешся одна. Обыкновенно употребляютъ эшо средство къ дѣланію королька Сурьменнаго; называютъ его *регулъ марціальный*, когда къ извлеченію его употреблено будетъ олово, а *регулъ Венеринъ*, ештли употреблялась къ шому мѣдь, и такъ далѣе. Можно же употреблять соли алкаличныя, или кои алкализируются въ дѣйствіи, для отдѣленія сѣры отъ регула; шакowymъ образомъ извлеченный называется *регулъ обыкновенный*.

Не должно вѣрншь, чтобъ сіи вещества собирали шолько сѣру минеральную, находящуюся въ Сурьмѣ: онѣ прилипаютъ шакже хотя не шолько къ части металлической; почему всегда въ скоріи, состояющейся въ эшомъ дѣйствіи изъ регулу, ешть

есть онѣ, и регулѣ вбираетѣ нѣсколько частицѣ металлическихѣ, кои употреблены были къ ошдѣленію ошѣ него излишней сѣры.

Нѣкоторыя называютѣ ртутью Сурьменною ршуть, извлекаемую изѣ киновари Сурьменной, смѣшанной сѣ известью или желѣзомѣ, хощя должно называть оную ршуть: извлеченная изѣ киновари Сурьменной.

Сурьма вѣ древніе вѣки употреблялась для подчерниванія бровей. (Смотри книгу Царствѣ 4, главу 9). Самое это употребление дало ей Россійское названіе, ибо чернила, къ подкрашиванію бровей служившія, называются сурмило.

Сурьма произвела великіе споры вѣ Медицинѣ. Какѣ свойство сего минерала не было еще довольно извѣстно, Медицинскій Факултетѣ вѣ 1566 году издалѣ узаконеніе, запрещающее употребление оной, и Парламентѣ Французскій подтвердилѣ оное. Поміе Каенецѣ, великій Химикѣ и славный Медикѣ вѣ Парижѣ, не согласился сѣ онымѣ узаконеніемѣ, и указѣ Парламента о томѣ уничтоженѣ вѣ 1609 году: сѣ того времени Сурьма только внесена вѣ книги Медицинскія; но вѣ 1666 году опыты подтвердили хорошее дѣйствіе оной вѣ разныхѣ болѣзняхѣ; Факултетѣ позволилѣ употребление оной, и Парламентѣ опять на запрещеніе далѣ разрѣшеніе.

Хощя во всѣ времена многіе люди старались навести на Сурьму подозрѣніе вѣ ядовитости, но дѣйствительность приугошвленія ея вѣ лекарства преодолѣло ихѣ усилія.

Долго спустивѣ послѣ того, осмѣлились давать оную сырую. Кункель изѣ перьвыхѣ на это ошважился. О употребленіи внутрь Сурьмы сырой смотри вѣ его сочиненіи, *Laborator Chemic. pag. 432.*

Во Франціи по Королевскому указу отпускаютѣ по деревнямѣ лекарства изѣ Сурьмы, хорошо составленные, но почасу различнымѣ образомѣ, и копорыхѣ разныя дѣйствія употребляющіе знаютѣ

не могутъ. Г. Жофроя предпринималъ всячески это исправить; желающіе читать о томъ, могутъ прибѣгнуть къ *Исторіи Парижской Королев. Акад. Наукъ* съ 1720 по 1736 годъ.

Вообще различныя приуготовленія изъ Сурьмы должно употреблять съ осторожностію, а особливо не зная, коимъ образомъ оныя составлены.

Кромѣ употребленія Сурьмы въ Медицинѣ разные художники много оной издерживаютъ. Оловяшники, для сообщенія олову блеску и звону, къ серебру его уподобляющимъ; липейщики въ дѣло колоколовъ и зеркалъ мешаллическихъ; въ монетномъ дѣлѣ для очищенія золота.

Желтая обливка на фаянсѣ составляется изъ Сурьмы, сажи, сжѣнаго свинцу, соли и песку. Г. Милуэнъ нашелъ, что Антимонія сырая сплавленная со стекломъ, сообщаетъ оному цвѣтъ гранатовъ или винюсы.

Въ составѣ характеровъ, чѣмъ печатаютъ, кладется 16 золотниковъ королька Сурьменнаго на два фунта и 32 золотника свинцу.

Сурьма на огнѣ удобно расплывается, и расплавившись бываетъ довольно жидка; еслии огонь употребленъ будетъ слабѣе, нежели сколько нужно онаго къ расплещенію ея, она калцинируется; сперва исчезаетъ изъ ней излишняя сѣра, а по сплещеніи оставшагося порошокъ выходитъ королькъ Сурьменный. Когда оставишь его долѣе въ огнѣ, начало масляное мешаллической части Сурьмы, коя есть ея королькъ, также излещается и остается родъ золы, по сплещеніи кошорой выходитъ *Стекло Сурьменное*.

Нѣмцы больше всѣхъ старались всѣми образами изобрѣсть всякія приуготовленія изъ Сурьмы, и приписываютъ оной дѣйствія больше, нежели другіе народы. Мяскапильные купцы Нидерландскіе продаютъ разные роды пригопвленій Сурьменныхъ. — Спашья сія взята изъ *Саварія* и *Энциклопедіи*.



**СУРЬМЕННОЕ СТЕКЛО.** Располки Сурьмы въ порошокъ, положи на сковороду глиняную немуровленную, поставь на огонь умѣренный, но удобный понудить Сурьму испускать чадъ, не приводивъ оную въ расплоленіе. Еслили огонь будетъ силенъ, и не приложишь старанія мѣшать и ворочать порошокъ безпрестанно изъ стороны въ сторону, часть онаго опмякнетъ и слипнется въ комки; примѣшивъ, что порошокъ собирается въ таковые комки, сними сковороду съ огня, положи комки въ иглошъ и располки, поставь опять на огонь, и доверши калцинацію съ лучшею осторожностію. Признакъ, что калцинація совершилась, тотъ, когда порошокъ перестанетъ дымиться, не будетъ испускать никакого запаха и учинится бѣловашъ, тогда положи оный въ плавильную черепню, окладенную горящими углями, закрой черепню, дай сильный огонь полчаса времени, раздувая мѣхомъ, чибобъ скорѣе привести въ расплавку. Для удостовѣренія объ этой расплавкѣ всунь желѣзный прутъ; еслили ко дну черепни не окажется никакого сопротивленія, и на вынутомъ прутѣ окажется на концѣ нишъ, а остывъ учинится нишъ сія прозрачна, тогда сними черепню съ огня, вылей расплоленное вещество на разогрѣтую мраморную плиту или въ мѣдный тазъ, дай остыть, и это будетъ то, что называется *Сурьменное Стекло*.

Стекло это ломко, вкусу и запаху не имѣетъ, прозрачно, цвѣту желтоокрасноватаго, то есть гяциншоваго.

Желѣзо обращаетъ въ регулъ Сурьму калцинированную; когда желѣзнымъ прушкомъ мѣшать долго известъ Сурьменную расплавленную, окажутся на концѣ прушка малые, шарики регулу.

Сурьма Калцинированная провертываетъ дно у черепни плавильной, которая не можетъ служить больше одного разу для дѣланія Стекла Сурьменнаго.

Дѣлають же Стекло Сурьменное изъ регула, калцинируя оный вышесказаннымъ образомъ; Г. Спаль пишетъ, что оное чище выходитъ изъ регула, чѣмъ изъ сырой Сурьмы.

О врачевныхъ силахъ сего стекла, также о *пемкѣ Сурьменной*, королькѣ Сурьменномъ проспомъ, регулѣ Сурьменномъ Марціальномъ, регулѣ Венеринномъ, регулѣ Іовіальномъ, регулѣ металлическомъ, и прочемъ, можно читать въ *Энциклопедіи*; ибо здѣсь распространяшся въ помъ не позволяешъ мѣсто.

**СУСА** или **СУЗА**. Родъ шафты Бенгальской; длина оныхъ въ кускѣ бываешъ до кобидовъ и двухъ кобидовъ шириною, считая кобидъ въ 17 дюймовъ съ половиною; способна оная для торговли Манильской, куда отсылають оной Англичане много изъ Матрасу.

*Сусы*. Названіе Бухарскихъ полушелковыхъ матерій, перемѣшанныхъ съ сырцомъ, кои большею частью бывають полосатыя.

**СУХАРЬ**. Такъ называется хлѣбъ, приготовляемый изъ печенаго для дороги, а особливо дальнихъ морскихъ путешествій; шаковые Сухари должно запекать четыре раза, прочіе же только два.

Хорошіе Сухари должно готовить за полгода до грузенія на корабли изъ муки, довольно очищенной отъ отрубей, и шѣспа, хорошо заквашеннаго; можно ихъ однако печь и за мѣсяць до грузенія.

Вода и Сухари составляютъ необходимый запасъ для кораблей; есѣли которая изъ двухъ вещей сихъ упрощится, люди изнемогають и часто погибають жалостнымъ образомъ, а особливо въ дальнемъ мореплаваніи.

Здѣсь предложены будущъ разныя наблюденія къ дѣланію хорошихъ Сухарей изъ записокъ Господина Савари де Ганшъ, когда онъ былъ десять лѣтъ въ должности Генералъ-Директора надъ морскими запасами въ Брестѣ.

## Средство дѣлать Сухари для морскаго запаса.

### Пшеница.

Сии хлѣбныя зерна однѣ только должно употреблять для дѣланія Сухарей. Пшеницу должно выбирать зерномъ красноватую и лоснящуюся, а особливо смотрѣть, чтобъ она очищена была отъ коколю, косперю и голови.

Свѣжая прехъ или чепырехмѣсячная лучшая къ сему: годовую можно также употреблять, если она не солодѣла, и хранена была въ амбарахъ сухихъ и провѣшриваемыхъ, насыпана въ закрамахъ не толще двухъ фушовъ съ половиною ворохомъ, и перемѣшивана по крайней мѣрѣ чрезъ каждыя двѣ недѣли.

По вынущи изъ амбаровъ должно пшеницу просушивать недѣли двѣ, и переворочать въ это время лопатами раза два или три; когда поверхность ея согрѣется, что узнать можно по тому, что она не спанетъ пахнущъ кислотою, и что сжатыя зерна въ горсти не будутъ прилипать другъ къ другу; лежавшую же рожь въ большихъ магазинахъ слѣдуетъ просушивать мѣсяцъ и почасу переворачивать.

### Мука.

Изъ муки иностранной или издалека привезенной, а особливо просѣянной, то есть, отъ которой отруби отдѣлены, опасно готовить Сухари, хотя бы мало она пахла заплотъ: правда, что эшотъ запахъ можно испрѣбить вымѣшиваніемъ и просѣваніемъ муки, но не можно поправить дурнаго ея вкуса, отъ чего Сухари, изъ ней печеные, необходимо испортятся; между тѣмъ годится она на печеніе хлѣбовъ, кои употребляютъ скоро въ расходъ.

Лучше закупать муку непросѣванную, ибо она не такъ скоро согрѣвается въ куляхъ или бочкахъ, плотно набитыхъ.

Хорошая мука не должна имѣть никакого запаха: вкусъ ея на языкѣ долженъ сходствовать къ орѣхамъ, а въ прикосновеніи пальцами должна она казаться ощущение какъ бархатъ; естли она песчана, можно узнать по, бросивъ горсть оной въ чашку, наполненную водою; причемъ песокъ упадетъ на дно.

Молость муку должно мѣлко, и смочивъ не прежде двухъ недѣль употреблять, дабы лишилась своей сырости; просѣивать прилѣжно, что необходимо нужно къ составленію и качеству добрыхъ Сухарей.

*Дрожди или опара.*

Нужнѣйшая вещь при печеніи Сухарей составляетъ опару; для составленія оной берется комъ шѣста, фуншовъ 20 вѣсомъ, отъ послѣдняго печенія пшеничныхъ хлѣбовъ въ 11 часовъ или въ полдни.

Въ 4 часа послѣ полденъ кладетъ это шѣсто въ дежникъ, и наливаетъ десятью горшками воды чистой теплой, но погорячѣе въ зимнее время, чѣмъ лѣтомъ; размѣшиваетъ съ прибавкою муки, чтобъ огустишь воду, такъ чтобъ шѣсто вышло ни жидко, ни крушо: это шѣсто растворъ содержитъ обыкновенно около 60 фуншовъ (\*). Въ этомъ состояніи опара спавится въ уголъ; когда она покиснетъ 5 или 6 часовъ, прибавляютъ въ нее воды и муки столько, чтобъ вѣсу прибавилось около 30 фуншовъ.

Въ часъ или два съ полуночи, когда время мѣсится, прибавляютъ хлѣбникъ къ опарѣ еще муки и воды 30 фуншовъ, что составитъ во всемъ 120 фуншовъ, изъ которыхъ беретъ онъ половину на опару къ завтраму, а изъ оставшихъ 60 фуншовъ мѣсится хлѣбы; между шѣмъ въ другую опару къ слѣдующему дню прибавляютъ вышесказаннымъ порядкомъ еще муки съ водою 60 фуншовъ, что про-

дол-

(\*) Забъсь разумѣется фунтъ Французскаго вѣсу, въ которомъ 16 унцовъ, или фунтъ и 32 золотника.

должаетъ до окончанія печенія кромѣ послѣдняго разу, въ который прибавляетъ къ опарѣ только 20 фунтовъ, кои послѣ снимаютъ для сбереженія къ предбудущему печенію.

Должно имѣть присмотрѣ, чтобъ хлѣбникъ изъ лѣнкости не мѣсилъ для двухъ печей хлѣбовъ изъ одной опары, ибо отъ того Сухари будутъ портишься скоро. Замѣчается, что зимою должно употреблять опары осьмою долею больше, нежели лѣтомъ; во всякое время должно опару покрывать сукномъ или байкою, а не холстиною, чиною, не составлялось сверху опары корки.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, а особливо въ Врестѣ, поступаютъ инымъ способомъ, который однако не столько хорошъ. Употребляютъ сперва на опару 20 фунтовъ, прибавляя также до 60, какъ сказано выше; но чрезъ шесть часовъ прибавляютъ до 200 фунтовъ, кои раздѣляютъ на 4 части, изъ коихъ двѣ ставятся въ разныхъ кадкахъ, одна къ споронѣ, а другая ближе къ дежнику; двѣ отдѣленныхъ части и ближнюю употребляютъ на мѣшеніе прехъ первыхъ печей хлѣбовъ, а послѣднюю часть раздѣляютъ на три опары къ завшрему.

*Т ѣ с т о.*

Хлѣбникъ беретъ воды изъ котла, которую употребляетъ и для опары; разводитъ опару столько, чтобъ по края дежника наполнилось густымъ и бѣловатымъ растворомъ, и сыплетъ послѣ муку въ два или три приема, вымѣшивая руками изъ всей силы отъ краю до краю, и сваливаетъ къ срединѣ въ одинъ комъ; потомъ расплющиваетъ оный ладоньми и дѣлитъ на четверо; послѣ перемѣшиваетъ каждую часть руками порознь; за тѣмъ опять сваливаетъ все въ кучу, и еще перемѣшиваетъ: повторяетъ опять раздѣленіемъ на четверо; на послѣдокъ смѣшавъ порознь и вмѣстѣ, вынимаетъ шѣсно изъ дежника на столъ, или помостъ съ закрайками, и на ономъ перемѣшиваетъ оное и валяетъ до нѣсколькихъ разъ, пока стуспится.

*Хлѣбцы для Сухарей.*

По доведеніи шѣста вѣ вышеписанное состояніе должно немедленно передѣлывать оное вѣ хлѣбцы; вѣ каждый изѣ оныхѣ упошребляется шѣста 14 унцовѣ, чшобѣ по испеченіи вышелѣ вѣсомѣ 8 или 9 унцовѣ.

Разрѣзываютѣ шѣсто вѣ куски шаковаго вѣсу, попомѣ переваливаютѣ на сполѣ вѣ шарики, чшобѣ шѣсто еще вѣ нихѣ отшвердѣло; послѣ раскатываютѣ скаломѣ, у кошораго средина толще, нежели кѣ краямѣ, такѣ чшобѣ вѣ срединѣ лепешки сдѣлалась ямка; края лепешки эшой должны бытѣ равны, и побольше шреши дюйма толщиною.

По передѣланіи лепешекѣ намѣчаютѣ ихѣ крестѣ на крестѣ инструментомѣ, рѣзецѣ называемымѣ, иногдажѣ гребнемѣ; послѣ переворачиваютѣ другою спороною, и сдвигаютѣ по сполу одна кѣ другой ближе шѣ, кои гошовы; наконецѣ предѣ сажаніемѣ вѣ печь накалываютѣ ихѣ вѣ пяши или шести мѣсшахѣ шреногимѣ желѣзкомѣ.

Прежде наколонія и сажанія вѣ печь должно дать полежать лепешкамѣ на сполѣ полчаса или больше, сколько нужно, чшобѣ поднялись, чшо хлѣбнику должно знать и наблюдать: вѣ эшо время накрываютѣ ихѣ проспынею. — Вѣ Брестѣ сажаютѣ лепешки сіи, какѣ скоро перевалиютѣ, не давѣ онымѣ поднятѣся, полагая, чшо довольно онѣ возшли вѣ опарѣ, почему и не покрываютѣ ихѣ проспынею.

*Печь.*

Для перьваго печенія должно печь шопитѣ вѣ шо время, какѣ шѣсто переваливаютѣ вѣ лепешки, и степень разгоряченія печи познаетѣся по шому, чшо сводѣ вѣ ней сдѣлаетѣся сѣроватобѣлѣ; но для послѣдующихѣ печеній прошапливаютѣ печь не шолько, когда вынимаютѣ шѣсто изѣ дежника, или нѣсколько спустивѣ, какѣ хлѣбникѣ заблагоразсудитѣ.

Замѣчается, что въ первый разъ должно печь шопишь дровами сырыми, дабы больше разгоралась; но въ послѣдующія печенія сухими, а особливо когда шѣсто поспѣваетъ.

*Строеніе печей.*

Не должно быть онымъ выше двухъ футовъ съ половиною отъ свода до поду; сей подъ надлежитъ выстилать кирпичемъ изъ бѣлой или горшечной глины, хорошо выжженнымъ, въ вершокъ шолциною и 4 вершковъ въ квадратъ. Гдѣ есть твердый камень плишникъ, который выдерживаетъ огонь, употребляется оный предпочтительнее кирпичу къ выстиланию поду. Устье печное должно быть двухъ футовъ вышины и ширины въ основаніи; подъ въ длину 9 футовъ съ половиною, а поперегъ 9 футовъ; припечекъ 3 футовъ вышиною; огнище 2 футовъ пространства, считая отъ устья печи, и прямо подъ трубою; трубу выводитъ отступивъ 4 вершка выше устья, и дѣлаетъ оную съ вьюшкою.

*Печеніе лепешекъ.*

Вышопивъ печь и вымѣвъ помеломъ, хлѣбникъ сажаетъ лепешки одну по другой желѣзною или деревянною лопатою, умѣщая ихъ рядами, чтобъ не было пустоты.

Закрываетъ потомъ устье печное плотно, и пригребаютъ жару къ заслонкѣ. Чрезъ четверть часа открываетъ заслонку и смотритъ, получилиль его Сухари надлежащій цвѣтъ, означающій пропеченіе; еслили получили, оставляетъ устье открыто на четверть часа, отгребаютъ жаръ прочь и закрываетъ заслонку; подержавъ Сухари еще четверть часа въ печи, вынимаетъ первопосаженную лепешку, разламываетъ для узнанія, выпеклись ли: пропекшіяся должны быть внутри красноваты, и середина мякишка воздревата, но суха. Хлѣбникъ прикладываетъ руку къ мякишу, еслили оный еще влаженъ, значитъ, что не выпекся, и должно оставить лепешки въ печи до шѣхъ поръ, какъ совершенно пропекутся,

## Сушило.

По вынущіи Сухарей изъ печи относятъ ихъ на сушило, начисто обметенное и шопленое чепыре для сряду. Таковыя сушила должны быть надъ печью, выведенными горбылымъ сводомъ со всѣхъ сторонъ и обведены закрайкомъ изъ досокъ.

Сушило не должно опворять кромѣ того времени, когда вынимать Сухари; должно сушить ихъ мѣсяцъ, и сполькожъ времени вылеживашься до грузенія на корабли.

*Прижъчаніе.* Въ Провансѣ имѣютъ обыкновеніе класъ Сухари въ просторныхъ продуваемыхъ въпромѣ чуланахъ, ушверждая, что шущъ просыхаю иъ они лучше, чѣмъ въ запертомъ сушиль со всемъ его жаромъ; не пропуская однако въ дождливую и влажную погоду зашворятъ окна у шаковыхъ чулановъ.

## О пекаряхъ.

Для всякой печи довольно шрехъ пекарей: одинъ, который валяетъ и сажаетъ въ печь, и два мѣсильщика, кои каждый, вымѣшавъ шѣста на шри печи, помогаетъ въ прочей работѣ. Въ Брестѣ заведучо, чшобъ каждый мѣсильщикъ вымѣшивалъ въ день шѣсна для шести печей; но въ этомъ случаѣ послѣдней дежи шѣсто не бываетъ хорошо вымѣшано, ибо онъ ушомишся.

*Замѣчаніе о грузеніи Сухарей на корабли.*

Грузить оныя должно въ добрую ведреную погоду, перевозить въ баркахъ съ помоспомъ, или крѣпкихъ шяюпкахъ, и не держать долго въ оныхъ.

Чуланы въ корабляхъ должны быть обипы досками, и крѣпко выконопачены, шоплены шестеро сущокъ угольнымъ жаромъ; послѣ чего должно давать онымъ вышпаивашься 3 или 4 дни, чшобъ влажность, привлеченная огнемъ, вышла парами; послѣ того обипъ всѣ стѣны, полъ и пошолокъ хорошими цыновками: положивъ Сухари въ чула-

ны,



ны, запирашь оные плотно, и не отпирашь инако, какъ Сухари въ одномъ чуланѣ всѣ издержаны будутъ; тогда начинать другой, и брать Сухари, лежащіе ближе къ дверямъ, не разрывая вороху.

*Сухарь* или *бисюи* отъ Французскаго слова, значущаго дважды печенъ, родъ сладкихъ Сухарей, дѣлаемыхъ изъ пшеничной муки, сахару и яицъ. Монашескіе Сухари сего рода славятся вкусомъ.

**СУШИ**, или *Суси*. Полосатыя кисеи разныхъ цвѣтовъ, привозимыя изъ Индіи. Называютъ ихъ кисеями пошому, что хлопчатой бумаги въ нихъ, какъ и въ настоящія кисеи, не употребляютъ, и пошому, что есть на нихъ мшина малая, какъ на кисеяхъ; впрочемъ онѣ настоящія полотна шелковыя: одни только Индѣйцы умѣютъ работать сію матерію.

Суши бываютъ разной длины и ширины: иные куски въ 8 локтей длиною и въ 3 четверти шириною, а другіе въ 20 локтей длиною и въ 2 прети шириною.

Въ Сурашѣ продаютъ другаго рода полотно, работаемое пополамъ изъ шелку съ бумагою, также Суши или Суси называемое; есть изъ нихъ пропыкаемыя вмѣсто шелку золопомъ.

**СЦИНКЪ**, смотри *Морская Ящерица*.

**СЫРЪ**. Молоко состоитъ изъ трехъ различныхъ веществъ: смѣшаны, сыворотки и пварогу. Три сіи вещества отдѣляющіяся въ молоко всякаго рода; почему дѣлаютъ столько родовъ сыровъ, сколько есть животныхъ млекодающихъ.

Обыкновенные Сыры дѣлаютъ изъ молока коровьяго. Лучшіе Сыры дѣлаются въ началѣ весны и въ началѣ осени: молоко берется къ тому лучшее и самое свѣжее; дѣлаютъ Сыръ двойко, снявъ смѣшану и не снимая оной.

Для дѣланія Сыру должно приготовить заквасу, копорую находятъ въ желудкѣ теленка, и кою хранятъ просоливъ, и повѣсивъ въ мѣстѣ пенломъ близъ трубы въ томъ же желудкѣ; возьми

сыворошки изъ сего желудка, разопрѣ сѣ шѣмъ молокомъ, изъ котораго желаешь дѣлать сыръ; это составитъ заквасу, которою должно класить ползолотника на шесть пинтъ или 12 фунтовъ молока, отъ чего оное стварожится.

Тогда стварогъ выбирается ложкою, кладется въ форму, имѣющую скважины на днѣ и сѣ боковъ, набивается въ оную и дается сыворошкѣ спечь; послѣ чего оный гошовъ для свѣжаго кушанья, но въ прокъ оный просаливаютъ и приготавливаютъ разнымъ образомъ. — *Энциклоп.*

Сыровъ очень многіе роды, и названія онымъ столько различны, что трудно описатьъ подробно. Довольно сказать здѣсь только, изъ которыхъ мѣстъ Сыры входящѣ въ торговлю, и кои считаются лучшими. Славными почитаются Сыры Пармскіе, Грюйерскіе въ Швейцаріи, Голландскіе сѣ красною коркою, Бринскіе, попомъ Англинскіе, Голландскіе сѣ бѣлою коркою, Голспинскіе и Травные. Лимбургскій сыръ отъ нѣкоторыхъ великихъ охотниковъ считается за опмѣнный кусокъ, не взирая на сходство вида и вкуса его къ мылу.

*Сыръ Голландской сладкой, Soete melks-kaas.* Родъ Сыру сладкаго, коимъ въ Голландіи производится великая торговля, и много отправляютъ его въ другія страны; Голландское названіе онаго значитъ сыръ изъ прѣснаго молока.

**СЪМЕНА.** Вещь, служащая къ размноженію и продолженію рода какъ между животныхъ и жившихъ, такъ древесъ и травъ.

Сѣмянъ огородныхъ такое множество, и оныя столь довольно знакомы, что излишне будетъ здѣсь ихъ описывать. Въ разсужденіи сѣмянъ, считаемыхъ въ числѣ лечебныхъ зелей, говорено въ семъ Словарѣ въ разныхъ статьяхъ, какъ пришли по буквальному порядку шѣ, кои привозятся изъ чужихъ странъ, а особливо изъ Леванта или Востоку, и Америки; равнобрно о хлѣбныхъ и употребляемыхъ красильниками.

Между

Между Съмянъ огородныхъ есть чешыре, называемыя *Съмена холодныя*, а именно тыковныя, дынныя, арбузныя и огуречныя; и еще чешыре, называемыя *Съмена горячя*, кои сушь анисъ, фенхель, пминъ и куминъ.

Много сихъ Съмянъ вывозятъ изъ Ишалии иногда вылущенныхъ, иногда въ шелухъ; доброша оныхъ соспоитъ въ помъ, чшобъ были свѣжи, п. е. шого года собраны, шяжелы, сухи и не пахли плѣсню и гнилью.

Бопанико - Физики въ разсужденіи растѣній слово Съмена приемятъ не въ помъ смыслъ, какъ просполюдимы; слово зерно приспойнѣ къ означенію пѣхъ, кои служатъ къ обсѣванію полей, какого бы растѣнія оныя ни были. Съмя въ растѣніяхъ собшвенно есть ша пыль желшя или другаго цвѣшу, кошорая находится на шляпкахъ тычекъ или молочковъ въ цвѣсахъ. Сіе шайное вещество оплодонощиваетъ зерна во всякомъ родѣ растѣній; ибо зерно должно счишашъ за яйцо каждаго рода, подобно червей шелковыхъ зернамъ, кои признаны за яйца сего рода живошныхъ.

**СЪМЕНА МУСКОВЫЯ**, *зерна мусковья* или *амбретъ*. Послѣднее названіе Французское шравъ мусковой, ибо оная много запахомъ сходшвуетъ къ наспоящему Муску. Египшяне называютъ оную *абель мошъ* или *абель москъ*: это Съмена шравы роспущей въ Египтѣ и на островахъ Аншильскихъ, шакже въ спранѣ Галамъ въ Африкѣ. Вошъ описаніе оной, учиненное Монахомъ Ле Брешономъ, (*Memoires de trevoux*, 1732, р. 1080.), кошорое кажешся бытъ вѣрнѣйшимъ, пошому чшо онъ былъ въ Америкѣ въ качествѣ Бопаника.

Шволъ растѣнія сего круглъ, мягкъ, мозговатъ внутри и мшиштъ снаружи, не исключая листовъ, цвѣшовъ и плодовъ; росшетъ вышиною въ три и чешыре фуша, ештли не имѣешъ подпоры, но когда оную получишъ, выросшаетъ въ семь и восемь фушовъ.

Листы его довольно широки у черешка, который длиною бываетъ по крайней мѣрѣ въ три и чепыре дюйма, и именно въ томъ мѣстѣ, гдѣ черешокъ сообщаетъ имъ питаніе; ибо въ этомъ мѣстѣ заворачивающа они на обѣ стороны и соспавляющъ два угла, а отъ оныхъ къ концу расширяюща очень остро, подобіемъ копьеваго желѣза; край оныхъ имѣетъ малыя зазубрины.

Цвѣтъ онаго, на подобіе сосуда расширеннаго, состоитъ изъ пяти листовъ, округленныхъ на концѣ и проспирающиха извивомъ, копорыхъ верхнія части блѣдножелты, но яркой краски; низъ оныхъ темнокрасенъ, лоснящійся и самой прекраснѣйшей пурпуровой шѣни; изъ середины чашечки выходитъ пестикъ, коего вершина бѣла и усажена множествомъ пучковъ половапыхъ, или зернушекъ желтыхъ: двѣ кожуринки оболочкающъ этотъ цвѣтокъ: одна разрѣзана язычками, другая цѣльная для поддержанія основанія цвѣпка; она въ послѣдствѣ раздирается въ одномъ мѣстѣ, когда цвѣтъ совсѣмъ развернется.

Плодъ его виду пирамидальнаго, пятиугольнаго, копорого бока вдавлены и покрыты шерстью жесткою и колючею, когда засохнетъ. Основаніе, опирающееся на стебелькъ его, сходится къ низу окашисто, содержитъ въ себѣ много зеренъ, подобныхъ рыбеи икрѣ, сплюсненныхъ съ двухъ сторонъ, испускающихъ запахъ пріятный, много сходствующихъ къ Муску. По сему-то травѣ или полудеревцу сему дали названіе Муска или амбрепа.

Однако этотъ чуднаго свойства запахъ теряется со временемъ, естли Съмена не будутъ содержаны въ хорошей заверткѣ; для извлеченія изъ нихъ запаху должно пошереть оныя крѣпко въ рукахъ. Зерна сіи проверпывающъ, и нижущъ изъ нихъ благовонныя чешки; трава эта собственно рода дикой рожи.

Г. Савари говоритъ, что листы ея много сходны къ листамъ дикой рожи, почему новые Бошаники прозвали оную, *бархатная рожка Индѣйская*, *althaea*

*althaea Indica villosa*. Онѣ присовокупляетъ, что Сѣмена ея не больше головки большой булавки, и что испускающѣ запахъ, пахнущій вмѣстѣ амврою и Мускомъ, отъ чего происходитъ названіе оныхъ амбревъ.

Главное употребленіе сихъ зеренъ въ составѣ нѣкоторыхъ благовоній, въ кои однако шрудно вмѣшавать ихъ, не знаячи способа. Испаліянскіе дѣлаша благовоній много оныхъ употребляющѣ; во Франціи Духовныя обоихъ половъ носятѣ изъ нихъ чешки. Сказываютъ, что листы сего растѣнія, разваренные въ водѣ и приложенные кашаплазмомъ, весьма полезны отъ опухолей.

Амбреца Марпиникская лучшая изъ всѣхъ; Сѣмена сіи должно выбирать свѣжія, полныя, сухія, чистыя и душистыя.

П. Лабатъ въ своемъ *Путешествіи въ западную Африку* пишетъ, что амбревы множество растетъ безъ всякаго присмотра и лучшей доброты въ странѣ Галамъ; Негры совсѣмъ оную не употребляютъ, даже женщины, кои шамъ великія охотницы до ароматовъ; что растѣніе это на хорошей и глубокой почвѣ растетъ вышиною въ 6 и 7 футовъ; Сѣмена сіи, говоритъ онъ, горячи до перваго степени, и съ успѣхомъ употребляются въ нѣкоторыхъ болѣзняхъ. Сказываютъ, что торгующіе Мускомъ подбавляютъ въ него сихъ зеренъ для прибавленія вѣсу.

По толкованію Г. Гарсеня слово *абель москъ*, употребляемое Египтянами, происходитъ отъ слова Арабскаго *гадельмоскъ*, значущаго зерна Мусковы, или Сѣмена, пахнуція Мускомъ. — Зерна сіи, какъ пріятно пахнуція Мускомъ, когда свѣжи, или содержаны въ зашкнутой бушылкѣ, родятся сами собою на травѣ, растущей подъ горячимъ поясомъ, кошорая сама по себѣ запаху въ другихъ частяхъ не имѣетъ. Египтяне первые познакомили съ оною Европейцевъ; въ Египтѣ она естественна не растетъ, но сѣютъ оную въ огородахъ, подобно какъ

и въ другихъ странахъ. Потребны для ней климатъ жаркій и влажный, или дождливый, а не сухой, каковъ въ Египтѣ, заливѣ Персидскомъ и проч. гдѣ она не можеть расти такъ хорошо и приносить поль добрыхъ Съмянъ. Почему Г. Савари основательно говоритъ, что зерна сіи лучшія родятся въ Мартиникъ; рослетъ же права эта въ разныхъ мѣстахъ Америки, а еще множественнѣе въ восточной Индіи, гдѣ больше оную употребляютъ.

Малабарцы называютъ ее *Катту-гастури*: въ странѣ ихъ она я опмѣнной доброты; онѣ производятъ ею небольшой торгъ. Въ островѣ Цейланѣ, гдѣ рослетъ она я равномернѣе, Цингалы называютъ ее *какупилсса*. Трава, приносящая сіи благовонныя зерна, собственно роду *Кетміи*; почему славный Турнефортъ назвалъ оную *Ketmia Aegyptiaca*, *femine moschato*, *instit. Rei Herbar. 100*; лучше бы назвалъ оную *кетмія Индѣйская*, пошому что отчизна ея въ Индіи.

Описаніе Лабашово травы сей не во всемъ сходно; пошому что стволъ ея хотя рослетъ до вышины показанной симъ Монахомъ, но имѣетъ довольно швердости держаться безъ опорки; почему въ Индіи и не видно, чтобъ она я обвивалась около какого нибудь дерева, или бы разшилалась по землѣ.

Дѣвица Сибилла Меріанъ представила совершенное оной изображеніе въ своей *Dissertation sur les insectes de Surinam*, гдѣ на страницѣ 42 части ея представлены въ естественномъ ростѣ.

**СЪМЯННЫЯ ЗЕРНА** и *Съмена вообще*. Зерна, приносимыя растѣніями къ продолженію и размноженію своего рода послѣ цвѣтовъ и плодовъ своихъ. Г. Додардъ объясняетъ Зерна Съмянныя, яко отдѣленную отрасль растѣнія, сопровождаемую мякишемъ шѣла овощнаго, служащаго оной вмѣстѣ маточнаго мѣста. Зерно Съмянное почаспу бываетъ самый плодъ растѣнія, какъ по видимо въ большей части травъ огородныхъ; иногда заклю-  
чаеш-

чается оное внутри плода въ образѣ зерна, косточки и сѣмячка ядернаго; но во всякомъ состояніи шаковомъ служилъ къ размноженію своего рода.

Анапомія Зеренъ Сѣмянныхъ, разновидность ихъ внутренности и наружности, способы, употребляемые натурою къ посѣванію оныхъ, таинство ихъ прорастѣнія, будучи всегда предметомъ изысканій и удивленія Физиковъ.

Гревъ, учинившій сполько любопытства достойныхъ наблюдений по сему предмету, замѣчаетъ, что Сѣмянныя Зерна вообще имѣютъ четыре покрышки или оболочки, изъ коихъ первая называется *головица* или *капсуля*, сходствующая на кошелекъ, какъ-то видимо въ крессѣ-салатѣ; иногда спручемъ, какъковы у гороховъ; иногда раздѣляется на двое, какъ у щевеля и шорменпиля. Вторая и третья оболочка называются *кожами сѣмянъ*, а особливо на бобахъ; цвѣтъ оныхъ перемѣняется въ тѣняхъ отъ бѣлаго до самаго чернаго. Четвертая и послѣдняя оболочка называется *пуповиною* (*scutellina*), попому что она у растѣній шакъ сказать то же, что у животныхъ перепонка, одѣвающая собою плодъ чревной; можно это разсмотрѣть, снявъ искусно кожицы новозародившагося бобоваго зерна.

Видъ Сѣмянныхъ Зеренъ различенъ до безконечности. Сѣмена большей части растѣній масловапы; это масло въ зернахъ масловатыхъ содержится въ малыхъ сосудцахъ, кои при разсмотреніи въ микроскопъ оказываются выходящими изъ перепонки, которой часть составляютъ.

Нѣтъ на свѣтѣ ни одного растѣнія, ни великаго, ни средняго, ни малаго, которое могло бы произойти безъ Сѣмени, коего Зерно подвержено въ шомъ мѣстѣ, гдѣ растетъ рукою Создателя или человѣческою, либо донесено было по воздуху, помощію дождя или вѣтровъ. — *Энциклоп.*

Простолюдины разумѣютъ плодъ не иною вещью, какъ приносимую садовымъ деревомъ и вкусною для шпола, почему шаковыя древа называютъ плодовишыми.

Человѣкъ, старающійся познать Естество очами внимательными, легко усматриваетъ, что Зерна у растѣній по же, что яйца у животнохъ пернатыхъ: пѣ и другія заключающъ въ себѣ какъ бы машку, пуповину и зародышъ, или бышіе своего рода; почему можно равномѣрно и сообразно съ законами естества *яйцами растѣній*, зерна, отъ нихъ происходящія, и *зернами животныхъ яйца*, кои несущъ пшцы. Обыкновеніе послѣдовало сему закону, въ разсужденіи яицъ бабочекъ, шелковыхъ червей; ибо оныя называютъ Зернами. Сходство, находящееся между Зернами и яйцами, всегда одинаково въ разномъ на нихъ возрѣніи.

Всѣ товары, получаемые изъ растѣній, о которыхъ говорено въ Словарѣ семъ, какъ-то хлѣбъ, вино, плоды, овощи огородные, сѣно, бумага хлопчатая, пшено срацинское, ленъ, нитки, полотно, лѣсъ дровяной и строевой, сахаръ, чай, кофе, табакъ, и несчетное множество другихъ занимающихъ большую часть сего сочиненія, въ числѣ которыхъ масти врачевныя и служащія для крашенія не послѣднюю часть составляютъ; всѣ сіи товары, говорю я, не могли бы существовать безъ дѣйствія плодоносія столь многихъ Сѣмянныхъ Зеренъ, находящихся въ свѣтѣ. Всѣ оныя вообще и частно служатъ ко благу человѣковъ и животнохъ, доставляя вещества, пиваніе ихъ составляющія.

Правило общее познавать доброту всякихъ Сѣмянныхъ Зеренъ состоитъ въ томъ, чтобъ взять какую нибудь мѣру Сѣмянъ спѣлыхъ, и свѣсиль прошивъ мѣры пѣхъ Сѣмянъ, кои кажутся бытъ не зрѣлы; тягчайшія Сѣмена въсомъ добротныя и принесущъ изобильный плодъ. Пшеницу и ямень красноватыя съ концовъ не должно употреблять въ посѣвъ, ибо это составляетъ знакъ разсолодѣли лежавъ въ кучѣ.

Вопрошаютъ, для чего многіе роды Сѣмянъ могутъ свою проростательную способность сохранять чрезъ многіе годы, между пѣмъ какъ въ



другихъ оная скоро пропадаетъ. Кажется, что происходитъ это отъ большаго или меньшаго количества, находящагося въ Сѣменахъ масла, и отъ сопокани ихъ оболочекъ, больше и меньше плотныхъ, пожъ лузгъ и скорлупъ; на примѣрѣ Сѣмена огуречныя, дынные и арбузные имѣютъ на себѣ щелуху толстую и швердую, а потому удерживаютъ свое плодоносіе восемь и десять лѣтъ. Равнымъ образомъ Зерна рѣдичныя, рѣпныя и другія Сѣмена масловашныя, по сей же причинѣ удерживаютъ способность къ пророспанію чрезъ три и четыре года; вмѣсто того Сѣмена пещрушки, моркови, пущарнаку и прочихъ имѣющихъ цвѣты колесцомъ, щеряютъ свои зародыши чрезъ годъ и два.

Но нѣтъ ли средства продолжитъ въ Сѣменахъ прочностъ ихъ силы пророспательной? Миллеръ насъ научаетъ, что эта важная тайна, и сколько нужная для Ботаниковъ, состоитъ въ содержаніи зрѣлыхъ Сѣмянъ въ собственныхъ ихъ головницахъ и спручьихъ, въ храненіи оныхъ въ мѣсцѣ сухомъ, и не отнимать у нихъ вовсе сообщенія съ наружнымъ воздухомъ, который способенъ къ сбереженію ихъ зародышевъ, какъ то онъ испыталъ.

**СЪРА ГОРЮЧАЯ.** Это сокъ минеральный, скипѣвшийся, плотный, сухой, расширяющійся, на огнѣ расплающійся, и при первомъ прикосновеніи къ горящему углю загорающійся, испускающій тогда пламень синий, запаху остраго, пронизательнаго и вреднаго легкому.

По утверженію Генкелеву Сѣра есть минералъ, сложенный изъ кислоты ему собственной (подобно той, какова находится въ купоросѣ) и земли горючей. Все, не имѣющее качествъ объявленныхъ въ семъ опредѣленіи, не должно считать за Сѣру; равнобрно не должно давать сего названія другимъ веществамъ, кои только что горючи и проч. *Introd. a la Mineral. Tom. 2, Liv. 6. chap. I. pag. 306.*

Сѣры горючей есть разные роды: въ отношеніи къ своему началу раздѣляется оная на самородную, которая не была въ огнѣ, и составную, коя очи-

щается дѣйствіемъ огня. Въ разсужденіи цвѣта бываетъ она цвѣту янтарнаго, желтаго, краснаго, зольнаго и бѣловашаго; по существу своему бываетъ чистая и нечистая.

*Сѣра самородная*, которую въ продажѣ въ иныхъ мѣстахъ называютъ *Сѣра живая*, бываетъ оная двухъ родовъ: одна прозрачная, а другая темная; прозрачная подобна дорогому камню, цвѣту золошпосимоннаго, или зеленовашаго; находятъ оную въ разныхъ мѣстахъ, а особливо въ золотыхъ рудникахъ Перуанскихъ, въ провинціи Квишо, на островѣ Мило, въ Швейцаріи близъ Бекса, начальства Эгльскаго въ Кантонѣ Бернѣ. — Темную находятъ въ глыбахъ пвердыхъ и плотныхъ, лимоннаго нѣсколько зеленовашаго и блестящаго цвѣту, либо въ подобіи глыбъ земли, въ глыбѣ цвѣта зольнаго, оплавяющаго въ бѣлый или желтый; находятъ сію во многихъ странахъ около подошвы горъ огнедышущихъ, каковы Везувія, Эшна, Гекла, и прочія, равномерно въ Сѣрныхъ колодезяхъ въ Европѣ, Азії и Америкѣ.

*Сѣра художественная*, то есть перечищенная огнемъ, составляетъ разными образами; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ получаютъ оную изъ Сѣрныхъ водъ чрезъ вывариваніе, какъ-то близъ Буды по свидѣтельству Агриколы. Въ горячихъ колодезяхъ Аиксъла-Шапельскихъ, въ ключѣ бани Кесаревой, Сѣра восходитъ съ гарами воды, и прилипаетъ кусками не очень пвердыми подѣ видомъ Сѣрнаго цвѣта, около отверстія колодезей и къ сводамъ, надъ ними находящимся, гдѣ ежегодно собираютъ оной множество. Иногда извлекаютъ оную изъ глины бѣлой или сѣрой: такъ на примѣрѣ въ Кампаніи Римской близъ замка Бракціано есть руда Сѣрная въ видѣ глины бѣлой, испещренной нѣсколькими жилами черными; вынувъ оную, кладутъ въ большіе глиняные сосуды, способные къ двоенію, и выгоняютъ на огнѣ. Сѣра расплавившись течетъ въ носъ крышки сего рода кубика въ пріемникъ, и вскорѣ соснаваетъ большія глыбы; послѣ выдвоенія

нiя остается на днѣ сосуда нѣкая земля красная, ни на что негодная, копорую бросающѣ.

Не рѣдко извлекающѣ Сѣру изѣ нѣкоторыхѣ пиришовѣ, какѣ на примѣрѣ въ Лиежѣ добывающѣ оную изѣ пиришовѣ, подобныхѣ рудѣ свинцовой, которые разбивающѣ въ мѣлкіе куски и кладутѣ въ большія плавильныя черепни, или кукурбины глиняныя большіе, четверосторонныя, съ узкимѣ горломѣ. Еслии Сѣра, чрезѣ то извлеченная изѣ руды, будетѣ еще не довольно чиста, перетапливающѣ оную еще въ желѣзной посудѣ съ прибавкою льнянаго масла; потомѣ передѣлывающѣ въ большія глыбы, каковая Сѣра обыкновенно называется *Сѣра въ глыбахѣ*, или переливающѣ въ шрубочки желѣзныя, смазанныя постнымѣ масломѣ: тогда она выходитѣ въ палочкахѣ, каковыя обыкновенно видимѣ мы въ продажѣ.

Сѣра, очищенная шаковымѣ образомѣ, называется *Сѣра простая*, и бываетѣ желтая и зеленоватая; для употребленiя лекарственнаго, а особливо внутрь, выбираютѣ оную желтую золотистаго цвѣшу, которая удобно ломается и расширяется, и испускаетѣ скрытѣ при тренiи въ пальцахѣ: отбрасывающѣ въ этомѣ случаѣ блѣдножелтоватую. Для извлеченiя масла или спирта Сѣрнаго предпочитаютѣ зеленую желшой, ибо она содержитѣ въ себѣ соли купоросной больше.

Кромѣ Сѣры самородной чистой есть еще земли и камни, въ коихѣ она содержится не минерализуясь, какѣ-то въ пиришахѣ или рудѣ мѣдной, почему и легко оную отдѣлншь. Сн-шо руды даютѣ оную сами собою, и въ нѣкоторыхѣ можно оную примѣшншь весьма ощушительно; почему не упоминается здѣсь ни о киновари, ни объ аншмонiи, ни рудѣ свинцовой, ни рудѣ серебряной селишприсшой, но только о пиришѣ Сѣрномѣ и рудѣ мѣдной желшой, или пиришѣ мѣдннстомѣ. *Nepkel, fest. VIII, p. 361.*

Смотри шамѣ же у Генкеля „о дѣланiи Сѣры минеральной шѣмѣ же образомѣ, какѣ извлекающѣ оную

оную изъ рудъ, ее содержащихъ; о распущеніи Сѣры и существѣ Сѣрныхъ.,,

*Сѣра Исландская.*

Хотя мало въ свѣшѣ спранѣ, коибѣ могли доставлять столько Сѣры, какъ Исландѣ. Г. Горребовѣ въ своемъ *извѣстїи оуъ Исландѣ*, изданномъ въ Данїи 1752 года, весьма несогласенъ съ Б. Андерзеномъ въ томъ, что пишешъ онъ въ разсужденїи острова сего. Въ самомъ дѣлѣ, когдабѣ вся земля на ономъ на 6 дюймовъ глубиною не состояла изъ одной Сѣры, какъ бы оный могъ пропитать такое несчисленное множество скопа? Однакожъ и Горребовѣ упоминаешъ, что въ двухъ шолько обласпяхъ оная есть, а именно въ Гуусевигѣ и Кризевигѣ; въ оныхъ какъ на скасахъ горъ, такъ въ разныхъ мѣстахъ долинъ можно собирать шолько оной въ часѣ времени, чшобѣ нагрузить 80 лошадей *Сѣрою самородною*, sulphur nativum, полагая на каждую груду 192 фунта, что составитъ всего 15360 фунтовъ. Земля, покрываемая Сѣрою, бесплодна, суха, горяча, состояшъ изъ песку, илу и крупнаго песку разныхъ цвѣтовъ, бѣлаго, краснаго, желтаго, синяго. Мѣста, гдѣ есть жилы Сѣрныя, познаюшъ по вздуванїю земли подобїемъ ословой спины съ прещинами, изъ коихъ индѣ выходяшъ пары очень горячіе; нужно шолько разрыть поверхность земли, и потчасѣ окажется Сѣра кусками чистая, красивая и очень сходствующая на сахаръ леденецъ; должно куски сіи выламывать отъ грунта. Можно рыть жилу до двухъ или трехъ футовъ, но жаръ тамъ умножается и работу учиняешъ тяжелою; чѣмъ больше удаляться отъ середины этой жилы, шѣмъ куски Сѣрные будутъ попадаться рѣже и меньше до шѣхъ порѣ, какъ учиняшся не крупнѣе ядренаго песку; роюшъ и берутъ Сѣру эту лопатами, но оная доброшою ниже первой. Работа производшся сія шолько въ свѣшлыя лѣшнія ночи; дневный жаръ очень беспокоитъ работниковъ, даже принуждены они обувъ свою обвертывать лоскутами стараго сукна для сбереженія подошвъ,

кои безъ сей предосторожности вскорѣ сторають, ибо Сѣра такъ горяча, что почти въ рукахъ держашь оную не можно; впрочемъ жилы сіи наполняются, и можно рыть въ нихъ опять чрезъ два или три года.

Съ 1722 по 1728 годѣ вывезено великое количество Сѣры изъ двухъ сихъ мѣстъ; но когда имѣвшій на это привилегію умеръ, съ тѣхъ поръ никто о семъ не помышлялъ.

Сѣра горючая очень прошивна рыбамъ; желающіе ловить оныхъ не могутъ имѣть успѣху, если имѣютъ оную у себя на суднѣ, какъ-то можно видѣть въ вышепомянупомѣ извѣстїи, или въ Меркурїи Датскомъ 1753 года, Май, стран. 328, откуда и сіе сокращеніе взято.

Сѣра бываетъ больше и меньше добротна въ разсужденїи образа очищенїя, гдѣ какое производятъ. Голландская Сѣра долгое время была въ славѣ, во вторую степень поставляли Венецїейскую, а Марсельская не столько уважалась.

Должно выбирать Сѣру въ палочкахъ, какая бы она ни была, Голландская ли, Венецїейская или другая, въ палочкахъ толстыхъ и длинныхъ, золотожелтыхъ, легкихъ, удобно ломающихся, въ опломъ блестящую, и какъ бы кристаллизованную. Правда, что толщина палочекъ ничего не приноситъ къ добротѣ Сѣры; но такую охотнѣе покупають.

Кромѣ употребленїя Сѣры на дѣло снѣльбишнаго пороху идетъ она въ лекарство, а еще болѣе въ Химическія производсва.

Чтобъ Сѣра распускала золото, должно соединить оную съ веществомъ, препятствующимъ ей разлетаться, прежде нежели начнетъ дѣйствовать на этошъ металлъ; ни что не можетъ лучше произвести сего, какъ алкалія швердая, съ которою составляется такъ называемая *Сѣрная пещенка*, *herap sulphuris*; употребляють тогда реченіе распустить или развертъ золото посредствомъ Сѣрной пещенки. — Смощи *Introd. à la Mineral. par Henkel, Tom.*

Том. II, sect. II, Art. 7, p. 145, а о распущеніи олова, pag. 209; мѣди pag. 219.

На шелковыхъ и суконныхъ фабрикахъ употребляютъ Сѣру Горючую для бѣленія шелку и матерій шерстяныхъ, къ чему сѣрный чадъ очень способенъ; однакожъ во Франціи шелковымъ фабриканшамъ это запрещено, и вѣрно бѣлый шелкъ вмѣсто куренія Сѣрою класть въ квасцовой отварѣ.

Находятъ очень хорошую Сѣру самородную прозрачную близъ города Самары, на Волгѣ лежащаго, и около рѣки Олушоры въ Камчаткѣ.

*Сѣрный цвѣтъ.* Это самая чистая Сѣра, которую гонятъ парами посредствомъ сублимации, сожигая оную въ горшкахъ, нарочно для того дѣлаемыхъ, причемъ въ крышкѣ кукурбины собирается сей цвѣтъ парами и прилипаетъ. Лучшій Сѣрный цвѣтъ привозятъ изъ Голландіи; Марсельской не таковъ. Чшожъ надлежитъ до Руанскаго и Парижскаго, это негодная смѣсь пережѣной Сѣры съ крухмаломъ, или одна простая пыль сѣрная, просѣянная ситомъ.

Голландской цвѣтъ Сѣрный должно выбирать въ комахъ, подобныхъ шижелю, или въ большихъ кускахъ, легкихъ, мягкихъ, расширяющихся и болѣе бѣлыхъ, нежели желтыхъ; естли же оный въ порошокъ, долженъ быть очень мѣлокъ, желшобловатый и золотистый вмѣстѣ, и вкусу пріятнаго. — Цвѣтъ этотъ въ великомъ употребленіи въ Медицинѣ, особливо счишаютъ его весьма полезнымъ для груди.

*Сѣрный бальсамъ.* Чшобъ распустишь Сѣру въ маслѣ, нужно шолько положить цвѣтцу Сѣрнаго, или толченой Сѣры въ масло деревянное, и поставишь на огонь; сѣра распушится, и выдетъ бальсамъ Сѣрный; лекарство очень полезное въ болѣзняхъ грудныхъ. Henkel, p. 399.

**СЮМАХЪ** или *Сюмакъ.* Краека, способная къ крашенію въ зеленый цвѣтъ; употребляютъ же оную въ выдѣлку сафьяновъ черныхъ и другихъ кожъ; она не въ иномъ чемъ состоитъ, какъ въ листвахъ,

смахъ, цвѣсахъ и молодыхъ вѣшвахъ, сполченныхъ въ спунѣ дерева сего имени.

Дерево это много сходствуетъ на рябину малаго рода; листья его продолговаты, остры, мясисты и зубчаты; цвѣты растутъ на немъ кистями, красные, и много сходствуютъ къ садовымъ розамъ; плодъ его, который въ Апшекахъ называется красный Сюмахъ въ гроздахъ, составляетъ родъ мѣлкаго краснаго винограду, свойства очень вяжущаго; сѣмена въ немъ почти овальны, и содержаща въ лузгѣ такого же виду.

Хотя Сюмахъ поставляется въ числѣ красокъ цвѣтныхъ, но во Франціи запрещено употреблять оный держанный, то есть который служилъ уже къ выдѣлкѣ сафьяновъ. — Лучшій Сюмахъ для крашенія зеленоваты и свѣжій. Сюмахъ большею частью идетъ изъ Португальской пристани Порто.

Много Сюмаху растетъ въ странѣ Востовъ; есть оный и въ разныхъ мѣстахъ Франціи, но красильниками не употребляется.

Дерева сего извѣстно три рода, изъ коихъ два растутъ въ Америкѣ. Европейскій Сюмахъ растетъ въ странахъ жаркихъ, по горамъ и пригоркамъ; листья его растутъ гнѣздами на одномъ стебелькѣ.

Клаузий повѣствуетъ, что нашелъ много Сюмаху въ Испаніи, въ области Саламанской, гдѣ разводятъ его съ такимъ же щаніемъ, какъ виноградъ, въ разсужденіи получаемой отъ него прибыли; молодые побѣги ежегодно съ древесъ сихъ срѣзываютъ, сушатъ, толкутъ мѣлко, и употребляютъ на выдѣлку кожъ.

По сказанію Раія и искуснѣйшихъ Ботаниковъ Сюмахъ есть плодъ поваренный; Сюмахъ кожевенный листья и вѣшви, а Сюмахъ красный Галіеновъ, зѣрна съ одного дерева.

*Сюмахъ садовый* *Виргинскій* имѣетъ корень, весьма спелющійся въ стороны и опускающій много отраслей; комль дерева его побольше чѣмъ простаго Сюмаха; вѣшви его много сходствуютъ на

молодые оленьи рога, также мохнапы и одного цвѣшу, даже что не разсмотрѣвъ близко, различить оныхъ не можно. Изъ опрѣзу вѣшвей выступаетъ блѣдное молоко, которое вскорѣ обращается въ гумму; листья его острѣе, чѣмъ у Сюмаха простаго: это деревцо вывезено изъ Америки и разводится въ Франціи въ садахъ съ успѣхомъ; цвѣшетъ оное рано весною, и плодъ на немъ поспѣваетъ прежде Европейскаго Сюмаха; почему Сюмахъ Виргинскій употребляется и предпочитается Сюмаху простому.

О лечебныхъ силахъ Сюмаха смотри въ *Suite de la Matiere Medicale, de Geoffroy, Tom. II, Sect. II, p. 219.*

Въ новой Англии также растетъ Сюмахъ въ великой пользѣ тамошнихъ изобильныхъ кожевенныхъ заводовъ, какъ пишется въ *Histoire et Commerce des Colonies Angloises, in. 12, p. 121, 1755.*

Есть еще иное деревцо, рослущее по берегамъ Средиземнаго моря, или въ нѣкчемъ разстояніи отъ береговъ, которое также кожевниками употребляется для крашенія и выдѣлки черныхъ кожъ; почему многіе называютъ оное *малый сюмахъ*, или *малый ру*, отъ Латинскаго названія *Rhus*, изъ котораго перепортивъ, сославили названіе *родуль*, подъ которымъ и извѣстно деревцо это у кожевниковъ и красильниковъ. — Смотри *Родуль*.

## К О Н Е Ц Ъ Ш Е С Т О Й Ч А С Т И .

