

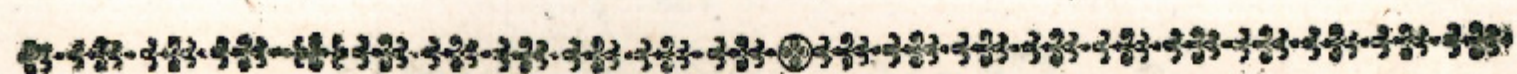
ЗЕМЛЕДѢЛЬЧЕСКІЙ
ЖУРНАЛЪ,
ИЗДАВАЕМЫЙ
ИМПЕРАТОРСКИМЪ
МОСКОВСКИМЪ ОБЩЕСТВОМЪ
СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА.

№ XVIII.



МОСКВА.
ВЪ ТИПОГРАФІИ АВГУСТА СЕМЕНА,
ПРИ ИМПЕРАТОРСКОЙ МЕДИКО - ХИРУРГИЧЕСКОЙ АКАДЕМІИ.

1826.



О П И С А Н І Е

ВИНОГРАДАМЪ, ИМѢЮЩИМСЯ ВЪ САДАХЪ НА
ЗЕМЛѢ ВОЙСКА ДОНСКАГО.

Августа 28 дня 1826 года

1. *Бѣлой подѣ названіемъ Пухляковской.*

Имѣетъ кисть винограда, большею частью, слипную и при урожаяхъ вѣсомъ до 2 фун., ягода немного продолговатая, сладкая, кожица толстая: вино изъ него бѣлое, густое, спиртоватое, вкусомъ сладкое съ пріятною кислотою; на вѣдро вина идетъ винограда въ сложности до 4 пуда, 12 фуншовъ; виноградъ сей солятъ для спола, и берегаютъ свѣжій почвы во всю зиму. — Промышленники покупаютъ оной въ садахъ, и въ боченкахъ; пересыпавши просомъ, возятъ въ отдаленные города для продажи; снимаютъ съ куста винограда отъ 3 до 5, а при урожаѣ и до 10 пудъ (*).

(*) Названіе сіе получилъ отъ Фамиліи Козака Пухлякова, вывезшаго лозы сего винограда, но откуда, за смертію его, осталось въ неизвѣстности.

2. *Бѣлой долгой винной.*

Имѣеть кисть раздробную, ягода довольно продолговатая, вкусомъ не шакъ сладка, кожица тонкая, вино изъ него янтарнаго цвѣта, густое, нѣсколько сладковатое; на вѣдро вина идетъ въ сложности до 1 пуда 12 фунтовъ; для соленья и сбереженія свѣжимъ въ зиму не способенъ; съ куста снимають винограда осьъ 2 до 3 пудъ, а при урожаѣ и болѣе.

3. *Бѣлой круглой винной.*

Имѣеть кисть раздробную, ягода мѣлкая, не очень сладкая, кожица посредственная, вино бѣлое, нѣсколько сладковатое и густое; на вѣдро вина идетъ винограда въ сложности до 1 пуда 20 фунтовъ; на долгое сбереженіе свѣжимъ не способенъ; съ куста снимають винограда осьъ 2 до 3 пудъ.

4. *Бѣлой круглой подъ названіемъ Мелеховской (*).*

Имѣеть кисть, большею частію, слипную, ягода крупная, вкусомъ кисловатая, ко-

(*) Названіе сіе получилъ по имени станицы Мелеховской, гдѣ симъ виноградомъ всѣ сады наполнены.

жица тонкая, скоро спѣетъ, вино бѣлое, жидкое съ кислотою; на ведро идетъ винограда въ сложности до 1 пуда 4 фун., на сбереженіе ягодою не способенъ; съ куста снимають винограда осьъ 6 до 10 пудъ, а при урожаѣ и болѣе.

5. *Бѣлой круглой, подъ названіемъ Ладанной.*

Имѣеть кисть раздробную;—ягода мѣлкая, вкусомъ сладкая, кожица пвердая, вино желшоватое, густое, вкусомъ сладкое, пріятное, съ ароматнымъ запахомъ мушкетеля; на ведро вина идетъ въ сложности до 1 пуда 20 фун., для сбереженія ягодою на долгое время способенъ; съ куста снимають винограда осьъ 3 до 5 пудъ.

6. *Бѣлой круглой, подъ названіемъ Астраханской.*

Вывезенъ изъ Астрахани.

Имѣеть кисть раздробную;—ягода крупная, вкусомъ сладковатая, кожица толстая, скоро спѣетъ; вино изъ него не выдѣлывается, а продается оный прежде всѣхъ виноградовъ яго-

дою и отправляется для продажи въ опдаленные города; съ куста снимають винограда опъ 5 до 40 пудъ.

7. *Алой круглой.*

Имѣеть кисть слипную, вкусомъ кисло-вапъ, кожица шонкая, вино бѣлорозовое, жидкое и кисловашое; на ведро вина идешь винограда въ сложности до 4 пуда 4 фун.; съ куста снимають онаго опъ 5 до 8 пудъ.

8. *Черной винной, подѣ названіемъ Цымлянской (*).*

Имѣеть кисть раздробную;—ягода мѣлкая, чрезвычайно сладкая, кожица нѣсколь-ко шонкая; вино изъ него выдѣлываютъ красное, густое и очень сладкое; на ведро вина идешь винограда въ сложности до 4 пуда 20 фун.; съ куста снимають онаго опъ 3 до 5 пудъ.

9. *Черной, подѣ названіемъ Буланой.*

Имѣеть кисть густую, кругловашую,

(*) Название сіе имѣеть по имени сѣлицы Цымлян-ской.

ягоду крупную, на вкусъ не шакъ сладокъ и вяжущъ; кожица толстая и швердая; вино изъ него густое, крѣпкое безъ сладости; на ведро вина идешь въ сложности до 4 пуда 12 фун. Сей виноградъ большею частію покупается промышленниками ягодою, его перекладываютъ въ возахъ соломою и для продажи возяпъ въ опдаленные города, соляпъ для спола и сберегаютъ свѣжимъ долгое время въ зиму; съ куста снимають опъ 5 до 8 пудъ.

10. *Черной, подѣ названіемъ слитной.*

Имѣеть кисть слипную, ягоду крупную, на вкусъ кисловапъ; кожица шонкая; вино изъ него жидкое и кислое; на ведро вина идешь винограда въ сложности до 4 пуда; изъ сего винограда большею частію выгоняють на водочныхъ заводахъ спиртъ для водки; съ куста снимають онаго опъ 6 до 10 пудъ.

11. *Черной Кизиловой (*).*

Имѣеть кисть раздробную, ягоду продолговашую, на вкусъ нѣсколько кисловапъ; кожица густая, вино красное, густое безъ сладости; на ведро вина идешь винограда

въ сложности до 4 пуда 15 фун.; съ куста снимають онаго ошъ 2 до 4 пудъ.

12. *Черной толстокожй.*

Имѣеть кисть раздробную, ягоду крупную, вкусомъ кисловатъ, кожица толстая; вина изъ него не выдѣлывается, а продають его ягодою промышленникамъ, соляшъ для спола и; сберегають долгое время въ зиму свѣжимъ; съ куста снимають винограда ошъ 2 до 5 пудъ.

13. *Черной, подѣ названіемъ Венгерской.*

Вывезенъ изъ Венгріи.

Имѣеть кисть слишную;—ягода крупная, круглая, мясистая, вкусомъ кисловатая, кожица не очень толстая, вѣсомъ кисть бываетъ до 3 фун.; вина изъ него не выдѣлываютъ, а продается изъ садовъ ягодою промышленникамъ, его соляшъ для спола; съ куста снимають винограда ошъ 6 до 10 пудъ.

14. *Черной, подѣ названіемъ желудевой.*

Имѣеть кисть раздробную;—ягода очень крупная, продолговатая, похожа на небольшую сливу, вкусомъ кисловатая, кожица

твердая; вино изъ него не выдѣлывается, а промышленники покупають ягодою, и въ боченкахъ пересыпають просомъ и ошправляютъ въ ошдаленные города, соляшъ его для спола; въ прокъ и на береженіе неспособенъ; съ куста снимають винограда ошъ 3 до 5 пудъ.

15. *Черной, подѣ названіемъ красностопной (*).*

Имѣеть кисть слишную;—ягода мѣлая, вкусомъ сладкая, кожица посредственная; вино изъ него выходитъ красное, густое, сладкое; на ведро вина идетъ винограда въ сложности до 4 пуда 15 фун.; съ куста снимають онаго ошъ 2 до 4 пудъ.

Всѣ сіи сорпы виноградовъ, вывезены козаками изъ за-границы и другихъ мѣстъ, во время бытности ихъ въ шѣхъ мѣстахъ на службѣ и походахъ.

Кромѣ сихъ сорповъ есть еще разные винограды, вывезенные также козаками недавно изъ заграничныхъ мѣстъ, но по малости оныхъ въ садахъ свойства ихъ къ винодѣлію неизвѣстны.

(*) Красностопнымъ называется потому, что спонка, на которомъ держится ягода, вся красная.

Примѣчаніе. Вино, выдѣлываемое изъ виноградовъ, подѣ знакомъ (*) купориса въ бутылки цѣльное, безъ всякой подправки и употребляется на здабриваніе винъ прочихъ виноградовъ. — Сія послѣднія вина, для лучшаго вкуса разсыропливаютъ сахаромъ, кладутъ въ нихъ полынь и розовое масло; почему и называютъ ихъ полыннымъ и розовымъ; вина жъ, бочками въ Москву и прочіе города ежегодно отправляемые, суть самыя худшія, слабыя, жидкія и большею частію красныя, которыя и передѣлываются покупателями на манеръ винъ заграничныхъ.

Д. Ч. Павелъ Хрещатицкій.

Примѣчаніе къ предыдущей статьѣ.

Винодѣліе, какъ видно изъ спашьи Г^{на} Хрещатицкаго, составляетъ уже весьма важную вѣшью опечесшвенной промышленности и богатство Тихаго Дона; но при усовершенствованіи способа воздѣлыванія виноградныхъ лозъ и приготовленія самыхъ винъ, оно должно увеличить изобиліе Россіи и содѣлаться источникомъ значительныхъ доходовъ и выгодъ для самаго государственнаго хозяйства. Иностранцы, познакомившіеся съ непочашымъ, такъ сказать, богатствомъ нашихъ южныхъ спранъ, кажется, не безъ опасенія видятъ, что у насъ не доспаетъ менѣе рукъ, нежели искусства, чтобы воспользоваться всѣми дарами, приносимыми Россіи самою природою.

Въ Нѣмецкомъ Журналѣ *Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen* 1825 года въ № 5^{мъ} пишутъ о Рускомъ винодѣліи слѣдующее: » Винодѣліе въ Россіи съ нѣкотораго времени дѣлаетъ весьма значительные успѣхи. Въ Молдавіи растетъ бѣлой виноградъ, легкой и содержащій много угольной кислоты (*acid. carbonicum*). Правительспво Русское старалось о разведеніи и воздѣлываніи сего винограда на лѣвомъ берегу Прута. Крымскія долины, особенно въ Судакѣ, производятъ весьма крупный виноградъ, коего ягоды не рѣдко бываютъ величиною съ сливу, но въ нихъ много такъ называемаго мяса, и пошому онѣ даютъ мало вина. Одинъ Французъ, поселившійся въ Ларси подлѣ Балаклавы, съ большимъ успѣхомъ разводитъ виноградъ Испанскій и Лангедокскій. По берегамъ Молочны, впадающей въ Донъ, много производится мѣлкаго бѣлаго винограда. Виноградные сады подлѣ Аспрахани даютъ очень хорошее вино, коего большая часть доставляется въ С. Пешербургъ ко Двору. Сія вина продаются дороже Французскихъ; однакожъ говорятъ, будто бы замѣчено, что лозы сего винограда, вывезенныя изъ Венгріи, перерождаются и что вино въ послѣдствіи не имѣетъ такого вкуса, какъ

въ первые годы разведенія сихъ лозъ; полагають впрочемъ, что сія перемѣна происходитъ болѣе опъ неумѣнія приготавливать и ухаживать за виномъ, нежели опъ вліянія климаша.

«Сѣверная пологость Кавказа производитъ вино средняго качества, но въ достапочномъ количествѣ для жителей сихъ странъ.

«Пріобрѣтеніе Грузіи, особенно Мингреліи, доставляетъ Россіи возможность производить вина, не уступающія Французскимъ и Венгерскимъ. Грузія изобилуетъ виноградомъ, дающимъ превосходное вино. Для облегченія вывоза онаго разводятъ въ значительномъ количествѣ виноградники по берегамъ Ріона, или Фазиса въ Мингреліи, такъ, что черезъ 20 лѣтъ Россія совсѣмъ не будетъ имѣть нужды выписывать иносѣанныхъ винъ.»

Такъ думаютъ объ насъ въ Европѣ. Но при дѣятельномъ покровительствѣ Правительства, оказываемомъ всѣмъ вѣдѣмъ опещественной промышленности и при быспромѣ ходѣ къ усовершенствованію всѣхъ искусствъ въ Россіи, можно надѣяться, что срокъ независимости нашей, опноительно многихъ произведеній, нынѣ получаемыхъ изъ чужихъ краевъ, гораздо къ намъ ближе, нежели какъ

полагають иносѣанцы. Графъ Паравичини, Дѣйствительный Сѣвѣскій Совѣтникъ и Оберъ-Форсмейстеръ Бессарабской Обласпи, писалъ ко мнѣ опъ 2го Маія сего года между прочимъ слѣдующее: »Бессарабія во многихъ опношеніяхъ заслуживаетъ особенное вниманіе ИМПЕРАТОРСКАГО Московскаго Общества Сельскаго Хозяйства; въ лѣсахъ, вѣренныхъ управленію моему, я нашель шелковичныя деревья (mogus alba), какихъ лучше никогда не встрѣчалъ въ самой Италіи; теперъ я приготавливаю нѣсколько шелку, дабы узнать качество онаго. Въ Акерманѣ дѣлають изрядныя вина, не смотря на дурной способъ ихъ приготавливанія и обыкновенное нерадѣніе шудемцевъ. Въ прошедшемъ году мнѣ поручено завести подлѣ сего города ИМПЕРАТОРСКІЙ садъ и нѣсколько казенныхъ виноградниковъ; я пригатовилъ изъ оныхъ вино по началамъ науки — и успѣхъ оправдалъ мое ожиданіе. У меня вышло весьма чистое Шампанское и Бургонское вино, безъ всякой примѣси, изъ одного винограднаго сока, и если вино сіе не доспигло, можетъ быть, до послѣдняго совершенства, то по крайней мѣрѣ оно доказываетъ, что въ послѣдствіи времени, при надлежащемъ сѣнаніи и при благопріятнѣйшей лѣшней по-

годъ оно можетъ оспаривать преимущество у самыхъ лучшихъ Французскихъ винъ. Какая выгода для Россіи!»

Впрочемъ, надобно признаться, что для руководства въ винодѣліи мы имѣемъ оцупишельный недоспапокъ въ переводѣ хорошихъ сочиненій. *L'art de faire le vin*, или искусство винодѣлія, изданное Г. Шапалемъ въ 1807 году, хотя и переложено опчасти на Россійскій языкъ покойнымъ Г. Левшинымъ; но переводъ сей не довольно близокъ къ подлиннику, а сіе классическое сочиненіе о винодѣліи могло бы принести особенную пользу; между шѣмъ, со времени изданія онаго во Франціи, появилось много прекрасныхъ сочиненій, и особенно рекомендуютъ (*) не давно изданное въ Парижѣ Г. Обержьеромъ (Aubergier), подъ названіемъ: *новый способъ приготовленія вина* (*Nouvelle méthode de vinification*), въ коемъ говоритъ о воздѣльваніи винограда, о теоріи виннаго броженія, о способѣ приготавлиашъ, по новому образу винодѣлія, возможно лучшее вино, о сбереженіи онаго и объ очищеніи его рыбьимъ клеемъ, съ показаніемъ теоріи дѣлашъ уксусъ и полнымъ

собраніемъ опышовъ приготошвенія водки изъ дроби виноградной.

Въ *первой* главѣ сего сочиненія говоритъся о воздѣльваніи винограда, однакожъ упошребляеомъ шолько въ округѣ Клермона. Хотя во Франціи въ каждомъ почши виноградникѣ слѣдуюшъ особеннымъ способамъ воздѣльванія виноградныхъ лозъ, но способъ, представляемый Г. Сочинишелемъ, по мнѣнію извѣснаго Агронома Боска, можетъ быть приняшъ за образцовый.

Во *второй* главѣ Г. Сочинишель входитъ настоящимъ образомъ въ разсмопрѣніе своего предмета, ш. е. усовершеншвованіе приготошвенія вина, и здѣсь онъ предспаляется достойнымъ ученикомъ Вокеленя. Онъ разсмашриваетъ главнѣйшіе снаряды, изобрѣшенные для приготошвенія вина, начиная съ Г. Порша въ 1609 до снаряда дѣвицы Жерве (Gervais), предложеннаго въ 1820 году и доказываетъ, что послѣдній есть худое подражаніе снарядамъ Моделя (Maudel) и Гойона (Goyon). Онъ описываетъ новѣйшій снарядъ болѣе простой и соошвѣпшвующій своей цѣли. Это чанъ болѣе высокой, нежели широкой, съ подвижною крышкою, къ кошорой придѣлана обрашценная внизъ воронка, оканчивающаяся на

(*) Férussac. Bull. des Sciences Agricoles 1826. No 6. стр. 369.

подобіе змѣи, изгибающейся въ сосудѣ, до половины наполненномъ извѣстковою водою (lait de chaux). Чанъ наполняютъ раздавленнымъ виноградомъ, не доходя до верха вершковъ трехъ и замазываютъ крышку оконничною замазкою.

Г. Обержьеръ снова подтвердилъ опытами, что, употребляя закрытые чаны, уменьшается потеря жидкости и прибавляется количество вина.

Въ *третьей* главѣ разсматриваются мнѣнія разныхъ Энологовъ (писателей о винодѣліи) и опыты, сдѣланные Химиками въ доказательство выгодъ способа герметически замазывать чаны. Все, что здѣсь говорится, совершенно подтверждаетъ сказанное въ предыдущей главѣ.

Теорія виннаго броженія, предложенная Г. Обержьеромъ въ *четвертой* главѣ, основана на весьма многихъ опытахъ. Изъ оной слѣдуетъ, что нельзя получить виннаго броженія иначе, какъ чрезъ прибавленіе сахара и закваски (ferment), подвергнувши сію смѣсь, распущенную въ водѣ, дѣйствію теплоты: что плоды болѣе осажариваются, когда ихъ собираютъ съ деревьевъ, нежели когда они были на нихъ.

Въ *пятой* главѣ сочинитель изслѣдываетъ, какія нужны условія для произведенія хорошаго вина, и находить, что онѣ заключающіяся въ томъ, чтобы собирать виноградъ какъ можно позднѣе; ничего не класть въ чанъ, кромѣ виноградныхъ ягодъ, хорошо раздавивши оныя или прежде, или вскорѣ послѣ того, какъ ихъ положатъ въ чанъ; сгущать молодое вино (rapprocher le moût) или прибавлять въ него сахару, если оно не имѣетъ двѣнадцати градусовъ по ареометру (измѣрителью жидкостей); высушивать кожицу винограда въ такіе годы, когда онъ былъ совершенно спѣлъ, дабы употребить оную въ другіе годы, когда виноградъ не очень созрѣетъ, а требуютъ винъ очень красныхъ (très-coloré); наблюдать за броженіемъ въ чанахъ, герметически закрытыхъ.

Въ *шестой* главѣ говорится объ очищеніи вина клеемъ (du collage des vins), о сбереженіи оныхъ и о времени, въ которое ихъ можно уже пить. Здѣсь находящаяся многіе новыя для сего способы, также описаны и нѣкоторыя, давно уже извѣстныя.

Сочиненіе окончивается описаніемъ приготовления уксуса и добыванія виноградной водки.

Всѣ хозяева, занимающіеся винодѣліемъ, всѣ винопошговцы и даже многіе охотники до вина, говорятъ Г. Боскъ, должны благодарить Г. Обержера за сообщенныя имъ свѣденія, которыми они могутъ надежно руководствоваться въ познаніи предметовъ, составляющихъ или основаніе ихъ богатства, или наслажденій.

С. Масловъ.

О СОСТОЯНІИ ШЕЛКОВОДСТВА

ВЪ ЗАКАВКАЗСКИХЪ ПРОВИНЦІЯХЪ И
О СПОСОБАХЪ УЛУЧШЕНІЯ ОНАГО.

Сообщено отъ Гг. Кашелла и Дидело.

Тифлисъ, 1825 года декабря 18.

Шелкъ есть произведеніе нужное для всеобщаго употребленія; промышленность занимающихся произведеніемъ онаго, обработываніемъ и торговлею споль многоразлична и занимаетъ споль опшличное мѣсто въ политической экономіи и въ лѣпописяхъ народнаго богатства, что можно почестъ за особенное счастье, если какое Государство обладаетъ симъ произведеніемъ въ изобиліи и особенно, если оно имѣетъ способы къ его размноженію и улучшенію его обработки.

Большая часть вѣшвей пошговой промышленности принадлежитъ всѣмъ образованнымъ государствамъ вообще, но выгоднѣйшія изъ оныхъ шѣ, которыми исключитель-но свойственны извѣстнымъ странамъ и мѣстнымъ качествамъ оныхъ; ни торго-