

Е Н И С Е Й С К І Я

ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

ЧАСТЬ НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ.

Къ медикотопографическому описанію Енисейскаго округа,
ст. Михаила Кривошапкина (продолженіе)

3) Обб удобреніи хлопоты пошли впрочемъ далле. Такъ: а) сыпаютъ подъ картофель гуано; б) Коппенсъ въ Бельгїи говоритъ, что нужно каждый клубень посыпать щепетью сухихъ выжимовъ изъ рьпныхъ и льняныхъ сѣмянъ, с) томе говоритъ о горохѣ, бобахъ и желудяхъ; д) въ Сибири же употребляютъ древесную золу и мохъ.

4) Обращено также вниманіе и на другія обстоятелства. Такъ Членъ Общ. Сел. хозяйства Г. Абашевъ доказывалъ пользу зимовки, а г. Крыловъ въ экономическихъ запискахъ доказывалъ вредъ ея; ибо картофель страдаетъ отъ морозовъ, по оттаеніи же дѣлается мягкимъ и теряетъ свою растительность. За тѣмъ описалъ способъ сохраненія на зиму (1) а именно: по всыпаніи картофеля въ яму, онъ съ осени покрывается ржаню соломою и засыпается немного землей, а потомъ отъ холода къ зимѣ покрывается листьями березы и другихъ растений и кругомъ вырывается ровъ въ 1½ аршина. Этотъ впрочемъ способъ и по моему

убѣжденію совершенно вѣрно опровергается (2) тѣмъ, что солома удерживаетъ сырость и способствуетъ порчѣ картофеля, а потому сначала засыпать должно землей, вмѣсто соломы. Къ этому агрономъ Шварцъ прибавляетъ, что должно прежде зарытія въ ямы просушить.

За Байкаломъ дѣлаютъ такъ: картофель просушиваютъ и всыпаютъ въ яму, въ которой сдѣланъ полъ, струбъ и потолокъ, съ отверстіемъ для западни (крышки) и суськи кругомъ, куда именно и всыпается онъ, середина же остается порошнею, чтобъ по картофелю послѣ не ходить. Всыпавъ картофель сначала просушенный, оставляютъ въ хорошіе дни и яму открытою, чтобъ надежнее просушить; а потомъ, закрывъ западню, засыпаютъ толстымъ слоемъ земли. При такомъ сохраненіи весной влажность оказывается только на верхнемъ слою, а середина остается совершенно сухою. Урожай, рассказываютъ, тамъ будто хороши и болыней мало.

5) Казалось бы много предложено и

(1) См. N 19 1855 г. зап. И. В. Э. Общ

(2) См. N 257 1853 г.

мнѣній и средствъ, но болѣзнь продол- жаетъ вывѣшивать цѣлыя поля и изоб- ратительность человека пошла далее въ изысканіи *способовъ леченія*; но все болѣе предохранительныхъ и палліатив- ныхъ. Такъ: а) совѣтуютъ садить какъ можно ранѣе завяленный картофель, при чемъ и всходъ бываетъ скорѣе и болѣзнями поражается менѣе. (1)

б) Картофель растеть зеленымъ и здоровымъ, если его передъ посадкою облить въ уксуса съ перцемъ, полагая на два ведра 1 фун. толченого перца, а за тѣмъ высушить на солнцѣ. (2) От- зывовъ о действительности этого ори- гинальнаго способа еще нѣтъ. Но я ду- маю, что этотъ способъ можно пробов- ать на несколькихъ грядкахъ, а не на цѣломъ полѣ; ибо цѣнность будетъ очень не расчитана.

в) Насыщеніе до посадки различными соляными и известковыми растворами, или обсыпанія известью во время садки оказало уже мало действительнымъ.

г) Скашивание ботвы (3) до и после цвѣтенія оказало также мало действи- тельнымъ, а во время цвѣта даже убл- вающимъ кустъ.

е) Не испробованный еще многими домохозяевами спасающій будто бы отъ болѣзней компостъ Г. Берга въ Лифляндіи. Это дѣлается такъ: осенью на 40000 футовъ насынается 30 кучъ и въ которыхъ въ каждую идетъ 2 ва-

(1) См. Экон. Зап. N 50 1854 г. ст. Г. Фрейрейса.

(2) См. ст. Г. Завлейскаго въ Витеб- скихъ губерн. ведомостяхъ,

воза помета, четверниъ извести, 5 фунт. мелкой каменной соли, за тѣмъ обсынается 2 возами песку и 2 возами хряща, если же самый грунтъ песча- ный, то, вместо послѣдняго засыпанія, употребляютъ должно болотную землю, въ такомъ положеніи кучи лежать до Апрѣля, а за тѣмъ разсынаются по по- лю; при томъ картофель садятъ рядко (4) и непременно на солнцѣ.

1) Не знаю былъ ли извѣстенъ Г. П. С. (5) этотъ способъ, дѣло только въ томъ, что выведенный изъ терпанія малодѣйствительностію всѣхъ спосо- бовъ, онъ предлагаетъ лучше салту про- сушенную и полужаваленную болѣзную кар- тофель потому, что, сохранивъ способ- ность дать ростки, она будто бы скорѣе и болѣе даетъ росту, а сгнивая сама, броженіемъ этимъ и удобряетъ землю и уничтожаетъ свое болѣзнен- ное вещество, тѣмъ болѣе, что и болѣзнь картофеля начинается уже по достиже- ніи зрѣлости. Да и для удобнаго отде- ленія болнаго (только не сыраго) картофеля отъ здороваго придумано уже средство: на 2½ части воды распускается часть грубой соли, при чемъ болной картофель всплываетъ на верхъ.

б) Такая оудорожная хлопотливость (3) На лишне помнить домоводцамъ, что ботва имеетъ свойство производить у скота поносъ и слабость.

(4) Не машаетъ, думаю, пользоваться сажалками Г. Крюкова.

(5) См. ст. въ 18-мъ N 1856 г. Зап. И. В. Э. Общ.

изъ болани за здоровье и картофеля и свое вызвала на изысканіе растений, могущихъ замѣнить картофель.

а) Такъ одинъ Католическій миссіо- неръ вывезъ изъ Китая особое расте- ніе, получившее названіе Китайскаго картофеля *dioscorea Batatas*. Находятъ въ немъ большое количество крахмала, а сладовательно и питательности, и очень хорошій вкусъ, потому теперь многіе заняты заботой о приманеніи разведеніи его на Европейской почвѣ.

б) Еще къ заманъ служить растеніе *dioscorea saponica*, именуемое Японс- кимъ картофелемъ, которое считается ниже и по питательности и по вкусу.

в) Г. Карль Крюгеръ (1) предла- гаетъ для заманы картофеля разные ви- ды собственно моркови, керотели, бур- лановъ; рапу, (что едвали у насъ выгод- но по короткости лета), брюкву или рапу-капусту, свеклу, пастернакъ.

Тадъ вотъ сколько хлопотъ о под- держаніи жизни чужеземнаго Американ- скаго растенія, между тѣмъ какъ по всей Восточной Сибири, отъ снѣговъ и мховъ тайги съ почевьями Остяновъ и Тувгусовъ до жгучихъ степей За-Бай- кальскихъ, привольно и приманчиво для глаза раскинуты цвѣты большіе, густожелтые (жарзіе), фіолетовые и красные съ формой бокаловъ, либо за- витковъ. Цвѣтаи эти, или выраже все растеніе, называется сараны, саранки. Удалъ возраста датскаго привлекается одною наружностью, безъ сознанія идеи, безъ знанія особенностей и достоинствъ

(1) См. ст. его въ 26 N 1855 г. зап. И. В. Э. Общ.

внутренняго міра, привель здѣсь просто- люднновъ къ узнанію питательности этого растенія.

Растеніе это изъ фамиліи *Liliaceae*. Въ пишу иди могутъ *Lilium Lavriacum taemi- folium* и *Martogon; hemerocallis* же *flag* (именуемая волчьей сараной), въ пишу не идетъ. Показу коротенько особен- ности употребляемыхъ въ пишу саранъ: 1-й видъ отличается цвѣтами, въ родѣ бокала, длиною вершка 1½ и въ діамет- ра верхняго конца въ вершокъ; расте- ть на толстоватомъ стеблѣ, вышиною около аршина; съ листиками по стеблю продолговатыми эллиптическими яркоре- ленаго цвѣта; цвѣтокъ съ 6 темнопун- цовыми тычинками и пестикомъ оста- вляетъ на рукѣ красноватую пыль, лу- ковица бѣлаго цвѣта бываетъ въ длину ¾ вершка и въ діаметра ¼ вершка, фор- мы острообразной, и прикрыта сверху желтоболоватою пленкой, вкуса сладкаго мучнистаго; растеть болѣею частію въ сухихъ полянахъ; 2-й видъ такъ же имеетъ цвѣтокъ яркочинцовый, но не большой, котораго листочки перегибаются назадъ, завиваются и называются по просту, „барашками“; стебель прово- лочковидный оволо ½ аршина и безъ пуш- ка, луковца менѣе, чѣмъ 1-го вида; растеть на свѣтахъ и у подошвъ горъ; 3-й видъ называется обыкновенно сѣ- рымъ; ибо бываетъ испещренъ крапиво- ми и также завиткомъ, отличается луковицей, весьма большой и желтова- той. Растеніе это употребляется въ пишу съ большимъ удовольствіемъ, и разнообразно, населеніемъ русскимъ, свѣ- давшимъ, вѣроятно, либо отъ инород- цевъ, либо отъ мышей. Последніа очень

любятъ это растеніе и запасаютъ на зиму въ погреба (какъ говорятъ обыкновенно) т. е. въ выдолбленныя глубокія мѣста, тогда какъ кругомъ норы; но бѣдныя не рѣдко бываютъ обираемы соседями-людьми. Иностранцы высушиваютъ луковицы, растираютъ въ муку и то варятъ съ порсой, то пекутъ въ золь лепешки. Русскіе употребляютъ 1) съ соусомъ разнообразно: или какъ спаржу съ обливомъ сабаіонна или какъ артишоки съ масломъ жареные, или въ гарнирѣ (въ числѣ прочаго) или цальные, сваривши съ кисленькимъ соусомъ, или, сваривъ, какъ картофель, растираютъ и прибавляютъ по немногу на вкусъ сливокъ, масла и соли. 2) Въ кисель слѣдующимъ образомъ: луковицы очищаютъ, сушатъ въ вольной печи, трутъ на небольшихъ и мелкозубчатыхъ терочкахъ (въ $2\frac{1}{4}$ вершка длиною и около $1\frac{1}{2}$ верш. шир.) въ родѣ (только мѣнѣе) употребляемыхъ для приготовленія картофельной муки; просѣваютъ въ обыкновенное сито, при чемъ мука проходитъ, а другія части остаются, наливаютъ водой, либо молокомъ и кипятятъ до 4 или 5 разъ (впрочемъ на молоко гуще и пріятнѣе;) когда же скипитъ, то опять откидываютъ на сито и процеживаютъ, потомъ опять варятъ, безпрерывно помѣшивая, при чемъ дѣлается гуще и гуще и получается кисель. Присовокуплю, что при варѣ съ молокомъ

не должно солить; а съ водою, при кипѣннй последней, подсыпаютъ соль по немногу, безпрерывно помѣшивая, впрочемъ считаютъ лучше, прежде прибавки муки, воду посолить, примѣрно на 6-ть стакановъ воды полчайной ложки соли, едятъ это либо съ хлѣбомъ, либо безъ онаго, смотря по привычкѣ. 3) Весьма вкусная каша изъ саранъ съ тывной дѣлается такъ: сарану очищаютъ и варятъ въ водѣ, за тѣмъ откидываютъ на сито, чтобъ стекла вода, потомъ когда нѣсколько подсохнетъ, должно тереть ложкой; при чемъ сквозь сито процеживается мякоть, потомъ прибавляютъ сюда въ такомъ же видѣ тыву, а вмѣстѣ сѣмъ картофель, и разводятъ молокомъ, а потомъ прибавляютъ шпена, едятъ съ масломъ. 4) Русское простонародье и иностранцы считаютъ муку изъ саранъ весьма полезною въ грудныхъ болѣзняхъ и даже, по ихъ словамъ, въ чахоткѣ; такъ или нѣтъ, они по крайней мѣрѣ съ увѣренностію употребляютъ.

Вообще интересно бы сдѣлать разложеніе хорошихъ экземпляровъ этихъ луковицъ, для узнанія количества каждаго ингредиента, степени питательности и возможности замѣнить скольконибудь саранами расхворавшуюся картофель, особенно въ нашемъ бѣдномъ Туруханскомъ краѣ.

Михаилъ Кривошапкинъ.

Печатать дозволяется: Енисейскій Гражданскій Губернаторъ Падалка.

КРАСНОЯРСКЪ.