

Е И С Е Й С К І Я
Г У Б Е Р Н С К І Я В Ъ Д О М О С Т И .

ЧАСТЬ НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ.

Лечение Кумысомъ. ст. Н. Варадинова. Г. Минусинскъ Сентября 1859 года.

Лечение Кумысомъ.

(продолженіе.)

Ознакомивъ читателя съ известными мнѣ мѣстами приготовленія кумыса, переходу въ описанію самого приготовленія, объясненію свойствъ, употребленія и дѣйствій этого цѣлительнаго напитка, сколько эти предметы удалось мнѣ изслѣдовать самому лично, безъ всякихъ руководителей и предубѣжденія.

По опредѣленію В. И. Даля, кумысъ есть *перешедшее въ броженіе кобылье молоко*. Его приготавливаютъ, по описанію тогоже автора, такимъ способомъ: парное кобылье молоко вливаютъ въ дожанный, узкогорлый, прокопченный махъ, или „сабу“, въ молоко прибавляютъ, смотря по достатку хозяина, меньше или больше воды, иногда треть, шестую долю; даютъ отъ тепла закиснуть, но съ самаго начала бьютъ безпрестанно длинной мутовкой, которая никогда не вынимается изъ сабы.

Этимъ останавливается кислое броженіе, взбивается пѣна, т. е. вбалтывается много воздуха въ жидкость, которая мало по малу переходитъ частію въ винное броженіе, еще до окончательнаго окисленія. Въ сабу сливается ежедневно парное кобылье молоко, въ готовую закваску; а потому оно и киснетъ очень скоро. Такимъ образомъ кумысъ приготавливается, въ теченіе 12 до 24 часовъ (*).

По описанію профессора Островскаго, приготовленіе кумыса такое: варятъ пшено въ водѣ до совершеннаго размягченія, выливаютъ воду, а на пшено, въ количествѣ чайной чашки, наливаютъ около ведра свѣжаго кобыльаго молока и кипятятъ; потомъ даютъ остыть, сохраняя однакожь нѣсколько теплоты; затѣмъ вливаютъ его въ чисто вымытый кожанный мащокъ. Приготовивъ такимъ образомъ закваску, ставятъ въ теплое мѣсто на 24 и до 48 часовъ, пока вѣусъ сдѣлается кислова-

(*) Журн. М. В. Д. 1843 г. кн. 1, стр. 139.

тмиль от броженія, послѣ приливаютъ свѣжаго кобыльаго, но неводняченнаго уже молока. Это кумысь, но еще молодой. Простоявъ 24 часа, при забалтываніи отъ времени до времени, онь дается кранче. Предъ употребленіемъ его процѣживаютъ и забалтываютъ или переливаютъ ковшами, отчего онь удобрѣется и отдаляетъ болѣе угольной кислоты. Затѣмъ, по марѣ употребленія, доливаютъ въ машокъ столько молока, сколько израсходовано кумысу и при забалтываніи получаютъ опять, чрезъ 24 часа, годный для употребленія кумысь. Послѣ 4 или 5 дней, весь кумысь выпиваютъ изъ мѣшала, тщательно его вымываютъ теплою водою и, вливъ ведро прежняго кумыса, который на этотъ разъ служитъ закваскою, дополняютъ нѣсколькими ведрами молока, изъ котораго образуется снова кумысь и такъ далѣе. (*)

По собраннымъ мною свѣдѣніямъ, кумысь дается двоякимъ образомъ: или въ саба и турсуа или въ продолговатыхъ, аршина два или полтора вышины, узкихъ менѣе четверти аршина мѣрою, выдолбленныхъ изъ цельнаго дерева трехъ сосудахъ, похожихъ на кадку. Въ первомъ случаѣ, т. е. когда кумысь заквашивается въ саба или турсуа, приготовленіе его такоже, какъ оно описано В. И. Далемъ и профессоромъ Островскимъ, т. е. вливается парное кобылье молоко, дается ему закиснуть и потомъ подбавляется въ него ежедневно порція такого же кобыльаго молока. Во

(*) Журн. М. В. Дѣл., 1859 г. ч. XXXIV, кн. 2, отд. II стр. 90.

второмъ случаѣ закваска дается въ одномъ изъ описанныхъ деревянныхъ сосудовъ; на другой день, часть ея, половина или треть переливается во вторую кадку, а въ первую подбавляется кобылье молоко; на третій день, изъ перваго сосуда переливается во второй оный часть жидкости и послѣ смѣшенія и достаточнаго сбалтыванія переливается въ третій, а въ первый сосудъ снова подбавляется кобылье молоко и такъ далѣе. На четвертый день готовъ кумысь какъ въ третьей, такъ и во второй кадкѣ: въ третьей онь кранче, во второй слабѣе. Тотъ и другой можно пить, соображаясь съ дѣйствіями его на желудокъ. Кумысь третьей кадкѣ насольво кранчить, особенно въ началѣ его употребленія; кумысь второй кадкѣ не производитъ такою дѣйствія, иногда даже немного слабѣе. Чтобы усилить кранчость кумыса второй кадкѣ, стоитъ только выставить его въ тойже кадкѣ или въ другой какомъ-либо сосудѣ (боченка, графинъ, штофъ) на солнце, а за отсутствіемъ его, въ теплое мѣсто. Чтобы уменьшить кранчость кумыса третьей кадкѣ, подливаютъ въ нее изъ первой жидкости, или ставятъ его, въ боченка, штофъ, графинъ, въ тѣнь, т. е. удаляютъ отъ него солнечную или другую теплоту и кумысь становится слабѣе. Вообще когда кумысь ваятъ уже для употребленія и для этой цели налить въ второй или третьей кадкѣ въ особый боченокъ, графинъ или штофъ, кранчость его можно увеличить и уменьшить, соображаясь съ собственнымъ вкусомъ и желудкомъ, то выставивъ на солнце, то удаливъ солнечную или другую

теплоту. Кадки эти, каждую недѣлю, впрочемъ и въ теченіе двухъ недѣль, одинъ разъ выпариваютъ, по очереди, одна за другою горячею водою и даютъ высохнуть на солнцѣ, потомъ опять наполняютъ жидкостью. Кумысь любить вообще тепло; почему въ жаркое лѣто, онь лучше, а въ холодное въ кибиткахъ, гдѣ нѣтъ возможности, доставить ему достаточнаго тепла, кумысь хуже; но въ изба ставятъ кумысь въ такомъ случаѣ возлѣ печи, гдѣ готовится душанье, и кумысь улучшается. Это также одно изъ преимуществъ употребленія кумыса въ деревнѣ, въ саба, а не въ кибиткѣ, гдѣ нѣтъ печи, и следовательно не достаетъ, въ холодное лѣто, нужной теплоты. Во всѣхъ трехъ сосудахъ кумысь постоянно забалтывается поманутою мутовною, а передъ употребленіемъ процѣживается чрезъ небольшое сито. Теплота и забалтываніе-непрѣмьныя условія хорошаго кумыса. Безъ достаточнаго тепла однако всеже выйдетъ кумысь, а безъ постояннаго забалтыванія его не будетъ. Далѣе, когда кумысь возьмется для употребленія; то также необходимо постоянно, и непрѣменно предъ самымъ употребленіемъ вболтать графинъ или штофъ и тогда уже пить. Если кумысь мало подвергался забалтыванію, то онь теряетъ кранчости или во вкусѣ, даже въ немъ образуются сырныя шарики, и тогда вкусъ самый непріятный. По опи-

сываемымъ мною способамъ кумысь готовится: первымъ способомъ на кочевкахъ (въ саба или турсуа) и въ Самарскомъ кумысолечебномъ заведеніи; по второму способу въ Татарскихъ деревняхъ. Какой способъ лучше—не берусь рашить; такъ какъ кумысь въ Самарскомъ заведеніи, приготовляемый въ саба, ничѣмъ не уступаетъ кумысу, заващенному въ трехъ деревянныхъ кадкахъ. Дальнѣйшее различіе въ способѣ приготовленія состоитъ еще въ закваскѣ: для этого или подливаютъ воду, какъ пишетъ В. И. Далеъ и Профессоръ Островскій, илиже парное кобылье молоко вливаютъ въ готовый уже кумысь, а въ началѣ весны, когда готоваго кумыса нѣтъ, наливаютъ кобылье молоко на кумысный порошокъ, который остается отъ прошлаго лѣта. Для полученія такою порошка даютъ кумысу отстояться, сливая съ него жидкость и осадокъ, засушиваютъ и сохраняютъ до слѣдующаго года. При помощи порошка обходится безъ воды при первоначальной закваскѣ; но вода, въ небольшомъ количествѣ, употребляемая единственно для того, чтобы произвести первоначальную закваску, на сколько не уменьшитъ хорошаго качества въ кумысе. Нужно только наблюдать, чтобы потомъ, а особенно, чтобы готовый уже кумысь не разбавлялся водою, ваятъ то дѣлаютъ Башкиры, привозятъ кумысь на деревенскіе базары.

(продолженіе опредѣ)

Г. Минусинскѣ Сентября 1859 года.
На дняхъ нашъ городъ понесъ боль-

шую потерю. Исправлявшій здѣсь должность городского медеца, Красноярскій

городовой врачъ, И. Ѳ. Лазаревъ, по распоряженію начальства, отправился нынѣ къ прямой своей обязанности. Живя здѣсь почти два года, г. Лазаревъ действовалъ такъ бездкорыстно и съ такимъ знаніемъ дѣла, что намъ, здѣшнему обществу, было бы стыдно не засвидѣтельствовать этого публично. Многія семейства здѣсь обязаны ему жизнью своихъ членовъ. Вслѣдствіе этого, мы все считаемъ для себя особенно пріятною обязанностію высказать г. Лазареву публично ту глубокую благодарность, какую мы питаемъ къ нему за его благородное служеніе наука и человечеству, служеніе, результаты котораго мы все испытали на себѣ. Дай Богъ, чтобы на настоящемъ мѣстѣ службы, онъ былъ всеми любимъ и уважаемъ точно также, какъ былъ любимъ

и уважаемъ всеми нами. Лазаревыхъ — немного.

Князь Николай Костровъ
Николай Налабардинъ.
Валеріанъ Осцовъ.
Михайло Негасовъ.
Дмитрій Шашинъ.
Григорій Радинъ.
Петръ Подсосовъ.
Иванъ Лотовъ
Савва Элповъ.
Степанъ Абрамовъ.
Филипъ Липкаловъ.
Купецъ Никифоръ Зайцевъ
Коллежскій Ассесоръ А. Поповъ.
Игнатій Цвцохо.
Купеческій сынъ А. Шипилинъ.
Василій Анисимовъ.
Иванъ Курбцовъ.

Печатать дозволяется: Енисейскій Гражданскій Губернаторъ Падалка.

КРАСНОЯРСКЪ.