

ИЗ СОБРАНИЯ
ВОРОНЦОВЫХ

13297



2 Шкафъ

Полка № 23

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ ім. І.І. МЕЧНИКОВА

ИЗ СОБРАНИЯ
ВОРОНЦОВЫХ

13297

ВИНОГРАДАРСТВО

И

ВЫПОДЪЛЪ.

СОСТАВЛЕНЫ,

ПРИМЪИТЕЛЬНО КЪ НОВОРОССІЙСКОМУ КРАЮ И БЕССАРАБІИ,

К. Н. ТАРДАНОВЪ,

дѣйствительнымъ членомъ ИМПЕРАТОРСКАГО Общества с. хозяйства явной Россіи и другихъ
участкомъ общества, отставнымъ поручикомъ иностранной службы.

СЪ ПОЯСНИТЕЛЬНЫМИ РИСУНКАМИ.

Перевели съ французскаго дѣйствительные члены того же Общества

В. Делла-Восъ и А. де-Брюксъ.

ОДЕССА.

ВЪ ТИПОГРАФИИ ФРАНЦОВА И НИТЧЕ.

1854.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ:
съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсурный Комитетъ
указанное число экземпляровъ. Одесса, Августа 2-го дня, 1854 года.

Ценсоръ А. Синицынъ.

ЮЖНОМУ БРАЮ РОССИИ.

Двадцать лѣтъ — какъ я оставилъ Швейцарію, мою родину, и поселился въ тебѣ, благодатный югъ благословенной Россіи. И ты принялъ меня какъ роднаго, предложилъ мнѣ все, чѣмъ пользуются твои собственные дѣти, — дѣти великой и славной семьи русской.

Повѣрь, что все это я глубоко чувствую и предъ цѣлымъ свѣтомъ говорю, что нигдѣ я не былъ бы такъ счастливъ, какъ подъ твоимъ гостепріимнымъ кровомъ. Я научилъ и дѣтей моихъ чувствовать твои благодѣянія, молиться за тебя, за твое благоденствіе, и увѣренъ, что и они вѣчно будутъ преданы тебѣ, какъ твои родные

дѣти, и никогда не встрѣтишь ты ихъ въ числѣ тѣхъ неблагодарныхъ, которыхъ ты радушно принимала, кормила, обогатила, — и они такъ мало цѣнять твое доброе...

Чѣмъ же я могу отблагодарить тебя, вторая, болѣе цѣнная, моя родина?... Ничѣмъ... Вотъ нѣсколько опытовъ по одной отрасли сельской промышленности — перваго источника твоего благосостоянія; я собиралъ ихъ нѣсколько лѣтъ, и, можетъ быть, въ числѣ ихъ есть такіе, которые не всѣмъ извѣстны. Осчастливь же меня еще разъ — позволь передать ихъ тебѣ, какъ знакъ моей глубокой благодарности за все твое доброе, какъ искреннѣйшее желаніе дѣлать что нибудь на пользу твою.

К. Шарданъ,

*Действительный членъ Императорскаго Общества
землед. хозяйства южной Россіи.*

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Бросивъ опытный и пристальный взглядъ на различныя мѣстности Новороссійскаго края, столь замѣчательныя своими благотворными климатами, плодородіемъ почвъ, количествомъ и превосходствомъ своихъ произведеній, и многими другими естественными выгодами, благоприятствующими сельскому хозяйству, — удивляешься, почему это основаніе нашего благосостоянія и богатства стоитъ здѣсь еще не на высшей степени совершенства, сравнительно съ другими странами? — Впрочемъ мы были бы очень несправедливы, если бы стали утверждать, что наше с. хозяйство не на пути къ совершенству, что въ него не введены необходимѣйшія улучшения, нѣтъ, мы хотимъ сказать, что главнѣйшіе труды, нѣвѣжыя цѣлю обративъ въ пользу нашего края всѣ превосходныя физическія его условія, — еще стоятъ впереди.

Но смотря на состояніе всѣхъ отраслей нашей сельской промышленности, — невольно убѣждается, что виноградарство и виводѣіе находятся у насъ въ числѣ тѣхъ, о которыхъ до сихъ поръ меньше всего заботились, и которыя какъ будто ускользали отъ нашего вниманія. — Отчего и развитіе ихъ идетъ самыми медленными шагами. Чтобы убѣдиться въ этомъ, достаточно бросить бѣглый взглядъ на наши виноградники, расположенные болѣею частію въ долинахъ сырыхъ и прохладныхъ, или же по соседству съ болотами, на мѣстахъ не довольно возвышенныхъ надъ уровнемъ рѣкъ, или же наконецъ, на мѣстахъ, подверженныхъ ежегоднымъ періодическимъ затопленіямъ, въ Мартъ и Апрель мѣсяцахъ. Плоды отъ виноградниковъ, расположенныхъ на такихъ мѣстностяхъ, могутъ доставить намъ вино

только посредственного достоинства. Кроме этого, для разведения виноградников мы обыкновенно выбираем такіе лозы, которыя дают намъ наибольшій урожай, а не обращаемъ почти никакого вниманія на качества плодовъ.

Что касается собственно до винодѣлія, то всякій невольно останется съ непріятнымъ чувствомъ, посѣтивши, въ эпоху сбора винограда, подвалы винодѣльцевъ или же виноградники, гдѣ собранные грозды съ пренебреженіемъ оставляются подъ открытымъ небомъ, гдѣ вино и бродитъ. Увидѣвши такое обращеніе съ столь цѣннымъ плодомъ, перестанешь удивляться, отчего у насъ вина по большей части плохого качества. А между тѣмъ наша страна, по своимъ климатическимъ условіямъ и добрымъ качествамъ почвъ, по своему географическому положенію, (между $44\frac{1}{4}$ и 50° с. широты), способна производить отличнѣйшія вина, что подтверждаютъ виноградники южнаго берега Крыма и нѣкоторые — юго-восточной Бессарабіи, гдѣ владѣльцы тщательнѣе ухаживаютъ за виноградомъ, и съ большею осязательностію и искусствомъ занимаются винодѣліемъ.

Подъ этою же широтою расположены лучшіе виноградники Франціи: на Золотомъ берегу Марны (Marne), въ Бордо (Bordeaux), въ Шампани (Champagne), въ Бургундіи, на берегу Мозеля (Moselle), и Нижне-Рейнскіе. Вина изъ этихъ виноградниковъ наиболѣе уважаются, а между-тѣмъ превосходными своими качествами они обязаны умѣнію воздѣлывать виноградъ, а еще болѣе, можетъ быть, искусству винодѣлія, — искусству, которымъ наши винодѣльцы пренебрегаютъ.

Почему же подъ одинаковою широтою у насъ не производятъ хорошихъ винъ? Правда, почвы наши отличны отъ почвъ Франціи; но неужели онѣ одні могутъ быть причиною

недоброкачественности нашихъ винъ? Нѣтъ, причина кроется въ насъ самихъ: мы неподвижны въ нашихъ недалекихъ познаніяхъ и не имѣемъ никакого стремленія пріобрѣсти лучшія. Постараемся же искоренить наши старыя предубѣжденія, пробьемся на путь новыхъ преобразованій, которыя поведетъ насъ прямо къ цѣли.

По статистическимъ свѣдѣніямъ Новороссійскаго края и по отчету Инспекціи селѣскаго хозяйства южныхъ губерній, за 1852 годъ, видно, что въ нашемъ краѣ изъ винограда добываютъ ежегодно до 4,500,000 ведеръ вина (изъ этого числа 3 милліона принадлежатъ одной Бессарабіи). Стало-быть, винодѣліе представляетъ у насъ огромныя выгоды, и, говоря частіе относительно Бессарабіи, оно составляетъ въ ней значительную часть земельного богатства. Но съ прискорбіемъ надобно сказать, что изъ всего вышеозначеннаго количества вина едва ли одна тридцатая доля имѣетъ хорошія качества, остальная же часть — очень плохія: вино этой послѣдней скорѣе походить на виноградный сокъ или на квасъ, чѣмъ на вино, и чуть только подѣйствуютъ на него лѣтніе жары, оно принимаетъ противный запахъ, загниваетъ и дѣлается негоднымъ къ употребленію.

Воздѣлываніе винограда, который для многихъ имѣетъ нашего края, напр. для юго-восточной Бессарабіи, составляетъ единственнѣйшій или одинъ изъ главныхъ источниковъ богатства, заслуживаетъ, чтобы наши хозяева обратили на него особенное вниманіе, и постарались бы возвести его на степень совершенства; потому что въ настоящее время мы занимаемся виноградарствомъ и винодѣліемъ безъ вѣрныхъ началъ, безъ указаній опытовъ и наблюденій, машинально, по старымъ обычаямъ. Теорія броженія вина, вособенности

краснаго, должна быть совершенно известна винодѣльцѣ, если они хотятъ, чтобы вина ихъ имѣли лучшія качества и обширѣйшій сбытъ; а между-тѣмъ объ этой теоріи большая часть нашихъ виноградарей не имѣютъ никакого понятія.

На изученіе этой-то важной отрасли сельской промышленности я посвящалъ болѣе двадцати лѣтъ, будучи владельцемъ значительныхъ виноградниковъ близъ Аккермана (до 300,000 кустовъ), которые я самъ разсадилъ и воспитывалъ. Поселившись въ краѣ, гдѣ воздѣлываніе винограда играетъ столь важную роль, я сдѣлался однимъ изъ первыхъ, принявшихъ сильное участіе въ улучшеніи какъ виноградарства, такъ и винодѣлія.

Желая подѣлиться плодами моей опытности съ виноградарями здѣшнихъ мѣстъ, и лицами, желающими развести у себя виноградники, и не видя до сихъ поръ ни одного элементарнаго сочиненія, которое могло бы имъ послужить руководствомъ; а съ другой стороны побуждаемый къ предлагаемому труду лицами достойными уваженія, а в особенности Обществомъ С. Х. Ю. Р., — я рѣшился напечатать мои наблюденія по этой отрасли; и дѣлаю это тѣмъ съ большимъ удовольствіемъ, что думаю, мои наблюденія и совѣты, при всей неполнотѣ и несовершенствѣ ихъ, могутъ быть полезными путевоditелями владельцамъ виноградниковъ, которые, по моему мнѣнію, найдутъ здѣсь всѣ способы воздѣлыванія винограда, винодѣлія и сохраненія винъ, — способы, приобретенные мною двадцатилѣтнею практикою.

Въ моемъ руководствѣ нѣтъ взгляда ученаго изслѣдователя, но есть взглядъ практическаго виноградаря, вслѣдствіе чего, какъ мнѣ кажется, я и буду лучше понятъ.

ВИНОГРАДАРСТВО.

ГЛАВА I.

Краткій взглядъ на различные способы содержанія виноградныхъ лозъ.

Въ Новороссійскомъ краѣ существуетъ нѣсколько способовъ содержанія виноградныхъ лозъ; но всѣ виноградники можно соединить въ три главные отдѣла:

I. НИЗКІЕ,

II. СРЕДНИЕ И

III. ВЫСОКІЕ.

Въ первомъ отдѣлѣ пенекъ виноградной лозы образуетъ простой стволъ, удерживаемый въ уровень съ землею; на лозахъ, идущихъ отъ него, производится подрѣзка съ оставленіемъ только 2—3 глазковъ. Во второмъ, пенекъ — средней высоты, но подрѣзка гораздо выше, — съ оставленіемъ 6—8 глазковъ. Въ третьемъ, наконецъ, пенекъ гораздо выше и раздѣляется на нѣсколько вѣтвей или сучковъ, поддерживаемыхъ тычинами; подрѣзка такихъ кустовъ производится на лозахъ, выходящихъ изъ верхней половины пенька и тоже на 6—8 глазковъ.

Замѣчательно, что древніе греческіе писатели не упоминаютъ о виноградникахъ высокихъ, между тѣмъ какъ римскіе хозяева умачиваютъ объ низкихъ и предлагаютъ правила для воздѣлыванія высокихъ. Слѣдовательно можно заключить, что первый способъ воздѣлыванія

винограда принадлежат грекамъ, третій римлянамъ, а второй, т. е. воздѣлываніе среднихъ виноградниковъ, есть видоизмѣненіе перваго и третьяго и принадлежитъ собственно позднѣйшему времени.

Изъ этого, между прочимъ, можно вывести догадку: кто были первыми основателями виноградниковъ въ той или другой странѣ. Въ самомъ дѣлѣ, отъ Килии до Рени, сѣверныя берега Дуная, западный берегъ Прута, оба берега Днѣстра отъ лимана до Хотина, Кишиневскій уѣздъ, — всѣ эти мѣстности покрыты виноградниками высокими и ихъ обрабатываютъ обыкновенно молдаване — потомки древнихъ римлянъ. Между тѣмъ какъ въ Крыму, въ Аккерманѣ и его окрестностяхъ, гдѣ были вѣкогда греческія колоніи, встрѣчаются только низкіе виноградники, воздѣлываемые и теперь еще почти исключительно только греками и армянами.

Способъ воздѣлыванія высокихъ виноградниковъ гораздо дороже обходится, чѣмъ воздѣлываніе низкихъ, и онъ не можетъ быть примѣненъ съ успѣхомъ въ тѣхъ странахъ, гдѣ почва суха и мало питательна. Поэтому-то въ упомянутыхъ мѣстностяхъ высокорослые виноградники и расположены по низменностямъ, вблизи водъ. Правда, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, какъ напр. подлѣ Бендеръ и въ Кишиневскомъ уѣздѣ, они занимаютъ лѣсныя прогалины, находящіяся на вершинахъ горъ, иногда довольно возвышенныхъ; но это только видимое противурѣчіе, потому что и эти мѣстности чрезвычайно обильны источниками. По первому взгляду казалось бы, что вода въ такихъ мѣстахъ должна находиться на значительной глубинѣ, но на самомъ дѣлѣ оказывается противное, (исключая одной части виноградниковъ Леонтьева и Каушанъ), такъ напримѣръ, я видѣлъ на вершинѣ одной

изъ тамошнихъ высокихъ горъ колодезь, въ которомъ вода была на глубинѣ только 6 аршинъ.

Во всѣхъ этихъ мѣстахъ пенёки виноградниковъ крѣпки и толсты; встрѣчаются кусты, изъ которыхъ каждый въ одинъ сборъ, ежегодно, даётъ до 6 ведеръ вина; я слышалъ отъ частнаго лица изъ Возница, Кишиневского уѣзда, что одинъ кустъ далъ до 10 ведеръ. Это покажется непотрібно преувеличеннымъ для тѣхъ, которые не знаютъ, что здѣсь одинъ изъ такихъ кустовъ занимаетъ такое же пространство, какое занимаютъ 15 близъ Аккермана или въ Крыму. Во всѣхъ этихъ мѣстахъ не слѣдуетъ обыкновенію разсаживать виноградныя лозы по прямой линіи, и пренебрегаютъ постоянно опредѣленнымъ количествомъ ихъ для извѣстнаго пространства; обыкновенно сажаютъ на десятину отъ 2000 до 2400 кустовъ. Есть виноградники, въ которыхъ значительное число кустовъ и величина лозъ дѣлаютъ ихъ столь частыми, что они кажутся непроходимыми. Такие виноградники даютъ плоды очень жалкіе; потому что грозы постоянно въ такой гнѣзѣ, что ни одинъ солнечный лучъ не дѣйствуетъ на нихъ; вслѣдствіе этого обыкновенный черныи виноградъ — серексія (le malvoisie) получаетъ блѣдно-розовыи цвѣтъ. Кромѣ этого почва до того сохраняетъ влажность, что ни теплота солнечная, ни сухой воздухъ не могутъ ее уничтожить; и эта сырость также въ свою очередь имѣютъ вліаніе на худокачественность винограда и вина.

Каждый пенёкъ въ этихъ виноградникахъ дѣлится на нѣсколько вѣтвей и вѣточекъ, поддерживаемыхъ двойными тычинами, вкопанными вокругъ всего куста; число этихъ тычинъ бываетъ отъ 5 до 10, смотря по обширности куста. Какъ въ южной Италіи, такъ и здѣсь, подрѣзываніе лозъ

дѣляется осенью, тотчасъ послѣ сбора винограда; потомъ зарываютъ въ землю всѣ лозы — для того, чтобы предохранить ихъ отъ зимней стужи; въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ ихъ откапываютъ и, не дожидаясь развитія глазковъ, прикрѣпляютъ къ тычинамъ. Ежегодный сборъ вина съ одной десятины такихъ виноградниковъ простирается до 700 ведеръ.

Плывя вдоль береговъ Дуная, отъ Рени до Кишин, взоръ съ удовольствіемъ останавливается на виноградникахъ, которые занимаютъ большія пространства *). Воздѣлываніе ихъ значительно отличается отъ другихъ виноградниковъ, даже разводимыхъ на возвышенностяхъ. Кусты довольно высокіе, насажены правильными рядами; пеньки средней высоты; каждый рядъ представляетъ живую изгородь, составленную изъ виноградныхъ вѣтвей, которая поддерживается толстыми пучками камыша, воткнутыми въ землю по направленію рядовъ: (смотря по величинѣ и толщинѣ лозы, пучки состоятъ изъ 4 — 5 камышинъ). Нѣкоторые зажиточные владѣльцы употребляютъ деревянные тычины; но первыя неуступаютъ въ прочности вторымъ, и гораздо дешевле ихъ.

Здѣсь, какъ въ средней и сѣверной полосѣ Бессарабіи, подрѣзваніе винограда производится осенью, и кусты съ лозами предъ наступленіемъ зимы покрываются почти на 2 вершка землею; около 15 Марта ихъ откапываютъ и прикрѣпляютъ къ тычинамъ; въ это время пеньки имѣютъ отъ $\frac{3}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ аршинъ высоты, и на шпехъ оставляютъ гораздо меньше вѣтвей, чѣмъ въ виноградникахъ возвышенныхъ. Число кустовъ на одной десятинѣ простирается до 7400.

Виноградники въ окрестности Измаила обыкновенно мало-

плодоносныѣ тѣхъ, которые причисляются къ отдѣлу высокихъ: на возвышенностяхъ и на сухихъ почвахъ они даютъ ежегодно до 250 ведеръ вина, съ десятины, въ долинахъ же, и на сырой почвѣ — отъ 300 до 400; наконецъ, растущіе близъ водъ и болотъ (чаще встрѣчаемые) — до 550 ведеръ.

Большая часть вина, получаемыхъ съ виноградниковъ описываемаго края, очень посредственнаго качества или даже плохого; они обыкновенно скоро плыть въ употребленіе, потому что не могутъ выносить лѣтней жары, именно, едва только настанетъ Іюнь, какъ вино стужается, теряетъ природную текучесть и, превращаясь въ тягучую масляобразную жидкость, начинаетъ разлагаться. Такая склонность вина происходить отъ весьма незначительнаго содержанія въ немъ спиртуозныхъ началъ. Весьма понятно, что высокіе вѣтвистые кусты слишкомъ отнимаютъ большую часть своихъ гроздовъ, которые притомъ, по своему значительному разстоянію отъ почвы, не могутъ достигнуть надлежащей зрѣлости, чему съ своей стороны препятствуетъ чрезвычайная густота сѣмыхъ лозъ. Чтобы получить вино средняго достоинства не должно бы имѣть на десятинѣ болѣе 5000 такихъ кустовъ.

Какъ бы то ни было, но я полагаю, что отъ хорошихъ сортовъ, какъ напр. рислинга, (risling), альвары (le tramier), серекси (le malvoisie) и бордо (bordeaux), при лучшемъ уходѣ и болѣе наблюдении за винодѣліемъ, можно добывать вина очень порядочныя, способныя сохраняться на долгое время. Рабочія руки въ Измаилѣ чрезвычайно дороги; зажиточный негодяиъ этого города, г. Анастасопуло, владѣлецъ прекраснаго виноградника (которому я обязанъ нѣкоторыми извѣстіями о положеніи этихъ мѣстностей), гово-

*) Въ одной Измаильской округѣ получается ежегодно до 200,000 ведеръ вина.

рилъ мѣ, что воздѣлываніе виноградниковъ ежегодно обходится ему отъ 60 до 100 руб. сер. на десятину. Сумма очень большая сравнительно съ получаемыми продуктами и цѣнами на вино: послѣднія продаются отъ 30 до 55 коп. сер. за ведро въ 12 1/2 кварта. Обработка виноградниковъ у поселянъ стоитъ дешевле, потому что большая часть работъ производится ими же; однако и у нихъ число расходовъ на десятину простирается до 25 руб. сер. ежегодно.

Такіе большіе расходы на виноградники зависятъ отъ того, что обработка ихъ производится ручными орудіями, и обработываніе во второй разъ совпадаетъ въ одно время съ снокошеніемъ и жатвою, въ концѣ Іюня, — когда подеищикамъ платятъ отъ 50 до 75 коп. сер. въ день.

Такъ какъ здѣсь виноградные кусты расположены правильно, по прямымъ линіямъ и въ равномъ разстояніи другъ отъ друга: то легко бы можно было употреблять для подрыхленія вокругъ нихъ почвы, плужокъ, рѣзакъ, акстираторъ и борону, — орудія, которыя въ мѣстѣ виноградникахъ примѣнены ко всѣмъ работамъ, и рисунокъ которыхъ я прилагаю въ концѣ этого сочиненія.

Эти орудія, движимыя одною лошадыю, чаще однимъ или паромъ воловъ, выполняютъ свое дѣло отчетливо, даже, въ извѣстныхъ отношеніяхъ, лучше, чѣмъ ручныя, и сокращаютъ расходы по крайней мѣрѣ на 75%.

Главнѣйшіе роды винограда, разводимые въ Измаильскихъ виноградникахъ суть: гордины, око-войло, маджарка, помакорна, тамуеза, флега, чаушъ, цига-капра и пармакъ-узунъ. — Три послѣдніе рода суть столовые, и не употребляются для винодѣлія.

Довольно значительные виноградники встрѣчаются въ

нѣкоторыхъ нѣмецкихъ колоніяхъ, особенно въ Саратѣ, Бессарабской области и Грослибентахъ, Херсонской губерніи. Въ нихъ воздѣлываютъ низкорослые кусты, какъ и во всей Херсонской губерніи, исключая береговъ Днѣстра, гдѣ разводятъ высокіе. Вообще въ этихъ колоніяхъ не стараются о тщательной обработкѣ виноградниковъ, и особенности не наблюдаютъ правильной подрѣзки. Эта послѣдняя производится способомъ несовершеннымъ, далеко не соответствующимъ ни росту лозъ, ни мѣстоположенію виноградниковъ: одинаково подрѣзываютъ кусты и растущіе на почвѣ сухой, и обращенные на югъ, и расположенные на почвѣ мокрой и холодной, обращенной къ сѣверу или къ востоку. Вообще здѣсь оставляютъ чрезвычайно много очень длинныхъ лозъ, что обезсиливаетъ кусты и дѣлаетъ ихъ безплодными, особенно въ мѣстахъ сухихъ и подверженныхъ дѣйствию солнечнаго жара. Виноградники эти приносятъ весьма посредственный доходъ, наводящій на владѣльцевъ уныніе и влекущій за собою небрежность въ работахъ. Ежегодный сборъ съ десятины не простирается выше 40 или 60 ведеръ вина, которое, не смотря на то, что произошло отъ хорошихъ лозъ, взятыхъ изъ виноградниковъ Аккерманскихъ, весьма плохо; оно по достоинству должно стоять наравнѣ съ Измаильскимъ.

Между всѣми юго-западными виноградниками Новороссійскаго края, Аккерманскіе — самые лучшіе, самые замѣчательные и древнѣйшіе; на нихъ растутъ до 60 различныхъ сортовъ и разновидностей винограда; сверхъ того до 20 новыхъ родовъ, привезенныхъ въ послѣдніе годы или прямо изъ-за границы, или же съ южнаго берега Крыма *).

*) Я весьма признателенъ М. А. Струкову, Инспектору Сельскаго Х. Ю. Р.

Изъ всѣхъ винъ, добываемыхъ на югѣ Россіи, исключая винъ южнаго берега Крыма, ни одно не соединяетъ въ себѣ въ такой степени всѣ желаемыя качества, какъ вина Аккерманскія; многіе роды винограда, какъ рислингъ, (risling), альварна (le traminer), серексія (le malvoisie), дермержисія (le morillon), даютъ вина съ такими достоинствами, что ихъ можно поставить на ряду съ винами Бордо, береговъ Роны, Мозеля и Рейна. Ни одинъ изъ виноградниковъ южнаго края Россіи не находится въ такомъ сухомъ мѣстѣ и въ такихъ благоприятныхъ условіяхъ (исключая Крымскихъ), какъ виноградники Аккерманскіе. Все это чрезвычайно способствуетъ образованію хорошихъ винъ. — Подрѣзка кустовъ здѣсь низкая: обыкновенно послѣ нея пеньки остаются выше уровня земли только на 2 или на 3 вершка и даже — въ уравни съ землею.

Почвы, на которыхъ расположены виноградники Аккермана не вездѣ одинаковы: древнѣйшіе изъ нихъ, юго-восточные, прилегающіе къ Дѣлстовскому лиману, имѣютъ почву, состоящую изъ желтаго, мелкозернистаго песка, который способенъ сохранять прохладу и влажность, и въ немъ въ изобиліи находятся питательныя вещества; отчего растущія здѣсь деревья и виноградныя лозы оказываютъ удивительную растительность. Одна часть этихъ виноградниковъ лежитъ

за богатую коллекцію виноградныхъ лозъ, состоящую изъ 245 родовъ, взятыхъ изъ виноградниковъ Магарача, въ началѣ Апрѣля прошлаго года. Эти сорта я привезъ къ себѣ въ молодыхъ кустахъ, въ концѣ того же мѣсяца, и уже половина изъ нихъ въ нынѣшнемъ году принесла зрѣлыя плоды. Эта коллекція извѣстна съ родины, которые у меня были, въ числѣ 85, составляетъ теперь витоминки, гдѣ ежегодно будутъ дѣлаться наблюденія, для практическаго изслѣдованія способовъ воздѣлыванія каждого рода отдѣльно. Изъ этихъ наблюденій можно узнать: какіе сорта выгоднѣе разводить въ здѣшнихъ мѣстностяхъ.

на слоѣ бѣловатой глины, иногда весьма плотной; другая, соедѣнная лиману, расположена на скалистомъ известнякѣ; въ этомъ то послѣднемъ мѣстѣ производится вина самыя спиртуозныя и самыя ароматныя.

Всѣ древнѣйшіе виноградники насаждены греками и генуэзцами, населявшими некогда эту страну. Они сравнительно густы, живописны; поверхность земли здѣсь волнистая, прорѣзана множествомъ небольшихъ возвышеній. Издали эти виноградники похожи на сады, потому что усажены значительнымъ числомъ деревьевъ. Каждый изъ виноградниковъ занимаетъ, по большей части, отъ $\frac{1}{2}$ до 2 десятинъ, и заключаетъ въ себѣ различныя сорта, разсаженные безъ всякаго порядка; отчего и работы производятся здѣсь только руками. Каждая собственность ограждена канавами, по валамъ которыхъ растутъ деревья, или же устроены живыя изгороди изъ сирени (*Syringa vulgaris*), крушины (*Rhamnus alaticus*), таволги (*Spirea hypericifolia*) и пр., среди которыхъ можно встрѣтить множество красивыхъ растений, каковы: *Potentilla Astracanic*, *Vinca herbacea*, *Linaria vulgaris*, *Hesperis tristis*, *Iris pumila* (которой прекрасныя цвѣты испускаютъ душистый запахъ ванили, наполняющій воздухъ), *Veronica prostrata* и *Marschallianum*.

Часть, обращенная къ западу, имѣетъ совершенно другой характеръ: здѣсь почва черноземная; верхній пластъ ея содержитъ $\frac{1}{3}$ долю песка и бываетъ отъ 1 до 2 аршинъ глубины; нижній пластъ — глинистый, болѣе или менѣе плотный, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ перемежающійся слоями мѣла и обломками кварца.

Эта часть виноградниковъ весьма не давняя, именно здѣсь начали разводить плантаціи только съ 1830 года;

по въ настоящее время находятся виноградныя заведенія, самыя большія въ цѣломъ здѣшнемъ краѣ. Однако на нихъ все еще смотрятъ не такъ благосклонно, какъ на древнѣе; потомучто они требуютъ болѣе заботливой обработки, которая трудна вслѣдствіе плотности почвы и между-тѣмъ все-еще производится болѣею частью помощію руки, а не пахатными орудіями, посредствомъ лошади или вола.

По многимъ наблюденіямъ всѣ роды винограда, растущіе на пескахъ древнихъ виноградниковъ, съ трудомъ удаются на почвѣ черноземной, и нѣкоторые дѣлаются совершенно безплодными или же быстро перерождаются. Вообще плоды съ этихъ виноградниковъ гораздо ниже достоинствомъ древнихъ, в особенности плоды молодыхъ виноградниковъ. Это легко объясняется тѣмъ, что такъ-какъ молодыя лозы растутъ чрезвычайно быстро, то естественно, и должны содержать болѣе водянистыхъ началъ, нежели лозы старыя, медленно растущія. Вообще замѣчено всѣми виноградарями, что не ранѣе 10-или 12-лѣтняго возраста можно ожидать отъ виноградной лозы полнаго и совершеннаго урожая.

ГЛАВА II.

Болѣе замѣчательные мѣстные сорта винограда.

Въ этой главѣ я кратко опишу тѣ сорта винограда, которые преимущественно разводятся въ нашихъ виноградникахъ и заслуживаютъ распространенія по своимъ превосходнымъ качествамъ.

1) Кабаса^{*)}, или Бѣлый шасла, *Chasselas blanc*. Въ Швейцарской колоніи Шаба этотъ сортъ извѣстенъ подѣ

^{*)} Названія со звездочкой — мѣстныхъ.

названіемъ *яруснаго*, потомучто на немъ обыкновенно бываетъ по три грозда, расположенныхъ ярусами, на каждой лозѣ. Листья большіе, верхняя сторона ихъ блѣдно-зеленаго цвѣта, нижняя — бѣлая, бархатистая; пять лопастей раздѣленныхъ неглубокими вырѣзами; кисть продолговатая и объемистая, составлена изъ множества гроздочекъ, сжатыхъ, но довольно прибитыхъ. Ягоды крупныя, круглыя, — неспелоснутыя, цвѣта блѣовато-зеленаго, во время зрѣлости переходящаго въ свѣтло-желтый; кромѣ этихъ признаковъ онѣ мясисты, сочны и не такъ сладки. Этотъ сортъ винограда зрѣетъ почти недѣлю раньше другихъ; употребляется для винодѣлія; чрезвычайно урожайенъ и растетъ на всякой почвѣ и на всякомъ мѣстоположеніи; в особенности удобно разводится на черноземной и возвышенной, близъ Аккермана; не пренебрегаетъ даже плотными землями. Лозы пепельно-сѣроватаго цвѣта; сердцевина весьма толстая, отчего этотъ сортъ весьма чувствителенъ къ зимнимъ стужамъ. Подрѣзка требуется короткая — для того, чтобы лозы сохранили свою силу, безъ чего онѣ производятъ много плодовъ и обезсиливаются. Вино слабо, безъ аромата и долго не сохраняется. На третій годъ послѣ садки лозы приносятъ уже хорошіе плоды.

2) Яйлки^{*)}, или Скоросильный шасла, *Chasselas hâtif*. Этотъ сортъ не такъ распространенъ, хотя его можно встрѣтить во всѣхъ виноградникахъ, подѣ именемъ *скоросильнаго*; онъ даетъ достаточный урожай; хорошо удается по-преимуществу на каменистой или песчаной почвѣ, близъ Дибстровскаго лимана; на другихъ же почвахъ плоды его еще до совершеннаго созрѣнія подвергаются гнили. Грозды объемистые; ягоды круглыя и большія; кожица мягкая, желтоватая, во

время зрѣлости переходящая въ янтарный цвѣтъ, особенно — на мѣстахъ, подверженныхъ дѣйствию солнца; лозы средней толщины, по опадении листьевъ желто-краснаго цвѣта; листья свѣтло-зеленые, съ зубчиками широкими, но не глубокими. Плоды созрѣваютъ нѣсколькими днями раньше предыдущаго; почему этотъ сортъ обыкновенно разводятъ для стола, какъ ранній виноградъ. Вино изъ него хорошо, долго сохраняется и улучшаетъ тѣ, съ которыми его смѣшиваютъ. Лозы твердыя и сдавленные; сердцевины мало, отчего этотъ сортъ не такъ чувствителенъ къ морозамъ. Требуется высокой подрѣзки.

3) *Мятка* *), или *Прованскій масла*, *Chasselas de Provence*. Этотъ прекрасный родъ винограда встрѣчается въ маломъ количествѣ въ нѣкоторыхъ виноградникахъ Аккерманскихъ окрестностей. Листья средней величины, яркаго зеленого цвѣта, мало-выемчатые; края у нихъ остро-зубчатые, сидятъ на крѣпкихъ черешкахъ, цвѣта сѣро-бѣловатаго; лозы толще и болѣе отдалены другъ отъ друга, чѣмъ у прочихъ родовъ. Грозды объемистые и сверху раздѣлены на широкія гроздочки; ягоды полныя, крупныя, въ тѣни — свѣтло-зеленыя, а на солнышкѣ — переходящія въ янтарный цвѣтъ; плодовая мякоть твердая, бѣдно-зеленая, содержитъ сладкую жидкость, которая даетъ прекрасное вино, какъ по аромату, такъ и по крѣпости. Виноградъ этотъ очень хорошъ и для стола; скоро зрѣетъ и долго сохраняется.

4) *Кабасія* *), или *Красный масла*, *Chasselas rouge*. Обыкновенно во всемъ здѣшеемъ краѣ. Листья средней величины, мягкіе, свѣтло-зеленаго цвѣта, окаймлены зубцами широкими, но не совершенно острыми, сидятъ на толстыхъ черешкахъ; глазки толстые и сближенные; грозды объемистые, продол-

говатые; ягоды круглыя, иногда овальныя и такъ плотно прилегаютъ другъ къ другу, что отъ тѣноты часто нѣкоторыя отпадаютъ не вызрѣвшими. Черенокъ кисти толстый и плотный. Обыкновенно, этотъ сортъ чрезвычайно урожаенъ, но качества плодовъ весьма различны: такъ на пескахъ Аккерманскихъ онъ даетъ довольно хорошее красное вино, хотя и безъ аромата, и цвѣта весьма блѣднаго; въ новыхъ же виноградникахъ плоды его употребляются для приготовления бѣлаго вина, которое вообще очень хорошо для дѣланія пишучихъ винъ.

Во внутреннихъ виноградникахъ Бессарабіи, по берегамъ Дуная, Прута и Днѣстра, гдѣ этотъ сортъ разводятъ на возвышенностяхъ, урожай бываетъ чрезвычайный, но качества плодовъ плохія. Въ этихъ мѣстахъ виноградари, желающіе пить хорошаго вина, должны замѣнить его мальвазіей (*malvoisie, sepeckia*).

5) *Прославъ* *), или *Розовый масла*, *Chasselas rose*. Лозы при основаніи пушистыя, желто-сѣроватаго цвѣта; глазки малые и сближенные; верхняя сторона листьевъ блѣдно-зеленаго цвѣта, нижняя — ворсистая; очертаніе ихъ округлое, съ широкими и неправильными выемками. Грозды объемистые, продолговатые; ягоды большія и круглыя; желтоватаго цвѣта, но болѣе выставленныя дѣйствию солнца, во время зрѣлости, — прекраснаго розоваго. Урожай очень значительный, но вино слабое и сохраняется не болѣе двухъ лѣтъ.

6) *Царскій масла*, *Chasselas royal*. Этотъ сортъ рѣдко отличается отъ другихъ съ перваго взгляда: листья жѣлкіе, зелено-желтоватаго цвѣта, глубоко вырѣзанные, окаймлены зубцами мало-острыми; лозы ржеватаго цвѣта, тонкія и не

длинные; глазки малые и сближенные; грозды продолговатые посредственного объема; ягоды средней величины, круглые; кожица твердая, цвѣта свѣтло-зеленого, переходящаго, во время зрѣлости, въ янтарный, чрезвычайно пріятный на взглядъ. Плодовая мякоть этого чуднаго винограда твердая, хотя и сочная, наполнена сладкою, сахаристою влагой. Этотъ сортъ попадаетъ только въ нѣкоторыхъ виноградникахъ и то въ маломъ количествѣ, почему и не пробовали готовить изъ него вино; но такъ-какъ онъ принадлежитъ къ самымъ пріятнымъ и самымъ сочнымъ сортамъ столового винограда, то изъ него даже будетъ убыточно готовить вино. Въ легкой и питательной почвѣ чрезвычайно урожаенъ.

7) Тельтикурукъ *), или Бланкетъ, *Blanquette*. Этотъ родъ винограда, по всему вѣроятію, есть одна изъ разновидностей предыдущихъ, хотя ягоды у него гораздо меньше, овальныя, но иногда и круглыя, въ тѣни — зеленоватыя, а выставленныя дѣйствию солнца — испятнанныя рыжими точечками; листья мелкіе, темно-зеленаго цвѣта, пяти-лопастные, иногда осенью испещрены желтыми и бѣлыми пятнами; лозы тонкія, бѣловатыя, твердыя и содержатъ мало сердцевины, вслѣдствіе чего онѣ способны выносить зимнюю стужу. Этотъ сортъ обыкновененъ во многихъ виноградникахъ, даетъ хорошій урожай, хотя на черноземныхъ почвахъ нѣрѣдко ягоды осыпаются до созрѣнія; онѣ, подобно скороспѣлому винограду, требуютъ болѣе высокой подрѣзки. Вино хорошо и способно, со старостью, пріобрѣтать лучшія качества. Подобно бѣлому винограду «кабачекъ» онъ производитъ плоды на 3 году, послѣ сажки.

8) Алемчахъ *), или Серый вино, *Pineau gris*. Лозы у него толстыя и растутъ вертикально, почему его можно

отличить даже издали, — я разумѣю — въ тѣхъ виноградникахъ, гдѣ лозы не привязываются къ тычникамъ. Листья цѣльные, отчего этотъ сортъ во многихъ мѣстахъ слыветъ подъ названіемъ *кружоллистнаго*; черешокъ листа обыкновенно раздѣляется на три главныя жилки; верхняя сторона (листьевъ) темно-зеленаго цвѣта, нижняя — бѣловато-зеленаго и испятнана точечками. — Грозды продолговатые, безъ явственнаго дѣлення на гроздочки, объемистые; ягоды большія, овальныя, твердыя и такъ сжаты, что часто нѣкоторыя изъ нихъ отпадаютъ, будучи вытѣсняемы другими; плодовая мякоть твердая и сладкая. Этотъ сортъ весьма уважаетъ, какъ столовый виноградъ, который долгое время можетъ оставаться безъ порчи; въ Аккерманѣ изъ него готовятъ вино сладкое, ликерное и долго сохраняемое. Но по причинѣ поздняго созрѣванія часто въ нѣкоторыхъ виноградникахъ, напр. расположенныхъ на почвѣ сырой и свѣжей, этотъ сортъ не пріобрѣтаетъ упомянутыхъ качествъ. Время зрѣлости узнается по желтому цвѣту ягодъ.

9) Белердже *), или Рыжій вино, *Pineau roux*. Листья трехъ-лопастные, темно-зеленаго цвѣта; верхняя сторона гладкая, нижняя слегка ворсистая; края округлены; лозы твердыя и темно-рыжеватыя; глазки толстые и сближенные; грозды продолговатые, средней величины; ягоды большія, овальныя и сжатые, цвѣта желто-рыжаго. Этотъ виноградъ не прихотливъ: онъ растетъ на всякой почвѣ и при различныхъ мѣстныхъ условіяхъ; мало подверженъ опаденію цвѣтковыхъ и не боится морозовъ. Я нигдѣ не встрѣчалъ этого сорта, исключая Аккерманскихъ виноградниковъ, гдѣ его очень уважаютъ; и желательно, чтобы его разводили въ большихъ размѣрахъ; потомучто онъ соединяетъ

въ себѣ всѣ хорошія качества, и притомъ значительно урожаенъ. Вино изъ него приятно на вкусъ, имѣть нѣкоторый ароматъ и долго сохраняется.

10) **Фиолетовый вино**, *Pineau violet*. Одна изъ разновидностей сѣраго вино (Pineau gris); лозы цвѣта каштановаго, покрыты тениватыми пятнами, глазки посредственной величины и округлены; листья трехлопастные, выемки неправильны и глубоки; грозды объемистые, ягоды средней величины, яйцеобразныя; плодовая мякоть тверда и круטיща на зубахъ, жидкость сахариста. Это — одинъ изъ лучшихъ виноградовъ для стола; даетъ изобильный урожай, хотя на каждой вѣткѣ бываетъ не болѣе двухъ гроздовъ. Въ нашихъ виноградникахъ встрѣчается въ маломъ количествѣ; поэтому отдѣльно изъ него вина не приготавливаютъ, а смѣшиваютъ съ бѣлымъ виноградомъ.

11) **Тельгумекъ** *, *Gamel blanc*. Кустъ видомъ походитъ на сѣрый вино (Pineau gris); встрѣчается во всѣхъ виноградникахъ. Въ колоніи Шаба его называютъ *semar, sèchar*, потомучто въ Августѣ мѣсяцъ плоды его, при туманной и дождливой погодѣ, растрескиваются *) и, смотря по состоянию атмосферы, засыхаютъ или гниютъ. Онъ на почвахъ песчаныхъ и сырыхъ даетъ хорошій урожай, на сухихъ же и плотныхъ часто и преждевременно осыпается, и потому даетъ урожай плохой.

Сборъ этого винограда долженъ производиться почти десятью днями раньше другихъ родовъ; безъ этой предосторожности (всѣ виноградари не обращаютъ на это вниманія), теряется значительная часть урожая; потомучто, достигнувъ

*) Отчего аккерманцы называютъ его трескуномъ.

зрѣлости, онъ не можетъ вынести непостоянной погоды, и въ продолженіи нѣсколькихъ дней согниваетъ. Вино изъ него хорошо и по справедливости уважаемо, хотя въ первомъ году имѣть вкусъ терпкій.

12) **Бессарабскій виноградъ**, по-турецки — *арабулю*. По объему и формѣ гроздовъ, по расположенію ягодъ, которыя не сдавлены, висятъ свободно и, во время зрѣлости, цвѣта блѣдно-желтоватаго, этотъ сортъ имѣть сходство съ шасла (*Chasselas*), а по продолговатости ягодъ похожъ на вино (*Pineaux*). Кустъ его отличается съ перваго взгляда однообразнымъ темно-зеленымъ цвѣтомъ, лопастями и мало выемчатыми листьями, у которыхъ лопасти оканчиваются иглами; деревянистая часть его мягка, заключаетъ много сердцевинъ, отчего лозы чрезвычайно чувствительны къ зимнимъ стужамъ.

На пескахъ древнихъ Аккерманскихъ виноградниковъ этотъ сортъ чрезвычайно урожаенъ, чѣмъ и заслужилъ отъ виноградарей Швейцарской колоніи Шаба названіе *вишнего растения* (*plante à vin*); но, какъ и предыдущій, на почвахъ сухихъ, плотныхъ или глинистыхъ даетъ весьма малый урожай. Для сильнаго роста и обильнѣйшаго плодоношенія онъ требуетъ почвы сѣжей и глубокой. Удивительно смотрѣть на количество плодовъ, которыми бываетъ обремененно это растение: часто на одной вѣткѣ, длиною отъ 10 до 12 вершковъ, находится отъ 5 до 6 фунтовъ прекраснаго винограда; но вино отъ него слабо и трудно сохраняется.

13) **Демерджисель** *, *le Gamel rouge, ou Bourguignon*. По всему вѣроятію, это — одна изъ разновидностей *морильона* (*morillon*), хотя отличается отъ него своимъ наружнымъ видомъ и формою листьевъ. Этотъ сортъ удается на всѣхъ

почвахъ и обнаруживаетъ удивительную растительность; кажется, что онъ предпочитаетъ мѣстности наклоненныя къ сѣверу. Листья большіе, остроконечные, блѣдно-зеленаго цвѣта, трехлопастные; выемки широкія и оканчиваются игольчатыми остріями. — гдѣ часто, въ Августѣ мѣсяцѣ, бываютъ паросты темнаго цвѣта, но чаще — на молодыхъ листьяхъ, чѣмъ на старыхъ. Грозды короткіе, скатые, съ ягодами довольно правильными; эти послѣднія — цвѣта фіолетоваго, хрустятъ на зубахъ и чрезвычайно сахаристы, сохраняются очень долго, почти до весны. Не слишкомъ урожаенъ, но вино изъ него хорошее, ароматное, содержитъ много спиртуозныхъ началъ и долго сохраняется.

14) Серексія ^{*)} или Красная мальвазія. *La Malcoisie rouge*, у нѣмцевъ носитъ названіе *Sottler*. Этотъ сортъ занимаетъ большую часть виноградниковъ сѣверной и западной частей Бессарабіи, и по хорошимъ качествамъ своихъ плодовъ заслуживаетъ большого распространенія: въ Аккерманскихъ же виноградникахъ онъ встрѣчается въ незначительномъ количествѣ, и, кажется потому, что здѣсь до сихъ поръ болѣе обращаютъ вниманія на количество вина, чѣмъ на качество его. Въ сѣверныхъ виноградникахъ этотъ сортъ считается чрезвычайно урожайнымъ; но хорошее вино изъ него приготавливаютъ только въ тѣхъ виноградникахъ, гдѣ онъ находится почти одинъ, какъ напр. въ нѣкоторыхъ виноградникахъ Кавушана, Леонтьева, Пуркаръ и Томпаза; но въ Аккерманѣ, гдѣ онъ обыкновенно подрѣзывается очень низко, подобно прочимъ сортамъ, урожай отъ него ниже посредственнаго; поэтому здѣсь его стараются замѣнить другими родами, болѣе урожайными, не обращая вниманія на превосходныя качества его вина, которое имѣетъ прекрасный

черно-фіолетовый цвѣтъ, богато ароматомъ и спиртомъ, и притомъ, старѣя, улучшается. Кустъ этого сорта замѣчательно своими лозами темно-рыжеватаго цвѣта, съ продольными свѣтло-каштановыми полосками; глазки отстоятъ другъ отъ друга на посредственномъ разстояніи, и довольно толсты; листья свѣтло-зеленаго цвѣта, глубоко-зубчатые и пятилопастные. По виду онъ похожъ на дико-растущій виноградъ. Грозды неправильной формы, какъ бы составленные изъ отдѣльныхъ кисточекъ и оканчиваются усѣченнымъ конусомъ; ягоды крупныя и при концѣ нежно сдавлены, величины средней.

Въ нѣкоторыхъ виноградникахъ есть особенная разность мальвазіи, которая отличается отъ предыдущей только розовымъ цвѣтомъ плодовъ; листья такіе же, та же величина ихъ, то же число лопастей и выемокъ. Ягоды такой же величины, но вѣсто прекраснаго темно-фіолетоваго цвѣта, онѣ всегда окрашены блѣдно-розовымъ.

15) Алварна ^{*)}. *Le Muscadin rose*. Листья цѣльные, но довольно глубоко-зубчатые; верхняя сторона ихъ блѣдно-зеленаго цвѣта, нижняя блѣловата и пушиста; черешки листьевъ довольно длинныя. Лозы свѣтло-зеленаго цвѣта; глазки небольшіе и сближены; грозды объемистые, продолговатые; ягоды круглыя, посредственной величины и во время зрѣлости прекраснаго розоваго цвѣта. Виноградъ этотъ чрезвычайно хорошъ для стола и превосходенъ для винодѣлія; поэтому, по всей справедливости, онъ можетъ считаться лучшимъ изъ всѣхъ мѣстныхъ. Вино изъ него получается отличное: оно ликерно, имѣетъ чрезвычайно пріятный, слабый мушкатный запахъ; довольно нѣжно, но сохраняется не долѣе пяти лѣтъ.

Въ Аккерманскихъ виноградникахъ встрѣчается еще другой сортъ розоваго винограда, называемый армянскими виноградарями *Юквария*, то есть миния алвария (*Alcarna*). Этотъ сортъ даетъ скудный урожай и вообще почти ничѣмъ не замѣчательнъ, развѣ своими гроздами, которые способны сохраняться безъ порчи до весны, однако они обыкновенно бываютъ очень мелки и негусты.

16) *Кадинъ-пармакъ* *le Perlé*, Жемчужный виноградъ. Листья этого сорта вѣтви-лопастные, зубчатые, прекраснаго зеленого цвѣта; грозды длинныя и не бываютъ слишкомъ богаты ягодами; потомучто цвѣты при сырой и прохладной погодѣ, нерѣдко не распускаются и осыпаются; ягоды вообще крупныя, овальныя, желтовато-зеленаго цвѣта, наполнены сладкою и сахаристою жидкостью (что однако въ сѣверныхъ виноградникахъ, расположенныхъ на почвахъ прохладныхъ и сырыхъ, не всегда случается), съ слабымъ мускатнымъ вкусомъ. Этотъ сортъ въ большомъ количествѣ не разводятъ, и потому отдѣльно не добываютъ изъ него вина, а продаютъ для стола.

Кадинъ-пармакъ для почвы черноземныхъ недѣля рекомендовать, потомучто онъ здѣсь растетъ весьма плохо; напротивъ на почвахъ известковыхъ и на пескахъ близъ Дибетровскаго лимана — плодоноситъ довольно обильно.

17) *Скороспѣлый мерильонъ*, *le Morillon hatif*. Этотъ родъ известенъ во Франціи подъ именемъ винограда *Магдалины* (*la raisin de la Madeleine*); въ нашихъ виноградникахъ встрѣчается весьма рѣдко; я находилъ его только въ пѣкотныхъ садахъ любителей садоводства, въ Крыму и въ окрестностяхъ Одессы и Аккермана, — гдѣ его разводятъ какъ сортъ замѣчательный скороспѣlostью плодовъ, а не

какъ выгодный. Въ самомъ дѣлѣ, виноградъ этотъ самый ранній въ нашемъ климатѣ; ягоды его окрашиваются чернымъ цвѣтомъ еще въ началѣ Іюля. (Въ 1850 году, въ нашихъ виноградникахъ, онѣ начинали чернѣть въ день Петра и Павла, 29 Іюня.) Пенекъ этого растенія тонокъ; лозы маленькія и черноватыя; глазки сближены и средней величины; листья малыя, свѣтло-зеленаго цвѣта, какъ на верхней, такъ и на нижней поверхностяхъ, ограничены широкими мало-иглистыми зубчиками; грозды небольшіе, плотные; ягоды малыя, ябце-образныя; кожица на нихъ твердая, жесткая и черно-фіолетоваго цвѣта; плодовая мякоть зеленовата и мало сахариста. Виноградъ этотъ, кромѣ ранняго созрѣванія, не имѣетъ другихъ достоинствъ.

Уже нѣсколько дѣтъ какъ у меня растетъ одна разность скороспѣлаго винограда, известная во Франціи подъ именемъ *винограда изъ Исхія*, (*la vigne d'Ischia*), а у нѣмцевъ называемая *Asmanshausen*. Виноградъ этотъ значительно производительнѣе предыдущаго; на четвертомъ году послѣ садки даетъ въ изобиліи прекрасныя плоды такой же величины, такого же цвѣта, какъ и предыдущій, но только — если подрѣзка его не была произведена слишкомъ низко.

Производительность его постоянна, когда онъ растетъ на почвѣ питательной; онъ требуетъ высокой подрѣзки, и только въ такомъ случаѣ даетъ обильныя плоды. Изъ лозъ его весьма удобно можно дѣлать бесѣдки. Плоды такъ же рано созрѣваютъ, какъ у чернаго скороспѣлаго винограда; но предѣлы совершеннаго созрѣванія находятся между 48° и 50° сѣверной широты.

Особенность этого винограда состоитъ въ томъ, что отъ него въ одинъ и тотъ же годъ можно получить до трехъ

сборовъ : 1-й созрѣваетъ въ половинѣ Іюля, 2-й около 15 Августа, а 3-й въ Септѣбрѣ. Послѣдніе два производятся искусственно : ихъ получаютъ, обрѣзывая молодые отпрыски на разстояніи двухъ или трехъ глазковъ отъ перваго грозда, по отцвѣтѣніи этого послѣдняго, и когда плодъ завязался, (что бываетъ 10 или 20 Іюля), начинаютъ развиваться новые стебельки, выходящіе изъ угловъ листьевъ, на которыхъ впоследствии будутъ плоды; повторивъ на этихъ стебелькахъ такую же операцію, получимъ третій сборъ, но только въ меньшемъ количествѣ и худшаго качества, чѣмъ первые два.

Эта разность, подвергнутая такому уходу, который учащаетъ сборъ ея плодовъ, заслуживаетъ быть разводяюю въ сѣверной части Херсонской губерніи, а также въ Подольской и Екатеринославской, — гдѣ виноградники, по причинѣ недозрѣванія обыкновеннаго винограда, довольно рѣдки. Я увѣренъ, что тамъ эти лозы принесутъ несомнѣнную прибыль, лишь бы старались закрывать пеньки на-зиму землю, а весной не вскрывать ихъ слишкомъ рано, чѣмъ они предохранятся отъ позднихъ морозовъ, могущихъ имъ повредить. Не бесполезно было бы, если возможно, при наступленіи весны покрывать зарытые пеньки бугорками сѣва, который, сообщая въ землю прохладу, задержитъ растительность виноградной лозы по крайней мѣрѣ дней на 15.

18) Чаушъ. Этотъ сортъ производитъ самый лучшій и самый крупный виноградъ нашего климата; лозы его длинныя, тонкія, цвѣта каштановаго, глазки отдалены другъ отъ друга и малы; листья большіе, желто-зеленаго цвѣта, выемчатые, ограничены зубчатыми фестонами, довольно глянцы и сидятъ на длинныхъ черешкахъ. Ягоды чрезвычайно крупныя, иногда по величинѣ равняются сливѣ, явственныя, оваль-

ныя, довольно правильныя, нежного вкуса, близъ черенка, висятъ свободно и составляютъ чрезвычайно красивые и объемистые грозды, идущіе исключительно для стола.

Послѣ чернаго скороспѣлаго винограда, чаушъ — самый ранній изъ всѣхъ прочихъ; совершенно поспѣваетъ въ половинѣ Августа; время зрѣлости обозначается прекраснымъ янтарнымъ цвѣтомъ, и плодовая мякоть принимаетъ иногда вкусъ и запахъ чрезвычайно пріятные, слабо-мушкатные. Доставляетъ много прибыли — какъ ранній плодъ.

Я пытался приготовить изъ него вино, но получалъ чрезвычайно некусное и плохое; вслѣдствіе чего болѣе не возобновлялъ своихъ попытокъ; и считаю, что было бы очень нерасчетливо добывать изъ него вино, какъ бы оно хорошо ни было, потому что виноградъ этотъ по раннему созрѣванію продается отъ 2 до 6 рублей серебромъ за пудъ. — Для хорошаго урожая требуетъ почвы легкой и питательной, вѣтвь съ тѣмъ и высокой подрѣзки.

19) Бѣлый мориллонъ. *Le Morillon blanc*. Этотъ родъ не очень распространенъ, потому что приноситъ мало плодовъ, но по хорошиямъ качествамъ своего вина заслуживаетъ большаго разведенія. Пенекъ его имѣетъ сходство съ пенечкомъ скороспѣлаго мориллона (*Morillon hâlé*), слабъ и выпускаетъ тонкія, короткія лозы. Лопастн листья мало заметны, но глубоко выемчаты; верхняя сторона — блѣдно-зеленаго цвѣта, нижняя — бѣловата и пушиста; ягоды посредственной величины, почти круглыя, составляютъ гроздь мало объемистый, продолговатый, сложенный изъ гроздочекъ; ягоды, болѣе подверженныя дѣйствію солнечнаго свѣта, получаютъ кирпичный цвѣтъ; сокъ ихъ сладокъ и пріятенъ, доставляетъ вино ликерное, никогда не желтющее.

20) **Рислингъ, le Risling.** Составляетъ самый существенный сортъ винограда въ лучшихъ виноградникахъ Рейна и Мозеля, и даетъ отличное вино Юганисбергъ (*Johannisberg*). Въ нашемъ краѣ онъ весьма мало распространенъ и даже многими виноградарями не уважается, потому что сравнительно съ нашимъ «насла», «кабасна» и «кабаси» приносить мало плодовъ. Наружность его невидная: вѣтви длинныя, тонкія и раскидывающіяся, цвѣта темновато-сѣраго, до привязки къ тычицѣмъ окружаютъ пенекъ со всѣхъ сторонъ; на каждомъ почти суставѣ, противоположно листьямъ, находится деревянистый, толстый, но короткій усикъ. Листья свѣтло-зеленаго цвѣта, ширшавые на ощупь, пяти-лопастные, иногда совершенно круглые; выемки глубокія, неправильныя, иглистыя. Грозды маленькіе и неправильной формы; ягоды крупныя, между собой сближены, цвѣта сѣровато-зеленаго, вкуса сладкаго, довольно ароматическаго.

Молодое вино, изъ него добываемое, зеленовато-желтаго цвѣта, ибже и спиртуозно, ибжесть ему только свойственный сильный и пріятный запахъ. Старѣя, оно приобретаетъ тѣя качества, вѣдствие которыхъ дѣлается предметомъ требованія всѣхъ знатоковъ въ винѣ; весьма выгодно не продавать его ранѣе двухъ лѣтъ. Требуется высокой подрѣзки.

21) **Трамниеръ, le Tramier.** Подобно предыдущему находится только въ нѣкоторыхъ виноградникахъ любителей, которые болѣе цѣнятъ качество, нежели количество. Наружность его тоже невидная: изъ маленькаго пенка выходятъ лозы тонкія, длинныя и растопыренныя; онѣ обыкновенно не выдерживаютъ вѣса своихъ листьевъ, поэтому нерѣдко стелются по землѣ; листья трех-лопастные, выемки не глубокія, широкія и неправильнаго вида, верхняя и нижняя стороны

слегка пушистыя; ягоды маленькія, овальныя, во время зрѣлости, прекраснаго темно-розоваго цвѣта, онѣ составляютъ гроздь небольшой, который обыкновенно находится при первомъ и второмъ суставѣ лозы. Вино ибжесть прекрасный япарный цвѣтъ, запаха пріятнаго, содержитъ много спиртуозныхъ и острыхъ началъ. Какъ предыдущій — приобретаетъ хорошія качества старѣя.

22) **Кушъ-узунъ, le Zaut à vin.** Швейцарскіе виноградары называютъ его *мелко-ягоднымъ виноградомъ (grainette)*; потому что ягоды чрезвычайно мелки и похожи на ягоды коринтскаго винограда; онѣ составляютъ гроздь плотный, длиною отъ 5 до 6 вершковъ, не толстый, такъ что по первому взгляду онъ походитъ на качанъ кукурузы (*Zea Mais, ou blé de Turquie*). Ягоды совершенно круглыя, сѣраго цвѣта, желтѣютъ во время зрѣлости. Листья средней величины, желто-зеленаго цвѣта, семи-лопастные, выемки неправильныя, иглистыя, края сверху и снизу немого пушистыя; лозы сѣраго цвѣта, большія, растутъ вертикально и держатся въ этомъ положеніи безъ привязи къ тычицамъ, мягки и ибжеютъ большую сердцевину, что дѣлаетъ ихъ чувствительными къ зимней стужѣ. Хотя виноградъ этотъ урожаенъ, однако же не стоитъ его разводить, потому что вино изъ него — слабо и водянисто.

23) **Бургинионъ, le Bourgignon.** Листья большіе, верхняя сторона ихъ прекраснаго темно-зеленаго цвѣта, нижняя — покрыта бѣловатымъ пушкомъ; жилки выдавшіяся, съ желтоватымъ оттѣнкомъ; каждый листъ раздѣленъ слегка на 5 лопастей; выемки широкія и неправильныя. Лозы цвѣта желтовато-сѣраго, съ продольными каштановыми полосками; глазки толстые и сближенные; гроздь сложенъ изъ гроздо-

чекъ; ягоды средней величины, немного овальные, красиваго темно-фиолетоваго цвѣта. Вино вкусное, имѣетъ темный хорошій цвѣтъ, и способно долго сохраняться.

24) *Кокуръ**). Листья этого сорта пріятнаго, желто-зеленаго, блестящаго цвѣта, внизу покрыты пушкомъ, о 5 лопастяхъ; лопасти зубчатая, широкія и вообще неправильнаго очертанія; лозы толстыя, сѣрыя; глазки большіе и другіе отъ друга на дальнемъ разстояніи; грозды длинныя, рѣдкіе; ягоды овальныя, зеленоватыя, а при совершенной зрѣлости — сѣро-желтоватыя; сокъ не очень сахаристый. Этотъ сортъ очень обыкновененъ въ Крыму, и тамъ считается однимъ изъ урожайныхъ; но для Бессарабіи нельзя рекомендовать его; потомучто здѣсь онъ оказывается малопродуктивнымъ, и вино его не можетъ искупить скуднаго урожая, т. е. оно не имѣетъ высокихъ достоинствъ.

25) *Марашъ. le Marache*. До 1829 года этотъ сортъ въ нашемъ краѣ не былъ извѣстенъ; но послѣ войны 1828 года онъ былъ введенъ греческими выходцами изъ Турціи. Видъ его весьма красивый, и листья имѣютъ сходство съ американскимъ виноградомъ *Изабелла (l'Isabelle)*; они совершенно круглы, верхняя сторона веселаго зеленого цвѣта, нижняя — бѣловатаго и пушиста; жилки чрезвычайно выдавшіяся; выемки широкая и довольно правильныя; лозы красноватаго цвѣта, глазки обиліе; ягоды довольно крупныя, матово-розоваго цвѣта, составляютъ гроздь овально-продолговатый и достаточно плотный. Плодъ обыкновенно поспѣваетъ въ концѣ Сентября; урожай бываетъ хорошій, но вино терпкое, водянистое и весьма слабое.

26) *Сѣрый бурденъ. la Bourdaine grise*. Замѣчательнъ своими большими листьями, ржавато-зеленаго цвѣта, о 7

глубоко вырѣзанныхъ и иглистыхъ лопастяхъ; верхняя сторона ихъ гладкая, нижняя — пушистая; лозы желтаго цвѣта; глазки значительно отдалены; грозды толстыя, немного продолговатыя; ягоды овальныя, въ срединѣ немного вздутыя, желтовато-сѣраго цвѣта; жидкость сладкая и находится въ изобиліи. Такъ какъ этотъ родъ винограда, въ нашихъ виноградникахъ, перемѣшанъ съ другими родами, къ-тому же и встрѣчается въ незначительномъ количествѣ, то отдѣльно изъ него вина не приготавливали; можно быть увѣреннымъ, что по хорошему качеству его получится вино не безъ вкуса и крѣпости.

27) *Черный венгерскій, le Hongrois noir*. Этотъ сортъ находится только въ нѣкоторыхъ виноградникахъ любителей, и заслуживаетъ разведенія какъ по своему достоинству, такъ и по обилію урожая. Лозы его толстыя и крѣпкія, цвѣта ржаваго и немного пушистыя при основаніи, съ продолвшими свѣтло-желтыми полосками; листья сверху темно-зеленаго цвѣта, а снизу бѣловатаго и покрыты пушкомъ, о 3 неравныхъ лопастяхъ. Грозды объемистые и продолговатыя; ягоды овальныя, средней величины, окрашены темно-фиолетовымъ цвѣтомъ; кожица у нихъ твердая и толстая, жидкость сахаристая и находится въ изобиліи. Вино изъ этого сорта нѣжное, спиртуозное, ароматное и улучшается старѣя.

28) *Анатолийскій виноградъ*. Введенъ былъ у насъ въ 1830 году болгарами, поселившимися въ Бессарабіи. Листья имѣетъ почти цѣльныя, толстыя; обѣ поверхности веселаго зеленого цвѣта и жестки на ощупь; лозы толстыя и короткія, желто-ржаваго цвѣта; сердцевина тоже толстая, отчего виноградъ этотъ чувствителенъ къ большимъ холодамъ. Грозды толстыя, не слишкомъ плотныя, вверхъ составлены

изъ примѣтныхъ гроздочекъ; ягоды крупныя, круглыя, темно-фиолетоваго цвѣта, переходящаго, во время зрѣлости, въ яркій, что бываетъ спустя 10 дней послѣ созрѣванія обыкновеннаго винограда; плодовая мяготь сладка и сахариста, хрустяща на зубахъ и пріятнаго вкуса. Хотя виноградъ этотъ хорошъ и даетъ обильный урожай (на одной вѣткѣ часто бываетъ отъ двухъ до трехъ гроздвъ), однако же у насъ мало разводится и встрѣчается въ нѣкоторыхъ виноградникахъ и въ такомъ незначительномъ количествѣ, что изъ него отдѣльно вина не добываютъ, обыкновенно его смѣшиваютъ съ другими красными виноградами. Любитъ черноземъ и почву питательную; для сохраненія силы лозъ требуетъ короткаго подрѣзыванія.

29) Поздній малосъ. *le Chalosse tardif*. Этого винограда ни подъ какимъ предлогомъ нельзя предложить для разведенія; потомучто онъ даетъ плохіе плоды и весьма въ маломъ количествѣ, хотя по наружному виду и довольно красивъ и похожъ на Фронтиньяскій мушкатный виноградъ. Листья у него пяти-лопастныя, выемки глубоки и не одинаковыя, верхняя сторона рыжевато-желтая, нижняя блѣловатая и пушистая. Лозы каштановаго цвѣта; глазки сближены, округлены, при основаніи толстыя, а при верхушкѣ острокопечны; грозды малыя, конические, не очень густыя; ягоды маленькія, овальныя, свѣтло-фиолетоваго цвѣта; жидкость почти не сладка, безъ вкуса и приторна. Этотъ сортъ чрезвычайно рѣдко встрѣчается; но гдѣ онъ находится, — не жѣлало бы его замѣнить хорошими «шасла» или «шиво».

30) Скороспѣлый морилль. *le Moreède hâtif*. Этотъ прекрасный сортъ въ нашихъ виноградникахъ рѣдко встрѣчается. Пенекъ, который обыкновенно довольно силенъ, выпускаетъ

длинные и раскидистыя лозы, которыя — тверды, темно-желтаго цвѣта, съ продольными черповатыми полосками; глазки толстыя и другъ отъ друга довольно отдалены; листья пяти-лопастныя, выемки глубоки и неправильныя. Грозды продолговатыя, не очень густыя; ягоды посредственной величины, овальныя, прекраснаго темно-розоваго цвѣта; плодовая мяготь твердая, сахариста и чрезвычайно пріятнаго вкуса; поспѣваетъ рано, нѣсколько дней спустя послѣ скороспѣлаго мориллона (*Morillon hâtif*).

31) Бѣлый гайлазъ. *le Normain blanc*. Этотъ родъ винограда, какъ и многіе другіе, извѣстенъ въ Аккерманѣ подъ именемъ «гайлаза» (*Hailaze*), что означаетъ *неплодородный*; и действительно онъ мало урожаенъ, но если бы большія количества обрашали на хорошія качества его плодовъ, то его бы не уничтожали въ нашихъ виноградникахъ съ такимъ рвеніемъ, какъ это дѣлается теперь; потомучто въ тѣхъ виноградникахъ, гдѣ этотъ родъ въ значительномъ количествѣ смѣшанъ съ другими, получается вино несравненно лучшее добываемаго отдѣльно изъ виноградовъ «кабаса» и «кабасія». Пенекъ крѣпокъ; отъ него идутъ многочисленныя лозы, свѣтло-рыжаго цвѣта; глазки довольно сближены, при основаніи толсты и оканчиваются острокопечно; листья дѣльныя, прекраснаго темно-зеленаго цвѣта, выемки глубоки и неправильныя; грозды продолговатыя, не очень густыя, составлены изъ круглыхъ маленькыхъ ягодъ, съ твердою кожицею; жидкость сладкая, вкусная и чрезвычайно сахаристая; вино изъ нея спиртуозно и способно улучшать тѣ, съ которыми его смѣшиваютъ.

Чтобы этотъ сортъ приносилъ хорошій урожай, — надобно подрѣзывать его высоко, — даже такъ, чтобы изъ

лозы можно образовать дугу, которой конец закапывается в землю, а на поверхности самой дуги остается 6 — 7 глазков.

32) **Черный гайлаз.** Как у предыдущего сорта — из довольно крѣпкого плетня выходят многочисленные сѣровато-желтая лозы, съ глазами довольно сближенными; листья веселого зеленого цвѣта, достигающіе, гладкіе сверху и немного пушистые снизу. Ягоды сѣрестенной величины, круглыя, темно-фіолетоваго цвѣта, бархатистыя; плодовая мяготь красноватая; грозды неплутные, мало объемистыя и не одинаковой формы. Виноградъ этотъ есть разность отъ такъ называемаго, во Франціи, *красильнаго винограда (Teinturier)*. Вино изъ него, подобно вину предшествовавшаго сорта, имѣетъ свойство темнѣть цвѣта другихъ винъ, къ которымъ оно будетъ припато; потомучто оно чрезвычайно темнаго цвѣта, и можетъ замѣнить на этотъ разъ французскій «птироре» (*Teinturier*). Оно — вкусно, остро, имѣетъ пріятный запахъ. Единственный недостатокъ этого винограда тотъ, что онъ мало урожаенъ, почему и вывели его почти изъ всѣхъ виноградниковъ. Употребляя такой же способъ подрѣзыванія, какъ и на предыдущемъ сортѣ, можно получить очень посредственные урожаи.

33) **Алексѣйскій виноградъ.** (*Raisin d'Alex.*) По формѣ гроздовъ и ягодъ этотъ сортъ имѣетъ сходство съ мушкатнымъ александрийскимъ виноградомъ; впрочемъ ягоды немного мельче и созрѣваютъ въ половинѣ Сентября; кожица у нихъ толстая и твердая; плодовая мяготь хруститъ на зубахъ, сочна, съ слабымъ мушкатнымъ запахомъ; годичные побѣги красноватые; глаза толстые и сближенные; листья средней величины, достигающіе, веселого зеленого цвѣта, пяти-лопаст-

ные, со множествомъ выемокъ. Сортъ этотъ чрезвычайно рѣдокъ, не даетъ обильнаго урожая; плоды употребляются для стола.

34) **Виноградъ Св. Валентина, le St. Valentin.** Растетъ вертикально; листья о 5 не очень явственныхъ лопастяхъ, иногда цѣльные; края у нихъ неправильно и глубоко выемчатые, зубцы оканчиваются иглами; лозы сѣроватая, немного пушистыя; глаза маленькіе и сближенные; грозды длинныя и не густыя; ягоды средней величины, между ними многія часто не дозрѣваютъ и остаются зелеными, другія же принимаютъ темно-фіолетовый цвѣтъ, и бывають усыпаны маленькими черными пятнышками. Урожай даетъ обильный: часто на одной вѣткѣ встрѣчаютъ до 4-хъ гроздовъ. Вино изъ этого сорта — довольно темнаго цвѣта, ликерно и съ пріятнымъ запахомъ. Для сохраненія необходимой силы лозъ требуется короткая подрѣзка.

35) **Крупный фіолетовый испанскій виноградъ, Gros violet d'Espagne.** Листья трехъ- и иногда пяти-лопастные; выемки не глубокія и неправильныя; лозы осенью рыжевато-желтаго цвѣта; глазки толстые и сближенные; грозды продолговатыя; съ длинными ножками, и составлены изъ негустыхъ гроздочекъ; ягоды овальныя, крупныя, сѣтло-фіолетоваго цвѣта, съ рыжеватыми пятнышками; жидкость сахариста и вкусна. Для порядочнаго урожая требуетъ высокаго подрѣзыванія, и притомъ на каждомъ пеньѣ не нужно оставлять болѣе 3-хъ лозъ, а на нихъ — болѣе 3—4 глазковъ.

36) **Марокскій виноградъ, Raisin de Maroc, ou Barberoux.** Этотъ прекрасный родъ замѣчателенъ своимъ пяти-лопастными, желтовато-зелеными листьями; въ каждомъ изъ промежутковъ лопастей находится по одному кошевидному от-

ростку; выемки широкия, но не глубокия; лозы шоколаднаго цвѣта, съ продольными красноватыми полосками; грозды объемистые, составленные изъ ягодъ круглыхъ, посредственной величины, темно-розоваго цвѣта, во время зрѣлости; плодовая мяготъ ибжна; жидкость находится въ изобиліи, но не очень сладкая. Весьма урожаенъ.

37) Акъ-уаумъ^{*)}. Лозы желто-сѣрыя, пушистыя; листья почти цѣльные, веселаго зеленаго цвѣта, лоснящиеся сверху, а снизу покрытые бѣловатымъ пушкомъ; грозды объемистые; верхняя часть ихъ составлена изъ примѣтныхъ гроздочекъ; ягоды круглыя, довольно крупныя, во время зрѣлости желто-зеленаго цвѣта; тѣ изъ нихъ, которыя были болѣе подвержены дѣйствію солнца, покрыты рыжими пятнами; плодовая мяготъ хруститъ на зубахъ и сахариста. Этотъ сортъ весьма уважаетъ виноградарями; урожаенъ, особенности на Аккерманскихъ пескахъ. Вино изъ него вкусно и способно сохраняться.

38) Ташликъ, или Акликъ^{*)}. Этотъ родъ по всему впро- атію есть разновидъ Пино-франкъ (*Pineau franc*); грозды и ягоды такіе же, только немного побольше; лозы растутъ вертикально, цвѣта сѣрватаго, съ продольными каштановыми полосками. Вино изъ него ликерно и улучшается старья.

39) Черный карнетъ, *le Carmel noir*. Имѣеть нѣкоторое сходство съ Бургундскимъ, какъ по формѣ такъ и по величинѣ своихъ гроздовъ и ягодъ, которыя цвѣта темно-фіолетоваго и бархатисты; листья же имѣютъ совершенно другую форму и служатъ отличительнымъ признакомъ этого рода; они — большіе, глубоко разрывны на семь допастей, сверху желтовато-зеленаго цвѣта, снизу пушисты, жестки на ошупь, неправильно зубчаты, округлены и оканчиваются крючковато-загнутымъ концомъ. Этотъ сортъ весьма рѣдокъ; я встрѣчалъ

его только въ Аккерманѣ; но по количеству и качеству своихъ плодовъ заслуживаетъ разведенія.

40) Бури^{*)}, *le Machuré*. Листья пяти-лопастные, сверху веселаго зеленаго цвѣта, снизу бѣловаты и пушисты; жилки у нихъ красноватыя и выдавшіяся; лозы толстыя, крѣпкія, темно-сѣраго цвѣта; глазки маленькіе и сближенные; грозды короткіе, толстыя, составлены изъ круглыхъ ягодъ, иногда овальныхъ и неравной величины; внутри гроздовъ обыкновенно встрѣчаются маленькія зеленыя, незозрѣлыя ягоды; во время зрѣлости ягоды принимаютъ рыжеватый цвѣтъ, болѣе же подверженные дѣйствію солнечныхъ лучей — испестрены прекрасными свѣтло-фіолетовыми крапинками. Доставаляетъ хорошій урожай, но по цвѣту и безвусію вина не заслуживаетъ, чтобы этотъ сортъ разводили; однакоже встрѣчается въ значительномъ количествѣ въ Аккерманскихъ виноградникахъ, гдѣ его смѣшиваютъ съ бѣлымъ виноградомъ.

41) Крымскій виноградъ, *le Krinski*. Подъ этимъ названіемъ въ Аккерманѣ извѣстенъ особый сортъ, и здѣсь только я и встрѣчалъ его. Наружность его довольно красива; пестекъ чистый и не выпускаетъ много безплодныхъ лозъ; лозы желто-каштановаго цвѣта; глазки маленькіе, сближенные; листья трех-лопастные, сверху желтовато-зеленые, а снизу пушисты; выемки гланстыя, неравильныя; грозды посредственной величины, покрыты пылью; ягоды овальныя, не много къ концамъ продолговатыя, цвѣта каштановаго, переходящаго, во время зрѣлости, въ фіолетовый. Этотъ сортъ вызрѣваетъ только тогда, когда весна открывается рано; по большей же части множество ягодъ незозрѣваютъ и остаются зелеными. Весьма урожаенъ; вкусъ плодовъ его терпкій, почему и употребляется только въ маринованномъ видѣ.

42) **Бычачий глаз.** Око-войло *). Замечательн. своими блдно-зелеными листьями, лоснящиеся сверху и пушистыми снизу; они имеют пять лопастей, глубоко и правильно зубчатых; лозы темно-сѣраго цвѣта, пушисты; глазки маленкіе и сближенные; грозды объемистые, составлены из круглых и чрезвычайно крупных ягод, желтовато-зеленаго цвѣта, съ сдавленными концом и съ каштановыми пятнышками; жидкость находится въ изобилии, но не сахариста. Этотъ сортъ требуетъ низкой подрѣзки; безъ чего полученное большое количество плодовъ можетъ ослабить будущую производительность пенька. Вино изъ него лишено вкуса и спиртуозности.

43) **Мальбекъ.** Пенекъ тощій; лозы тонкія, пенельно-сѣраго цвѣта, глазки малые, сближенные; листья также небольшие, пяти-лопастные, обѣ поверхности блдно-зеленаго цвѣта; черешокъ длиннѣе и красноватъ. Грозды не слишкомъ объемистые, составлены изъ маленькихъ круглыхъ ягодъ, во время зрѣлости темно-фіолетоваго цвѣта; вкусъ весьма похожъ на вкусъ ликвицы. Вино изъ него чрезвычайно ароматное, хорошаго цвѣта, густое, спиртуозное и улучшается старѣя.

44) **Слива-виноградъ, или Сулацкій виноградъ.** Пенекъ у этого сорта чрезвычайно силенъ; онъ выстѣкаетъ длинныя и крѣпкія лозы, темно-рыжеватаго цвѣта; глазки чрезвычайно удалены, — часто разстояние между ними бываетъ отъ 5 до 6 вершковъ; листья большіе, почти цѣльные, цвѣта желтовато-зеленаго, жесткіе на ощупь; грозды объемистые, длинныя и составлены изъ довольно значительныхъ гроздочекъ; ягоды продолговатыя, нежнго вздутыя, посрединѣ — цвѣта фіолетоваго; плодовая мяготъ тверда, хрустяща на

зубахъ; кожица тонкая, отчего и ягоды легко подвергаются гнилости. Для плодородности этого сорта требуется высокая подрѣзка, такъ чтобы лозы, при воткнутиі концовъ ихъ въ землю, образовали дуги.

45) **Пармакъ-узунъ ***), *le Doigt de dame*. Листья этого винограда гладкіе, лоснящиеся, веселаго зеленаго цвѣта, раздѣлены на 5 лопастей, снабженныхъ пилстыми и большими зубцами; лозы свѣтло-каштановаго цвѣта и крѣпкія; глазки сближенные; грозды тяжеловѣсныя и объемистые, составлены изъ ягодъ длинныхъ, нѣжныхъ и некоторое сходство съ пальцами; мяготъ твердая, мало-сочная и невкусная. Во время зрѣлости этотъ виноградъ — прекраснаго желто-янтарнаго цвѣта. Довольно урожаенъ, но для вина не годится; его употребляютъ въ маринадъ.

46) **Мушкатный бѣлый, le Muscat blanc.** Листья неимно тежѣе листьевъ «шасла» (*Chasselas*), глубоко раздѣлены на пять лопастей; края у нихъ неправильно-зубчатые; лозы сѣроватая; глазки довольно другъ отъ друга отдаленные. Грозды длинныя и довольно толстыя, къ концу обыкновенно округленные; ягоды круглыя, сжатая между собою, что въ нашихъ сѣверныхъ виноградникахъ препятствуетъ ихъ полному созрѣванію; онѣ тверды, хрустятъ на зубахъ, свѣтло-зеленаго цвѣта, и сторона, обращенная къ солнцу, окрашена янтарнымъ цвѣтомъ.

47) **Мушкатный чернѣй, le Muscat noir.** Этотъ родъ винограда имеетъ наружный видъ, листья и лозы такіе же, какъ и у предыдущаго; грозды не такъ велики и ягоды висятъ довольно свободно; ножки у гроздовъ очень толстыя; ягоды крупнѣе предыдущихъ, круглыя, фіолетово-краснаго цвѣта, съ меньшимъ ароматомъ, нежели у предыдущаго.

48) Венгерский мускатный виноград, *le Muscat de Hongrie*. Этот прекрасный род отличается от всех других мускатных темно-рыжим цветом лоз, большими и обильными глазками; листьями крупными, почти цельными, с глубокими и широкими зубчиками. Грозды продолговатые, мало-ягодные, отчего они скоро созревают; ягоды довольно крупные, круглые, при концѣ немного сплюснуты, рыжаго цвета, но тѣ изъ нихъ, которая болѣе подвержены дѣйствию солнца, кажутся какъ будто покрытыми сажею. Мяготь твердая, хруститъ на зубахъ, сахариста и душиста. Изъ этого винограда получается самое тонкое десертное вино. У насъ растутъ довольно много мускатныхъ виноградовъ, которые суть разности вышеописанныхъ, и такъ-какъ онѣ не имѣютъ никакихъ отличительныхъ особенностей, то я и не описываю ихъ.

49) Изабелла, *l'Isabelle*. Этотъ прекрасный американскій сортъ имѣетъ очень красивый наружный видъ: выпускаетъ обыкновенно тонкія длинная лозы, что дѣлаетъ его удобнымъ для разведения бесѣадками. Листья большіе, почти цельные, зубцы широкіе и мелко вырѣзанные; цвѣтъ листьевъ прекрасный темно-зеленый, а у лозъ — шоколадный. Эти послѣднія — тверды, содержатъ мало сердцевинны, отчего и не очень чувствительны къ зимнимъ стужамъ. Грозды малые, короткіе, сплюснутые; ягоды овальныя, посредственной величины, прекраснаго темно-фіолетоваго цвѣта; плодовая мяготь мало-сочная, довольно твердая, запаха и вкуса чрезвычайно сходнаго съ малиною. Вино изъ этого винограда мутно, особенно молодое; сильный запахъ придаетъ ему лекарственный вкусъ, пріятный немногимъ; его можно бы было сдѣлать годнымъ ко всеобщему употребленію, смѣшавъ съ другими красными не-ароматными винами.

50) Коринтскій виноградъ, *le Corinthe*. Въ нашихъ виноградникахъ встрѣчаются три вида этого винограда. Первый извѣстенъ подъ именемъ *кишмиша*; пенекъ его крѣпкій, лозы толстыя и длинныя, сѣровато-желтаго цвѣта, листья большіе, почти цельные, гладкіе и лоснящіеся, цвѣта желтовато-зеленаго; грозды очень продолговатые, довольно толстые; ягоды не многочисленныя, овальныя, средней величины, прекраснаго янтарнаго цвѣта и безъ косточекъ; плодовая мяготь хруститъ на зубахъ, слабаго и пріятнаго вкуса. Второй видъ имѣетъ листья сѣтчатыя, довольно большіе, съ малыми вырѣзками и неправильно зубчатые; верхняя сторона темно-зеленая, нижняя покрыта бѣлымъ пушкомъ; грозды малые, короткіе, густые и составлены изъ маленькихъ круглыхъ ягоекъ, по величинѣ равныхъ ягодамъ бирючины, *Ligustrum vulgarie*; онѣ бѣловато-желтаго цвѣта; плодовая мяготь бѣлая и сахаристая, не содержитъ косточекъ; черенокъ гроздокъ такъ нѣженъ и сладокъ, что его можно вѣтъ вмѣстѣ съ ягодами. Третій видъ имѣетъ много сходства съ предыдущимъ; онъ отличается только болѣе темноватымъ отбѣскомъ своихъ листьевъ и темно-фіолетовымъ цвѣтомъ плодовъ; ягоды такой же формы, и тоже безъ зеренъ; но черешокъ толстѣе, деревянистѣе и красноватѣе. Этотъ виноградъ даетъ у насъ весьма скудный урожай, поэтому и не можетъ быть разводимъ для особенныхъ выгодъ.

51) Сюта, *Ciouta*. Виноградъ этотъ нѣкоторые причисляютъ къ роду «шасла», однакоже отъ нихъ онъ отличается слѣдующими особенностями: 1) листья лапчатые, раздѣлены до самаго низу на 5 долей; черешокъ листа часто сперва одинокій, а потомъ дѣлится на 5 отдѣльныхъ черешковъ, соответственно каждой доль; 2) грозды гораздо меньше и

съ меньшими количествами ягодъ, которыя тоже мельче, чѣмъ у «насла» и не такъ круглы и мягче; и наконецъ 3) лозы его всегда стелются по землѣ, и плоды — съ худшими качествами.

Ягоды этого винограда цвѣта фиолетоваго, довольно сладкія, но невкусныя. Во Франціи онъ существуетъ подъ различными названіями: въ Бордо его называютъ *петрушинымъ* (*Persillade*), и дѣйствительно листья его имѣютъ чрезвычайное сходство съ листьями петрушки; въ другихъ мѣстахъ его именуютъ австрійскимъ виноградомъ, *raisin d'Autriche*.

52) Куркуллакъ, *le Porte perjus*. Онъ очень обыкновенъ у насъ и принадлежитъ къ виноградамъ, которые занимаютъ большія пространства въ нашихъ виноградникахъ; особенно по обильному урожаю онъ весьма уважается въ Аккерманѣ. Листья мало разбѣсны, красиваго зеленого цвѣта; зубчики у нихъ неправильные и не глубокіе; лозы толстыя, лопкія, желтаго цвѣта, вслѣдствіе чего этотъ сортъ въ Швейцарской колоніи Шаба носитъ названіе *крупнаго бѣлаго* — съ *мелкими лозами*, (*gros blanc à bois jaune*). Грозды довольно большіе, продолговатой формы, вверху составлены изъ примѣтныхъ гроздочекъ; ягоды овальныя, средней величины, свѣтло-зеленаго цвѣта, а болѣе подверженныя дѣйствію солнца принимаютъ прекрасный янтарный цвѣтъ. Чрезвычайно урожайны: не рѣдко случается видѣть до 6 гроздовъ на одной лозѣ, постепенно расположенныхъ; изъ нихъ самыя позднія (верхнія) рѣдко дозрѣваютъ. Такъ-какъ часто случается, что во время сбора не отдѣляютъ спѣлыхъ гроздовъ отъ неспѣлыхъ; то отъ этого и получается вино слабое, не спиртуозное и грубое.

ГЛАВА III.

Почва. Обработка ея. Мѣстоноженіе виноградниковъ.

Почва. Виноградъ — растение неприхотливое и довольствуется почти всякою почвою, исключая почвъ — съ застоємъ воды и солонцевъ. Но чтобы онъ хорошо возрасталъ, и чтобы плоды удовлетворяли надеждамъ желающаго заняться разведеніемъ его, — необходима для него почва сухая, легкая известково-песчаная.

Въ какой пропорціи должны находиться въ виноградной почвѣ песокъ, известь и другія болѣе или менѣе второстепенныя вещества, какъ-то: глина и растительный перегной, — опредѣлить, относительно всѣхъ мѣстностей и сортовъ винограда, очень трудно и даже невозможно. Есть почвы съ 35% извести и даютъ самыя доброкачественныя урожавъ, — если только онѣ не лишены туковъ и известь смѣшана съ крупнымъ пескомъ; съ такою же производительностію можно встрѣтить почвы съ 80% песку, съ 5% извести и 15% глины и перегноя. Общее заключеніе насчетъ состава почвы можно сдѣлать такое: песку должно быть не менѣе 50%; почвы о 80% (песку) должны быть мелкозернисты, имѣть глину и известь, и требовать навознаго удобрения. Касательно извести: желательно, имѣть въ виноградной почвѣ по крайней мѣрѣ 10 или даже 15%; меньшее этого содержаніе не благоприятно дѣйствуетъ на добротность винъ. Что касается до почвъ черноземныхъ, на которыхъ большею частію приходится разводить виноградъ въ нашемъ краѣ, — надобно сказать, что только тогда онѣ могутъ быть хороши для этого плода, когда ясно видно въ нихъ преобладаніе

песка, или находится довольно крупная дресва (преимущественно из известняка); тучный и плотный чернозем гонять лозы и листья, дает много плодовъ, но вина изъ нихъ нельзя произвести хорошаго. А потому выгоды сажать лозы въ подпочвѣ чернозема, чѣмъ въ самой почвѣ, или примѣшивать къ нему песокъ, жергель, дресву, о чемъ будетъ сказано пространнѣе въ своемъ мѣстѣ.

Къ этому должно еще присоединить, что самая удобная для произрастанія винограда та почва, которая содержитъ глину, известъ и кремнеземъ, т. е. песокъ, въ такихъ отношеніяхъ, что легко можетъ впитывать влажностъ, и удерживать ее въ достаточномъ количествѣ для питанія растений, до того времени, пока новый дождь не вознаградитъ убыли, происходящей отъ постоянного и незамѣтнаго испаренія, подѣляемъ солнечной теплоты и вѣтровъ.

Кромѣ соотвѣстнаго состава необходимо нужно еще, чтобы почвенный слой имѣлъ достаточную толщину; потому что если толщина его въ 3 вершка и онъ лежитъ на плотной глинѣ, непронускающей влажности, необходимой для нижнихъ корней; то въ такой почвѣ питательныя начала верхняго слоя весьма скоро истребляются растениями, и онъ дѣлается современемъ совершенно тощимъ. Следовательно, чтобы результаты развѣданаго виноградника были благоприятны, нужна для него почва легкая и глубокая, — уже самое меньшее — 10 вершковъ глубины.

Обработка почвы. На сѣверѣ, западѣ и въ срединѣ Новороссійскаго края сажаютъ лозы или въ ямки, или просто на обыкновенно обработанной почвѣ, — мотыгою или плугомъ. Въ сѣверной части Бессарабіи для лозъ выкапываютъ квадратныя ямки, около 24 вершковъ въ поперечникъ и отъ 6

до 8 вершковъ глубины; въ каждую изъ угловъ такой ямы кладутъ наискось по одному виноградному черенку, — такому, на которомъ находится часть прошлагодняго прироста; положивши эти черенки, ямки совершенно зарываютъ землею. Въ Бессарабіи черенки эти слынутъ подѣ именемъ *кирлика* (kirligues); французы называютъ ихъ *crosselles*. Такое сажаніе производится обыкновенно осенью, и тамъ, гдѣ виноградники занимаютъ возвышенности.

На югѣ нашего края или точнѣе въ Бессарабіи и окрестностяхъ Одессы, для садки винограда употребляется особенное орудіе — сажалый колъ, который есть ничто иное, какъ заостренный желѣзный ломъ, длиною въ 1 арш. и имѣющій деревянную рукоятъ. По прилагаемому рисунку легко понять устройство этого орудія. Въ мѣстахъ песчаныхъ, соседнихъ Днѣстровскому лиману, имѣютъ обыкновеніе сажать черенки въ круглыя ямки, безъ всякаго предварительнаго приготвленія почвы. Осенью или чаще въ Маѣ мѣсяцѣ, до десяти такихъ черенковъ, длиною отъ 16 до 20 вершковъ, раскладываютъ по стѣнкамъ ямки, другъ отъ друга на разстояніи 6 или 8 вершковъ; нижній конецъ ихъ выгибаютъ по землѣ, такъ что черенокъ представляется приподнимающимся: такое положеніе способствуетъ большому и скорѣйшему окорененію. Одна ямка отъ другой обыкновенно копаются на 3 или 4 аршина. Когда кусты сдѣлаются довольно сильными, что бываетъ на пятый годъ послѣ садки, то лучшія лозы отводить въ соседственныя мѣста, такъ чтобы разстояніе между кустами было не больше одного аршина. Вообще, на извѣстномъ пространствѣ, сажаютъ удвоенное число черенковъ противъ сдѣланнаго, считывая на то, что они, особливо на несоот-

вѣтственной почвѣ, не всегда легко принимаются, и кроѣ того, во многихъ здѣшнихъ почвахъ встрѣчается несыѣтное множество личинокъ майскихъ жуковъ (*Melelontha vulgaris*), которыя весьма лакомы на молодые корни и даже на самыя лозы; онѣ точатъ ихъ по всѣмъ направленіямъ и такимъ образомъ уничтожаютъ изъ нихъ большую часть, пока наконецъ лозы сдѣлаются до того толсты, что могутъ противустать разрушающему дѣйствию этихъ наѣдокъ.

Виноградъ въ песчаной почвѣ — трудно принимается и растетъ медленно; но разъ укоренившись, остается надолго, и въ послѣдствіи пріобрѣтаетъ значительную растительность. Вода, которую почва весьма легко напѣивается, проникаетъ во весь подобный слой, втягивается всѣми порази корней; отчего и происходитъ такая сила, крѣпость и роскошное развитіе кустовъ, удивляющія многихъ; потомучто на первый взглядъ такая почва кажется весьма скудною. Дальнѣйшій уходъ за виноградомъ здѣсь весьма простъ и легокъ; вино, изъ него получаемое, хорошо, вкусно и спиртуозно.

Послѣдній способъ, о которомъ мы сейчасъ сказали, употребляется въ томъ только случаѣ, когда пополняютъ старые виноградники, или же разводятъ новые на весьма незначительныхъ пространствахъ, — въ которыхъ обыкновенно не соблюдаютъ правильности въ насажденіяхъ; но если требуется развести значительные виноградники, то здѣсь, для облегченія дальнѣйшаго ухода за виноградомъ, необходима правильная посадка. Эта посадка чаще всего производится послѣ предварительной обработки почвы плугомъ.

Нѣкоторые хозяева вспахивъ землю, назначенную для виноградника, роютъ на ней длинныя рвы, глубиной и шириной отъ 6 до 24 вершковъ, и до посадки черенковъ опять

ихъ забрасываютъ землею. Этотъ способъ приготовления почвы превосходенъ, и мнѣ кажется, что онъ есть лучший послѣ сплошной глубокой перекопки, которая впрочемъ необходима только въ томъ случаѣ, когда почва имѣетъ наклонъ, глиниста или же камениста. Южный берегъ Крыма представляетъ намъ примѣръ такого способа приготовления почвы; потомучто если бы кому нибудь вздумалось такъ сажать виноградъ послѣ обыкновеннаго вспахиванія плугомъ, какъ это дѣлается въ южной полостѣ Бессарабіи и въ Херсонской губерніи, то виноградники его давали бы весьма плохіе урожаи.

Способъ сажанія посредствомъ канавъ или рововъ, въ большей части лѣсистей Новороссійскаго края, долженъ быть предпочтенъ всѣмъ прочимъ способамъ; потомучто онъ обходится дешевле сплошной глубокой перекопки, а между тѣмъ успѣхъ почти тотъ же. Я настоятельно предлагаю его въ томъ случаѣ, когда верхній слой почвы не достаточно глубокъ, а подпочва глиниста, не пропускающая влаги. Примѣромъ можетъ служить западная часть Аккерманской земли. Нѣкоторые жители этого города, имѣя такую почву, рѣшаются на значительныя издержки, которыя неизбежны при рытіи и засыпаніи рововъ. Стоимость этихъ работъ слѣдующая: за выкопку рва, шириною въ 6 вершковъ и глубиною въ 16, платятъ по 2 коп. сер. за сажень, шириною же въ 24, а глубиною въ 16, — отъ 4½ до 5 коп. сер. за сажень, что составляетъ расходъ, на одну десятину; для рововъ первыхъ разѣрковъ до 48 руб. сер., для вторыхъ разѣрковъ — отъ 96 до 108 руб., — предполагая, что будетъ вырыто на одной десятинѣ 2400 сажень. Изъ этого видно, что подобныя работы имѣютъ значительную стоимость, особенннсти когда дѣлаются широкіе рвы; но хозяева, произ-

водившие у себя такую работу, получили самые благоприятные для них последствия.

Необходимо заметить еще, что при рытье рвов нужно верхний слой вырытой почвы выбрасывать по одну сторону рва, а нижний по другую; при засыпании же, верхний слой бросать в ров прежде, а нижний — послѣ, такъ-чтобы пласты находились въ обратномъ, противъ прежняго, порядкѣ.

Вотъ болѣе подробный расходъ — на одну десятину, засаженную виноградомъ, въ первый годъ.

А. Въ глубокихъ рвахъ :

	Руб. сер.
Предварительная обработка плугомъ стоитъ	4
Рытье рвовъ (2400 саж.) и засыпка — ихъ среднимъ числомъ .	102
Покупка 7 тысячъ черенковъ, по 3 руб. сер. за тысячу, .	21
Садка ихъ *)	10
Уходъ за ними до зимы	6
Всего	143

(Расходъ, въ первый годъ, на одну десятину, засаженную виноградомъ посредствомъ садового кола [о которомъ выше было сказано] будетъ показанъ ниже.)

Б. На землѣ вспаханной плугомъ :

	Руб. сер.
Паханіе обыкновеннымъ плугомъ стоитъ	4
Второе паханіе плугомъ и почвоуглубителемъ (который обыкновенно идетъ вслѣдъ за первымъ)	8
Бороненіе почвы	1
Покупка 7 тысячъ черенковъ	21

*) Предварительно должно засыпать рвы только въ томъ случаѣ, если черенки безъ корней. Садка производится помощью деревяннаго или желѣзнаго кола.

	Руб. сер.
Садка ихъ	10
Уходъ за ними до зимы	6
Всего	50

В. На землѣ вспаханной перекопкой :

	Руб. сер.
Перекопка 2400 сажен. на 16-ти вершковую глубину, по 10 коп. сер. за сажень, стоитъ	240
Покупка 7 тысячъ черенковъ	21
Посадка ихъ	10
Уходъ за ними до зимы	6
Всего	277

Дальнѣйшія работы въ виноградникахъ, разведенныхъ на землѣ, приготовленной тѣмъ или другимъ способомъ, одни и тѣже; и если они производятся маленькимъ плугомъ и рѣзаконъ (орудіе описанное ниже), то стоятъ отъ 10 до 14 рублей серебромъ ежегодно.

Въ мѣстностяхъ, гдѣ растительный слой состоитъ изъ почвы легкой и глубокой (по крайней мѣрѣ въ 16 вершковъ), можно и необработывать землю упомянутыми дорожными способами (рытье канавъ и сплошная перекопка): довольно и одного осенняго поднятія земли плугомъ, на глубину, по крайней мѣрѣ, до 4 вершковъ, (предполагая, что посадка будетъ произведена въ Маѣ). Сошникъ у плуга долженъ быть широкій, отваль прилично выгнутый, и чтобы борозды выходили чистыя. Углубленіе почвы производится другимъ плугомъ, называемымъ почвоуглубителемъ: у него отвала нѣтъ, сошникъ острый и трехъ-угольный (смотри рисунокъ); онъ входитъ въ землю на 8 или 10 вершковъ. Слѣдовательно, при помощи плуга и почвоуглубителя, мы разрыхлимъ рас-

тительный слой на 12 или 14 вершковъ глубины, что весьма достаточно для распространения и углубления корней виноградныхъ лозъ. На почвахъ, такимъ образомъ приготовленныхъ, садка посредствомъ садилаго кола — хороша и идетъ весьма поспѣшно. Третье вспахиваніе должно предшествовать сажанію.

Случается часто, что почва, назначенная для виноградниковъ, зарастаетъ пыреемъ (*Triticum repens*). Растеніе это есть врагъ всѣхъ плантацій; потомучто оно своими многочисленными корнями высасываетъ изъ земли значительное количество питательныхъ соковъ; поэтому весьма естественно, что его должно истребить прежде садки виноградныхъ черенковъ, потомучто въ послѣдствіи уничтоженіе его сопряжено будетъ съ болѣею трудностью и неудобствами.

Въ большую ошибку впадали тѣ изъ виноградарей, у которыхъ виноградники были заглушаемы пыреемъ, и которые предполагали, что для устраненія этого растенія необходимо вырывать его изъ земли съ корнями. Такое предположеніе было главнымъ источникомъ недоумѣній и трудностей, которыя представились при производствѣ подобной, часто безуспѣшной работы. Въ тѣхъ виноградникахъ, гдѣ растеніе это находится въ изобиліи, нѣкоторые виноградары для уничтоженія его производили работы мотыгою, раздвѣлая каждую глыбу земли; при чемъ они выкапывали руками всѣ корни и выбрасывали ихъ за виноградники. Очевидно, что подобная работа очень трудна, или по крайней мѣрѣ, очень невыгодна, если ее производить на обширныхъ пространствахъ, переплетенныхъ корнями этого вреднаго растенія.

Для совершеннаго истребленія пырея существуетъ другое средство, легче исполнимое и не требующее выбора

изъ почвы корней, которые пропадаютъ самъ собою, а потому разлагаясь, служатъ даже превосходнымъ удобрительнымъ веществомъ. Замѣчу, что польза отъ этого удобрения такъ велика, что съ избыткомъ покрываетъ всѣ расходы, употребленные для истребленія означенной травы.

Истребленіе пырея на почвахъ, иль заглушаемыхъ, основано на слѣдующемъ главномъ началѣ: *пырей не можетъ расти и гибнетъ безвозвратно на почвѣ рыхлой, въ Май, Июнь и Июль мѣсяцѣхъ, во время самое знойное въ году.* Слѣдовательно, для достиженія этой цѣли, нужно стараться, какъ можно раньше весною разрыхлять почву; для этого почвы легкія надобно пахать съ осени, потомучто послѣ этой пашни дѣйствіемъ зимнихъ морозовъ, земля весьма хорошо размелывается. И на этотъ разъ на пашнѣ оставляютъ глыбы въ такомъ же видѣ, какъ отвалили ихъ плугъ, т. е. борошеніе не слѣдуетъ немедленно за первымъ паханіемъ, но предшествуетъ второму, которое дѣлаютъ въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ тотчасъ, когда почва обсохнетъ, но не позже, когда она осядетъ, потомучто въ послѣднемъ случаѣ разрыхленіе почвы представить болѣешия затрудненія. Послѣ второго паханія почву не боронятъ, потомучто надобно стараться о скорѣйшемъ осушеніи ея, чему бороньба служитъ препятствіемъ; поэтому бороньба здѣсь всегда должна предшествовать паханію. Бороны употребляются тяжелыя и съ желѣзными зубьями, отчего слѣдующее за борошеніемъ вспахиваніе дѣлается болѣе дѣйствительнымъ средствомъ для разрыхленія почвы.

Чтобы послѣдствія такого паханія были удовлетворительны, необходимо, чтобы плугъ переварачивалъ пласты до той глубины, до которой достигаютъ корни пырея, что не превосходить четырехъ вершковъ.

Третье паханіе, которому предшествует борошеніе, должно производить въ Мѣѣ мѣсяцѣ. Весьма важенъ выборъ благоприятнаго времени для производства подобныхъ работъ, т. е. не должно ожидать, пока почва совершенно осядетъ, и производить ихъ тогда, когда она совершенно обсохла прѣла. Отъ двухъ этихъ обстоятельствъ зависитъ успѣхъ всего предпріятія. Послѣ третьяго паханія останется у насъ еще довольно времени, чтобы увидѣть: оставитъ ли почву подъ паромъ, или же приступить къ сѣвкѣ черенковъ, что можетъ быть допущено только въ такомъ случаѣ, если мы точно убѣждены, что весь ширей погибъ.

Почвы влажныя и плотныя, на которыя морозъ мало дѣйствуетъ, въ видахъ разрыхленія ихъ, поднимать съ осени не должно, потомучто осеннее паханіе скорѣе повредитъ, чѣмъ принесетъ пользу, — и это потому, что взрыхленныя съ осени тяжелыя почвы весною долго не просыхаютъ.

Мѣстоположеніе виноградниковъ.

Послѣ свойствъ почвы, для виноградниковъ мѣстоположеніе многими учеными и хозяевами принимается за условіе большой важности; потомучто оно имѣетъ большое вліяніе на качество винъ. Вообще многіе виноградари утверждаютъ, что мѣстности самыя удобныя для винограда тѣ, которыя расположены на косогорахъ, обращенныхъ къ югу или же къ юго-востоку; напротивъ, мѣстности совершенно ровныя (горизонтальныя) — считаются малоудобными.

Вотъ что говорить объ этомъ предметѣ французскій писатель о винограднѣ, г. Ленуаръ въ своемъ *Traité sur la culture de la vigne en France*.

«Виноградъ должно садить на склонахъ мало возвы-

шенныхъ горъ; на верхушкахъ горъ это растение бываетъ подвержено морозамъ и вѣтрамъ; притомъ на большой высотѣ средняя температура такъ быстро понижается, что даже въ самыхъ южныхъ департаментахъ Франціи виноградъ весьма плохо поспѣваетъ на верхушкахъ горъ, высота которыхъ только въ нѣсколько сотъ шаговъ.»

«Если вершина горы покрыта лѣсомъ, виноградники на склонахъ ея, обращенныхъ къ югу или юго-востоку, имѣютъ самое благоприятное положеніе; лѣсъ этотъ служитъ имъ защитою отъ холодныхъ и влажныхъ вѣтровъ, дующихъ съ сѣвера и сѣверо-запада; напротивъ, когда вершина обнажена, эти вѣтра, пробѣгая ихъ, низвергаются какъ потоки и на встрѣчающіеся по ихъ направленію склоны и по своей тяжести замигаютъ покрывавшіе почву теплые, а следовательно и легчайшіе слои воздуха. Защита эта такъ важна, что когда ея нѣтъ, то всѣми средствами нужно стараться произвести подобную.»

«Вообще, равнины менѣе благоприятны для винограда. Лучи солнечныя падаютъ на нихъ косвеннѣе, чѣмъ на косогоры, следовательно менѣе нагрѣваютъ почву, а нѣкоторые даже совершенно не касаются ея поверхности, всосбенности когда виноградъ разрастается; потомучто рады кустовъ отбрасываютъ отъ себя тѣнь, которая ложится на промежутки почвы, между ними находящіеся. На склонахъ же не случается такого совершеннаго отѣненія, во первыхъ потому, что тѣни не такъ длинны, а во вторыхъ, что почва на склонахъ менѣе плодородна тѣмъ, которая находится въ равнинахъ; а поэтому и кусты ниже и менѣе обременены листьями.»

«На среднѣмъ склона горы, мало покатого, виноградъ

«дает лучшие продукты; часть склона при подошве горы, получая все питательные вещества, приносимые сверху стекающей водою, весьма плодотворна; выше же она тоща и виноград там подвержен непостоянной температурѣ.»

Опровергать эти факты, выведенные из добросовѣстных наблюдений, — было бы неблагоприятно; однако нельзя и совершенно вѣрить им, хотя с другой стороны мы имѣем прекрасные виноградники южного берега Крыма, расположенные на косогорахъ, довольно крутыхъ и обращенныхъ къ югу.

Лучшие Бессарабскіе виноградники находятся на отлогостяхъ мало наклоненныхъ и обращенныхъ къ сѣверо-востоку и даже совершенно къ сѣверу. Такое же положеніе имѣютъ виноградники Леонтьева, Кавушанъ и нѣкоторые въ Пуркарахъ, гдѣ красное вино замѣчательно своимъ прекраснымъ цвѣтомъ, вкусомъ и пріятнымъ запахомъ малины, и старѣя, имѣетъ большое сходство съ виномъ Бордо. Самые лучшие виноградники въ Бессарабіи — есть Аккерманскіе, и они расположены на гладкой равнинѣ. Вино, добываемое изъ нихъ, можетъ замѣнить простыя вина Франціи.

Изъ вышеисчисленныхъ фактовъ должно заключить, что въ сѣверной части нашего края для виноградниковъ нужно избирать мѣстность обращенную къ югу и какъ можно болѣе защищенную съ сѣвера; такая мѣстность избирается для того, чтобы доставить винограду большую теплоту, — такую, которая приближалась бы къ теплотѣ мѣстъ болѣе южныхъ. Такимъ образомъ, приближаясь постепенно къ югу, смотря по мѣстнымъ условіямъ, можно выбирать почву обращенную на востокъ или сѣверо-востокъ. Въ нашихъ самыхъ южныхъ мѣстностяхъ, если почва подъ виноградникомъ тощая, скудная и обращена къ югу, виноградъ растетъ весьма плохо,

потому что страдаетъ отъ засухи въ продолженіе большей части лѣта, что заставляетъ нѣкоторыхъ владѣльцевъ, въ Крыму, прибѣгать во время сильныхъ жаровъ къ орошенію; въ такихъ виноградникахъ виноградъ подверженъ *засуху*, т. е. плоды его, выставленные на непосредственное и продолжительное дѣйствіе солнечныхъ лучей, вскорѣ послѣ цвѣтенія совершенно засыхаютъ.

ГЛАВА IV.

Выборъ лозъ. Приготовленіе и сохраненіе черенковъ до времени посадки. Виноградные разсадники. Размноженіе виноградныхъ отводками и сѣменами.

Выборъ лозъ.

Изъ всѣхъ растений виноградная лоза болѣе другихъ подвержена вліянію многихъ причинъ. Хотя нѣкоторые ученые писатели о виноградѣ утверждаютъ, будто бы главное различіе въ качествѣ вина зависитъ отъ трехъ причинъ: отъ географической широты мѣста, отъ качества земли и отъ способа воздѣлыванія винограда; но нельзя не признать, что на качество вина имѣетъ вліяніе и самый сортъ лозъ; а потому хорошій выборъ черенковъ можетъ служить къ улучшенію нашихъ виноградниковъ. — Я рѣшительно утверждаю, что соотвѣтственный выборъ лозъ также необходимъ, какъ и выборъ почвы и мѣстоположенія виноградника. Такъ напр. на сѣверѣ нашего края, гдѣ виноградъ въ годы холодныя зрѣетъ съ трудомъ, — тамъ для вѣрнаго успѣха благоразумнѣе выбирать только сорта скороспѣлые, каковы по преимуществу: шасла (le chasselas hâtif), алаурия (le muscadin gris), кабаска

(le chasselas blanc), серексія (le morillon hâtif et malvoisie noir). — Всѣ эти сорты созрѣваютъ 10 или 15 днями раньше прочихъ. Къ сожалѣнію, значительная часть лозъ, встрѣчающихся нынѣ въ сѣверныхъ частяхъ нашего края, принадлежатъ къ породамъ медленно созрѣвающимъ. Куру-клакъ и кабасія, породы наиболѣе встрѣчающіяся въ этихъ мѣстахъ, никогда не достигаютъ надлежащей зрѣлости и оттого лишены сахаристыхъ веществъ, въ слѣдствіе чего онѣ никогда не могутъ дать хорошаго вина.

Лучшимъ доказательствомъ моихъ словъ могутъ служить всякія дурныя вина изъ виноградниковъ, лежащихъ по обѣимъ сторонамъ Дибстра, вверхъ отъ Бендеръ, а равно и вина съ ^{19/20} виноградниковъ, лежащихъ въ сѣверныхъ частяхъ нашего края. Дурное качество винъ изъ этихъ виноградниковъ могло бы быть значительно уменьшено, если бы въ сухіе годы, когда нельзя бояться большой порчи винограда, отдаляли, по возможности, собираніе винограда, и, по собираніи, тщательно старались бы отдѣлать грозды испорченные и дурно созрѣвшіе. Но достигнуть этого, особенно въ виноградникахъ крестьянъ, весьма трудно.

Въ теплые и «скороспѣлые» годы случается иногда опытнымъ хозяевамъ получать посредственное и даже хорошее вино и изъ этихъ породъ винограда, но это случается очень рѣдко; между тѣмъ, если бы они воспитывали, вмѣстѣ этихъ дурныхъ породъ, — породы мною поименованныя, — они постоянно получали бы вино несравненно лучшаго качества; да и крестьяне, слѣдуя ихъ примѣру, улучшили бы свое вино. Слѣдовательно, виноградарство въ этихъ мѣстахъ могло бы быть гораздо прибыльнѣею вѣтвію. Еще разъ софѣтую, исключительно разводить здѣсь серексію (la malvoisie),

и алварну (le muscadin). — на томъ основаніи, что эти двѣ породы развиваются весною довольно поздно, а потому рѣже страдаютъ отъ позднихъ морозовъ (случающихся нерѣдко въ концѣ Апрѣля), а если иногда и пострадаютъ отъ нихъ, то имѣютъ возможность дать новые побѣги, которые еще успѣютъ принести хорошіе плоды, хотя и позже 15 днями.

На югѣ, на мѣстахъ, обращенныхъ къ полудню, на землѣ сухой, имѣть никакой опасности разводить породы, созрѣвающія гораздо позднѣе. Въ этихъ мѣстахъ телтикурукъ (la blanquette), белберджи (le raisin de Prince), рислингъ (le risling) и другіе могутъ приносить отличные плоды.

При разведеніи винограда надобно прилагать самую тщательную заботливость: выбирать черенки сообразно съ грунтомъ земли, въ который хотятъ пересадить ихъ; потому что отъ этого новаго условія преимущественно зависитъ какъ качество, такъ и обиліе плодовъ. На этотъ разъ, думаю, что хорошимъ пособіемъ можетъ служить 1-ая глава моего труда, гдѣ поименованы всѣ породы лозъ, съ означеніемъ почвы, на которой онѣ могутъ произрастать съ большимъ успѣхомъ.

Если лица, желающія произвести новыя посадки винограда, живутъ въ недалекомъ разстояніи отъ виноградниковъ, съ которыхъ намѣрены получить черенки; то я софѣтую имъ лично посѣтить эти плантаціи не задолго до собранія плодовъ и выбрать тѣ лозы, которыя болѣе понравятся; выбравши имъ нужно привязывать какой-нибудь значекъ къ каждой выбранной лозѣ: этотъ значокъ послужитъ для распознаванія лозъ послѣ сбора плодовъ; потому что послѣ этого времени и послѣ опаденія листьевъ очень трудно распознать породу, къ которой принадлежитъ лоза, а если и встрѣ-

чаются хозяева — виноградары, обладающие подобным знанием, то они очень редко употребляют это знание в дело: они стараются поскорее нарвать требуемое количество черенков, и потому рубят без разбора, отчего нередко вновь заведенный виноградник оказывается несоответствующим цели.

Вообще будущим виноградарям я советую вбить только самим себя или таким хозяевам, у которых в виноградниках лозы строго разделены по породам, и которые честною своею приобрели себе известность.

Считаю не лишним заметить, что весьма неблагоприятно для заключения о плодородии и качествах винограда по одному урожаю; только наблюдения нескольких лет могут дать о том и другом полное понятие. Часто случается, что лозы обыкновенно мало плодородны приносят обильный урожай; но в последующие годы они заставляют нового виноградаря сожалеть о выборе, сделанном опрометчиво. Никогда не должно выбирать слишком много пород, потому что большое разнообразие винограда, смешанного вместе, лишает вино всякой характеристики, что и случается чаще всего у наших виноградарей. Впрочем при желании завести значительную плантацию и при трудности достать требуемое количество черенков одной породы, можно брать два, три и даже четыре; но при этом должно выбирать такие сорта винограда, которые созревали бы в одно время, и надобно избывать выбора лоз белого и красного винограда вместе; потому что необходимое отделение одного цвета плодов от другого только затруднит виноделие.

Приготовление черенков

Черенки срывают осенью или весною перед движением соков; впрочем первая пора считается лучшею; потому что в это время можно получить черенки без всякого повреждения, особенности — из тех виноградников, в которых не все лозы оставляются на зиму. Вообще лозы, оставленные на зиму, часто страдают от холодов, особенно в тех, где термометр Реом. нередко опускается до 15° и даже до 18° ниже точки замерзания. При -15° виноградная лоза уже начинает страдать и глазки некоторых пород повреждаются, а при -18° совершенно разрушаются, и только нижние (глазки), прикрытые землею или листьями, составляют всю надежду виноградаря. Случается также, что, выпавший дождь замерзает; тогда достаточно холода в -6° или -8° — чтобы совершенно уничтожить глазки лоз, которая после этого годны только на топливо.

Длина черенков может быть различна: от 8 до 16 верш., смотря по грунту, в который намерены сажать их. По сбору черенков, их очищают от листьев и, связав в пучки от 100 до 150 штук, кладут в канавку, вырытую в месть не очень влажную, в аршин и более глубины и такой же ширины. Пучки эти кладут в канавку пластами и накрывают землею. Таким способом черенки сохраняются без всякого повреждения. Если же посадку их намерены произвести осенью, то достаточно поместить пучки черенков в прохладном месте и защитить их от лучей солнца и действия ветров. Чтобы не высохли те органы, по которым не перестает двигаться сок, не должно слишком опаздывать посадкою черенков.

Въ Аккерманѣ употребляютъ прекрасный способъ приготовления черенковъ, заставляя ихъ пускать корни прежде посадки. Этотъ способъ состоитъ въ слѣдующемъ: роютъ канавку въ 18 верш. ширины и въ 20 верш. глубины; длина же соразмѣряется съ числомъ черенковъ; ровъ этотъ вырывается на мѣстѣ, обращенномъ къ югу и защищенномъ отъ сѣвера. Осенью, а по большей части въ Мартѣ мѣсяцѣ, черенки, связанные въ пучки, ставятъ перпендикулярно въ означенную канавку. Надобно обращать вниманіе на то: а) чтобы эти пучки были связаны какъ можно плотнѣе, такъ чтобы между черенками почти не было промежутковъ; б) чтобы толстые концы черенковъ были обращены вверхъ. Поставленные такимъ образомъ пучки покрываются слоемъ соломы, а сверху соломы — землею вершка на 2. Я замѣтилъ, что гораздо лучше не класть соломы, которая дурно пропускаетъ тепло и тѣмъ замедляетъ проростаніе б и даже 10 днями. Покрывши черенки землею, ихъ обильно поливають и возобновляютъ поливку каждые 2 — 3 дня, смотря по погодѣ. Въ началѣ Мая на толстыхъ концахъ черенковъ показываются маленькіе корешки, которые, при-этомъ, служатъ лучшимъ признакомъ, что время посадки наступило, и очень рѣдко случается, чтобы лозы, посаженные такимъ образомъ, не прижились.

Употребляютъ еще два способа приготовления черенковъ, и эти способы представляютъ очень много вѣроятія развести виноградникъ на сухой землѣ, гдѣ лозы обыкновенно принимаются съ трудомъ. Одинъ изъ этихъ способовъ состоитъ въ посадкѣ черенковъ въ разсадники, гдѣ лозы и остаются года два или три. Лозы, взятые изъ разсадниковъ, хорошо устроенныхъ, имѣютъ очень много преимуществъ, напр. онѣ

очень сильны и имѣютъ крѣпкіе корни, что дѣлаетъ посадку такихъ лозъ вѣрною, и очень рѣдко случается, чтобы лозы, высаженные изъ разсадниковъ на виноградникъ, не дали бы плодовъ на 3-й годъ, между тѣмъ какъ черенки, посаженные прямо на мѣстахъ, даютъ плоды только на 5-й годъ. Впрочемъ случается, и даже часто, что съ виноградниковъ, разведенныхъ прямо изъ черенковъ, собираются плоды также на 3-й годъ, но этотъ сборъ нельзя назвать сборомъ въ полномъ смыслѣ слова. Одно изъ главныхъ преимуществъ означеннаго способа состоитъ въ томъ, что сокращаются расходы на обработку всего пространства, предназначеннаго для виноградника; потомучто вмѣсто 5-ти лѣтняго ожиданія сбора винограда, вы ждете только 3; и притомъ обработка разсадника не требуетъ большихъ издержекъ, ибо лозы занимаютъ здѣсь очень малое мѣсто, такъ-что 10 тысячъ черенковъ могутъ сидѣть на 25 саж. Изъ этого также само собою видно, что разсадникъ гораздо легче и дешевле можно поливать, чѣмъ черенки посаженные на мѣста, а между тѣмъ это при сухой и продолжительной погодѣ бываетъ необходимо, особливо въ первое лѣто. Все пространство, назначенное для разсадника, должно быть перекопано по крайней мѣрѣ на аршинъ глубины, при чемъ надобно стараться, чтобы верхній слой земли былъ обращенъ внизъ, потомучто этотъ слой содержитъ наибольшее количество питательныхъ частицъ, столь необходимыхъ для развитія сильныхъ корней изъ нижнихъ глазковъ черенка. Это первоначальное развитіе, замѣчу, составляетъ необходимое условіе и обезпеченіе какъ будущаго плодородія, такъ и продолжительности существованія виноградника. Черенки въ разсадникахъ располагаются рядами, на разстояніи $1\frac{1}{2}$ или 2 вершка другъ

отъ друга; а между рядами оставляется промежутокъ верш. въ 4 или 6, — такъ чтобы можно было поставить ногу, не вредя новымъ побѣгамъ, и выпалывать траву, которая вредитъ какъ росту молодыхъ растений, такъ и укрѣпленію ихъ въ землѣ. Чтобы облегчить этотъ трудъ надобно разсадки раздѣлять на квадраты или грядки, не слишкомъ широкія, оставляя между ними дорожки, такъ чтобы, стоя на дорожкѣ, рукою можно было достать до середины грядки, чѣмъ облегчится какъ выпалываніе травъ, такъ и поливка.

Присоединю еще, что разсадки должны быть разводимы на такихъ же почвахъ и мѣстахъ, на какихъ намѣреваются развести и виноградники; а не въ тѣнистыхъ садахъ, или мѣстахъ влажныхъ, гдѣ земли бываютъ лучшаго качества, нежели тѣ, на которыхъ должны быть впоследствии высажены лозы. Потомучто, если лозы, по пересадкѣ, будутъ находиться подъ менѣе благоприятными условіями ихъ роста, — то онѣ очень туго идутъ въ ростъ, долго болѣютъ и даже никогда не могутъ развиваться въ совершенномъ видѣ.

Въ первый годъ черенки растутъ свободно; на второй ихъ обрѣзываютъ, оставляя на лозѣ, ближайшей къ землѣ, одинъ глазокъ; на слѣдующій годъ, если лоза остается еще въ разсадникѣ, поступаютъ точно также.

Размноженіе отводками.

Способъ приготовленія хорошихъ отводковъ, съ здоровыми корнями, состоитъ въ слѣдующемъ: осенью или весною выбираютъ въ виноградникъ сильный кустъ, и на немъ — также сильную лозу или вѣтку; потомъ, возлѣ этой лозы роютъ канавку въ 3 или 4 вершка глубины. Когда хотятъ отвести лозу, — ссачипываютъ съ нея всѣ нижніе (ближай-

шіе къ кусту) глазки, или почки; потомъ наклоняютъ верхушку ея въ приготовленную канавку, и закрываютъ ее землею. Надобно стараться наклонять вѣтвь такъ, чтобы она образовала полукругъ, а не уголъ; потомучто при послѣднемъ положеніи очень много сжимаются пути, по которымъ проходятъ питательные соки, что очень вредитъ проростанію отводка. Выше сказано, что ближайшіе къ кусту глазки на отводимой вѣткѣ ссачипываются: это дѣлается для того, чтобы эти глазки, находясь подъ болѣе благоприятными условіями, (нежели глазки, закрытые землею), не пошли въ ростъ и не воспрепятствовали бы развитію тѣхъ глазковъ, изъ которыхъ должны выйти корешки и вѣтки. На поверхности земли у отводимой вѣтки оставляютъ два глаза.

Осенью, или же въ концѣ зимы, отдѣляютъ отводокъ отъ куста, и такимъ образомъ получаютъ лозу, которая уже укоренилась, и которая обыкновенно приноситъ плодъ на второй же годъ по посадкѣ на мѣсто. Этотъ способъ имѣетъ свои выгоды и общепотребителенъ въ небольшихъ виноградникахъ; но употреблѣніе для посадки винограда въ большихъ разнѣрахъ довольно не удобно; потомучто онъ требуетъ лозъ хорошо укоренившихся и тщательнаго, довольно хлопотливаго труда.

Надобно замѣтить, что если отводокъ оставляютъ не отдѣленнымъ отъ куста болѣе года, то онъ совершенно истощитъ его, — и притомъ въ короткое время. Есть способъ получать отводки безъ истощенія лозъ, отъ которыхъ они берутся; этотъ способъ особенно удается во время лѣта нѣсколько влажнаго, и онъ очень удобенъ для скорого размноженія породъ рѣдкихъ или изобильныхъ. Отводки такого рода дѣлаются такъ: въ концѣ Іюня или въ началѣ Іюля

пригибаютъ къ землѣ молодой побѣгъ и прикрываютъ его землею, оставляя снаружѣ до 6 верш.; отводокъ этотъ, продолжая расти вверхъ, пускаетъ въ то же время въ землю небольшіе корни, — что очень возможно, потому что такая вѣтка питается частью отъ корня куста а частью соками, доставляемыми ей собственными корешками. Эти отводки достигаютъ такой величины, что въ началѣ Августа могутъ быть зарыты въ землю еще разъ, и такимъ образомъ одинъ побѣгъ въ одно лѣто дастъ двѣ лозы съ корнями, которыя, будучи отдѣлены отъ главной лозы, могутъ быть въ ту же осень пересажены на мѣсто; — и если пересадка производится въ землю хорошихъ качествъ и хорошо обработанную, то они въ первый же годъ вырастаютъ въ аршинъ, а на второй годъ очень часто приносятъ и плоды. Такимъ образомъ выигрывается цѣлый годъ, сравнительно съ обыкновенными черенками, и тѣмъ болѣе, что эти отводки принимаются гораздо скорѣе.

Размноженіе съменами.

Во многихъ французскихъ сочиненіяхъ о садоводствѣ встрѣчаются описанія весьма замѣчательныхъ результатовъ размноженія лозъ и полученія новыхъ разновидей черезъ посѣвъ семянъ. Хотя я по собственному опыту и не могу сказать, до какой степени полезно въ нашихъ мѣстахъ подобное размноженіе, но тѣмъ не менѣе считаю не лишнимъ привести здѣсь описаніе этого способа размноженія лозъ, предложеннаго гг. Тибо де-Берю (Tiebout de Bermeaud), авторомъ руководства къ французскому винодѣлію (Manuel du Vigneron français), и Виберомъ (Vibert), искуснымъ разводчикомъ молодыхъ деревъ въ Анжерѣ, — въ той надеждѣ,

что результаты, достигнутые этими господами побудятъ нашихъ виноградарей испытать подобное размноженіе и улучшеніе лозъ, считающееся до сихъ поръ мало полезнымъ и весьма затруднительнымъ. Вотъ что говоритъ г. Тибо де-Берю.

«Самое лучшее средство возобновить виноградные кусты, улучшить ихъ качество и вообще достигнуть очень многихъ полезныхъ результатовъ, состоитъ въ посѣвѣ сѣмянъ. Лозы, полученные изъ сѣмянъ, по моему убѣжденію, суть лучшія для винодѣлія, имѣютъ такіа качества. — качества, во многихъ отношеніяхъ превосходныя, которыя онѣ сохраняютъ долгое время, чего не случается съ лозами, полученными изъ черенковъ. Но не должно вѣрить, будто бы лозы, какъ утверждаютъ нѣкоторые, полученные отъ сѣмянъ, приносятъ плоды величиною съ хорошую сливу, что эти плоды очень ранніе и достигаютъ отличной зрѣлости. Розье, свидѣтель успѣшнаго производства винограда изъ сѣмянъ, говоритъ, что лозы эти очень хороши и сильны, что плоды ихъ отличнаго качества и самое замѣчательное въ нихъ то, что вино, полученное изъ этого винограда, не подвержено болѣзни, вслѣдствіе которой вино теряетъ свой цвѣтъ и свойственный ему видъ жидкости.»

Изъ сѣмянъ можно получать красивыя и хорошія разновидности, дающія прекрасные плоды, но ихъ надобно дожидать довольно долго, — до 10 лѣтъ.

Если для размноженія лозъ прибѣгаютъ къ посѣву, то самое тщательное вниманіе должно быть обращено на выборъ сѣмянъ. Эти послѣднія должны быть лучшаго качества и совершенной зрѣлости. Избранныя сѣмена сохраняютъ до весны въ сухомъ мѣстѣ, и сѣютъ въ землю хорошо пригтовленную. При исполненіи этихъ условій можно исполнить на-

дѣяться, что плантація въ короткое время достигнетъ такого отличнаго состоянія, что на второй годъ лозы можно пересаживать или обращаться съ ними точно также, какъ и со старыми. Не страшитесь трудовъ и заботъ, которые вы потратите вначалѣ на плантацію: обильный сборъ винограда вознаградитъ васъ; пренебреженіе и недостаточная заботливость были причиной того, что многие садоводы и виноградары не успѣли развести лозъ съ сѣмянъ.

«Въ 1829 году, говоритъ г. Вибертъ, будучи вполнѣ убѣжденъ, что виноградъ можно сѣять точно также, какъ и прочія фруктовыя деревья, я рѣшился опытомъ опровергнуть ложное мнѣніе и предразсудокъ, ставившіе виноградную лозу внѣ общаго закона природы, и отрицавшіе у нея то преимущество, которое принадлежитъ всѣмъ растеніямъ и служить, подъ вліяніемъ труда и предусмотрительности человека, какъ къ ихъ улучшенію, такъ и къ размноженію. Взавѣ во вниманіе, что многие извѣстные писатели отвергали этотъ способъ размноженія лозъ, я считаю, что мои десятилѣтніе труды по этому дѣлу не могутъ не быть полезными.»

«Я сѣялъ, продолжаетъ онъ, съ 1829 по 1845 годъ около 25 сортовъ лозъ; но такъ какъ нѣкоторые носили только различныя названія, чего я въ то время не зналъ, то число это можно свести до 20; я не принимаю въ счетъ нѣсколько разностей, посаженныхъ въ небольшомъ количествѣ, и о которыхъ я буду говорить только тогда, когда достигну какихъ-нибудь замѣчательныхъ результатовъ. Замѣчу здѣсь, что смена одной и той же разности, посаженныхъ нѣсколько разъ, не всегда произрастаетъ на одной и той же землѣ. Изъ сѣмянъ мною произведено болѣе 2000 лозъ приносящихъ плоды. Нѣсколько лозъ, воспитанныхъ около стѣнъ ограды,

при хорошемъ положеніи, принесли плоды черезъ 5 лѣтъ; лозы, росшія далѣе отъ стѣнъ, (около $\frac{1}{10}$ части всего количества) принесли плоды черезъ 6 и 7 лѣтъ; самая же большая часть черезъ 8 и 10 лѣтъ, и около $\frac{1}{20}$ всего числа черезъ 11 и 13 лѣтъ; нѣкоторыя погибли въ этотъ періодъ, не принеся ни-разу плодовъ. Вообще сорта скороспѣлыя приносятъ плоды ранее другихъ породъ; шасла (les chasselas) и другія разности съ плодами средней величины приносятъ плоды 2 или 3 годами позже; лозы же, самыя сильныя, приносящія крупныя плоды, даютъ сборъ винограда позже всѣхъ.»

«Земля, въ которой былъ сѣянъ посѣвъ, была глина довольно сильная, размягченная постоянною обработкою; подпочва — желтая глина, тоже очень плотная. Стѣны, нѣмшіе наилучшее положеніе, суть тѣ, которыя шли отъ востока къ югу и отъ юга къ западу; онѣ въ самые продолжительные дни не бывали освѣщены солнцемъ болѣе 10 или 11 часовъ. Изъ этого можно заключить, что я не былъ въ наилучшемъ положеніи, не нѣтъ ни одной стѣны обращенной прямо къ югу.» Анжеръ лежитъ подлѣ $47^{\circ} + 20'$ Сѣв. Шир.

ГЛАВА V.

Посадка черенковъ и разстояніе между виноградными кустами.

Посадка черенковъ.

Черенки сажаютъ различно, и это различіе зависитъ отъ качества почвы, отъ мѣстоположенія, климата и наконецъ отъ обычаевъ. Обыкновенно сажаютъ черенки: а) или въ ямки (или

дыры) на сплошь переработанной землѣ; б) или въ канавки; в) или въ большія ямы; г) или наконецъ въ дыры, сдѣланныя посредствомъ садильнаго кола. — Всѣ эти способы хороши, но надобно уметь примѣнить ихъ къ мѣстнымъ условіямъ: такъ на почвахъ сухихъ и мало плодородныхъ, находящихся подъ вліяніемъ сухаго климата, черенки нужно садить въ землю сплошь переработанную; иначе виноградъ будетъ постоянно страдать отъ засухи и нельзя ожидать отъ него обильнаго плодоношенія. Особливо это надобно примѣнить къ мѣстностямъ ровнымъ и возвышеннымъ. На почвахъ, гдѣ верхній слой довольно тученъ, не плотенъ и имѣетъ значительную толщину, а между тѣмъ лежитъ на тяжелой глинѣ или известнякѣ, можно садить черенки въ канавкахъ или большихъ ямахъ. Канавы особливо хороши для мѣстностей наклонныхъ; потомучто, при проведеніи ихъ поперекъ склона, и при оставленіи ихъ несовсѣмъ закрытыми, — онѣ могутъ удерживать потоки воды, отъ которыхъ, при сплошной перекопкѣ, очень часто дѣлаются рвы или ямы, сполсится плодородной земли. Наконецъ посадка черенковъ посредствомъ садильнаго кола, на обыкновенно перелугахъ или земляхъ, можетъ быть допущена на всѣхъ рыхлыхъ, дресватыхъ и легкихъ почвахъ, каковы напр. пески Аккерманскіе, гдѣ находятся старые виноградники.

Когда производить посадку черенковъ? И этотъ вопросъ разрѣшается мѣстными условіями; потомучто можно садить виноградину (какъ черенками, такъ и саженцами отъ отводковъ и изъ питомника) и осенью, и весною. Въ южнѣйшей нашей полосѣ — гораздо соотвѣстственнѣе садить осенью; потомучто при здѣшнихъ, обыкновенно теплыхъ осеннихъ, иногда черенки еще до зимы успѣютъ развить (или оправить —

если были) свои корешки; но если этого и не случится, — во всякомъ случаѣ можно рассчитывать, что они вѣрнѣе примутся, потомучто успѣютъ воспользоваться весеннею влагою, которою нашъ югъ такъ скудеетъ. Напротивъ въ сѣверной нашей полосѣ, или въ мѣстностяхъ низменныхъ, гдѣ чаще, чѣмъ на возвышенностяхъ, бывають поздніе морозы, и гдѣ вообще зимы холоднѣе, — весенняя садка должна быть предпочтена осенней; потомучто здѣсь очень можетъ случиться, что кончики черенковъ, а особливо вѣтвистыя почки загниютъ: почему и потребуетъ новая посадка, которая невыгодна, во первыхъ, въ томъ отношеніи, что составляетъ новый расходъ, а во вторыхъ, въ томъ, что отъ разновременной посадки будетъ очень невыгодное разнообразіе въ самой плантаціи.

Присоединю къ этому, всякому болѣе или менѣе извѣстному, правилу на счетъ посадки, именно: осенью ли будетъ производиться посадка, или весною. — въ обоихъ случаяхъ надобно для этого дѣла избирать погоду теплую, пасмурную, и главное — тихую. Ничто такъ скоро не убиваетъ молодые корешки, не сушитъ вѣтвистую кожицу и почки, какъ вѣтеръ, хотя бы онъ былъ и довольно прохладный. Если же случится — сажать въ вѣтренную погоду; то надобно черенки, особливо — у которыхъ есть корешки (т. е. взятые изъ школокъ) держать подъ покрывшей, или подъ слоемъ земли. Хорошо также, въ предохраненіе отъ высыхания, смочить ихъ водою, такъ чтобы они во все время посадки были влажными. Не худо также овлаженные корешки притрусить землею: эта послѣдняя, приставши къ нимъ, сдѣлаетъ на нихъ покровъ, сквозь который не могутъ такъ сильно дѣйствовать на вѣтвистую ткань корешковъ вѣтры и лучи солнечные. Впрочемъ о всемъ этомъ еще будетъ сказано.

При выкапывании черенков из школь и при отнятии отводков, надобно стараться тотчас закрывать корни землею; въ противномъ случаѣ легко можетъ обсохнуть почка. При посадкѣ на мѣста достаточно подчистить ножомъ только тѣ корни, которые были повреждены при выкапывании. Нѣкоторые думаютъ, что лозы принимаются гораздо легче, если будутъ обрѣзаны всѣ корни на вершокъ отъ ствола. Это мнѣніе совершенно ошибочно: не стволъ питаетъ корни, а корни, и этой пищи будетъ тѣмъ болѣе, чѣмъ длиннѣе корни. Впрочемъ въ нѣкоторыхъ случаяхъ необходимо отрѣзать корни плотно до тѣла лозы, — это тѣ корни, которые идутъ изъ двухъ глазковъ ближайшихъ съ поверхности земли.

Приготовленные черенки или отводки должны быть посажены довольно глубоко; иначе они могутъ быть повреждены при обработкѣ, и вмѣстѣ съ тѣмъ не могутъ противостоять засухѣ. Впрочемъ глубина посадки не должна быть черезъ-чуръ велика; въ противномъ случаѣ теплота солнца будетъ очень слабо согрѣвать корни. Этотъ недостатокъ теплоты особенно ощутителенъ на почвахъ тяжелыхъ и плотныхъ. По моему мнѣнію, выведенному изъ опытовъ, глубина посадки въ долинахъ должна простираться до 12 вершковъ; на покостяхъ горъ — отъ 14 до 16 верш., а въ низменностяхъ очень глубокихъ, вблизи водъ, она не должна превышать 8 вершковъ.

Если при посадкѣ лозъ стоитъ время дождливое, и земля сильно напитана влагою; то не должно придавливать землю вокругъ вновь посаженныхъ лозъ; потомучто корни ихъ очень нѣжны, и оттого имъ будетъ очень трудно проникнуть въ землю слишкомъ уютно.

При посадкѣ лозъ сажальнымъ коломъ самое лучшее —

поступать слѣдующимъ образомъ: опустить черенокъ въ дыру, засыпать ее мягкою землею до половины, за тѣмъ влить немного воды, которая взрыхлитъ эту землю и заставитъ ее окружить черенокъ довольно плотно, безъ всякихъ промежутковъ, которые такъ вредны для корней. А между тѣмъ здѣсь не будетъ вокругъ корней и той плотности, которая отнимала бы у нихъ возможность свободно распространяться. Кромѣ всего этого, я забылъ, что посаженные такимъ образомъ черенки менѣе страдаютъ отъ продолжительной засухи. Остальную часть ямки засыпаютъ землею безъ полива, и засыпавши — землю притаптываютъ. На почвахъ плотныхъ и влажныхъ надобно выбирать для посадки черенковъ время сухое, — изъ опасенія сильно сжать землю; на почвахъ песчаныхъ и сухихъ этого бояться не должно.

Разстояніе виноградныхъ кустовъ.

Разстояніе между лозами избирается сообразно климату и почвѣ: на сѣверѣ, гдѣ земли обыкновенно тяжелы и очень тучны, — лозы должно садить другъ къ другу гораздо ближе, нежели на югѣ. Это можетъ объясниться самыми простыми соображеніями, выведенными и изъ законовъ растительности, и изъ опытовъ — какъ другихъ странъ, такъ и нашего края. Если на такихъ почвахъ, расположенныхъ подъ вліяніемъ болѣе холодной (и естественно болѣе влажной) атмосферы, кустъ отъ куста будетъ стоять, сравнительно, далеко; то лозы, при большемъ обиліи плодородныхъ веществъ и влажности, главнымъ образомъ устремляя свою дѣятельность на образование самихъ себя, своихъ листьевъ и побочныхъ вѣтокъ, — коротко, при такихъ условіяхъ

онѣ придуть въ то состояніе, которое обыкновенно называютъ *жированіемъ*, и слѣдствіемъ котораго всегда бываетъ : а) что гроздовъ завязывается мало; б) что они завязываются позднѣе, и наконецъ, в) что они и позднѣе созрѣваютъ или вовсе не вызрѣваютъ. Иное будетъ, если лозы посажены гуще : здѣсь онѣ отъ меньшаго обилія плодородныхъ веществъ и отъ стѣсненія корней, естественно, будутъ находиться въ болѣе принужденномъ состояніи, которое и побудитъ ихъ къ скорѣйшей и болѣе обильной завязи гроздовъ, а слѣдовательно и ускоритъ время ихъ созрѣванія. На этотъ разъ достаточно указать на обыкновенныя дикорастущія или садовые растенія : мы видимъ, что тѣ изъ нихъ, которыя находятся на возвышенностяхъ или на земляхъ довольно скудныхъ, всегда разцвѣтаютъ раннѣе и бываютъ плодороднѣе, чѣмъ находящіеся на низменностяхъ. — хотя первыя и уступаютъ послѣднимъ въ высотѣ и даже, можетъ быть, красотѣ роста. — Однако никогда не должно садить виноградныхъ лозъ такъ часто, чтобы онѣ въ послѣдствіи между собою переплетались; здѣсь будетъ другая крайность, именно: при излишней густотѣ лозъ и листьевъ не будетъ нагрѣваться земля, не будетъ свободнаго движенія воздуха, не будетъ непосредственнаго вліянія на плоды солнца и его теплоты; а слѣдовательно — при такихъ условіяхъ мы не можемъ надѣяться ни на добротность плодовъ, ни на своевременный сборъ ихъ, ни на хорошія качества вина. Все это теоретическое воззрѣніе превосходно подтверждается виноградниками сѣверныхъ береговъ Дуная, западныхъ — Прута и проч., о которыхъ было говорено выше.

Изъ этого воззрѣнія на расположеніе виноградниковъ въ мѣстахъ сѣверныхъ, на земляхъ тяжелыхъ и тучныхъ, уже

само собою вытекаетъ : почему на югѣ, на почвахъ болѣе сухихъ, легкихъ и скудныхъ мы должны садить виноградную рѣже. Здѣсь, при сухости и скудности почвы, при возвышеннѣйшей теплотѣ солнца, при болѣе сильныхъ, часто горячихъ вѣтрахъ, при меньшемъ обиліи влаги, — виноградная лоза, какъ и всякая другая растительность, не можетъ развѣиваться въ ущербъ плодоношенію, т. е. здѣсь лоза не можетъ расти слишкомъ буйно, — преимущественно — для образованія побѣговъ и листьвы; — слѣдовательно здѣсь и нѣтъ нужды садить лозы часто. Впрочемъ и здѣсь не должно впадать въ извѣстную крайность, именно: не должно дѣлать такой рѣдкой посадки, чтобы кусты могли пострадать отъ засухи и вособенности отъ вѣтровъ; въ противномъ случаѣ мы можемъ получать плоды очень добротные (сахаристые, съ запасомъ спирта), но не получимъ плодовъ обильныхъ.

Наконецъ, какое же разстояніе между кустами можно назначить для сѣвернаго края — съ его тучными и болѣе влажными почвами, и для юга — съ почвами болѣе сухими и скудными?

Рѣшеніемъ этого вопроса даже затруднился г. Дю-Брейль, извѣстнѣйшій французскій садоводъ; потомучто кромѣ общихъ условій, о которыхъ мы говорили, это разстояніе зависитъ отъ многихъ частныхъ, такъ что въ одной и той же мѣстности оно можетъ быть не одинаково. Вотъ среднія числа, выведенныя г. Дю-Брейлемъ. При сплошной посадкѣ въ сѣверной и средней виноградныхъ полосахъ разстояніе между лозами можетъ быть : на почвахъ тучныхъ въ $1\frac{1}{3}$ фут., на почвахъ сухихъ, (менѣе плодородныхъ) — въ $3\frac{1}{3}$ фут. Въ южной виноградной полосѣ, при той же посадкѣ, это разстояніе можетъ быть такое : на плодородныхъ поч-

вахъ 5 фут., на почвахъ сухихъ и менѣе плодородныхъ — $6\frac{1}{2}$. При посадкѣ рядами, въ средней виноградной полосѣ можетъ быть $6\frac{1}{2}$ фут., а въ южной — даже 23 фута.

По моимъ наблюденіямъ разстояніе для первыхъ, разсмѣренныхъ нами мѣстностей, можно поставить $1\frac{1}{2}$ и $1\frac{3}{4}$ арш.; для вторыхъ — 2 — 3 и даже 4 арш. Я разумѣлъ здѣсь виноградники низкіе.

Въ Аккерманскихъ виноградникахъ многими принято слѣдующее разстояніе: между рядами 3 арш., а между кустами, по направленію рядовъ, — $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ арш. Такое разстояніе, кромѣ того, что сообразно съ мѣстными условіями, имѣетъ ту важную выгоду, что совершенно возможно для лучшей обработки конными орудіями.

Что касается до направленія рядовъ относительно къ солнцу, то это обстоятельство совершенно обуславливается мѣстностію. Можно вывести общее правило такое: ряды должны имѣть такое направленіе къ полуденному или, если можно такъ выразиться, къ господствующему солнцу, чтобы они не притѣняли другъ друга, — чтобы вскій кустъ равно пользовался благотворнымъ вліяніемъ этого перваго дателя въ царствѣ растительномъ, и особливо въ тѣхъ частяхъ его, которыя отличаются какими нибудь особыми, такъ сказать, болѣе благородными соками, напр. сахарною и спиртовою жидкостями. Многие ученые утверждаютъ, хотя и не умѣютъ доказать, что образованіе сахара, сирта и душистыхъ частицъ — въ растеніяхъ, преимущественно зависитъ отъ непосредственнаго вліянія лучей солнечныхъ на тѣ части, гдѣ эти вещества образуются.

Предъ посадкою простыхъ черенковъ должно поставить ихъ толстыми концами въ воду, рѣчную, а если таковой

нѣтъ, — то въ колодезную, и продержатъ ихъ такъ дня 2 или 3. Они могутъ быть погружены въ воду до $\frac{1}{4}$ длины. Если посадка производится черенками, взятыми изъ школки, т. е. у которыхъ уже есть корешки; то надобно стараться, немедленно по вынутіи ихъ изъ школки прикрыть или тотчасъ же опустить въ воду, и въ этой водѣ переносить ихъ на мѣсто посадки; въ противномъ случаѣ, даже, какъ я замѣчалъ, отъ одного соприкосновенія мочки съ воздухомъ, корешки легко повреждаются и хуже принимаются. Потому-то никогда не должно выкапывать изъ школки больше того, только можно посадить въ одинъ день. Не излишнимъ считаю замѣтить, что маленькіе корешки, вырастающіе изъ нижнихъ глазковъ черенка, очень хрупки и нѣжны, и потому легко при посадкѣ ломаются. Впрочемъ это не мѣшаетъ черенкамъ приниматься, потомучто изъ нижнихъ глазковъ, откуда вышли эти корешки, вскорѣ выдуть другіе, ручающіеся за развитіе и жизнь растенія.

Во многихъ мѣстахъ посадка виноградниковъ производится безъ всякаго порядка, стараются только, чтобы разстояніе между лозами было одинаково; это дѣлаетъ обработку такихъ виноградниковъ очень дорогою, потомучто она постоянно производится ручными орудіями, между тѣмъ какъ виноградникъ, разбитый правильно, не только красивѣе, но и представляетъ болѣе удобства отъ посадки и требуетъ несравненно менѣе издержекъ на обработку, которая легко исполняется конными орудіями.

Если земля не представляетъ никакихъ препятствій, то лучше всего производить посадку по прямымъ линіямъ — одна отъ другой на равномъ разстояніи. Для этого необходимо имѣть двѣ веревки съ узлами, означающими разстояніе,

которое должно находиться между кустами. Одна из веревок показывает направление, по которому надобно сажать лозы, а другая, положенная на крестъ съ первой, означаетъ разстояніе между рядами. Два работника, взявши веревку за концы, переносить ее впередъ, по мѣрѣ того, какъ посадка каждой линіи окончена. — Чтобы не портить узлами веревки, можно дѣлать на ней привязки изъ какихъ нибудь обрывковъ, преимущественно свѣтлаго цвѣта. По окончаніи работы эти привязки легко снять, и веревка можетъ идти на другое употребленіе.

Хорошо также садить виноградъ и посредствомъ такъ называемаго маркера, орудія, которое во многихъ мѣстахъ употребляютъ для садки картофеля, свекловицы, табаку и т. п. Это орудіе очень похоже на обыкновенные грабли, съ тѣмъ-только различіемъ, что оно гораздо больше граблей и зубья (въ колодки) могутъ по желанію раздвигаться на то или на другое разстояніе. Рукоятъ у маркера служить припегомъ для лошади. Положимъ, что намъ нужно означить линіи разстояніемъ одна отъ другой на 1 арш., и положимъ, что колодка маркера—4 съ половиною арш., и имѣетъ 4 зуба; поставивши зубья на аршинное разстояніе, и проведши впередъ линію или отбивши ее шнуромъ, мы проходимъ маркеромъ, (котораго крайній зубъ долженъ идти по отбитой линіи); за нами останется 4 бороздки, совершенно паралельныя и на равномъ разстояніи. Прощедши до конца поля, обращаемся и ставимъ крайній зубъ въ послѣднюю бороздку, — послѣ чего выйдетъ новыхъ 3 бороздки, и т. д. Если нужно намъ перевести эти линіи разстояніи $\frac{3}{4}$ арш.; мы ставимъ на такое разстояніе и зубья, и поступаемъ какъ и въ первый разъ.

ГЛАВА VI.

О подрѣзкѣ виноградныхъ кустовъ.

Если не подрѣзывать виноградъ, то въ первый годъ онъ произведетъ много гроздовъ, но не большой величины; во второй же годъ онъ пуститъ слабыя лозы съ мелкими, тонкими гроздами, изъ которыхъ три четверти погибнутъ во время цвѣтенія, а тѣ, которые успѣютъ завязаться, такъ мало будутъ имѣть мясистой части и соку, что въ эпоху созрѣванія въ нихъ останется почти одинъ съмечки, и сокъ, окружающій ихъ, будетъ имѣть терпкій вкусъ и дастъ отвратительный напитокъ.

Наблюденіе этого явленія убѣдило въ необходимости ежегодно подрѣзывать виноградъ; и этою подрѣзкою сохранять весь сокъ для немногихъ вѣтокъ, и тѣмъ обезпечивать обильнѣйшій сборъ плодовъ.

Изъ этого видно, что подрѣзываніе есть одно изъ существеннѣйшихъ производствъ въ рациональномъ воздѣлываніи винограда, и что оно требуетъ большаго вниманія, соображенія и даже навыка. Но если къ этому прибавить, что отъ этого дѣла зависитъ здоровое состояніе самыхъ кустовъ и будущая производительность ихъ; то еще яснѣе покажется необходимость подрѣзывать виноградъ, — и подрѣзывать съ знаніемъ дѣла.

Подрѣзываніе винограда производится только на лозахъ молодыхъ, потому что если подрѣзывать старыя лозы, лишенные плодосныхъ почекъ, то онѣ будутъ пускать только бесполезныя вѣтки; а если при этомъ пень слабъ, то можетъ случиться, что онъ и вовсе лишится роста. Подрѣзываніе дѣлаютъ на основаніи силы виноградныхъ лозъ, ихъ

качества, свойства почвы, на которой онъ растутъ, и — расстоянія между ними.

Высокій виноградный кустъ (напр. развязанный по шпалерамъ) подрѣзывается обыкновенно осенью, сразу по уборкѣ винограда, лишь начнутъ опадать листья. Такая послѣдствіе необходима на случай ранней зимы, до наступленія которой надобно успѣть окончить подрѣзку и закопать лозы для предохраненія ихъ отъ морозовъ; потомучто лозы, подрѣзанныя осенью, гораздо болѣе терпятъ отъ холода, чѣмъ подрѣзанныя весной. Подрѣзываніе высокихъ кустовъ состоитъ въ отнятіи всѣхъ лозъ, исключая главныхъ, на которыхъ оставляется отъ 7 до 10 почекъ, — для образованія новыхъ лозъ.

Въ среднѣхъ и на сѣверѣ Бессарабіи оставляютъ обыкновенно отъ 6 до 10 почекъ на каждомъ кустѣ; а подлѣ Дуная — отъ 3 до 5. Нужно оставлять одну или двѣ лишнія почки, на тотъ случай, — если при раскапываніи куста весною сломаютъ нѣсколько почекъ; привязывая же лозы къ тычинамъ можно эти лишніе почки отрѣзать.

Надобно оставлять при основаніи дѣленія куста одинъ изъ молодыхъ побѣговъ, — съ двумя почками. Этотъ побѣгъ будетъ запасной и послужитъ къ возобновленію лозы на будущей годъ.

Подрѣзываніе низкаго винограда производится весною: оно должно начаться съ первыхъ чиселъ Марта, если позволитъ погода, — и всегда съ кустовъ молодыхъ. Такая ранняя подрѣзка имѣетъ ту выгоду, что на мѣстѣ отрѣза образуется родъ сухой коры, не позволяющей соку выходить; а это, естественно, много способствуетъ къ возобновленію силы куста и къ продолженію его существованія.

Но надобно подрѣзывать немного выше верхней почки (на $\frac{1}{4}$ вершка); въ противномъ случаѣ сухость оконечности лозы дойдетъ до этой почки, и она или съ трудомъ, или вовсе не проростетъ, а если и проростетъ, то произведетъ много древесины, а мало винограду. Поздно подрѣзывать — значитъ подвергать виноградъ потери сока, которая очень вредитъ его силѣ и продолжительности роста. Правда я замѣтилъ: 1) что, если непосредственно за тѣмъ, какъ выроститъ виноградъ, ударить морозъ; то кусты, подрѣзанные поздно, пострадаютъ менѣе, чѣмъ подрѣзанные рано; и 2) что перѣдко поздно подрѣзанные кусты приносятъ болѣе гроздовъ, чѣмъ рано подрѣзанные: но это бываетъ только съ очень сильными кустами, и эти замѣчанія, относящіеся къ случайностямъ, не должны препятствовать раннему подрѣзыванію.

Обыкновенно оставляютъ отъ 4 до 10 побѣговъ или вѣтвей на каждомъ кусту, смотря по силѣ его и по качеству почвы. На почвѣ сухой и неплодной нужно непременно подрѣзывать ниже, чѣмъ на почвѣ жирной и сырой. Впрочемъ высота подрѣзки должна измѣняться сообразно съ разными сортами винограда и мѣстностями. Подрѣзывать должно низко и на большемъ числѣ лозъ — у такого куста, который имѣетъ мягкую древесину и много сердцевинъ; напротивъ подрѣзывать должно высоко и на меньшемъ числѣ лозъ — у куста, котораго древесина тверда.

При подрѣзываніи нужно обращать вниманіе на самое расположеніе куста, и преимущественно оставлять тѣ лозы, которыя находятся со стороны куста, а не внутри его; потомучто лозы, идущія изъ середины куста, обыкновенно бываютъ слабы и малоплодны. Такъ, если бы наружная лоза

и была слаба, — все-таки ее надобно предпочесть внутренней, хотя бы эта и была сильная, — предпочесть, т. е. подрезать на известное число глазков. Если *рожки* (старые сучки куста) слишком толсты, и ниже вершины их будет побег, (что часто случается); то его не нужно срывать, но, оставив на нем от 2 до 5 почек, (смотря по его силе), обрезать самую вершину пня или рожка. Таким образом лоза обвивается и будет производить больше плодов и сь большею силою.

Число лоз и длина их должна соответствовать силе пня: обыкновенно оставляют от 3 до 6 лоз, имеющих от 2 до 4 глазков. Вообще это дело предоставляется на соображение разсудительного виноградаря, — и, так сказать, заглазно — невозможно на этот случай дать каких нибудь неизменных правил. Можно к этому присоединить, что должно стараться, чтобы лозы шли во все стороны, а не кь одной какой нибудь, и чтобы онѣ имели между собою значительные промежутки; потому что если лозы будутъ слишкомъ близки другъ кь другу, и вѣтви ихъ сплетутся между собою, — то при такомъ положеніи куста грозды будутъ въ большой тѣни, не достигнутъ совершенной полноты и зрѣлости, и вино выдетъ худаго качества и въ меньшемъ количествѣ.

Подрезываніе винограда должно производиться осторожно и наискось, а не горизонтально, и, какъ было сказано, — на $\frac{1}{4}$ вершка выше ближайшей почки, и со стороны противоположной относительно этой почки. Такою подрезкою легко воспрепятствовать дождю проникнуть въ обрѣзъ, и вытекающий сокъ, если подрезка сдѣлана поздно, не будетъ вредить верхней почкѣ.

Подрезываніе молодыхъ кустовъ столько не требуетъ вниманія и осмотрительности: здѣсь нужно только подрезать лозу, растущую выше другихъ, — подрезать сь оставивъ двухъ самыхъ нижнихъ глазковъ; другую же лозу надобно подрезать на одинъ глазокъ отъ пня. Въ слѣдующемъ году обрѣзываютъ все лозы, исключая одной, ближайшей кь землѣ — для низкихъ кустовъ, и двухъ — для высокихъ кустовъ. У первыхъ на лозѣ оставляютъ одинъ глазокъ, ближайшій кь пню, а у вторыхъ — два. Эта подрезка должна быть сдѣлана въ видѣ оконечности кларнета и притомъ со стороны противоположной глазкамъ. Въ третій годъ оставляютъ по одному лишнему глазку на каждой лозѣ, а въ четвертый прибавляютъ еще одну лозу, или оставляютъ одинъ лишній глазокъ. Далѣе нужно сообразаться со сказаннымъ выше.

При подрезываніи винограда употребляютъ почти вездѣ ножъ крючковатый (смотри рисунокъ); въ Аккерманѣ въ общемъ употребленіи ножъ — видѣ пилки: онъ очень удобенъ, стоитъ дешево (20 коп. сер.) и срываетъ самую толстую вѣтвь безъ большого усилія со стороны работника. (Смотри рисунокъ).

Подрезываніе, какъ было уже сказано въ началѣ этой главы, есть одинъ изъ существеннѣйшихъ пріемовъ при воздѣлываніи винограда и требуетъ много смѣлвости со стороны лица, которому поручается эта работа; а потому не слѣдуетъ поручать его простымъ рабочимъ, которые большею частію исполняютъ его по преданію, нерѣдко волея самими грубыми предрасудками, а между-тѣмъ отъ подрезки зависитъ и сила и долговѣчность куста, и обиліе и доброчащность винограда. (О подрѣзкѣ смотри рисунки.)

ГЛАВА VII.

Обработка виноградниковъ.

Если для болѣе надежнаго и обильнаго плодоношенія винограда необходима отчетливая подрѣзка кустовъ, то не менѣе важна и обработка почвы, занимаемой виноградникомъ. Потомучто виноградникъ, оставленный безъ обработки, во 1-хъ будетъ существовать очень непродолжительно; во 2-хъ произведетъ слабую вѣтви; въ 3-хъ плоды будутъ завязываться въ незначительномъ количествѣ, и будутъ достигать только ботанической зрѣлости, а не хозяйственной, т. е. будутъ имѣть большое сходство съ плодами дикаго винограда (*Vitis labrusca*), попадающагося напр. въ различныхъ мѣстахъ, лежащихъ по Дифстру и Дунаю.

Обработка помогаетъ усилиямъ природы и развиваетъ начала плодородія, разлитыя въ нѣдрахъ земли; она дѣлаетъ землю рыхлою и чувствительною къ вліяніямъ стихій, уничтожаетъ сорные травы, весьма вредныя для виноградника. Это послѣднее обстоятельство очень важно. Вотъ какого зла мы можемъ ожидать отъ сорныхъ травъ: онѣ заставляютъ лозы старѣть преждевременно; удерживая на болѣе долгое время влажность дождей и ростъ, (что особенно ощутительно тамъ, гдѣ земля подъ виноградникомъ глиниста и сыровата), и закрывая грозды отъ благотѣльныхъ лучей солнца, онѣ не позволяютъ плодамъ вызрѣвать и наливаться, такъ сказать, благороднѣйшими (сахаристыми) соками; — а естественно отъ такихъ плодовъ нельзя ожидать и добраго вина. Кромѣ этого зла, въ числѣ сорныхъ травъ бываютъ такія, которыя, попавши случайно между гроздами, сообщаютъ вину непріятный вкусъ; таковыя напр. *кокорникъ* (*Aristolochia cle-*

matitis), котораго особенно надобно остерегаться, и который въ нѣкоторыхъ мѣстахъ встрѣчается почти единственно на виноградникахъ.

Говоря о вредѣ, причиняемомъ виноградникамъ сорными травами, я долженъ-бы сказать, что онѣ между прочимъ отнимаютъ у лозъ питательныя вещества, и слѣдовательно ускоряютъ истощеніе почвы и потребность удобренія ея; но это обстоятельство всякому болѣе или менѣе извѣстно; и миѣ кажется, достаточно и тѣхъ побужденій — держать виноградникъ въ возможной чистотѣ, которыя высказаны мною.

Обработываютъ виноградники 3 или 4 раза въ годъ, и различными способами. Мы постараемся показать здѣсь: когда и какъ должно обрабатывать ихъ.

Первая обработка.

Извѣстно, что земля, — когда она еще очень влажна, отъ паханія дѣлается твердою и грубою. Изъ этого само собою видно, что раннюю обработку должно употреблять только на виноградникахъ, расположенныхъ на склонахъ, на почвахъ каменистыхъ или песчаныхъ. На такихъ мѣстахъ влажность не удерживается долго, и притомъ здѣсь не бываетъ большой плотности; слѣдовательно, обрабатывая эти виноградники въ то время, когда они имѣютъ въ себѣ сырость, можно придать почвѣ ихъ извѣстную степень плотности, необходимой для сохраненія влаги и плодородныхъ туковъ на будущее время. Если же отложить эту обработку до того времени, когда земля высохнетъ; то отъ поздняго переворачиванія земли, она (земля) еще болѣе пересохнетъ и кусты лишатся нужной для нихъ влаги; и если случится лѣто сухое и жаркое, то они непремѣнно подвергнутся *запалу*

(brûlure), отъ котораго очень часто страдаютъ наши виноградники, и о которомъ будетъ сказано мною въ своемъ мѣстѣ.

Взявши во вниманіе всѣ эти замѣчанія, легко понять, какъ вредно перепашивать, очень рано весною, земли тяжелыя, глинистыя, когда онѣ еще напитаны водою. При раннемъ вспахиваніи такихъ земель дѣлаются большія глыбы, которыя, распадаясь и уплотняясь отъ ногъ работающихъ, образуютъ родъ коры, сквозь которую съ трудомъ проникаютъ воздухъ и теплота. Впрочемъ если при наступленіи времени первой обработки, которая, говоря вообще, должна начинаться около половины Апрѣля, земля суха, какъ это очень часто случается въ южныхъ мѣстахъ нашего края; то должно начать обработку съ плотныхъ, тяжелыхъ почвъ, а потомъ перейти на легкія. Замѣчанія, изложенныя выше, объясняютъ необходимость этого исключенія. Если же какія нибудь предзнаменованія предсказываютъ приближеніе дождя, то въ такомъ случаѣ не должно отступать отъ общаго правила.

Чтобы обработка достигла желаемыхъ цѣлей, — надобно глубоко и какъ можно лучше переворачивать землю. Для этого дѣла употребляютъ трехъ родовъ мотыги: первая имѣетъ *желѣзо* въ видѣ полулуны, отъ 5 до 6 верш. ширины, и 4 верш. длины; она употребляется для почвъ легкихъ, песчаныхъ и очень рыхлыхъ, напр. на старыхъ виноградникахъ Аккермана; вторая имѣетъ *желѣзо* почти квадратное, употребляется на почвахъ плотныхъ, но не каменныхъ; третья, похожая на продолговатый треугольникъ, употребляется на земляхъ плотныхъ и содержащихъ камни. Эти орудія представлены на рисункахъ.

Самая работа этими орудіями — всякому извѣстна; но я замѣчу здѣсь только слѣдующее: если земля плотна и

тверда; то работающій долженъ ударить мотыгой въ одно и то же мѣсто два раза: въ первый онъ подниметъ и перевернетъ часть земли, а во второй — дать перекопкѣ надлежащую глубину. На почвахъ рыхлыхъ и легкихъ достаточно одного удара *).

Если поверхности виноградника ровная, то работающій мотыгой долженъ дѣлать больше усилій, — чтобы потянуть къ себѣ и перевернуть отдѣленную часть земли; напротивъ, если поверхность виноградника поката, то эта работа производится легче, потому что здѣсь переворачиванію земли помогаетъ сама покатость; но за-то на такихъ мѣстахъ отъ работающаго требуется большая осторожность, именно — онъ не долженъ отдвигать землю слишкомъ низко; потому что черезъ нѣсколько лѣтъ такого небрежнаго труда можно открыть виноградные кусты и часть ихъ корней, въ ущербъ плодородности.

При этомъ я снова повторю, что надобно такъ глубоко переработывать землю, чтобы ясно было видно истребленіе корней вредныхъ травъ, особливо кокорника (*Aristolochia clematitis*) и *повелики* (*Convolvulus arvensis*), стебли которой, скажу мимоходомъ, обвиваются вокругъ лозъ, сжимаютъ молодые вѣтки и грозды такъ, что трудно отщипнуть это растеніе отъ винограда, не причиня вреда послѣднему; а потому

*) Одинъ изъ моихъ соседей, у котораго, какъ и у меня, обработка виноградника — образцовая, пробовалъ замѣнить обыкновенную мотыгу видообразнымъ заступомъ (см. рисунокъ), думая посредствомъ этого орудія разрыхлить землю гораздо глубже, не повреждая корней, и черезъ то дать болѣе силы винограднымъ кустамъ; но оказалось, что это орудіе въ сухіе годы можетъ вредить винограду; потому что послѣ него остаются въ почвѣ глубокіе прожегунки, въ которые жаръ и сухость проникаютъ очень сильно. Следовательно, этотъ способъ, стоящій довольно дорого, очень опасенъ.

надобно всѣми силами стараться искоренить это растеніе, когда оно еще не выросло.

Всѣ сорняки травы, за исключеніемъ тѣхъ, которыя имѣютъ способность выростать отъ корней, зарываются въ борозды; черезъ это лозамъ возвращается значительная часть туковъ, потребленныхъ вырванными травами.

Хорошій работникъ долженъ умѣть давать перекопкѣ у самыхъ кустовъ такую же глубину, какъ и въ промежуткахъ между ними. При этомъ онъ долженъ внимательно осмотрѣть всякій кустъ, отрѣзывать лишніе или негодныя лозы, которыя по недосмотру были оставлены при общей подрѣзкѣ; также онъ обязанъ отрѣзывать корни близкіе къ поверхности земли; потомучто эти корни въ 1-хъ препятствуютъ успѣшной перекопкѣ, а во 2-хъ они довольно вредны и самымъ кустамъ.

Когда виноградъ еще не пустилъ лозъ или эти лозы еще очень коротки; — въ такихъ случаяхъ обработка земли идетъ, какъ говорится на-крестъ, т. е. и вдоль, и поперекъ рядовъ; но если кусты пустили уже длинныя побѣги, тогда она производится съ большою осторожностію, и большою частію ограничивается двумя ударами мотыгой: одинъ разъ съ лѣвой, а другой — съ правой стороны лозы. Сколько возможно надобно избѣгать нанести какой-нибудь вредъ лозѣ или же отсѣчь молодой побѣгъ.

Кромѣ того, что обработка даетъ силу кустамъ, что особенно ясно видно на старыхъ, — она еще облегчаетъ постановку тычины; ясно, въ землю разрыхленную воткнути тычину легче, чѣмъ въ неразработанную.

Выше я замѣтилъ, что глубокая обработка — дѣло очень важное; но, къ сожалѣнію, нѣтъ никакой возможности ска-

зать на этотъ разъ что нибудь опредѣленное; потомучто не вездѣ одинаковъ климатъ и почва, и не вездѣ сажаютъ лозы на одну и ту же глубину; вотъ все, что я могу сказать положительнаго объ этомъ предметѣ: 1) тамъ, гдѣ лозы посажены на 12 или 14 вер., глубина перекопки должна быть отъ 4 до 5 вер.; 2) вообще земли очень тучныя, тяжелыя и обращенныя къ сѣверу, требуютъ обработки болѣе глубокой, нежели земли легкія, скудныя; 3) чѣмъ глубже корни винограднаго куста, тѣмъ глубже должна быть и обработка, иначе на нихъ не будетъ дѣйствовать атмосфера.

Во всемъ виноградникѣ и во многихъ другихъ, находящихся въ окрестностяхъ Аккермана и Одессы, обработка земли большою частію производится посредствомъ маленькаго плужка (смотри рисунокъ), въ который запрягается пара лошадей или воловъ. Очевидно, что этого рода обработка можетъ производиться только тамъ, гдѣ виноградныя кусты посажены рядами, отстоящими другъ отъ друга на значительное разстояніе, и гдѣ вокругъ виноградника устроены аллеи, частію для того, чтобы легче было поворачивать плужокъ на концѣ каждого ряда, а частію для удобной перевозки собраннаго винограда.

Обработка виноградника посредствомъ плужка дешевле и можетъ считаться лучшею, чѣмъ обработка мотыгою: плужекъ глубже идетъ въ землю и правильнѣе переворачиваетъ ее; а слѣдовательно — успѣшнѣе истребляетъ сорняки травы и дѣлаетъ почву плодороднѣе. Чтобы убѣдиться въ превосходствѣ плужка предъ мотыгой, достаточно сравнить два виноградника, имѣющіе одинаковую почву и одинаковыя климатическія условія, — одинъ обработанный плугомъ, а другой мотыгою: первый даетъ плодовъ одною третью больше,

чѣмъ второй; да и самыя лозы первого несравненно сильнѣе лозъ второго, — такъ что одинъ наружный видъ показываетъ, что разница между этими виноградниками очень большая.

Если рабочій, управляющій плугомъ, хотя немного внимателенъ къ своему дѣлу, то онъ никогда не повредитъ ни пенька, ни побѣговъ; и если виноградъ подрѣзанъ, онъ будетъ стараться приблизить землю къ кустамъ, чтобы болѣе защитить ихъ отъ вѣтра. На нѣкоторыхъ виноградникахъ первая вспашка производится прежде отрытія и подрѣзки лозъ. Въ такомъ случаѣ, по окончаніи паханія, необходимо точчасъ открыть кусты и пройти между рядами экспираторомъ, который распушитъ землю, убитую работниками при отрытіи и подрѣзкѣ лозъ; это тѣмъ болѣе необходимо, что обыкновенно земля въ это время бываетъ сильно напѣтана влагою, а потому и очень крѣпко убивается ногами рабочихъ.

Вторая обработка.

Эта обработка, которую многіе виноградары считаютъ маловажною, приноситъ очень большую пользу: цѣль ея, подобно первой: раздробить и умятчить землю, и уничтожить сорныя травы, выросшія послѣ первой обработки. Она должна быть произведена на $\frac{2}{3}$ глубины первой. И здѣсь время произведенія этой работы — дѣло очень важное: отъ него зависитъ будущая польза. По моимъ наблюденіямъ удобнѣе всего производить вторую обработку точчасъ по отцвѣтеніи винограда, т. е. около половины Іюня. Производя эту работу позднѣе, можно понести большіе убытки; такъ напр. если бы мы стали обрабатывать землю тогда, когда виноградныя ягоды достигли величины горошины, и когда онѣ бывають до того нѣжны, что отъ малѣйшаго тренія

высыхаютъ и осыпаются; то ясно, что отъ обработки былъ бы большой уронъ. Притомъ надобно стараться для производства этой работы выбрать время сухое, иначе мы не можемъ съ желаемымъ успѣхомъ истребить сорныя травы. Впрочемъ на почвахъ хрищеватыхъ, очень легкихъ, и по положенію своему подвергающихся засухѣ, должно, наоборотъ, производить эту работу именно тогда, когда земля еще влажна. На такихъ виноградникахъ вторая обработка должна имѣть меньшую глубину и должна быть произведена какъ можно ранѣе изъ боязни запыла (brûlure); такъ если погода удобна, то ее можно производить во время цвѣтенія винограда, стараюсь только, чтобы работники не дотрогивались до гроздьевъ.

Виноградники, худо обработанные или вовсе необработанные въ первый разъ, должны воспользоваться второю обработкою скорѣе другихъ, и здѣсь она должна быть глубже. Чѣмъ ранѣе будетъ начата эта работа, тѣмъ она легче, потому что лозы въ это время еще не велики. На виноградникахъ, лежащихъ близъ воды, болотъ или лѣсовъ, эта работа можетъ и должна быть произведена позже, потому что здѣсь всегда бываетъ больше сырости, которую слишкомъ раннею обработкою земли можно еще увеличить.

Нѣкоторые виноградары боятся и избѣгаютъ второй обработки, утверждая, что пыль, произходящая отъ нея, садится на цвѣты и потомъ проникаетъ или прорѣзываетъ кожу ягодъ, отчего весь сокъ вытекаетъ. Я самъ долгое время былъ такого мнѣнія, но, всмотрѣвшись въ дѣло повнимательнѣе, нашелъ, что подобное мнѣніе есть только предразсудокъ. Вотъ подтвержденіе этого: виноградники, лежащіе при большихъ дорогахъ и постоянно покрываемые пылью,

не должны бы были приносить сочных плодов; а между тем сбор их бывает и здесь также хорош, как и на удаленных от больших дорог.

На моих виноградниках вторая обработка производится экирпатором о семи сошниках. Он очень хорошо разрыхляет и заглаживает поверхность земли. В это орудие запрягается пара лошадей и в день обрабатывается $1\frac{1}{2}$ десятины. В недавнее время я приобрел, чрез посредство Общества сельского хозяйства, раздвижной экирпатор Бехтольда, употребляемый некоторыми из наших колонистов. Это орудие столько имеет превосходных качеств, что можно надяться на повсеместное употребление его в виноградниках и в лесных, садовых и огородных насаждениях. И то и другое орудие я представляю в рисунках.

Третья обработка.

Эту обработку софье можно назвать выпалыванием трав, нежелательной перекопкой земли; она производится очень скоро и требует хорошей и сухой погоды. Самая лучшая пора для нея есть то время, когда виноград изливает свой цвет. Она служит к уничтожению сорных трав, росту которых очень благоприятствуют дожди, идущие во время солнцестояния. Большая часть виноградарей и для этой обработки употребляют мотыгу; но я и почти все мои соседи работаем рѣзакон (смотри рисунок), в который впрягается одна лошадь или вол; и работа идет так отчетливо и успешно, что в замѣвъ ее нужно поставить с мотыгами не менее 12 рабочих. Я всѣмъ советую обзавестись этимъ орудіемъ; потомучто оно работает отлично, а главное — сокращаетъ расходы на обработку виноград-

никовъ, или иначе — даетъ возможность ограничиться однимъ или двумя работниками вмѣсто 12 или болѣе; а это очень важно въ нашемъ малолюдномъ краѣ, — такъ важно, что многие единственно потому не расширяютъ своихъ виноградниковъ, что боятся недостатка рабочихъ рукъ, или слишкомъ высокой заработной платы.

Помощію рѣзаконъ можно производить работы даже не долго до сбора винограда, безъ всякихъ поврежденій. Очевидно, травы, вырастающія подъ вѣтвями виноградныхъ кустовъ, не могутъ быть срѣзаны этимъ орудіемъ, и онѣ должны быть вырваны руками.

У насъ есть два рода рѣзаконъ: одинъ треугольный, а другой прямой; первый лучше второго, потомучто легче проникаетъ и рѣжетъ землю, даже землю твердую и густопорослую травами. Припомнимъ здѣсь, что самое лучшее средство избавиться отъ сорныхъ травъ состоитъ въ томъ, чтобы не давать созрѣвать сѣменамъ ихъ: а если это такъ, то рѣзаконъ въ нашихъ глазахъ долженъ имѣть новую цѣнность; потомучто имъ можно работать сколько возможно — часто, и эта работа не будетъ стоить дорого.

ГЛАВА VIII.

Подчистка виноградныхъ кустовъ. Постановка тычины, и прививаніе къ нимъ лозъ.

Подчистка виноградныхъ кустовъ.

Между всѣми садовыми растеніями винограда, можетъ быть, болѣе другихъ изобилуетъ питательнымъ сокомъ, почему, кажется, она болѣе другихъ растений даетъ безо-

лезные побѣги, число которыхъ то увеличивается, то уменьшается, смотря по подрѣзкѣ, возрасту и качеству кустовъ. Такъ-какъ многіе изъ нашихъ виноградарей пренебрегаютъ подчисткою виноградныхъ кустовъ; то я постараюсь показать пользу этого труда и, можетъ быть, буду такъ счастливъ, что наши виноградары последуютъ моему примѣру.

Подчистка обращаетъ значительную часть питательныхъ соковъ къ вѣтвямъ, имѣющимъ плоды; освобождаетъ лозы отъ бесполезныхъ побѣговъ, вредящихъ какъ цвѣтенію, такъ и созрѣванію винограда; подготавливаетъ подрѣзку слѣдующаго года, уменьшая этотъ послѣдній трудъ и избавляя лозы отъ значительнаго числа ранъ, которыя заростають гораздо труднѣе, нежели раны, произведенныя при подчистиваніи. Подчистка должна состоять въ слѣдующемъ: 1) всѣ побѣги, не имѣющие на себѣ плодовъ и не принадлежащіе къ подрѣзаннымъ лозамъ, должно отнимать отъ кустовъ; 2) побѣги, имѣющие плоды, принадлежащіе или не принадлежащіе подрѣзаннымъ лозамъ, должно оставлять; 3) побѣги, идущіе непосредственно отъ подрѣзанныхъ лозъ и не имѣющие плодовъ, должны быть также оставлены, однако — только тѣ, которые вышли не изъ верхнихъ глазковъ. Эти побѣги остаются до общей подрѣзки, и, будучи подрѣзаны, даютъ правильный видъ кусту или же приносятъ плоды.

Если старая лоза, или *рожки* лозы (отъ которыхъ идутъ *голичныя* лозы) толсты, и если необходимо понизить кустъ; то въ этомъ случаѣ необходимо оставлять нѣсколько изъ бесплодныхъ побѣговъ, вырастающихъ ниже этихъ рожковъ, т. е. при самомъ корнѣ; потомучто, когда эти рожки будутъ обрѣзаны, то оставшіеся бесплодные побѣги, подготовившись во время лѣта, на слѣдующій годъ поступятъ подъ

обрѣзку и дадутъ плодоносныя лозы. Самое удобное время для подчистки то, когда побѣги вѣтви длины отъ 4 до 6 вершковъ. Но есть и другіе признаки, напр. если изломъ молодого побѣга совершается безъ всякаго звука, то время подчистки еще не наступило, значить, — что древесина еще очень молода; производи въ это время подчистку, можно срѣзать и вѣтви безпольныя, и даже плодоносныя; если же, на оборотъ, при изломѣ побѣга слышится трескъ, то въ такомъ случаѣ надобно приступать къ работѣ и производить ее постоянно въ тѣ часы, когда листья винограда сухи. Эту работу надобно начинать съ кустовъ самыхъ старыхъ или слабыхъ. Ранняя подчистка несравненно полезнѣе поздней; потомучто побѣги, не приносящіе плодовъ, растутъ въ ущербъ плодоносныхъ; а потому ихъ надобно отнимать тотчасъ, какъ покажется весь виноградъ. Изъ этого правила надобно исключить нѣкоторыя породы очень плодородныя, какъ напр. *кабаса* (*le chasselas blanc*), у которыхъ если подрѣзка сдѣлана нѣсколько выше, то должно отнимать даже и такіе побѣги, которые могли бы принести плоды; въ противномъ случаѣ, т. е. когда будутъ оставлены всѣ плодоносныя лозы, — недостатку питательныхъ соковъ для плодовъ, могущихъ образоваться на всѣхъ этихъ лозахъ. Въ этомъ случаѣ должно преимущественно отнимать побѣги внутренніе, потомучто онѣ находятся въ тѣни, и плоды послѣ подвязки винограда будутъ — какъ бы въ трубѣ, что лишитъ ихъ всякой возможности достигнуть надлежащей зрѣлости. Кусты, слишкомъ открытые для вѣтровъ, должны быть подчищены послѣ другихъ, именно когда вѣтви ихъ достаточно отвердѣютъ и будутъ въ состояніи противустоять напорамъ вѣтровъ, которые очень часто обламываютъ много побѣговъ,

особенно когда эти последние еще молоды. Произвести подчистку у таких кустов слишком рано, значить дать втрамбовать свободный проход внутрь кустов и увеличить их вредное действие.

Постановка тычинок.

Хотя во многих наших виноградниках вовсе не употребляют тычинок, однако я не могу умолчать об этом деле, имющем большое влияние на качество собираемого винограда. Я буду говорить о постановке тычинок для лоз низкорослых; что же касается до лоз высокорослых, то всякому известно, что они должны быть поддерживаемы тычинами, и в предыдущей главе показано время, самое удобное для производства этой работы.

Удобнее всего ставить тычины тотчас после подрезки винограда, прежде или же во время первой обработки; потому что в эту пору виноградные кусты не пустили ростков, а потому очень удобно переносить и ставить тычины без всякого вреда. И очевидно, работа эта увеличится, если будет пропущено означенное время; потому что показавшиеся побегі потребуют от виноградаря особенной осмотрительности — не обломать их. А потому если виноградари не успеют произвести этой работы в означенное время, то гораздо лучше отложить ее на несколько времени, именно до той поры, когда ветви винограда получать значительную крепость; но и при этом необходимо производить постановку тычинок как можно осторожнее.

Цель постановки тычинок состоит в поддержании лоз, а потому тычины должны быть вбиты в землю довольно крепко, именно: в землю твердой от 3 до 4 верш., в землю легкой и в местах незащищенных от ветров —

от 5 до 6 верш. Самым простым средством убедиться — достаточно ли вбита тычина, может быть следующее: воткнувши тычину, надобно пригнуть ее к себѣ; если она примет прежнее свое стояние, то значить, что она стоит довольно крепко. Если для каждого куста становится тычина, то ее помещают между лозами; если же кусты посажены слишком часто, и ставить одну тычину для двух кустов; в таком случае ее втыкают между двумя кустами. Если виноградник лежит на ровном месте, то тычины должны вбивать в землю вертикально, потому что от положения их зависит и положение лоз, к ним пригибаемых. Если же виноградник расположен на покатоности, то и тычины должно ставить наклонно, к вершинѣ покатоности. Большее или меньшее наклонение тычинок зависит от большей или меньшей покатоности виноградника. Более значительное наклонение тычинок, при значительной густоте лоз, может служить препятствием к свободному проходу между кустами, а в особенности ко второй обработкѣ.

Сказанное мною замечание о постановке тычинок, к сожалѣнію, или вовсе неизвестно или же не соблюдается нашими виноградарями, а потому на наших виноградниках тычины кажутся как бы лежащими на землѣ, потому что, всѣ они наклонены к подошвѣ ската. Наклонное положение тычинок к вершинѣ горы представляет следующие выгоды: 1) такіе тычины легче выдерживают напоры ветра; 2) лозы, привязанные к таким тычинам, в большей силѣ подвергаются благотворному влиянію солнца; 3) виноградарь легче может замѣтить всякій беспорядок между тычинами, и следовательно — может исправить его во-время, потому что опытомъ дознано, что всякое измѣненіе положенія лоз вѣ

то время, когда уже завязались плоды, очень вредно, а потому со времени появления плодовъ надобно съ лозами обращаться очень осторожно; ибо лоза разъ привязанная къ тычинѣ любить оставаться въ покоѣ, да и виноградъ въ это время, какъ уже замѣчено было прежде, очень иждивъ и отъ прикосновенія къ нему производится болѣзнь — запалъ (la brûlure). 4) Подобная постановка тычинъ облегчаетъ вторую обработку, потомучто черезъ нея какъ бы увеличивается разстояніе между лозами, что очень важно на виноградникахъ, гдѣ лозы посажены довольно густо. Наконецъ 5) подобная постановка тычинъ не обходится дороже всякой другой.

Если лозы растутъ очень близко другъ къ другу, то при поставкѣ тычинъ надобно стараться по возможности удалить ихъ другъ отъ друга, и тѣмъ дать возможность солнечнымъ лучамъ проникать между ними. Если тычины ставить въ то время, когда кусты пустили уже побѣги; въ такомъ случаѣ надобно привязывать къ нимъ лозы болѣе созрѣвшія или старыя, и не касаться до-времени тѣхъ, которыя слишкомъ молоды и могутъ быть легко повреждены.

Самыя длинныя тычины должно ставить у лозъ болѣе сильныхъ и высокихъ. При второй обработкѣ виноградарь не долженъ упускать случая укрѣплять тѣ пазъ тычинъ, которыя почему либо были потревожены; это избавитъ отъ лишняго труда, и принесетъ большую пользу, хотя и должно сознаться, что именно эта работа почти вездѣ производится весьма неудовлетворительно.

Дурная постановка тычинъ приноситъ часто очень большой вредъ; особенно страдаютъ виноградные черешки, потомучто они по слабости не могутъ держаться вертикально сами собой, а потому если тычина упадетъ, то и черенки

ростутъ по землѣ. Самое паденіе тычинъ нерѣдко сопровождается большимъ вредомъ для лозъ; здѣсь отъ порыва вѣтра обрывается множество вѣтвей, царапается кожица и т. п. Хотя подобный вредъ по большей части можно отнести къ безопасности виноградарей, однако въ нашемъ краѣ бываютъ столь сильныя вѣтры, что разрушаютъ постановку тычинъ, произведенную самымъ старательнымъ образомъ, частью ломая ихъ, а частью выдергивая. Вотъ почему тычины должны быть вбиваемы въ землю концомъ наиболѣе здоровымъ и толстымъ.

Виноградники, лежащіе на землѣ сухой и легкой, и обращенные къ югу, могутъ обойтись и безъ тычинъ; въ такомъ случаѣ виноградныя лозы должны быть обрѣзаны очень низко; потомучто только при низкой подрѣзкѣ виноградъ можетъ созрѣвать легко. Беспорядокъ лозъ, непривязанныхъ къ тычинамъ, поддерживаетъ между кустами ту прокладу и свѣжесть, которыхъ обыкновенно на такихъ почвахъ бываетъ мало. Но этотъ же беспорядокъ вѣтвей на почвахъ тяжелыхъ и прохладныхъ чрезвычайно вреденъ для винограда; потомучто препятствуетъ воздуху и теплотѣ проходить внутри кустовъ и способствовать плодосозрѣванію.

Тотчасъ послѣ сбора винограда, надобно убрать и тычины, и перенести ихъ подъ навѣсъ, или же, связавъ въ пучки, положить на козлы, сдѣланные изъ нихъ же смышъ, но никогда не должно оставлять ихъ на землѣ, гдѣ онѣ скоро гниютъ.

Подвязка.

Подвязка винограда въ нашемъ краѣ не вездѣ употребляется; есть очень много виноградниковъ, въ которыхъ лозы въ продолженіи цѣлаго года растутъ въ томъ направленіи,

какое даетъ имъ сама природа. Но это дѣло очень полезное, и я постараюсь здѣсь показать: 1) удобное время для подвязки; 2) тѣ лозы, которыя должно подвязывать, и 3) самое производство подвязки.

Не надобно торопиться подвязкою, и именно производить ее задолго до цвѣтѣнія, особенно на виноградникахъ, гдѣ лозы сильныя и позднія; потомучто въ это время молодыя вѣтви бываютъ очень хрупки, и потому при сближеніи ихъ для подвязки легко ломаются. Кромѣ этого самая солома или шпагатъ, употребляемые для привязки лозъ, легко перерезываютъ или перетираютъ нѣжныя вѣтви, которыя, будучи лишены своихъ верхушекъ, пускаютъ множество побочныхъ вѣтокъ, не приносящихъ никакой пользы и негодныхъ даже на отводки. Прибавлю еще: такъ-какъ при этомъ уничтожается и самая подвязка, то она должна быть повторена, что требуетъ увеличенія труда, а вмѣстѣ и расходовъ.

Но не должно дѣлать подвязки и слишкомъ поздно, напр. когда уже завязались плоды, которые отъ поздней подвязки могутъ попортиться, измяться или осыпаться. Этого особенно надобно остерегаться относительно молодыхъ лозъ, которыя большею частью растплаются по землѣ. Не должно производить подвязки лозъ тогда, когда листья смочены или росой, или дождемъ, и в особенности когда дождь былъ холодный: произведенная въ это время подвязка производитъ болѣзнь заплѣть. Если молодыя лозы подвязаны во время, владѣлецъ можетъ не беспокоиться о прочихъ, которыхъ подвязка производится позднѣе, особенно о тѣхъ, у которыхъ грозды на верхнихъ частяхъ; потомучто эти грозды не легко осыпаются. Это замѣчаніе выведено изъ опытовъ и преимущественно взятыхъ съ тѣхъ виноградниковъ, гдѣ вовсе не

подвязываютъ винограда. Лозы, приносящія скороспѣлые плоды, должно подвязывать ранѣе другихъ.

Молодые побѣги должно подвязывать очень рано, потомучто, какъ сказано уже выше, не надобно допускать ихъ стелиться на землѣ. Подвязка этихъ лозъ можетъ быть произведена даже въ концѣ Мая. Молодыя лозы, которыя развиваются очень рано и нѣбуютъ плоды очень низко, и которыя болѣе другихъ изломаны (отъ вѣтровъ), должны быть подвязаны прежде старыхъ, для которыхъ ранняя подвязка даже вредна.

При подвязкѣ очень кстати заняться и другимъ дѣломъ около кустовъ, и именно: во время подвязки надобно отрывать прочь нѣкоторые лозы; — такъ у кустовъ плодоносныхъ надобно оставлять не болѣе двухъ, самыхъ сильныхъ лозъ, а на кустахъ плодоносныхъ должно отнять всѣ безплодныя лозы, или оставить только нѣкоторые изъ этихъ послѣднихъ. При этомъ надобно преимущественно отнимать самыя нижнія лозы, исключая тѣхъ случаевъ, когда лоза, нѣбующая плоды, сидитъ на нѣгъ слишкомъ высоко; на этотъ разъ должно отрывать лозы самыя верхнія. Если кустъ, приносящій плоды, слишкомъ обремененъ лозами, — надобно нѣкоторые изъ нихъ отнять, даже хотя бы онѣ и нѣбли плоды. Вообще надобно прорѣзывать всѣ слишкомъ густые кусты. Эта густота чаще всего встрѣчается на толстыхъ старыхъ нѣгахъ или на растущихъ на земляхъ сильныхъ, также — въ породахъ позднихъ. Но подобнаго прорѣженія не должно дѣлать на виноградникахъ бѣдныхъ количествомъ лозъ и преимущественно не должно дѣлать — въ тѣ годы, въ которые можно ожидать засухи. Вообще эту работу надо производить осторожно и умѣренно. Если кусты, уже привязанные, снова

окажутся слишком густыми, то и опять надобно отнять нѣсколько лозъ, самыхъ нижнихъ.

Короткія лозы обыкновенно наклоняются внутрь виноградныхъ кустовъ и тамъ привязываютъ ихъ къ тычинкамъ. Впрочемъ этого не должно дѣлать безразлично: такая подвязка хороша только въ такомъ случаѣ, когда прочія лозы куста достаточно удалены другъ отъ друга; въ противномъ случаѣ привязанныя такимъ образомъ лозы будутъ слишкомъ притѣнены; а потому гораздо лучше привязывать ихъ къ соседнимъ толстымъ лозамъ куста. Лозы средней величины привязываются къ тычинкамъ преимущественно верхушками; лозы высокія непременно должно привязывать въ двухъ или трехъ вѣтвяхъ, смотря по ихъ длинѣ. Самая верхняя подвязка должна быть сдѣлана на 6 или на 8 вершковъ выше послѣдняго грозда; потомучто увеличивающійся вѣсъ грозда ослабитъ постепенно подвязку и заставить лозу нѣсколько согнуться; вслѣдствіе чего плоды получатъ такое положеніе, которое облегчитъ сборъ ихъ. Вникнувъ въ сказанное мною, не трудно понять, какъ полезно короткія лозы привязывать къ лозамъ, находящимся внутри куста: чрезъ это гораздо больше гроздовъ оказывается снаружи, и лозы легче принимаютъ согнутое положеніе. Если во время подвязки винограда встрѣятся лозы довольно крѣпкія, которыя можно согнуть, то гораздо лучше при самой подвязкѣ давать имъ положеніе, болѣе выгодное для созрѣванія плодовъ.

Все, сказанное мною до сихъ поръ, относится преимущественно къ высокимъ лозамъ. Гораздо легче подвязывать низкорослые кусты, у которыхъ грозды достаточно удалены другъ отъ друга; и потому подвязку такихъ кустовъ можно

поручить даже и мало опытнымъ рабочимъ, которые должны преимущественно стараться о томъ, чтобы плоды такихъ кустовъ не лежали на землѣ, и лозы не были бы согнуты. Для достиженія этого надобно подвязывать такіе кусты туго и въ нѣсколькихъ мѣстахъ.

На виноградникахъ, гдѣ тычинъ не употребляютъ, лозы связываютъ ввидѣ пучка. Но такъ-какъ здѣсь одна и та же связь должна удерживать лозы и короткія, и длинныя, и эти послѣднія, будучи подвязаны слишкомъ низко, не могутъ принять изогнутаго положенія; то этотъ способъ подвязки не всегда можетъ быть хорошъ. Есть средство отчасти устранить это неудобство, и я употребляю его съ успѣхомъ; оно состоитъ въ томъ, что лозы средней и малой величины привязываются къ большимъ, а эти связываются пучкомъ, не далеко отъ ихъ верхушекъ. Можно также ставить одну тычинку для двухъ отдѣльныхъ кустовъ, или-же связывать ихъ безъ тычины вѣтвѣй, лишь бы эти лозы были достаточно крѣпости.

Очень полезно срѣзывать верхушки тѣхъ лозъ, коихъ длина болѣе полусаженіи, потомучто верхушки эти только увеличиваютъ тѣнь; принести же хорошіе плоды можетъ и укороченная вѣтвь.

На виноградныхъ кустахъ, очень сильныхъ, растущихъ на очень плодородной землѣ, нѣрѣдко виноградъ начинаетъ гнить ранѣе полной зрѣлости; въ этомъ случаѣ очень полезно, за нѣсколько времени до собиранія плодовъ сощипать часть листьевъ непосредственно покрывающихъ грозды, и вособенности — съ лозъ, находящихся внутри куста. Но это надобно дѣлать въ то время, когда виноградъ начнетъ созрѣвать; въ противномъ случаѣ можно нанести виноградъ

нику большой вредъ; известно, какое вліяніе имѣютъ листья на растительность.

Оканчивая эту главу, я замѣчу, что только во время сбора винограда становится замѣтною польза, получаемая отъ тщательной подвязки винограда: на подвязанныхъ лозахъ грозды, лежащія снаружи кустовъ, и слегка прикрытыя листьями, являются во время сбора винограда самыми большими, самыми зрѣлыми и вообще лучшими качествами; между-тѣмъ какъ грозды, находящіяся внутри кустовъ, очень густыхъ, (какъ это бываетъ съ кустами неподвязанными), зелены, малы, несладки, невкусны, малоплодны для винодѣлія. Все это я испыталъ на самомъ дѣлѣ, и былъ вразумленъ. дѣлать такъ, а не иначе — довольно прискорбными неудачами.

ГЛАВА IX.

Объ удобреніи виноградниковъ.

Хотя почва въ большей части нашихъ виноградниковъ достаточно обильна питательными веществами, и можетъ обойтись безъ удобренія; однако въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и при извѣстныхъ условіяхъ это дѣло не будетъ лишнимъ; напр. для виноградниковъ очень старыхъ или истощившихъ почву очень легкую, скоро утрачивающую свои плодородныя начала. Опытъ показалъ, что песчаная и каменистая (дресвоватая) почвы, какъ бы они не были тучны, чрезъ 20 лѣтъ, по посадкѣ винограда, приходятъ въ крайнее истощеніе, а черноземныя-сухія — даже чрезъ 12 лѣтъ.

Виноградъ требуетъ отъ почвы много питательныхъ веществъ, и если она можетъ питать его въ продолженіи мно-

гихъ лѣтъ; то рано или поздно, а наступитъ то время, когда слабый ростъ лозъ, а за ними и уменьшеніе плодовъ, ясно покажутъ намъ, что почва топчется и требуетъ пополненія утраченныхъ ею туковъ, т. е. удобренія.

Всѣ извѣстныя удобрительныя вещества въ большей или меньшей степени благоприятствуютъ росту и плодоношенію винограда, — одни — какъ вещества питательныя, а другія — какъ вещества измѣняющія физическія свойства почвы, т. е. рыхлость ея и плотность, или способность вбирать и удерживать въ себѣ влажность. Однако изученіе качествъ удобрительныхъ веществъ для виноградаря — дѣло очень важное; потому что нѣтъ изъ нихъ хотя и способствующихъ обильному плодоношенію, а между-тѣмъ въ то же время измѣняють къ худшему самое вино.

Опытъ показалъ, что чрезмѣрное уваживаніе вредно для виноградниковъ, потому что отъ него много понижается достоинство вина. Слѣдовательно къ употребленію навозовъ нужно приступать только тамъ, гдѣ требуетъ того необходимость, и удобрять ими виноградники въ такой мѣрѣ, чтобы только возбудить въ лозахъ растительную силу въ посредственной степени. Замѣчено: отъ слишкомъ большого ослабления растительности получаются плохіе сборы, а отъ сильной растительности — плохія вина. Вотъ почему виноградарю нуженъ навыкъ, удачно распределять навозъ и этими поддерживать въ лозахъ растительную силу въ извѣстной степени.

Разсмотримъ теперь время и способы употребленія навоза на различныхъ почвахъ. Время весенняго и осенняго паханія, послѣ уборки винограда, суть двѣ равно удобныя поры для уваживанія, лишь бы почва не была слишкомъ влажна,

и погода стояла бы сухая. Навозъ не долженъ быть — ни слишкомъ мокрый, ни совершенно сухой: первый можетъ разлагаться или слишкомъ медленно, или слишкомъ быстро — до вреднаго разгоряченія почвы; второй слишкомъ быстро выветривается и пропадаетъ безвозвратно для растений. Кто зарываетъ навозъ на почвѣ плотной, когда она еще влажна, и когда послѣ кладки навоза пойдутъ дожди, тотъ ошибается думая, что почва удобрена, напротивъ, какъ я неоднократно замѣчалъ, такое удобрение влечетъ за собою ослабленіе лозъ, а съ нимъ и уменьшеніе сбора.

Въ Аккерманѣ виноградари часто оставляютъ навозъ на почвѣ незарытымъ въ продолженіи довольно долгаго времени; и на зиму окучиваютъ имъ кусты. Способъ этотъ употребляется ими съ двойною цѣлью: 1) предохранить пенекъ отъ зимней стужи, и 2) удобрить почву. По большей части только первая изъ этихъ цѣлей достигается, — и это по самой простой причинѣ: у насъ очень рѣдко зимою выпадаетъ столько снѣга, чтобы имъ могли покрыться выдающіеся кучи навоза; слѣдовательно при такомъ состояніи этотъ навозъ лишается большей части своихъ питательныхъ частицъ, — по крайней мѣрѣ пропадаетъ даромъ на половину.

Не на всякую почву можно класть одинъ и тотъ же навозъ: иной навозъ на извѣстной почвѣ дѣлаетъ болѣе вреда, чѣмъ пользы; напр., навозы конскій, овечій и козій, будучи положены на почвѣ легкой, подверженной засухѣ, въ жаркое лѣто произведутъ выгоръ; и для такой почвы нужно употреблять навозы коровій или свиной, достаточно перегнившіе, но и не превращенные въ черноземъ; потомучто въ послѣднемъ случаѣ дѣйствіе этихъ навозовъ на растительность будетъ очень слабо и непродолжительно. Чтобы

этотъ навозъ оказать полную свою силу, нужно закапывать его во время его броженія, потомучто въ такомъ состояніи онъ отдѣляетъ газы, которые, служа питаніемъ и увеличивая теплоту почвы, усиливаютъ растительность; поэтому и нужно употреблять всѣ мѣры, чтобы воспрепятствовать такому отдѣленію газовъ въ атмосферу, безъ всякой для насъ пользы. Навозы конскій и овечій употреблять должно на почвахъ влажныхъ, жирныхъ и плотныхъ.

Мы сдѣлали бы весьма грубую ошибку, унавоживая безъ различія всѣ наши виноградники, въ предположеніи получить обильнѣйшій урожай; есть почвы до того тучныя, что избытокъ плодородныхъ соковъ дѣлаетъ лозы безплодными, или иначе — этотъ избытокъ въ весеннее время направляетъ растительную дѣятельность лозъ на вѣтви и листья, въ ущербъ плодамъ. На такихъ почвахъ вмѣсто навоза лучше употреблять известь или гипсъ; эти удобрительныя вещества имѣютъ свойство увеличивать урожай, и кромѣ того улучшаютъ качество вина.

Навозъ, употребляемый въ нашихъ виноградникахъ, обыкновенно бываетъ довольно свѣжъ и легко приходитъ въ броженіе, при которомъ отдѣляется въ почву извѣстное количество теплоты и влажныхъ испареній. Послѣднія очень важны относительно нашего края; они, способствуя растительности, вмѣстѣ съ тѣмъ предохраняютъ растенія отъ частныхъ и быстрыхъ пережѣвъ температуры, — пережѣвъ очень вредныхъ для винограда. Навозъ, не имѣющій непосредственнаго соприкосновенія съ воздухомъ, сохнетъ очень медленно, и внося излишнюю влажность въ корни, поддерживаетъ ихъ свѣжесть въ продолженіи того времени, когда они могли бы терпѣть отъ засухи.

Навозы въ смѣси съ землею могутъ также почитаться хорошими удобрительными средствами; здѣсь, какъ и при обыкновенномъ навозѣ, способъ употребленія ихъ весьма различенъ, смотря по различію почвъ. Плотныя и свѣжія почвы должны быть разрыхлены и согрѣты; слѣдовательно требуютъ удобрений горячительныхъ. Для почвъ известковыхъ и легкихъ необходимыхъ жирныхъ удобрений, весьма медленно разлагающихся, скрѣпляющихъ рыхлыя частицы почвы, и удерживающихъ влагу во время засухи.

Изъ этихъ главныхъ началъ вытекаетъ возможность приѣмлять навозы къ различнымъ почвамъ такъ, какъ должно. Во Франціи уже съ давнихъ поръ виноградары обратили особенное вниманіе на удобрение, и многіе изъ нихъ составляютъ изъ навозовъ особеннаго рода смѣси, называемыя *компостами*, и назначаемыя единственно для виноградниковъ. Эти компосты приготавливаютъ такъ: кладутъ слои одинъ за другимъ изъ различныхъ навозовъ, соблюдая при этомъ, чтобы худыя качества одного изъ нихъ замишались хорошими качествами другого, т. е. чтобы смѣсь имѣла всѣ требуемыя благоприятныя свойства, которыя мы желаемъ передать удобряемой почвѣ. Положимъ, что требуется составить компостъ для почвы глинистой и плотной. Для этого нижній или первый слой приготавливается изъ смѣси глеи, песка и небольшого количества извести; потомъ слой этотъ покрывается слоемъ конскаго или овечьего навоза, а лучше всего — слоемъ птичьяго помета, (который отличается отъ помета четвероногихъ животныхъ тѣмъ, что пища въ немъ лучше переварена и составъ его приближается болѣе къ составу животнаго вещества, — этого сильнаго удобрения); далѣе кладется третій слой, составленный изъ дворовой и уличной

грази или нечистоты, изъ виноградныхъ выжимокъ, сухаго известковаго и тощаго мергеля, сѣнной трухи, соломы и пр., наконецъ послѣдній слой дѣлается изъ тѣхъ же матеріаловъ, изъ какихъ составленъ и первый. Всю эту массу поливаютъ помоями или дождевой водою, собранной въ особые резервуары, также — уриною, которая чрезвычайно увеличиваетъ плодородныя свойства компоста, и способствуетъ его быстройшему разложенію.

Чтобы такіе компосты сохраняли всѣ свои питательныя начала, необходимо приговаривать ихъ въ ямахъ, которыя и покрываются землею, препятствующею воздуху входить въ эту смѣсь. Броженіе начинается въ слояхъ навоза; сокъ, изъ него вытекающій, смѣшивается съ веществами, составляющими прочіе слои; и когда выйдетъ, что разложеніе совершилось достаточно, массу перемишляютъ и разбрасываютъ по винограднику.

Если требуется приготовить компостъ для почвы легкой, поздраватой и известковой; то его составляютъ изъ веществъ, имѣющихъ свойства противныя почвѣ. Здѣсь преобладаютъ части глинистыя, плотныя, и навозы болѣе влажные. Броженіе продолжается до тѣхъ поръ, пока компостъ не превратится въ тѣстообразную липкую массу.

Полубожженная, истолченная жирная глина, жирные глинистые мергели и болотныя грязи должны быть составными веществами такого компоста.

Повторяю, что нужно быть слишкомъ осторожнымъ при употребленіи навоза; въ противномъ случаѣ излишекъ его чрезвычайно повредитъ плодоношенію: плоды будутъ болѣе подвержены гнили, лозы дѣлаются ложкими, и терпятъ отъ вѣтра; сердцевина въ нихъ толстѣетъ, почему онѣ страдаютъ

отъ холода; наконецъ, вино сохраняется очень короткое время и получаетъ противный вкусъ и запахъ.

Чтобы усилить слабыя лозы, дающія плохіе урожан, на одну десятину потребно всего до 25 возовъ навоза, или отъ 700 до 750 пудовъ, и притомъ унавоживаніе должно возобновлять чрезъ каждые пять или шесть лѣтъ.

Изъ всѣхъ искусственныхъ удобрений, испытанныхъ мною до сихъ-поръ, ни одно ни принесло такихъ благоприятныхъ послѣдствій, какія я получилъ отъ употребленія удобрений естественныхъ, имѣющихъ свойства противоположныя удобряемой почвѣ. Опытъ этотъ я сдѣлалъ нѣсколько лѣтъ тому назадъ, съ цѣлью поддержать угасавшую дѣятельность лозъ одной части моего виноградника, гдѣ почва была глиниста и чрезвычайно плотна; виноградная лоза, хотя и были въ такомъ возрастѣ, когда въ нихъ должна бы обнаружиться наибольшая дѣятельность, казались однако весьма слабыми, и почти погибали безъ видимой причины. Я рѣшился было возобновить эту часть виноградника, но потомъ вздумалось мнѣ испытать на ней дѣйствіе одного изъ естественныхъ удобрений, находившагося у меня подъ рукою: это удобрение было ничто иное — какъ мелкій желтый песокъ, которымъ я въ продолженіи зимы и покрылъ почву на 2 вершка, а при первомъ паханіи онъ былъ перебитъ съ верхнимъ слоемъ почвы. На первомъ же году дѣйствіе этого удобрения обнаружилось укрѣпленіемъ ослабѣвшихъ растений и лучшимъ качествомъ полученныхъ плодовъ; на второй годъ послѣдствія превзошли мои ожиданія: растенія совершенно окрѣпли и дали обильный урожай. Эта часть виноградника и теперь рѣзко отличается отъ сосѣднихъ, которыя не были такъ удобрены и чрезвычайно пострадали отъ январскихъ

морозовъ и сильныхъ лѣтнихъ жаровъ 1850 года. Въ настоящее время эта часть находится въ самомъ цвѣтущемъ состояніи. Я предлагаю этотъ способъ удобрения всѣмъ, имѣющимъ подъ виноградникомъ суглинистыя или плотныя черноземныя почвы, и тѣмъ — охотнѣе, что это удобрение ни въ какомъ случаѣ не можетъ имѣть дурныхъ вліяній на плодоношеніе и качества вина, какъ это перѣдко бываетъ отъ неблагоразумнаго употребленія навозовъ, вообще придающихъ вину противный запахъ и вкусъ.

Скажу еще нѣсколько словъ о способѣ употребленія сорныхъ травъ, какъ средствъ удобрительныхъ. Эти растенія не только быстро размножаются въ тѣхъ нашихъ виноградникахъ, гдѣ уходитъ за кустами слабѣе. Въ Маѣ мѣсяцѣ они обыкновенно вырываются или скашиваются, для облегченія наступающаго въ эту пору паханія, и выбрасываются за ограду виноградника — гдѣ и пропадаютъ. Если бы эти травы, по большей части чрезвычайно сочныя, вмѣстѣ съ другими растущими по краямъ ограды виноградниковъ, собирали и складывали слоями въ ямахъ, выкопанныхъ на самыхъ же виноградникахъ; то мы получили бы превосходное удобрение. Вотъ какъ можно приготовить такое удобрение: дно ямы услатъ слоемъ травы, толщиной до 6 вершковъ; на этотъ слой положить слой чернозема толщиной въ 3 вершка; — потомъ опять слой травы, и опять слой чернозема, и т. д.; самый верхній слой долженъ состоять изъ чернозема и долженъ быть въ-уровень съ землею. Если погода будетъ стоять сухая, то надобно всю эту массу поливать водою, и она чрезъ нѣсколько времени придетъ въ броженіе; недѣли черезъ 3 теплота въ ней увеличится до такой степени, что едва можетъ вытерпѣть рука, а по прошествіи болѣе

долгаго времени всѣ слои этой массы пропитаются влажностію и примутъ болѣе или менѣе однообразный видъ. Осенью или весною это удобрѣніе должно вывезти въ виноградникъ, разбросать и запахаты. Не смотря на простоту и дешевизну приготовления этого тука, онъ можетъ почитаться однимъ изъ превосходнѣйшихъ; кладя его на виноградникъ даже въ незначительномъ количествѣ, мы можемъ возратить почвѣ болѣе питательныхъ началъ, нежели сколько она истратила на нѣсколько урожаевъ.

Замѣчу: чтобы удобрѣніе это было болѣе сильно, надобно собирать и складывать въ яму сорныя травы преимущественно тогда, когда онѣ свѣжи, сочны, только что скошены и орошены дождемъ; если же онѣ сухи, то немедленно надобно смочить ихъ. Сколько жнѣ извѣстно, это удобрѣніе имѣетъ еще то важное преимущество предъ многими другими (особливо навозными), что не имѣетъ дурнаго вліянія на вино.

Еще предложу одно удобрѣніе, которое, встрѣчаясь у насъ въ большихъ количествахъ, имѣетъ такъ мало охотниковъ пользоваться имъ. Удобрѣніе это — верхній утоптанный слой земли на нашихъ дворахъ, въ скотныхъ сараяхъ и конюшняхъ, въ изсохшихъ прудахъ и т. п. Онъ всегда бываетъ напитанъ различными органическими и неорганическими соединеніями, которыя могутъ быть для растений обильнымъ матеріаломъ питания. Правда, всѣхъ этихъ питательныхъ началъ еще болѣе въ навозахъ, но превосходство этого удобрѣнія состоитъ въ томъ, что оно, состоя изъ разложившихся растительно-животныхъ веществъ, смѣшанныхъ въ землею, ни въ какомъ случаѣ не можетъ имѣть вреднаго вліянія ни на ростъ лозъ, ни на винодѣліе, какъ чистые навозы. Одно обстоятельство, по видимому, можетъ служить препят-

ствіемъ къ повсемѣстному распространѣнію этого удобрѣнія, — это затруднительность сбора его, требующаго довольно много рукъ; но эта работа можетъ быть произведена исподволь и въ такое время, когда нельзя заниматься въ виноградникѣ другими работами, напр. во время — или вскорѣ послѣ дождливой погоды. Нельзя къ этому не прибавить, что дѣйствіе этого удобрѣнія очень продолжительно и его можно употреблять какъ на почвахъ сухихъ, такъ и на сырыхъ и плотныхъ.

Я могъ бы войти еще въ большія подробности касательно удобрѣнія виноградниковъ; но достаточно и сказаннаго; я хотѣлъ только показать общія начала удобрѣнія, изъ которыхъ вывести начала болѣе частныя, прилѣжные къ тѣмъ или другимъ мѣстнымъ условіямъ — дѣло соображенія, свѣдѣности и опытности всякаго виноградаря. Считаю нужнымъ замѣтить еще одно: надобно употреблять для перевозки удобрѣній въ виноградники — преимущественно зимнее время; потому что въ эту пору у виноградаря нѣтъ почти никакихъ другихъ занятій. Свозимое удобрѣніе надобно складывать въ одну кучу, — это для того, чтобы не улетучились извѣстныя питательныя вещества; а весною передъ первымъ паханіемъ эту кучу надобно разбросать по всему винограднику, по возможности — равномерно, и потомъ запахаты. Нѣкоторые приваливаютъ навозъ къ однимъ только кустамъ, или иначе говоря — окучиваютъ навозомъ кусты; такой способъ удобрѣнія нельзя одобрить, потому, въ 1-хъ, что сгруженный навозъ при кустахъ даетъ удобство размножаться различнымъ вреднымъ насѣкомъ; а въ 2-хъ потому, что корни виноградныхъ кустовъ находятся не при поверхности земли, а въ нижнихъ слояхъ ея; слѣдовательно

навозъ, положенный вокруг куста въ-видъ кучки, не можетъ оказать такого вліянія, какъ запаханный по всему винограднику и на большую или меньшую глубину.

ГЛАВА X.

О возобновленіи виноградниковъ.

На югъ Россіи, исключая Аккермана, возобновленіе виноградниковъ почти неизвѣстно. Но какъ бы ни былъ хорошъ уходъ за виноградными кустами, только въ рѣдкихъ случаяхъ можно сохранить одинъ и тѣже кусты въ полномъ ихъ составѣ и силѣ, на нѣсколько десятковъ лѣтъ. Обыкновенно, ежегодно извѣстная часть ихъ погибаетъ то отъ холода, то отъ червей, источивающихъ корни, и многихъ другихъ непредвидѣнныхъ и неотвратимыхъ обстоятельствъ. Вообще полагаютъ, что чрезъ 15, а много 20 лѣтъ виноградные кусты начинаютъ видимо старѣть и ослабѣвать въ плодородіи. Поэтому постоянное возобновленіе виноградника — дѣло очень важное: оно упочитъ существованіе его и предотвратитъ тѣ потери, которыя неизбежно слѣдуютъ за старѣніемъ кустовъ.

Возобновленіе виноградниковъ большею частію дѣлается посредствомъ отводки или цѣлыхъ кустовъ, или только нѣкоторыхъ лозъ.

Работа эта обыкновенно начинается осенью, тотчасъ по опаденіи листьевъ, и продолжается, если благоприятствуетъ погода, во всю зиму, — до тѣхъ поръ, пока почва не замерзнетъ. Производить ее также и весной, но съ большою осторожностію; и на этотъ разъ сперва должно узнать — не попортитъ ли морозъ почки; если попортитъ, —

и имъ отведемъ кусты или лозы, — то легко можетъ случиться, что потеряемъ и старые пеньки, и труды свои. Если отводку намѣрены дѣлать весной, то должны дѣлать ее до начала движенія соковъ: въ противномъ случаѣ кусты потеряютъ значительное количество сока, (чрезъ неизбежно причиняемыя раны при копаніи ямокъ и при обрѣзываніи лишнихъ побѣговъ); и лозы, назначенныя для образованія новыхъ кустовъ, примутъ плохо; ростъ ихъ на первый годъ будетъ очень слабымъ, — очевидно потому, что отъ поздняго производства отводки не успѣютъ пустить въ почву достаточное число корней. Между тѣмъ-какъ если отводка слѣдиз своевременно, то отведенныя лозы на первый же годъ бываютъ съ плодами. Вотъ какъ производится эта работа, если хотятъ отвести цѣлый кустъ. Роютъ яму подлѣ куста, который думаютъ отвести, — роютъ съ чрезвычайною осторожностію, чтобы не повредить корней; поперечный размѣръ этой ямы долженъ быть соразмѣренъ отводимому кусту, со всѣмъ его развѣтвленіемъ; а глубина та самая, на какую принято сажать лозы, или какъ былъ посаженъ отводимый кустъ, т. е. отъ 12 до 24 вершковъ. Впрочемъ часть этой ямы, ближайшая къ кусту, должна имѣть большую глубину, чтобы кустъ удобнѣе могъ нагнуться. Когда яма готова, на дно ея насыпаютъ рыхлой дерновой земли, — вершка на 3 или на 4, и на эту насыпь, или подушку, наклоняютъ кустъ, и потомъ, изогнувъ лозы его дугою, даютъ имъ тѣ мѣста, которыя должны быть подъ новыми кустами. (Изогнутіе это очень важно: отъ него задержится сокотеченіе; слѣдовательно ускорится развитіе корней.) Послѣ этого яму засыпаютъ землею, почти вровень съ краями, такъ-чтобы на поверхности оставались не большіе кончики

лозь, съ 2 глазками. И на этотъ разъ земля должна быть взята изъ верхняго слоя, дерновая. Надобно замѣтить, что при копани ямъ, нужно отдѣлять землю поверхностную (дерновую) отъ выкопанной глубже, и первую засыпать ямы, какъ было сказано, а вторую оставлять до слѣдующей весны, чтобы въ это время она разрыхлилась и удобрилась; при первой обработкѣ виноградника эту землю надобно употребить на окончательную засыпку ямъ. Впрочемъ на почвахъ холодныхъ не должно досыпать ямъ ровнень съ краями; въ противномъ случаѣ на кусты не можетъ съ большою силою дѣйствовать теплота, и корни отводковъ болѣе направятся къ поверхности, чѣмъ въ глубь. Противъ въ почвахъ легкихъ и сухихъ, немедленно по отведеніи лозъ, яму должно забрасывать въ уровень съ землею; потомучто въ такой почвѣ теплота дѣйствуютъ на значительную глубину; слѣдовательно ея достанетъ для возрастанія куста, а между-тѣмъ чрезъ такую покрыву сохранится влага, которую обыкновенно бываетъ бѣдна такая почва.

Если лозы отводимаго куста многочисленны, но не имѣютъ такой длины, чтобы достали до того мѣста, гдѣ долженъ стоять новый кустъ; въ такомъ случаѣ отводку повторяютъ еще на другой годъ, т. е. подростки лозы отводятъ именно на то мѣсто, гдѣ долженъ стоять кустъ.

Такъ-какъ хорошо произведенные отводки часто на первый же годъ даютъ плоды, то смотря по силѣ куста, нужно, при производствѣ отводки, оставлять на немъ не болѣе 3 — 5 лозъ (для образованія новыхъ кустовъ), а прочія отрѣзывать прочь. Больше 3 или 5 лозъ не должно отводить потому, что можно ослабить кустъ.

Каждая изъ отведенныхъ лозъ образуетъ новый кустъ;

и на ней оставляется всего два глаза; а на слѣдующіе годы эти новые кусты подрѣзываются — какъ обыкновенные кусты.

Чтобы яснѣе понять отводку цѣлыми кустами, прилагается пояснительный рисунокъ.

Возобновленіе виноградниковъ отводками иногда сопряжено съ большими ущербами, — это именно случается тогда, когда оно производится рабочими неловкими, лѣнивыми или своекорыстными, которые для скорѣйшаго окончанія работы, обрываютъ тѣ корни (кустовъ), которые препятствуютъ погнутію куста въ яму; а если кустъ довольно старъ, то при торопливой работѣ очень часто онъ ломается. Все это, къ сожаленію, обозначится только въ слѣдующій годъ, по слабому росту отводковъ, которые, въ такомъ случаѣ, не лучше — добраго черенка.

Способъ возобновленія виноградниковъ, употребляемый въ Аккерманѣ нѣкоторыми виноградарями, и состоящій въ томъ, что отводки дѣлаются вдругъ на всемъ виноградникѣ, т. е. отъ всѣхъ кустовъ, — невыгоденъ; правда, при немъ вдругъ умножается число кустовъ, но за-то чрезвычайно уменьшается количественный сборъ винограда, такъ что чрезъ 2 или 3 года едва можно получить то количество плодовъ, какое обыкновенно получается до отводки; и сверхъ этого, кусты при чрезвычайно густомъ стояніи никогда не могутъ быть урожайны и на будущее время.

Чтобы воспользоваться всѣми выгодами, притекающими отъ способа возобновленія виноградниковъ отводкою кустовъ, должно ежегодно отводить только одну двадцатую часть кустовъ всего виноградника, и начать это дѣло съ болѣе высокихъ и болѣе старыхъ кустовъ; такимъ образомъ чрезъ

20 лѣтъ виноградникъ весь возобновится; и въ эти 20 лѣтъ, если не будетъ какихъ нибудь особенныхъ неблагоприятныхъ причинъ, мы должны надѣяться на непрерывные и обильные урожаи.

Въ нѣкоторыхъ виноградникахъ существуетъ еще другого рода способъ возобновленія виноградниковъ отводками, именно эти отводки состоятъ изъ единичныхъ лозъ, которыя пригибаютъ къ землѣ и закапываютъ въ нее точно также, какъ это дѣлаютъ для полученія пересаженцовъ, или собственно отводковъ, съ тѣмъ только различіемъ, что ихъ закапываютъ поглубже, и никогда уже не отрѣзываютъ отъ родимаго куста.

Способъ этотъ не можетъ быть одобренъ, потомучто кустъ, не разобщенный съ отводкомъ, въ скоромъ времени ослабѣваетъ, что естественно происходитъ отъ потери соковъ, устремляющихся болѣе къ отводку; въ слѣдствіе чего отводокъ обыкновенно пускаетъ сильные и многочисленные побѣги.

Я самъ видѣлъ кусты, у которыхъ было такимъ образомъ отведено по двѣ лозы; эти кусты были такъ слабы, что дали побѣги не больше двухъ вершковъ длины, между тѣмъ какъ отводки росли чрезвычайно роскошно. Какая же можетъ быть выгода отъ этихъ отводковъ тамъ, гдѣ есть опасность потерять еще здоровые и плодоносные кусты? И на самомъ дѣлѣ способъ этотъ, по его вреднымъ послѣдствіямъ, отвергнуть всѣми опытными виноградарями въ чужихъ краяхъ; и если гдѣ размножаютъ по этому способу виноградъ, — за правило ставятъ отдѣлять отводки отъ родимаго куста не позже года. Правда, отведенныя лозы въ первомъ году будутъ слабы, дадутъ плодовъ немного и то — не сочныхъ и не сахаристыхъ; но на второй годъ все измѣнится къ

лучшему, потому что отводки успѣютъ хорошо окорениться, а слѣдовательно и будутъ изобиловать соками.

ГЛАВА XI.

О закапываніи и раскпываніи винограда.

Закапываніе.

Не во всѣхъ мѣстахъ нашихъ южныхъ губерній закапываютъ на зиму виноградъ; напр. не закапываютъ виноградныхъ кустовъ на южномъ берегу Крыма, въ Аккерманѣ и нѣкоторыхъ близъ его лежащихъ мѣстахъ. Но въ этихъ виноградникахъ пенки очень низки, лозы подрѣзываются весною; слѣдовательно большой опасности со стороны морозовъ и быть не можетъ. Однако и здѣсь кусты при основаніи всегда болѣе или менѣе покрываются листьями, травой и т. п., что достаточно уже предохраняетъ отъ холода ближайшіе къ землѣ глазки.

Что же касается до виноградниковъ болѣе высокихъ и находящихся въ болѣе сѣверныхъ мѣстахъ, — то здѣсь закапываніе лозъ или пеньковъ на зиму есть необходимое условіе прочнаго и доходнаго существованія виноградики.

Закапываніе винограда должно производиться рано осенью, какъ только начнутъ опадать на лозахъ листья и притомъ въ сухую погоду; потомучто сырость, при теплой зимѣ, можетъ стгноить почки. Особенно владѣльцы большихъ виноградниковъ должны поспѣшить съ этой работой; потомучто имъ труднѣе покрыть виноградникъ, — когда вдругъ наступитъ ранняя и холодная зима или гибельная для винограда гололедаца.

Легких морозов опасаться нечего, и даже морозы до 15% Реом. почти не вредят виноградной лозе и почкам ее, но при морозах выше 15%, не только почки, даже и самые лозы загибают; что, очевидно, сопряжено с большими потерями: пропадает на этот год урожай, пенек пустить отпрыски очень поздно, иногда даже в конце Июля; эти отпрыски обыкновенно легко ломаются ветром и вообще в зиму переходят не вызревшими; следовательно опять могут легко пострадать от мороза.

Низкие виноградники, как я уже замечал, менее страдают от холода, чем высокие, потому что пенки их большую часть зимы бывають покрыты суглом. Но во многих местностях и их надобно закапывать на зиму. Работа эта производится очень просто: помощью обыкновенной лопаты или мотыги набрасывают на каждый пенек землю, вышиною на 4 или на 5 вершков, так чтобы вершины пенков были совершенно прикрыты. Виноградники высокие требуют более сложной работы; будучи подрезаемы осенью они более подвержены действию холода. Здесь целые пенки приклоняются к земле, и потому забрасываются землею так, чтобы поверх лозы земли было вершка на 2 или на 3. Предъ этим должно быть оборваны все листья. Само собою разумеется, что пригибание кустов должно делаться с осторожностью, чтобы не переломать их.

Во многих виноградниках кусты посажены прямыми рядами, на равном расстоянии один ряд от другого, а потому покрытие пенков землею производится плужком, который проходит с той и другой стороны каждого ряда и отваливаемую землю покрывает пни. Делается при этом борозды не остаются без пользы для винограда: они

частью отводят излишнюю воду, а частью передают ее непосредственно корням; между тем как, безъ борозд, она в большем количестве скопится бы близ самых пенков и могла бы вредить им.

Раскапывание.

Раскапывание виноградных кустов должно начаться раннею весною, как только прекратятся морозы, что бывает в нашем южном крае в начале Марта, а в более северном около 25 числа этого же месяца. Для раскапывания высоких кустов употребляют мотыгу или лопату, а низких — напр. в южных виноградниках, — тот же плужок. Вся эта работа имеет целью — отвалить от кустов землю, — ясное — дать им то состояние, в котором кусты находились до покрытия их на зиму. Само собою разумеется, всей этой работы не может исполнить один плуг; в южных местностях надобно употребить и мотыги, и собственные руки.

При откапывании кустов надобно отрывать сухие концы лоз и некоторые поверхностные корни, и очищать старую кору, которая служит убежищем вредным насекомым.

По открытии высоких кустов, немедленно должно привязать все лозы к тычинам, и срезать все запасные лозы, оставленные при обрезке на всякий случай. Такая поспешная привязка к тычинам считается необходимою потому, что сильные ветры, обыкновенно дующие в это время, легко могут большую часть почек сломать; потому что эти почки, как бы они малы не были, — очень нужны и осыпаются даже от легкого трения или удара.

Раскапывая низкие виноградники должно остерегаться — чтобы не повредить и самых нижних глазков, потому что это — те глазки, которые послужат к образованию лозь въ слѣдующемъ году. Но рѣдко можно избѣгнуть этого поврежденія, если раскапываніе не дѣлается до наступленія сокообращенія, когда почки эти довольно уже разовьются.

Поздняя раскопка неминуемо сопровождается и другимъ зломъ, именно: при обрѣзываніи корней, ближайшихъ къ поверхности почвы, произойдетъ значительная потеря соковъ. И особенно надобно наблюдать за рабочими, чтобы они не наносили ранъ самымъ пенькамъ; потому что въ большей части случаевъ эти раны превращаются въ ракъ, который, продолжая жить, можетъ испортить или уничтожить весь кустъ.

Молодые плантаціи, вособенности однолѣтнія, требуютъ болѣе поздняго раскапыванія, именно, когда минуются даже самые слабые морозы Марта или даже первой половины Апрѣля; иначе ибжныя лозы погибнутъ непремѣнно отъ первыхъ даже незначительныхъ морозовъ, а пробившіеся въ послѣдствіи изъ стебля новые отпрыски не будутъ имѣть достаточнаго времени для полнаго своего созрѣнія.

ГЛАВА XII.

О прививаніи винограда.

Искусство прививать виноградъ извѣстно было еще въ глубокой древности. Теофрастъ, Аристотель и Катонъ довольно ясно говорятъ о немъ. Въ настоящее время есть множество различныхъ способовъ прививанія виноградной лозы; главнѣйшіе изъ нихъ слѣдующіе:

- 1) *въ расщепъ* на старой лозѣ или на ея вѣтвяхъ;
- 2) *сближеніемъ* лозъ отъ двухъ различныхъ кустовъ;
- 3) *копулировка* или составка прививка съ лозою, и
- 4) *въ расщепъ* на шейкѣ корня.

Первые три способа такъ мало употребительны и такъ невыгодны, что я не стану и говорить объ нихъ.

Прививка *въ расщепъ* на шейкѣ корня почти всегда удается, и производится слѣдующимъ образомъ: откапываютъ пенекъ на 3 или 4 вершка; потомъ помощью маленькой пилки отпиливаютъ часть пня между двумя глазками — гдѣ кора ровнѣе, и отпиленное мѣсто подчищаютъ острымъ ножомъ; послѣ этого, по длинѣ пенька дѣлаютъ расщепъ, куда и вставляютъ прививокъ, который долженъ имѣть два или три глазка, и долженъ быть заостренъ въ видѣ клина. Вставлять прививокъ въ пенекъ надобно такъ, чтобы кора того и другаго сходилась вѣстѣ. Иногда вставляютъ 2 или 3 прививки, въ одинъ пенекъ; въ этомъ случаѣ расщепъ долженъ быть сдѣланъ въ видѣ буквы Т. Если пенекъ силенъ, то имѣть необходимости по прививкѣ связывать его; потому что онъ собственно упругостью достаточно прищемитъ прививки; въ противномъ случаѣ его связываютъ. Но непремѣнно вершину пенька должно покрыть замазкой, которая приготовляется изъ коровьяго помета и глины, перемятыхъ въ тѣстообразную массу. Можно эту замазку приготовить и изъ конскаго сухаго помета, смоченнаго водою.

Когда прививка совершенно будетъ окончена; — пенекъ опять зарываютъ землею такъ, чтобы поверхъ земли едва видѣлся кончикъ прививки. — Надъ привитымъ пенькомъ обыкновенно ставятъ какую нибудь прищету, напр. тычину съ надписью или дугу изъ виноградной же лозы.

Самое удобное время для прививки — начало распушения почек, т. е. спустя несколько дней послѣ самага сильнаго движенія соков: у насъ это бываетъ около 20 Апрѣля.

Если пенекъ здоровъ и силенъ, то рѣдко случается, чтобы прививокъ не припаялся; обыкновенно въ началѣ Юля черенокъ пускаетъ побѣги, которые въ Августѣ уже достигаютъ двухъ аршинъ длины, и очень часто приносятъ плоды, (обыкновенно созрѣвающие до общаго сбора винограда); а въ слѣдующемъ году всѣ привитыя лозы даютъ болѣе или менѣе обильный урожай.

Когда побѣги прививка растутъ очень быстро; то необходимо отрѣзать тѣ изъ нихъ, которые достигли длины одного аршина; въ противномъ случаѣ приостановится развитіе другихъ молодыхъ побѣговъ, которые при незрѣлости своей подвергаются ломкѣ отъ вѣтровъ; отъ-чего, естественно, можетъ пропасть и вся привитая лоза.

Если вскорѣ по прививкѣ установится большая засуха, такъ-что черенки худо принимаются; въ такомъ случаѣ очень полезно поливать привитые кусты нѣсколько дней: этою поливою поддержится въ нихъ сокообращеніе. Или вмѣсто поливы, надобно привитой пенекъ болѣе обыкновеннаго прикрыть землею.

Спустя нѣсколько дней, по прививкѣ, между пенкомъ и прививкомъ образуется слизистое вещество, которое незамѣтно отвердѣвая, превращается въ древесину. Это-то вещество и служитъ спайкою между прививкомъ и пенкомъ.

Чтобы прививка шла успѣшнѣе и обходилась дешевле, необходимо нѣмѣть трѣхъ работниковъ: первый откапываетъ (помощью лопаты) землю отъ корней пенка, до глубины 4

вершокъ; второй отпиливаетъ пенекъ, дѣлаетъ на немъ разщепъ и вставляетъ прививокъ; третій обмазываетъ рану мастикой, покрываетъ пенекъ землею и дѣлаетъ заштѣтку, или надпись. Одинъ рабочий можетъ привить въ день до 500 кустовъ. Въ Аккерманѣ часто платятъ за прививку одного пня отъ 1 до 1½ к. серебромъ.

Очень часто случается, что внизу, близъ прививка, вырастаетъ множество почекъ, вредныхъ развитію привитаго черенка, и нѣрѣдко даже совершенно заглушающихъ его. Чтобы предотвратить это, нужно осматривать пенки по крайней мѣрѣ два раза въ продолженіе Юля, и, замѣтивъ такія почки, отрѣзывать ихъ прочъ, какъ можно ближе къ стволу. Само собою разумѣется, что для этого нужно оторвать пенекъ, а потомъ, по окончаніи этого дѣла, снова покрыть его землею.

На очень старыхъ пняхъ прививки принимаются труднѣе, и потому нѣрѣдко приходится повторять на нихъ прививку и въ слѣдующихъ годахъ.

Для черенковъ избираются лозы, бывшія съ плодами; рѣжутъ ихъ осенью, — въ концѣ Октября или началѣ Ноября. Срѣзанные лозы связываютъ въ пучки и закапываютъ въ землю, въ мѣстѣ защищенномъ какъ отъ сильныхъ жаровъ, такъ и отъ мороза; весною же, когда наступитъ время прививки, ихъ откапываютъ и мочатъ въ водѣ въ продолженіи 24 часовъ. ¾ длины лозы, (считая отъ нижняго конца) могутъ быть прививочными черенками; а остальная часть не годится, — по той причинѣ, что обыкновенно на ней бываютъ глазки не развитые, отъ которыхъ, очевидно, нельзя ожидать и хорошаго роста. Лучше-всего готовить черенковъ столько, сколько можно привить въ одинъ день.

Приготовленные черенки должно сохранять, въ продолженіи дня, въ сосудѣ съ чистой водой.

Во Франціи я былъ свидѣлемъ способа прививки винограда совершенно отличнаго отъ вышеописаннаго, и, по испытаніи въ моемъ виноградникѣ, оказавшагося не безуспѣшнымъ. Поэтому считаю нелишнимъ описать его здѣсь. Прививка эта дѣлается такъ же *въ расщепъ*, но — не на пенекъ, а на годичныхъ побѣгахъ; — слѣдующимъ образомъ; подлѣ лозы роютъ ямку, — какъ для отводки; потомъ отрѣзываютъ прочь всѣ вѣтви, исключая трехъ или четырехъ самыхъ сильныхъ; эти оставленные вѣтви или лозы обрѣзываютъ такъ, чтобы остался рожекъ (часть лозы) съ тремя или четырьмя глазками (обыкновенно этотъ отрѣзъ дѣлаютъ между двумя колѣнцами); на этомъ рожекѣ дѣлаютъ обыкновенный расщепъ, въ который и вкладываютъ клиновидно-заостренный прививокъ, — осторожно, безъ особеннаго насила и не глубоко. Послѣ этого отрѣзъ обматываютъ, обертываютъ тряпчикою, обвязываютъ веревочкой или мочалкой; когда все будетъ сдѣлано, — кустъ съ осторожностью нагибаютъ въ яму, и покрываютъ его землею, оставляя снаружи одинъ глазокъ у каждаго прививка.

Этотъ способъ употребляется преимущественно въ южной Франціи, и его находятъ выгодиѣ способа прививки у шейки пенка — потому, какъ полагаютъ, что при этой прививкѣ старая лоза остается невредимою.

Прививать этимъ способомъ должно при возобновленіи движенія соковъ. Пора эта такъ благоприятна для прививки, что сращеніе черенка съ лозою происходитъ очень скоро, а осенью уже трудно бываетъ распознать мѣсто спайки, которая притомъ даетъ множество корней. — Этотъ способъ

чрезвычайно выгоденъ въ томъ случаѣ, когда желаютъ въ скорѣйшее время размножить какіе нибудь рѣдкіе или очень прибыльные сорта.

Многіе виноградары полагаютъ, что дичекъ, или прививаемый пенекъ имѣютъ также вліяніе на свойства прививка, или черенка; а потому и совѣтуютъ выбирать пенки и прививки болѣе или менѣе сходныхъ сортовъ; такъ напр. при желаніи имѣть скороспѣлый виноградъ надобно не только прививокъ взять отъ скороспѣлаго винограда, но и пенъ, на которомъ хотятъ привить его, долженъ быть болѣе или менѣе скороспѣлый; тоже думаютъ относительно и цвѣтныхъ сортовъ, т. е., по ихъ мнѣнію, надобно прививать бѣлый на бѣломъ, синій на синемъ, и т. д. Множество опытовъ было сдѣлано мною, и я убѣдился въ неосновательности этого предложенія: сорта скороспѣлые всегда удерживали свое качество, не смотря на то, что были привиты на позднихъ; также и синіе, привитые на бѣлыхъ, не обнаруживали ни одного признака разноцвѣтности.

ГЛАВА XIII.

О способѣ предотвращать осыпаніе виноградныхъ ягодъ, и ускорять созрѣваніе ихъ.

Продолжительныя наблюденія убѣдили меня, что осыпаніе ягодъ происходитъ отъ продолжительныхъ дождей, идущихъ во время цвѣтенія винограда. Эти дожди препятствуютъ правильному оплодотворенію, и крошечного чрезмѣру увеличиваютъ сочность въ лозахъ, — сочность, при которой, естественно, не можетъ быть прочной спайки ягодъ съ черенками гроздовъ.

Осыпаніе ягодъ, само собою разумѣется, явленіе очень важное; и потому очень естественно, что оно давно обратило на себя вниманіе французскихъ и другихъ виноградарей. Въ-слѣдствіе чего были отыскиваемы различные способы предотвратить это зло; но, кажется, одинъ изъ нихъ лучше всѣхъ, какъ по простотѣ его, такъ и по дѣйствительной пользѣ. Вотъ въ чемъ состоитъ онъ :

Когда виноградъ начинаетъ цвѣсти, дѣлаютъ на корѣ годовичныхъ или двух-годовичныхъ побѣговъ два поперечныхъ кольцевыхъ надрѣза, въ разстояніи одинъ отъ другаго на $\frac{1}{10}$ вершка; потомъ снимаютъ находящееся между этими надрѣзами кольцо коры. Этимъ и кончается дѣло; и можно считать, что каждая лоза съ такимъ колечкомъ уже предохранена отъ осыпанія ягодъ, которыя притомъ и поспѣваютъ ранѣе. — Замѣчу еще, что эту вырѣзку надобно сдѣлать пониже прикрѣпленія гроздовъ.

Я производилъ подобные опыты какъ на годовичныхъ лозахъ, такъ и на старыхъ, и почти всегда съ желаемихъ успѣхомъ.

Тѣ, у которыхъ много кустовъ, требующихъ подобной помощи, могутъ начать это дѣло 5 или 6 днями раньше распушенія цвѣтовъ, и продолжать его во все время цвѣтенія. Но дѣлая кольцевыя вырѣзки послѣ цвѣтенія, мы не можемъ предотвратить осыпанія, и достигаемъ чрезъ нихъ только скорѣйшаго созрѣванія плодовъ.

Въ 1852 году, (который вообще былъ не очень благоприятенъ для винограда), видя, что плоды одного сорта, именно — *кадикъ пармака* (le perlé, жемчужнаго винограда), не созрѣвали даже и въ началѣ Сентября, я рѣшился сдѣлать эту операцію 4 числа того же мѣсяца; и къ удивленію

моему, всѣ лозы, съ кольцевыми вырѣзками, принесли совершенно зрѣлые плоды къ концу того же мѣсяца, между-тѣмъ какъ на прочихъ они остались зелеными, съ кислымъ неприятнымъ сокомъ.

ГЛАВА XIV.

О насѣкомыхъ, вредящихъ винограду.

Если представить себѣ множество насѣкомыхъ разныхъ родовъ, опустошающихъ наши виноградники, и необыкновенную способность размноженія большей части изъ нихъ, — слѣдовало бы сдѣлать заключеніе, что чрезъ нѣсколько лѣтъ не останется и слѣда виноградниковъ.

Къ счастью, природа, всегда вѣрная своимъ законамъ, ничего не увеличиваетъ *чрезъ-мѣру* : она ставитъ радость рука объ руку съ горемъ, урожайные годы съ неурожайными, и тѣмъ напоминаетъ намъ, что имѣетъ власть удержатъ то равновѣсіе, которое нерѣдко пытается нарушить промышленность человѣка. И вотъ, какъ будто-бы по приказанію, *Calandra* и *Cetonia* (кузьки) нападаютъ на хлѣбъ, земляныя блохи на овощи, тучами летитъ саранча и въ короткое время истребляетъ всю зелень, миліоны гусеницъ нападаютъ на баштаны, сады, виноградники и лѣса : но являются особые гости, и истребляютъ прежнихъ, однако же истребляютъ настолько, насколько это нужно по мудрымъ видамъ природы.

Многіе изъ нашихъ садовниковъ или вообще хозяевъ, видя, что вредныя насѣкомыя большею частію гибнутъ безъ ихъ содѣйствія, силами самой природы, — съ своей стороны не предпринимаютъ никакихъ мѣръ къ уничтоженію этихъ враговъ. Но очень разумно и на этотъ разъ

держаться мудрой пословицы : на Бога надѣйся, а самъ не плошай. Въ самомъ дѣлѣ, можно ли рассчитывать, что наши враги пропадутъ отъ погоды, птицъ или другихъ насѣкомыхъ? Ни погода, ни птицы, ни благодѣтельные насѣкомыя — не могутъ явиться тогда, когда они именно для насъ пужны. Но этого мало, то, что можетъ уничтожить нашихъ враговъ, вмѣстѣ съ этимъ можетъ погубить или повредить и то, что для насъ дорого. Такъ зимняя стужа и холодные дожди губительны для насѣкомыхъ, — но также вредны и для винограда : отъ первой повреждаются лозы или ихъ почки, а отъ вторыхъ — грозды. Можетъ случиться, что эта помощь не повредитъ винограду, но придетъ очень поздно, даже въ то время, когда мы потеряемъ большую часть урожая.

Изъ этого видно, что виноградарь главную помощь противъ враговъ долженъ искать въ своей дѣятельности.

Многочисленность насѣкомыхъ составляетъ единственную причину, почему такъ трудно ихъ уничтожить; впрочемъ здѣсь не столько нуженъ трудъ, сколько терпѣніе.

Въ нашихъ виноградникахъ чаще всего встрѣчаются слѣдующія наиболѣе вредны насѣкомыя :

1) *Melolontha vulgaris*, Fab., Майскій жукъ, Хрущъ. — Это насѣкомое очень обыкновенно въ нашихъ виноградникахъ; въ совершенномъ возрастѣ оно мало причиняетъ вреда, поѣдая незначительное количество листьевъ винограда и сосѣднихъ деревьевъ; существованіе его, въ видѣ совершеннаго насѣкомаго, продолжается нѣсколько дней. Но личинка его (червь) повреждаетъ корни молодыхъ лозъ, наиболѣе въ такихъ мѣстахъ, гдѣ грунтъ песчанистый и легкій, и это поврежденіе она производитъ все лѣто. На-зиму она опускается въглубь земли и остается тамъ въ оцѣпенѣніи; а

въ концѣ Апрѣля, когда солнце согрѣетъ землю, выходитъ изъ оцѣпененія, подымается къ поверхности земли, и начинается объѣдать корни и самую лозу, если она не большаго объема. Такого рода вредъ продолжается три года, по прошествіи которыхъ эта вредная личинка превращается въ жука. Въ первый годъ существованія личинки Майскаго жука вредъ незначителенъ, но во 2 и 3, когда она достигаетъ величины мизинца, очень чувствителенъ. Она грязно-бѣлаго цвѣта, съ 6 ножками, изъ которыхъ двѣ заднія короче, загнуты и темнаго цвѣта; такого же цвѣта и голова, вооруженная сильными челюстями.

Въ половинѣ Апрѣля изъ куколки выходитъ совершенное насѣкомое и, удовлетворяя первой своей потребности, поѣдаетъ молодые почки винограда сосѣднихъ деревъ, какъ я уже сказалъ выше; за этимъ непосредственно слѣдуетъ совокупленіе, которое оканчивается смертью самца.

Этотъ періодъ продолжается отъ 8 до 12 дней.

Самка кладетъ яички преимущественно въ свѣже-вспаханную и слегка влажную землю, — и скорѣ послѣ этого умираетъ.

Истребляя этихъ насѣкомыхъ прежде, чѣмъ самка успѣетъ положить яйца, легко можно значительно уменьшить число ихъ. Собирая ихъ легко, по утрамъ, когда они находятся на деревьяхъ и кустарникахъ вокругъ винограда, въ Маѣ и Юнѣ; а чтобы собранія истребить, или убить, — стоитъ только выставить ихъ въ самую жаркую погоду на-солнце, — гдѣ они, почернѣвши, немедленно гибнутъ. Равнымъ образомъ цѣль достигается, если весной на четверть вершка присыпать землю золою и порошокомъ каменнаго угля, — что, между прочимъ, служитъ еще къ удобренію виноградника.

2) *Rhynchites bachus*, или *Curculio bachus*. Не большой

твердо-крылый жучокъ, съ продолговатымъ носомъ. Онъ причиняетъ большой вредъ, когда появляется въ значительномъ количествѣ, а лозы винограда еще нѣжны; самка мало дѣлаетъ вреда. Способъ избавленія — очень легокъ и простъ: надобно снимать листья, у которыхъ края загнуты и сожигать ихъ. Въ этихъ листьяхъ находятся яички будущихъ насѣкомыхъ; слѣдовательно, сожигая ихъ, мы уничтожаемъ не только настоящее поколѣніе, но и будущія.

3) *Attelabus*, или *Rhynchites cirinea*. Этотъ жестко-крылый жучекъ по виду похожъ на предыдущаго и отличается отъ того только тѣмъ, что нѣсколько поменьше и сѣраго цвѣта, между тѣмъ какъ *Rhynchites bachus* болѣе или менѣе зеленого цвѣта, а иногда голубоватаго съ золотистымъ отливомъ. Въ нѣкоторыхъ виноградникахъ этотъ жучекъ встрѣчается въ огромномъ количествѣ и особенно близъ Аккермана, гдѣ онъ вообще причиняетъ большіе убытки. Нападаетъ онъ на почки, когда онѣ только-что появляея, и совершенно объѣдаетъ ихъ. Въ это-то время и надобно его преслѣдовать. Утромъ, — еще до большого пригрѣва солнца, легко найти этихъ насѣкомыхъ на почкахъ, которыми они съ жадностью питаются. Когда досыта наѣдаются, то падаютъ на землю и зарываются въ нее до той глубины, куда не доходитъ солнечный жаръ. Самый лучшій моментъ для лова ихъ, — когда они ѣдятъ; разкинувши кусокъ полотна подъ кустомъ винограда, надобно сильно испугать его и, собравши упавшихъ, бросить въ огонь.

4) *Chrysomela vitis*, *L.*, *Cryptcephalus vitis*, *Fabr.*, *Eumolpus vitis* *Rat.*, *Le gribouri* de la vigne. Жестко-крылый жучекъ, тоже величиною съ *Attelabus*; голова углубленная въ корсетъ, совершенно черного цвѣта; а верхнія крылья

такого же цвѣта, какъ у обыкновеннаго хруща. Къ счастью онъ рѣдко встрѣчается въ нашихъ виноградникахъ, и еще рѣже въ большомъ количествѣ, но когда нападаетъ на виноградъ въ большихъ силахъ, — дѣлаетъ большой вредъ.

5) *Lethrus cephalotes*, большой совершенно черный жукъ; въ простомъ народѣ слышетъ подъ именемъ черного жука или кровца, или головача. Онъ всѣмъ извѣстенъ своею прожорливостію и проделомъ; поѣдаетъ — что попало, а особенно тѣмъ опасенъ для винограда, что нападаетъ на только-что появившіяся почки.

Проведя зиму въ землѣ, онъ выходитъ на поверхность, въ концѣ Марта или въ началѣ Апрѣля, смотря по теплотѣ весны; и въ это время бываетъ слабъ и едва движется; но для укрѣпленія ему нужно нѣсколько дней. Укрѣпившись, дѣлаетъ себѣ норку, отверстіе которой величиною съ кончикъ пизница, а направленіе почти горизонтальное, длиною отъ 2 до 3 вершковъ. Въ этой норкѣ жукъ живетъ удивленно до Мая мѣсяца — эпохи совокупленія; въ это время самка (она немножко поменьше и не имѣетъ рожковъ съ двойными раздѣлами, какъ у самца) соединяется съ нимъ въ одной норкѣ, и они общими силами распространяютъ свое жилище въ перпендикулярномъ направленіи, отъ 5 до 6 вершковъ; въ самой глубинѣ норки, съ боку, самка приготовляетъ маленькое отдѣленіе, въ которомъ кладетъ яички, и входъ къ нимъ закрываетъ шарикомъ величиною въ голубиное яйцо. Этотъ шарикъ они дѣлаютъ изъ земли или навоза и стебельковъ зеленыхъ растений. Обыкновенно его прикатываетъ самецъ, задомъ. Въ этомъ шарикѣ развивается легкое броженіе и повышается температура, способствующая къ развитію личинокъ.

Въ началѣ Мая этотъ жукъ производить страшное опустошеніе въ виноградникахъ. Проворно подымаясь на самыя высокія лозы, въ нѣсколько минутъ онъ срѣзываетъ всѣ почки и уноситъ ихъ въ норку, если ничто дорогой не побеспокоитъ его, въ противномъ случаѣ обращается въ бѣгство и прячется или подъ комокъ земли, или въ траву и сидитъ тамъ до тѣхъ поръ, пока не исчезнетъ предметъ его безпокойства. Одинъ такой жукъ въ нѣсколько часовъ можетъ попортить нѣсколько виноградныхъ кустовъ. Есть мѣстности, гдѣ иногда бываетъ такъ много этихъ жуковъ, что въ продолженіи Мая лозы совершенно остаются безъ листьевъ и кажутся высохшими, но въ Іюнь, когда головачъ прекращаетъ свои опустошенія, онъ снова покрываются листьями. Но такія лозы никогда не приносятъ винограда; если же это и случится, то такъ поздно, что въ эпоху виноградія онъ бываетъ еще зеленъ.

Къ счастію, величина этого непріятеля слишкомъ замѣтна, и потому его легко истреблять. Самое выгодное время для преслѣдованія его — отъ 10 часовъ утра до 3 и 4 часовъ по-полудни: въ это время головачъ обыкновенно бродитъ для отысканія пищи, и удаляется отъ своей норки на нѣсколько сажень. Можно также удачно истребить его въ слѣдъ за тѣмъ, какъ онъ входитъ въ свое подземное убѣжище, отверстіе котораго почти всегда бываетъ обращено на югъ, а съ сѣверной стороны защищено землянымъ бугоркомъ или дресвой; такъ-какъ глубина норки отъ 2 до 2½ вершковъ, то легко лопатой выворотить ее и непріятеля убить. Но самый вѣрный способъ избавиться отъ головача состоитъ въ томъ, чтобы грунтъ подъ виноградомъ содержать въ разрыхленномъ видѣ и не позволять ему покры-

ваться сорными травами. Этотъ жукъ очень не любитъ такого грунта, потомучто его порка непрерывно засыпается; по этой-то причинѣ онъ никогда не появляется на песчаномъ грунтѣ.

6) *Pyralis vitis*, Огневка. Подъ именемъ *Pyralis* въ настоящее время энтомологи разумѣютъ всѣхъ вообще фаленъ, или ночныхъ бабочекъ, происходящихъ изъ маленькихъ гусеницъ, называемыхъ «листовертками» (*rouleuses des feuilles*). Огневки часто встрѣчаются въ нашихъ виноградникахъ, а между тѣмъ болѣею частью неизвѣстны нашимъ виноградарямъ, которые никакъ не могутъ себѣ представить, чтобы такое маленькое насекомое могло такъ сильно вредить лозамъ; поэтому я считаю не лишнимъ къ этой статьѣ прибавить и рисунки, чтобы легче узнать этого страшнаго врага винограда.

Огневки длиною отъ 5 до 6 линій, считая отъ головы до конца верхняго крыла; цвѣта соломено-желтаго съ двумя косыми, темными полосками и одною еще отдѣльною, у основанія обоихъ крыльевъ. Яйца она кладетъ обыкновенно отъ 1 до 10 Іюля; самки отыскиваютъ для этого самыя гладкіе предметы, напр. стебли или сучечки, къ которымъ прикрѣпляютъ яйца посредствомъ клейкой жидкости. Если ничто не беспокоитъ огневку, то она кладетъ яички кучками, въ которыхъ бываетъ отъ 150 до 200 яичекъ; въ противномъ случаѣ она раскладываетъ ихъ тамъ и самъ въ гораздо меньшемъ количествѣ. Яички эти зеленоватаго цвѣта, прозрачны, сплюснуты и такъ плотно прилегаютъ другъ къ другу, что легко можно снять цѣлую кучку разомъ, нисколько не разрушая ее. Въ теченіе 8 — 10 дней яички желтѣютъ, а потомъ мало по-малу темнѣютъ; далѣе можно замѣтить черныя точки, которыя быстро развиваются, — это

головки; онѣ составляютъ единственную непрозрачную часть только-что рождающейся гусеницы. Наконецъ на 12 — 15 день всѣ маленькія гусеницы оставляютъ свои гнѣзда, почти совершенно развитыя, тотчасъ ползутъ и разсыплются во всѣ стороны, двигаясь довольно быстро, болѣе задомъ. Лишь только вѣтка, на которой онѣ находятся, получить какъ-нибудь толчекъ, онѣ спускаются на шелковинки къ землѣ, а потомъ опять поднимаются на прежнее мѣсто.

Зимою онѣ мало растутъ; въ продолженіе этого времени, равно какъ и въ исходѣ осени, онѣ прячутся подъ старую кору виноградной лозы и ничего не дѣлать; съ началомъ же весны, когда лозы покрываются почками, выбѣгаютъ, пожираютъ ихъ, прячутся подъ молодыя листья, обвиваютъ ихъ, почечки и грозды (которые онѣ особенно любятъ) паутину. Вообще до Юня вредъ отъ нихъ не слишкомъ чувствителенъ; но позднѣе, когда онѣ достигли длины 8 — 9 линій, — наносятъ большой вредъ виноградинку; когда виноградъ въ полномъ цвѣтѣ эти гусеницы нападаютъ на все, что только окружаетъ ихъ, и мало по-малу подаютъ или же портятъ своими шелковинками листья и даже самыя кусты, на которые нападутъ онѣ, страдаютъ и часто совершенно перестаютъ расти.

Въ западной Европѣ и особенно во Франціи, гдѣ огневка наноситъ много вреда, болѣею частью истребляютъ этого врага слѣдующимъ способомъ: въ началѣ Юля, въ продолженіи нѣсколькихъ ночей сряду, разводить огни кругомъ лозъ; такъ-какъ огневки — ночныя бабочки, то онѣ бросаются на огонь и сгораютъ, какъ это очень часто мы видимъ въ комнатахъ, когда горятъ свѣчи. Замѣчательно, что ночные огни привлекаютъ только самцовъ всѣхъ вообще

фаленъ, самки же не удаляются значительно отъ мѣста своего рожденія, и лишь только появляются на свѣтъ, какъ уже и бывають оплодотворены. Но и при истребленіи однихъ самцовъ, число огневокъ значительно убавляется.

Чтобы достигнуть до болѣе вѣрнаго результата, надобно во время уборки винограда снимать всю старую кору съ лозъ; потомучто на внутренней сторонѣ ея посредствомъ шелковинки прикрѣпляются гусеницы огневки; также надобно лѣтомъ обирать свернутыя листья, въ которыхъ обыкновенно находятся яички ихъ; и то и другое собраннши, надобно сжигать.

7) *Tinea ambiguella*. Изъ всѣхъ вредныхъ насѣкомыхъ нѣтъ ни одного, которое въ видѣ личинки (червячка) причиняло бы столько вреда винограду, какъ личинки этого насѣкомаго, которая появляется въ такомъ неимоверномъ множествѣ, что нѣрѣдко $\frac{1}{4}$ и даже $\frac{1}{3}$ всего винограда дѣлается добычею ея, какъ это случилось въ моихъ виноградникахъ въ 1850 и 1851 годахъ. И къ сожалѣнію, наши хозяева мало знакомы съ этимъ насѣкомымъ; — а потому я намеренъ объ немъ нѣсколько распространиться, пользуясь наблюденіями, которыя мнѣ удалось сдѣлать.

Чтобы хорошенько познакомиться съ этимъ насѣкомымъ, надобно найти его яички и мѣсто, гдѣ гусеница превращается въ куколку.

Для меня было важно убѣдиться, точно ли гусеница, нападающая на виноградъ въ Августѣ, лишь только онѣ созрѣетъ, и опустошающая его во время цвѣтенія, одна и та же. Съ этою цѣлю въ Августѣ 1850 я собралъ нѣсколько гроздовъ, на которыхъ было десятка 3 гусеницъ и помѣстивъ ихъ въ стеклянныхъ банкахъ, покрытыхъ бумагой. Для

большаго разнообразія опыта: въ одной банкѣ была насыпана земля; въ другой положены листья; въ третьей ничего не было; въ четвертой я оставилъ гусеницъ вѣстѣ съ виноградными, на которыхъ онѣ находились. Всѣ начали расти и по истеченіи нѣсколькихъ дней, тѣ, подѣ которыми была земля, вошли въ нее; другія срѣзали кусочки виноградныхъ листьевъ и свернули ихъ въ трубочки; а гдѣ не было ни листьевъ, ни земли, тамъ гусеницы помѣстились подѣ бумагу, которая покрывала банку; наконецъ гдѣ были виноградныя ягоды, тамъ онѣ углубились въ высохшую внутренность ихъ. При такихъ разнообразныхъ помѣщеніяхъ онѣ подѣбали маленькіе коконцы, и не показывали ни малѣйшаго признака жизни до Мая 1851 года. Въ это время онѣ всѣ безъ исключенія превратились въ бабочекъ, совершенно такихъ же, какъ и отъ первой генерациі. Такимъ образомъ сдѣлалось несомнѣннымъ, что эти насѣкомыя размножаются два раза въ годъ, а потому еще интересно знать всѣ обстоятельства ихъ жизни.

Если вооружиться хорошимъ глазомъ, а еще лучше увеличительнымъ стекломъ, легко можно замѣтить, что гусеница о 16 ножекъ, изъ которыхъ 6 первыхъ чернаго цвѣта или темнаго, и довольно крѣпкія, а остальные 10 мягкія, покрыты пухомъ и такого же цвѣта, какъ кожа. Ротъ вооруженъ крѣпкими челюстями, съ помощью которыхъ насѣкомое срѣзываетъ и достаетъ себѣ пищу.

Въ концѣ Мая, когда виноградныя лозы достигаютъ длины нѣсколькихъ вершковъ, можно найти на нихъ и на завязавшихся гроздахъ и маленькія ячичи, бѣленькія, кругленькія, снизу плоскія, и крѣпко прикрѣпленныя къ частямъ вѣтки. Эти ячичи такъ малы, что ихъ можно видѣть только

посредствомъ увеличительнаго стекла. Они развиваются въ продолженіи 10—14 дней, и на 9 или 10 день уже можно рассмотреть, сквозь оболочку, голову и первыя черпелкія колечки. Гусеницы выходятъ изъ ячича, имѣя уже 16 ножекъ и крѣпкія челюсти; и вскорѣ по выходѣ онѣ начинаютъ бѣгать, желая найти себѣ пріютъ и пищу.

Существованіе этой гусеницы продолжается до 5 недѣль, — отъ конца Мая до конца Іюня. Въ продолженіе этого-то времѣни она и производитъ опустошеніе. Разъ напавши на кисти, она уже не оставляетъ ихъ. Безпрерывно занятая прискакиваніемъ удобнаго мѣста на случай дурной погоды и жаровъ, она сблизаетъ посредствомъ шелковокъ маленькіе виноградные цвѣточки, которые находятся вблизи ея; изъ нихъ приготовляетъ пучечки болѣе или менѣе сдвинутые; и эти цвѣточки сдвинутые, погрызенные и попорченные, въ скоромъ времени желтѣютъ и высыхаютъ.

Въ началѣ Іюня, когда цвѣтетъ виноградъ, самецъ обыкновенно становится большаго размѣра и дѣлается очень прожорливымъ. Часто случается, что гусеница прогрызаетъ лозу и строитъ тамъ галлерен, въ которыхъ и скрывается отъ опасностей. Въ этомъ случаѣ цѣлая лоза или часть ея, смотря потому, гдѣ она прогрызена, завядаетъ и опадаетъ.

Въ концѣ Іюня гусеница перестаетъ ѣсть и начинаетъ готовить себѣ помѣщеніе. Съ этою цѣлю она дѣлаетъ коконъ, бѣлый, маленькій и неименно продолговатый, который прикрѣпляетъ къ наиболѣе близкимъ цвѣткамъ. Иногда же она срѣзываетъ кусочекъ листа, прикрѣпляетъ и свиваетъ его вокругъ себя, посредствомъ паутинокъ. Можно также встрѣтить ее завернутою въ края цѣльнаго, находящагося на лозѣ, листа.

Куколка остается въ коконѣ отъ 15 до 18 дней, по прошествіи которыхъ она разрываетъ свою кожу и коконъ, и наконецъ является мотылькомъ. Этотъ мотылекъ не болѣе 3 или 4 линій въ длину, и когда крылья распушены, то отъ 6 до 7 линій въ ширину; цвѣта свѣтло-желтаго, сребристаго. Подъ каждой крыломъ черноватая полоска. Крылья снизу частію пепельнаго, частію темнаго цвѣта. Какъ всѣ ночныя мотыльки, онъ летаетъ только вечеромъ и утромъ до 7 или 8 часовъ; въ продолженіе дня, до тѣхъ поръ пока ничто не беспокоитъ его, онъ скрывается подъ листьями. Вскорѣ за появленіемъ на свѣтъ слѣдуетъ совокупленіе; потомъ вслѣдъ за этимъ кладутся яички, и чрезъ 5—6 дней эти мотыльки умираютъ.

Въ Іюлѣ яички находятся на различныхъ частяхъ лозы, какъ я уже говорилъ выше, преимущественно на самой ножкѣ и верхней кожицѣ винограда; и ихъ гораздо легче прихватить въ эту пору, чѣмъ при кладкѣ ихъ весною. Лишь только маленькая гусеница выходитъ изъ яичка, тотчасъ прокалываетъ кожу виноградины, прячется въ нее, и остается на одномъ мѣстѣ въ продолженіи нѣсколькихъ дней. Это присутствіе гусеницы замѣтно по маленькой скважинѣ или черноватому пятнышку, которое увеличивается вмѣстѣ съ возрастомъ гусеницы. Вскорѣ потомъ гусеница углубляется далѣе въ виноградину и пожираетъ ее, а когда она опустѣетъ или же, согнивши, не будетъ по вкусу гусеницы, въ такомъ случаѣ новая ближайшая виноградина дѣлается жертвою, и т. д.

Если будетъ замѣчено, что большыя виноградины начинаютъ гнить или сохнуть въ Августѣ, когда виноградъ еще не достигъ такой степени зрѣлости, за которую слѣдуетъ

гниеніе; то можно сказать навѣрное, что это происходитъ отъ наскожныхъ; внимательное же изслѣдованіе покажетъ изъ 20, разъ 19, что это преждевременное гниеніе есть слѣдствіе нападенія тли.

Эта порча винограда носитъ на себѣ особенный характеристическій признакъ, который бросается въ глаза при первомъ взглядѣ: здѣсь виноградина гниетъ изнутри, а кожица остается долгое время безъ поврежденія, за исключеніемъ скважинки, чрезъ которую прошла гусеница; между-тѣмъ какъ при обыкновенномъ гниеніи сначала портится кожица, а самая мякоть часто сохраняется до уборки.

Жаль, что эти гусеницы оканчиваютъ свое существованіе до уборки винограда, такимъ образомъ нельзя совершенно уничтожать при давкѣ винограда. Въ эту эпоху, т. е. въ концѣ Августѣ, гусеницы занимаютъ приготовленіемъ себя помѣщенія на случай дурной погоды, также какъ и въ Іюнѣ, съ тою только разницею, что въ составъ осенней работы ихъ входитъ и земляная; въ этомъ случаѣ гусеница, приготовляя коконъ, заботится прикрыть его со всѣхъ сторонъ землей и зернами грубо-связаннаго песку такъ, что коконъ заключается какъ будто бы въ трубочкѣ. Иногда же гусеница дѣлаетъ себѣ оболочку изъ высушенной части виноградной кожицы или листа.

На слѣдующій годъ, въ теченіе Мая (немного раньше или позже, потомучто всѣ метаморфозы наскожныхъ зависятъ до извѣстной степени отъ температуры) эти мотыльки появляются въ огромномъ количествѣ на виноградѣ. Итакъ куколки, изъ которыхъ выходятъ лѣтомъ мотыльки по прошествіи 15 или 16 дней, остаются въ оцѣпененіи зимою отъ 6 до 7 мѣсяцевъ.

Выше мы замѣтили, что лички тли весьма малы, такъ и сѣять по одному разбросаны и почти ихъ нельзя замѣтить безъ помощи увеличительнаго стекла; и такъ если бы виноградарь пожелалъ ихъ истребить, то въ напрасныхъ попечкахъ потерялъ бы и время, и труды. Это же можно сказать и о куколкахъ, которыя также разбросаны, и ихъ трудно найти. Остается единственное средство: въ началѣ Юня (немного раньше или позже, — смотря потому, когда начинается цвѣтене) виноградныя кисти весьма замѣтны и съ небольшимъ навыкомъ тотчасъ можно открыть пучечки большихъ и связанныхъ вмѣстѣ цвѣточковъ, гдѣ скрывается гусеница. Пользуясь этимъ обстоятельствомъ, нѣсколько смѣшленныхъ работниковъ должны быть вооружены щипчиками, какими, какія употребляють часовыхъ дѣлъ мастера. Обирая такими щипчиками гусеницу, нельзя причинить даже малѣйшаго вреда кисти. Осмотрѣвши одну лозу, надобно переходить къ другой и такъ далѣе.

Я ожидаю, что мнѣ на это скажутъ: ваше средство прекрасно и можетъ увѣнчаться успѣхомъ, но въ немъ большіе недостатки: во 1-хъ оно слишкомъ мешкотно и слишкомъ дорого, а во 2-хъ въ рабочую пору трудно найти рукъ для этого дѣла. На это я отвѣчаю: производство это не такъ мешкотно, каковыя оно кажется сначала; не въ томъ дѣло, чтобы имѣть въ рукахъ каждую виноградную кисть и пересмотрѣть ее, а надобно только убѣдиться, что нѣтъ на ней гусеницъ—что бросается въ глаза съ перваго разу,—стоитъ только немного нагнувшись къ лозѣ. Если кисть не повреждена, то переходить къ другой и такимъ образомъ, могу увѣрить по опыту, эта работа идетъ быстро. Неприученный работникъ, прилежно трудясь въ моихъ глазахъ,

обходилъ до 700 виноградныхъ кустовъ въ 1 день; правда, на многихъ кустахъ не было гусеницъ, но за-то съ небольшимъ навыкомъ онъ могъ бы сдѣлать гораздо больше. При такихъ обстоятельствахъ, каждый изъ подобныхъ дней мнѣ давалъ дохода болѣе 3 руб. сер., между-тѣмъ какъ плата поденщику равнялась 40 коп. Безъ сомнѣнія, невыгодно, что этою работою приходится заниматься въ то время, когда много другихъ занятій; но благоразуміе внушаетъ, что прежде всего надобно позаботиться о томъ, что не терпитъ отлагательства, и что поважѣе.

Истребленіе гусеницъ, въ случаѣ нужды, можно поручить и женщинамъ; а онѣ получаютъ за работу въ половину менѣе противъ мужчинъ.

Пусть расчетливый виноградарь попробуетъ обойти, какъ я выше замѣтилъ, свои кусты и пусть посмотритъ на сосѣднѣе, съ которыхъ не убирался гусеницы: тогда ясно увидитъ всю пользу отъ этихъ трудовъ, и она поставитъ его въ необходимость продолжать ихъ на послѣдующіе годы; и сосѣды непременно станутъ подражать подобному примѣру.

Во всякомъ случаѣ, если бы кто вздумалъ сомнѣваться въ дѣйствительности этого способа и побоялся убить много времени; я попросилъ бы, ради собственной его выгоды, начать истребленіе гусеницъ хотя только съ одной части его виноградника: я вполне убѣжденъ, что онъ на этомъ не остановится и въ слѣдующій же годъ всѣ его виноградники будутъ осматрѣны подобнымъ образомъ. Еще прибавлю: если у виноградаря, въ концѣ Августа хватитъ времени, то нельзя употребить его съ большою пользою на что нибудь другое, какъ только на то, чтобы обойти съ корзиной въ рукахъ виноградники и собрать всѣ гнилыя, поврежденные и

высохшія виноградины; эти поврежденные ягоды портят сосѣднія, заключая въ себѣ почти всегда гусеницъ 2 поколѣнія. Изъ каждой гусеницы въ слѣдующую весну выходятъ мотыльки; онѣ кладутъ множество яичекъ, а изъ нихъ столько же гусеницъ. Очевидно, что такое истребленіе этихъ враговъ очень выгодно — если его дѣлать вездѣ при первой встрѣчѣ и столько же осенью, сколько и лѣтомъ.

Кромѣ тѣхъ, о которыхъ я уже упомянулъ, есть еще нѣсколько видовъ насѣкомыхъ, которыя также питаются виноградомъ: *Proeris ampelophaga*, *Latr.*, котораго гусеница подѣзываетъ только-что появляющіяся почки; *Chrysomela lucida* L., питающаяся листьями винограда; *Rhynchites rubens* прокалываетъ виноградныя и высосываетъ сокъ; *Sphinx elpenor* и *Sphinx porcellus*: происходящія отъ большихъ гусеницъ (величиною въ мизинецъ), и много вредящія, къ счастью рѣдко появляющіяся; *Totrix viridis* и *Cetonia hirta* истребляютъ почки; но вредъ отъ нихъ не очень значителенъ, потому что они являются въ небольшомъ количествѣ, за исключеніемъ *Cetonia hirta*, — которая очень много вредитъ фруктовымъ деревьямъ.

Кромѣ насѣкомыхъ есть еще четвероногія, весьма жадныя до винограда, когда онъ созрѣетъ, каковы: лисица, ежъ и домашняя собака, вособенности послѣдняя по близости городовъ — гдѣ ихъ бываетъ такъ много, что приходится отгонять ружейными выстрѣлами.

ГЛАВА XV.

О болѣзняхъ винограда.

Виноградныя лозы, листья и плоды ихъ подвержены немалому числу болѣзней; и нерѣдко невѣдѣніе причинъ, про-

изводящихъ болѣзненное состояніе, доводитъ виноградные кусты до совершенной гибели; между-тѣмъ какъ, съ другой стороны, своевременное принятіе спасительныхъ мѣръ могло бы предотвратить и самыя болѣзни, и тѣ губительныя послѣдствія, которыя бываютъ сопряжены съ ними.

1) *Болѣзни листьевъ.* Виноградные листья подвержены различнымъ болѣзнямъ; но главныя изъ этихъ болѣзней: *запалъ*, или *ожога*, *эсметуха* и *ржа*. Запалъ случается въ лѣтнее время — послѣ дождя и грозы, быстро понижающихъ температуру; также — послѣ тумана, за которымъ слѣдуютъ жаркіе южные вѣтры. Онъ обнаруживается тѣмъ, что на листьяхъ, въ непродолжительномъ времени, появляется множество пятенъ различной величины, неправильнаго очертанія и рыжеватаго цвѣта; а спустя нѣсколько дней испятнанные листья осыпаются, — а съ ними — и ягоды. Осыпаніе испортившихся листьевъ предотвратить нельзя, но удержать отъ осыпанія ягоды — возможно и не затруднительно: стоитъ-только надъ кустами устроить, на тычинахъ, изъ соломы покровъ или конусообразныя шапки, въ родѣ снопа, которыми прикрываютъ на жнивяхъ пятаки, десетки и конны нажатого хлѣба, — только, разумеется, эти шапки должны быть сдѣланы легко. Покровъ этотъ оставляется до той поры, пока не распустятся новые листья, т. е. дней на 15. Эта болѣзнь иногда бываетъ сильнѣе, а иногда слабѣе; въ послѣднемъ случаѣ она обнаруживается тѣми же пятнами, но — свѣтло-желтаго цвѣта, и сопровождается осыпаніемъ только нѣсколькихъ ягодъ, изъ-за которыхъ даже не стоитъ предпринимать устройства вышеозначенныхъ соломенныхъ покрововъ.

Желтуха болѣею частью является на всемъ кустѣ разомъ: листья начинаютъ бѣлѣть, а потомъ желтѣть; при

этомъ послѣднемъ явленіи не только отдѣльныя ягоды, но часто и цѣлыя грозды отваливаются. Причина желтухи — поврежденіе корней личинками хруща, *Melolontha vulgaris*. Чтобы убѣдиться въ этомъ, стоитъ-только окопать кустъ до самыхъ корней, — и тамъ непремѣнно найдется 5 — 6 или болѣе личинокъ, грызущихъ корни. Конечно, если не было предпринято заблаговременно тѣхъ мѣръ противъ этого на-
сѣкомаго, о которыхъ было сказано выше, — въ эту пору остается одно средство: собрать всѣ, найденныя вокругъ корней, личинки и убить ихъ; а кустъ обложить перепрѣвшимъ конскимъ или овечьимъ навозомъ, политымъ человѣческой мочою или кровью. Это средство такъ дѣйствительно, хотя и не безъ хлопотъ, что въ скоромъ времени, послѣ употребленія его, кустъ оправится и зазеленѣетъ.

Ржа бываетъ большею частію на листьяхъ, рже на самой лозѣ. Она есть ничто иное, какъ одно извѣстное тунѣядное (таиннообразное) растеніе, называемое *Erysineum vitis*. Обыкновенно она обнаруживается, на нижней сторонѣ листьевъ, въ-видѣ рыжихъ пятенъ различной формы и величины, и притомъ съ неправильными бороздочками. Пораженные этою болѣзнію листья не опадаютъ, но и не могутъ въ должной мѣрѣ исполнять своихъ отправленій; вслѣдствіе чего не могутъ образоваться желаемой величины и доброты грозды. Единственное средство удалить это зло состоитъ въ томъ, чтобы немедленно, по появленіи ржи, срывать всѣ, пораженные ею листья, и сжечь ихъ.

2) *Болезнь отъ мороза*. Виноградная лоза, какъ растеніе болѣе теплыхъ странъ, въ нашихъ широтахъ подвергается зазябанію отъ позднихъ весеннихъ морозовъ и отъ сильной стужи зимы. Последняя губительно дѣйствуетъ вособенности

тамъ, гдѣ кусты не прикрываются на-зиму. Не смотря на то, что виноградныя почки, по распоряженію предусмотрительной природы, бываютъ одѣты на зимнее время темнобурнымъ (что очень важно) пушкомъ и до самаго начала весны остаются довольно сухими (т. е. менѣе чувствительными къ морозу), — холодъ въ 15° Реом. убиваетъ ихъ: онѣ чернѣютъ и не распускаются. Но если морозъ будетъ въ 18—20°, — то не только почки, но и лозы совершенно вымерзнуть. Даже случается, (какъ напр. въ Аккерманѣ 1849 на 1850 годъ), что и прикрытыя землею кусты страдаютъ отъ подобныхъ холодовъ, — это именно тѣ кусты или лозы, которые непосредственно обращены къ сѣверу и не имѣютъ надъ собою снѣжнаго покрова. Вообще безснѣжныя зимы болѣе или менѣе гибельны для виноградниковъ, особливо неприкрытыхъ землею.

Что надобно дѣлать, когда почки убиты морозомъ? — Остается одно: отсрочить подрѣзку лозъ до той поры, когда лозы пустятся въ ростъ; потомучто въ это время лучше рассмотреть: что нужно отрѣзать и что оставить. Часто случается, что на одномъ и томъ же кустѣ, нныя лозы или почки бываютъ повреждены морозомъ, а другія — нтъ.

Поздніе весенніе морозы, особливо майскіе, нерѣдко очень губительно дѣйствуютъ на наши виноградники, и особенно на тѣ, которые расположены въ низменностяхъ или въ сосѣдствѣ съ болотами и даже открытыми водами. Въ такихъ мѣстностяхъ надобно за правило поставить открывать виноградъ поздне, именно тогда, когда уже минуютъ морозы. Но если уже морозъ охватилъ лозы, то остается одно средство, къ которому, конечно, надобно приготовиться заблаговременно, именно: надобно въ нѣкоторыхъ рядахъ между кустами, на

разстояніи напр. 20 сажень, и кругомъ виноградника, разложить кучи, составленныя изъ сухаго навоза, сорныхъ травъ, листьевъ, гнилаго сѣна и соломы и т. п., и послѣ морозной ночи, еще до восхода солнца, зажечь эти кучи: дымъ, поднимающійся отъ этого горѣнія и болѣе или менѣе растилающійся поверхъ виноградника, спасетъ его отъ губительныхъ дѣйствій мороза; потомучто собственно здѣсь не морозъ губитъ виноградину (листья, цвѣты и побѣги ея), а быстрый переходъ отъ холода къ теплу, — и этотъ переходъ не воспослѣдуетъ, если на нѣкоторое время виноградникъ будетъ прикрытъ дымомъ, сквозь который на него не могутъ такъ сильно дѣйствовать лучи солнечныя. Очевидно, что это средство, по дѣйствіямъ своимъ, имѣетъ большое сходство съ обрызгиваніемъ обмороженныхъ растений (напр. капустной расады) холодною водою, — дѣлаемыхъ тоже до восхода солнца, и съ притѣненіемъ. Предложенное мною средство во всеобщемъ употребленіи въ виноградникахъ, расположенныхъ по берегамъ Рейна, и я самъ неоднократно убѣдился въ спасительномъ дѣйствіи его.

У кого въ саду только нѣсколько виноградныхъ кустовъ, тотъ легко можетъ предупредить губительное дѣйствіе мороза — покрывею ихъ соломою, — но также до восхожденія солнца. Покрыву эту должно продержатъ часовъ до 8 или даже 9 часовъ утра.

Очевидно, чтобы воспользоваться подобными средствами, надобно наблюдать состояніе температуры въ весеннее время, и особенно съ-вечера. Въ рѣдкихъ случаяхъ наблюдательный хозяинъ не можетъ еще съ-вечера предугадать заморозковъ, случающихся въ концѣ Апрѣля или въ первой половинѣ (до 12 числа) Мая. И напр. почти никогда не ошибался на этотъ

разъ, и вотъ по какимъ приметамъ: если часа 2 спусти по захоженіи солнца теплоты не болѣе 4 — 5° Реом., и если на небѣ ясно, дуетъ слабый сѣверный или сѣверо-восточный вѣтерокъ, который вполночь затихаетъ: то въ эти явленія можно почесть за вѣрные предвѣстники утренняго мороза. Само собою разумѣется, что на этотъ разъ должно встать пораньше и посмотреть на термометръ.

3) *Вредъ отъ тумана.* Туманъ осенній или случающійся во время обработки земли подъ виноградниками полезенъ имъ: онъ способствуетъ удобренію, разрыхленію и увлажненію земли; непродолжительный туманъ во время созрѣванія винограда ускоряетъ сѣбость его. Но туманы, часто повторяющіеся во время цвѣтенія винограда, почти всегда бываютъ причиною осыпанія цвѣта, что очевидно происходитъ отъ излишней влажности внутри цвѣтковъ, — влажности, препятствующей оплодотворенію, и производящей гнилое состояніе плодиковъ. Продолжительные туманы во время созрѣванія и уборки винограда производятъ гниеніе ягодъ, особливо прикасающихся къ землѣ. До сихъ поръ ни наука, ни опытъ не предложили ни одного средства противъ этого атмосферическаго вреднаго явленія. Впрочемъ, противъ осыпанія цвѣтковъ, вѣроятно, отчасти можетъ пособить то средство, о которомъ было сказано въ главѣ хш.

4) *Вредъ отъ града.* Послѣ мороза, по вреднымъ послѣдствіямъ, надобно поставить градъ. Если градобітіе случится весною или рано лѣтомъ, — вскорѣ за появленіемъ молодыхъ лозъ; то должно немедленно обрѣзать оставленные рожки на 1 или 2 вершка отъ пенька; а если изъ нихъ который нибудь сломанъ, то его нужно совсѣмъ отрѣзать — близъ пенька. Эта подрѣзка произведетъ то, что пенекъ къ

осени пустить несколько новых, очень сильных лозъ, которыя хотя и не всѣ будутъ съ плодами на этотъ же годъ, но за то на слѣдующій дадутъ обильнѣйшій урожай. Но если градъ подобное поврежденіе произвести въ Іюль; то выше-означенной подрѣзки дѣлать не должно; потомучто молодая лоза не успѣютъ вырѣсть и погибнуть отъ первыхъ морозовъ. Если градъ упадетъ за нѣсколько дней до сбора винограда; въ такомъ случаѣ должно немедленно собрать всѣ вырѣвшіе грозды, а изъ невырѣвшихъ выбрать всѣ попорченныя градомъ ягоды, — иначе онѣ скоро загниютъ и загнойтъ грозды. Послѣ этихъ позднихъ градобитій обрѣзка (на слѣдующій годъ) должна быть произведена ниже обыкновенной, и земля подъ виноградникомъ должна быть обработана болѣе тщательнѣйшимъ образомъ: все это придастъ силу кустамъ, и она на этотъ же годъ (на второй послѣ градобитія) дадутъ порядочный сборъ винограда.

5) *Ракъ*. Эта болѣзнь поражаетъ пеньки и лозы, и можетъ назваться болѣзнію довольно обыкновенною. Иногда она происходитъ отъ неизвѣстной внутренней причины, но чаще всего отъ сильнаго солнечнаго зноя и отъ ранъ, дѣлаемыхъ напр. при небрежной обработкѣ земли (особенно мотыгою), при покрывѣ винограда на-зиму, при подрѣзкѣ его и т. п. Эта болѣзнь имѣетъ свои періоды и развивается съ удивительною скоростію — если погода не благоприятствуетъ росту винограда; въ противномъ случаѣ ходъ ея довольно медленный. Отъ рака нѣтъ другаго средства, какъ вырѣзать его по здоровое мѣсто, и рану замазать глиною, съ коровьямъ пометомъ и золою, или по совѣту г. Геретейка (Haarstick) вырѣзанное мѣсто покрыть обыкновенною масляною краскою,

напр. тою, которая дѣлается изъ муміи, глета, сурика — на переваренномъ маслѣ.

6) *Преждевременная дряхлость, худосочіе*. Это болѣзненное состояніе кустовъ, обнаруживающееся медленнымъ и слабымъ ростомъ лозъ, бѣднымъ олистненіемъ и плодоношеніемъ ихъ, происходитъ отъ худыхъ свойствъ почвы или лучше сказать подпочвы, вособенности отъ ея излишней плотности. Дряхлость эта, къ сожалѣнію, обыкновенно замѣчается не раньше 8 или 10 лѣтъ, т. е. въ то время, когда корни достигнутъ плотной подпочвы, которая не можетъ дать имъ ни надлежащаго пространства, ни нужнаго количества питательныхъ веществъ; вслѣдствіе чего кусты, дававшіе прежде обильный сборъ, по прошествіи 8—10 лѣтъ начинаютъ давать плоды тощіе, мелкіе и даже безъ хорошаго вкуса.

Хотя и трудно, но можно посредствомъ окапыванія кустовъ на значительную глубину и удобренія нижняго слоя земли землею болѣе или менѣе тучною, рыхлою, возстановить здоровое состояніе кустовъ; но это состояніе не можетъ быть продолжительнымъ, и кромѣ того, при неопытности означенное поправленіе подпочвы можетъ сопровождаться другими вредными послѣдствіями. Поэтому надобно еще до посадки виноградныхъ лозъ изслѣдовать свойства почвы и подпочвы, и, въ случаѣ особенной плотности ихъ, употребить болѣе глубокую (до 20 вершк.) и притомъ сплошную перекопку; при этомъ, если можно, хорошо къ почвѣ примѣшать песокъ или другихъ рыхлящихъ землю веществъ. Кромѣ этого на такихъ почвахъ надобно и лозы сажать не глубже, какъ верхковъ на 12.

7) *Oidium*, *Oidium Tuckeri*, какъ показали наблюденія, есть ничто иное, какъ извѣстнаго рода тунѣщныя (въ-видѣ

мельчайших грибов) растенія, которыя, размножившись на виноградномъ кусту, производятъ осыпаніе листьевъ и плодовъ. Эта болѣзнь особенно усилилась съ 1849 года и, не переставая до настоящаго времени, дѣлала большія опустошенія во многихъ виноградникахъ западной Европы.

Благодаря Богу, болѣзнь эта, исключая 1852 года, у насъ еще не появлялась, но и въ томъ году она не принесла большаго вреда. Но на всякій случай я считаю не лишнимъ указать здѣсь на одно средство, оказавшееся во Франціи болѣе или менѣе дѣйствительнымъ. Средства самаго вѣрнаго, какъ и противъ болѣзни картофеля, до сихъ поръ еще не открыли.

Взять 1 фунтъ сѣрнаго цвѣта или толченой сѣры и 1 фунтъ гашеной извести; смѣшавъ ихъ, положить въ кастрюлю, налить 3 кварты воды и минутъ 10 кипятить, хорошо перемѣшивая; потомъ дать этой смѣси отстояться: на днѣ образуется осадокъ; невозможная его, жидкость, которой будетъ не болѣе 2 квартъ, слить въ бутылки и хранить до употребленія. Предъ употребленіемъ каждую кварту этой жидкости смѣшиваютъ съ 10 ведрами воды, — и этою смѣсью опрыскиваютъ кусты. 10 ведеръ достаточно на 200 кустовъ. Опрыскиваніе это обыкновенно производится 2 раза: предъ цвѣтеніемъ и во время завязи плодовъ, но если болѣзнь покажется, то и въ третій разъ. Главное надобно заботиться — подмѣтить появленіе оидія; потомучто въ это время уничтоженіе его не совсѣмъ затруднительно. — Означенное средство употребляютъ не только для *пресыщенія* и *уничтоженія* оидія, но и для *предохраненія* отъ него кустовъ.



В И Н О Д Ъ Л І Е.

ГЛАВА I.

Сборъ винограда. Бочки. Броженіе. Употребительнѣйшіе прессы.

1) Сборъ винограда, бочки и броженіе.

Определить время сбора винограда — почти невозможно: оно зависитъ отъ качества лозъ, мѣстоположенія — низменнаго и возвышеннаго, и качества почвы — сухой или влажной, также — отъ температуры года, замедляющей или ускоряющей время сбора иногда на 15 дней. Можно принять за правило — начинать сборъ винограда тогда, когда цвѣтъ бѣлаго винограда изъ зеленоватаго переходитъ въ желтый съ отливомъ рыжаго, а цвѣтъ чернаго винограда — изъ сѣтло-фіолетоваго — въ чернѣй бархатистый; кромѣ этого снѣблыя ягоды весьма легко отдѣляются отъ кистей, оставляя на нихъ ножки, посредствомъ которыхъ онѣ питаются; мяготъ въ снѣблыхъ ягодахъ сахариста, а сокъ густъ и клеекъ, цвѣта желтаго или болѣе или менѣе темнаго.

Въ эту пору зрѣлости виноградъ сильно подверженъ порчѣ, а потому надобно по-возможности ускорять сборъ его, и вообщности остерегаться, чтобы онъ въ это время не былъ смоченъ дождемъ, отчего сокъ его дѣлается водянистымъ и пріобрѣтаетъ способность быстро разлагаться. Вообще надобно какъ можно болѣе избѣгать порчи ягодъ; а потому гораздо благоразумнѣе не дожидаться совершенной зрѣлости даже большей части

винограда, и лучше собравши, оставлять его въ чанахъ дня на 2 или на 3, пока не начнетъ обнаруживаться брожение. Во время этого лежанія виноградъ дозрѣетъ и дастъ хорошее вино; между-тѣмъ-какъ виноградъ испорченный дастъ вина слабыя, ржеватыя, мутныя, дурнаго вкуса, способныя къ порчѣ и измѣненію въ укусѣ.

Все сказанное мною относится къ бѣлому винограду; извѣстно, что красный виноградъ для приданія вину краснаго цвѣта, долженъ оставаться въ чанахъ гораздо долѣе, — о чемъ мы будемъ въ своемъ мѣстѣ говорить подробно. Не должно собирать виноградъ во время дождя, тумана, или вскорѣ послѣ обильной росы: — отъ этого виноградный сокъ дѣлается очень водянистымъ, брожение его замедляется и вино выходитъ слабое. Для винъ лучшихъ качествъ не надобно брать гроздовъ незрѣлыхъ, испорченныхъ и лежащихъ на землѣ; потомучто такіе грозды увеличиваютъ гущу и лишаютъ вино тонкости и хорошаго букета. Надобно также почаще очищать сосуды, въ которые собирается виноградъ; потомучто въ нихъ накапливается много земли, листьевъ и мелкихъ негодныхъ ягодъ: все это сообщаетъ вину ядкую кислоту. Часто случается, что рабочіе, объѣвши лучшую часть грозди, бросаютъ оставшее, вмѣстѣ съ кожицей съѣденныхъ ягодъ, въ корзину; должно строго преслѣдовать подобную нечистоту. Также не должно позволять рабочимъ снимать мелкіе кислые грозды, растущіе преимущественно на верхнихъ частяхъ лозъ; равно наблюдать и за тѣмъ, чтобы въ ягоды не попадали вѣтки (части лозъ) и листья; потомучто все это сообщаетъ вину кислоту и дурной укусъ. Большою частію рабочіе оставляютъ безъ вниманія осыпавшіяся ягоды, — не подбираютъ ихъ, — особенно если погода стоитъ холодная и сырая; но между-

тѣмъ эти ягоды, (не говоря уже о количествѣ ихъ, которое часто бываетъ очень значительно), — самая зрѣлая, и потому болѣе другихъ способная придать вину хорошія свойства. Не должно позволять переносить виноградъ въ «бранты» *) слишкомъ переполненными корзинами; потомучто отъ этого много ягодъ и гроздовъ падаетъ на землю, пачкается и портится.

Орудія, употребляемыя для раздавливанія винограда, каковы: лопата, трезубецъ и др., должны быть содержимы въ чистотѣ. Мнѣ случалось видѣть, что орудія эти на время винодѣлія приносились изъ конюшенъ, и конечно, не смотря на тщательную обмывку ихъ, онѣ не могли не имѣть запаха навоза. Не должно также позволять рабочимъ, которымъ поручено мять виноградъ, входить въ него съ грязными ногами; и для избѣжанія подобной нечистоты, необходимо возлѣ чана, въ которомъ мнутъ виноградъ, имѣть кадку съ водой, — такъ чтобы рабочіе могли во всякое время и при всякомъ случаѣ омыть и руки и ноги.

Въ дождливые годы, когда виноградъ начинаетъ портиться (гниль), не достигнувъ надлежащей зрѣлости, — для получения хорошаго вина необходимо, какъ я уже сказалъ, отдѣлать здоровый виноградъ отъ испорченнаго.

Я раздѣляю загнившій виноградъ на два рода: на виноградъ уже созрѣвшій и начинающій портиться, и несозрѣвшій и портящійся. Особенно не должно смѣшивать послѣдняго; потомучто онъ сильно понизитъ качество вина; первымъ же пренебрегать не должно.

*) Брантою во Франціи называется небольшая деревянная кадка, прирѣзленная на спинѣ носильщика; въ ней переноситъ виноградъ изъ виноградника на мѣсто давленія или на возъ. Въ Алжирѣ такую кадку называютъ «терпи».

Рабочій, собирающій виноградъ, долженъ имѣть два сосуда: въ одинъ собирать виноградъ совершенно здоровый, а въ другой — испорченный. Здѣсь мнѣ могутъ возразить: что подобная работа увеличить расходы и безъ того большіе; а между-тѣмъ вина съ нашихъ виноградниковъ продаются по довольно низкимъ цѣнамъ. Это возраженіе хотя и имѣетъ довольно рода основаніе; но не совсѣмъ справедливо: хорошее вино продается скорѣе и дороже дурнаго; следовательно можно вознаградить за излішніе расходы.

Бѣлый виноградъ, достигшій надлежащей зрѣлости, должно тотчасъ подвергать давленію, не давая бродить соку съ кистями; потомучто отъ броженія съ кистями вино терять тонкость и получаетъ терпкость и желтоватый цвѣтъ, — признакъ весьма дурной для молодого вина. Обработка краснаго винограда требуетъ болѣе заботы и вниманія. Почти всѣхъ виноградъ: красный виноградъ, раздавивши, класть въ чаны — широкіе и низкіе, отъ 30 до 40 ведеръ, въ которыхъ сокъ и долженъ бродить. Во все время броженія сока, чановъ не накрываютъ, и въ недѣлю раза 2 или 3 погружаютъ на дно выжимки, плавающія сверху; а когда замѣтятъ, что онѣ начнутъ опускаться сами собою, — приступаютъ къ настоящему давленію. Мнѣ часто случалось видѣть у винодѣловъ по Днѣстру, что они не приступаютъ къ давленію, до тѣхъ поръ, пока кисти и проч. совершенно не опустятся на дно. Но этого нельзя одобрить. Потомучто если въ это время погода будетъ стоять теплая; то, конечно, изъ сока улетучится много спирта.

Надобно замѣтить, что для хорошаго темнаго цвѣта необходимо, чтобы виноградъ былъ перемятъ хорошо, и чтобы кисти въ чанахъ были погружены въ сокъ; потомучто если кисти будутъ плавать поверхъ сока, какъ это часто случается

видѣть, то вся верхняя масса, проникаемая воздухомъ, скоро окисается. Этого надобно бояться особенно тогда, когда броженіе совершается быстро. Присовокуплю еще, что окисаніе вина часто происходитъ и отъ того, что послѣ спуска вина, кисти и кожицы долго остаются въ бродильномъ чану; а потому должно немедленно подвергать ихъ давленію. Не соблюдая вышеозначенныхъ предосторожностей, можно получить и изъ хорошаго винограда вино очень дурнаго качества.

Считаю не лишнимъ изложить здѣсь собственный способъ броженія, доставившій мнѣ краснымъ винамъ нѣкоторую извѣстность. Бродильный чанъ имѣетъ овальную форму, 2 арш. по короткому поперечнику и 3 — по длинному; высота его 3 арш. Сверху, отступая отъ края вершка на 3, притыки съ четырехъ сторонъ бруски, какъ это ясно видно на чертежѣ; толщина ихъ до $2\frac{1}{2}$ вершк. На эти бруски накладывается проволочный грохотъ, котораго ячейки — въ величину виноградины. Кромѣ этого грохота, чанъ имѣетъ два вращающіяся, сдѣланные изъ прочныхъ досокъ: одинъ вкладывается въ чанъ подъ означенные бруски; онъ имѣетъ до 40 или болѣе дыръ (меньшему пальцу пролезть); другой служитъ плотною крышкою чану и снабженъ отверстіемъ (вершокъ въ квадратъ) для выхода газа (углекислаго), образующагося при броженіи. Предъ наполненіемъ этого чана винограднымъ сокомъ поступаютъ такъ: вставляютъ въ него (на означенные бруски) проволочный грохотъ и сквозь него протираютъ (руками или особенными рогульками) грозды винограда; при чемъ ягоды проходятъ и падаютъ въ чанъ, а стебельки остаются поверхъ грохота, откуда ихъ собираютъ и отбрасываютъ. Протертаго такимъ образомъ винограда должно быть $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ противъ всего количества, идущаго въ чанъ, т. е. отъ 70 до 100 ведеръ, —

такъ-какъ вмѣстимость чана равняется 200 ведр. Больше этого количества очищать не слѣдуетъ; потомучто за недостаткомъ стебельковъ уменьшится въ винѣ дубильное (содержащееся въ нихъ) вещество, столь необходимое для едрености, bouquetности и сохраненія вина. Послѣ этого грохотъ вынимаютъ, кладутъ остальную часть винограда (съ стебельками), переминаютъ его и вставляютъ (за бруски — какъ это видно на чертежѣ) дыравой кругъ, а потомъ кругъ — крышку. Между этими кружками остается пространство до $2\frac{1}{2}$ вершк. Дыравый кругъ служить для удержанія виноградной мезги въ сокъ; а верхній для уменьшенія притока воздуха и уравниенія температуры въ чанѣ, которые могутъ нарушить правильность броженія. Само собою разумеется, что соку въ чанѣ должно быть столько, чтобы онъ соприкасался съ дыравымъ кружкомъ. Надѣюсь, что этотъ способъ, по своей простотѣ и добрымъ послѣдствіямъ, заслужитъ одобреніе. Пользуясь имъ, можно получить вино хорошаго вкуса, богатое спиртомъ, лучшаго цвѣта и съ меньшимъ количествомъ кислоты. Все это легко объяснить: лучший вкусъ явится вслѣдствіе незначительнаго количества въдой кислоты, образующейся изъ стеблей гроздовъ; спиртуозность пріобрѣтется отъ броженія въ закрытомъ чанѣ, при чѣмъ, естественно, непе улетучивается спирта; хорошій цвѣтъ будетъ — какъ слѣдствіе обилія спирта, растворяющаго красящее вещество; наконецъ вино будетъ имѣть меньше кислоты — опять вслѣдствіе большаго содержанія въ немъ спирта, который препятствуетъ растворенію виннаго камня; кромѣ этого кислота вина уменьшается по-мѣрѣ уменьшенія соприкосновенія виноградной мезги съ воздухомъ.

При этомъ кстати сказать, что можно и изъ краснаго винограда приготовить бѣлое вино: надобно только оставить

бродить сокъ безъ мезги. Вообще замѣчено, что бѣлое вино сдѣланное изъ темнаго винограда, бываетъ пріятнаго вкуса, съ хорошимъ букетомъ и спиртуозно.

Смотра по температурѣ подвала и по качеству винограда, броженіе краснаго сока оканчивается въ 6 или 12 сутокъ. По-мѣрѣ того, какъ сахарный растворъ превращается въ спиртъ, вино темнѣетъ и дѣлается легче винограднаго сока; и если мезга, плавающая на поверхности сока, начинаетъ опускаться на дно; то это можно считать вѣрнымъ признакомъ, что время спуска (а за нимъ — и давленія мезги) наступило. Можетъ случиться, что вино, въ это время, еще не имѣетъ желаемаго цвѣта; однако ждать этого не должно; потому что, сколько бы вино не оставалось въ чанѣ, — красящаго вещества въ немъ не прибавится, — и это по той простой причинѣ, что виноградная краска растворяется только въ спиртѣ. Еще съ большею утѣреностію можно убѣдиться во времени спуска вина изъ бродильнаго чана въ бочки — чрезъ термометръ: если онъ, по опущеніи его въ бродящую жидкость, покажетъ $+20^{\circ}$ Р. и послѣ ртути станетъ опускаться; то это значить, что броженіе уже окончилось, и что $+20^{\circ}$ была та высшая точка (maximum), при которой сахарное вещество должно было превратиться въ спиртъ. Число 20 — не есть постоянная высшая точка: нерѣдко случается, что температура доидетъ только до 17 или 18, и потомъ начнетъ понижаться. Эта неравномѣрность теплоты зависитъ отъ количества сахара, объема чана, вѣшней температуры и другихъ обстоятельствъ.

Послѣ спуска вина, мезга подвергается давленію прессами. Благоразумно и выгодно отдѣлять вино, спущенное отъ вышедшаго изъ-подъ пресса: это послѣднее обыкновенно бываетъ

низших достоинствъ, — потому что въ составъ его входитъ сокъ изъ незрѣлыхъ ягодъ, которая обыкновенно при мятіи (погами) остаются цѣльными. Эти ягоды своими кожурями придаютъ вину терпкій и даже горьковатый вкусъ.

Броженіе собственно бѣлаго винограднаго сока гораздо проще и требуетъ только одного важнаго условія, чтобы чаны, въ которыхъ мнутъ грозды, были довольно обширны, и чтобы вытекающимъ изъ нихъ сокомъ можно было разомъ наполнить бочку. Только въ томъ случаѣ, когда бочка будетъ въ одинъ разъ совершенно наполнена, можетъ происходить въ ней равномерное и притомъ, сравнительно, скорѣйшее броженіе; если же ее наполнять по-частямъ — чрезъ день, два, три; то броженіе очень замедляется и можетъ окончиться иногда не ранѣе 6 недѣль, между-тѣмъ-какъ въ наполненныхъ однимъ разомъ оно кончается въ 4 — 6 дней. Разница очень значительная! Но кромѣ этой невыгоды, при такомъ медленномъ броженіи вино приобретаетъ склонность измѣняться въ маслянистую тягучую жидкость, между-тѣмъ-какъ при быстромъ — оно принимаетъ желаемыя качества и можетъ сохраняться безъ порчи очень долгое время.

2) Чаны для броженія и бочки для хранения вина.

Первое, что должно сказать касательно винной посуды, — это — то, что она должна быть сдѣлана изъ свѣжаго и прочнаго дубоваго лѣса; а второе — говоря вообще — лучше, если она будетъ большей выѣстимости чѣмъ меньшей; потому что и броженіе (въ чанахъ) и выѣлка или улучшение вина (въ бочкахъ) совершается гораздо правильнѣе въ большей посудѣ, чѣмъ въ меньшей. Это положеніе винодѣль долженъ принять почти безъусловно.

Предъ употребленіемъ той винной посуды, которая долгое время оставалась пустою и поразсохлась, — должно ее наполнить свѣжею водою и оставить на цѣлые сутки; а потомъ, выливши воду, ополоснуть ее горячею водою, въ которую напередъ надобно бросить нѣкоторое количество поваренной соли, напр. въ 50-ведерную бочку 1 фунтъ: чрезъ это полосканіе соленымъ растворомъ посуда теряетъ всякій дурной запахъ. Чтобы уничтожить остатки соленого раствора — надобно снова ополоскать бочку свѣжею водою.

Совершенно бесполезно и даже отчасти вредно — сжигать въ бочкахъ, предъ наполненіемъ ихъ виномъ или сокомъ, сѣру — какъ это многіе дѣлаютъ: сѣра препятствуетъ броженію и сообщаетъ вину непріятный вкусъ чеснока, — особенно если бочки не наполняются разомъ. Должно окуривать сѣрою только тѣ бочки, въ которыя переливается вино уже совершенно перебродившее, или тѣ, въ которыхъ оно должно отправиться на дальнее разстояніе.

За неизмѣнное правило надобно поставить — держать винныя бочки (а равно и чаны) въ возможной чистотѣ. Для этого, какъ-только онѣ опорожнятся отъ вина, надобно вылить изъ нихъ остальную ея гущу, потомъ два или три раза ополоскать чистою водою и дать имъ провѣтриться дня два. Послѣ этого, для уничтоженія оставшейся сырости, надобно подкурить ихъ острѣннымъ фитилемъ, — а за-симъ помѣстить въ сараѣ — закрытымъ, но неплотнымъ свободно движенію воздуха. Благоразумно — эти бочки ежемѣсячно разъ прокуривать сѣрою: это предохранитъ ихъ отъ плѣсени, или гнили. Потому что, если въ бочкахъ заведется гниль, и во-время не будетъ замѣчена; то онѣ сдѣлаются негодными къ употребленію: налитое въ нихъ вино будетъ

иметь запах гнили. Чтобы поправить такіа бочки — остается одно средство: вынуть одно дно, положить въ бочку пукъ сухихъ лозъ и сожечь его тамъ, — но не солому, какъ это нѣкоторые дѣлаютъ; потому что дымъ ея, впитанный бочкою, сообщаетъ вину очень неприятный вкусъ. Если же гниль проникла далеко въ доски бочки; то для уничтоженія ея надобно бочку пересыпать (разобрать и собрать), доски перестругать (преимущественно ребра, которыми онъ соприкасались одна съ другою). Однако и послѣ этого бочки нерѣдко все-таки сообщаютъ вину гниlostный вкусъ.

Очень надеженъ слѣдующій способъ сохраненія порожнихъ бочекъ: надобно вынуть одно дно, потомъ вымыть хорошенько бочку и помѣстить ее просто подъ навѣсомъ; а предъ употребленіемъ снова вымыть и вставить дно. Очевидно, что при такомъ сохраненіи не можетъ завестись гниль.

Я съ успѣхомъ употребляю еще слѣдующее средство для отнятія у бочекъ и вообще у всей деревянной винной посуды запаха гнили: вынимаю все втулки (собственно втулки и края), и бросаю въ бочку хлористой извести *), (сколько можно положить 2 унціи на 50-ведерную бочку) и съ нею оставляю бочку дней на 10 или на 15, — до совершеннаго уничтоженія запаха гнили, въ чемъ можно убѣдиться — опустивши въ бочку, на желѣзную проволоку, зажженую свѣчу: если свѣча не погаснетъ, — можно быть вполне увѣрену, что гниль уничтожена; но, если свѣча погаснетъ и притомъ известь находится въ разжиженномъ состояніи, — надобно насыпать въ нее новое количество и ожидать совершеннаго уничтоженія гнили, — для чего нужно повторить ту же пробу.

*) Хлористую известь продаютъ въ фармацевтическихъ магазинахъ и аптекахъ.

Послѣ этого бочки тщательно вымываютъ свѣжею водою. — Пробовалъ я — помощію хлористой извести предохранять пустыя бочки отъ гниlosti, вмѣсто окуриванія сѣрою, — и опытъ вполне удался. Но при этомъ бочки съ хлористою известью должны быть плотно закупорены.

Полагаю, что обыкновенная ѣдкая известь, смѣшанная съ поваренною солью, вполне можетъ замѣнить хлористую; но по повизвѣ опытовъ утверждать этого не могу.

Новыя бочки, предъ употребленіемъ, надобно сперва хорошенько вымывать чистою водою, а потомъ, давъ просохнуть имъ, влить въ каждую по 3 ведра горячей воды, настоянной или на персиковыхъ листьяхъ, или на свѣжихъ виноградныхъ выжимкахъ. Бочки, пропитавшіеся этими настояками, теряютъ запахъ дуба, а вмѣстѣ съ-тѣмъ и берегаютъ известное количество вина, которое было бы впитано деревомъ. Совѣтую въ новыя бочки предпочтительно вливать вино кисловатое или полученное изъ недозрѣлаго винограда; потому что дубовое дерево содержитъ много дубильнаго вещества, которое улучшаетъ качество вина и способствуетъ къ сохраненію его на болѣе долгое время.

3) Прессы для давленія виноградной мезги.

Въ нашемъ краѣ употребляется нѣсколько различно-устроенныхъ прессовъ, но я опишу здѣсь только лучшіе.

а) Двувинтовой-подвижный. Этотъ прессъ называется двувинтовымъ потому, что онъ, дѣйствительно, имѣетъ два винта, а подвижнымъ — потому, что перекачивается на 4 колесахъ отъ одного погреба къ другому. Онъ нерѣдко служитъ 20-ти хозяевамъ-винодѣламъ. Вотъ устройство его. (См. рисунокъ). Лежень, или брусокъ, служащій основою всего

пресса и лежащий на прочных осях — с колесами. На концах его крепко (насквозь) вделаны винты, на которые свободно надеть брус, а сверху этого бруса по винтам ходить здоровыя трехугольные деревянные гайки, завинчиваемыя посредством рычага. По-срединѣ лежа становитса ящикъ отъ 8 до 18 вершк. въ поперечникъ (квадратно) и до 12 вершк. глубины; нижняя часть у него уже верхней. Ящикъ этотъ составленъ изъ деревянныхъ дощечекъ (2 верш. шир. и 1 верш. толщины), слегка прикасающихся одна къ другой (т. е. между ними есть узкія щели — для стока выжимаемаго сока), и запущенныхъ въ пазы четырехъ столбиковъ, служащихъ основою (скелетомъ) ящика и, конечно, крепко перевязанныхъ между собою сверху и снизу. Два пѣты у этого ящика: онъ непосредственно становитса на лежень, гдѣ кругомъ его (т. е. ящика) сдѣланъ желобокъ (въ 1 вершк. шир. и $\frac{1}{2}$ вершк. глуб.) для стока винограднаго сока. Сверху въ ящикъ входитъ прочная четырехугольная доска, которой величина немного побольше основанія ящика. На эту доску становитса жомъ, или четырехугольный деревянный брусокъ, на который давить брусъ, понижающій при завинчиваніи гайекъ. — Достаточно взглянуть на рисунокъ, чтобы вникнуть понять устройство этого пресса, котораго главное достоинство состоитъ въ простотѣ и дешевизнѣ. (Въ Аккерманѣ онъ стоитъ отъ 10 и 12 руб. сер., и него всякій порядочный плотникъ легко можетъ сдѣлать.) Но вотъ въ немъ важный недостатокъ: онъ не выжимаетъ всего сока, такъ-что выжимки, взятыя изъ-подъ него, и положенныя подъ другой, напр. «рычажный» или «одновинтовой», еще дадутъ порядочное количество сока.

б) Одновинтовой. Этотъ прессъ, какъ видно изъ рисунка, имѣетъ большое сходство съ предыдущимъ. Лежень у него

состоитъ изъ двухъ брусковъ, между которыхъ вделаны стойки; на этихъ стойкахъ лежить брусъ, удерживаемый двумя сильными клиньями, и имѣющій по-срединѣ винтовой проходъ (отверстіе), гдѣ движется винтъ (с). Нижняя часть этого винта четырехгранная и имѣетъ два сквозныя отверстія, въ которыя всовывается рычагъ (д), соединенный посредствомъ веревки съ воротомъ. Основаніе (нижній конецъ) винта снабжено пятою (и), входящею въ ямочку бруска, называемаго рыбой (что ниже пояснится). Подъ винтомъ стоитъ пятиугольный ящикъ съ крепкими и слегка наклоннымъ дномъ. Въ этотъ ящикъ свободно вставляется другой, четырехугольный, сколоченный крепко и изъ толстыхъ досокъ и весь издырявленный; два у него пѣты. Предъ давленіемъ, этотъ дыравый ящикъ наполняется до самаго верха мезгою; поверхъ мезги кладется рядъ крепкихъ дощечекъ; на эти дощечки, почти по концамъ ихъ, кладутся два бруска, которые въ свою очередь прикрываются другими, а эти брусочки — рыбою съ углубленіемъ для паты. (Все это представлено въ особомъ чертежѣ.)

Дѣйствованіе этого пресса очень понятно, и нужно добавить къ нашему описанію только слѣдующее. Когда, въ первый разъ, мезга выжимается до-того, что уже не будетъ вытекать изъ нея сокъ, — винтъ тѣмъ же воротомъ поднимаютъ, и дыравый ящикъ снимаютъ съ мезги, а мезгу совсѣхъ (отвѣсныхъ) сторонъ обрѣзываютъ (пожметъ или топоромъ) на вершокъ или на два, и все срѣзанное, пережавши въ рукахъ, накладываютъ наверхъ этого стула, а потомъ опять давить (уже безъ дыраваго ящика), при-чемъ еще начинаетъ течь сокъ; когда онъ перестанетъ течь, опять повторяютъ ту же операцію и такъ до трехъ-разъ. Очевидно, что этотъ прессомъ,

можно гораздо больше выжать соку, нежели предыдущим; и следовательно этот пресс выгоднее того; но за-то стоить дороже — от 80 до 100 руб. сер. Къ достоинствамъ его можно еще отнести и то, что онъ меньше, чѣмъ «подвижной», занимаетъ мѣста, и — то, что имъ вырабатывается соку отъ 200 до 300 ведеръ въ сутки. — Въ движение этотъ прессъ, какъ и предыдущій, приводится однимъ или двумя людьми.

Примѣчаніе. 1) При второмъ и третьемъ давленіи одной и той же мезги иногда сокъ бываетъ очень терпекъ, желтъ, горьковатъ и изобилуетъ дубильнымъ веществомъ: такое вино лучше сливать въ особую бочку или подливать его къ винамъ слабѣйшимъ — для надежнаго ихъ сохраненія. 2) После каждаго давленія, для совершеннаго стеченія сока, требуется отъ трехъ до четырехъ часовъ.

в) Рычажный. Этотъ прессъ, мнѣ кажется, выгоднее обоихъ предыдущихъ и многихъ другихъ, — по-крайней-мѣрѣ для нашихъ винодѣловъ: во 1-хъ его удобно можно разбирать, переносить и уставлять въ любомъ мѣстѣ; во 2-хъ онъ недорогъ — до 20 руб. сер.; въ 3-хъ — занимаетъ немного мѣста; въ 4-хъ устройство его — самое простое. Чтобы убѣдиться въ послѣднемъ, достаточно взглянуть на приложенный рисунокъ, который, однако, мы пояснимъ.

Этотъ прессъ имѣетъ также лежни (*b b*), служащіе для него основой и положенные на 3-хъ подкладинахъ — короткихъ толстыхъ бревнахъ. Въ эти лежни и подкладки ихъ (насквозь) вѣданы 4 стойки, изъ которыхъ двѣ — меньшія служатъ точкою опоры для рычага, помещающагося между ними и вращающагося на здоровомъ желѣзномъ болтѣ. Вверху онъ перевязанъ брусомъ, заклепаннымъ клиньями. Другія двѣ

стойки — высокія (*pp*), также наверху перевязанныя, служатъ для правильнаго хода рычага. На одномъ концѣ лежней, именно подъ ними — находится лежачій воротъ, котораго концы (*осп*) вращаются въ обоймахъ, (дужкахъ) прибитыхъ къ лежнямъ. Въ этомъ воротѣ сдѣланы отверстія для рычаговъ (*l l*) и на него напертыя канаты, перекинутый черезъ свободный конецъ вышеозначеннаго рычага. Ящикъ, куда кладется мезга, устроенъ также, какъ у «одновинтоваго» пресса. Дѣйствованіе и этимъ прессомъ такъ просто, что не требуетъ никакихъ поясненій.

Я немного измѣнилъ рычажный прессъ, именно: вмѣсто веревки и горизонтальнаго ворота, устроилъ вертикальный винтъ, соединяющій конецъ рычага и лежни: въ послѣдніе вкрѣплена его нижняя часть, а первый (конецъ рычага) служитъ для него гайкою. Винтъ этотъ вращается посредствомъ рычаговъ, какъ и у «одновинтоваго». (См. рисунъ).

Считаю излишнимъ упомянуть здѣсь, что въ настоящее время многихъ изъ нашихъ бессарабскихъ винодѣловъ занимаетъ мысль усовершенствованія прессовъ (это хорошій знакъ распространенія винодѣлія); доказательствомъ этого можетъ служить прессъ, изобретенный жителемъ Аккермана Николаемъ Молчановичемъ. Я не буду описывать этого пресса, потому что достоинство его могутъ показать продолжительные опыты; но скажу, что при всей его многосложности, — которая будетъ служить препятствіемъ къ распространенію его, — онъ дѣлаетъ честь изобрѣтателю и облачаетъ въ немъ неподдѣльный талантъ къ механикѣ, который многое обещаетъ

ГЛАВА II.

О погребахъ.

Одна изъ первыхъ необходимостей для улучшения и сохранения винъ, — есть хороший погребъ. Хорошимъ погребомъ можетъ назваться такой, который не слишкомъ сыръ, и не слишкомъ сухъ: если онъ очень сыръ, то находящіяся въ немъ бочки покрываются плѣсенью, а обручи, согнивая, лопаются, что чаще-всего случается во время равноденствія — какъ весенняго, такъ и осенняго, — и иногда такъ внезапно, что вдругъ можно потерять все вино. Поэтому-то въ такихъ погребахъ, бочки непременно должно ставить на высокихъ подкладинахъ, — что дастъ возможность осматривать ихъ — когда вздумается. При другой крайности, т. е. если погребъ очень сухъ, — мы теряемъ вино въ значительномъ количествѣ дѣйствию испаренія, такъ-что 50-ведерная бочка теряетъ ежемесячно до 5 квартъ, между-тѣмъ-какъ въ сыромъ погребѣ эта потеря не превышаетъ двухъ или трехъ квартъ. Правда, что въ сухихъ погребахъ мы съ большою выгодною сберегаемъ обручи; но за-то при усиленномъ испареніи, теряемъ много вина, и должны по-крайней-мѣрѣ два раза въ мѣсяцъ доливать бочки свежимъ виномъ, иначе, т. е. если ихъ не доливать, находящееся въ нихъ вино, отъ дѣйствія той же сухости (и теплоты) можетъ въ короткое время окиснуть.

Погребъ, устроенные въ мѣстахъ болотистыхъ и сырыхъ или въ соседствѣ съ гниющими навозомъ, отхожими мѣстами и т. п., вообще неудобны и вредны для сохранения винъ; особенно вина портятся здѣсь во время лѣтнихъ жаровъ. Я имѣлъ случай видѣть въ городѣ Одессѣ, какъ прекрасныя и старыя вина въ самое скорое время превратились въ уксусъ, именно

потому, что погребы, въ которыхъ они сохранялись, находились въ соседствѣ съ отхожими мѣстами. Изъ этихъ обстоятельствъ видно, какъ много значить для сохраненія вина — хороший погребъ.

Температура въ погребѣ должна быть постоянно-одинакая; следовательно, надобно по-возможности защищать его и отъ сильнаго жара, и отъ большаго холода: переходы или значительныя возвышенія и пониженія температуры очень вредны для вина. Для избѣжанія этихъ переиѣтъ, надобно въ Февралѣ и Мартѣ чаще провѣтривать погребъ, и плотно закрыть его до наступленія знойныхъ вѣтровъ Апрѣля и Мая; въ такомъ положеніи должно держать погребъ и во время лѣтнихъ жаровъ.

Самая благопріятная температура для погребовъ — отъ 10° до 12° тепла по Р.

Для полноты понятій о винныхъ погребахъ приведу извлечение изъ руководства ученаго винодѣла Шанпала.

1) Входъ въ погребъ долженъ быть обращенъ къ сѣверу, а не къ югу; въ первомъ случаѣ температура заключеннаго въ погребъ воздуха менѣе измѣнчива, чѣмъ въ последнемъ.

2) Второе условіе для сохранения въ погребѣ постоянной и притомъ болѣе или менѣе прохладной — заключается въ глубинѣ его: чѣмъ глубже погребъ, тѣмъ температура его постояннѣе.

3) Въ погребѣ должно быть умѣренно сыро: избытокъ сырости производить на чанахъ, бочкахъ и прочихъ сосудахъ плѣсень, а отъ недостатка ея бочки разсыхаются и теряется много вина.

4) Свѣтъ долженъ быть умѣренный; избытокъ его производитъ усышку вина, а отъ совершеннаго отсутствія его вино закисаетъ.

5) Погребъ долженъ быть удаленъ отъ всякаго рода сотрясеній, напр. производимыхъ быстрой ѣздой экипажей по мостовой и другими причинами; въ противномъ случаѣ гуща часто смѣшивается съ виномъ, долго не осѣдаетъ на дно и такимъ образомъ способствуетъ искусному броженію. Громовые раскаты производить тоже дѣйствіе.

6) Не должно держать въ погребахъ вмѣстѣ съ виномъ укусы и другія вещества способные приходить въ броженіе.

7) Не должно допускать отражаться въ погребѣ солнечнымъ лучамъ, которые, измѣняя температуру погреба, подвергаютъ порчѣ сохраняемое въ немъ вино.

8) Все вышесказанное можно выразить въ слѣдующихъ короткихъ словахъ : погребъ долженъ имѣть глубину въ нѣсколько тоазовъ *); отдушны и входъ его должны быть обращены къ сѣверу; долженъ быть удаленъ отъ улицъ, дорогъ, мастерскихъ, помойныхъ ямъ, дровяныхъ дворовъ, отхожихъ мѣстъ и пр., и кромѣ того долженъ имѣть своды.

ГЛАВА III.

Улучшеніе винограднаго сока.

Изъ химическихъ анализовъ (разложеній) оказалось, что виноградный сокъ состоитъ : 1) изъ сахаристаго вещества, (котораго въ немъ бываетъ отъ 12 до 26%); 2) белковины и другихъ азотистыхъ веществъ; 3) студенистыхъ растительныхъ веществъ; 4) каменистаго вещества; 5) летучихъ ароматическихъ веществъ; 6) органическихъ солей : кислаго

*) Тоазъ — около 6 и $\frac{1}{2}$ нашихъ футовъ.

винокислаго кали (виннаго камня) и пектиновокислаго кали; 7) минеральныхъ солей : хлористаго кали (потассія) и натрія, фосфорнокислыхъ и сѣрникоислыхъ кали и натра. Кромѣ этихъ веществъ, въ ножкахъ, на которыхъ держатся ягоды, находится дубильная кислота; въ стѣнахъ — жирныя, ароматическія, азотистыя и дубильныя вещества; въ кожицахъ ягодъ — извѣстныя азотистыя, красильныя и другія вещества. Изъ этого анализа видно, что виноградъ, по содержанію въ немъ азотистыхъ началъ и по разнообразію веществъ, составляющихъ его, долженъ отнестись къ числу питательныхъ и здоровыхъ плодовъ. Но для винограда особенную важность имѣетъ сахаръ, содержащійся въ виноградномъ сокѣ, потому что изъ него образуется спиртъ — первая составная часть всякаго вина.

Непостоянное количественное содержаніе сахара въ виноградномъ сокѣ зависитъ : отъ рода винограда, свойствъ почвы, климата и частіе — степени теплоты во время зрѣлости винограда. Вообще чѣмъ болѣе сахара въ сокѣ, тѣмъ лучше онъ или точнѣе — образующееся изъ него вино. Поэтому очень важное дѣло — владѣть средствами улучшать сокъ, т. е. или уменьшать избытокъ кислоты, образующейся въ сокѣ при холодной погодѣ во время созрѣванія винограда; или восполнять недостатокъ сахара подбавленіемъ къ соку какого нибудь сахаристаго вещества. Последнее средство очень просто : стоить только положить въ сокъ или обыкновеннаго сахару, или патоки; потому что виноградный сахаръ отъ этихъ сахарныхъ веществъ нисколько не отличается; изъ нихъ также чрезъ броженіе образуется спиртъ. Сколько нужно прибавить въ кислый сокъ сахару : это зависитъ отъ степени кислоты сока; средними числами можно положить отъ 15 до 25 фун. на 50-ведерную бочку. Патоки кладется $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ больше.

Если местные условия не позволяют употребить сахара и патоки; то той же цели мы можем достигнуть чрез прибавление къ виноградному соку спирта, полагая вмѣсто 6 фун. сахара 1 кварту спирта. Замѣчу, что для этой цели всего лучше идетъ спиртъ, добытый изъ винограднаго же вина или выжимокъ.

Прибавление сахара или спирта къ виноградному соку производится и во всѣхъ иностранныхъ винныхъ заводахъ, и не можетъ считаться поддѣлкою вина; потомучто мы приписываемъ къ соку то, чего по неблагоприятнымъ климатическимъ или другимъ условіямъ не могла дать ему природа.

Приведу случай, который совершенно убѣдилъ меня, что прибавленіемъ сахару можно получить изъ сока водянистаго, выжатаго изъ незрѣлыхъ ягодъ, очень порядочное вино. — Въ 1852 году часть моего виноградника, гдѣ преимущественно разсажены «алемчахъ» (Pino), была одержима известною болѣзнію *Oidium Takeri* — до такой степени, что листья на этихъ кустахъ опали еще въ Августѣ, а плоды или посохли или, не вызрѣвши, начали гнить. Когда виноградъ этотъ былъ собранъ, — я сначала совершенно-было отчаялся добить изъ него какое нибудь вино; потомучто большая часть гроздьевъ была до того зелена и кисла, что почти невозможно было взять въ ротъ этихъ ягодъ. Однако для опыта я положилъ этотъ сборъ подъ прессъ, — и получилъ, какъ и можно было ожидать, сокъ мутный, желтоватый и столь кислый, что, взиавши его отвѣдать, нельзя было не поморщиться самымъ страннымъ образомъ. Всего соку было навлечено 100 ведеръ, которыя я и разлилъ въ двѣ 50-ведерныя бочки.

Видя, что по истеченіи трехъ дней этотъ сокъ не приходилъ въ броженіе, хотя температура и не была низка, и

опасаясь порчи сока, я отлилъ изъ каждой бочки по 5 ведеръ, нагрѣлъ ихъ до точки кипѣнія и положилъ въ одинъ 5 ведеръ 20 фун. сахару, а въ другія — 7 квартъ спирта; послѣ этого я вылилъ и ту и другую горячія смѣси въ тѣ бочки, изъ которыхъ онѣ и были взяты, и достигъ своей цели: чрезъ 3 дня въ обѣихъ бочкахъ началось броженіе, которое и окончилось ровно чрезъ 3 недѣли. Въ обѣихъ бочкахъ вино было мутно, съ острымъ виннымъ запахомъ и терпкимъ вкусомъ; такимъ оно оставалось до Марта. По истеченіи же этого мѣсяца, безъ всякаго со стороны моея содѣйствія оно сдѣлалось совершенно прозрачнымъ, и вкусъ его хотя еще остался островами, но имѣлъ уже довольно пріятности. Я перелилъ это вино въ другія бочки и оставилъ до Августа; въ этомъ мѣсяцѣ его уже совершенно нельзя было отличить отъ вина, полученнаго отъ зрѣлаго и здороваго винограда, и я продалъ его по цѣнѣ обыкновеннаго нашего блага вина.

Изъ этого опыта само-собою выводится такое заключеніе, что помощію сахара и спирта можно получать порядочное вино даже отъ дурныхъ сортовъ винограда и отъ винограда невызрѣваго.

Что касается до уменьшенія кислоты въ сокъ, то на этотъ разъ надобно послѣдовать указаніямъ химиковъ, которые съѣтуютъ прибавлять къ кислому соку известное количество мѣла или мрамора, въ порошокъ, и потомъ, перемишавши эту смѣсь, дать ей хорошенько отстояться; на днѣ образуется осадокъ — соединеніе извести съ винною и другими органическими кислотами. Повидимому, этотъ способъ такъ дешевъ и удобенъ, что послѣ него нечего искать другихъ; но вотъ какое неудобство имѣетъ онъ: часть известковыхъ солей остается въ сокъ — въ растворенномъ и механическомъ

состоянийхъ; она нездорова и придаетъ вину непріятный вкусъ; отдѣлать же ее отъ сока очень трудно.

Остается еще упомянуть о сгущеніи сока помощью выпариванія или кипяченія. Этой операціею можно изъ водянистаго сока сдѣлать болѣе густой, и къ ней прибѣгаютъ при приготовленіи густыхъ винъ, напр. маляги. Но у насъ, кажется, она можетъ имѣть мѣсто только на южномъ берегу Крыма и притомъ только въ тѣ годы, когда возвышенная температура производить очень зрѣлые плоды; потому что сокъ изъ несовершенно вызрѣвшихъ ягодъ и при низкой температурѣ, послѣ сгущенія, получаетъ большую наклонность къ уксусному броженію, нежели сокъ невыпаренный. Многіе опыты убѣдили меня, что винодѣлы Бессарабин, Херсонской и другихъ губерній должны отказаться отъ этого способа улучшенія сока.

ГЛАВА IV.

О произволствѣ вина.

Послѣ правильного ухода за виноградникомъ, безъ сомнѣнія, первое мѣсто въ области виноградарства занимаетъ умѣнье или искусство готовить изъ винограда доброкачественныя вина. Однако и это умѣнье будетъ недостаточно, если къ нему не присоединить другаго умѣнья — сохранять вина на долгое время, и при этомъ сохраненіи — улучшать его.

Хорошія и дурныя качества винъ зависятъ отъ различныхъ причинъ: отъ свойства почвы, климата, сортовъ лозъ, степени зрѣлости плодовъ и наконецъ отъ погоды во время сбора винограда, — погоды жаркой или холодной, сухой или сырой. Последнее обстоятельство имѣетъ особенное вліяніе на ка-

чества вина: виноградъ, собранный въ жаркую и сухую погоду, даетъ сокъ способный придти въ броженіе въ скорѣйшее время; а это обстоятельство способствуетъ къ образованію доброкачественнѣйшаго вина. Отъ сбора — въ сырую и холодную погоду выходитъ противное этому. Прозрачность вина показываетъ его способность сохраняться на болѣе долгое время; напротивъ густота и трудность самоочищенія (просвѣтлѣнія) обнаруживаютъ въ винѣ наклонность къ скорѣйшей порчѣ.

1) Броженіе винограднаго сока въ бочкахъ.

Въ бочкахъ, наполненныхъ винограднымъ сокомъ и поставленныхъ въ погребъ, имѣющій отъ 10 до 14° Реом., спустя не много времени начинается броженіе, котораго признаки слѣдующіе: слышится шипѣніе, образуется пѣна, уровень жидкости подымается и не рѣдко до такой степени, что вино лется изъ втулки.

Пузырьки, или пѣна, образующаяся при броженіи, есть газъ, называемый углекислымъ и отличающійся своимъ удушующимъ свойствомъ. Я приведу здѣсь нѣсколько замѣчаній объ этомъ газѣ, а потомъ буду продолжать о броженіи.

Во время броженія необходимо какъ можно чаще провѣтривать погребъ; иначе легко можно въ немъ задохнуться. При входѣ въ такой погребъ изъ предосторожности надобно брать съ собою зажженную свѣчу: если она погаснетъ, то значитъ въ погребѣ накопилось много углекислаго газа, и лучше вовсе не входить въ него, а растворить двери, чтобы газъ вышелъ. Но чтобы ни въ какомъ случаѣ не подвергаться опасности, надобно на-время броженія устлать полъ погреба слоемъ пережженной извести. Такъ-какъ углекислый газъ тя-

желѣ воздуха и такъ-какъ онъ имѣетъ сильное стремленіе къ соединенію съ извѣстью, то и будетъ по-мѣрѣ своего образованія уничтожаться вслѣдствіе соединенія съ извѣстью. — Теперь обратимся опять къ броженію.

Когда броженіе достигнетъ полной своей силы, — на поверхности бродящаго сока скучиваются маленькія крупинки (ихъ выносить сюда углекислый газъ), изъ которыхъ образуется нѣкотораго рода губчатая пѣна. Эта пѣна, отъ выхода углекислаго газа, мѣстами разрывается. Мало-по-малу броженіе ослабѣваетъ; образованіе пузырьковъ (пѣны) уменьшается и наконецъ совершенно становится незаметнымъ. Въ это время и вышеупомянутая пѣна, ничѣмъ не поддерживаемая, разрывается въ клочья, которые частію падаютъ на дно, а частію плаваютъ на поверхности выбродившейся жидкости: это зависитъ отъ густоты ея. Теперь мы имѣемъ право назвать эту жидкость виномъ; дѣйствительно она почти совершенно прозрачна, и сладкій вкусъ ея замѣнился острымъ и болѣе или менѣе пахучимъ, — явилось то, что называютъ спиртомъ и букетомъ.

Послѣ броженія обыкновенно замѣчается значительная убыль въ бочкѣ. Эта убыль происходитъ частію отъ утека при развитіи газа, а частію отъ того, что извѣстная часть сока, превратившись въ гущу, осѣлась на дно. Потерю сока, произведенную углекислымъ газомъ, можно приблизительно полагать въ $1\frac{1}{2}$ — 2%; а отъ превращенія его въ гущу — до 4%; стало быть, сокъ отъ броженія теряетъ всего до $5\frac{1}{2}$ — 6%.

Такъ-какъ сокъ отъ бѣлаго винограда подвергается полному броженію въ бочкахъ; то, чтобы избѣгнуть значительной потери, должно наливать бочки такъ, чтобы отъ уровня сока до краевъ втулки оставалось порожняго мѣста вершка 2 или 3. Вообще чѣмъ болѣе должно развиваться газа, и чѣмъ

болѣе масса жидкости; тѣмъ болѣе должно оставлять простора при втулкѣ.

Во время самого броженія, которое обыкновенно продолжается отъ 3 до 4 дней, втулочное отверстіе должно быть открыто; иначе легко можетъ случиться, что бочка отъ развившагося газа лопнетъ. Подобный примѣръ бывалъ и у меня при первыхъ моихъ опытахъ винодѣлія. Но когда броженіе кончится, означенное отверстіе прикрывается толстою бумагою (бибулою), сложенною вчетверо, и на нее насыпается немного песку. Спустя 10 дней можно бочку совершенно закупорить, а возлѣ втулки просверлить маленькую дырочку, въ которую должно слегка вставить деревянный гвоздикъ. По-временамъ этотъ гвоздикъ долженъ быть вынимаемъ для выпуска газа, — что и продолжается до 5 — 6 недѣль, т. е. когда броженіе уже совершенно будетъ окончено. Чѣмъ сокъ былъ обильнѣе сахаромъ, тѣмъ броженіе продолжительнѣе.

Когда броженіе прекратится совершенно, надобно бочки долить подобнымъ же совершенно выбродившимся виномъ, — но отнюдь не свѣжимъ сокомъ, какъ это многіе дѣлаютъ: отъ этого произойдетъ то, что подбавленный сокъ не выродится, вино помутнѣетъ, получить очень противный сладковатый вкусъ и скоро испортится. Вообще, чтобы вина приобрѣли всѣ свои хорошія качества, необходимо — для нихъ броженіе сильное, полное и одновременное; и всякая причина, мѣшающая этому процессу, болѣе или менѣе вредитъ ихъ доброкачественности.

2) Доливка бочекъ.

Чтобы сохранить вино безъ порчи на возможно-должайшее время, — должно держать бочки постоянно полными; въ

противномъ случаѣ находящійся въ нихъ воздухъ будетъ способствовать образованію газа (тоже углекислаго), вино станетъ принимать кисловатый вкусъ, а поверхность его покроется плѣсенью. Вѣрнѣйшимъ признакомъ начала порчи вина можетъ служить — если опущенная въ бочку зажженная свѣча погаснетъ.

Какъ часто должно доливать бочки: это зависитъ отъ степени сырости погреба. Въ хорошихъ погребахъ достаточно — доливать бочки два-разъ въ мѣсяцъ. Надобно еще помнить, что, не доливая бочки, мы не только портимъ вино, но и прогрессивно теряемъ его дѣйствіемъ испаренія; такъ если мы въ продолженіе мѣсяца потеряемъ одну кварту, то, не доливши бочки, въ теченіе двухъ слѣдующихъ мѣсяцевъ мы потеряемъ уже не двѣ (по квартѣ на мѣсяцъ), а три. Также должно помнить, что доливку бочекъ всего лучше производить однокачественными винами.

Каждый-разъ при доливаніи бочки надобно пережечь тряпочку, съ которою затыкается втулка. Если сдѣлано въ доливкѣ упущеніе, и если поверхность вина уже покрылась плѣсенью; въ такомъ случаѣ прежде всего надобно позаботиться — изгнать изъ бочки воздухъ, что можно сдѣлать слѣдующимъ образомъ: дуть во втулочное отверстіе обыкновенными мѣхами, опустивши трубку ихъ близъ поверхности вина. Чтобы убѣдиться въ успѣхъ этого дѣла, — стоитъ только опустить во втулочное отверстіе доскутокъ горящей бумаги: если онъ не погаснетъ, а будетъ продолжать горѣть, — это признакъ, что цѣль достигнута. Если въ бочкѣ пространство, наполненное воздухомъ, значительно; то полезно сжигать въ немъ остренную фитилу, что надобно дѣлать такъ: зажечь свѣтилку, опустить ее во втулочное отверстіе и бочку за-

купорить; когда свѣтилка сгоритъ, бочку доливаютъ, и во время этой доливки постукиваютъ вокругъ втулочнаго отверстія колотушкою: это сотрясеніе будетъ способствовать къ выходу оставшагося воздуха и къ собранію плѣсени вокругъ втулки, гдѣ ее очень удобно собрать и выбросить. Само собою разумѣется, что при сбрасываніи плѣсени мы выплѣскиваемъ изъ бочки нѣкоторую часть вина; эта часть должна замѣщаться новымъ виномъ. Вообще чрезъ постукиваніе, собраніе плѣсени и новую подливку мы должны довести бочку до такого состоянія, чтобы въ ней осталось вино совершенно чистое отъ плѣсени.

Если нужно такое вино сохранить на-долгое время; то благоразумнѣе — перелить его въ другую бочку, въ которой предварительно надобно сожечь остренную фитилу. При переливкѣ надобно крантъ обвязать кисеиною вѣтошкой, которая, пропуская вино, удержитъ на себѣ плѣсень. Если, по нѣкоторымъ обстоятельствамъ, приходится сохранять вино въ неполныхъ бочкахъ; то должно по-крайней-мѣрѣ разъ въ недѣлю сжигать въ нихъ остренную фитилу. Если же воздухъ будетъ такъ испорченъ, что фитилка гаснетъ, — въ такомъ случаѣ его надобно возобновить посредствомъ мѣховъ. Есть еще способъ, посредствомъ котораго можно впускать сѣрный газъ (сѣрную кислоту) въ бочку, именно: возлѣ втулки просверливаютъ небольшую дырочку, на нее кладутъ зажженную остренную фитилу, и въ это же время отвертываютъ крантъ: вино будетъ выходить въ бочкѣ образуется пустота и сѣрный газъ пойдетъ въ нее. Вытекшее вино опять вливаютъ въ бочку и это повторяютъ до тѣхъ поръ, пока воздухъ въ бочкѣ совершенно очистится.

Въ бочку отъ 8 до 20 ведеръ, назначаемую для домаш-

ниго обихода и следовательно не могущую быть постоянно полною, — хорошо наливать до фунта прованскаго масла, которое, образуя поверхъ вина слой, не проникаемый для воздуха, предохранитъ вино отъ измѣненія въ вкусъ, — что какъ извѣстно, происходитъ только при содѣйствіи чистаго воздуха. Этими средствами вообще пользуются при оставленіи вина на неопредѣленно долгое время.

Упомянемъ еще объ одномъ очень сподручномъ средствѣ держать бочки постоянно полными. Это средство состоитъ въ томъ, что по-мѣрѣ убыванія вина, кладутся въ бочку камешки (голыки), конечно твердые, не могущіе распухнуть въ винѣ, напр. камни кремнистаго состава, или вообще всѣ округлые, твердые камешки, находимые на берегахъ рѣкъ и т. п.

3) Переливка вина.

Едва только кончится броженіе, что обыкновенно бываетъ въ Ноябрь мѣсяцѣ, то есть спустя 4 — 6 недѣль послѣ уборки винограда, тогда различныя частицы, нерастворенныя въ винѣ, начинаютъ опадать на дно, и образуютъ здѣсь осадокъ или гущу, которая состоитъ изъ растительныхъ волоконъ, виннаго камня и вособенности изъ началъ взростистыхъ — главныхъ дѣателей въ броженіи.

Этотъ осадокъ способенъ произвести значительный вредъ вину; при вторичномъ смѣшеніи съ нимъ вина, — онъ способенъ возстановитъ въ винѣ нѣкотораго рода броженіе. Это смѣшеніе устоя съ виномъ нѣрѣдко бываетъ или отъ неосторожнаго колебанія жидкости, или же отъ возвышенной температуры. Чтобы отклонить такого рода опасеніе, — необходимо отдѣлать вино отъ осадка.

Отъ небрежности нашихъ винодѣловъ и отъ незнанія этого

факта происходить частая порча нашихъ винъ и трудное ихъ сохраненіе на болѣе долгое время; особенно подвержены этому случаю вина Бессарабскія. У многихъ, во время лѣтнихъ жаровъ, въ Іюль мѣсяцѣ, вина густѣютъ, терлѣютъ прозрачность и дѣаются совершенно негодными къ употребленію, такъ-что незнающіе способны поправленія ихъ часто бываютъ принуждены выливать вино на улицу. И все это происходитъ отъ того, что вино оставляютъ съ гущею.

Послѣ этого, считаю лишнимъ убѣждать о пользѣ сливанія винъ — немедленно по окончаніи броженія, — когда образовался уже устой: каждый пойметъ необходимость этого производства. Скажу коротко: осадокъ этотъ, равно какъ и самый воздухъ есть зараза для винъ. Въ 1847 году я нѣмѣлъ случая поправлять испорченныя вина, сдѣланныя изъ винограда, согнивашаго вслѣдствіе чрезвычайной влажности въ атмосферѣ: вина эти, перелитыя въ другія бочки и освобожденныя отъ осадка, (который былъ, замѣчу, очень значителенъ — какъ и всегда отъ гнилаго винограда) въ концѣ Ноября, и вслѣдствіи опять перелитыя съ чрезвычайной осмотрительностью въ теченіи Февраля, безъ всякаго другаго средства, совершенно исправились, между-тѣмъ-какъ другія, оставленныя съ гущею, не могли быть исправлены никакими способами. Вособенности слабыя вина, ни мало не меда, должно переливать въ свѣжія бочки.

Вторичную переливку должно дѣлать весію, въ Мартѣ, — до того времени, когда болѣе возвышенная температура могла бы произвести въ винѣ новое броженіе и смѣшать съ нимъ гущу.

Одни только крѣпкія вина Южнаго берега Крыма не требуютъ вторичной переливки, и довольствуются одною въ Мартѣ мѣсяцѣ; всѣ же прочія, даже и Крымскія, — если ихъ нужно

надолго сохранять, требуют полярской переливки, которую и должно повторять ежегодно по одному разу, въ эту же пору, исключая винъ, разлитыхъ въ бутылки.

Для переливки выбирается погода сухая, ясная и прохладная, по преимуществу — когда дуютъ сѣверные вѣтры; при жаркихъ и дождливыхъ дняхъ, при южномъ вѣтрѣ, тонкія частицы осадка смѣшиваются съ виномъ и оно, слитое въ такое время, никогда не будетъ чисто-прозрачнымъ.

Для удобнѣйшей переливки провѣриваютъ бочку помощью известнаго столарнаго снаряда, который здѣсь представленъ на чертежѣ.

При переливкѣ должно имѣть въ рукахъ чистый хрустальный стаканъ, посредствомъ котораго можно бы было наблюдать большую или меньшую прозрачность вина; и какъ только въ немъ замѣтно будетъ, что вино уже становится мутнымъ, — тотчасъ прекратить переливку. Это особенно нужно дѣлать при весенней переливкѣ; но при первой, т. е. осенней переливкѣ нельзя требовать отъ вина совершенной прозрачности; потому что оно не успѣетъ еще отделиться изъ себя нѣкоторыхъ чуждыхъ ему частицъ.

Каждый разъ при переливкѣ винъ необходимо окуривать приемныя бочки сѣрою; но такъ-какъ сѣрный газъ препятствуетъ броженію; то при первой переливкѣ должно употребить его въ небольшомъ количествѣ: потому что въ эту пору рѣдко случается, чтобы вино совершенно кончило свое броженіе, — что узнаютъ слѣдующимъ образомъ: наливаютъ въ стаканъ вина, и если около стѣнокъ его на поверхности образуется молочковатая пѣна; то это признакъ, что броженіе еще не кончилось. Въ такомъ случаѣ должно соблюдать умеренность при окуриваніи сѣрою, — чтобы броженіе могло

кончиться до второй переливки. Если мы увидимъ на томъ же самомъ мѣстѣ, вмѣсто пѣны, голубоватый цвѣтъ, то это будетъ признакомъ законченнаго броженія; и въ такомъ случаѣ окуриваніе сѣрою должно производиться въ совершенной мѣрѣ.

Сѣрная свѣтильня для окуриванія готовится очень просто: въ расплавленную сѣру погружаютъ простую бумагу или же тряпки, изорванныя въ полоски шириною въ 1, а длиною отъ 6 до 8 вершковъ. Для окуриванія бочки въ 50 ведеръ достаточно одной такой полоски; если же въ ней будетъ красное вино, то достаточно и половины; потому что избытокъ сѣрнистаго газа обезцвѣчиваетъ красящее начало вина.

Для окуриванія бочки острѣнный фитиль должно прицепить къ проволоку, загнутаю крючкомъ — и прикрепленной къ нижней поверхности втулки, какъ это видно на чертежѣ. Зажегши фитиль, опускаютъ его въ бочку, а втулкою какъ-можно плотно закупориваютъ, и такъ оставляютъ бочку до тѣхъ поръ, пока свѣтильня не сгоритъ. Можно также свѣтильню прикрѣплять къ втулкѣ помощью толстой большоголовой булавки.

Сѣрный газъ препятствуетъ броженію и предохраняетъ вино отъ припаятія горькаго вкуса. Вообще окуриваніе сѣрою полезно для всякихъ винъ, преимущественно же для слабыхъ, малоспиртуозныхъ.

Когда бочка совершенно наполнена, не должно сей-часъ же закупорить ее, а немного обждать, пока изъ вина освободится весь воздухъ, — что ускорить можно помощью постукиванія вокругъ втулочнаго отверстія: въ это время будетъ видно — какъ воздухъ освобождается въ видѣ пузырьковъ. На другой день, дополнивъ бочку, втулку забиваютъ такъ, чтобы нижняя ея поверхность касалась жидкости.

При второй переливкѣ должно отдѣлять отъ совершенно прозрачнаго вина не только гущу, но и мутное вино, хотя многіе этого и не дѣлаютъ, въ надеждѣ, что вино просвѣтлится. Дѣйствительно, иногда это и случается, но въ большей части случаевъ вино безъ порчи не можетъ долго сохраняться. Я советую совершенно отдѣлять мутное вино отъ прозрачнаго и сохранять въ бочкахъ съ подливкою масла, (какъ было сказано выше), особенно если намѣрены сохранять вина очень долго. Впослѣдствіи, если вино не очистится само собою, то его должно просвѣтлить клеємъ и опять слить съ осадка.

Еслибы послѣ переливки понадобилось отправлять вино, — благодаразумно передъ отправкою еще разъ перелить его : иначе образовавшійся осадокъ отъ сотрясенія во время перевозки сдѣлаетъ вино мутнымъ, и на него, по-крайней мѣрѣ на первый разъ, взглянуть очень неблагопріятно.

На свойствѣ сѣрнистаго газа — препятствовать броженію, — основано сохраненіе сока, въ продолженіи нѣсколькихъ лѣтъ, свѣжимъ и сладкимъ, будто только-что выжатымъ изъ винограда.

Въ нѣкоторыхъ виноградикахъ Франціи употребляютъ довольно сложный способъ для приготовления особеннаго вина, которое почти не содержитъ спирта, и употребляется какъ примѣсь къ винамъ, имѣющимъ терпкій, горькій вкусъ. Я также дѣлалъ подобное вино, и мои опыты увѣчались полнымъ успѣхомъ. Вотъ какъ его готовятъ : берутъ 18 или 20-ведерную бочку, сожигаютъ въ ней остренную свѣтильню въ вершокъ шириною и въ 4 дюжины; вливаютъ три ведра соку еще не начинавшаго бродить, и, закупоривъ бочку, безостановочно взбалтываютъ его въ продолженіи двухъ или трехъ минутъ; потомъ осторожно открываютъ втулку, держа ее крѣпко

руками, потомучто накопившіеся газы въ состояніи отбросить ее съ большою силою; открывши, вливаютъ еще три ведра соку, опять сожигаютъ свѣтильню и снова взбалтываютъ; все это повторяется до тѣхъ поръ, пока въ бочкѣ будетъ находиться столько сока, что онъ уже не можетъ быть взбалтываемъ. Послѣ этого сожигаютъ еще разъ свѣтильню, почему бочку доливаютъ подобнымъ же виномъ, приготовленнымъ въ другой бочкѣ, и закупориваютъ. Случается, что прежде — чѣмъ бочка будетъ наполнена, свѣтильня въ ней гаснетъ : въ такомъ случаѣ нужно помощію мѣховъ впустить въ бочку свѣжаго воздуха, который и поддержитъ горѣніе свитильни.

Такимъ способомъ приготовляемое вино теряетъ способность бродить, однако только въ томъ случаѣ — если будетъ сохраняться въ прохладномъ погребѣ, и будетъ хорошо очищено; послѣдняго (т. е. чистоты) достигаютъ троекратно переливкою въ продолженіи перваго мѣсяца по его приготовленіи. При каждой изъ этихъ переливкоу должно сожигать въ приемной бочкѣ шестивершковый сѣрный фитиль. Послѣ подкурки строю необходимо вливать въ бочку вино немедленно : потомучто въ этомъ случаѣ струя его, проходя чрезъ пары сѣрнистаго газа, пропитывается имъ, и поглощаетъ его въ значительномъ количествѣ.

Часто, послѣ окурки пустой бочки, наполняютъ ее виномъ не скоро; въ такомъ случаѣ, по охлажденіи газа, стра осаждается на стѣнкахъ бочки, и влитое вино получаетъ чрезвычайно непріятный сѣрный запахъ и вкусъ. Въ избежаніе этого, прежде — чѣмъ будетъ влито вино, бочку должно выполоскать холодною водою. Вино получаетъ дурной вкусъ и тогда, когда по неосторожности упадутъ въ него остатки сожженной свѣтильни.

Иногда вина, въ избыткѣ поглотившія стринистый газъ, имѣютъ непріятный вкусъ сѣры; и если въ непродолжительномъ времени они должны идти въ употребленіе; то ихъ должно переливать въ бочки не окуреныя, два или три раза въ теченіи 15 дней. Передъ послѣднею переливкою хорошо очистить вино клеємъ и перелить его — когда оно совершенно будетъ прозрачно. Впрочемъ и безъ этой операціи вкусъ сѣры проходитъ самъ собою послѣ 3 или 4 мѣсяцевъ.

4) Очистка (кларификація) винъ.

Прозрачность въ винѣ — есть одно изъ самыхъ существенныхъ и необходимыхъ его качествъ, безъ котораго самыя вкусныя вина кажутся намъ противными, и не оттого только, что мутная жидкость вообще непріятна для зрѣнія, но дѣйствительно плавающія въ винѣ различныя частицы болѣе или менѣе измѣняютъ вкусъ вина. По большей части вина просвѣтлѣются сами собою, находясь въ спокойномъ состояніи; но по мѣрѣ того — какъ частицы тяжѣйшія оседаютъ на дно, — красіяца, слизистая и винно-каменные начала, еще находящіяся въ растворенномъ состояніи, начинаютъ разлагаться, составляютъ новыя соединенія, которыя и потемняютъ прозрачность вина. Поэтому необходимо освободить вино и отъ этихъ веществъ, что и дѣлается помощью такъ называемой кларификаціи. Кларификація особенно нужна для винъ, переливаемыхъ въ бутылки; пренебрегши ею въ этомъ случаѣ, мы, по истеченіи нѣсколькихъ дней, увидимъ въ бутылкахъ образовавшійся осадокъ, который при малѣйшемъ движеніи смѣшивается съ виномъ и темнитъ его.

Присоединю еще: помощью кларификаціи мы уничтожаемъ въ простыхъ и особенно въ молодыхъ винахъ ихъ терпкость

и кислоту. Для очистки винъ употребляютъ слѣдующія вещества: рыбій клей, студень изъ костей, яичный бѣлокъ, дубовыя стружки, сушеную воловью кровь и парное коровье молоко. Всѣ эти вещества надобно употреблять не безъ разбора.

Для кларификаціи бѣлаго вина преимущественно употребляется рыбій клей, и вотъ какимъ образомъ: для 50-ведерной бочки берутъ, смотря по большей или меньшей мутности вина, отъ одной до трехъ четвертей унціи *) рыбьяго клею, самаго чистаго и прозрачнаго, размачиваютъ его, въ продолженіи 24 часовъ, въ небольшомъ количествѣ воды; потомъ крошатъ и мѣсятъ въ рукахъ до тѣхъ поръ, пока онъ не превратится въ тѣстообразную бѣлую массу, которую и кладутъ въ сосудъ, приливъ 1½ кв. воды; смѣсь эту болаютъ небольшимъ, нарочно для этой цѣли приготовленнымъ вѣнчикомъ, — болаютъ до тѣхъ поръ, пока она совершенно распустится; послѣ чего прибавляютъ три кварта вина и опять мѣшаютъ. Послѣ-этого въ отверстіе бочки вставляютъ палку, начетверо по днѣмъ расколотую, (смотри. рисун.) ею вино приводятъ въ вращательное движеніе, приливаютъ сюда приготовленную массу и опять взбалтываютъ въ продолженіи четырехъ или пяти минутъ; наконецъ оставляютъ въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока вино совершенно не просвѣтлится, что бываетъ спустя 15 или 17 дней. Когда срокъ этотъ минетъ и вино сдѣлается прозрачнымъ; должно его слить въ другую бочку.

Многіе погребщики готовятъ рыбій клей другимъ способомъ, который, по многочисленнымъ моимъ опытамъ, менѣе дѣйствителенъ вышеизложеннаго. Чтобы просвѣтлить 50 ведеръ

*) ¼ унціи = 2 золотника, ½ унціи = 6 золотниковъ.

вина, они берут до 1 1/2 унций клею, разбивают его молотком, рѣжут на весьма маленькіе кусочки и намачивают въ винѣ, гдѣ онъ мало-по-малу распускается и образуетъ тягучую густую массу, которую и вливаютъ въ бочку; влившіе вино взбалтываютъ какъ было сказано выше, а потомъ оставляютъ въ покое.

Сушеная кровь ^{*)}, которая встрѣчается въ торговлѣ, представляетъ тонкій порошокъ бурого цвѣта, который чрезвычайно хорошо просвѣтляетъ вина, отнимаетъ у нихъ цвѣтъ, и дѣлаетъ ихъ совершенно прозрачными. Вотъ почему она употребляется только для клярификаціи бѣлыхъ винъ, и преимущественно тѣхъ, которые имѣютъ красноватый или фіолетоватый цвѣтъ. Однако, при способности крови обезцвѣчивать вина, она вмѣстѣ съ тѣмъ отнимаетъ у нихъ букетъ и портитъ вкусъ.

Для клярификаціи кровь распускаютъ въ небольшемъ количествѣ вина и потомъ вливаютъ въ бочку; дальнѣйшія операціи сходны съ описанными выше. Достаточно на 50-ведерную бочку 1 фунт. сушеной крови.

Дубовая стружка употребляется только для вина сгустившагося; ибо заключающееся въ нихъ дубильное начало ^{**) (tannin)} осаждаетъ гляндинъ ^{***)} — причину мутности вина. Я буду имѣть случай подробнѣе говорить объ этомъ въ главѣ о порчѣ вина.

Студень, или клей добытый изъ костей, употребляется

^{*)} Въ Одессѣ продается по 15 к. сереб. за фунтъ.

^{**) Дубильное начало находится въ древесинѣ дуба, но преимущественно обилія изъ кора, почему и употребляется для дубленія кожъ.}

^{***)} Гляндинъ или глинъ называютъ растворимую часть глютина, — начало распространенное въ царствѣ растительномъ, и есть — бѣлковина и клейковина.

для клярификаціи красныхъ винъ. Его распускаютъ въ теплой водѣ, приливаютъ вина и помощью вѣнчика взбиваютъ такъ точно, какъ и рыбій клей; дальнѣйшія операціи также сходны. Это — тотъ клей, который въ обществѣ продается плотными плитками; онъ безъ запаха и не придаетъ винамъ дурнаго вкуса, какъ это нерѣдко случается съ яичными бѣлками, если яйца попадаютъ протухлыя. При клярификаціи бѣлыхъ винъ, этотъ клей во многомъ уступаетъ рыбьему клею.

Парное коровье молоко чрезвычайно хорошо просвѣтляетъ бѣлые вина, в особенности если къ нему подбавить немного рыбьяго клею; 1/4 унціи этого послѣдняго съ тремя квартами молока достаточно для просвѣтленія 50 ведеръ вина.

Яичные бѣлки употребляютъ для клярификаціи красныхъ винъ, потому что они не обезцвѣчиваютъ ихъ; но съ пользою употребляютъ также и для бѣлыхъ, чрезвычайно старыхъ. Вотъ какъ это дѣлаютъ: для бочки въ 50 ведеръ берутъ отъ 16 до 20 бѣлковъ, сильно взбиваютъ ихъ вѣнчикомъ, прибавляютъ 1/3 унціи мелко-истолченной поваренной соли и одну кварту холодной воды. Когда смѣсь будетъ взбита до пѣны, вливаютъ ее въ бочку съ виномъ, въ которую предварительно, въ отверстіе втулки, вставляютъ расщепленную палку, которою и взбалтываютъ вино въ-выполненіи нѣсколькихъ минутъ.

Бочки послѣ просвѣтленія вина — должны быть закупориваемы не раньше 12 часовъ. Какъ-только просвѣтленіе окончится, — вино должно слить съ осадка; въ противномъ случаѣ, при наступленіи равноденствій, осадокъ этотъ подымается въ видѣ тонкихъ нитей и снова помутитъ вино.

Само собою разумѣется, что пропорція просвѣтляющаго вещества увеличивается или уменьшается на четверть, иногда

и на половину, смотря по большей или меньшей мутности вина. Увеличение это вособенности необходимо при клирификации винъ, полученныхъ отъ винограда съ мѣстностей сырыхъ и холодныхъ, или послѣ дождливаго лѣта; потомучто такія вина обыкновенно не имѣютъ въ достаточномъ количествѣ спиртуозности, а иногда и дубильнаго начала; и они всегда почти бывають мутны, и съ трудомъ удастся ихъ просвѣтлять, особенно если въ сборѣ винограда нѣкоторая часть была гнилая.

5. Шипучія вина.

Если вино до окончанія броженія будетъ заключено въ герметически-закрытомъ сосудѣ, то оно будетъ продолжать бродить, и углекислый газъ не перестанетъ отдѣляться до тѣхъ поръ, пока упругость его не уравнивается съ крѣпостью стѣнокъ сосуда. При открытіи такого сосуда, газъ выходитъ съ силою и вино начинаетъ пѣниться, — что и называется шипучестью вина.

На этомъ свойствѣ основано приготовленіе нашихъ винъ — Донскихъ, Крымскихъ, (изъ которыхъ особенно славны — выдѣлываемыя въ виноградникахъ князя М. С. Воронцова), Аккерманскихъ и при-Одесскихъ, напр. у г. Иснара. Не должно однакоже смѣшивать этихъ винъ съ поддельными, приготовляемыми въ нѣкоторыхъ городахъ внутри Россіи. Разница этого вина отъ нашихъ шипучихъ, (приготавливаемыхъ такимъ же образомъ — какъ и шампанское) заключается въ томъ, что въ послѣднихъ образованіе угольной кислоты происходитъ въ самой жидкости, между тѣмъ какъ для приготовленія первыхъ угольную кислоту добываютъ отдѣльно и насыщаютъ ею жидкость; а потому при откупориваніи бутылки съ такимъ виномъ газъ мгновенно

улетучивается и шипѣніе продолжается весьма короткое время.

По многимъ наблюденіямъ шипучія вина Аккерманскія болѣе имѣютъ достоинствъ, чѣмъ Крымскія: первая совершенно прозрачны, цвѣта свѣтло-янтарнаго, шипятъ сильно, и пузырьки газа отдѣляются весьма продолжительное время; вообще физическія свойства этихъ шипучихъ винъ весьма сходны съ свойствами настоящаго шампанскаго; вся разница состоитъ въ томъ, что наши имѣютъ вкусъ мѣнѣе острый и болѣе сладковатый.

Простейшій способъ приготовленія шипучаго вина состоитъ въ слѣдующемъ: берутъ желѣзными обручами обтанутую бочку; въ концѣ Марта наполняютъ ее молодымъ свѣтлымъ виномъ, и, прибавивъ къ нему $\frac{1}{2}$ фунта хорошаго сушеннаго винограда (изюма) и $\frac{1}{4}$ фунта сахару — на ведро, герметически закупоривають и поятцаетъ ее въ прохладномъ мѣстѣ. Когда начнутся жары, мы получимъ пріятный шипучій напитокъ.

ГЛАВА V.

О портѣ винъ и способахъ исправленія ихъ.

Если при добываніи вина соблюдены въ-точности всѣ правила хорошаго винодѣлія, то безъ сомнѣнія полученное вино будетъ долго сохраняться и прогрессивно улучшаться. Но не смотря на это, если при дальнѣйшемъ уходѣ будутъ упущены изъ вида нѣкоторыя обстоятельства, какъ то: постепенная полнота и тщательная закупорка бочекъ, своевременность сливанія и просвѣтленія; то вина и съ самыми лучшими качествами портятся. Въ такихъ случаяхъ покупатели, не сознавая своей вины, взводятъ ее обыкновенно на про-

дава; и къ сожалѣнію весьма трудно убѣдить ихъ въ противномъ.

Иногда, при самомъ старательномъ уходѣ за винами, они подвержены бываютъ некоторымъ, имъ свойственнымъ, порчамъ, или болѣзнямъ, которыя часто проходятъ и сами собою, а при своевременномъ употребленіи некоторыхъ средствъ, — непременно проходятъ. Лица, не знакомыя съ этими обстоятельствами, вида, что вина ихъ помутнились и потеряли вкусъ, считаютъ ихъ погнѣшими и стараются отъ нихъ избавиться; между тѣмъ опытный знатокъ можетъ восстановить какъ прозрачность ихъ, такъ и вкусъ, предоставляя эту поправку или времени или же, глядя по обстоятельствамъ, известнымъ средствамъ, о которыхъ я и хочу говорить.

Всѣ порчи винъ можно раздѣлить на естественныя и случайныя. Подъ первыми разумѣются такія, которыя поражаютъ вина, хорошо приготовленныя и сохраняемыя въ хорошихъ погребахъ; подъ вторыми такія, которыя появляются отъ опущенія некоторыхъ правилъ ухода.

Изъ числа естественныхъ порчъ чаще бываютъ слѣдующія: протухлость, горечь, кислота, сгущеніе, плѣсень и измѣненіе цвѣта; изъ случайныхъ: запахъ гнили, протухлыхъ яицъ, особенный вкусъ и запахъ вина пострадовавшаго отъ жаровъ или морозовъ. Средства противъ этихъ болѣзней: оурившіе сѣрою, кларификація и переливаніе. Если они окажутся не действительными, то должно прибѣгать къ другимъ, о которыхъ я буду говорить сей-часъ, при подробномъ разборѣ каждой болѣзни.

1) Прокисаніе винъ.

Чтобы заблаговременно предохранить вино отъ окисанія, нужно почаще пробовать его. Для пробовъ должно брать вино

съ поверхности, потомучто прокисаніе начинается въ верхнихъ слояхъ, и весьма часто бываетъ, что верхній слой вина превратился уже въ уксусъ, между-тѣмъ-какъ нижній совершенно еще не измѣнился. Итакъ, какъ только мы замѣтимъ, что верхній слой вина имѣетъ некоторую кислоту, то первое средство — возобновить въ бочкѣ воздухъ помощью мѣховъ; при чемъ весьма полезно погружать трубку мѣховъ въ вино и помощью продолжительнаго сильнаго духанья взболтать жидкость; въ-слѣдствіе этого, образовавшаяся уксусная кислота, по своей чрезвычайной летучести, выдѣлится; а потому вкусъ и запахъ вина возобновятся.

Однако исправленное этимъ способомъ вино обыкновенно бываетъ гораздо слабѣе прежняго; потомучто болѣе или менѣе значительная часть спирта превратилась въ уксусную кислоту; поэтому необходимо добавить къ такому вину спирта. Если приставленная къ отверстию втулки зажженная бумага не гаснетъ; то это будетъ означать, что въ бочкѣ воздухъ совершенно возобновленъ; тогда взбалтываніе мѣхами должно прекратить. Послѣ этого отверстие втулки заплѣтываютъ 2 фунтами мяготи свѣжаго, почти горячаго, — (только-что изъ печи вынутого) хлѣба, который поглотитъ остальную часть газовъ. Когда это поглощеніе окончится, — сливаютъ вино въ бочку, предварительно наполненную сѣрными парами.

Если кислота распространилась уже по всѣмъ слоямъ вина, то должно его слить въ бочку, окуренную сѣрою, просвѣтлить, оставить на нѣсколько дней въ покоѣ, а потомъ опять перелить въ другую бочку. Если вино просвѣтлѣлось, то нѣтъ сомнѣнія, что оно исправится; если же кислота все еще отзывается; то должно еще разъ перелить и насытить парами сѣры. Исправляютъ вина отъ прокисанія еще слѣдующимъ

простым средством: берут несколько очищенных орехов, разбивают каждый на 4 части, поджаривают подобно кофе и кладут их, по два на ведро, в вино, которое, вскипав, сливают в бочку, и вино немедленно подвергают клирификации, а чрез 15 дней сливают. Орехи могут быть заменены двойным количеством поджаренной пшеницы. Если вино прокисло с давняго времени, то оно годно только на уксус.

2) Сгущение вина.

Белыя вина болѣе всѣхъ другихъ подвержены этого рода порчѣ: при чемъ они теряютъ текучесть и превращаются въ густую масляобразную жидкость — наподобіе растительныхъ маселъ. Исправляютъ ихъ сильнымъ взбалтываніемъ и частымъ переливаніемъ; но дѣйствительнѣ всего — примѣшивать къ такому вину дубовыхъ стружекъ ($\frac{1}{3}$ фунта на ведро). Способъ этотъ основанъ на сродствѣ дубильнаго начала къ глянцу вина, — служащему причиною сгущенія его. Это новое соединеніе осаждается на стружкахъ, имѣющихъ большую площадь соприкосновенія съ жидкостью.

Если по восстановленіи текучести, вкусъ и запахъ еще не возобновятся, то вино должно подвергнуть просвѣтленію помощію рыбьяго клея.

Стружки можно замѣнить искусственно-приготовленнымъ веществомъ, которое продается въ видѣ порошка въ аптекахъ или мускатныхъ лавкахъ. Полфунта такого порошка достаточно на бочку въ 50 ведеръ вина. Мѣсяцъ спустя послѣ этой операціи, вино должно просвѣтлѣть, потомъ слить въ другую бочку. — Примѣсь дубильнаго начала не измѣняетъ ни вкуса, ни цвѣта, или запаха вина.

При недостаткѣ дубильнаго вещества употребляютъ другое средство: берутъ незрѣлые плоды кизила, (*Cornus mascula*) до 12 фунтовъ на пятидесяти-ведерную бочку; раздавивъ ягоды, бросаютъ ихъ въ вино, которое сильно взболтываютъ, какъ это дѣлается при просвѣтленіи; потомъ на 15 дней или на мѣсяцъ оставляютъ это вино въ покой и наконецъ процеживаютъ его. Гдѣ можно запасись этими ягодами, тамъ и совѣтую собирать ихъ за 15 дней до созрѣванія, и собранныя или высушить, или приготовить изъ нихъ настойку на водкѣ.

3) Вкусъ отъ бочекъ.

Если вино слито въ нечистую, заплясневшую бочку, то оно принимаетъ особенный, весьма непріятный вкусъ и запахъ, которые очень легко можно уничтожить такъ: подлить къ вину оливковаго масла, взболтать его и потомъ оставить въ покой: масло, поглотивъ частицы, производящія эту порчу, всплываетъ на поверхность весьма скоро. Пятнадцать дней спустя послѣ этой операціи, вино сливается въ чистую, предварительно окуренную строю бочку, гдѣ непріятный запахъ и вкусъ совершенно исчезнутъ. Должно замѣтить, что для этой цѣли употребляется масло самаго лучшаго качества, безъ малѣйшаго противнаго запаха. Полфунта достаточно для 50-ведерной бочки.

4) Вкусъ выдыхающагося вина.

Если бочка закупорена неплотно; то отъ соприкосновенія съ вѣшнымъ воздухомъ вино приходитъ въ уксусное броженіе, или же чрезъ улетучиваніе лишается спиртуозныхъ частицъ; въ послѣднемъ случаѣ оно теряетъ букетъ и получаетъ весьма непріятный вкусъ, называемый «выдыхшимся».

Если вино только-что подверглось такой порче, и имѣетъ крѣпость; то еще можно надѣяться его исправить чрезъ переливку въ другую бочку, бывшую съ хорошимъ виномъ и предварительно окуренную строю; переливши, надобно прибавить одну бутылку чистаго спирта. Но если вино совершенно испортилось, то остается только одно средство — смѣшать его съ двойнымъ количествомъ молодаго и крѣпкаго вина. Если порча эта произошла въ скоромъ времени послѣ сбора винограда, и мы имѣемъ еще гущу отъ хорошаго вина, — то надобно подбавить ее къ испорченному вину, смѣшавъ съ нимъ хорошенько. Пять ведеръ гущи достаточно для одной бочки вина. Приливаніе производить должно въ-нѣскольکو пріемовъ, ежедневно въ продолженіи одной недѣли.

Поправленное такимъ образомъ вино оставляютъ на одинъ мѣсяцъ, и тогда, если оно не просвѣтлѣлось, подвергаютъ его клярификаціи, а потомъ сливаютъ.

5) Горечь вина.

Вкусъ этотъ иногда получаютъ вина старья, и весьма трудно его совершенно уничтожить. Ослабить его можно прибавленіемъ молодыхъ винъ такого же качества, или — свѣжеемъ гущи.

Такъ-какъ во многихъ отношеніяхъ очень невыгодно смѣшивать старое вино съ молодымъ, то я предлагаю слѣдующее, болѣе употребительное средство. Это средство есть просвѣтленіе помощью яичныхъ бѣлковъ, съ которыми надобно оставить вино въ покоѣ на цѣлый мѣсяцъ, потомъ слить въ бочку, только-что взятую изъ-подъ хорошаго вина и слегка окуренную строю.

Если этотъ способъ не ослабитъ горечи, то его повторяютъ до совершеннаго уничтоженія ея; въ противномъ случаѣ, въ

сухой и хорошей бочкѣ сжигаютъ $\frac{1}{2}$ кварты виннаго спирта, потомъ сѣрную свѣтильню и наконецъ вливаютъ въ нее искорченное вино. Если и отъ этого средства вино не исправится, то оно останется годнымъ только для удачленія новыхъ винъ, съ которыми должно соединять его въ четвертой доль, чтобы горечь была менѣе чувствительна.

6) Вкусъ гнили и дѣгтя.

Вина отъ старости или вслѣдствіе продолжительнаго соприкосновенія съ вѣшнимъ воздухомъ, теряютъ большую часть своей крѣпости, имѣютъ способность принимать еще вкусъ гнили.

Если вкусъ этотъ чрезвычайно чувствителенъ, то вѣтъ средства его уничтожить; но если мы возьмемъ за исправленіе во-время; то иногда бываетъ возможно остановить гнилое броженіе (причину порчи) помощью окуриванія строю и переливки.

По возстановленіи хорошаго вкуса, тотчасъ же нужно такое вино назначить для употребленія, смѣшавъ его съ молодымъ спиртуознымъ, или подливши водки, а еще лучше — виннаго спирта, въ пропорціи опредѣленной вкусомъ.

Вина, чрезвычайно продолжительное время заключенныя въ бочкахъ, будучи разлиты въ бутылки, принимаютъ особенный непріятный вкусъ дѣгтя. Порчу эту предупреждаютъ своевременнымъ разлитіемъ вина въ бутылки; если же дѣгтярный вкусъ совершенно пропиталъ вино, то такое вино смѣшиваютъ съ молодымъ хорошимъ виномъ, — въ пропорціи, которая измѣняется сообразно степени непріятнаго вкуса.

7) Потеря цѣпты.

Если вино, вособенности красное, измѣняетъ свой цвѣтъ отъ старости, то это признакъ его доброкачественности; но

если это измѣненіе происходитъ отъ другихъ причинъ; то оно должно считаться порчею вина, при которой красныя вина обыкновенно принимаютъ неопредѣленно-черноватый цвѣтъ, а бѣлыя — теряютъ прозрачность и принимаютъ цвѣтъ желтый или свинцовый. Иногда при этомъ бѣлыя вина только сгущаются, а естественный янтарный цвѣтъ остается при нихъ.

Цвѣтъ красныхъ винъ восстанавливается отъ просвѣтленія ихъ личными бѣлками съ прибавленіемъ $\frac{1}{4}$ фунта винной кислоты на 50-ведерную бочку вина. Если цвѣтъ измѣнился отъ старости, то нужно только смѣшать это вино съ молодымъ.

Бѣлыя вина исправляются слѣдующимъ образомъ: бочку перевертываютъ на втулку, при чемъ гуща смѣшивается съ виномъ и мало-по-малу осаждается; потомъ опять ее приводятъ въ прежнее положеніе, и когда гуща опадетъ на дно, — вино должно просвѣтлѣть и слить въ бочку, содержащую бѣлое доброкачественное вино, и предварительно окуренную строю.

Три кварта парнаго молока, одна унція хорошо раствореннаго рыбьяго жира и двѣ унціи винной кислоты, представляютъ самое вѣрное средство для уничтоженія желтизны бѣлыхъ винъ. Смѣсь эту вливаютъ въ вино при сильномъ взбалтываніи, и цвѣтъ вина восстанавливается по истеченіи нѣсколькихъ дней.

Если цвѣтъ и вкусъ чрезвычайно испорчены; то вино должно слить въ бочку, окуренную строю. Если неприятный вкусъ не измѣнится, то берутъ нѣсколько ведеръ гущи отъ хорошаго вина, заключаютъ ее въ окуренной бочкѣ и наливаютъ на нее испорченное вино; когда оно устоится и лишится дурнаго вкуса, приступаютъ къ просвѣтленію и сливанію, какъ было говорено выше.

8) Дѣйствіе жара на вино.

Когда вино подвержено бываетъ дѣйствию жара, то оно приходитъ въ сильное броженіе, такъ-что необходимо выцѣдить изъ бочки, если она полна, нѣкоторую часть вина, оставивъ ее незакупоренною для свободнаго доступа вѣшняго воздуха. Отъ этого неумѣстнаго броженія вино мутится, измѣняется въ цвѣтъ и принимаетъ вкусъ пригари. Броженіе это останавливается чрезъ прибавленіе льду или холодной воды; лучше вино перелить въ бочку, въ избытокъ окуренную строю, и поставить въ прохладный погребъ.

Отъ помутнѣнія вино само собою исправляется, но лучше просвѣтлить его известными средствами.

9) Дѣйствіе мороза на вино.

Если вино покрылось слоемъ льда, то прежде чѣмъ онъ растаетъ, нужно вино слить; въ такомъ случаѣ мы понесемъ убытокъ въ количествѣ, но выиграемъ въ качествѣ; потомучто вслѣдствіе замерзанія однихъ только водянистыхъ частей вино сдѣлается крѣпче, спиртуознѣе. Если же оставить вино до растаянія льда, то непременно и цвѣтъ его измѣнится, и оно ослабѣетъ; необходимо и въ такомъ случаѣ слить его въ окуренную строю бочку, прибавить немного алкоголя, просвѣтлить, оставить на нѣкоторое время въ покоѣ, и потомъ опять перелить.

Вымораживание представляетъ очень хорошее средство для улучшенія винъ, т. е. для ихъ концентрированія; потомучто помощью его, дѣйствительно, вина получаютъ болѣе крѣпости и остроты, и даже дѣлаются болѣе способными сохраняться на должайшее время.

Для достиженія этого — вотъ какъ поступаютъ: утаиваютъ бочку на колякахъ въ 10 вершкахъ отъ земли,

въ сараѣ или въ открытомъ погребѣ; къ дну бочки привинчиваютъ кранъ, чтобы удобнѣе и во-время слить незамерзшее вино; бочка не должна быть совершенно полна, иначе отъ расширения жидкости во время замерзанія она можетъ лопнуть.

Когда вино начнетъ замораживаться, что узнается по налету инея, покрывающему въ это время оба дна и клепки бочки; то сейчасъ же должно приступить къ сливанію черезъ кранъ; причемъ вино легко освобождается отъ пластинокъ льда, которыя пристають къ стѣнкамъ сосудовъ. Если вино трудно течетъ черезъ кранъ, то помощью введенной въ него проволоки можно устранить это препятствіе. Если пластинки льда слишкомъ малы, то вино должно процѣдить сквозь кисею или рѣдкое полотно. Такимъ образомъ освобожденное отъ льда вино заключаютъ въ бочки, слегка окуривши сѣрою.

Замораживаніе никогда не бываетъ вредно для винъ, развѣ только въ томъ случаѣ, когда вино прежде переливки оттеетъ; въ такомъ случаѣ оно получитъ противный вкусъ и способность портиться.

Убыль въ винѣ отъ вымораживанія незначительна уменьшается пропорціонально доброкачественности винъ, выставленныхъ на дѣйствіе мороза. Чемъ лучше вино, тѣмъ труднѣе замораживается, такъ-что для нѣкоторыхъ необходимо 15° Р. холода.

Изъ 3-хъ оксофтовъ (54 ведра) вина, выставленныхъ мною въ послѣднюю зиму на дѣйствіе мороза, я получилъ убыли только 5 ведеръ, хотя температура понижалась до -12° и -14° Р. Наибольшая убыль, замѣченная мною, была въ зиму 1850 года, при пониженіи температуры до -18° Р.; тогда я потерялъ $\frac{1}{3}$ всего количества вымораживаемаго вина. Хотя потеря эта велика, но въ сравненіи съ приобретенными качествами и цѣнностью вина она ничтожна.

Хорошія вина, подвергнутыя вымораживанію, чрезвычайно долго сохраняются, и очень хороши для перевозки въ отдаленнѣйшія мѣста. Будучи прилиты къ другимъ винамъ, имѣютъ способность передавать имъ свои добрыя качества.

10) Пльсень.

Пльсень есть особенный почкообразный налетъ, образующійся на поверхности вина, — если бочка не герметически закупорена. Такъ-какъ пльсень есть начало будущей порчи вина, то необходимо употребить всевозможныя средства — не допустить вино до покрытія пльсенью, чего можно достигнуть: 1) чрезъ устраненіе отъ вина атмосфернаго воздуха; 2) чрезъ содержаніе бочекъ постоянно полными. Но вотъ одно простѣйшее средство, которое я съ успѣхомъ употребляю нѣсколько лѣтъ: надобно прикрѣпить ко втулкѣ доскутокъ чистой тряпки — такъ, чтобы конецъ его мочился въ винѣ; чрезъ эту тряпку вино по закону волосности (капиллярности) постоянно будетъ подниматься ко втулкѣ и овлаживать ее; а это овлаженіе будетъ способствовать къ тому, что втулка постоянно будетъ плотно держаться въ отверстіи бочки, и следовательно устранится входъ воздуха къ вину. Этой же цѣли и посредствомъ той же волосности достигаютъ чрезъ длинныя втулки, которыхъ нижніе концы постоянно соприкасаются съ поверхностью вина. Этотъ способъ употребляется на Рейнѣ.

11) Общія замечанія о порчѣ винъ.

Изъ разсмотрѣнія различныхъ родовъ порчи винъ видно, что главнѣйшія средства для поправленія испорченныхъ винъ суть: прибавленіе клея, подкуриваніе сѣрою, переливка и сжиганіе испорченнаго вина съ виномъ, имѣющимъ тѣ качества,

которых не имѣтъ вино испортившееся, или вмѣсто вина — смѣшеніе можетъ быть съ хорошими свѣжими винными дрожжами. О первыхъ трехъ средствахъ было говорено довольно обстоятельно; что же касается послѣдняго, т. е. смѣшенія, — то надобно сказать, что трудно опредѣлить количество смѣшиваемого вина или дрожжей: это количество зависитъ отъ степени порчи вина и отъ продолженія времени, которое наметрены употребить на исправленіе его. Лучше всего дѣлать на этотъ разъ пробы въ бутылкахъ, которыя и оставлять на 24 часа; послѣ этого срока можно видѣть — прибавить ли вина или дрожжей къ исправляемому вину, или убавить.

Также выше было сказано, что для предохраненія вина отъ различнаго рода порчи, и особенно отъ плѣсени, — необходимо держать бочки плотно закупоренными и постоянно полными. Чтобы вѣрнѣе слѣдить за постоянною полнотою бочекъ и употреблять слѣдующій простой способъ: берется бутылка, смотря по величинѣ бочки, въ 1 и въ 3 кварты; посредствомъ сильнаго удара ножемъ наноско — у нея отшибается горлышко (такая бутылка представлена на чертежѣ), и обшнѣнный конецъ обтачивается на обыкновенномъ брусѣ, — что единственно дѣлается для избѣжанія порѣза. Во втулку провѣтриваются какъ-разъ такое отверстіе, въ которое плотно входило бы горлышко или шейка бутылки, — но такъ, чтобы конецъ горлышка касался поверхности вина. Когда все это будетъ готово, — наливаютъ въ бутылку вина, потомъ, опрокинувши ее, вставляютъ въ сдѣланное во втулкѣ отверстіе, которое послѣ еще замазывается. Чтобы горлышко бутылки плотнѣе входило въ означенное отверстіе, — нехудо обвернуть его тряпкой. Посредствомъ этого снаряда легко замѣтить убыль вина въ бочкѣ; потомучто по мѣрѣ усышки вина, находящагося въ бочкѣ,

вино въ опрокинутой бутылкѣ будетъ опускаться, и когда уровень его опустится ниже горлышка, или иначе — когда мы замѣтимъ, что вина болѣе нѣтъ въ бутылкѣ; то это значить, что бочка въ скоромъ времени будетъ несовершенно полною; въ такомъ случаѣ въ бутылку снова наливаютъ вина и ставятъ по-прежнему. Этотъ простой снарядъ приноситъ еще и ту выгоду, что при немъ гораздо меньше испаряется вина, — потомучто бочка бываетъ постоянно полною, что въ свою очередь служитъ къ предохраненію вина отъ плѣсени, — одной изъ главныхъ причинъ порчи его.

ГЛАВА VI.

О приготовленіи винограднаго уксуса.

Уксусъ есть извѣстнаго рода растительная кислота, образующаяся посредствомъ особеннаго броженія спирта, или иначе — есть спиртъ, изменившійся вслѣдствіе извѣстнаго разложенія, которое совершается подъ непосредственнымъ вліяніемъ атмосфернаго воздуха.

Изъ этого опредѣленія видно, что только одніе спиртные или винные жидкости способны превращаться въ уксусъ. Но этого мало, — всѣ подобныя жидкости ияютъ, такъ сказать, склонность къ превращенію въ уксусъ, которую если не предотвратить, — то она непременно рано или поздно разовьется, т. е. спиртная жидкость превратится въ уксусъ. Слѣдовательно всѣ жидкія вещества, содержащія въ себѣ сахаръ и способныя превращаться въ спиртъ, могутъ быть уксусомъ, напр. пиво, квасъ, сидръ изъ плодовъ, обыкновенная водка, нагрѣваемое хлѣбное тѣсто и т. п.

Но такъ-какъ виноградный уксусъ считается лучшихъ прочихъ, и притомъ во всякомъ винномъ заводеъ бываютъ остатки, которые только годны на приготовление уксуса; то я и считаю не неуменьнымъ сказать нѣсколько словъ о приготовленіи этого уксуса, умалчивая о другихъ — какъ не входящихъ въ предметъ моего сочиненія.

Вообще я здѣсь опишу способъ приготовления уксуса для домашняго обхода, — способъ очень простой и малозвѣстный.

Онъ состоитъ въ слѣдующемъ. Надобно имѣть двѣ или болѣе бочки, — смотря потому, какое количество уксуса желаютъ приготовить. Предположимъ, что взято двѣ бочки. Эти бочки — сколько возможно — должны быть равной величины напр. въ 50 ведеръ. Наливаютъ ихъ виномъ до-половины; потомъ нагреваютъ до кипѣнія ведро 10-ть уксуса, который и льютъ туда; послѣ этого втулочное отверстіе закрываютъ издранною (для входа воздуха) жестяною пластинкою и оставляютъ въ покоѣ. Нужно, чтобы эти бочки были поставлены въ такое мѣсто, гдѣ температура — отъ 16 до 25° Р. теплоты. Эта теплота нужна до окончанія образованія уксуса. — Такъ-какъ образованіе уксуса прежде всего и скорѣе начинается въ верхнемъ слоеъ жидкости; то нужно по-крайней-мѣрѣ чрезъ каждые 24 часа выпускать чрезъ кранъ $\frac{1}{4}$ всей жидкости, и выпущенное количество снова сливать чрезъ втулочное отверстіе. Повторяя эту переливку, можно окончить образованіе уксуса въ 20 — 30 дней. Но можно это время сократить слѣдующимъ простымъ способомъ: надобно предварительно вынуть изъ бочки одно дно и положить туда виноградныхъ лозъ (чубуковъ), такъ чтобы онѣ заняли половину вѣстимости бочки и находились невозможности въ раздѣленномъ состояніи (т. е. не представляли бы собою видъ плотно-связаннаго

снопа). Послѣ положенія лозъ дно вставляется и въ бочку наливается вино, какъ было сказано выше. Эти лозы ускорятъ образованіе уксуса; потомучто вливаемая въ бочку жидкость раздробляется по этимъ лозамъ, болѣе или менѣе напитаннымъ кислородомъ воздуха, который обходитъ въ нее въ большемъ количествѣ, чѣмъ — въ бочку безъ лозъ. Этимъ способомъ готовится уксусъ въ 10 — 15 дней.

Выше было сказано, что для приготовления уксуса надобно взять двѣ бочки; хотя уксусъ можетъ образоваться и въ одной; но въ двухъ онъ образуется скорѣе; потомучто, переливая превращающуюся въ уксусъ жидкость изъ одной бочки въ другую, мы доставляемъ ей гораздо большее соприкосновеніе съ воздухомъ, чѣмъ переливая ее въ одну и ту же бочку. Особенно эта разница во времени образованія уксуса бываетъ значительна — если въ бочки положены лозы, которые въ опустѣвшей бочкѣ постоянно напитываются кислородомъ воздуха и тѣмъ способствуютъ въ скорѣйшему образованію уксуса.

Можно также сдѣлать очень хорошій домашній уксусъ — если влить въ вино дрожжи, способныя произвести сильную кислоту. Дрожжи эти получаютъ, вливая въ боченокъ нѣсколько квартъ вскипяченнаго хорошаго уксуса и оставляя его тамъ на восемь дней, при вышеозначенной температурѣ. Образовавшійся уксусъ тщательно процеживаютъ и смѣшиваютъ съ тѣмъ виномъ, которое хотятъ превратить въ уксусъ. Процеживание или отдѣленіе уксуса (закваски) отъ гущи необходимо для сохраненія уксуса на болѣе долгое время.

Если хотятъ придать уксусу хорошій запахъ, — берутъ стебли лавенды, чабра, мяты, тмина, эстрагона, бузины въ-поручи ихъ цвѣтенья, — когда они богаты благовонными началами.

Эти растения нужно очистить и хорошо высушить и потом, положивъ въ длинный мѣшечекъ, опустить въ бочку; а два черезъ 3 или 4, когда душистыя вещества сообщатся уксусу, — вынуть вонь. Чтобы избѣгнуть разложенія уксуса и сохранить всѣ его качества, не должно оставлять въ немъ никакихъ постороннихъ частицъ, и нужно держать его въ хорошо закупоренныхъ сосудахъ.

Извѣстно, что самое лучшее вино, т. е. то, которое содержитъ въ себѣ наиболѣе спирта, даетъ и самый лучший уксусъ, и что новое вино, растворенное такимъ же количествомъ алкоголя, предпочитается старому. Можно однакожъ, какъ это и дѣлаютъ для приготовления уксуса, употреблять остатки мутнаго вина, и если они слабы, подбавлять къ нимъ спирта.

Уксусъ въ плотно закупоренныхъ сосудахъ сохраняется долго; но если закупорка плоха, — онъ слабѣетъ, начинаетъ мутиться, подвергается новому броженію и мало-по-малу въ немъ образуется густое и клейкое вещество, не въ попадъ названное уксуснымъ гнѣздомъ. — Это вещество — есть причина порчи уксуса, и если оно употребляется для новаго окисленія; то усилѣтъ зависить вовсе не отъ него, а отъ количества уксуса, которымъ оно пропитано.

Другая порча уксуса случается отъ образованія въ немъ большаго количества осадка, называемаго уксусными выюнами (*anguilles de vinaigre*), которые совершенно его портятъ. А потому нужно поскорѣ освободить его отъ этихъ животныхъ, чего можно достигнуть пропуская уксусъ чрезъ оловянную спиральную трубку, погруженную въ почти-кипячую воду. За неимѣніемъ трубки можно достигнуть той же цѣли — погрузивши уксусъ въ бутылкахъ на-подчасъ въ кипящую

воду. Послѣ этого процѣдить сквозь фланель, и опъ, сдѣлавшись совершенно чистымъ, можетъ сохраняться долгое время.

ГЛАВА VII.

О гонкѣ спирта изъ виноградныхъ винъ, выжимокъ и дрожжей.

Когда виноградный сокъ совершенно окончилъ броженіе, то изъ него можно посредствомъ дистиллированія (испаренія) добыть спиртъ. Такъ-какъ при винодѣліи необходимо употребить известное количество спирта; то я и считаю нужнымъ описать здѣсь самый простой и удобнѣйшій способъ приготовления спирта изъ вина, дрожжей и выжимокъ.

Виноградныя вина бываютъ различны, а потому и количество получаемаго спирта бываетъ не одинаково: вина или виноградъ южныхъ странъ имѣютъ болѣе сахаристыхъ частей, нежели — сѣверныхъ; слѣдовательно первыя при выгонкѣ могутъ дать спирта больше и лучшаго качества.

Лучшіе сорта винъ Новороссійскаго края даютъ: винъ съ южнаго берега Крыма — отъ 12 до 14 процентовъ чистаго спирта; Аккерманскія — отъ 9 до 11, изъ другихъ мѣстностей Бессарабіи — отъ 4 до 8.

Красное вино, по причинѣ броженія въ открытыхъ кадкахъ, какъ это обыкновенно водится, даетъ спирта 20-ю процентами менѣе, нежели бѣлое, и притомъ спиртъ худшаго качества, — что происходитъ отъ свободнѣйшаго испаренія спирта въ открытыхъ чанахъ.

Переголочный кубъ. Снаряды для гонки (курения) спирта изъ виноградныхъ продуктовъ бывають различнаго устройства;

но я опишу самый простой и, следовательно, дешевый. По моему расчету перегонный кубъ въ 20 ведеръ со всѣмъ устройствомъ стоитъ 100 — 120 рублей сереб.; а въ 5 ведеръ не дороже 30 — 40 руб. Послѣднего кубика достаточно для завода, вырабатывающаго до 1000 ведеръ вина.

Перегонный кубъ имѣетъ три части (смотри рисунки): 1) котелъ, 2) шляпу, или шишакъ съ носкомъ, и 3) змееобразную трубку. Котелъ можетъ быть разной величины и формы. Представленный на рисункъ и обозначенный буквой А вмѣщаетъ въ себѣ 20 ведеръ и имѣетъ вверху и внизу 12 вершковъ по поперечнику, въ срединѣ — 18, а вышина его 24 вершк.; на верхней его части находятся три или четыре желѣзныя (Б) лапки для укрѣпленія его въ печь, въ которой онъ такъ помѣщается, чтобы средняя и исподняя части его могли быть обнимаемы огнемъ со всѣхъ сторонъ. Шея котла въ узкой своей части имѣетъ 6 вершковъ въ поперечникъ, а вышина 4 или 5 вершковъ. Широкие котлы вообще выгоднѣе узкихъ и высокихъ; потомучто первые скорѣе закипаютъ, и въ данное время получается наполовину болѣе спирта, нежели въ длинныхъ и узкихъ. Оно и должно быть такъ: чѣмъ испаряющаяся поверхность обширнѣе, тѣмъ болѣе она испаряется. Шея шляпы должна сколько-возможно туго входить въ шею котла, но чтобы паръ совершенно не имѣлъ выхода, мѣсто соединенія котла съ шишакомъ замазываютъ глиной. Верхняя часть шляпы имѣетъ 10 вершковъ въ поперечникъ, а вышина ея 6 или 8; носъ имѣетъ 16 верш. длины, $2\frac{1}{4}$ верш. въ поперечникъ, — гдѣ соединяется онъ съ шляпою, и 2 вершка въ концѣ — гдѣ онъ всаживается въ змееобразную трубку, помѣщающуюся въ кадкѣ. Змееобразная труба состоитъ изъ четырехъ колецъ, или завитковъ. Попереч-

никъ ея въ каждомъ оборотѣ уменьшается на $\frac{1}{4}$ вершка, такъ что нижній конецъ вполнину уже противъ верхняго.

Трубка эта утверждается въ кадкѣ тремя стойками, съ желѣзными кольцами, въ которыя она и входитъ. Нижній конецъ ея выходитъ изъ кадки, и подъ него во время гонки ставится боченокъ для принятія спирта. Кадка, гдѣ помѣщается змееобразная труба, должна быть наполнена холодной водой, которая будетъ сгущать спиртъ; почему эту часть обыкновенно называютъ холодильникомъ.

Всѣ вышеописанныя части перегоннаго куба должны быть мѣдныя и хорошо вылауженныя; потомучто спиртъ скоро окисляется мѣдью; и здѣсь образуется арь-мѣдянка, которая вредна для здоровья и придаетъ вину дурной вкусъ.

Гонка спирта изъ вина.

Котелъ и весь снарядъ предъ гонкою спирта должны быть какъ можно тщательнѣе вымыты; малое небреженіе здѣсь сопровождается дурными послѣдствіями, именно: 1) Если на стѣнкахъ котла, вслѣдствіе немытія его, образуется изъ виннаго камня, вытяжки и дрожжей — родъ коры; то эта кора послужитъ къ порчѣ котла, — что очень понатно: здѣсь огонь будетъ дѣйствовать прямо на металлъ, разобщенный отъ находящейся въ немъ жидкости означенною корою. 2) Отъ нечистоты котла, состоящей изъ виннаго камня, дрожжей и т. п., будетъ выходить спиртъ съ пригорѣлымъ вкусомъ, — что также очень естественно, — потомучто на означенныя вещества (винный камень и т. п.) жаръ дѣйствуетъ прямо и частію сжигаетъ ихъ.

Итакъ предположимъ, что мы имѣемъ котелъ совершенно чистый. Для гонки спирта надобно налить его виномъ до $\frac{3}{4}$

вместимости, — так-что если въ него входитъ всего 20 ведеръ, — то надобно налить 16. Порожнее мѣсто въ котлѣ оставляется для того, чтобы кипящее вино не могло подняться до шишака и перелиться въ холодильникъ. Чтобы знать сколько вина находится въ котлѣ, — надобно приготовить деревянную, въ видѣ аршина, палочку и на ней намѣтить, сообразно вместимости котла, известные знаки, по которымъ легко можно было бы узнать: сколько вина находится въ котлѣ. — Когда котель налить, вставляютъ въ него шишакъ, и щель между ними замазываютъ; а потомъ разводятъ въ печкѣ огонь. Надобно — чтобы сначала былъ сильный жаръ и чтобы вино какъ можно скорѣ закипѣло; потомучто при медленномъ нагреваніи меньше собирается спирта: онъ выходитъ вмѣстѣ съ нагрѣтымъ воздухомъ и водными парами, не сгущаясь въ холодильникъ. Но когда отъ поднимающихся паровъ шишакъ нагрѣется, — огонь въ печкѣ немедленно утиряютъ, и за этимъ начнется возгонка спирта. Первый спиртъ выходитъ съ неприятнымъ вкусомъ, и его собираютъ отдѣльно, для вторичной перегонки. Количество этого спирта равняется 3 — 4 квартамъ, смотря по крѣпости вина. Второй спиртъ обыкновенно бываетъ лучшаго достоинства и количество его доходитъ до 6 — 10 квартъ; за нимъ собирается третьяго разбора спиртъ, тоже до 6 — 10 квартъ: въ этомъ спиртѣ есть значительная примѣсь воды и потому онъ снова перегоняется, вмѣстѣ съ первымъ. — Вообще количество спирта много зависитъ отъ степени жара и отъ управленія имъ, т. е. жаромъ: когда спиртъ уже потечетъ, то чѣмъ умирненнѣе и постояннѣе жаръ, тѣмъ болѣе получится его.

Подъ конецъ гонки изъ холодильника будетъ отдѣляться одна вода; убѣдиться въ этомъ можно и посредствомъ вкуса,

но еще лучше плеснуть нѣсколько капель отдѣляющейся жидкости на шишакъ, гдѣ онъ превратится пары; если эти пары отъ зажженной свѣчи воспламенятся, — то значить — что они еще состоятъ изъ спирта; а если не воспламенятся, — то это суть пары водяные; и слѣдовательно гонку надобно прекратить. Само собою разувѣется, что по прекращеніи гонки надобно шишакъ снять, все оставшееся въ котлѣ выбросить и котель вымыть.

Гонка 16-ти ведеръ обыкновенно продолжается 5 — 6 часовъ; слѣдовательно въ сутки можно перекурить въ спиртъ 48 ведеръ (или три котла), изъ которыхъ получится отъ 18 до 30 квартъ чистаго спирта и отъ 24 до 30 кв. воды для вторичной перегонки.

Гонка спирта изъ виноградныхъ выжимокъ и дрожжей.

Выжимки, назначаемыя для гонки спирта, по вынутіи ихъ изъ-подъ пресса, должно размельчить или просто руками, или крюко-образными желѣзными вилами; послѣ этого ихъ укладываютъ какъ-можно плотнѣе и равномернѣе въ чанъ, и смачиваютъ водою: на 100 пуд. выжимокъ достаточно употребить 10 ведеръ воды. Когда чанъ будетъ полонъ, — его прикрываютъ плотно крышкою (кружкомъ) и щель замазываютъ, — такъ-чтобы воздухъ не пропикалъ внутрь его. Хорошо — сдѣлать въ означенной крышкѣ небольшое, плотно закупориваемое отверстіе, чрезъ которое, не снимая крышки, можно бы было видѣть начало и продолженіе броженія. Когда броженіе начнется, — нужно каждый день поднимать крышку и бродящія выжимки поливать тремя или четырьмя ведрами воды, которая должна быть подогрѣта до 12 или 15° Р. Эта подливка воды дѣлается съ тою цѣлю, чтобы воспрепятствовать бродящимъ

выжимкам превращаться въ уксусъ. Броженіе выжимокъ продолжается, смотря по температурѣ, 5—10 дней. Чѣмъ скорѣе и правильнѣе идетъ оно, тѣмъ больше получается спирта. Какъ-только броженіе кончится; приступаютъ къ гонкѣ спирта; медлить этимъ дѣломъ не должно; потомучто выжимки выдохнутся, особливо если уже чанъ почать.

Есть еще другой, лучший способъ гонки спирта изъ выжимокъ. Онъ состоитъ въ слѣдующемъ: наполняютъ чанъ выжимками и оставляютъ бродить ихъ — какъ и при первомъ способѣ; но когда броженіе окончится, выцѣживаютъ изъ чана жидкость, (точно-также, какъ красное вино послѣ броженія) и сливаютъ ее въ бочку, а выжимки кладутъ подъ прессъ, изъ-подъ котораго вытекающая жидкость смѣшивается съ первой. Очевидно, что обѣ эти жидкости — ничто иное какъ вода, въ которой растворился спиртъ, находившійся въ выжимкахъ, и онъ очень походить на слабое вино. Гонка спирта изъ этого искусственнаго вина производится также, какъ и изъ настоящаго вина; но только это послѣднее, въ сравненіи съ первымъ, обыкновенно даетъ спирта вдвое больше.

Выжимки большею частію составляютъ 20 или 25 частей противъ вѣса винограда; и если онъ изъ-подъ хорошаго винограда, то обыкновенно даютъ 1% спирта на все полученное количество вина, напр. добыто вина 2000 ведеръ; значитъ выжимокъ осталось 200—225 пудовъ; изъ этихъ 200—225 пудовъ получится 10 ведеръ чистаго спирта.

Можно это количество (одинъ процентъ) увеличить при-
бавленіемъ къ водѣ, разливаемой на выжимки, меду, сахара или патоки, — въ слѣдующей пропорціи: одинъ фунтъ меду на 4 пуда выжимокъ; отъ этой примѣси получится спирта 1 1/2 %.

Но такъ-какъ означенныя сахаристыя вещества довольно

дороги, а спирта получается незначительное количество; то рѣдко гдѣ этотъ способъ употребляется.

Если, по второму способу, съ искусственно образован-
нымъ виномъ кладутъ въ котелъ и выжимки; то надобно, чтобы жидкая часть занимала 1/3 всей вместимости котла; въ противномъ случаѣ выжимки будутъ находиться на днѣ котла, пригорать, и спиртъ выдетъ съ пригорѣлымъ запахомъ. За неимѣніемъ означенной винной жидкости можно прилить воды.

Гонка спирта изъ виноградныхъ дрожжей производится также, какъ и изъ выжимокъ, и здѣсь надобно наблюдать только слѣдующія предосторожности: такъ-какъ дрожжи обыкновенно бываютъ густы и клейки, легко осѣдаютъ на дно и прилипаютъ къ нему; то, чтобы они не пригорѣли и не дали пригорѣлаго спирта, — надобно еще до гонки сцѣ-
днить заключающійся въ нихъ спиртъ, что достигается очень просто: смѣшавъ дрожжи съ 1/2 воды, нагреваютъ ихъ до 40% Р., и потомъ пропускаютъ сквозь полотнянныя мѣшки, при чемъ дрожжи остаются въ мѣшкахъ, а вся жидкая часть, состоящая изъ воды и спирта, вытечетъ, и ее гонятъ въ кубѣ — какъ и вино. 100 ведеръ дрожжей среднимъ числомъ даютъ 6—8 ведеръ чистаго спирта.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Чѣмъ я заключаю переданныя мною опыты и наблюденія по виноградарству и винодѣлю? Я могъ бы выставить здѣсь нѣсколько данныхъ, которые привели бы насъ къ тому заключенію, что Новороссія со-временемъ будетъ покрыта виноградниками, и Россія совершенно обойдется безъ иностранныхъ винъ. Но это золотое будущее — всякому извѣстно.

Можно бы повести рѣчь и о томъ, что виноградарство и винодѣліе — занятія самыя пріятныя и заслуживаютъ полнаго вниманія. Но вмѣсто всѣхъ красныхъ словъ я поставлю здѣсь нѣсколько цифръ, которыя будутъ убѣдительно всякаго краснорѣчія.

Назадъ-тому 15 лѣтъ какъ я поселился близъ Аккермана, на 27 дес. голой степи, и въ моемъ кошелкѣ было всего 5000 франк. (1500 руб. сер.) Землю эту, по милости начальства, я получилъ даромъ. Теперь у меня до 50 дес. винограда, (23 дес. я прикупилъ и за иную десятину платилъ по 200 руб. сереб.); очень хорошій двухэтажный каменный домъ, обмѣблированный и украшенный по-барски; огромные подвалы; глубокій колодезь; садъ; нѣсколько головъ скота и различная домашняя и хозяйственная рухлядь; и въ добавокъ — содержи многочисленное семейство. Какъ все это я приобрѣлъ? — Виноградарствомъ и винодѣліемъ. Въ настоящее время мои виноградники даютъ 5 — 7 — 10 тыс. ведеръ вина. Если положить самое меньшее число — 5 т., и оцѣнить ведро вина въ 1 р. сер.; то, вычтя изъ 5000 — 1000 на расходы, — чистый ежегодный доходъ будетъ равняться 4000 руб. Но я свое вино, выдержавши годъ или два, продаю по 1 р. 50 к. и даже по 2 руб. Считайте же и скажите: какая отрасль хозяйства можетъ быть въ нашемъ краѣ болѣе выгодною? — Да, съ 50 дес. получать до 7000 руб. сер. чистаго дохода — очень хорошо и заманчиво! Но замѣчу охотникамъ, что въ первые годы моихъ трудовъ — у меня не сходили мозоли. Этими я хотѣлъ сказать, что эта прибыльная отрасль можетъ быть прибыльною только тамъ, гдѣ постоянно бодрствуетъ умный глазъ хозяина и гдѣ не въ модѣ бѣлая перчатка.

ОБЪЯСНЕНІЕ

РИСУНКОВЪ И ЧЕРТЕЖЕЙ.

Съ I по XXV — виноградные грозды.

XXVI. Верхніе рисунки представляютъ подрѣзку черенка (чубука) чрезъ топь по посадкѣ: *a* — черенокъ, давшій изъ двухъ верхнихъ глазковъ два побѣга; *d* — весною онъ подрѣзанъ; *b* — побѣгъ (и часть самаго черенка), отрѣзанный съ лѣвой стороны; *c* — съ правой. Нижніе рисунки представляютъ отводку: *b* — кустъ; *c* — отведенная лоза, пустившая на первый годъ два побѣга — *a*; рисунокъ съ правой стороны представляеть отводку уже отнятый отъ куста; онъ подрѣзанъ въ *f*; слѣдовательно изъ двухъ побѣговъ *g* и *h* у него остается только одинъ послѣдній — *h*. Средній рисунокъ представляеть этотъ подрѣзанный отводокъ — *d*, прикрытый землею *e*.

XXVII. Верхніе рисунки изображаютъ поновленіе старыхъ кустовъ средней высоты или подрѣзки. *A* — кустъ, состоящій изъ двухъ главныхъ рожекъ, изъ которыхъ *g* моложе другаго, предназначаемаго къ подрѣзкѣ въ слѣдующемъ году. *B* — тотъ же кустъ въ осеннюю пору: весною онъ былъ подрѣзанъ въ *d*, изъ него выросла лоза *b*, которая и будетъ пущена въ-замѣкъ его; рожекъ *a*, пустившій лозу *b*, есть рожекъ, обозначенный на рисункѣ *A* буквою *g*; онъ долженъ быть подрѣзанъ въ этомъ году, какъ и составъ его, подрѣзанный въ *d*. Нижніе рисунки представляютъ прививку: *a* — приготовленный и съ двухъ сторонъ показанный прививочный черенокъ; *b* — пеньекъ, въ который произведена прививка; *c* — черенки.

XXVIII. *E* — виноградный кустъ весною до подрѣзки; *D* — тотъ же кустъ, подрѣзанный; *C* — тотъ же кустъ съ лозами и плодами, осенью.

XXIX. А В и С — разные мотыги, употребляемые на различных почвах и для различных целей, что легко объясняется одним взглядом на них. D — садовый вилы — орудие, которые хотя и некоторые вводят для рыхления и дисперекции земли около кустов.

XXX. А — одноконный плужок Бехтольда (на пару волов) для глубокой обработки земли между виноградными кустами.

XXXI. Почвоуглубитель на пару волов; его пускают в-след за плугом и он рыхлит нижний слой земли на 3 — 4 вершка: А — башмак, служащий для правильности хода; d — желтый клин, удерживающий башмак на желаемой высоте; b — лемех на желтых подставках; с — регулятор.

XXXII. А и В — борона, с желтыми зубами, употребляемая для обработки земли и до посадки винограда, и между рядами его.

XXXIII. Два рьзака, или орудия, употребляемые для рыхления земли и искоренения сорных трав. А — берет глубже и способен уничтожить более высокие травы; у него: а — рукоятка; b — лемех, поддерживаемый желтыми прутьями; с — оглобли для одной лошади. Второй состоит из тех же частей: рукоятей, оглоблей d и скребок e, поддерживаемого желтым прутьем f.

XXXIV. Двухвинтовой, перекатный пресс: e e — винты; э э — гайки; и — рычаг; жс — брус, производящий давление чрез подставку б; в — доска, положенная на выдавливаемый виноград; а — ящик со щелями, чрез которые вытекает виноградный сок; k — небольшая кадка — для сбора вытекающего сока; л л — колеса, которые могут быть и массивные, как это показано на рисунке, и ободные, т. е. со спицами.

XXXV. А — одновинтовой пресс: а — лежень, составленный из двух брусков; b b — столбы, вдвигаемые в лежень и закрепленные поверх бруса h (служащего гайкою для винта с) клиньями k и k; n — плата, входящая в брусок-рыбу s (B); i и m (B) — наружные ящики, в который ставится дырявый ящик с (B); o — кадка для приема сока; d — рычаг, за который действует веревка e, на g. — На рисунке В: p — дощечки, которыми прикрыт виноград; g g — первые бруски; r r — вторые; s — брусок-рыба.

XXXVI. Рычажный пресс с вертикальным винтом, подробно объясненный на следующем рисунке.

XXXVII. а а — подкладки под лежнями b b; с с — столбы, закрепленные связью g и служащие для рычага f точкою опоры в болте d; n — ящик, где ставится тот же прибор, как и при одновинтовом прессе; p p — высокие столбы, закрепленные связью i; k — веревка, навешивающаяся на лежачий ворот m; n — рычаги при этом ворот.

XXXVIII. 1 — ведро, употребляемое при переливке вина и при других производствах; 2 — маленький чан, называемый баком; он подставляется под кран при переливке вина; А — бродильный чан по вертикальному разрезу: с — дырявый кружок, заведенный под бруски с с с с (B); d d — проволочный грохот, изображенный в плане C; B — бродильный чан с 4 брусочками, в плане.

XXXIX. 1 — на-четверо расщепленная палка, употребляемая при очистке вина. 2 — кран для бочек; 3 — коловорот для сверления дыр в бочках.

XL. 1 — нож для подрезки винограда, употребляемый в Бессарабии и в некоторых местах Франции; 2 — пила или нож, употребляемый для той же цели в Аккермане; 3 — щипчики для очистки кустов от мелких насекомых.

XLI. 1 — бутылка с отбитым горлышком, служащая для узнавания времени доливки бочки; 2 — втулка с желтым крючком для окуривания строю. Она дается длиною для того, чтобы могла годиться для большего и меньшего втулочного отверстия.

XLII. Перегоночный куб: А — котел, или куб; B — ушки; В — шейка; d — шпатель; E — горло его, вставленное в эмблеобразную трубку Л; И — кадка, или холодильник; И И И — подставки с кольцами для эмблеобразной трубки; M — конец этой трубки, из которой течет спирт в сосуд П.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Виноградарства и Винодѣлія.

Предисловіе	стр. 5.
-------------------	---------

ВИНОГРАДАРСТВО.

ГЛАВА I. Краткій взглядъ на различные способы содержанія виноградныхъ лозъ	9.
• II. Ботѣ замѣчательные мѣстные сорта винограда.....	18.
• III. Почва. Обработка ея. Мѣстоположеніе виноградниковъ.....	47.
• IV. Выборъ лозъ. Приготовленіе и сохраненіе черенковъ до времени посадки. Виноградные разсадники. Размноженіе виноградныхъ отводками и сѣянцами.....	59.
• V. Посадка черенковъ, и разстояніе между виноградными кустами....	71.
• VI. О подрѣзкѣ виноградныхъ кустовъ.....	81.
• VII. Обработка виноградниковъ.....	86.
• VIII. Подчистка виноградныхъ кустовъ. Постановка тычинокъ, и привязываніе къ нимъ лозъ.....	95.
• XI. Объ удобреніи виноградниковъ.....	106.
• X. О возобновленіи виноградниковъ.....	115.
• XI. О закапываніи и раскапываніи винограда.....	121.
• XII. О прививаніи винограда.....	124.
• XIII. О способахъ предотвращать осыпаніе виноградныхъ ягодъ и ускорять созрѣваніе ихъ	129.
• XIV. О наѣскахъ вредныхъ виноградъу	131.
• XV. О болѣзняхъ винограда.....	146.

ВИНОДѢЛІЕ.

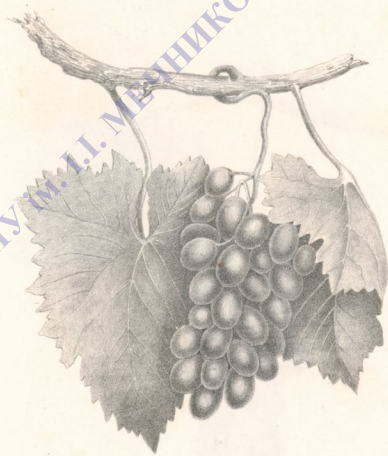
ГЛАВА I. Сборъ винограда. Бочки. Броженіе. Употребительнѣйшіе прессы.....	155.
• II. О погребахъ	170.
• III. Улучшеніе винограднаго сока.....	172.

Глава IV. О производствѣ вина: броженіе винограднаго сока въ бочкахъ; стр.
доливка бочекъ; передвинъ винъ; очистка винъ; шипучія вина 176—193.

- V. О порчѣ винъ и способахъ исправленія ихъ: прокисаніе винъ;
сгущеніе винъ; вкусъ отъ бочекъ; вкусъ выдыхающаго вина;
горечь вина; вкусъ гнили и дегтя; потеря цвѣта; дѣйствія
жара и мороза на вино; плѣсени; общія замѣчанія о порчѣ винъ 193—203.
- VI. О приготовленіи винограднаго уксуса 205.
- VII. О гонкѣ спирта изъ виноградныхъ винъ, выжимокъ и дрожжей 209.
Заключеніе 215.
Объясненіе рисунковъ и чертёжей 217.



Чаушъ.



Венгерскій мушкатъ, le Muscat de Hongrie.



Изабелла, Isabelle.



Траминеръ, Traminer rose.



Телтикурукъ, Blanquette.



Шасла-рояль, Chasselas royal.



Кабасія, Chasselas rouge



Кушъ-узумъ, le Zant à vin.



Сѣрый бурденъ, Bourdaine grise



Тельгумекъ, Gamet blanc.



Рислингъ, Risling.



Бѣлый Гайлазъ, Mognain blanc.



Мальбекъ, Le Malbec.

Гроздъ винограда Мальбекъ.



Черный венгерскій, Hongrois noir.



Бѣлый мускатъ, Muscat blanc.



Бѣлая коринка Le Corinthe blanc.



Алепскій, Raisin d'Alep.



Испанскій крупный фіолетвый, Gros violet d' Espagne.



Бѣлый мориллонъ, Morillon blanc.



Кадинъ - пармакъ.



Демержисія, Gamet rouge.



Гайлазъ черный, Teinturier.



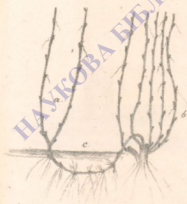
Скороспелый морилльонъ, Morillon hâtif.



Сіюта, Le ciouta.



Коринка, Corinthe noir.



A.



B.



c.

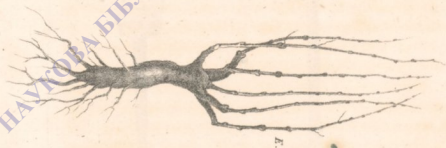
b.



a.

a.





1/2 верш. *1 арш.*

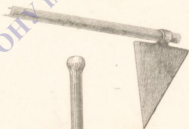
A.



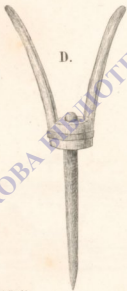
B.



C.



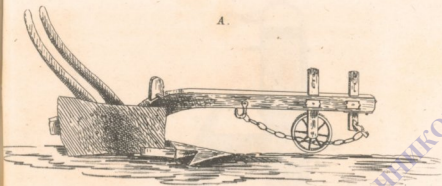
D.



2 арш.

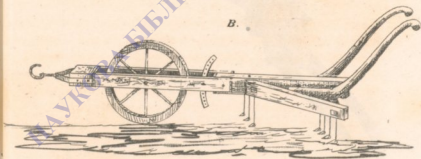


A.



2 арш.

B.



1 верш.

4 арш.

2 арш.

4 верст.

4 сот.

3 арш.

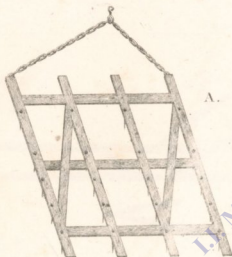


НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ІМ. І.І. МЕЧНИКОВА

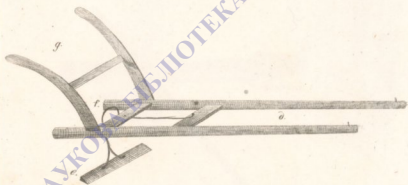
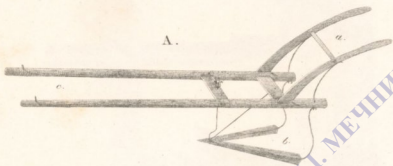
4 верш.

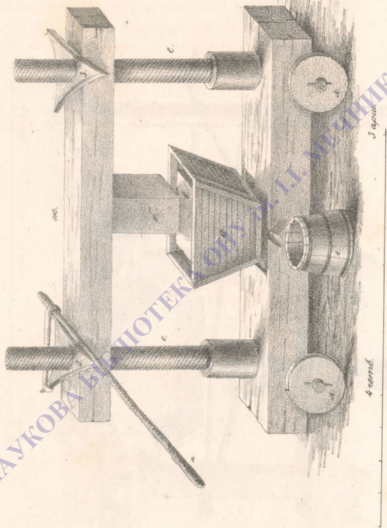
4 ромб.

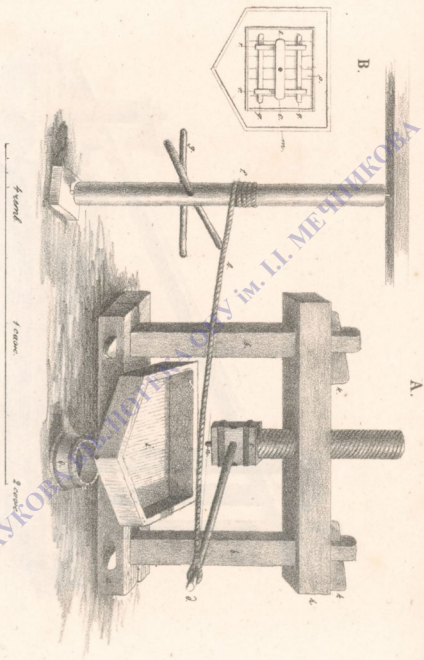
2 арш.

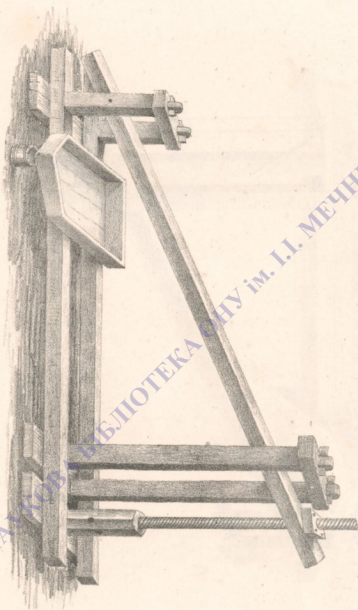


1 2 3 4 арш.

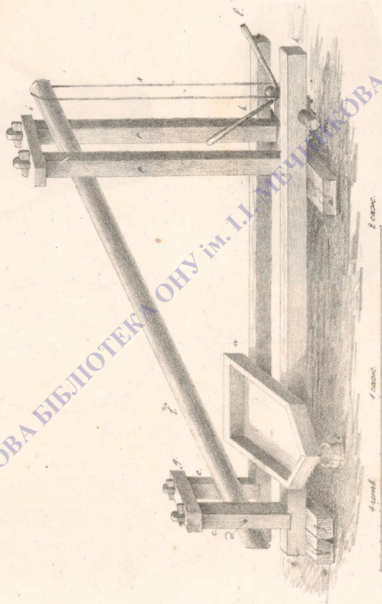


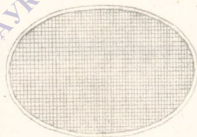
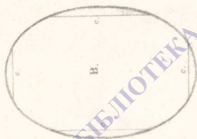
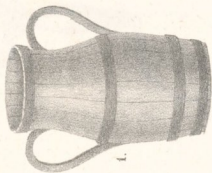






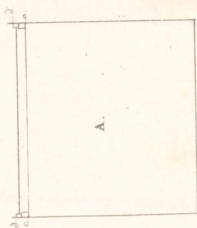
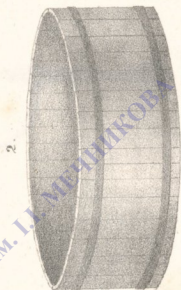
НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ ім. І.І. МЕЧНИКОВА



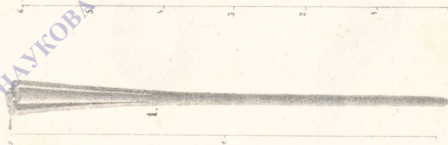
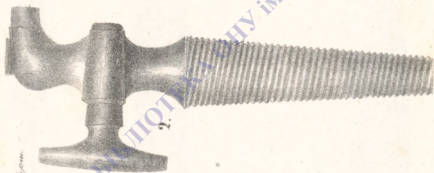
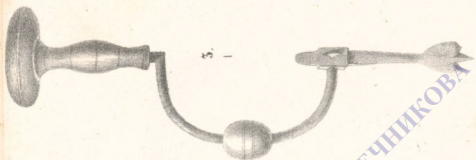


1 верш

4 верш



НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ ім. І.І. МЕННИКОВА



3.



в верст.

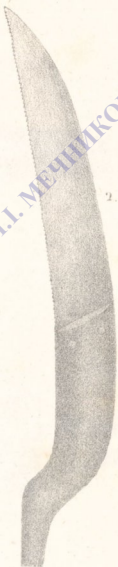
5

4

2

1

2.



НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ОНУ ім. І.І. МЕЧНИКОВА

