

PK-196.

155288

~~№ 47. № 47~~

№ 255 СПОСОБЪ
ПЕЧЬ ХЛѢБЫ

ИЗЪ МНОГОПИТАТЕЛЬНОГО ПОРОСТА,

(Исландскаго моху, *Setraria polytropna*)

ИЗОБРЕТЕННЫЙ И ОПИСАННЫЙ

ВЪ МОСКОВСКИХЪ ВѢДОМОСТАХЪ

1822 года,

Докторомъ Медицины и Хирургіи,
Профессоромъ, Членомъ Медицин-
скаго Совѣта и другихъ многихъ
обществъ, Статскимъ Совѣт-
никомъ и Кавалеромъ Ефремомъ
Мужинымъ.

и

МѢРЫ ПРОТИВЪ ЧЕРНЫХЪ РОЖКОВЪ.



МОСКВА.

ВЪ УНИВЕРСИТЕТСКОЙ ТИПОГРАФІИ.

1823.

02
Проверено
ЦНБ 1939

Центральна Наукова
БІБЛІОТЕКА при ХДУ

58

Кл. № 155288

ПРОВЕРЕНО
МЛБ 1935

ХАР.ИИ.
СТУД.
1840

20 $\frac{IV}{179}$

18 ИЮН 1934

18.

18.

Печаташь позволяется, съ представле-
ніемъ 5 экземпляровъ въ Цензурный
Комитетъ для Казенныхъ Мѣстъ. Мо-
сква, Іюля 23 дня 1823 года. *Ординарный*
Профессоръ Статскій Совѣтникъ, и
Кавалеръ Василій Котельницкій.



РОССІЙСКОМУ

ДВОРЯНСТВУ.

Посвящаетъ

ЕФРЕМЪ МУХИНЪ.

СПОСОБЪ

ПЕЧЬ ХЛѢБЫ ИЗЪ МНОГОПИТАТЕЛЬ-
НАГО ПОРОСТА (Исландскаго
моху, *Setraria polytricha*).

§ 1.

Неурожаи, нѣсколько лѣтъ продол-
жавшіеся въ нѣкоторыхъ провинціяхъ
Россіи, обрали и мое вниманіе изы-
скивать разные способы къ доставле-
нію, въ случаѣ подобныхъ нуждъ, без-
бѣдное людямъ, и даже скопу пропи-
таніе. Обозрѣвая умспвенно сіи об-
стоятельства, я нашель къ шому, меж-
ду прочими, удобнѣйшимъ, изъ всѣхъ
извѣстныхъ, средствомъ, которое со-
стоитъ въ шомъ, что изъ кисельнаго
или многопитательнаго пороста, ро-
дющагося вездѣ у насъ въ Россіи, въ
довольномъ количествѣ, можно печь
хлѣбъ, который очень питателенъ,
употребя къ сему слѣдующее, на пр.
взявъ моху, перемывъ его въ холодной
водѣ, для испребленія нечистоты на

немъ находящейся, положишь въ теплую воду и держаешь въ ней около часа, для опдѣленія опъ него горечи, чпо и повпорить должно до 4 хъ разъ; попомъ высушивши его, смолоть мелко на подобіе муки, и смѣшавъ со ржаною мукою, распворишь ихъ въ водѣ, такъ какъ обыкновенно дѣлаея начально опара при печеніи хлѣбовъ, снимая только пѣну, копорая показываея на опарѣ, для удаленія оспавшейся въ ней горечи.

При дѣланіи шаковыхъ опыповъ оказалось, чпо изъ полуфунта молодшаго поросша и фунта ржаной муки выпекался хлѣбъ, вѣсомъ около прехъ фунтовъ, очень вкусный, пипашельный и негорькій.

§ 2.

Искусство печь хлѣбы (*panificium*) получило начало свое въ древнія времена, и сперва грубое, а попомъ имѣло разные перемѣны и успѣхи. Цѣль его съ того времени и по сіе естъ одна и та же: чпобъ обществу имѣло хорошій хлѣбъ по виду, запаху и вкусу, полезный для всякаго пола

и возраста и проч. въ домашномъ количествѣ, для продовольствія жителей, и за сходную цѣну; попомъ сіи условія хлѣбопеченія сдѣлалися на всегда главнымъ и первымъ предметомъ человеколюбія и попеченія Начальства.

§ 3.

Степень доброты хлѣбовъ зависитъ не столько отъ испуска, сколько отъ качествъ воды, или другой жидкости, на которой его мѣсятъ, но также отъ муки, воздуха, закваски, теплоты.

§ 4.

Извѣстно изъ опытовъ многихъ вѣковъ, что дождевая вода, не первая, но вторичная, или не разрывно за первою слѣдующая, словомъ, чистая дождевая, лучше процѣженной сквозь уголь и песокъ, рѣчной, прудовой и колодезной, для опары и замѣшиванія хлѣба. Хлѣбъ, какъ и всякая другая пища, съ сею водою приготоовленный, гораздо вкуснѣе и полезнѣе. Степень теплоты ея всегда должна быть во уваженіи; ибо мука, какъ отъ холод-

ной воды, шакъ и опъ горячей, упошребленной для опары, не окисаетъ, не всходитъ, и неизбѣжно производитъ хлѣбъ худаго качества; почему, какъ при печеніи прочихъ хлѣбовъ, шакъ и съ мукою кисельнаго или многопшпельнаго пороспа, должно упошреблять всякую воду, хорошую и шеплую.

§ 5.

Закваска (*fermentum*), которую прибавляютъ въ опару, естъ весьма важное обспояшельство, для дѣланія хорошихъ хлѣбовъ; она естъ сила, которая дѣйствіемъ своимъ, въ печеніи извѣснаго времени, при приличной шепени шеплошы, въ коей спавяетъ опару, перемѣняетъ ее въ свое свойство. Она, произведши въ опарѣ хлѣбное окисаніе (броженіе), умножаетъ свою силу, и попомъ, когда мука еще подмѣшена бываетъ до густошы хлѣбнаго шѣспа, перемѣняетъ и ее до извѣстной шепени кислошы хлѣба; почему большая или меньшая доброша хлѣба зависитъ опъ шща-

шельнаго приготоувленія хлѣбовъ хорошей и пріятной кислопы.

§ 6.

Подъ названіемъ дрожжей или закваски, упоупребляющъ по большей части кусокъ хорошаго кислаго хлѣбнаго шѣспа, а въ недоспапкѣ онаго, кислую хорошую гушу и проч. сему подобное ; посредспвомъ ея производимое окисаніе доспавляетъ шу пользу, что мука и вода, присвоая къ себѣ изъ воздуха (*athmosphæra*) кислотворъ, подвергающся броженію и испускающъ угольное начало (*carbonium*), въ качеспвѣ углекислаго газа, излишнее и ненужное для соспавленія хорошаго хлѣба, а между шѣмъ мука болѣе и болѣе раздробляясь, производитъ хлѣбъ, копорый скоро варипся въ желудкѣ и легко прешворяется въ соки наши. При неуваженіи сего обспояпельспва, хлѣбы всегда приготоуваемы были какъ изъ одной какой либо муки, пакъ и съ прибавленіемъ къ оной муки кисельнаго пороспа, весьма худаго качеспва, до опкрыпія моего способа, подъ названіемъ: *печь*

хорошій и полезный хлѣбъ съ кисельнымъ поросомъ. Почему и печеніе хлѣба такимъ образомъ изъ кисельнаго пороспа, безъ броженія (*panis azymus*), копорое многокрапно по нуждѣ было предписываемо, въ скороспи всегда приходило въ совершенное неуваженіе и забвеніе. Приготовленный хлѣбъ безъ броженія (*panis azymus*) не имѣлъ почпи вида хлѣба, кромѣ одной внѣшней коры, а мякишь его всегда казался смутлымъ гуспымъ шѣспомъ, и на взглядъ весьма неблаговиднымъ; ибо излишнее угольное начало не было опъ него удаляемо броженіемъ, а потому образовавшаяся слизъ съ онымъ въ хлѣбѣ не раздѣлялася и не убывала

§ 7.

Прибавипъ къ сему важному опъ-вращенію или препяпспствію гопповипъ хлѣбъ обугленный (*carbonisatus*), или весьма закалспный, слѣдуетъ и то, что при печеніи хлѣба съ кисельнымъ пороспомъ, не шолько не подвергали его надлежащему окисанію, но и не спарались опдѣляпъ неспноспой опъ него горечи, или предъ-

лагали на то способы Химическіе , и
сверхъ того весьма затруднительные
и даже не возможные для просполю-
дима; почему, устремивъ вниманіе мое
на преодоленіе означенныхъ важнѣй-
шихъ препятствій, копорые опкло-
няли введеніе печь хорошія хлѣбы съ
кисельнымъ пороспомъ , при усиліяхъ
моихъ, я опкрылъ наконецъ легчайшіе
и удобнѣйшіе способы, коими каждый
просполудимъ весьма легко и скоро
превозмочь можетъ означенныя не-
удобства.

§ 8.

Кисельный пороспъ во все время,
съ начала весны, лѣпомъ или осенью
можно собирать, и связавши въ вязанку
или положивши въ кошель, плешушку
и проч. можно класпъ въ рѣку, ручей,
прудъ, чанъ или кадку, гдѣ онъ оспа-
ваясь въ знашномъ количествѣ воды,
а особливо нѣсколько теплѣе парнаго
молока, копорую въ чану и проч. сему
подобной посудинѣ, должно перемѣ-
няпъ черезъ часъ и болѣе, смопря по
качеству воды, до 4хъ разъ, ш. е.
до шѣхъ поръ, пока вода не будепъ

получають опъ пороспа ни какого горькаго вкуса, а моченный въ ней пороспъ не будетъ казасться на вкусъ, при испытаніи его во рпѣ (опшвѣдываніи), горькимъ; попомъ должно высушитъ его на открытомъ воздухѣ въ солнечной лѣпній день, или въ печи, и мѣлко сполокши или смоловши въ ручныхъ жерновахъ и проч., хранишь какъ и прочую муку, до употребленія.

§ 9.

Изъ чего очевидно открывається, что горечь пороспа сего удобнѣе можно опдѣлять и его сушитъ въ лѣпнее время. Молотъ же его попребно очищенный опъ горечи, только для употребленія въ хлѣбъ и для подобныхъ сему пригопвленій въ пищу, а на прочія употребленія онъ, и немолопой, совершенно годенъ.

§ 10.

Муку пороспа должно хорошо смѣшавъ со ржаною и проч. мукою прежде, а попомъ изъ смѣшанной муки сей спавиць опару, и такъ далѣе поступать, какъ что бываетъ при

печеніи обыкновенныхъ хорошихъ п.,
е. ноздреватыхъ (porosus) хлѣбовъ,
изъ одной ржаной муки въ Россіи.

§ 11.

Прибавляя же должно къ мукъ
ржаной кисельнаго пороспа муки не
болѣе чѣмъ чашки или нѣсколько
менѣе, а печь хлѣбы или лепешки
такого вида и величины, какія заблаго-
разсудится.

§ 12.

Прибыль хлѣба, хорошо спеченна-
го изъ одного фунта ржаной муки и
полуфунта муки кисельнаго пороспа,
почти невѣроятная. Хлѣбъ, спечен-
ный изъ одного фунта ржаной муки,
дастъ хлѣба не болѣе фунта съ чѣт-
вертью; но если мы, прибавивши къ
одному фунту ржаной муки полфун-
та муки кисельнаго пороспа, спечемъ
хлѣбъ, то получимъ хорошаго и весьма
полезнаго хлѣба до трехъ фун-
товъ, а иногда и болѣе; почему вся-
кому любопытно знать, отъ чего
споль важная и чудесная прибыль
таковая зависить при печеніи хлѣба
съ кисельнымъ пороспомъ?

§ 13.

Желая удовлешворить сему ожиданію, я долженъ сказать, что во всей природѣ и въ каждой вещи есть прииягашельная сила, которая, превозмогая силы чуждыхъ плѣлъ, присвояетъ ихъ начала и прешворяетъ въ свое свойство, или въ составъ плѣла своего. Кисельный поросетъ весьма упорно прошивудѣиспвуетъ разрушающимъ (гноишельнымъ) его условіямъ. Онъ живетъ въ лѣпнемъ зною и въ жестокіе морозы. Мука его, пролежавши болѣе двухъ мѣсяцовъ въ водѣ, не испортилася. Онъ, при степени шеплопы кипящей почти воды, находясь въ оной, хотя самъ обрашается въ кисель, но при томъ прешворяетъ весьма много воды въ свое свойство; почему полпора фунша муки ржаной съ полфуншомъ муки кисельнаго поросла, дають хлѣба весьма питательнаго и полезнаго, до шрехъ фуншовъ. Вода, при приличныхъ обспояшельспвахъ, соединяясь съ солями, принимаетъ съ ними опредѣленный швердый видъ, и называется

ея кристаллюющуюся (aqua crystallisabilis). Она соспавляесть знапную часпъ оныхъ, и по опдѣленіи опъ оныхъ, еспъ самая чистая перегнапая вода. Подобнымъ образомъ, кисельный пороспъ, при вареніи его и при броженіи опары хлѣбнаго пѣсна и проч. присвоаетъ какъ бы съ жадноспію, скоро и весьма много воды и перемѣняя ее въ свой соспавъ, чудесно умножаетъ количеспво хлѣба при печеніи его и проч. и въ нѣсколко разъ болѣе, нежели изъ одной ржаной муки; но еще по удивительнѣе, чпо вода солей, при сильномъ жарѣ и на опкрыпомъ воздухѣ, оспавляя ихъ, улепаетъ, а кристаллы солей разсыпаятся; съ хлѣбомъ же, съ кисельнымъ пороспомъ спеченнымъ, вода пакъ сильно соединена, чпо и при сушеніи его въ сухари, весьма мало ея убываетъ. Одинъ фунпъ кисельнаго пороспа, упаренный съ водою безъ кипѣнія, въ печеніи нѣсколькихъ часовъ и въ при приема варенія, перемѣняя воду, даетъ киселя до 10 фунповъ, весьма пипапельнаго и полезнаго. Кисель-

ный поросль распесть въ пѣни, всасывается сырость изъ воздуха; почему онъ, не увядая, живетъ и въ знойное время.

§ 14.

Прилагая при семъ рисунокъ многопищательнаго поросла, я долженъ сказать, что одинъ изъ рисунковъ взявъ изъ числа извѣстнаго Бопаника Линнея, а другой нарисованъ и выгравированъ съ природы извѣстнымъ граверомъ г-номъ Флоровымъ, изъ любви къ полезному. Описание сего рисунка изложено было прежде въ Московскихъ Вѣдомостяхъ.

О мѣрахъ, предохранительныхъ отъ употребленія хлѣба съ черными рожками и вмѣстѣ отъ болѣзней, отъ того происходящихъ.

§ 1.

155281
Пропекло уже полвѣка, какъ сдѣ-
лалось Врачамъ совершенно извѣ-
стнымъ, что черные рожки, находя-
щіеся во ржи, копорые болѣе из-
вѣсны простому народу, подъ назва-
ніемъ спорыньи, производятъ судо-
роги, корчи, въ послѣдствіи иногда
даже и Аншоновъ огонь (*Raphania s.*
Scelotyrbe, Kriebelkrankheit). Нача-
ла въ Швеціи думали, что болѣзнь
сія происходитъ отъ употребленія
въ пищу хрѣновника (*Raphanus raphanistrum* L. *Amoen. Academ. T.vi,*
pag. 448); почему и болѣзни, произ-
ходящей отъ употребленія черныхъ
рожковъ, дали названіе на Лапин-
скомъ языкѣ (*Raphania*), какъ бы бо-
лѣзнь отъ хрѣновника, каковое назва-
ніе она удержала и по сіе время: что

однакожь въ послѣдствіи оказалось совершенно неосновательнымъ; ибо хрѣ- новникъ есть распеніе, которое какъ для людей, такъ и для живописныхъ и по моимъ опытамъ, есть безвредно; почему, сдѣлавъ новыя наблюденія, въ послѣдствіи я совершенно удостовѣ- рился, что болѣзнь сія дѣйствительно происходитъ отъ употребленія съ хлѣбомъ черныхъ рожковъ.

§ 2.

Болѣзни, отъ черныхъ рожковъ происходящія, суть ужаснѣйшія: онѣ не щадятъ ни какого пола, ни воз- раста, ни сложенія людей, но всѣхъ и каждого поражающъ, иногда опу- стошая цѣлыя хижины мирныхъ по- селянъ. — А какъ въ 1822 году, во время жапы, открылось, что въ нѣкоторыхъ мѣстахъ провинцій Рос- сіи, въ коихъ непрерывные почти дожди безъ громовъ и молніи продол- жались во все почти лѣто, родились въ колосьяхъ ржи черные рожки, а особливо на вновь вспаханныхъ зем- ляхъ или нивахъ: по я, по долгу мо-

ему Профессора Медицинской Полиции, и изъ всегдашняго доброжелательства къ любезнымъ моимъ соопщикамъ, вмѣнили себѣ въ обязанность, для общей пользы, передать благодѣйшія мѣры предосторожности противъ зла, происходящаго отъ употребленія ржаного хлѣба, спеченнаго съ черными рожками (съ спорынью).

§ 3.

Прежде нежели предложу я, что суть черные рожки, какія происходятъ отъ употребленія ихъ послѣдствія и какія должно брать мѣры для предотвращенія зла сего, я счишаю за нужное напередъ рѣшивъ вопросъ: прилично ли и полезно ли называть черные рожки спорынью? Въ Словарѣ Россійской Академіи спорынья значить прибыльность, выгодность: изъ чего ясно видно, что называть черные рожки симъ именемъ ни по какому отношенію не прилично; ибо слова: прибыль и черные рожки, суть два наименова-

нія, которыя по существу смысла присвояюся какъ нераздѣльные знаки двумъ совершенно различнымъ предметамъ; а какъ рожки, находящіяся въ колосьяхъ ржи, сушь зерна по цвѣту черныя, видомъ же походящія нѣсколько на малые рога, по я счисляю приличнѣе называю ихъ *черными рожками*. Сверхъ сего, народъ, называя вредоносные рожки сии спорынѣю, увлекаемъ бываетъ значеніемъ названія сего къ употребленію черныхъ рожковъ съ хлѣбомъ, думая, что рожки родились для подспорья хлѣба, и съ сими мыслями, безъ всякаго опасенія зла, отъ него произойши имѣющаго, нимало не считая ихъ вредными, употребляютъ какъ полезныя вещи; изъ чего также открываея, что названіе черныхъ рожковъ словомъ спорынѣя, ни къ чему болѣе не служишь, какъ только къ тому, чтобы заманишь народъ къ употребленію черныхъ рожковъ, и съ шѣмъ вмѣстѣ подаеши главный поводъ къ распространенію ужаснѣйша-

го зла между народомъ, происходящаго опъ упопробленія оныхъ. По сему споль важному обспояпельспву, я имѣю весьма основапельную причину совѣповапъ всѣмъ и каждому предапъ навсегда забвенію наименованіе рожковъ, спорынѣю, и приняпъ во всегдашнее упопробленіе слово: *черные рожки*.

§ 4.

Черные рожки (спорынѣя) (*Secale cornutum* s. *corniculatum* s. *clavus secalinus* s. *siliginis* L., Mutterkorn, Kornzapfen, Seigle ergote) вообще сущъ уродспво или болѣзнъ ржи, а иногда ячменя (жипаря), овса и пшеницы, при копорой, вмѣспо обыкновенныхъ зеренъ, въ нѣкопорыхъ колосьяхъ по одному зерну или гораздо болѣе находипся черныхъ рожковъ. Зерна сїи по цвѣпу кожурѣ смуглы, по виду походяпъ на куриный задній коготъ (*grallus*), или на рожокъ. Они по большой часпи длиннѣе и толще ржацыхъ сѣмянъ, кругловапы, пупоконечны, имѣюпъ вдолыныя борозд-

ки или прецины, середина ихъ іполще концовъ, мякопъ (parenchyma) или внушренность подъ кожурою синевапа, мучниспа и горюча. Нѣкоторымъ Врачамъ угодно было раздѣлишь спорынью на два вида, изъ коихъ одинъ называли безвредною спорынью (clavus benignus), а другой вредоносною (clavus malignus). Первымъ приписывали качества, что рожки сіи снаружи смуглы, а внупри бѣлы, мучниспы, безъ вкуса и запаха, и почипали ихъ какъ для людей, шакъ и живошныхъ безвредными; а вредоноснымъ рожкамъ, сверхъ общихъ признаковъ ихъ, приписывали, что мука ихъ синевапа, при шреніи предъ носомъ или при молотіи въ жерновахъ, издаесть запахъ непріятный и оспрый, и чрезъ него производишь круженіе головы и опьяненіе; на вкусъ они мучниспы, остры и непріятны, мука ихъ клейка и весьма медленно, даже смѣшанная съ нею ржаная, вбираесть воду, насыпанная на рану производишь жженіе и онѣмѣніе; вредо-

носные рожки причиняють во рту сухость, копорую одно только молоко испребляеть; домашнія живошныя, даже голодныя, весьма неохотно ѣдятъ оныя, а пищицы и они нерѣдко отъ корму сего умирають. Рожки сіи имѣють дырочки, коихъ безвредныя не имѣють.

§ 5.

Нѣкоторые изслѣдователи природы полагали, что дырочки сіи суть отверстія, чрезъ кои вышли червячки, въ нихъ возросшіе; о червячкахъ же сихъ говорили, что они суть произведенія неизвѣстныхъ насѣкомыхъ, кои кладутъ яйца свои въ зародыши (germen) зеренъ, гдѣ они выводятся, распушь и оппуда выходяшь (Linn. ib. pag. 448). Они въ бытность свою тамъ измѣняютъ зародыши ржанныхъ сѣмянъ испареніемъ, присвояя часши ихъ себѣ въ пищу, отъ коего препяшствія, дѣйствию образовательной силы представленнаго, изъ зародышей

обыкновенныхъ зеренъ, происходящъ
уроды, кои, будучи посѣяны, не
произрастающъ. Но какъ и при
микроскопическихъ тщательныхъ из-
слѣдованіяхъ, учиненныхъ надъ вредо-
носными рожками, весьма на немно-
гихъ изъ нихъ открыты паковыя
дырочки, по мнимыя опроверженія не
могутъ служить удовлетворитель-
нымъ опличительнымъ признакомъ
вредоносныхъ черныхъ рожковъ отъ
безвредныхъ, а особливо простому
народу занимаясь симъ разборомъ
или различіемъ вовсе не свойственно;
почему полагая, что всѣ рожки сіи
одинакаго качества, съ тѣмъ только
различіемъ, что однихъ составныя
начала бывающъ, по разнымъ услови-
ямъ погодъ, климатовъ и проч., ме-
нѣ вредны, а другихъ вредоноснѣе,
мы кажемся, полезнѣе признавъ по
всѣмъ отношеніямъ рожки сіи вообще
вредными (deleterius), всѣ безъ изъятія,
и принявъ за общее правило никог-
да не употреблять ихъ въ пищу лю-
дей и въ кормъ животныхъ; ибо отъ

примѣси ихъ и безвредная мука ржи дѣлается вредною, какъ опъ примѣси мухоморовъ прочіе грибы.

§ 6.

Но дабы еще легче можно было узнавать сіи рожки, по приложенъ при семъ рисунокъ ихъ, гравированный съ напуры славнымъ въ Москвѣ граверомъ г-мъ Флоровымъ.

§ 7.

Условія же и обстоятельства (*ocasio s. conditio*), при коихъ родятся черные рожки во ржи, пшеницѣ, овсѣ и ячменѣ (жишарѣ), суть слѣдующія: лѣта 1821 и 1822 годовъ весьма ясно и основательно это показали. Въ печеніе оныхъ продолжались сильныя и почти непрерывныя дожди, во дни и по ночамъ, при весьма умѣренной теплотѣ и всегда почти безъ солнечнаго сіянія; почему, при таковой непогодѣ, а особливо на вновь вспаханной землѣ или низвахъ, родилась рожь съ рожками. Бы-

вали времена во Франціи, гдѣ черныя рожки соспавляли болѣе, нежели пшпую часпъ сѣмянъ.

§ 8.

Извѣстное дѣйствіе, по необходимой взаимной связи, открываетъ неизвѣстную причину, и напрошивъ, извѣстная причина предполагаетъ и дѣйствіе свое. Хлѣбъ, спеченный съ значнымъ количесвомъ черныхъ рожковъ, и употребленъ будучи въ пищу, производитъ опьяненіе, слабость пѣла, пошноту, рвоу, жаръ, онѣмѣніе и сведеніе членовъ, зудъ кожи съ чувствомъ мурашекъ, ползающихъ по оной, а иногда перемежающіяся боли, корчи, судороги, поносъ, кои всѣ перемѣны или ущербы здоровья, называющіяся болѣзнію отъ черныхъ рожковъ (Raphania). Къ сему прибавивъ слѣдуетъ, что нѣкоторыя изъ больныхъ сходивъ съ ума, кажутся спраждущими родимцемъ (epilepsia), одышкою, сухощкою, неутолимою жаждою и го-

лодомъ. Болѣзнь сія продолжается
опть 10 дней до 3хъ мѣсяцовъ, а ино-
гда и болѣе (*toxicum lentum*), а не-
рѣдко оканчивается смертію, или,
послѣ предшеспвовавшихъ сильныхъ
болей, совершеннымъ онѣмѣніемъ (*pa-
ralysis*) ногъ даже по колѣна, или
рукъ даже по локпи, а иногда члены
сіи безъ всякаго гніенія пакъ высы-
хають и чернѣютъ, чпо кажутся
закопченными, сухими и какъ бы за-
вяленными, совершенно безчувспен-
ными и морщиноватыми: чпо все
однимъ именемъ называется Аншоно-
вымъ огнемъ опть черныхъ рожковъ
(*Necrosis cerealis*).

§ 9.

Мершвые шаковые члены опдѣ-
ляются наконецъ опть живыхъ, безъ
всякой почпи боли и кровопеченія.
Кровь въ членахъ сихъ находится чер-
ная, запекшаяся, а шѣло швердое и
черное какъ уголь. Изъ досповѣрныхъ
наблюденій и моихъ извѣсно, чпо
черные рожки причиняють въ жар-

комъ климатѣ чаще Анпоновъ огонь,
а въ холодныхъ судороги,

§ 10.

Изъ вышеисчисленныхъ признаковъ дѣйствія черныхъ рожковъ на шѣло человеческое, ясно открывается, что они дѣйствуютъ какъ усыпительныя и оспыряя вещи (*potentia s. stimulus*) на нервы и бьющіяся жилы, а преимущественно на руки и ноги: это подаешь великую надежду, что рожки могутъ быть употребляемы съ пользою какъ булеуполяющее (*stupefaciens*) лѣкарство противу болѣзней ногъ и рукъ (*rodagra et chiragra*), по распоряженію искусныхъ и опытныхъ Врачей.

§ 11.

Что принадлежитъ до способовъ отдѣлять рожки отъ ржаныхъ сѣмянъ и шѣмъ предохранять народъ и живошныхъ отъ худыхъ послѣдствій, отъ употребленія ихъ происходящихъ, то благонадежнѣйшіе и удовлетворительнѣйшіе изъ нихъ для просаго народа, кажется мнѣ, суть слѣдующіе 5 способовъ:

1 й. Какъ черные рожки суть неодинакаго вѣсу съ зернами ржи, то при вѣяніи, обмолоченную рожь должно бросать не прямо вверхъ, но впередъ пропавъ вѣпра. При такомъ дѣйствіи черные рожки — тѣ копорые изъ нихъ тяжелѣе зеренъ ржи — лягутъ далѣе ржи, а копорые легче, тѣ упадутъ сзади ржи, чрезъ что нѣкоторое количество черныхъ рожковъ опдѣлился при вѣяніи, безъ употребленія другаго на то дѣйствія и времени; тѣ же изъ рожковъ, копорые при вѣяніи упадутъ вмѣстѣ съ зернами ржи, должно опдѣлять мешлою вмѣстѣ съ колосками и проч., лежащими на зернахъ ржи.

2 й. Опдѣлять черные рожки отъ зеренъ ржи, есть подсѣваніе ихъ рѣшетомъ; при чемъ рожки, будучи неодинаковой длины съ зернами ржи, по большой часпи будутъ оспаиваться въ решетѣ, и если подсѣваніе сіе будетъ производиться при вѣпрѣ, на нарочитой высотѣ, на откры-

помъ воздухъ, по нѣкоторыя рожки, будучи разной тяжести съ зернами ржи, спануть и при семъ случаѣ падашь опредѣльно по ржи.

3й Способъ: насыпавши ржи въ сипо, мышь ее въ рѣкѣ, или прудѣ, при движеніи сипа; причемъ шѣ рожки, копорые легче зеренъ ржи, всплываютъ на верхъ воды, а рожь будешь осѣиваться на днѣ сипа; при семъ дѣйствиіи должно сдвигать съ водою всплывшіе рожки.

4й Способъ: при недоспапкѣ рѣки и пруда можно, наливши колодезной или ключевой воды въ кадку и насыпавши въ оную ржи, мѣшавъ ее палкою или какимъ либо другимъ, се-му подобнымъ орудіемъ; при чемъ рожки, копорые будутъ всплывать, можно снимать сипомъ.

Если изъ числа сихъ предположенныхъ мною способовъ какой-либо окажется недоспапочнымъ, для опредѣленія рожковъ, то можно употребить и прочіе изъ нихъ вмѣстѣ.

§ 12.

5й Способъ: а дабы хлѣбъ ни подѣ какимъ видомъ никогда не былъ печенъ съ черными рожками, и никогда не былъ употребляемъ, по моему мнѣнію, было бы весьма полезно, еслибъ содержатели ручныхъ жернововъ и мѣльницъ, также мѣльники были спрочайше обязаны, чѣобы ни подѣ какимъ видомъ не моловъ ни пшеницы, ни ржи, ни ячменя (жисаря), ни овса, въ копоромъ находяпся рожки; въ прошивномъ же сему поступкѣ былибъ подвергаемы приличной и спрогой отвѣспивенности. Еслибы сіе было за общее принято правило, тогда бы никогда не могло случипся употребленіе хлѣба съ черными рожками, и пѣхъ печальныхъ слѣдспвій, кои за употребленіемъ ихъ не избѣжно слѣдуютъ.

§ 13.

Я не могу проппи въ молчаніи объ употребленіи между народомъ въ Россіи черныхъ рожковъ, какъ лѣкарства, во время судорожныхъ мукъ къ

родамъ (dolores ad partus), гдѣ употребляютъ ихъ счесомъ до 6 рожковъ, спертыхъ въ муку на одинъ приемъ съ водою, а болѣе сего не даютъ. Приемъ сей въ такихъ случаяхъ дѣйствуетъ какъ ускоряющее средство и безъ всякихъ худыхъ послѣдствій; на что однакожь надобно ожидать опъ опытовъ удостовѣренія. Изъ сего открывается, что рожки сии, употребляемы будучи въ маломъ количествѣ, безвредны, п. е. двухсое зерно между зернами ржи, и по весьма изрѣдка; употребленная же паковая рожъ съ черными рожками на винокуренныхъ заводахъ, для дѣланія хлѣбнаго вина, кажется мнѣ, никакого вреда причинить не можетъ.





1. Lichen Islandicus. L.
2. Питательный поростъ или Исландскій мохъ.
3. Шишечки пороста.
4. Серные рожки.

