

изъ нихъ 50 самыхъ лучшихъ, благонадежныхъ на племя, — прочіе же 80 убиваетъ. Совершенно иначе поступаетъ пчеловодъ, придерживающійся второй методъ. Непрепятствуя умноженію ульевъ, такъ какъ случайно изъ нихъ погибшіе должны быть опять замѣнены, онъ, въ то же время, избѣгаетъ какъ излишняго ихъ размноженія, такъ и умерщвленія самыхъ пчелъ, и стремится къ тому, чтобы ульи всегда оставались сильными и въ теченіи лѣта собирали наибольшее количество своихъ запасовъ, избытокъ которыхъ у нихъ отнимается, посредствомъ вырѣзки, причемъ существованіе улья, противно первой методъ прекращается. Роебойный пчеловодъ имѣетъ въ виду раннее и многочисленное роеніе, слѣдующій медо-вырѣзной системѣ имѣетъ цѣлю получить какъ можно болѣе меду и воску.

Которая изъ этихъ двухъ главныхъ методъ пчеловодства прибыльнѣе? Въ этомъ случаѣ безусловно отвѣчать нельзя, хотя и желательно, чтобы болѣе не существовалъ обычай умерщвлять пчелъ для добыванія меда и воска, какъ уже въ настоящее время этотъ обычай болѣе и болѣе исчезаетъ у пчеловодовъ, болѣе просвѣщенныхъ. Какая бы система пчеловодства не была принята пчеловодомъ, во всякомъ случаѣ она должна основываться на знаніи природныхъ качествъ и образа жизни пчелъ и умѣньи и заботливости пчеловода пользоваться при содержаніи пчелъ разнообразными средствами природы. Знаніе природныхъ качествъ и образа жизни пчелъ, опытность и заботливость пчеловода представляютъ единственно вѣрные двигатели усѣшнаго примѣненія всякаго труда и всякой системы пчеловодства въ видахъ щедраго вознагражденія за трудъ.

ГЛАВА XVII.

ОТДѢЛЕНІЕ МЕДА ОТЪ ВОСКА, — БѢЛЕНІЕ ВОСКА И ИХЪ УПОТРЕБЛЕНІЕ.

Операциі отдѣленія меда отъ воска, бѣленіе воска, ихъ употребленіе составляютъ собственно предметъ технологіи и принад-

лежать къ области техническихъ производствъ. Тѣмъ не мѣнѣе соединеніе ихъ съ домашними занятіями со пчелами весьма выгодно и доставляетъ пчеловоду гораздо высшіе доходы, особенно если онъ имѣетъ средства произвести эти операціи съ знаніемъ дѣла, удовлетворительно и доброкачественно.

Медъ отъ воска отдѣляется различными способами. Для полученія лучшаго и чистаго меда, сырецъ, отдѣленный и очищенный отъ примѣси сухихъ веществъ, вощину съ пергою и непорченныхъ и черныхъ частей, различаютъ и укладываютъ въ довольно глубокіе чаны или кадки изъ липоваго дерева, предварительно обваренные кипяткомъ съ золою и просушенные



(фиг. 123).

на свободномъ воздухѣ. Въ чанѣ ставятъ на ножкахъ (фиг. 123.) деревянное цѣдило съ очень мелкими дырами, — края цѣдила должны плотно приходиться къ стѣнкамъ чана. Цѣдило покрывается рѣдкимъ полотномъ или рѣдкою шерстяною матеріею для удержанія нечистотъ и мелкихъ частицъ вощины. Размелченные соты бросаются въ чанъ на цѣдило и здѣсь время отъ времени перемѣшиваются чистою палочкою или большою деревянною ложкою, упаловникомъ. Чистый медъ вытекаетъ чрезъ полотно и цѣдило въ нижнее пространство дна, откуда выпускается посредствомъ крановъ въ подставленную посуду. Остатки сотовъ, содержащіе еще много меда, вмѣстѣ съ менѣе чистыми, сотами подкладываютъ, въ полотняныхъ или шерстяныхъ мѣшкахъ, подъ прессъ или жомъ, для выжиманія меда. Это холодный способъ процѣживанія меда.

Соты можно класть въ чугунный котелъ или каменный горшокъ, ставить въ теплое мѣсто, напр. въ русскую печь, послѣ выпутія хлѣба, гдѣ медъ растапливается, воскъ же, перга, плева отъ дѣтвы, мертвыя пчелы и другія нечистоты всплываютъ на поверхность меда. Добываемый растапливаніемъ медъ называется патокою. При этомъ растапливаніи, если температура слишкомъ высока, медъ принимаетъ темный цвѣтъ.

и особенный вкусъ, уменьшающіе его достоинство. По этому совѣтуютъ для растапливанія сырца употреблять каменный горшокъ (фиг. 124), снабженный крышкою доста-



(фиг. 124).

точной величины, имѣющей на днѣ отверстіе (b), внутри закрываемое затычкою. Такой горшокъ, наполненный до $\frac{2}{3}$ размелченными сотами, ставятъ въ чугунный котель (d),

наполненный холодною водою и набитый вокругъ горшка сѣномъ, чтобы горшокъ не лопнулъ при кипѣніи воды. Потомъ нагреваютъ, воду въ котлѣ до кипѣнія. При этомъ способѣ температура въ котлѣ и горшкѣ, если его не покрываютъ, никогда не бываетъ столь значительна, чтобы пригорѣли медъ и воскъ. Когда вся масса сдѣлается совершенно жидкою и горячею, снимаютъ весь снарядъ и покрывъ горшокъ крышкою, ставятъ его въ прохладное мѣсто, гдѣ жидкая горячая масса медленно остываетъ и медъ отдѣляется отъ воска и другихъ частей, находящихся въ сотахъ. При этомъ образуется три, довольно ясно различающіяся другъ отъ друга слоя,—самый верхній состоитъ изъ чистаго меда, за нимъ слѣдуетъ слой смѣси и воска, меду изъ всѣхъ другихъ нечистотъ и наконецъ *жидкій медъ, патока* занимаетъ низшую часть горшка. Когда масса совершенно остынетъ, вынимаютъ горшокъ изъ котла, ставятъ его на какую либо посуду и открываютъ отверстіе, находящееся на днѣ горшка. Медъ вытекаетъ въ подставленную посуду, а воскъ и другія части остаются въ горшкѣ. Прилипающій къ воску въ горшкѣ медъ вымываютъ водою, въ которой медъ растворяется, процеживается чрезъ рѣдкое полотно для отдѣленія нечистотъ и употребляется для приготовленія уксуса или питейнаго меда.

Нѣкоторые пчеловоды поступаютъ другимъ образомъ. Укладываютъ въ горшки сырецъ, нагреваютъ слегка, такъ что при этомъ воскъ не растапливается, но только вытекаетъ жидкій медъ. Этимъ способомъ добывается очень чистый и вкус-

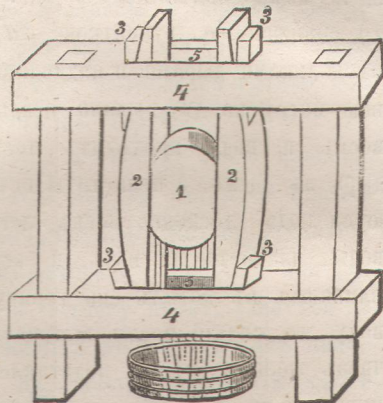
ный медъ. Если хотять чистѣйшій медъ собирать отдѣльно, то откладывають въ горшки самые свѣжіе, бѣлые соты, въ которыхъ еще небыли выплаживаемы пчелы и незаведено перги или хлѣбины. Разумѣется, что въ сотахъ остается еще много меду, — посему ихъ смѣшиваютъ съ сотами не такъ чистыми и перетапливають. Въ школѣ Пчеловодства Прокоповича производили опыты переноска меда вмѣсто бани въ горячемъ навозѣ, по мысли покойнаго Прокоповича; для сего бочку окутываютъ свѣжимъ конскимъ навозомъ поставляютъ ее въ немъ, пока отъ дѣйствія теплоты, развивающейся изъ навоза, соты разтопятся. Въ нижнемъ днѣ бочки провертывается буровомъ дыра, чрезъ которую и выпускають патоку. По опытамъ, производимымъ въ школѣ, этотъ способъ оказался невыгоднымъ, — неговоря уже о не всегда представляющейся возможности имѣть навозъ въ большомъ количествѣ для укутыванія бочекъ съ медомъ, бочки отъ сильного жара часто разлетаются въ кленкахъ, производять течь меда, — медъ отъ непомѣрнаго жара, производимаго навозомъ, получаетъ большею частію неестественный красный цвѣтъ, какъ и банный.

Чистый медъ, патока, а также сырецъ, сохраняется въ бочкахъ или кадкахъ изъ липоваго дерева, въ стеклянныхъ банкахъ или въ глиняныхъ хорошо вымуравленныхъ горшкахъ. Медъ въ боченкахъ или кадкахъ для большой защиты отъ порчи покрываютъ слоемъ растопленнаго воску, несоленого сала или коровьяго масла и сохраняють въ прохладномъ, отъ сильныхъ морозовъ защищенномъ, совершенно сухомъ мѣстѣ, всего лучше въ хорошихъ погребахъ, гдѣ онъ безъ порчи можетъ пролежать нѣсколько лѣтъ.

Для добыванія воску изъ остатковъ отъ перетапливанія сотовъ, а также изъ сухихъ воцинъ, ихъ предварительно сортируютъ. Затѣмъ раздробленные воцины, или сказанные остатки сотовъ, каждый отдѣльно, нагрѣваются въ котлахъ, наполненныхъ до половины чистою водою на довольно сильномъ огнѣ, наблюдая, чтобы воскъ непригорѣлъ. Когда масса сдѣлается совершенно жидкою, процѣживаютъ ее чрезъ цѣдило

или рѣдкое пологно, для предварительнаго отдѣленія нечистотъ выливаютъ всю массу въ мѣшокъ, изъ крѣпкаго холста и выжимаютъ жомомъ или прессомъ. Для отжиманія употребляютъ прессы весьма различнаго устройства, клиновые, подобныя тѣмъ, какіе употребляются для выжиманія масляныхъ сѣмянъ. Въ Малороссіи употребляется прессъ очень простаго устройства, но дѣйствующій для домашняго употребленія удовлетворительно. Мѣшокъ

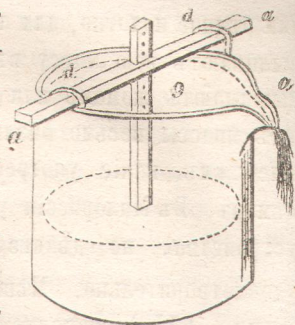
(фиг. 125) наполненный растопленными вощинами и завязанный, кладутъ между двумя, въ срединѣ внутренней стороны немного углубленными толстыми досками (2. 2.) изъ крѣпкаго (дубоваго) дерева. Эти доски, вставленныя въ рамку (4. 4.) сдѣланную также изъ крѣпкаго дерева, спланиваются



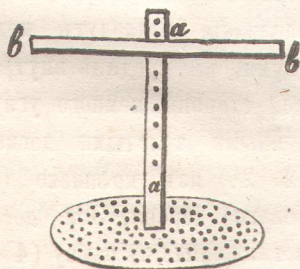
(фиг. 123).

посредствомъ клипсѣвъ (3. 3.) вбиваемыхъ деревяннымъ молотомъ въ отверстія, выдолбленныя въ верхней и нижней доскѣ рамокъ. Воскъ, еще горячій и жидкій вытекаетъ чрезъ мѣшокъ въ подставленную посуду, въ которой онъ остываетъ. Верхній слой воска обыкновенно чище нижней части. Отдѣливъ одну отъ другой, нечистыя части еще разъ пережимаютъ или отдѣльно, или выѣстъ съ менѣе чистыми вощинами, къ которымъ еще прибавляютъ остатки изъ мѣшка, содержащіе въ себѣ немного воска. При этомъ способѣ много теряется воску чрезъ прилипаніе его къ дереву и холсту. Употребляютъ другой способъ добыванія чистаго воску, безъ употребленія прессовъ. Вошины, по отдѣленіи меду, вымываются нѣсколько разъ теплою водою, чтобы совершенно отдѣлить всѣ медовыя части, пока вода не оказываетъ болѣе сладкаго вкуса. Потомъ нагреваютъ воскъ съ водою въ цилиндричес-

комъ глиняномъ или металлическомъ котлѣ и горшкѣ (фиг. 126) имѣющимъ вездѣ одинаковый діаметръ, да-
лѣе кипятить, безпрестанно перемѣшывая всю массу 15—20 минутъ, наблюдая чтобы воскъ не пригорѣлъ. Затѣмъ опускаютъ въ горшокъ дырчатую досочку изъ дерева или жести (фиг. 130) 1) снабженною рукояткою (а) съ нѣсколькими дырами и надавливаютъ всю массу ко дну горшка. Жидкій воскъ и вода проходятъ чрезъ дыры въ доскѣ, а нечистоты остаются подъ доскою. Воскъ легче воды, плаваетъ на водѣ, и если вливаютъ въ котель еще горячую воду, то жидкій воскъ вытекаетъ чрезъ жолобъ (о) въ подставленную посуду, гдѣ онъ остываетъ.



(фиг. 126)



(фиг. 127)

Чтобы не держать дырчатую досочку руками въ надлежащемъ положеніи, во все время операціи, всовываютъ чрезъ ручки горшка (фиг. 126 д. д.) палочку (а. а. фиг. 127) съ отверстіемъ для прохода ручки дырчатой досочки прикрѣпляютъ ее затычкою такъ, чтобы вода не могла поднимать досочки. При этомъ способѣ воскъ совершенно отдѣляется отъ нечистотъ безъ всякой потери и выжиманія остатковъ вовсе не требуется.

Количества воска, получаемое съ извѣстнаго количества меду въ сотахъ различно, смотря по добротѣ вошинъ и по мѣрѣ наполненія ихъ медомъ. Среднимъ числомъ можно считать съ каждаго пуда сырца 24 — 28 фунтовъ чистаго жидкаго меду и 2—3 фунта желтаго воска, при растапливаніи сухихъ вошинъ съ каждаго пуда 15—25 ф. воска. Это различіе происходитъ отъ различія употребляемыхъ для добыванія меда и воска сырца и вошинъ, касательно чистоты и примѣси дру-

гихъ частей, а также отъ того, что идущій въ торговлю воскъ несовершенно чистъ.

Пчеловоды различаютъ воскъ трехъ сортовъ, — одни соты состоятъ изъ чистаго бѣлаго воска, который не требуетъ почти бѣленія, а только очищается отъ постороннихъ частицъ и отъ меда, — эти соты называются *яровыми*. Другая часть сотовъ заключаетъ въ себѣ *желтый* воскъ, отличающійся большею или меньшею степенью желтизны, и требуетъ болѣе тщательной пробѣлки. Третій сортъ воска, который по сухости сотовъ и по коричневому цвѣту, называется *сушью* или *инилью*, почти вовсе не способенъ къ бѣленію.

Небѣленный воскъ въ продажѣ извѣстенъ подъ названіемъ желтаго воска, его раздѣляютъ на три сорта — первый *стокъ* или *подтокъ* — желтоватый или красноватый, отапливается чистотою и медовымъ запахомъ, второй — *сушинный* или *сушеный*, добываемый изъ суши и подмору ичель, узнается по хлѣбному запаху, — сюда же относится *разнижка*, такъ называемая потому, что продается въ разницу, — третій сортъ воска есть *пробойка* — это воскъ, получаемый выдавливаніемъ чрезъ прессъ изъ вошинъ вмѣстѣ съ пчелами, имѣетъ темно-красный цвѣтъ, запахъ хлѣбный.

Бѣленіе воска. Воскъ, назначенный на бѣленіе, сперва подвергается очищенію, которое производится слѣдующимъ образомъ: комья, изъ которыхъ выжать медъ, промываютъ въ холодной водѣ и кладутъ въ луженый котелъ, наливая кипяткомъ до одной трети вмѣстимости, причемъ наблюдаютъ, чтобы колья или куски воска опускались въ кипятокъ не всею вдругъ, а постепенно, чтобы каждый кусокъ растоплялся отдѣльно. Кипяченіе производится исподволь, на слабомъ огнѣ при непрерывномъ мѣшаніи большою продыравленною ложкою; этою ложкою снимаютъ также и пѣну, образующуюся при кипѣніи. Ни дымъ, ни пламя не должны касаться поверхности растопленнаго воска, — въ противномъ случаѣ онъ почернѣетъ и сдѣлается неспособнымъ къ бѣленію, — также должно стараться, чтобы воскъ не подгаралъ. Когда воскъ порядочно проки-

нить, къ нему прибавляютъ небольшое количество виннаго камня, истертаго въ порошокъ или квасцевъ, — обыкновенно на 1 пудъ воска кладется отъ 10 до 30 золотниковъ какого нибудь изъ этихъ веществъ. Вымѣшавъ тщательно ложкою, прекращаютъ огонь и даютъ массѣ хорошенько отстояться. Спустя нѣкоторое время, воскъ спускаютъ изъ котла чрезъ придѣланный кранъ въ деревянную кадку, наполненную до $\frac{1}{3}$ кипяткомъ, гдѣ воскъ опять оставляютъ на нѣкоторое время въ покой.

Для бѣленія воскъ должно превратить въ тонкія пластинки или листы, — этого достигаютъ такъ: воскъ кадки переливаютъ черпакомъ въ жестяное продолговатое рѣшето, подъ которымъ находится деревянный валъ, приводимый во вращательное движеніе рукояткою. Поверхность этого вала, во время вращенія, постоянно смачивается водою, налитую въ корыто, помещенное подъ валомъ. Жидкій воскъ, падая сквозь отверстія рѣшета на поверхность вертящагося вала, ложится на немъ въ видѣ тесемокъ или лентъ, и отъ холодной воды тутъ же застываетъ. Отламывая по кусочкамъ эти восковыя ленты, очищаютъ валъ для наматыванія другой части растопленнаго воска. Когда вся партія воска будетъ превращена въ ленты или пластинки, то приступаютъ къ бѣленію помощію солнечнаго свѣта.

Для бѣленія избирается обыкновенно мѣсто, удаленное отъ жилья и проѣзжихъ дорогъ, обнесенное со всѣхъ сторонъ довольно высокою оградой для защиты отъ вѣтра и пыли и доступное отовсюду для солнечныхъ лучей. Пластинки или ленты раскладываются или на доски, или на холстъ. Для этого устраиваютъ родъ наръ изъ досокъ, или вколачиваютъ въ землю колья и на нихъ растягиваютъ холстъ. Доски или холстъ должны находиться отъ земли на разстояніи около 2 аршинъ. Холстъ выгоднѣе употреблять, нежели досчатая нары, потому что холстъ лучше умѣряетъ дѣйствіе солнечнаго зноя и долѣе чѣмъ дерево, удерживаетъ воду, которую обыкновенно

смачиваютъ воскъ. Холосты на подстилку должно брать суровые, — они будутъ пробѣливаться вмѣстѣ съ воскомъ.

Восковые ленты или стружки, разложенныя на холстѣ или на доскахъ, каждое утро переворачиваются для равномернаго дѣйствія свѣта и росы, при сильныхъ жарахъ въ полдень воскъ поливаютъ изъ леекъ рѣчною водою. Тѣ куски, которые медленно бѣлятся, снова перетапливаютъ и посредствомъ вала превращаютъ въ ленты, а куски которые пробѣлились достаточно, собираютъ въ хорошую сухую погоду и стопивши вмѣстѣ въ послѣдній разъ, процѣживаютъ сквозь самое частое сито, въ круглыя кадочки, книзу суживающіяся; кадочки предварительно смачиваются водою, чтобы удобно можно было вынимать застывшіе круги. Круги обсушиваются и такъ поступаютъ въ продажу, въ которой различаютъ два сорта воска пробѣленнаго: *бѣлый или зорный* — выбѣливаемый весною и лѣтомъ и *недобѣлокъ* — воскъ, недобѣленный осенью, цвѣта сѣраго или красноватаго. Бѣленіе воска при хорошей погодѣ оканчивается въ 2—5 недѣль, а при дурной погодѣ долѣе, — время это зависитъ также и отъ качествъ воска.

Гораздо скорѣе воскъ пробѣливается дѣйствіемъ хлора и хлорныхъ щелочей, но къ сожалѣнію бѣленіе хлоромъ отчасти измѣняетъ воскъ: воскъ удерживаетъ въ себѣ хлоръ, который потомъ при горѣніи отдѣляется въ состояніи хлористоводородной, соляной, кислоты.

Доброта качества воска. Нерѣдко къ воску, отпускаемому въ продажу, подмѣшиваютъ гарніуль, смолу, а также подсыпаютъ въ него муку гороховую, бобовую, овсяную, картофельную, а равно кладутъ свиное и говяжье сало. Примѣси эти отчасти можно открыть по наружнымъ свойствамъ, — чистый воскъ не имѣетъ противнаго вкуса и не пристаётъ къ рукамъ. Но лучше всего для открытія примѣсей подвергнуть воскъ испытанію. Смола открывается тѣмъ, что мелкія стружки воска настаиваютъ въ холодномъ спиртѣ, который растворяетъ смолу, а воскъ не растворяетъ, — если послѣ къ спирту прибавить воды, то образуется бѣлый осадокъ, им

вода становится бѣлою, какъ молоко. Подмѣсь муки узнается тѣмъ, что нѣкоторую часть воска растапливаютъ на легкомъ огнѣ; при застываніи подмѣсь осѣдаетъ на дно. Отъ примѣси сала воскъ лишается хрупкости, даже на сильномъ холодѣ, — при сухой перегонкѣ даетъ жировую кислоту (*Acid. Sibaciguc*). Если перегонъ промыть горячею водою, то въ ней жировая кислота растворяется, — и отъ прибавленія раствора уксусно кислаго свинца даетъ бѣлый осадокъ. Этого явленія не будетъ, если воскъ не содержитъ въ себѣ примѣси сала, — чистый воскъ при сухой перегонкѣ даетъ маргариновую кислоту и вещество, похожее на парафинъ.

Въ новѣйшее время, такъ какъ стеаринъ значительно дешевле сравнительно съ воскомъ, воскъ смѣшиваютъ съ стеариноюю кислотою. Овербекъ, основываясь на нерастворимости воска въ слабомъ растворѣ углекислаго натра, а также и въ холодномъ спиртѣ, опредѣляетъ количественно примѣсь воска къ стеариновой кислотѣ и обратно. Для сего испытываемый воскъ онъ кипятитъ съ воднымъ растворомъ углекислаго натра. (1 ч. соли. 50 ч. воды) въ продолженіи нѣсколькихъ минутъ, потомъ прибавляетъ холоднаго спирта до тѣхъ поръ, пока мылообразная слизь растворится и притворъ останется свѣтлымъ при охлажденіи. Оставшійся нерастворимымъ воскъ промываютъ водою, сушатъ и взвѣшиваютъ (*).

Употребленіе воска и меда. Воскъ употребляется для разныхъ издѣлій, для изготовленія восковыхъ, преимущественно церковныхъ свѣчъ и для другихъ техническихъ цѣлей, а также на изготовленіе садоваго вара или древесной замаски.

Древніе народы — Евреи, Египтяне, Греки, Римляне а также Германскія и Славянскія племена считали медъ средствомъ для сохраненія здоровья и долготѣія.

Въ XIV и XV вѣкахъ употребляли медъ и воскъ даже

(*) Ж. П. М. О. С. X. 1834 г. № 5.

для бальзмированія труповъ знаменитыхъ лицъ, такъ напр. въ 137 г. Англійскаго Короля Эдуарда бальзмировали медомъ.

Медъ нынѣ устрѣбляется въ пищу, для приготовленія лакомствъ, лекарствъ, пластырей, ваннъ (особливо противъ золотухи), варенья уксуса, напитковъ разнаго рода и т. д.

Медовая сладкая вода, получается при промываніи воишинъ, рѣдко имѣющая сбытъ, можетъ быть съ выгодною употреблена для приготовленія уксуса и питейнаго меда.

Весьма хорошій и *скусный* уксусъ можно получать, если въ 20 кружкахъ теплой кипяченой воды, растворимъ 3 фунта меду, прибавя 3 кружки водки и $1\frac{1}{4}$ ф. виннаго камня, — эту смѣсь должно слить въ боченокъ такой величины, чтобы означенная жидкость наполнила его только до $\frac{2}{3}$ внутренняго пространства. Этотъ боченокъ ставить въ теплую комнату или еще лучше въ теплый погребъ, гдѣ бы температура была сколь возможно болѣе холодна. Въ днахъ боченка близъ верхняго дна дѣлають съ каждой стороны по одному отверстию въ $\frac{3}{4}$ дюйма въ діаметрѣ для прохода воздуха, который безпрестанно долженъ находится въ непосредственномъ прикосновеніи съ жидкостію. Для приготовленія уксуса, извѣстнаго подъ названіемъ *эстрагоннаго*, бросаютъ въ боченокъ небольшое количество листьевъ и цвѣтовъ растенія эстрагонъ (*artemisia dracunculus*). Весьма хорошо, если въ такомъ боченкѣ прежде сохранился уксусъ, — въ такомъ случаѣ винная жидкость въ немъ чрезъ 4—6 недѣль превращается въ крѣпкій уксусъ. Въ новыхъ же боченкахъ для превращенія жидкости въ уксусъ требуется отъ 10 до 12 недѣль. Отверстія въ днахъ, а также втулочные дыры сверху боченка, слегка закрываются *рдкимъ полотномъ* или *кисеею*, чтобы препятствовать входу въ боченокъ мелкихъ животныхъ и пыли.

Для безпрестаннаго производства уксуса нужно приготовить два боченка и поставить ихъ одинъ возлѣ другаго. Какъ

скоро жидкость въ одномъ боченгѣ превратится въ крѣпкій уксусъ, то изъ него вытягиваютъ посредствомъ ливера около 5 кружекъ готоваго уксуса и переливаютъ въ другой порожній боченгъ, а въ первый прибавляютъ столькоже теплой кипяченой воды, въ которой разведено $\frac{3}{4}$ фун. меду съ прибавкою $\frac{3}{4}$ кружки ($1\frac{1}{2}$ кварты) водки, смѣшиваютъ прибавленную жидкость съ находящеюся въ боченгѣ посредствомъ палочки или деревянной ложки. По истеченіи 8—11 дней можно опять слить означенное выше количество уксуса, прибавляя столько же описанной смѣси и такимъ образомъ можно продолжать 6—7 лѣтъ и больше, не перемѣняя жидкость въ первомъ боченгѣ.

Для приготовленія варенья стараются лишить медъ особеннаго ему свойственнаго (медоваго ароматнаго) вкуса и запаха, уничтожить который впрочемъ нельзя обыкновенными способами. Для этой цѣли кипятятъ медъ, кладя въ него нѣсколько большихъ желѣзныхъ чистыхъ гвоздей или вообще куски желѣза и покрываютъ за тѣмъ котель съ кипящемъ медомъ мокрымъ полотенцемъ. Если повторить эту операцію нѣсколько разъ, то медовой вкусъ и запахъ меду уменьшаются, но не совершенно уничтожаются. (*)

Разсыпка и вареніе меда. Въ прежнія времена вареніемъ меда славилась наша Литовскія Губерніи, особенно знаменитъ медъ Ковенскій, бутылка котораго продавалась подва червонца. Уже для одной домашней потребности, для угощенія дорогаго гостя, выдѣлывались въ домахъ меды, — правнуки наслѣдовали отъ прадедовъ. Эти меды были превосходныхъ качествъ, замѣняли вина, употреблялись даже при царскихъ столахъ. Въ настоящее время вареніе меда, что называется, *доброго* почти неизвѣстно, даже въ Литвѣ рѣдко можно встрѣтить добрый медъ. Г. Гулакъ изъ сочиненія Любенецкаго съ польскаго языка перевелъ и сообщилъ

(*) Руковод. къ теоретич. и практич. пчеловод. соч. Краузе стр. 289—290.

описаніе способа разсыропки и варенія меда—способа лучшаго и извѣданнаго опытомъ.

Чѣмъ гуще будетъ взята патока для разсыропки, тѣмъ отборнѣе и тѣмъ вкуснѣе будетъ напитокъ. Изъ меда, смѣшаннаго съ пчелами и червою, съ ихъ внутренностями нельзя получить добраго меда, даже при подправкѣ его кореньями. Кто желаетъ имѣть хорошій добрый медъ, то долженъ брать для разсыропки медъ чистый отъ пчелъ червы. Нѣкогда славившійся ковенскій *липецъ* небылъ изъ одного липоваго меда, какъ думаютъ ошибочно,—только отбиралась патока самая чистая и въ этомъ былъ весь секретъ приготовленія любимаго напитка. И теперь мы можемъ имѣть такіе же меды, если только будемъ сыропить медъ безъ пчелъ и безъ червы. Эти главный секретъ.

Меды готовятъ разныхъ сортовъ: *полуторный*, жирный медъ, въ которомъ двѣ трети патоки и одна треть воды мѣрю. Такой медъ приготавливается для весьма долгаго сохраненія. Онъ можетъ сохраняться 200 лѣтъ и чѣмъ старѣе, тѣмъ лучше дѣлается. *Двойной*, также жирный медъ, изъ разныхъ частей патоки и воды. Сахаромѣръ показываетъ этотъ медъ въ 34 градуса сладости. Такой медъ можетъ сохраняться цѣлые вѣка. *Тройной*, обыкновенный хорошій медъ, въ домахъ употребляемый, въ которомъ одна треть патоки, а двѣ трети воды. Сахаромѣръ показываетъ 30 градусовъ сладости. Этотъ медъ неможетъ долго сохраняться, однакоже можетъ стоять болѣе десяти лѣтъ. *Четверной*, *пятерной*, *шестерной*, въ которомъ четвертая, пятая, шестая часть патоки, остальныя воды мѣрю. Четверной показываетъ 26 градусовъ, пятерной 22 градуса, шестерной около 18 градусовъ, сладости. Это легкіе меды для годоваго употребленія.

Всѣ сорта меда—полуторный, двойной, тройной, четверной и т. д. сыроплятся одинаковымъ образомъ. Поэтому нѣтъ надобности описывать приготовленіе каждаго сорта. Мы опишемъ здѣсь приготовленіе тройнаго, это медъ, самый обыкновенный.

повенный, употребляемый въ домахъ,—по этому самому способу приготавливаются и всѣ прочіе мёды.

Тройной медъ приготавливается слѣдующимъ способомъ: три ведра патоки положить въ котелъ выѣленный, т. е. выуженный,—добавить шесть ведеръ воды мягкой, рѣчной, чистой, незатхлой, размѣшать деревяннымъ весломъ и поставить котелъ на огонь. Поставивъ весло стоймя въ котелъ на дно, замѣтить, насколько оно погрузилось въ девяти ведерную жидкость, и сдѣлать на веслѣ знакъ,—это будетъ мѣра до которой медъ въ котлѣ долженъ будетъ выпариваться. Затѣмъ добавить въ котелъ еще три ведра воды. Тогда развести подъ котломъ огонь, дрова должны быть осиновые, ольховыя или иного дерева, но не сосновыя, чтобы не дымили и медъ не придымился, иначе онъ испортится. Когда медъ закипитъ, то считая съ этой минуты поддерживать постоянно кипѣніе три часа, при этомъ безпрестанно мѣшать двумя веслами, чтобы медъ не присталъ къ котлу; во все это время собирать пѣну металлическимъ ситчкомъ, укрѣпленнымъ къ рукояткѣ.

Когда при этомъ медъ станетъ выпариваться ниже знака, сдѣланнаго на веслѣ, то добавлять по ведру чистой, горячей воды, чтобы содержать жидкость всегда выше знака на веслѣ. Послѣ трехъ часовъ кипѣнія, дастся хмѣль—свѣжій и самый лучшій.

На девять ведеръ жидкости взять хмѣлю два фунта.—Хмѣль завязать въ мѣшечекъ изъ чистаго, хорошо вымытаго, рѣдкаго холста,—къ мѣшечку привязать на снуркѣ камешекъ и опустить въ котелъ,—камешекъ привязывается для того, чтобы хмѣль не всплывалъ на поверхность, но держался бы на срединѣ жидкости. Обыкновенно кладутъ камешекъ въ мѣшечекъ, но это не хорошо потому, что онъ можетъ упасть на дно и пригорѣть. Добавивъ хмѣль, медъ кипятятъ еще одинъ часъ, пѣну постоянно собирать, доливку горячей воды продолжать, соразмѣряя такъ, чтобы съ окончаніемъ четырехъ-часовой варки, жидкость стояла ровно съ знакомъ, на веслѣ сдѣланнымъ, т. е. чтобы осталось въ котлѣ девять ведеръ

жидкости. По истеченіи этого времени, выпутъ мѣшечекъ съ хмѣлемъ, выжать изъ него медъ въ котель, вымѣшавъ жидкость а когда медъ испарился до знака, то огонь потушить и котель покрыть крышкою. Когда жидкость остынетъ до того, что можно будетъ въ ней выдержать руку, то процѣдить ее сквозь холстъ и еще довольно теплую влить въ бочку, мѣрою въ 12 ведеръ, т. е. чтобы бочка не была полна, но четвертая ея часть ёмкости осталась не занятою. Бочку сей часъ, пока жидкость еще тепла, незатыкая воронки, поставить въ теплую избу, при этомъ ставить бочку выше земли на $\frac{3}{2}$ аршина, для того, что такъ лучше происходитъ броженіе. Что касается бочки, то ее надо выпарить, а еще лучше разобрать и тщательно очистить, чтобы неимѣла кислоты или затхлости, на что должно обращать особенное вниманіе, — иначе медъ будетъ испорченъ.

Медъ самъ собою безъ дрожжей, начинаетъ броженіе. Оно всего лучше происходитъ при температурѣ 18° по Реомюру. Еслибы можно было имѣть такое помѣщеніе, гдѣ бы постоянно содержалась эта степень теплоты, то тѣмъ лучше. На другой день начнется броженіе. Оно обнаруживается шипѣніемъ въ бочкѣ и острымъ запахомъ около воронки. Воронка, какъ сказано, не запирается, она остается открытою, пока медъ будетъ поставленъ въ погребъ.

Какъ долго медъ долженъ бродить, — этого нельзя опредѣлить. Это зависитъ отъ обстоятельствъ. Чѣмъ тонѣ медъ, чѣмъ болѣе жидкости въ бочкѣ и чѣмъ теплѣ изба, тѣмъ скорѣе происходитъ броженіе. На противъ, чѣмъ жирнѣ медъ, чѣмъ менѣ жидкости и чѣмъ холоднѣ температура, тѣмъ медленнѣ броженіе. Пятерной и шестерной медъ обыкновенно перебродить въ 10 дней; напротивъ, жирный медъ потребуетъ 4—5 недѣль, пока выбродится по надлежащему. Поэтому нельзя опредѣлить времени броженія, это узнается по вкусу.

Когда тройной медъ, о которомъ говоримъ, постоитъ въ теплой избѣ дней десять, то съ этихъ поръ надобно ежедневно

вытигивать ливеромъ по немногу, поѣживать сквозь холстину и пробовать, а за тѣмъ рѣшать по своему вкусу. Если прекратить броженіе ранѣе, то медъ будетъ слаще, а чѣмъ долѣе оно будетъ, тѣмъ менѣе будетъ сладости и тѣмъ крѣпче будетъ медъ; это будетъ тамъ называемый *крѣпкій медъ дубовикъ*. При пробѣ во время броженія бываетъ замѣтна кислота. Этого не опасайтесь и недумайте, что уже медъ окисается; это угольная кислота, развивающаяся отъ броженія или разложенія сахара, заключающагося въ меду, — она исчезаетъ по прекращеніи броженія. Когда такимъ образомъ медъ перебродитъ до желаемого вкуса, то сей часъ слить его осторожно съ дрожжей на исподъ бочкѣ осѣвшихъ, въ иную меньшую бочку, которая должна быть уже вся наполнена жидкостью, поставить въ погребъ и запереть воронку тщательно. Здѣсь броженіе прекращается, а еслибы медъ еще зашипѣлъ, то подкурить бочку съ исподи немного сѣрою: броженіе вдругъ прекратится. По истеченіи 3-4 недѣль, перелить чистый медъ еще одинъ разъ въ иную бочку, лучше въ такую, въ которой было вино или хорошій медъ, которая также должна быть совсѣмъ наполнена, тщательно закупорена и даже шпунтъ глиною залѣплень, потому что худо закупоренный медъ теперь испарялся бы и крѣпость его уходила бы. Мѣсяца чрезъ два медъ будетъ готовъ для употребленія и можно его расходовать или изъ бочки, или разлить въ бутылки, закупорить и на другой день осмолить пробки. Тройной медъ по этому способу приготовленный, чѣмъ долѣе будетъ стоять, тѣмъ лучше будетъ, и это будетъ такой напитокъ, который съ удовольствіемъ можно отвѣдать.

Медъ безъ кореньевъ самый здоровый, — однакоже многіе любятъ съ кореньями. Еслибы желательно было имѣть медъ коренный, то взять на 9 ведеръ сиропа $\frac{1}{4}$ ф. корицы, $\frac{1}{2}$ лота фіалковаго корня, столько же имбиря и нѣсколько гвоздикъ. Все это завязать въ мѣшечекъ, и опустить на снурѣ въ бочку, посредствомъ воронки, но тогда только, когда медъ перебродитъ. Чрезъ нѣсколько дней испробовать: если

медь получить желаемый вкусъ, то устранить мѣшечекъ и шпунтъ закупорить. Таковъ способъ приготовленія тройнаго меда.

Если пожелаете готовить иные сорта, то надо поступать по тому же способу. Разность только въ количествѣ патоки, какъ показано выше. Но хмѣль въ жирной медѣ дается на половину менѣе, нежели въ тройной. Такимъ образомъ на 9-ть ведеръ жирнаго меду довольно одного фунта хмѣля. Жирный медъ требуетъ броженія въ избѣ въ теченіи 4—5 недѣль, прежде, нежели ставить его въ погребъ, и хотя бы въ избѣ не перебродилъ совершенно, то это не вредно, потому что когда поставится въ погребъ, онъ исподволь окончательно перебродитъ; послѣ нѣсколькихъ мѣсяцевъ его слить съ лагера въ иную бочку, или оставить, какъ есть на лагерѣ, пока получить желаемый вкусъ, а тогда разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и онъ будетъ сохраняться вѣки.

Меды легки, какъ четверной, пятерной и шестерной, опредѣляются для годоваго расхода. Они варятся, какъ тройной, только патоки менѣе дается, какъ показано выше. Но какъ эти меды способны окисать, то для нихъ дается хмѣля въ половину болѣе, нежели въ тройной и надо смотрѣть, чтобы они въ избѣ слишкомъ не перебродили: легкій медъ выбродится въ 8-10 дней. Колеръ меда таковъ, какъ вино—лучше. Такой колеръ имѣетъ и Ковенскій липецъ. Но еслибы кто желалъ имѣть колеръ темный, пусть возьметъ на 9 ведеръ жидкости двѣ кварты патоки, перепалитъ на огнѣ, такъ, чтобы почернѣла, распуститъ въ сиропъ, который варится и при концѣ варки вольетъ въ котелъ. Медъ дѣлается темнымъ и отъ того, если при варкѣ не хорошо мѣшается весломъ и пристаесть къ котлу.

До сихъ поръ мы говорили о приготовленіи меда изъ патоки. Но если сиропка дѣлается изъ меда гуртоваго, смѣшаннаго съ вощиною, то это дѣлается слѣдующимъ образомъ

Медъ выбирается изъ бочки въ чанъ. Наливается воды

горячей, но не кипятка, столько, чтобы медъ жидко распустить. Разбивается веслами и переполаскивается руками. Вощина выжимается и потомъ жидкость процеживается сквозь холстъ въ другой чанъ. Когда сладость не выплоснется въ одинъ разъ, то наливается другой разъ немного воды и переполаскивается. Чтобы знать, имѣть ли сиропъ ту сладость какой медъ желаютъ имѣть, медовары пробуютъ липкость сырона, или же опускаютъ въ сиропъ, остывшій до теплоты свѣже выдоеннаго молока, свѣжее яйцо, какъ далеко оно потонетъ. Когда яйцо погрузится на столько, что сверхъ сырона его будетъ видно небольшо, какъ четвертакъ, то сиропъ годенъ. Но все эти пробы ошибочны. Лучшимъ испытаніемъ будетъ сахаромѣръ, извѣстный въ кондитерскихъ, для опредѣленія количества сахара при разсырочкѣ спирта. Его вездѣ можно купить. Желая испытать сахаромѣромъ сиропъ, взять его процеженнаго въ сосудъ, охладить или нагрѣть до 14 градусовъ теплоты по Реомюру и погрузить сахаромѣръ. Если онъ показываетъ

34°, то въ жидкости 1 часть меда и 1 часть воды медъ. —

				двойной
30°	1	—	2	тройной
26°	1	—	3	четвертной.
22°	1	—	4	пятерной.
18°	1	—	5	шестерной.

Чѣмъ болѣе градусовъ, т. е. чѣмъ меньше погружается сахаромѣръ, тѣмъ жирнѣе сиропъ и наоборотъ.

Еслибы сиропъ оказался слишкомъ слабымъ, то добавить патоки, напротивъ, еслибы онъ былъ слишкомъ жирный, то добавить воды, пока сахаромѣръ покажетъ надлежащую степень градусовъ.

Затѣмъ сиропъ процедить, влить въ котель, сдѣлать на веслѣ знакъ и кипятить, соблюдая приемы, описанные выше при тройномъ медѣ, чтобы при окончаніи варки жидкость стояла въ котлѣ ровно со знакомъ на веслѣ. Далѣе же поступать какъ сказано выше.

Чѣмъ чище медъ будетъ взятъ, тѣмъ лучше будетъ напитокъ. Хорошо уваренный всегда удастся. Если бы послѣ броженія оказался медъ въ бочкѣ твердымъ т. е. мало имѣлъ сладости, или же въ послѣдствіи начиналъ окисать, то легко поправить. Для этого взять полведра патоки, переварить и отшумовать на огнѣ, такъ чтобы немного пригорѣла, развести ее медомъ и влить въ бочку. Если медъ въ бочкѣ не отстаивается, но показывается мутнымъ, что происходитъ отъ недостаточной варки или отъ недостаточнаго броженія, то надо процѣдить раза два сквозь густое сукно и слить въ чистую бочку.

Бочки съ медомъ должно держать въ сухомъ и холодномъ погребѣ, гдѣ не было бы молока, молочныхъ продуктовъ, овощей и въ особенности кислыхъ, заготавливаемыхъ впрокъ, — иначе медъ испортится. Бочка должна быть всегда заперта и замазана глиною. Плѣсень снаружи бочки тщательно вытирать чтобы не проникала въ средину бочки. Если же медъ случайно получить затхлостью, то бросить въ бочку нѣсколько горящихъ углей изъ твердаго дерева; если повторить это нѣсколько разъ то медъ потеряетъ непріятный запахъ.

Лучше время для варенья меда Октябрь и Ноябрь, — однакоже можно варить и въ другое время.

Приготовление медовъ, также вишняковъ, малинниковъ и деренниковъ вовсе не составляетъ большаго искусства, — только надо имѣть опытъ. Кто не приготовлялъ, пусть не начинаетъ въ большомъ масштабѣ: можетъ имѣть убытокъ. Лучше пусть каждый пасѣчникъ учится на маломъ количествѣ, по наставленію показанному выше. Во всякихъ домашнихъ сосудахъ, въ малыхъ котлахъ можно варить медъ также хорошо, какъ и въ большомъ котлѣ, сливать въ бочечки трехъ ведерные и будетъ отличный напитокъ.

Вишнякъ, малинникъ, деренникъ. Въ бочку произвольной величины всыпать вишенъ черныхъ, свѣжихъ, зрѣлыхъ, безъ хвостиковъ, до половины бочки. Другую половину бочки до-

лить чистою хорошо отшумованною патокою. Бочку поставить въ теплой избѣ, не затыкая воронки, но прикрыть холстомъ. Черезъ нѣсколько дней начнется броженіе; тогда запереть воронку легко шпунтомъ, и когда пройдетъ дней 14, то поставить въ погребъ и запереть шпунтъ; пусть совершается броженіе окончательно. По истеченіи 6 мѣсяцевъ, слить вишнякъ въ иную бочку или же разлить въ бутылки. На оставшіяся вишни можно налить хорошій питейный медъ и будетъ отличный напитокъ.

Вмѣсто свѣжихъ вишенъ можно употреблять сушенныя. Въ такомъ случаѣ насыпать ихъ въ бочку до $\frac{1}{3}$ ея емкости а $\frac{2}{3}$ наполнить хорошимъ тройнымъ медомъ и немедленно поставить въ погребъ. Здѣсь вишнякъ исподволь перебродитъ. Если бы мало было сладости, то добавить полведра отшумованной патоги. Спирта добавлять не надо: алкоголь образуется самъ отъ разложенія меду.

Деренникъ готовится такъ точно какъ вишнякъ.

Малинникъ же дѣлается слѣдующимъ образомъ. Взять малины напр. 5 ведеръ, раздавить ее въ какомъ либо сосудѣ и выжать сокъ сквозь частый мысокъ. Въ этотъ сокъ добавить полведра патоки и варить два часа на маломъ огнѣ, хорошо отшумовывая. Затѣмъ влить этотъ сокъ въ 10 ведерный боченокъ; долить боченокъ чистою отшумованною, переспущенною патокою, поставить на 14 дней въ теплую избу, а послѣ въ погребъ, чтобы перебродилъ окончательно. Черезъ нѣсколько мѣсяцевъ спустить малинникъ въ иную бочку, или разлить въ бутылки (*).

КОНЕЦЪ.

(*) Землед. Рук. 1881 г. № 34.