

„только увеличивать хлѣбы безъ всякой въ качествѣ
„своемъ для питанія теловѣка пользы.“

Одинаковыя причины, производящъ во всѣхъ случа-
яхъ одинаковыя дѣйствія. По чему на примѣръ
Картофель замѣняешь хлѣбъ? Химія отвѣчаетъ: по
тому, что картофель содержишь въ себѣ большое ко-
личество крахмалу, равняющагося хлѣбному; слѣ-
довательно, „можетъ замѣнять муку только такой
„продуктъ, который въ составныхъ частяхъ своихъ
„сближается ко оному, съ уподобленіемъ для лучшей яс-
„ности: Меда Сахару, хлѣбной водки Араку, и
„картофеля разнымъ сортамъ хлѣба.“ Провиденіе такъ
щедро располагаетъ пошребности для жизни челоуѣка,
что ни одна страна не осталась безъ способовъ и оно
то снабдило большую часть Россійскихъ губерній въ
изобиліи растѣніемъ, имѣющимъ въ составѣ своемъ
не только въ равнѣствѣ, но даже гораздо болѣе пита-
тельной силы, чѣмъ хлѣбное зерно. По тому весьма
удобно и полезно употребляешь растѣніе сіе въ при-
мѣсъ къ мукѣ, для печенія хлѣбовъ и увеличиваешь въ
значительномъ количествѣ припеки „здоровсого и пи-
„тательнаго хлѣба.“

Сіе благодѣтельное растѣніе естъ такъ называ-
емой *Исландской мохъ* (Дубовые лапши, *Lichen*
Islandicus). Названіе сіе получило оно въ Исландіи,
гдѣ первоначально испытано было употребленіе онаго.
Давно сей мохъ извѣстенъ въ числѣ лучшихъ питатель-
ныхъ лѣкарствъ. Въ сѣверныхъ губерніяхъ Россіи,
также и въ Белороссіи особенно въ сосновыхъ лѣсахъ,

на гористыхъ мѣстахъ, расшеть онъ въ изобиліи; а по-
тому весьма легко ввести оной въ общее употребленіе.
Такимъ образомъ въ сѣнахъ, постигаемыхъ безплоді-
емъ благошворная природа произвела растѣніе, которое
во время нужды, можешь служишь въ пищу челоѣку и
ошвращашъ бѣдствіе превосходнѣйшаго своего шворе-
ніа.

По причинѣ нескосно горькаго вкуса хлѣба, ког-
да употреблялся въ примѣсъ сей мохъ, въ Исландіи
прибѣгали къ позобию онаго въ однѣхъ только край-
нихъ случаяхъ. По химическимъ изслѣдованіямъ
славнаго Химика *Берцелія* въ Штокгольмѣ, Исланд-
ской мохъ имѣеть всѣ существенныя составныя час-
сти хлѣбнаго зерна, кромѣ *клейстернаго вещества*
(*Kleber, Glutinin*); Пищательной же силы, какъ
выше уже упомянуто, въ ономъ гораздо болѣе, неже-
ли въ действительныхъ хлѣбныхъ произрастѣні-
яхъ. Сему самому приписашъ должно и то, что
употребленіе сего моха въ лѣкарствахъ, поддержива-
еть силы ослабѣвшихъ больныхъ и производишь даже
шѣлесную полношу. Горечь моха однако полагала
сильную преграду къ общему употребленію онаго, какъ
средства пищательнаго. Но и сіи преграды преду-
преждены въ послѣдствіи Химиками *Прустомъ* въ
Гиспаніи и *Вестрингомъ* въ Швеціи, кои нашли
способъ отдѣлять горечь по средствомъ *щеложа*, чѣмъ
прочія части ошнудъ не подвергаются ни уменьшенію
ни перемѣнѣ, и самой мохъ, когда изъ него сваришь на
молокъ кисель или съ сагомъ на винѣ супъ, весьма

вкусенъ для пищи.

За нѣсколько лѣтъ предъ симъ, по извѣстіямъ изъ Газетъ, очищенный по средствомъ щелека мохъ, въ Саксоніи и Баваріи предложенъ былъ къ общему употребленію въ примѣсъ къ муцѣ. Онъ прикладывался въ муку въ соразмѣрность какъ 6 къ 60. Изъ тѣста съ сею примѣсью изпекались хлѣбы, въ коихъ ошъ каждого фунша моховой муки, оказывалось припеку до 5-ти фуншовъ хлѣба.

Важность сего предмета, въ особенности въ теперешнихъ обстоятельствахъ для сей страны, побудила меня подвергнуть оный новому и ближайшему испытанію.

По предварительному изслѣдованію я нашелъ, что 60 фуншовъ ржаной муки и 12 фуншовъ отдѣленнаго ошъ горечи сполченнаго моха, дають 118 фуншовъ весьма вкуснаго и хорошаго хлѣба, изъ коего я имѣлъ честь представить пробу Его Превосходительству, Господину Дежурному Генералу 1-й Арміи, Генералъ — Лейтенанту Олдекону. Обыкновенно 60 фуншовъ муки дають 80 фуншовъ хлѣба; слѣдовательно, 12 фуншовъ Исландскаго моха увеличили припекъ хлѣба 38-мъ фун:

Послѣ многихъ испытаній, при коихъ я старался, прибавкою моховой муки, умножить припекъ хлѣба, удалось мнѣ на конецъ испечь хлѣбъ, кошорый находящъ такъ же вкуснымъ, и кошорый, при скудномъ урожаѣ, весьма хорошо можешь служить для пропитанія крестьянъ.

Ниже сего постараюсь описать способъ, по которому всякой хозяйкѣ изъ 60 фунтовъ ржаной, съ примѣсю 27-мъ фунтовъ моховой муки, получить отъ 156 до 160 фунтовъ хлѣба. Изъ сего видно, что 60-тъ фунтовъ ржаной муки, даютъ двойную почти порцію припека въ хлѣбѣ, пошиву обыкновеннаго, изъ одной чистой муки.

Способъ собирать и очищать мохъ..

Мохъ сей расщепъ въ сосновыхъ лѣсахъ, на сухихъ и возвышенныхъ мѣстахъ, особенно у подошвы горъ, на каменистомъ грунтѣ. Всякой, желающей ближе разпознавать оный, можетъ получить пробы во всѣхъ аптекахъ. Собираетъ сей мохъ должно въ сырую погоду, ибо въ сухое время крошится и не легко отспаешь отъ земли. И какъ онъ весьма часто расщепъ вмѣстѣ съ другими мхами, какъ-то: Лишаемъ дюймовымъ (Korallen-Flechte, Lichen uccialis) и проч. то тщательнo должно отдѣлять всѣ разновидности ш. е. иные мхи, корни, сухіе листья и проч. Къ сему упражненію могутъ быть легко приучаемы дѣти. Очищенный такимъ образомъ мохъ, годенъ къ дальнѣйшему обработыванію.

2. Способъ извлекать горькія части.

Нужно приготовить сперва обыкновенный щелокъ (*); потомъ взять, на примѣръ 20 фунтовъ

(*) Имѣя картофельныя поля, можно обрѣзывать зеленъ съ сего растѣнія и высушивъ, пережигать на золу. Зола сія въ особеннoсти даетъ весьма

очищеннаго моха, положишь въ деревянную кадку и налить 150 фунтами (40 шпофовъ) теплой воды и 75 фунтами (20 шпофовъ) равномерно немного теплаго щелока. Все сіе помѣшавъ съ такою предосторожностію, дабы мохъ не былъ разкрошенъ, покрый поверхность моха дощечками и нагнѣсь оныя тяжестью отъ 60 до 80 фунтовъ, для того, чтобы мохъ былъ подъ водою. Въ такомъ положеніи, оставишь сію смѣсь 24 часа, помѣшивая ее по временамъ. Послѣ сего слишь темноцвѣтную горьковатую жидкость и наклоненіемъ кадки совершенно сцѣдишь послѣднія капли оной. Сіе повторяется еще одинъ разъ со 150 фунтами (40 шпофовъ) теплой, не много согрѣтой воды и съ 40—50 фунтами (10—13 шпофовъ) щелоку; послѣ же того, когда жидкость, по прошествіи 24 часовъ будетъ слита; переполоскай мохъ холодною водою нѣсколько разъ. Всякое выжиманіе руками запрещается, ибо въ семъ случаѣ утратишься изъ мха много питательнаго вещества.

Сего довольно, дабы извлечь изъ мха горечь и чтобы приготавливаемый съ онымъ хлѣбъ не имѣлъ непріятнаго вкуса. Переполосканной мохъ разложить въ простые решета и сушить на солнцѣ или въ умеренной теплотѣ въ печахъ. По высушеніи,

крѣпкій щелокъ. Но для извлеченія горькихъ частицъ изъ исландскаго мха щелокъ долженъ имѣть только слабый щелоковатый вкусъ, ибо сверхъ мѣры крѣпкой, разтворяетъ питательныя части моха.

когда **мохъ** имѣешь въ себѣ еще не большую теплоту, сполочь оный въ мѣлкой порошокъ на подобіе муки и просѣять.

Приготовленная симъ образомъ *моховая мука* не подвержена порчѣ и въ сухомъ мѣстѣ можешь быть сохраняема весьма долго.

Послѣ нѣсколькихъ опытовъ объ отдѣленій по средству сего наставленія ошъ мха горькихъ частей, можно дойши до искусства знать практически мѣру употребляемыхъ на то матеріаловъ и неимѣть надобности въ вѣсахъ. Нѣкоторое излишество или недоспашокъ щелока и воды, не производишь особенной разности. Главнѣйшее вниманіе нужно обращать на то, дабы щелокъ и вода не имѣли *излишней теплоты* и дабы самой щелокъ не былъ слишкомъ *крѣпокъ*; ибо если упустишь сіе изъ виду, то **мохъ** шеряетъ много изъ пишательныхъ своихъ частей.

3. Способъ пекъ хлѣбъ съ примѣсю *моховой муки*.

Дабы всякой, безъ затрудненія, могъ сдѣлать опыты печенія симъ способомъ и на дѣлѣ удостовѣриться о большомъ припекѣ хлѣба, предлагаю здѣсь количества нужныхъ матеріаловъ въ самой малой пропорціи. Но по произволению можно удвоить и упростить оныя, тогда и припекъ въ сей же пропорціи возрастаетъ:

Должно положить $3\frac{1}{2}$ фунта *моховой муки* въ кошель или горшокъ; и наливъ 20 фун. воды, варишь на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается на подобіе *клейкой каши* и пока, взявши уполо-

еникомъ, (кеимъ слѣдуешь мѣшати безпрестанно) клейкость или шѣсто совершенно приспанеть къ оному. Послѣ сего дашь сей массу просыпать и если она такъ клейка и вязка, что крѣпко приспаетъ къ рукамъ, то сіе служишь доказательствомъ, что имѣешь надлежащее свойство. На проптивъ же, если бы она была или не довольно клейка или же суковаша, то сіе показываешь, что она переварена. Въ семъ случаѣ нужно прибавишь ошъ одного до двухъ фуншовъ воды, вновь варишь и мѣшати по прежнему.

Тепловашую массу сію положишь въ обыкновенную квашню, гдѣ необходимо бышь должно не много кислаго шѣста. Пошомъ, мѣся руками, прибавляешь мало по малу 6 фуншовъ ржаной муки. Если бы шѣсто оказалось слишкомъ гущимъ, то прибавляешь не много теплой воды, пока оно получишь соразмѣрную для закваски густоту.

Покрывъ квашню крышкою, дашь оной проспоять на теплой печкѣ ошъ 12-ти до 14 часовъ. Послѣ сего, шѣсто распространишь кисловатый запахъ и поднимешся, какъ слѣдуешь. За симъ прибавишь еще четыре фунша ржаной муки, а дабы ошплануть излишнюю изъ шѣста сырость, то примѣсишь возможною скоростію къ оному еще одинъ фунтъ моховой муки. Послѣ сего посшавишь вновь на теплую печку до закваси и пока поднимешся, что обыкновенно продолжается не болѣе двухъ часовъ. Наконецъ изъ сего шѣста выкачиваешь

продолговатые не высокіе хлѣбы: средней порціи, которые и печь при надлежащей теплотѣ въ печкѣ.

Слѣдую въ точности сему, получается 26 фунтовъ хлѣба (*). 40 фунтовъ ржаной муки дають обыкновенно 53 и 54 фунта хлѣба; слѣдовательно 16 фунтовъ моховой муки, умножаютъ припекъ до 50 фунтовъ. Таковое умноженіе, въ особенности во времена, скудныхъ хлѣбомъ, достойно вниманія. Оно заслуживаетъ сего тѣмъ еще болѣе, что производится веществомъ, которое въ существенномъ достоинствѣ, *т. е. "въ питательной способности, ес. и не превосходитъ, идиѣ, то конечно и утвердительно равняется со ржаной мукою."*

По сему весьма легко изчислить можно выгоду, какую земледѣлецъ имѣть можетъ, когда бы и при изобильномъ урожаѣ употреблялъ на содержаніе семейства своего исландской мохъ въ примѣсъ къ муке. Экономія сія въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ, могла бы возрасти значительна, и возвыся самое благосостояніе гражданъ, съ тѣмъ вмѣстѣ имѣла бы вліяніе и на здоровье людей. Хлѣбъ, смѣшанный съ мякиною, безъ сомнѣнія вреденъ, ибо обременяя желу-

(*) Если при второй закваскѣ, когда смѣшается въ тѣсто 4 фунта муки, тотчасъ прибавить два фунта моховой муки, и поставитъ тѣсто на теплую пѣчку, а потомъ испечь хлѣбъ, какъ обыкновенно, то онъ будетъ слишкомъ сухъ и крѣпокъ, а при томъ получается только 21 фунтъ хлѣба, изъ тѣхъ же самыхъ пропорцій.

Докъ, не даетъ пишательности.

Къ сему нужнымъ почиаю присовокупить еще нѣкоторыя замѣчанія, относящіяся собственно къ разведенію Исландскаго моха искусственнымъ образомъ:

Многія затрудненія конечно встрѣятся къ достиженію цѣли: ввести сей мохъ въ общее между земледѣльцами употребленіе. Человѣкъ, бывъ всегда привязанъ къ древнимъ обычаямъ, противуствуетъ новоси, хотя бы она была весьма полезна. Но всякой помѣщикъ, увидя явное преимущество въ употребленіи моховой муки, вмѣсто всякой другой примѣси, конечно постарается отвраштить сѣ препоны. Чтобы обратить на сей предметъ вниманіе крестьянъ, можно въ каждой деревнѣ, по описываемой здѣсь методѣ, дать наставленіе нѣсколькимъ изъ нихъ въ печеніи хлѣба съ примѣсью моховой муки, и внушить имъ преимущество сего моха предъ всѣми прочими примѣсами, исключая развѣ картофель, горохъ, гречиху и проч. Для тѣхъ помѣщиковъ, которые въ теперешнихъ обстоятельствахъ обязаны собственнымъ иждивеніемъ кормить большую часть крестьянъ своихъ, весьма бы полезно было учредить по деревнямъ особые на сей предметъ пекарни, въ коихъ, подъ надзоромъ знающихъ людей, пригошлялись бы хлѣбы съ примѣсью моховой муки. Въ такомъ случаѣ крестьяне ближе познакомились бы съ симъ общепольнымъ не только въ настоящее, но и на будущее время сред-

ствомъ. Впрочемъ, способъ распространѣнія, зависить отъ прозорливости каждаго. Главнѣе всего однако, что бы сами помѣщики удостовѣрились на дѣлѣ о пользѣ Исландскаго моха.

При общемъ употребленіи сего моха, слѣдуетъ обратить вниманіе и на то, чтобы искусственнымъ разведеніемъ отвратить недостатокъ онаго. И какъ мохъ сей растетъ наиболѣе въ сосновыхъ лѣсахъ на гористыхъ, открытыхъ, безплодныхъ, сухихъ и каменистыхъ мѣстахъ, (какъ выше сказано), то разведеніе онаго въ паковыхъ мѣстахъ ничего не уменьшаетъ изъ земледѣлія.

Хотя я самъ еще не имѣлъ случая испытать способъ разведенія моха; но полагаю, что легко исполнишь сіе, если разсаживашь оный при дождливой погодѣ, обсыпая землею. Нельзя кажесть предполагашь затрудненія въ разведеніи, ибо мохъ противустоишь какъ зною, такъ равно и холоду. На противъ ожидать должно, что когда земледѣлецъ на дѣлѣ испытаетъ пользу сего благодѣтельнаго растенія природы, то онъ самъ найдетъ и способъ къ разведенію онаго. Во всякомъ случаѣ можно бы и должно, кажесть, приучать и поощрять дѣшей къ сей работѣ.

Весьма счастливымъ себя почту, если въ нынѣшнихъ обстоятельствахъ, когда общій недостатокъ хлѣба весьма ощутителенъ, я могу обратить вниманіе Господь Помѣщиковъ на столько важной, для благосостоянія крестьянъ ихъ и такой предметъ, который обратилъ уже на себя вниманіе другихъ націй.